

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Vorrede	III
Chemischer Teil.	
Einleitung	1
A. Allgemeiner Teil.	
I. Physikalische Methoden	6
II. Wasserbestimmung	28
III. Aschenbestimmung	32
IV. Bestimmung von Stickstoffsubstanz	47
V. Fettbestimmung	55
VI. Bestimmung der Jodzahl der Fette	61
VII. Bestimmung der Säure-, Ester- und Verseifungszahl	65
VIII. Bestimmung der Acetylzahl bei Fetten	68
IX. Extraktbestimmungen	70
X. Bestimmung von Alkoholen	74
XI. Nachweis und Bestimmung ätherischer Öle und anderer Riechstoffe	92
XII. Nachweis und Bestimmung organischer Säuren und ihrer Ver- bindungen	100
XIII. Bestimmung von Kohlenhydraten	120
XIV. Nachweis und Bestimmung von Metallgiften	152
XV. Alkaloidbestimmungen	167
XVI. Blausäurebestimmung	178
XVII. Nachweis fremder Farbstoffe	179
XVIII. Gerbstoffbestimmung	186
XIX. Nachweis von Konservierungsmitteln	189
B. Besonderer Teil.	
I. Milch	194
II. Milchpräparate (Kondensierte Milch, Rahm, Butter u. Mar- garine, Käse)	212
III. Schweinefett	232
IV. Speisefette und Öle	237

	Seite
V. Fleisch, Fleischextrakt, Wurstwaren	242
VI. Brot	252
VII. Zuckerhaltige Substanzen (Zuckerarten, Fruchtsäfte, Honig)	254
VIII. Alkoholische Getränke (Bier, Wein, Branntweine)	259
IX. Trinkwasser	282
C. Tabellen	288
Botanisch-mikroskopischer Teil	317
I. Einleitung	319
II. Mikroskop	320
III. Untersuchungsmethoden	321
IV. Ausführung	329
A. Untersuchung der wichtigsten Mehlsorten	329
B. Kaffee	353
Die wichtigsten Kaffeesurrogate	356
C. Thee	364
D. Kakao	367
E. Tabak	370
F. Pfeffer	372
G. Paprika	380
H. Senf	383
I. Gewürznelken	386
K. Piment	387
L. Zimmt	389
M. Safran	393
N. Vanille	396
O. Ingwer	397
P. Muskatnuss und Macis	398
Q. Speisepilze und giftige Schwämme	399
Register	405