

Sachregister.

- Acidbutyrometrie von Gerber 157.
 Adamkiewicz Eiweißreaktion 7.
 Äpfelsäure, Bestimmung im Weine 463.
 Ätherarten, Bestimmung in Spirituosen 541.
 Ätherextrakt, Bestimmung in Gewürzen 345.
 Ätherische Öle, Bestimmung in Gewürzen 345.
 Ätherische Öle, Bestimmung in Branntwein 541.
 Ätherprobe Björklunds 381.
 Alanin 5.
 Alaun im Mehle 239. 249.
 Albumin der Milch 122.
 Albumine 8.
 Albuminoide 11.
 Albumosen 12. 24.
 — Bestimmung derselben 105.
 — Unterscheidung von Peptonen 25.
 Aldehyd, Nachweis im Spiritus 537.
 Ale 408.
 Aleuronat 257.
 Aleurone 8.
 Alkaliblauf (Indikator) 205.
 Alkohol-Ätherprobe Filsingers 572.
 — Extrakt-Bestimmung in Gewürzen 345.
 — Tabellen von K. Windisch 668.
 Alkoholische Getränke, Einfluß auf den Stoffwechsel 60.
 Alkoholisieren des Weines 447.
 Allantiasis 77.
 Allihns Zuckerbestimmung 651.
 Alloxurbasen 10.
 Amidulin 16.
 Ammoniak, Vorkommen in der Luft 627.
 — Vorkommen im Regenwasser 579.
 Amphopeptone 12. 25.
 Amygdalin in den Mandeln 280.
 Anguillula tritici 232.
 — aceti 373.
 Anis 349.
 Anthraxprotein 3.
 Antipectone 25.
 Apfelschnitten, amerik. 284.
 Apion frumentarium 232.
 Apperts Konservierungsmethode 80.
 Aprikosenöl 340.
 Arachinsäure, Nachweis 335.
 Arachisöl 336.
 Aräometrische Fettbestimmung in der Milch 149.
 Arginin 5.
 Arrak 516. 543.
 Arrowroot 260.
 Arsen in der Zimmerluft 630.
 Asbestfilter 651.
 Asparagin in Rüben 267.
 — im Hopfen 386.
 Asparaginsäure, Spaltungsprodukt der Eiweißkörper 4. 32.
 Assimilationsvorgänge 40.
 Atmungsprozeß 43.
 Attenuation 407.
 Aufgußverfahren 403.
 Ausatemluft 44.
 Ausbruch (Auslese-) Weine 445.
 Azolitminpapier 461.
 Bach- und Flußwasser 588.
 Bakterien der Fäulnis. Schädlichkeit derselben 587.
 — pathogene, deren Entwicklungsfähigkeit im Trinkwasser 585.

- Bakterien, pathogene, deren Existenzfähigkeit neben Fäulnisbakterien 586.
 Backpulver, Liebig's 260.
 — Horsford-Liebig 251.
 Ballings Tabelle zur Reduktion des spez. Gew. auf Saccharometerprocente 667.
 Bataten 267.
 Bauchspeichel 27.
 Baudouins Reaktion auf Sesamöl 334.
 Baumöl (Olivenöl) 333.
 Baumwollsamensöl 336.
 — Nachweis nach Bechi 220.
 — Nachweis nach Halphen 222.
 — Nachweis mit Salpetersäure 221.
 — Nachweis nach Welmans 221.
 Baumwollstearin 337.
 Beerenfrüchte, Beerenobst 275. 277.
 — Zusammensetzung 277.
 Behrens Prüfung auf Mohnöl 335.
 Benzoessäure, Nachweis 154.
 Berliner Hefenmehl 251.
 Bernsteinsäure im Fleisch 72.
 — Bildung bei der Fäulnis 72.
 — Bildung bei der Gärung 391.
 Betain in Runkelrüben 267.
 Beta vulgaris 267.
 Bier, Begriff 378.
 — Bereitung a) Herstellung von Malz 394.
 b) Herstellung der Würze 403.
 c) Gärung der Würze 407.
 — Beurteilung 423.
 — Fehler und Krankheiten 409.
 — Klären 426.
 — Konservieren 403.
 — Nährwert 409.
 — Probeentnahme 411.
 — Rohmaterialien a) Gerste 380. b) Hefe 390. c) Hopfen 385. d) Wasser 378.
 — Sorten 408.
 — Stein 405.
 — trübes 409.
 — Untersuchung 411: spez. Gewicht, Extraktrest, Alkohol 412. Ursprüngliche Würzekonzentration, Vergärungsgrad, Acidität 413. Kohlehydrate 415. Stickstoffsubstanzen 416. Asche, Phosphorsäure, Schwefelsäure, Chlor, Alkalien, schweflige Säure, Borsäure 417. Fluorverbindungen, Salizylsäure 418. Benzoessäure, Formaldehyd, Glycerin, Süßstoffe, Hopfensurrogate 419. Neutralisationsmittel 420. Farbstoffe, Nachweis stattgefundener Pasteurisierung, mikroskopische Prüfung 421.
 — Zusätze und Verfälschungen 410.
 Bilirubin, Biliverdin 27.
 Biosen 15.
 Birotation 126.
 Biuretreaktion 7.
 Björklunds Ätherprobe 572.
 Blattfallkrankheit 431.
 Blattgemüse 270.
 — Ausnutzbarkeit 272.
 — Zusammensetzung einiger 271.
 Blattgewürze 273.
 Blausäurenachweis im Kirschwasser 532.
 Bleiessig, Bereitung 301.
 Bleipflaster 17.
 Blumenkohl, Zusammensetzung 271.
 Blut 35.
 — arterielles, venöses 38.
 — Aufgabe desselben 38.
 — Körperchen 36. 37.
 — Kreislauf 38.
 — Plasma 37.
 — Serum 37.
 Bohnen, Bohnenasche, Zusammensetzung 235.
 Borsäure im Biere 417.
 — im Hopfen 386.
 — in Naturweinen 489.
 — in Obst 279.
 — Nachweis 94. 154. 417. 643. 646.
 Botulismus 77.
 Bourtonisieren 379.
 Brandsporen, Nachweis 248.
 Branntwein, Begriff 515.
 — Beurteilung 541.
 — Fabrikation 516. 527. a) Das Maischen 516. b) Die Gärung 520. c) Die Destillation 528.
 — Maische, Untersuchung der süßen 519.
 — Maische, Untersuchung der vergohrenen 526.
 — Rohmaterialien 515.
 — Sorten 515.
 — Untersuchung: spez. Gewicht, Alkohol, Extrakt, Asche, Gesamtsäure 531. Freie Mineralsäure, Blausäure 532. Zucker, Glycerin, künstliche Süßstoffe, Bitterstoffe, Branntweinschärfen, Essenzen, Farbstoffe 533. Metalle 534. Fuselöl 535. Aldehyd 537. Furfurol, Ester, Denaturierungsmittel 539. Ätherische Öle 541.
 — Verfälschungen, zufällige Beimengungen 541.
 Brassica napus rapifera u. oleracea 270.
 Braten des Fleisches 74.
 Braugerste, Anforderungen an gute 380.
 — Zusammensetzung 380.
 — Untersuchung derselben 381.

