

Sachregister.

- Acidbutyrometrie von Gerber 150.
Adamkiewicz' Eiweissreaktion 7.
Apfelsäure, Bestimmung im Wein 319.
Ätherarten, Bestimmung in Spirituosen 358.
Ätherextrakt, Bestimmung in Gewürzen 254.
Ätherische Öle, Bestimmung in Gewürzen 254.
Ätherische Öle, Bestimmung in Branntwein 358.
Ätherprobe Björklund's 381.
Alaun, Nachweis im Mehl 196. 201.
Albumine 7.
Albumin der Milch 114.
Albumosen 11. 23.
— Bestimmung derselben 102.
— Unterscheidung von Peptonen 25.
Albuminoide 10.
Aldehyd, Nachweis im Spiritus 356.
Ale 201.
Alkohol-Ätherprobe Filsingers 381.
— Extrakt-Bestimmung in Gewürzen 254.
— -Gehalt der Süssweine 309.
— -Tabellen von Baumhauer-Holzner 450.
— -Tabellen von Hehner 451.
Alkoholische Getränke, Einfluss auf den Stoffwechsel 68.
Alkoholisieren des Weines 306.
Allihn's Zuckerbestimmung 436.
Amidulin 19.
Ammoniak, Vorkommen in der Luft 422.
— Vorkommen im Regenwasser 385.
Amphopeptone 11.
Amygdalin in den Mandeln 229.
Anis 261.
Appert's Konservierungsmethode 89.
Aprikosenöl 248.
Arae 352.
Arachisöl 246.
Ärömetrische Fettbestimmung in der Milch 142.
Arsen in der Zimmerluft 426.
Asbestfilter 437.
Asparagin in Rüben 218.
— im Hopfen 276.
Asparaginsäure, Spaltungsprodukt der Eiweisskörper 32.
Assimilationsvorgänge 41.
Atemungsprozess 45.
Aufgussverfahren 288.
Attenuation 290.
Ausatmungsluft 45.
Ausbruch- (Auslese-) Weine 307.
Bakterien der Fäulniss. Schädlichkeit derselben 394.
— pathogene, deren Entwicklungsfähigkeit im Trinkwasser 392.
— pathogene, deren Existenzfähigkeit neben Fäulnissbakterien 393.
Backpulver Liebig's 210.
— Horsford-Liebig 201.
Balling's Tabelle zur Reduktion des spez. Gew. auf Saccharometerprocente 448.
Baudouin's Reaktion auf Sesamöl 244.
Bauchspeichel 27.
Bataten 218.
Baumöl (Olivenöl) 243.
Baumwollsamendöl 246.
— Nachweis nach Beechi 185.
— Nachweis nach Gantter 179.
— Nachweis nach Labiche 186.
— Nachweis mit Salpetersäure 186.
— Nachweis nach Welmann 186.
Beerenfrüchte 228.
Behren's Prüfung auf Mohnöl 245.
Bernsteinsäure im Fleisch 83.
— Bildung bei der Gärung 280.
— Bildung bei der Fäulnis 88.
Betain in Runkelrüben 218.
Beta vulgaris 218.
Bier, Begriff 268.
— Bereitung a) Herstellung von Malz 282.
— b) Herstellung der Würze 288.

