

Vorwort.

Wenn ich mich entschlossen habe, den zahlreichen Lehr- und Handbüchern über Nahrungsmittelchemie und Nahrungsmitteluntersuchung noch eines zuzufügen, so geschah dies aus dem Grunde, weil es nach meiner Ansicht an einem Lehrbuche fehlt, das in möglichster Kürze die wichtigsten Thatsachen der Nahrungsmittelchemie mit Weglassung alles Überflüssigen und Veralteten bespricht. Grössere Lehrbücher, wie z. B. das ausgezeichnete Werk von J. König, sind nicht Jedermann stets zugänglich, für den Studierenden aber zu weitläufig. Das vorliegende Buch soll ein kurzer Leitfaden sein für den Studierenden der Hochschule, ein Ratgeber für den Praktiker; vielleicht kann es auch die Aufgabe des mit dem praktischen Unterrichte Betrauten vielfach erleichtern, den Verwaltungs- und Justizbehörden manche Auskunft erteilen.

Das vorliegende kurze Lehrbuch der Nahrungsmittelchemie enthält zunächst die Grundzüge der Ernährungslehre; sodann werden die animalischen und vegetabilischen Nahrungs- und Genussmittel, schliesslich Wasser und Luft behandelt.

Die Besprechung der einzelnen Gegenstände umfasst die Charakteristik derselben, ihre Gewinnung, normale Zusammensetzung, ihre Ausnutzbarkeit im menschlichen

Körper, die eventuellen Veränderungen derselben bei ihrer Zubereitung, ihre Verunreinigungen und Verfälschungen, ihre Untersuchung und Beurteilung mit Berücksichtigung der einschlägigen Gesetze und Verordnungen.

Indem ich das Buch hiermit der Öffentlichkeit übergebe, wünsche ich, dass dasselbe dem angestrebten Zwecke wenigstens in etwas dienen möge.

Würzburg, im Mai 1894.

Der Verfasser.

Ernäh

Die
Pr
K
F
Die

M
M
V
Verä

Über

Auss
Tier
Der

I.
II.
Nahr

Die N

I