- Brauwasser 378.
 — Gipsgehalt desselben 379.
 Brechungsvermögen, Bestimmung 198.
 339.
 Brot, Bereitung 250.
 — Beurteilung 258.
 — fehlerhaftes 254.
 — Gärung 252.
 — gesäuertes 251.
 — Hefebrot 251.
 — Lockerungsmittel 251.
 — Sorten 253.
 — Untersuchung 257.
 — Veränderung beim Aufbewahren 254.
 — Verdaulichkeit 255.
 — Zusammensetzung 254.
 Brotbacken 253.
 Brunnenanlagen 591.
 Buchenkernöl, Bucheckernöl 336.
 Büchsenfleisch (Corned beef) 80. 92. 103.
 Buchweizenkorn 229. 230.
 Buchweizenkornasche 231.
 Buchweizenmehl, Zusammensetzung 237.
 Buffbohnen, grüne, Zusammensetzung 271.
 Butalanin 5.
 Butter (Butterfett), Begriff 185.
 — Bestandteile 186.
 — Beurteilung 213.
 — Gewinnung 185.
 — pathogene Bakterien in 193.
 — Probeentnahme 194.
 — Ranzigwerden 190.
 — Sauerwerden 192.
 — Schimmeligwerden 192.
 — Talgigwerden 192.
 — Übergang von Nahrungsfett in 188.
 — Untersuchung 194.
 — Verdaulichkeit 193.
 — Verfälschung 193.
 — Zersetzungen 189.
 Butterkohl, Zusammensetzung 271.
 Buttermilch 162.
 Butteröl 187.
 Butterschmalz 186.

 Cardamomen 349.
 Cellulose 17.
 — Bestimmung 346.
 — Verdaulichkeit 236.
 Centrifugen-Magermilch 162.
 Cerealien 228.
 — anatomischer Bau 230.
 — Bestandteile derselben 230.
 Cerebrin 110.
 Chaptalisieren, 440.
 Charque 78.
 Chinois 283.
 Chlorsaure Salze, Nachweis 645.
 Cholesterine 17. 18.
 — Nachweis 224.
 Cholin 93.
 — im Hopfen 386.
 — in Branntweinen 541.
 Cholsäure 27.
 Chylus 34.
 Chymosin 22.
 Cibebeuweine 445.
 Citronensäure in der Milch 127.
 Claviceps purpurea 232.
 Crace-Calverts Reaktion 334.
 Curcumapapier 489.

Darmbakterien 31.
 Darmsaft 28.
 Darmmalz 395.
 Deckkläre 297.
 Dekoktionsverfahren 403.
 Dekortikation des Getreides 233.
 Denaturierung der Eiweißstoffe 4.
 Dessertweine 440. 442. 443.
 Deuteroalbumose 26.
 Dextrin, Bestimmung im Bier 416.
 — Mehle 260.
 Dextrine 16.
 Dextrose 14.
 — Bestimmung 652.
 Dialyse 296.
 — des Honigs 314.
 Diastase, Darstellung nach Lintner 98.
 Diastatische Kraft des Malzes 402.
 Dicksaft, Dünnsaft 296.
 Dickmaische 403.
 Diffusionsverfahren 296.
 Disaccharide 15.
 Dorsch-Lebertran 340.
 Dotterplättchen 8.
 Drosophila funebris 373.
 Dulcin 316. 318.

Edelfäule 429.
 Effronts Flußsäureverfahren 523.
 Eier 108.
 — Eiweiß 109.
 — Gelb 110.
 — Konserven 112.
 — Konservierung 111.
 — Nachweis in Teigwaren 264.
 — Nährwert 112.
 — Untersuchung 113.

- Einpökeln, Einsalzen 80.
 Eis 621.
 Eiweiß, Organ —, zirkulierendes — 49.
 Eiweißfäulnis 33.
 Eiweißnahrung, Stoffwechsel bei reiner — 49.
 Eiweißstickstoff, Bestimmung desselben in der Gerste 383.
 Eiweißstoffe, Bestimmung der gerinnbaren und unlöslichen 104.
 — Bestimmung der löslichen in der Gerste 384.
 — Destillation mit Schwefelsäure 6.
 — Eigenschaften 3.
 — Einteilung 8.
 — Fällung derselben 6.
 — Farbenreaktionen 6.
 — Halogenderivate 6.
 — Oxydation derselben 5.
 — Zersetzung derselben 4. 31.
 Elastin 11.
 Endivienalat, Zusammensetzung 273.
 Endosmose 296.
 Enzyme 12.
 Erbsen, Erbsenasche, Zusammensetzung 235.
 Erdnuß 280.
 Erdnußöl 336.
 Erstarrungspunkt einiger Fette 340.
 — Bestimmung desselben 197.
 Essig 372.
 — Beurteilung 377.
 — Herstellung 372.
 — Unterscheidung der Sorten 376.
 — Untersuchung 374.
 Essigale, Essigfliege 373.
 Essigstich des Weines 436. 509.
 Euglena viridis 396.
 Eukasin 119.
 Façonweine 449.
 Fäces 41.
 Färben von Likören 542.
 Fäule, nasse des Getreides 232.
 Fäulnisbasen 76.
 — Nachweis derselben 92.
 Fäulnisbakterien im Wasser 587.
 Farbmaltz 396.
 Farbstoffe, Nachweis in Butter 210.
 — Nachweis in Fetten 648.
 — Nachweis in Fleischwaren 95. 645.
 — Nachweis in Teigwaren 263.
 — Nachweis im Weine 478.
 Fehlingsche Lösung 651.
 Feldbohnen, Zusammensetzung 235.
 Feldsalat, Zusammensetzung 273.
 Fenchel 350.
 Fermente 12.
 Fermentorganismen 13.
 Fesers Laktoskop 155.
 Fette 17.
 — Bedeutung derselben als Nährstoffe 53.
 — Bildung von Fett aus Kasein 173.
 — Probeentnahme 640.
 — Tabelle über das spez. Gewicht, den Schmelz- und Erstarrungspunkt, die Jodzahl etc. einiger Fette 340.
 — Untersuchungsmethoden 194. 219. 334. 645.
 — Vorprüfung 641.
 Fettkäse 170.
 Fettsäuren; Bestimmung der flüchtigen nach Reichert-Meißl 203.
 — Bestimmung der freien (Säurezahl) 202.
 — Bestimmung des Gehaltes an ungesättigten Fettsäuren (Hübls Jodzahl) 207.
 — Bestimmung der Sättigungskapazität der gesamten — (Köttstorfers Verseifungszahl) 205.
 — Bestimmung der unlöslichen —, nach Hehner 207.
 Fibrin 8.
 Filsingers Alkohol-Ätherprobe 572.
 Fischmehl 78.
 Flachmüllerei 233.
 Fleisch (vergl. Muskelfleisch) und Fleischwaren:
 — anatomische Struktur 70.
 — Beschaugesetz 102.
 — Beurteilung 99.
 — Konservierung 78.
 — Probeentnahme 639.
 — Untersuchung 85. 641.
 — Veränderung beim Zubereiten 73.
 — Verdaulichkeit 75.
 — Verunreinigungen 75.
 — Zersetzung desselben 75.
 Fleischextrakte 83.
 — Untersuchung und Beurteilung 103. 108.
 Fleischkonserven (Wurstwaren):
 — Beurteilung 99.
 — Untersuchung auf Ammoniak 91.
 — Untersuchung auf Fäulnisbasen 92.
 — Untersuchung auf Farbstoffe 95.
 — Konservierungsmittel 94.
 — Metalle 99.
 — Untersuchung auf Pferdefleisch 89.
 — Untersuchung auf Stärkemehl 97.