- Bier, Bereitung c) Gärung der Würze 289.
 — Beurteilung 294.
 — Klären und Konservieren 295.
 — Rohmaterialien a) Gerste 270. b) Hefe 279. c) Hopfen 275. d) Wasser 269.
 — Sorten 290.
 — trübes 294.
 — Untersuchung: Alkohol 291. Extrakt, Asche, Acidität, flüchtige Säure, Phosphorsäure, Schwefelsäure 292. Ursprüngliche Würzekonzentration 292. Glycerin, Stickstoff, Maltose, Dextrin, schweflige Säure, Salicylsäure, Saccharin 293.
 Bilirubin, Biliverdin 26.
 Biosen 13.
 Birotation 119.
 Biuret-Reaktion 6.
 Björklund's Ätherprobe 381.
 Blattfallkrankheit 298.
 Blattgemüse 222.
 Blausäurenachweis im Kirschwasser 352.
 Bleipflaster 16.
 Blumenkohl, Zusammensetzung 223.
 Blut 36.
 — arterielles, venöses 38.
 — Aufgabe desselben 38.
 — Kreislauf 39.
 — Plasma 37.
 — Serum 38.
 Bohnen, Bohnenasche, Zusammensetzung 214.
 Brantwein, Beurteilung 359.
 — Fabrikation: a) Das Malschen 346. b) Die Gärung 348. c) Die Destillation 349.
 — Rohmaterialien 346.
 — Sorten 351.
 — Untersuchung: Alkohol, Extrakt, Asche, freie Säuren, Blausäure 352. Furfurol, Fuselöl 353. Aldehyd 356. Zucker, Metalle 357. Ätherische Öle, Ätherarten, Bitterstoffe, Karamel 358. Farbstoffe, Glycerin, schweflige Säure, Saccharin 359.
 Brassica napus rapifera u. oleracea 222.
 Braten des Fleisches 85.
 Braugerste, Anforderungen an gute 270.
 — Zusammensetzung 270.
 — Untersuchung derselben 271.
 Brauwasser 269.
 Brot, Bereitung 199.
 — Beurteilung 208.
 — Gärung 202.
 — gesäuertes 200.
 — Hefebrot 201.
 — Lockerungsmittel 200.
 — Schimmeln desselben 204.
 — Sorten 202.
 — Untersuchung 207.
 — Verdaulichkeit 204.
 — Zusammensetzung 203.
 Buchenkernöl, Bucheckernöl 245.
 Büchsenfleisch (Corned beef) 89.
 Buchweizenkorn, Zusammensetzung 190.
 Buchweizenkornasche, Zusammensetzung 191.
 Buchweizenmehl, Zusammensetzung 195.
 Buffbohnen, grüne, Zusammensetzung 223.
 Butter, Beurteilung 180.
 — Gewinnung 168.
 — Ranzigwerden derselben 170.
 — Untersuchung 171.
 — Verdaulichkeit 170.
 — Verfälschung 170.
 Butterfett (Milchfett) 117. 169.
 Butterkohl, Zusammensetzung 223.
 Buttermilch 156.
 Butterschmalz 181.
 Cellulose 15.
 — Bestimmung 254.
 — Verdaulichkeit 215.
 Centrifugen-Magermilch 154.
 Cerealien, anatomischer Bau 189.
 — Bestandteile derselben 190.
 Cerebrin 105.
 Chaptalsieren 305.
 Charque 88.
 Chinois 231.
 Chokolade 377.
 Cholesterine 16.
 — Nachweis 188.
 Cholin 96.
 — im Hopfen 276.
 Cholsäure 26.
 Chylus 35.
 Cibebenweine 307.
 Citronensäure in der Milch 119.
 Claviceps purpurea 192.
 Cognac 352.
 Crace-Calvert's Reaktion 244.
 Darmbakterien 31.
 Darmsaft 27.
 Darmmalz 283.
 Deckengärung 349.
 Deckkläre 233.
 Dekoktionsverfahren 288.
 Dekortikation des Getreides 193.
 Denaturierung der Eiweißstoffe 5.
 Dessertweine 344.
 Deuteroalbumose 24.
 Dextrin, Bestimmung im Bier 203.
 — -Mehle 210.
 Dextrose 12. 13.
 — Bestimmung 437.
 Dialyse 232.
 Diastase, Darstellung nach Lintner 273.
 Diastatische Kraft des Malzes 286.
 Dicksaft, Dünnsaft 233.
 Dickmaische 288.
 Diffusionsverfahren 232.
 Dorsch-Leberthran 248.

