

INHALT.

	Seite
Einleitung	3
Bedeutung und Geschichte der landwirtschaftlichen Spiritusbrennerei	5
Die Einteilung der landwirtschaftlichen Brennereibetriebe	10
1. Einteilung nach der täglichen Leistungsfähigkeit, dem Alkoholkontingent und dem gesamten Ausmass an Feldern, Wiesen und Weiden	12
2. Einteilung nach den verarbeiteten Rohstoffen und ihrer chemischen Aufbereitung	17
3. Einteilung nach den Haupt- und Nebenprodukten	18
4. Einteilung nach der Betriebsform	21
Die wissenschaftlichen Grundlagen der Spirituserzeugung	26
1. Saccharometrie	26
2. Attenuationslehre	31
3. Alkoholometrie	36
4. Acidimetrie	42
5. Enzymologie	46
6. Mikrobiologie	54
Betriebseigentümlichkeiten der landwirtschaftlichen Brennereien	73
Das Betriebswasser	75
Der Dampf	77
Das Eis	79
Die Luft	81
Brennereirohstoffe	83
1. Kartoffeln	84
2. Zucker-, Brennerei- und Futterrübe	97
3. Melasse	105
4. Zucker	111
5. Gerste	115
6. Hafer	119
7. Mais	123
8. Andere Rohstoffe	126
9. Zusammensetzung und Wert von Roh- und Futterstoffen	131

Operationen des landwirtschaftlichen Brennereibetrieben	135
1. Die Malzbereitung	136
2. Der Maischprozess	145
3. Der Ansatz	152
I. Der Kartoffelansatz	154
II. Der Rübenansatz	157
4. Die Bottichgärung	167
5. Die Destillation	171
6. Der systematische Brennereibetrieb	175
Alkoholausbeuten aus den wichtigsten Kohlehydraten	178
A. aus Polysacchariden	179
B. aus Disacchariden	181
C. aus Monosacchariden	183
Beispiele für Ausbeuten der Brennereipraxis	185
Gruppe A: 2 Beispiele	185
Gruppe B: 3 Beispiele	186
Gruppe C: 1 Beispiel	188
Alphabetisches Verzeichnis	191