- Fleischmannsche Formeln 150.
 Fleischpräparate, Peptone 83.
 — Untersuchung und Beurteilung 103.
 108.
 Flugbrand (Staubbrand) 232.
 Fluorsalze, Nachweis 95. 418. 644.
 Flußwasser 588.
 — Selbstreinigung desselben 588.
 Formaldehydnachweis 95. 154. 643.
 Frauenmilch 141.
 Fruchtkonserven 281.
 Fruchtsäfte 288.
 — Untersuchung 290.
 — Beurteilung 294.
 Fruchtzucker (Lävulose) 13. 14.
 Furfurol, Nachweis im Branntwein 539.
 Fuselöl 529.
 — Nachweis und Bestimmung 535.

Gänsefett 228. 340.
 Gänsefuß, Zusammensetzung 273.
 Gänseleberpastete 83.
 Gärkraft der Hefe 393.
 Gärung 391.
 — der Bierwürze 407.
 — des Mostes 432.
 — der Branntweinmaische 520.
 Gärungstheorien 392.
 Galaktose 13. 14.
 Galle 27.
 Gallenfarbstoffe, Gallensäuren, Gallensteine 27.
 Gallisin 305.
 Gallisieren des Weines 441.
 Gartenbohne, Zusammensetzung 235.
 Gartenerbse, grüne, Zusammensetzung 271.
 Gelees 288.
 — Extrakte 289.
 Gemüse 265.
 — Beurteilung 273.
 — Verdaulichkeit derselben 272.
 Gemüsekonserven, Beurteilung 286.
 — Herstellung 281.
 — Untersuchung 283.
 — Zusammensetzung 283.
 Genußmittel 2. 68.
 — ihre physiologische Bedeutung 342.
 Gerbsäure, im Hopfen 387.
 — im Kaffee 547.
 — im Tee 563.
 Gerbstoffbestimmung 387. 490.
 Gerste 229. 230.
 — Asche 231.
 — Prüfung 381.
 Gerste, Schwefelung 384.
 Gerstenmehl, dessen Zusammensetzung 236.
 Getreide (Getreidekörner):
 — anatomischer Bau 230.
 — Bestandteile 230.
 — chemische Untersuchung 233.
 — gekeimtes 237.
 — Krankheiten und Feinde 232.
 — Reinigen, Putzen, Schälen, Mahlen 233.
 — Verfälschungen, Verunreinigungen desselben 232.
 Getreidemehle, Beurteilung 248.
 — Untersuchung 238.
 — verdorbene, verfälschte, verunreinigte 237.
 — Zusammensetzung 236.
 Getreidesamenfresser, Getreidesamenstecher 232.
 Gewürze, Begriff 342.
 — Beurteilung 347.
 — Grenzzahlen 349. 370.
 — Methoden der chemischen Untersuchung 345.
 — mikroskopische Prüfung 343.
 — Verfälschung derselben 343.
 Gewürznelken 352.
 Gipsen des Weines 436.
 Glasmalz 395.
 Globin 36.
 Globuline 8.
 Glucin 317. 319.
 Glutamin, Glutaminsäure 267.
 Glutin 11.
 Glycerin, Bildung bei der Gärung 391.
 Glyceringelatine, Herstellung 344.
 Glycerinphosphorsäure 18. 264.
 Glykocholsäure 27.
 Glykogen 17.
 — im Fleische 71.
 Glykokoll 27.
 Glykosen 14.
 Grahambrot 253.
 Graupen, Gries, Grütze 234.
 Grünkern 229.
 Grünmalz 395.
 Grundwasser 581.
 Guajak tinktur 532.
 Gummi 17.
 Gurken, Zusammensetzung derselben 273.

Hackfleischvergiftung 78.
 Hämatin 36.
 Hämatoporphyrin 42.

Hämkristalle 37.
 Hämoglobin 36.
 Hafer 229. 230.
 — Asche 231.
 — Flocken 234.
 — Mehl 237.
 Hagers Anilinprobe 571.
 Haidekorn 229.
 Halphens Reaktion 222.
 Hammelfett 227. 340.
 Hammelfleisch 71.
 Hanföl 340.
 Harn, Harnsäure, Harnsteine, Harnstoff 42. 43.
 Haselnußöl 339. 340.
 Hautatmung 45.
 Hefe, chem. Zusammensetzung 390. 524.
 — Reinzucht 392.
 — Untersuchung 393. 525.
 Hefengut, Untersuchung des 521.
 Hefenmehl, Berliner 251.
 Hehnersche Zahl 207.
 Herz, anatomischer Bau 38.
 Heteroalbumose 26.
 Heuwurm 431.
 Hexonbasen 12.
 Hirse 229.
 Hochmüllerei 233.
 Holzessig 373.
 Holzfasern, Bestimmung 346.
 Holzstreuemehl 259.
 Honig, Gewinnung, Zusammensetzung 309.
 — Beurteilung 315.
 — Untersuchung 310.
 — Verunreinigung, Verfälschung 310.
 Honigessig 373.
 Hopfen, Herkunft, Bestandteile, Zusammensetzung 385.
 — Beurteilung 389.
 — Schwefelung des 388.
 — Untersuchung 387.
 — Zweck des Zusatzes zur Bierwürze 385.
 Hornstoff 11.
 Horsford-Liebigs Backpulver 251.
 Hüblsche Jodzähl 207.
 Hülsenfrüchte, Zusammensetzung 234.
 — Ausnützbarkeit 235.
 Hunger, Einfluß auf den Stoffverbrauch 51.
 Hyaline, Hyalogene 10.
 Hydrazone 14.
 Hystidin 5.
 Indol 32.
 Infusionsverfahren 403.