- E**
Edelfäule 297.
Eier 104.
 — Nährwert 105.
 — Untersuchung derselben 106.
Eiereiweiss, Eigelb 104.
Eiergelb, Nachweis in Nudeln 209.
Eierkonserven 105.
Einpökeln, Einsalzen 89.
Eiweiss, Organ —, zirkulierendes — 52.
Eiweissfäulnis 31.
Eiweissnahrung, Stoffwechsel bei reiner — 52.
Eiweisstickstoff, Bestimmung desselben 273.
Eiweissstoffe, Bestimmung der gerinnbaren und unlöslichen 102.
 — Bestimmung der löslichen 274.
 — Eigenschaften 3.
 — Fällung derselben 5.
 — Farbenreaktionen 6.
 — Zersetzung derselben 5. 31.
Elastin 11.
Endiviensalat, Zusammensetzung 225.
Endosmose 232.
Enzyme 31.
Erbsen, Erbsenasche, Zusammensetzung 214.
Erdnuss 229.
Erdnussöl 246.
Erstarrungspunkt einiger Fette 248.
 — Bestimmung desselben 172.
Essig 263.
 — Beurteilung 267.
 — Unterscheidung der Sorten 267.
 — Untersuchung 265.
Essigsäure, Essigfliege 264.
Essigstich des Weines 302. 343.
Euglena viridis 396.
Extraktgehalt der Süssweine 309.
- F**
Faconweine 308.
Fäces 43.
Färben von Likören 359.
Fäule, nasse des Getreides 192.
Fäulnisbasen 87.
 — Nachweis derselben 95.
Fäulnisbakterien im Wasser 393.
Farbmalz 283.
Farbstoffe, Nachweis in Butter 180.
 — Nachweis im Wein 327.
 — Nachweis in Wurstwaren 98.
Fehling'sche Lösung 437.
Feldbohnen, Zusammensetzung 214.
Feldsalat, Zusammensetzung 225.
Fenchel 261.
Feser's Laktoskop 146.
Fette; Bedeutung derselben als Nährstoffe 58.
 — Bildung von Fett aus Kasein 158.
 — Tabelle über das spez. Gewicht, den Schmelz- und Erstarrungspunkt, die Jodzahl etc. einiger Fette 248.
- Fette; Untersuchungsmethoden** 172. 185. 243.
Fettkäse 160.
Fettsäuren; Bestimmung der flüchtigen nach Reichert-Meißel 174.
 — Bestimmung nach Kreis 176.
 — Bestimmung der freien (Säurezahl) 179.
 — Bestimmung des Gehaltes an ungesättigten Fettsäuren (Häbl's Jodzahl) 177.
 — Bestimmung der Sättigungskapazität der gesamten — (Köttstorfer's Verseifungszahl) 174.
 — Bestimmung der unlöslichen —, nach Hehner 173.
Fibrin 8.
Filsinger's Alkohol-Ätherprobe 381.
Fischmehl 88.
Flachmüllerei 193.
Fleisch (vergl. Muskelfleisch).
 — anatomische Struktur 80.
 — Konservierung 88.
 — Untersuchung 94.
 — Veränderung beim Zubereiten 84.
 — Verdaulichkeit 92.
 — Verunreinigungen 93.
 — Zersetzung desselben 87.
Fleischextrakte 86.
 — Untersuchung und Beurteilung 100.
Fleischkonserven (Wurstwaren).
 — Beurteilung 99.
 — Untersuchung auf Ammoniak 97.
 — Untersuchung auf Fäulnisbasen 95.
 — Untersuchung auf Farbstoffe, Konservierungsmittel, Metalle 98.
 — Untersuchung auf Pferdefleisch 99.
 — Untersuchung auf Säuregrad 98.
 — Untersuchung auf Stärkemehl 97.
Fleischmann'sche Formeln 142.
Fleischpräparate 90.
Flugbrand (Staubbrand) 192.
Flusswasser 395.
 — Selbstreinigung desselben 396.
Frauenmilch, Einflüsse auf die Zusammensetzung derselben 135.
 — Unterschied von anderen Milchsorten 134.
 — Zusammensetzung 135.
Fruchtsäfte 231.
Fruchtzucker (Lävulose) 12. 13. 238.
Furfurol, Nachweis im Brantwein 353.
Fuselöl 350.
 — Nachweis und Bestimmung 353.
- G**
Gänsefuss, Zusammensetzung 225.
Gänseleberpastete 90.
Gärkraft der Hefe 282.
Gärung 280.
 — der Bierwürze 289.
 — des Mostes 300.
 — der Brantweinnmaische 348.
Galaktose 12. 13.

