

Zweite Abtheilung.

	Seite
Die salpetersauren Salze §. 152.	84
Das salpetersaure Kali §. 153.	85
Der salpetersaure Kalk §. 154.	—
Der salpetersaure Baryt §. 155.	—
Das salpetersaure Silber §. 156.	86

Dritte Abtheilung.

Die salzsauren Salze §. 157.	86
Das salzsaure Natron §. 158.	—
Der salzsaure Kalk §. 159.	87
Der salzsaure Baryt §. 160.	—

Vierte Abtheilung.

Die oralsauren Salze §. 161.	—
Das oralsaure Kali §. 161.	—

Dritter Abschnitt.

Von dem Wasser und seiner Anwendung in der Bierbrauerei §. 162 bis 169.	88
Bestandtheile des Wassers §. 163.	—
Verschiedene Form des Wassers §. 164.	—
Konkretes Wasser §. 165.	89
Eis oder gefrorenes Wasser §. 167.	90
Krystallisationswasser §. 170.	91
Hydratwasser §. 171.	—
Tropfbar flüssiges Wasser §. 172.	92
Das Kochen des Wassers §. 176.	93
Wasserdunst §. 176.	94
Nebel, Wolken, Thau, Regen, Hagel und Schnee §. 179.	95
Regen- und Schneewasser §. 180.	—
Fluß- und Quellwasser §. 181.	—
Gemengtheile des Wassers §. 182.	96
Prüfung des Wassers §. 183.	97
Eigenschaften des guten Wassers §. 195.	102
Reinigung des Wassers §. 196.	103

Vierter Abschnitt.

Von den in der Bierbrauerei gebräuchlichen Getreidearten §. 197 bis 243.	104
Erste Abtheilung.	
Von dem Weizen §. 198 bis 201.	—

Abstammung des Weizens §. 198.	104
Engl. Heckweizen, Luneseer Weizen, Engl. Sommerweizen, Weizen aus Corfu, Weizen aus Candien, Weizen aus Sardinien, Sommer- und Winterweizen aus Sibirien, Aegyptischer Weizen, Marokkaner Wei- zen, Weizen vom Kaukasus, Peterskorn §. 200.	105
Spelt oder Dinkel §. 201.	110
Zweite Abtheilung.	
Von der Gerste und deren Abstammung §. 202 bis 205.	110
Gemeine Gerste, Russische Wintergerste, Pfauengerste, Große Himmelsgerste, kleine Himmelsgerste §. 203.	111
Hordeine, Cevadine §. 205.	112
Dritte Abtheilung.	
Vom Hafer und dessen Abstammung §. 206 bis 207.	113
Getreidehafer, Türkischer Hafer, Gemeiner Hafer §. 207.	—
Krankheiten der Getreidearten §. 208.	115
Gemengtheile oder nähere Bestandtheile der Getreidearten §. 212.	117
Zergliederung der Getreidearten §. 215.	118
Nähere Betrachtung der Bestandtheile in den vorigen Ge- treidearten.	
a) Die Kolla, das Triticin, der Pflanzenschleim oder Kle- ber §. 225.	124
b) Zimome und Gliadine §. 126.	125
c) Zumin §. 227.	126
d) Das Pflanzeneiweiß oder der Eiweißstoff §. 228.	127
e) Der Mehlstoff, das Amylon oder das Kraftmehl §. 231.	128
f) Der Gummistoff §. 235.	130
g) Der Zuckerstoff §. 237.	131
Krystallinischer Zucker §. 239.	132
Krümelzucker §. 240.	—
Schleimzucker §. 241.	133
Bereitung des Stärkezuckers §. 242.	134

Fünfter Abschnitt.

Vom Malzen des Getreides und den dabei obwaltenden Ursachen, und von den Bestandtheilen des Malzes §. 244. bis 291.	138
Das Malzen des Getreides §. 244.	138

	Seite
Zweck des Malzens §. 246.	139
Prozeß des Malzens §. 247.	—
a) Das Einquellen des Getreides §. 241.	—
b) Das Wachsen des gequollenen Getreides §. 252.	141
Das Malzen der Gerste §. 254.	143
Das Malzen des Weizens §. 258.	—
c) Veränderungen, welche das Auswachsen in der Grund- mischung der Getreidekörner veranlaßet §. 257.	145
d) Das Trocknen des Malzes auf der Darre §. 272.	152
Einfluß des Stärkern oder schwächern Darrens auf die Be- schaffenheit des Biers §. 274.	—
Weißes, hellgelbes, bernsteinfarbnæs u. braunes Malz §. 278.	156
Gute Beschaffenheit des Malzes §. 280.	157
e) Das Fegen des Malzes §. 283.	159
f) Das Schrotten des Malzes §. 284.	160
g) Bestandtheile des Malzes §. 287.	162

Sechster Abschnitt.

Von dem Einmeischen des Malzschrotæs und der Erzeu- gung der Bierwürze §. 292 — 315.	165
Extraktion des Malzschrotæs §. 293.	166
1) Das Einteigen §. 302.	169
2) Das Einmeischen §. 303.	171
3) Das Abseigern der Würze §. 304.	—
4) Die Würze §. 308.	173
5) Bestandtheile der Würze §. 311.	174

Siebenter Abschnitt.

Von dem Hopfen, der Natur und Beschaffenheit dessel- ben, seine Stellvertreter und einige andere Sub- stanzen, die dem Biere zugesetzt werden §. 316 bis 384.	178
Erste Abtheilung.	
Natur des Hopfens §. 316.	178
Zweite Abtheilung.	
Eigenschaften des Hopfens §. 326.	182
Dritte Abtheilung.	
Der Hopfenstoff, das Lupulin §. 327.	182
Bestandtheile des Lupulins §. 330.	184
Bestandtheile des Hopfens §. 331.	185
Französischer Hopfen §. 249.	192

	Seite
Extrakt des Hopfens §. 359.	198
Beste Bereitung des Hopfenextraktes §. 362.	201
Stellvertreter des Hopfens §. 364.	203
Die rothe Entzianwurzel §. 366.	204
Der Bitterklee §. 367.	205
Die Schafgarbe §. 368.	206
Das Tausendguldenkraut §. 369.	206
Das Kardobenediktenkraut §. 370.	207
Das Quassienholz §. 371.	207
Der Bermuth §. 372.	208
Die bittere Kreuzblume §. 373.	208
Einige andere Substanzen, die in der Bierbrauerei angewendet werden §. 374.	209
Die Süßholzwurzel §. 375.	209
Der Lakritzensaft §. 376.	210
Die Paradieskörner §. 377.	211
Der Koriandersamen §. 378.	211
Der spanische Hopfen §. 379.	212
Einige der Gesundheit nachtheilige Zusätze, womit die Biere verfälscht werden. §. 380.	213
Die Ignatiusbohnen §. 381.	213
Der Post oder Kienpost §. 382.	214
Die Koffelkörner §. 283.	215
Die weiße Nieswurzel §. 384.	216

Achter Abschnitt.

Von der Würze, ihrer Natur, Klärung und Versetzung derselben mit dem Hopfen §. 385 bis 403.	216
Das Kochen und Klären der Würze §. 388.	218
Verstärkung der Würze §. 389.	221
Bestimmung ihrer specifischen Dichtigkeit §. 390.	221
Das Hydrometer §. 391.	222
Das Saccharometer §. 394.	223
Beschreibung des Saccharometers §. 395.	224
Das Hopfen der Würze §. 401.	226

Neunter Abschnitt.

Von dem Abkühlen der Würze §. 404.	227
Das Kühlschiff §. 405.	229