Ingwer 353.
 Inosit im Fleisch 71.
 Inulin 17.
 Invertzucker 15.
 — Bestimmung 652.
 Isomaltose 15.

Japanischer Lebertran 340.
 Japanwachs 340.
 Jodzähl (Hübls) 207.
 Jorissens Furfurolprobe 535.
 Jungfernhonig 309.

Käse 169.

— Bereitung 171.
 — Beurteilung 184.
 — Fälschung 164.
 — Fehler 178.
 — Fette 170.
 — Halbfette 170.
 — Gift 180.
 — Lochbildung 176.
 — Mager 170.
 — Milch 163.
 — Reifen desselben 172.
 — Sorten 170.
 — Untersuchung 181.
 — Verdaulichkeit 177.
 — Zusammensetzung einiger Käsesorten 177.
 Kaffee (Bohnen), Herkunft, Gewinnung, Bau 544.
 — Beurteilung 557.
 — Glasieren der Bohnen 550.
 — Sorten 546.
 — Surrogate 549.
 — Untersuchung 551.
 — Verfälschung 549.
 — Zusammensetzung 546.
 Kaffeeasche, Zusammensetzung 547.
 Kahl des Weines 436.
 Kakao, Kakaopräparate 567.
 — Beurteilung 576.
 — Eichel 570.
 — entölt 569.
 — Hafer 570.
 — Masse 569.
 — Öl (-Butter) 338. 568.
 — Untersuchung 571.
 — Verdaulichkeit 570.
 — Verfälschungen 570.
 Kakaobohnen, Herkunft, Gewinnung 567.
 — Bestandteile, Zusammensetzung 567.
 Kalbfleisch 71.

- Kalkwasser 608.
 Kalorie, Begriff 7.
 Kandiszucker 298.
 Karamel 14.
 — Nachweis 421. 480. 533.
 Karotin 268.
 Kartoffeln 265.
 — Ausnutzbarkeit 269.
 Kartoffelstärke, Gewinnung 259.
 Kartoffelzucker 302.
 Kasein 23. 119.
 Kastanien 280.
 Kaviar 114.
 Kefir 167.
 Keratin 11.
 Kernnucleine 11.
 Kernobst 275.
 Kindermehle 261.
 Kirschwasser 528. 532. 543.
 Kjeldahls Stickstoffbestimmungsmethode 88.
 Klären des Bieres 426.
 Klärsel 296.
 Kleber, Bestimmung 242.
 — Veränderung desselben beim Backen 253.
 — Veränderung desselben beim Keimen 237.
 Knochen, Bestandteile 73.
 Knochenfett 340.
 Kochen des Fleisches 73.
 Kochsalz 371.
 — Bedeutung für den Stoffwechsel 59.
 Kottstorfersche Zahl 205.
 Koffein 547.
 — Bestimmung 552.
 — Einfluß auf den Stoffwechsel 61.
 Kognak 515. 545.
 Kohlarten 270.
 Kohlehydrate 13.
 — Bedeutung als Nährstoffe 54. 56.
 — Bestimmung derselben 240; der löslichen und unlöslichen 261.
 — Zersetzung derselben durch Mikroorganismen 33.
 Kohlenoxyd, Nachweis in der Luft 633.
 Kohlenoxydhämoglobin 36. 634.
 Kohlensäure, Abgabe in der Aus- und Einatemungsluft 45.
 — im Blute 38.
 — durch Hautatmung 45.
 — in der Luft 625.
 — im Wasser 581.
 Kohlensäurebestimmung in der Luft 631.
 — in Wasser 607.
 Kohlraben, Zusammensetzung 269.
 Kokosfett in Butter und Margarine 338.
 Kokosöl (-butter) 337.
 Kollagen 11.
 Kolonialzucker, Herstellung 298.
 Koloradokäfer 266.
 Kolostrummilch 129.
 Konditorwaren 319.
 Konserven, Eier- 112.
 — Fleisch- 78.
 — Fleischgemüse- 84.
 — Gemüse- 281.
 — Milch- 164.
 — Obst- 281.
 — Suppen- 84.
 Konservierung des Bieres 409.
 — des Fleisches 78.
 — von Milchproben 161.
 — des Weines 436.
 Kopfsalat, Zusammensetzung 273.
 Koprah 337.
 Koriander 354.
 Kornrade 232.
 Kornwurm 232.
 Kot (Fäces) 41.
 Kottonöl 336.
 — Nachweis von 220. 334.
 Kreatin, Kreatinin im Fleische 71.
 Kremometer von Chevallier 156.
 Kuhbutter 185. 340.
 Kuhmilch, Zusammensetzung 127.
 — Zusammensetzung der Asche 128.
 — Beurteilung und Verfälschung 158.
 — Einflüsse auf die Zusammensetzung:
 1. Die Laktationsperiode 128.
 2. Das Alter der Kühe 130.
 3. Das Geschlechtsleben 130.
 4. Die Individualität und Rasse 130.
 5. Tägliche Schwankungen 131.
 6. Das Melken 131.
 7. Das Futter 132.
 8. Körperbewegungen 134.
 9. Temperatur und Witterung 134.
 10. Gefrieren der Milch 135.
 — Infektion durch Milch kranker Kühe 137.
 — Konservierung 139.
 — Milchfehler 135.
 — Probenentnahme (Stallprobe) 145.
 — Untersuchung, chemische 147.
 — Untersuchung, optische 156.
 — Untersuchung, Schnellmethoden 155.
 Kümmel 354.
 Kumys 167.
 Kunerol 337.
 Kunstbutter 215.
 Kupfer im Mehle 239.

Kupfer in Konserven 284. 287.
— in fetten Ölen 335.

Lab 22.

