

	Seite
S. 744. — 7. Zink und Kupfer S. 745. — 8. Schweflige Säure S. 745. — 9. Salizylsäure S. 746. — 10. Flußsäure S. 747. — 11. Ameisensäure S. 747.	
II. Fruchtsirupe, Fruchtgelees	747
1. Wasser S. 748. — 2. Extrakt und Alkohol S. 748. — 3. Optisches Verhalten und Bestimmung des Gehaltes an Stärkesirup S. 748. — 4. Zuckerarten S. 749. — 5. Alkalität der Asche S. 749. — 6. Schweflige Säure S. 749. — 7. Farbstoffe S. 750.	
III. Marmeladen, Jams oder Muse	750
1. Wasser S. 750. — 2. Löslicher und unlöslicher Anteil S. 750. — 3. Optisches Verhalten nach der Inversion S. 751. — 4. Gesamt-Zucker S. 751. — 5. Gesamt-Säure S. 751. — 6. Stärkesirup S. 752. — 7. Mineralstoffe S. 752. — 8. Frischhaltungsmittel S. 752. — 9. Anhaltspunkte für die Beurteilung der Obsterzeugnisse S. 752.	
C. Wein und dessen Hilfsstoffe	753
I. Most	753
1. Bestimmung des Zuckers S. 753. — 2. Bestimmung der Säure S. 754. Anleitung für die zollamtliche Untersuchung von Verschnitt-Weinen und Most	755
II. Wein	757
A. Amtliche Anweisung zur chemischen Untersuchung des Weines	757
B. Ausführung der Untersuchungen	758
1. Bestimmung des spezifischen Gewichtes S. 758. — 2. Bestimmung des Alkohols S. 759. — 3. Bestimmung des Extraktes S. 760. — 4. Bestimmung der Mineralbestandteile S. 762. — 5. Bestimmung der Schwefelsäure in Rotweinen S. 762. — 6. Bestimmung der freien Säuren S. 763. — 7. Bestimmung der flüchtigen Säuren S. 763. — 8. Bestimmung der nichtflüchtigen Säuren S. 764. — (Milchsäure, Äpfelsäure, Bernsteinsäure, Zitronensäure, Säurerest S. 765.) — 9. Bestimmung des Glycerins S. 766. — 10. Bestimmung des Zuckers S. 767. — 11. Polarisation S. 769. — 12. Nachweis des unreinen Stärkezuckers S. 770. — 13. Nachweis fremder Farbstoffe in Rotweinen S. 771. — Desgl. Weißweinen S. 773. — 14. Bestimmung der Gesamtweinsteinsäure, der freien Weinsteinsäure, des Weinsteines und der an alkalische Erden gebundenen Weinsteinsäure S. 773. — 15. Bestimmung der Schwefelsäure in Weißweinen S. 775. — 16. Bestimmung der schwefligen Säure S. 775. — 17. Bestimmung des Saccharins und Dulcins S. 776. — 18. Nachweis der Salizylsäure S. 777. — 19. Nachweis von arabischem Gummi und Dextrin S. 777. — 20. Bestimmung des Gerbstoffes S. 778. — 21. Bestimmung des Chlors S. 779. — 22. Bestimmung der Phosphorsäure S. 780. — 23. Nachweis der Salpetersäure S. 780. — 24. und 25. Nachweis von Baryum und Strontium S. 781. — 26. Bestimmung des Kupfers S. 781.	
C. Sonstige Bestimmungen	781
D. Anhaltspunkte für die Beurteilung des Weines	782
1. Beurteilung des Weines nach Maßgabe des Weingesetzes	782
2. Unerlaubte bzw. verbotene Herstellungsverfahren für Traubenweine	784
3. Verbotene Zusätze	785
4. Beurteilung des Weines nach Maßgabe des Nahrungsmittelgesetzes	787
III. Süßweine	790
IV. Obst- und Beerenweine (einschl. Süß- und Schaumweine)	790
V. Alkoholfreie Getränke	791
VI. Schaumweine	792
VII. Hilfsstoffe bei der Weinerzeugung	792
1. Hilfsstoffe für die Bekämpfung von Rebkrankheiten S. 793. — 2. Hilfsstoffe bei der Gärung S. 793.	
VIII. Hilfsstoffe bei der Kellerbehandlung	794
1. Schönungsmittel S. 794. — 2. Sonstige Hilfsstoffe S. 794.	
IX. Abfälle von der Weinbereitung	795
1. Weingeläger S. 795. — 2. Wein- und Obstrester S. 796.	