

bei ihrer  
schungen,  
ichtigkeit  
eit über-  
Zwecke

ser.

## Inhalt.

	Seite
<b>Ernährung</b> . . . . .	1
Die Nahrungsstoffe . . . . .	3
Proteinstoffe . . . . .	3
Kohlehydrate . . . . .	11
Fette, Lecithine, Cholestearine . . . . .	15
Die Verdauung, die Verdauungssäfte und ihre Einwirkung auf die Nährstoffe . . . . .	17
Mundspeichel . . . . .	18
Magensaft . . . . .	20
Verdauungssäfte des Darms . . . . .	25
Veränderungen der Nährstoffe durch die Wirkung von Mikro- organismen . . . . .	31
Übergang der Nahrungsstoffe in das Blut; weitere Schicksale derselben . . . . .	34
Ausscheidung der Stoffwechselprodukte . . . . .	43
Tierische Wärme . . . . .	47
Der Stoffwechsel des Gesamtorganismus unter verschiedenen Verhältnissen . . . . .	50
I. Ermittlung des Gesamtstoffverbrauchs . . . . .	50
II. Einfluss der Nahrung auf den Stoffverbrauch . . . . .	51
Nahrung des Menschen . . . . .	76
<b>Die Nahrungsmittel</b> . . . . .	79
<b>I. Animalische Nahrungsmittel</b> . . . . .	80
1. Das Fleisch . . . . .	80
Chemische Bestandteile des Muskelfleisches . . . . .	81
Das käufliche Fleisch . . . . .	83
Die Schlachtabfälle . . . . .	83
Veränderungen des Fleisches bei der Zubereitung . . . . .	84
Zersetzung des Fleisches . . . . .	87
Konservierung des Fleisches . . . . .	88
Fleischpräparate . . . . .	90

	Seite
Untersuchung und Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren . . . . .	93
A) Verunreinigungen (Anomalien) des Fleisches	93
B) Chemische Untersuchung des Fleisches und der Fleischpräparate . . . . .	94
I. Fleisch . . . . .	94
II. Fleischkonserven (Wurstwaren) . . . . .	95
III. Untersuchung und Beurteilung von Fleischextrakten . . . . .	100
IV. Untersuchung von Peptonen . . . . .	102
V. Käufliche Saucen, Suppenkonserven etc. . . . .	104
2. Eier . . . . .	104
Chemische Zusammensetzung . . . . .	104
Nährwert . . . . .	105
Eierkonserven . . . . .	106
Untersuchung der Eier . . . . .	106
3. Milch . . . . .	107
Entstehung der Milch . . . . .	107
Eigenschaften der Milch . . . . .	109
Bestandteile der Milch . . . . .	109
Verschiedene Milchsorten . . . . .	120
1. Die Kuhmilch . . . . .	120
Einflüsse auf die Beschaffenheit und Zusammensetzung der Kuhmilch . . . . .	121
Milchfehler . . . . .	128
Infektion durch in der Milch vorhandene pathogene Bakterien . . . . .	130
Konservierung der Milch . . . . .	131
2. Die Frauenmilch . . . . .	134
3. Die Ziegenmilch . . . . .	136
4. Die Schafmilch . . . . .	137
Verdaulichkeit der Milch . . . . .	137
Untersuchung der Milch; Nachweis von Verfälschungen . . . . .	139
Probeentnahme . . . . .	139
Chemische Untersuchung . . . . .	140
Polizeiliche Milchkontrolle. Schnellmethoden	146
Verfälschung und Beurteilung der Milch . . . . .	150
4. Molkereiprodukte . . . . .	153
Rahm . . . . .	153
Magermilch . . . . .	154
Kondensierte Milch . . . . .	154

