

Inhalt.

Einleitung.

	Seite.
Über die Qualifikation	1
Die Stellung des Nahrungsmittelchemikers dem Gerichte, der Polizei und dem Publikum gegenüber	5
Die persönliche Sicherheit des Nahrungsmittelchemikers	8
Persönliche Garantie und Genossenschaften	14
Über die Methode	16

I. Teil.

Untersuchung von Nahrungs- und Genußmitteln.

Fleisch	23
Fleischkonserven	30
Fett	38
Milch	41
Kondensierte Milch	68
Rahm	68
Butter	69
Kunstbutter (Oleo-Margarine)	76
Schmalzbutter	77
Olivöl	78
Käse	80
Mehl	82
Kunstmehl	101
Backwaren	104
Hefe	110
Bier	112
Hopfen	141
Wein	142
Spirituosen	197
Essig	203
Zucker, Zuckerwaren, Fruchtsäfte, Honig	204
Kaffee	211
Thee	219
Kakao	221
Schokolade	229

	Seite
Gewürze	231
Zimt	232
Gewürznelken	234
Nelkenpfeffer	235
Pfeffer	236
Paprika	238
Muskatblüte	239
Safran	240
Kardamon	241
Ingwer	241
Vanille	241
Chemische Untersuchung der Gewürze	242
Die Kost in öffentlichen Anstalten und die Berechnung des Nährgeldwertes derselben	246
Untersuchung von Gebrauchsgegenständen	
Die Prüfung des Petroleums	251
Seife	263
Gespinnstfasern	266
Leder	270
Papier	271
Schriftenprüfung	272
Tapeten, Farben, Wandputz	272
Geschirre	279

II. Teil.

Hygieinische Untersuchungen	
Bakteriologisches	283
Luft	308
Wasser	319
Boden. Grundwasser	334

Anhang.

Einrichtung des Laboratoriums	337
Zur Taxfrage	340
Honorartarif der städtischen Kontroll- und Auskunftsstation für Nah- rungsmittel etc. am landwirtschaftlichen Institute der Universität zu Kiel	341
Honorartarif für das Großherzogtum Baden	347
Nahrungsmittelgesetz vom 15. Mai 1879	349
Register	353