Labkäse 170.
Labpulver 171.
Lävulose 14.
Laktalbumin 122.
Laktine 337.
Laktobutyrometer von Marchand 156.
— von Bondzynski 157.
Laktodensimeter 147.
Laktokrit von de Laval 157.
Laktose 125.
Laktoskop von Feser 155.
Laureol 337.
Lautermäische 403.
Lecithine 17. 18.
— ihre Zersetzung durch Steapsin 31.
Lecithingehalt der Fette 339.
Legumin 234.
Leguminosen, Zusammensetzung 235.
— Verdaulichkeit 235.
— Mehle 260.
Leim, Bedeutung für die Ernährung 53.
Leimgebendes Gewebe 11.
Leitungswasser 589.
Leucin, Spaltungsprodukt der Protein-
substanzen 5. 32.
Leukoeyten 37.
Liebermanns Eiweißreaktion 7.
Liebigs Backpulver und Puddingmehl 260.
Liköre, Färbung derselben 542.
Limonaden 289.
Linsen, Zusammensetzung 235.
Lipochrome, Isolierung derselben 18.
Livache, Prüfung der Öle 334.
Lochbildung im Käse 176.
Löwenzahnblätter, Zusammensetzung 273.
Lüften des Wassers 590.
Luft, Bestandteile 624.
— Beurteilung 637.
— Feuchtigkeit 625.
— Untersuchung:
1. Sauerstoff und Stickstoff 631.
2. Wasserdampf 631.
3. Kohlensäure 631.
4. Kohlenoxyd 633.
5. Staubgehalt 635.
6. Bakteriengehalt 635.
7. Ammoniak 635.
8. Salpetrige Säure, Salpetersäure 635.
9. Schwefelwasserstoff 635.
10. Schweflige Säure 636.
11. Schwefelsäure 636.

12. Salzsäuregas 636.
13. Chlor 636.
14. Ozon 636.
15. Wasserstoffsuperoxyd 637.
16. Fluorwasserstoff, Kohlenwasser-
stoffe, Metaldämpfe 637.
Luft, Verunreinigungen:
1. Staub und Keime 629.
2. gasförmige 630.
Lunge, anatomischer Bau 44.
Lupulin 385.
Lutein 110.
Lutter, der 528.
Lymphe, Lymphdrüsen 34.
Lymphgefäße 34.
Lysatin, Lysatinin, Lysin 5.

Maccaroni 262.

Macis 354.
Madeira 448.
Magensaft 21.
— Wirkung desselben auf die Nährstoffe
23.
Magerkäse 170.
Magermilch 162.
Maggi 85.
Magnesiummischung 87.
Mais, -Öl 339.
— Stärke, Gewinnung 260.
— Zusammensetzung 229. 230. 231.
Maischen, das 516.
Majoran 356.
Malaga 447.
Maltonwein 514.
Maltose 15.
— Bestimmung derselben 401.
Malz, Ausbeute 408.
— Bereitung 394.
— Darren 395.
— Essig 373.
— Fermentativvermögen desselben 402.
— Untersuchung 398.
Malzkraut 290.
Mandelöl 340.
Mangold 270.
Mannit in Pilzen 274.
— im Weine 437. 466. 472.
Mannose 14.
Manta 79.
Margarine, Herstellung 215.
— Beurteilung 217.
— Eigenschaften 216.
— Untersuchung 217.
— Verdaulichkeit 216.
— Verfälschung 217.

- Marsala 448.
 Maté 567.
 Matta 370.
 Medizinalweine 513.
 Meerrettig 269.
 Mehle, siehe Getreidemehle 236.
 — Ausfuhr- 249.
 — Beurteilung 248.
 — fehlerhaftes, verfälschtes 237.
 — präparierte 260.
 — Untersuchung 238.
 — Zusammensetzung 237.
 Mehltau (Oidium) 431.
 Melasse 297. 298.
 Menescher Ausbruch 446.
 Meteorwasser 578.
 Milch, Asche 128.
 — Begriff 116.
 — Bestandteile 119.
 — Beurteilung 158.
 — Eigenschaften der 117.
 — Entstehung 116.
 — Einflüsse auf die Beschaffenheit und Zusammensetzung 128.
 — Fehler 135.
 — Fett 123. 186.
 — Fettbestimmung nach Adams, Dietrich, Gantter 149.
 — Fettbestimmung nach Schmidt und Bondzynski 156. 157.
 — Frauen-, Einflüsse auf die Zusammensetzung 143.
 — Frauen-, Unterschied von Kuhmilch 141.
 — Frauen-, Zusammensetzung 142.
 — Gase 127.
 — Kasein 119.
 — kondensierte 164.
 — Konservierung 139.
 — Kontrolle, polizeiliche 155.
 — pasteurisierte, sterilisierte 164.
 — Probeentnahme 146.
 — Pulver 167.
 — Säure im Fleische 72.
 — Säure in der Milch 127.
 — Schaf- 144.
 — Tafeln 167.
 — Untersuchung 145.
 — Verdaulichkeit 144.
 — Verfälschung 158.
 — Wage 147.
 — Ziegen- 143.
 — Zucker, Bestimmung 652.
 — Zucker, Gewinnung, Eigenschaften 125.
 — Zucker, Umsetzung desselben im Kefir 169.
 Milchwasser, Zerfall beim Reifen der Käse 173.
 Millons Reagens und Reaktion 6.
 Mineralsäuren, Bestimmung im Essig 374.
 Mineralstoffe, Bedeutung für den Stoffwechsel 59.
 Mineralwasser 621.
 Möhren 268.
 Möhrenkraut 290.
 Möslingers Säurerest 505.
 Mohnöl 336. 340.
 Molischs Eiweißreaktion 7.
 Molken 163.
 Molybdänlösung 86. 495.
 — Eiweiß 121.
 — Käse 170.
 Monosaccharide 14.
 Most, Bereitung, Bestandteile 431. 439.
 — Gärung 432.
 — Untersuchung 449.
 Mucine 9.
 Mucioide, Mucinoide 10.
 Mucor mucedo 254.
 Müllerei 233.
 Mundspeichel 19.
 Muskatblüte 354.
 Muskatnuß 356.
 Muskelfleisch, Bestandteile desselben 70.
 — Reaktion desselben 72.
 Muskelkraft, Quelle derselben 61.
 Mutterkorn 238.
 — Nachweis im Mehle 244.
 Mykoprotein 3.
 Myosin 71.
 Myseost 171.
 Mytilotoxin 78. 93.
 Nährstoffe, Nahrungsstoffe:
 — Assimilation 39.
 — Begriff 1.
 — Einteilung 2.
 — Resorption derselben 34.
 — Veränderung derselben durch Mikroorganismen (Darmbakterien) 31.
 — Wirkung der Darmsäfte 28.
 — Wirkung des Magensaftes 21.
 — Wirkung des Mundspeichels 19.
 Nahrung, Begriff 2.
 — Anforderung an dieselbe 66.
 Nahrungsmittel, Begriff 2.
 — Unterschied animalischer und vegetabilischer 69.
 Nelken, Gewürznelken 352.
 Nelkenpfeffer 361.
 Nesslers Reagens 602.

Nucleine 10. 11.
 Nucleinbasen, Nucleinsäuren 10.
 Nucleoalbumine 9.
 Nucleoproteide 9.
 Nudeln 262.
 Nußöl 340.
 Nutrose 119.
 Nut-sweet-oil 335.
 Nutzwasser 588.