Seite		Seite
und	Buttermilch . . . . .	156
93	Käse . . . . .	157
93	Bereitung der Käse . . . . .	157
und	Reifen der Käse . . . . .	158
94	Käsesorten . . . . .	160
94	Käsefehler . . . . .	162
95	Verfälschung und Untersuchung . . . . .	164
eisch-	Kumys, Kefir . . . . .	166
100	5. Tierische Fette . . . . .	168
102	Butter . . . . .	168
104	Bestandteile des Butterfettes . . . . .	169
104	Verdaulichkeit des Butterfettes . . . . .	170
104	Verfälschungen der Butter . . . . .	170
105	Untersuchung der Butter . . . . .	171
106	Beurteilung der Butter . . . . .	180
106	Schmalz, Butterschmalz . . . . .	181
107	Margarine, ihre Herstellung, Eigenschaften, Ver- daulichkeit . . . . .	181
107	Verfälschungen und Untersuchung der Kunst- butter . . . . .	183
109	Schweinefett . . . . .	184
109	Verfälschung des Schweinefettes . . . . .	184
120	Untersuchung des Schweinefettes . . . . .	185
120	<b>II. Pflanzliche Nahrungsmittel . . . . .</b>	<b>189</b>
usam-	Die Cerealien, Getreidefrüchte . . . . .	189
121	Bestandteile der Cerealien . . . . .	190
128	Krankheiten und Feinde des Getreides . . . . .	192
ne pa-	Verunreinigungen des Getreides . . . . .	192
130	Zubereitung . . . . .	193
131	Prozentische Zusammensetzung der Mehle . . . . .	194
134	Verdorbenes, verunreinigtes, verfälschtes Mehl . . . . .	195
136	Chemische Untersuchung des Mehles . . . . .	196
137	Beurteilung von Mehl . . . . .	199
137	Das Brot . . . . .	199
Verfäl-	Brotbereitung . . . . .	199
139	Brotgärung . . . . .	202
139	Brotsorten . . . . .	202
140	Mittlere prozentische Zusammensetzung . . . . .	203
ethoden	Veränderungen des Brotes beim Aufbewahren . . . . .	203
146	Verdaulichkeit des Brotes . . . . .	204
ch . .	Untersuchung des Brotes . . . . .	207
153	Beurteilung des Brotes . . . . .	208
153	Mehlkonserven, präparierte Mehle, Kindermehle . . . . .	208
154	Nudeln, Maccaronis . . . . .	208
154	Präparierte Mehle . . . . .	210
154	Kindermehle . . . . .	210

	Seite
Konditorwaren . . . . .	212
Leguminosen, Hülsenfrüchte . . . . .	213
Gemüse . . . . .	216
1. Wurzelgemüse . . . . .	216
2. Blattgemüse . . . . .	222
Salate . . . . .	224
Gemüse-Konserven . . . . .	226
Pilze und Schwämme . . . . .	227
Obst, Beerenfrüchte . . . . .	228
Samenfrüchte . . . . .	228
Obstkonserven, Fruchtsäfte, Gelees . . . . .	230
Zucker, Sirup, Honig . . . . .	232
1. Rohrzucker . . . . .	232
Untersuchung des Rohrzuckers . . . . .	234
2. Der Stärke- oder Kartoffelzucker . . . . .	235
3. Fruchtzucker, Invertzucker . . . . .	238
4. Sirupe (Obstkraut, Rübenkraut) . . . . .	238
Untersuchung der Sirupe . . . . .	239
5. Honig . . . . .	241
Untersuchung des Honigs . . . . .	241
Pflanzenfette, Speiseöle . . . . .	243
1. Olivenöl . . . . .	243
2. Mohnöl . . . . .	245
3. Buchenkernöl, Bucheckernöl . . . . .	245
4. Erdnussöl, Arachisöl . . . . .	246
5. Sesamöl . . . . .	246
6. Sonnenblumenöl . . . . .	246
7. Baumwollsamensöl . . . . .	246
8. Kokosöl, Kokosnussöl, Kokosbutter . . . . .	247
9. Kakaobutter, Kakaool . . . . .	247
<b>III. Die Genussmittel . . . . .</b>	<b>250</b>
<b>A. Die Würzen . . . . .</b>	<b>251</b>
1. Gewürze . . . . .	251
Allgemeine chemische Methoden der Untersuchung . . . . .	253
Spezielle Untersuchung einiger Gewürze . . . . .	256
1. Pfeffer . . . . .	256
2. Nelken, Gewürznelken . . . . .	258
3. Piment, Nelkenpfeffer . . . . .	258
4. Zimmt . . . . .	259
5. Paprika . . . . .	259
6. Safran . . . . .	259
7. Muskatnüsse . . . . .	260
8. Macis (Muskatblüte) . . . . .	260
9. Ingwer . . . . .	261
10. Senf . . . . .	261
11. Anis . . . . .	261