Galle
 Gallen
 Gallis
 Gallis
 Gantt
 Garte
 Garte
 229.
 Gelee
 Gemü
 — Ve
 — -K
 226
 Genu
 — ih
 Gerbs
 — im
 — im
 Gerbs
 Löw
 Gerst
 Gerst
 — 191
 Gerst
 194
 Getre
 — Be
 — ge
 — Ki
 — Re
 193
 — V
 Getre
 — U
 — ve
 nig
 — Zu
 Getre
 ste
 Gewü
 — Be
 — M
 suc
 253
 lösi
 4.
 5.
 Gewü
 Glob
 Gluta
 Gluti
 Glyce
 Glyce
 Glyce
 Glyce
 Glyk
 Glyk
 Grah
 Crau
 Grün
 Grün
 Guaja
 Gum

Galle 25.
 Gallenfarbstoffe, Gallensäuren 26.
 Gallisin 237.
 Gallisieren des Weines 305.
 Gantter's Schwefelsäureprobe 179.
 Gartenbohne, Zusammensetzung 214.
 Gartenerbse, grüne, Zusammensetzung 229.
 Gelees 231.
 Gemüse 216.
 — Verdaulichkeit derselben 222.
 — -Konserven, ihre Untersuchung etc. 226.
 Genussmittel 2. 78.
 — ihre physiologische Bedeutung 250.
 Gerbsäure, im Hopfen 276.
 — im Kaffee 362.
 — im Thee 372.
 Gerbstoff-Bestimmung nach Neubauer-Löwenthal 324.
 Gerste, ihre Zusammensetzung 190.
 Gerstenasche, ihre Zusammensetzung 191.
 Gerstenmehl, dessen Zusammensetzung 194.
 Getreide (Getreidekörner).
 — Bestandteile 190.
 — gekeimtes 195.
 — Krankheiten und Feinde 192.
 — Reinigen, Putzen, Schälen, Mahlen 193.
 — Verunreinigungen desselben 192.
 Getreide-Mehle, Beurteilung 199.
 — Untersuchung 196.
 — verdorbene, verfälschte, verunreinigte 195. 198.
 — Zusammensetzung 194.
 Getreidesamenfresser, Getreidesamenstecher 192.
 Gewürze, Begriff 251.
 — Beurteilung, allgemeine 252. 262.
 — Methoden der chemischen Untersuchung, allgemeine: 1. Wassergehalt 253. 2. Asche und in Salzsäure Unlösliches 254. 3. Ätherisches Öl 254. 4. Alkohol-, Äther-Extrakt 254. 5. Holzfasern 254. 6. Stärke 254.
 Gewürznelken 258.
 Globuline 8.
 Glutamin, Glutaminsäure 218.
 Glutin 11.
 Glycerin, Bildung bei der Gärung 280.
 Glycerinphosphorsäure 16. 209.
 Glycocholsäure 26.
 Glycocoll 26.
 Glykogen im Fleisch 82.
 Glykosen 12.
 Grahambrod 202.
 Graupen, Gries, Grütze 194.
 Grünmalz 283.
 Grundwasser 387.
 Guajac-Tinktur 353.
 Gummi 15.

Gurken, Zusammensetzung derselben 225.
 Gypsen des Weines 302.

Hämatin 37.