Obst 275.

— Essig 377.
 — Zusammensetzung 277.
 Obstkonserven, Beurteilung 286.
 — Herstellung 281.
 — Untersuchung 283.
 — Zusammensetzung 283.
 Obstkraut 288. 290.
 Obstwein 514.
 Oidium Tuckeri 431.
 Öle, Speise- 333.
 — Aufnahmevermögen der — für Sauerstoff 334.
 Oleomargarin 216.
 Olivenöl (Baumöl) 333.
 — Ranzigkeit des —, Bestimmung 335.
 Organeisweiß 49.
 Optische Milchprüfer 156.
 Osazone 14.
 Oxyhämoglobin 36.
 Ozon in der Luft 627.

Paderborner Brot 253.

Palmin 337.
 Palmöl, Palmkernöl 340.
 Paniermehl 261.
 Pankreas 27.
 Papayotin 84.
 Paprika 357.
 Parakasein 121.
 Parannukleine 11.
 Pasteten 83.
 Pasteurisieren der Milch 140.
 Pato 79.
 Pektinstoffe 278.
 Pentaglykosen, Pentosane, Pentosen 14.
 Pepsin 22.
 Peptone 12. 24. 84.
 — Nährwert derselben 53.
 — Unterschied von Albumosen 25.
 — Untersuchung 103.
 Perlkaffee 545.
 Peronospora viticola 431.
 Perspiration 45.

Petiotisieren 443.
 Pfeffer 358.
 Pfefferbrand 232.
 Pferdefett 228. 340.
 Pferdefleisch, Erkennung desselben 89. 642.
 Pflanzenalbumin 8.
 Pflanzenbutter 337.
 Pflanzenfette 333.
 Pflanzenkasein 234.
 Phylloxera vastatrix 431.
 Phytosterin, Vorkommen, Eigenschaften 18.
 — Nachweis 222.
 Pikrinsäure, Nachweis in Mehlfabrikaten 264.
 Pilze 274.
 Piment 361.
 Piperin, Bestimmung desselben 360.
 Plasmon 119.
 Polenta 229.
 Polysaccharide 13. 15.
 Porter 408.
 Portulac 273.
 Portwein 448.
 Preßhefe 524.
 — Untersuchung 525.
 Propalanin 5.
 Protamine 12.
 Proteide 3.
 Proteinstoffe 3.
 Proteosen 25.
 Prothrombin 36.
 Protoalbumose 26.
 Pseudonukleine 11.
 Ptomaine 76.
 — Nachweis nach Brieger 93.
 Ptyalin 19. 27. 29.
 Puddingmehl Liebigs 260.
 Pumpnickel 253.
 Purinbasen 10.

Quäker Oats 234.

Quark 172.
 Quellwasser 581.
 Quevennes Laktodensimeter 148.

Radieschen, Zusammensetzung 269.

Räuchern (des Fleisches) 82.
 Rahm 161.
 Rahmkäse 170.
 Ranzige Butter 190.
 Raulinsche Nährlösung 312.
 Reagentien, mikroskopische 344.
 Reblauskrankheit 431.

- Recknagels Formeln für Milchanalyse 160.
 Refraktometer 198.
 Regenwasser 578.
 Reichls Eiweißreaktion 8.
 Reichert-Meißelsche Zahl 203.
 Reis 229. 230. 231.
 Reischauers Stern 402.
 Rettig, Zusammensetzung 269.
 Ricinusöl 340.
 Rindfleisch 71.
 Rindstalg 327. 340.
 Robbentran 340.
 Roggen 239.
 — Mehl 236.
 — Zusammensetzung 230. 231.
 Rohfaser, Bestimmung derselben 346.
 Rohrzucker 297.
 Rohrzucker 15. 295.
 — Untersuchung 299.
 Rosenkohl 270.
 Rotkraut, Zusammensetzung 271.
 Rotten des Kakao 567.
 Rotweinbereitung 431.
 Rübe, Einmach-, Zusammensetzung 269.
 — Teltower —, Zusammensetzung 269.
 Rübenkraut 288. 290.
 Rübenzucker 295.
 — Fabrikation 296.
 Rüböl 340.
 Rum 515.
 Runkelrüben 267.
 Ruster 446.

 Saccharin, Bestimmung 317. 487.
 Saccharosen 15.
 Sachssesche Quecksilberlösung 327.
 Safran 362.
 Sago 260.
 Sahne 161.
 Sakkakaffee 545.
 Salate 272.
 — Zusammensetzung einiger — 273.
 Salicylsäure als Konservierungsmittel für Milch 140.
 — Nachweis in Fetten und Fleischwaren 94. 644.
 — Nachweis in der Milch 154.
 — Nachweis in Bier und Wein 418. 488.
 Salz 371.
 — Bedeutung für den Stoffwechsel 59.
 Samenfrüchte 279.
 — Zusammensetzung 280.
 Sana 218.
 Saponin, Nachweis 293.
 Sardellen 81.

 Saturation 296.
 Säuregehalt der Milch 153.
 — des Bieres 413. 425.
 — des Weines 461. 502.
 Säuregrade, Säurezahl der Butter 202. 203.
 Saucen, käufliche 84.
 — käufliche, Untersuchung derselben 85.
 Sauerfäule 430.
 Sauermilchkäse 170.
 Sauerstoff der Luft 625.
 Sauerteig 252.
 Sauerwurm 431.
 Savoyerkohl, Zusammensetzung 271.
 Schafffleisch 71.
 Schafmilch 144.
 Schalobst 279.
 Schaumgärung 523.
 Schaumweine 514.
 Schellfisch 78.
 Schiffszwieback 253.
 Schlachtabfälle 72.
 Schlempe 530.
 Schmalz 185.
 Schmelzpunkt einiger Fette 340.
 — Bestimmung desselben 197.
 Schnellessigfabrikation 372.
 Schnellhefe 251.
 Schnittbohnen, Zusammensetzung 271.
 Schokoladen 570.
 — Mehle 570.
 — Lipanin- 571.
 — Somatose- 570.
 Schwämme 274.
 Schwarzwurzel, Zusammensetzung 269.
 Schwefelsäure, freie, im Essig 375.
 — freie, in der Luft 630.
 Schweflige Säure, Bestimmung in Bier 417.
 — Bestimmung in Wein 485.
 Schwefligsaure Salze, Nachweis 95. 643.
 Schweinefett 218.
 — Beurteilung 225.
 — chemische Prüfung 219.
 — mikroskopische Prüfung 224.
 — Verfälschungen 219.
 Schweitzers Reagens 17.
 Seifen 17.
 Selbstverdauung des Magens 34.
 Sellerie 273.
 Semmel 253.
 Senf 365.
 Senföl, Bestimmung 366.
 Sesamöl 336.
 Sherry 448.
 Sirup 288.
 Sitophylus granarius 232.