Seite		Seite
212	12. Kümmel . . . . .	261
213	13. Fenchel . . . . .	261
216	Matta . . . . .	261
216		
222	2. Kochsalz, Chlornatrium . . . . .	262
224	3. Essig . . . . .	263
226	Untersuchung des Essigs . . . . .	265
227	Beurteilung des Essigs . . . . .	267
228		
228	B. Die alkoholischen Genussmittel . . . . .	268
230	1. Bier . . . . .	268
232	A) Rohmaterialien . . . . .	269
232	1. Das Brauwasser . . . . .	269
234	2. Die Gerste . . . . .	270
235	Prüfung der Gerste . . . . .	271
238	3. Der Hopfen . . . . .	275
238	Beurteilung des Hopfens . . . . .	277
239	Chemische Untersuchung des Hopfens . . . . .	277
241	4. Die Hefe . . . . .	279
241	Prüfung der Hefe . . . . .	281
243	B) Der Brauprozess . . . . .	282
243	1. Die Malzbereitung . . . . .	282
245	Malz-Untersuchung . . . . .	283
245	2. Herstellung der Würze . . . . .	288
246	3. Die Gärung der Würze . . . . .	289
246	Biersorten . . . . .	290
246	Nährwert des Bieres . . . . .	291
246	Untersuchung des Bieres . . . . .	291
247	Beurteilung des Bieres . . . . .	294
247		
250	2. Wein . . . . .	296
251	Mostbereitung . . . . .	299
251	Gärung . . . . .	300
251	Krankheiten des Weines . . . . .	302
253	Bestandteile des Weines . . . . .	304
256	Wein-Verbesserung, -Vermehrung, -Fälschung . . . . .	304
256	Süssweine und süsse Weine . . . . .	306
258	Die Untersuchung des Weines . . . . .	309
258	Beurteilung des Weines . . . . .	339
259	3. Branntweine (Liköre) . . . . .	346
259	Rohmaterial . . . . .	346
259	Fabrikation des Spiritus . . . . .	
260	Das Maischen . . . . .	346
260	Gärung . . . . .	348
261	Destillation . . . . .	349
261	Branntweinsorten . . . . .	351
261	Untersuchung der Branntweine . . . . .	352
261	Beurteilung . . . . .	359

	Seite
C. Alkaloïdhaltige Genussmittel . . . . .	360
1. Kaffee . . . . .	360
Kaffeeverfälschungen, Kaffeesurrogate . . . . .	363
Chemische Untersuchung von Kaffee und Kaffeesurrogaten . . . . .	365
Beurteilung . . . . .	368
Die mikroskopische Prüfung . . . . .	369
2. Thee . . . . .	370
Verfälschung und Untersuchung . . . . .	372
Mikroskopische (botanische) Prüfung des Thees . . . . .	373
3. Kakao und Kakaopräparate . . . . .	374
Verdaulichkeit des Kakao . . . . .	377
Chemische Untersuchung von Kakao und Kakaopräparaten . . . . .	378
IV. Das Wasser . . . . .	382
1. Das Meteorwasser . . . . .	383
2. Quell- und Brunnenwasser . . . . .	387
Verunreinigung des Trinkwassers . . . . .	388
3. Bach- und Flusswasser . . . . .	395
4. Leitungswasser . . . . .	398
Chemische Untersuchung des Wassers . . . . .	399
Beurteilung von Trink- und Nutzwasser . . . . .	417
V. Die Luft . . . . .	418
Bestandteile der Luft . . . . .	419
Verunreinigungen der Luft . . . . .	425
Die Untersuchung der Luft . . . . .	427
Tabellen . . . . .	435

Littera

Leipz

1882

1.) —

J. M

krank

d. me

Di

nismus,

in Zers

in einf

teile de

den in

des Kör

materia

schen (

unaufh

hinausg

Produk

Soll de

erliegen

Stoffe

währen

als „St

Di

tung d

Zusamm

Rött