Häminkrystalle 37.
 Hämoglobin 36.
 Hafer, Bestandteile 190.
 — Asche 191.
 — Mehl 195.
 Hammelfleisch 82.
 Hammelfett 248.
 Hanföl 248.
 Harn, Harnsäure, Harnsteine, Harnstoff 44.
 Hautatmung 47.
 Hefe, chem. Zusammensetzung 279. 280.
 — Untersuchung 281.
 Hefemehl, Berliner 201.
 Hefner'sche Zahl 173.
 Herz, anatomischer Bau 39.
 Heteroalbumose 22.
 Heuworm 299.
 Hochmüllerei 193.
 Hoffmeister'sche Schälchen 141.
 Holzessig 265.
 Holzfasern, Bestimmung 254.
 Honig, Gewinnung, Zusammensetzung 241.
 — Untersuchung 241.
 Hopfen, Herkunft, Bestandteile, Zusammensetzung 275.
 — Beurteilung 277.
 — Untersuchung 277.
 — Zweck des Zusatzes zur Bierwürze 276.
 Hornstoff 11.
 Horsford-Liebig's Backpulver 201.
 Hübl'sche Jodzähl 177.
 Hülsenfrüchte, Zusammensetzung 218.
 — Ausnützbare 214.
 Hunger, Einfluss auf den Stoffverbrauch 51.
 Hyaline, Hyalogenen 10.
 Hydragone 12.

Indigo-Methode 404.

Indol 32.
 Infusions-Verfahren 288.
 Ingwer 261.
 Inosit im Fleisch 82.
 Inulin 15.
 Invertzucker 13. 298.
 — Bestimmung 498.
 Isomaltose 14.

Japanwachs 248.

Japanischer Leberthran 248.
 Jodzähl (Hübl's) 177.
 Jorissen's Furfurolprobe 353.
 Jungfernhonig 241.

Käse, Bereitung 157.

— Fälschung 164.

- Käse, Fehler 162.
 — Fette 160.
 — Halbfette 161.
 — Gift 164.
 — Lochbildung 160.
 — Mager — 161.
 — Reifen desselben 158.
 — Sorten 160.
 — Untersuchung 164.
 — Verdaulichkeit 161.
 — Zusammensetzung einiger Käsesorten 161.
 Kaffee (Bohnen), Herkunft, Gewinnung 360.
 — Bestandteile 361.
 — Beurteilung 368.
 — Glasieren der Bohnen 364.
 — Surrogate 364.
 — Untersuchung, chemische 365.
 — Untersuchung, mikroskopische 369.
 — Verfälschung 363.
 Kaffeemaschine, Zusammensetzung 362.
 Kaffein, Einfluss auf den Stoffwechsel 69.
 — Bestimmung 366.
 Kahl des Weines 302.
 Kakao, Herkunft, Gewinnung 374.
 — Bestandteile und Zusammensetzung 375.
 — entölt 376.
 — -Masse 376.
 — -Öl (-Butter) 247.
 — Untersuchung, chemische 378.
 — Untersuchung, mikroskopische 381.
 — Verdaulichkeit 377.
 Kalorie, Begriff 49.
 Kalbfleisch 82.
 Kandieren der Früchte 230.
 Karamell 12.
 — Nachweis 358.
 Karotin 220.
 Kartoffeln 216.
 — Ausnutzbarkeit 221.
 Kartoffelzucker 235.
 Kasein 23, 110.
 Kastanien 220.
 Kefir 166.
 Keratin 11.
 Kindermehle 210.
 Kirschwasser 360.
 Kjeldahl's Stickstoffbestimmungsmethode 94.
 Klären des Bieres 295.
 Klärschlamm 233.
 Kleber, Bestimmung 198.
 — Veränderung desselben beim Backen 201.
 — Veränderung desselben beim Keimen 195.
 Knochen, Bestandteile 83.
 Knochenfett 248.
 Kältstörfer'sche Verseifungszahl 174.
 Kochen des Fleisches 84.
 Kochsalz 262.
 Kochsalz, Bedeutung für den Stoffwechsel 66.
 Kohlarten 222.
 Kohlehydrate 11.
 — Bedeutung als Nährstoffe 59, 62.
 — Bestimmung der löslichen und unlöslichen 211.
 — Zersetzung derselben durch Mikroorganismen 33.
 Kohlenoxyd, Nachweis in der Luft 431.
 Kohlenoxydhämoglobin 432.
 Kohlensäure, Abgabe in der Aus- und Einatemluft 46.
 — durch Hautatmung 47.
 — im Blute 38.
 — in der Luft 420.
 — im Wasser 387.
 Kohlraben, Zusammensetzung 220.
 Kokosöl (-butter) 247.
 Kollagen 11.
 Koloradokäfer 217.
 Kolostrum-Milch 122.
 Konditorwaren 212.
 Konserven, Eier 106.
 — Fleisch- 88.
 — Fleischgemüse- 91.
 — Gemüse- 226.
 — Milch- 154.
 — Obst- 290.
 — Suppen- 210.
 Konservierung des Bieres 295.
 — des Weines 302.
 Kopfsalat, Zusammensetzung 225.
 Kornrade 193.
 Kornwurm 192.
 Kot (Fäces) 43.
 Kottonöl 246.
 Kreatin, Kreatinin im Fleisch 81.
 Kremometer von Chevallier 148.
 Kuhbutter 168, 248.
 Kuhmilch, Zusammensetzung 120.
 — Zusammensetzung der Asche 121.
 — Beurteilung und Verfälschung 150.
 — Einflüsse auf die Zusammensetzung:
 1. Die Laktationsperiode 121.
 2. Das Alter der Kühe 122.
 3. Das Geschlechtsleben 123.
 4. Die Individualität und Rasse 123.
 5. Das Melken 124.
 6. Das Futter 125.
 7. Körperbewegungen 127.
 8. Temperatur und Witterung 128.
 — Milchfehler 128.
 — Infektion durch Milch kranker Kühe 130.
 — Konservierung 131.
 — Probeentnahme (Stallprobe) 139.
 — Untersuchung, chemische 140.
 — Untersuchung, optische 147.
 — Untersuchung, Schnellmethoden 146.
 Kümmel 261.
 Kumys 166.
 Kunstbutter 181.