Skatol 32.
 Skatolkarbonsäure 32.
 Soda in der Milch 139. 153.
 Sommerbier 408.
 Soja, japanische 84.
 Sonnenblumenöl 336.
 Soxhlets aräometrische Fettbestimmung in der Milch 149.
 Spargel 271.
 Speck, Jodzahl desselben 225.
 Speichel 19.
 Speisefette, -Öle 333.
 — Untersuchung der — 338.
 Spinat, Zusammensetzung 271.
 Spiritusfabrikation 516.
 Spritessig 376.
 Stallprobe 146.
 Stärke 16. 259
 — Bestimmung der — im Kakao 573.
 — Bestimmung der — in der Gerste 382.
 — Bestimmung der — in Gewürzen 347.
 — lösliche, nach Lintner 402.
 — „ „ Syniewski 16.
 — „ „ Wroblewsky 16.
 — „ „ Zulkowsky 209.
 — Verzuckerung 16.
 — Zersetzung der — durch Ptyalin 20.
 Stärkemehle 259.
 Stärkesirup 304.
 Stärkezucker 302.
 — Eigenschaften, Zusammensetzung 304.
 — Herstellung 303.
 — Untersuchung 307.
 Stammwürze des Bieres 413.
 Staubbrand 232.
 Staubgehalt der Luft 629.
 — Bestimmung desselben 635.
 Steapsin 29. 31.
 Steckrübe 271.
 Steckrübenstengel, Zusammensetzung 271.
 Steinmalz 395.
 Steinobst 276.
 Sterz 229.
 Stickstoff, Bestimmung desselben nach Kjeldahl 88.
 Stickstoffgehalt der Luft 625.
 Stockfisch 78.
 Stoffverbrauch, Ermittlung des gesamten — 47.
 — bei Arbeit und Ruhe 61.
 — Einfluß der Temperatur auf den — 65.
 — beim Hunger 48.
 — bei Zufuhr von Alkohol und Alkaloiden 60.
 — bei Zufuhr von Eiweiß 49.
 — bei Zufuhr von Eiweiß und Fett 54.

Stoffverbrauch bei Zufuhr von Eiweiß und Kohlehydraten 56.
 — bei Zufuhr von Fett und Kohlehydraten 53.
 — bei Zufuhr von Leim 53.
 — bei Zufuhr von Pepton 53.
 — bei Zufuhr von Salzen 59.
 — bei Zufuhr von Wasser 58.
 Stoffwechsel, Begriff 1.
 Stoffwechselprodukte, Ausscheidung derselben 41.
 Stutenmilch 167.
 Süßmilchkäse 170.
 Süßstoffe, künstliche 316.
 — Nachweis 317. 486.
 Süßstoffgesetz 319.
 Süßweine, süße Weine 444.
 Sultankaffee 545.
 Suppenkonserven, Suppenwürzen 84.
 Syntonin 4. 6. 24.

Tabellen:

- I. Korrektions-tabelle für ganze Milch 650.
- II. Korrektions-tabelle für abgerahmte Milch 650.
- III. Bestimmung des Traubenzuckers (Dextrose) nach Allihn 652.
- IV. Bestimmung des Invertzuckers nach Meißl 655.
- V. Bestimmung des Milchzuckers nach Soxhlet 657.
- VI. Bestimmung der Maltose nach Wein 658.
- VII. Tabelle zur Ermittlung des Zuckergehaltes wäßriger Zuckerlösungen aus der Dichte bei 15° C. 660.
- VIII. Tabelle zur Ermittlung der Prozente Brix aus der Dichte bei 20° C. 664.
- IX. Tabelle zur Berichtigung der Grade Brix bei einer von der normalen abweichenden Temperatur 665.
- X. Tabelle zur Berechnung des Rohrzuckergehaltes aus der gefundenen Kupfermenge bei 2 Minuten Kochdauer und 0,1625 g Ablauf 666.
- XI. Reduktion der spezifischen Gewichte auf Saccharometerprozentage nach Balling 667.
- XII. Alkoholtabelle nach K. Windisch 668.
- XIII. Weinextrakt-tabelle 671.

- XIV. Extrakttable nach W. Schulze 676.
- XV. Verdünnung von höherprozentigem Branntwein auf 24,7 Gewichtsprozent mittels Wasser bei 15° C. 678.
- XVI. Bereitung des Branntweins von 24,7 Gewichtsprozent aus niederprozentigem mittels Zusatzes von absolutem Alkohol bei 15° C. 682.
- XVII. Ermittlung des Fuselgehaltes 682.
- XVIII. Atomgewichte (1903) 683.
- Tabelle, enthaltend spezifisches Gewicht, Schmelzpunkt, Erstarrungspunkt, Refraktion, Hehnersche Zahl, Köttstorfer'sche Zahl, Hübl'sche Jodzahl, Reichert-Meiß'sche Zahl einiger Fette und Öle 340. 341.
- zur Ermittlung des Zuckergehaltes eines Mostes aus der Angabe der Öchsleschen Mostwage 449.
- zur Ermittlung des Trockensubstanzgehaltes der Möste aus dem spezifischen Gewichte derselben 451.
- zur Fettbestimmung in der Milch mit dem Laktobutyrometer 157.
- Talg 227. 340.
- Tapioka 360.
- Tassajo 79.
- Taurin 27.
- Taurocholsäure 27.
- Tee, Herkunft, Gewinnung, Sorten 561.
- Beimengungen und Verfälschungen 563.
- Bestandteile, Zusammensetzung 562.
- Beurteilung 566.
- Untersuchung 564.
- Tein 563.
- Bestimmung des — 565.
- Teeöl 563.
- Teichmannsche Häminkristalle 37.
- Teigwaren 262.
- Teltower Rübchen 269.
- Temperatur, Einfluß auf den Stoffwechsel 65.
- Theobromin 567.
- Bestimmung 572.
- Thrombin 35.
- Thymian 367.
- Tilletia Caries 232.
- Tinea granella 232.
- Tokayer 445.
- Tonerdebrei, Bereitung 311.
- Tornoes spektrometrisch-aräometrische Methode der Bieruntersuchung 412.
- Tortrix uvana 431.
- Toxalbumosen 77.
- Trauben, Weintrauben 428.
- Traubenzucker 302.
- Tresteressig 373.
- Trinkwasser, Verunreinigungen des — 582.
- Trinkwassertheorie 586.
- Tryptophan 29. 32.
- Typhusbazillen im Wasser 585.
- Tyrosin 4. 32.
- Unkrautsamen im Mehl 238. 243.
- Unterscheidung von Tier- und Pflanzenfetten 18.
- von Peptonen und Albumosen 25.
- von trocknenden und nichttrocknenden Ölen 334.
- Unterschweflige Salze 644. 647.
- Urobilin, Uroerythrin 42.
- Urobilinogen 43.
- Ustilago segetum 232.
- Vanille 367.
- Vegetaline 337.
- Verdaulichkeit der animalischen und vegetabilischen Nahrungsmittel 69.
- Verdauung 19.
- Verdauungssäfte 19.
- Vergärungsgrad 407. 413.
- Verseifung der Fette 17.
- Verseifungszahl, Bestimmung derselben nach Köttstorfer 205.
- Vitelline 8.
- Vitellin im Eigelb 110.
- Voglsche Mehlprobe 243.
- Wärme, tierische 45.
- Wärmeeinheit 47.
- Wasser als Nährstoff 58.
- Wasser:
- Bach- und Flußwasser 588.
- Selbstreinigung desselben 588.
- Brauwasser 378.
- Leitungswasser 589.
- Bleiangriff durch Leitungswasser 590.
- Filtrieranlagen 590.
- Material der Leitungen 590.
- Meteorwasser 578.
- Gehalt desselben an organischen Substanzen, an Ammoniak, salpetriger Säure, Salpetersäure und Gasen 578.
- Quell- und Brunnenwasser 581.
- Trinkwasser:

Wasser:

Beteiligung desselben an Infektionskrankheiten 585.

Beurteilung von Trink- und Nutzwasser 616.

Probeentnahme 593.

Verunreinigung durch menschliche Abfallstoffe 582.

— durch gewerbliche Anlagen 583.

— durch Mikroorganismen 583.

Untersuchung, bakteriologische 615.

— chemische:

1. Rückstand 595.

2. Glühverlust 595.

3. Organische Substanzen 596.

4. Chlor 597.

5. Salpetersäure 598.

6. Salpetrige Säure 600.

7. Ammoniak 602.

8. Eisen, Tonerde, Kalk, Magnesia 603.

9. Härte 604.

10. Kieselsäure, Schwefelsäure, Kali, Natron 605.

11. Kohlensaures Natron 607.

12. Kohlensäure 607.

13. Sauerstoff 611.

14. Phosphorsäure 612.

15. Schwefelwasserstoff 612.

16. Blei, Kupfer, Zink, Arsen 612.

17. Direkter Nachweis von verunreinigenden Zuträufeln 613.

— mikroskopische 614.

Wasserverlust des Körpers 578.

Weender-Methode der Cellulosebestimmung 346.

Wein, Begriff 427.

— Behandlung, Erlaubtes, Verbotenes 440.

— Bereitung 431.

— Bestandteile 439.

— Beurteilung 499.

— Entsäuerung 440.

— Gallisieren desselben 441.

— Gipsen desselben 436.

— Klären, Schönen desselben 435.

— Konservieren desselben 436.

— Krankheiten und Fehler 436.

— Probeentnahme 453.

— Säurerest 505.

— Untersuchung:

1. Spezifisches Gewicht 455.

2. Alkohol 456.

3. Extrakt 457.

4. Mineralbestandteile 459.

Alkalinität der — 482.

5. Schwefelsäure im Rotweine 459.

6. Gesamtsäure 461.

7. Flüchtige Säuren 462.

8. Nichtflüchtige Säuren 463.

8a. Äpfelsäure, Bernsteinsäure, Zitronensäure 463.

8b. Milchsäure 464.

8c. Ester 465.

9. Glycerin 465.

10. Zucker 467.

10a. Mannit 472.

11. Polarisation 472.

12. Stärkezucker 476.

13. Fremde Farbstoffe 478.

14. Gesamtweinsteinsäure, freie Weinsteinsäure, Weinstein, an alkalische Erden gebundene Weinsteinsäure 480.

15. Schwefelsäure im Weißwein 485.

16. Schweflige Säure 485.

17. Saccharin, Dulcin 486.

18. Konservierungsmittel 488.

19. Gummi, Dextrin 490.

20. Gerbstoff 490.

21. Chlor 494.

22. Phosphorsäure 495.

23. Salpetersäure 497.

24. 25. Baryum, Strontium 498.

26. Kupfer 498.

27. Stickstoff 498.

28. Schwefelwasserstoff 498.

29. Kieselsäure, Eisenoxyd, Tonerde, Kalk, Magnesia 499.

30. Alkalien 499.

— Verbessern, Verfälschen, Vermehren 439.

Weinbau 430.

Weinessig 373.

Weinlese 430.

Weinstock, Krankheiten desselben 431.

Weintrauben 430.

— Zusammensetzung 430.

Weißbier 408.

Weißkraut, Zusammensetzung 271.

Weizen 229.

— Mehl 236.

— Stärke, Gewinnung 259.

— Zusammensetzung 230. 231.

Welmans Molybdänsäure-Reaktion 221.

Wermuthwein 514.

Winterkohl, Zusammensetzung 271.

Würze (Bier), Herstellung derselben 403.

— Gärung derselben 407.

— Konzentration derselben 406.

— Zusammensetzung und Untersuchung 406.

Wurst, -Waren, Begriff 82.
 — Beurteilung 99.
 — Fabrikation 82.
 — Gift 77.
 — Grauwerden der — 77.
 — Untersuchung 85.
 Wurzelgemüse 265.
 — Ausnutzbarkeit 269.

Xanthin in Fleisch 71.
 — im Harn 42.
 Xanthinbasen 10.
 Xanthoproteinprobe 7.

Ziegenmilch 143.
 Ziegeltee 561.
 Ziger 163.

Zigerkäse 170.

Zimt 368.

Zink in Dörrobst 284.

Zinnoxydullösung, alkalische 328.

Zuckerarten, Bestimmung derselben 324.
 651.

— Trennung der einzelnen — 324.

Zuckerbestimmung, maßanalytische, nach
 K. B. Lehmann 331.

— maßanalytische, nach Kjeldahl 332.

— polarimetrische, im Kakao 574.

Zuckerfabrikation 296.

Zuckerhut (Kohl), Zusammensetzung 271.

Zuckerkouleur in Spirituosen 533.

Zuckerrübe, Zusammensetzung 267.

Zuckersirup, Untersuchung 299.

Zuckerwaren, Beurteilung 331.

— Untersuchung 319.

Zwiebeln 269.

Imms. f. k.

- 19.8°

Destore

+ 52.74°

Leuone

- 92.0 - 92.5°

Robzucker

+ 66.5°

Mastoe

+ 136.5°

Gelatine

+ 80.7°

Milchzucker

+ 52.53°

Lestm