Kupfer
— in B

Lab 21
 Labische
 Labkäs
 Labpul
 Laktall
 Laktine
 Laktob
 — von
 Laktod
 Laktok
 Laktose
 Laktos
 Lautern
 Lecithi
 — ihre
 Legumi
 Legum
 — Ver
 — Meh
 Leim,
 Leimge
 Leitung
 Leucin,
 subst
 Lieber
 Liebig's
 210.
 Liköre
 Linsen
 Livach
 Lochbi
 Löwen
 Lüften
 Luft, F
 — Feu
 — Unt
 auf
 da
 Kohl
 Kohl
 Amn
 salpe
 sch
 Stau
 — Ver
 1. St
 2. ga
 Lunge,
 Lupuli
 Lutein
 Lutter
 Lymph
 Lymph
 Macc
 Macis
 Madei
 Magen
 — Wi
 stof

- Kupfer im Mehl 196.
— in Konserven 226.
- L**
Lab 21.
Labiche's Bleiacetat-Reaktion 186.
Labkäse 160.
Labpulver 157.
Laktalbumin 115.
Laktine 247.
Laktobutyrometer von Marchand 148.
— von Bondzynski 149.
Laktodensimeter 140.
Laktokrit von de Laval 149.
Laktose 118.
Laktoskop von Feser 146.
Lautermaische 288.
Lecithine 16.
— ihre Zersetzung durch Steapsin 30.
Legumin 213.
Leguminosen, Zusammensetzung 213.
— Verdaulichkeit 214.
— Mehle 210.
Leim, Bedeutung für die Ernährung 58.
Leimgebendes Gewebe 11.
Leitungswasser 398.
Leucin, Spaltungsprodukt der Protein-
substanzen 32.
Liebermann's Eiweisreaktion 7.
Liebig's Backpulver und Puddingmehl
210.
Liköre, Färbung derselben 359.
Linsen, Zusammensetzung 214.
Livache, Prüfung der Öle 244.
Lochbildung im Käse 160.
Löwenzahnblätter, Zusammensetzung 225.
Lüften des Wassers 398.
Luft, Bestandteile 419.
— Feuchtigkeit 420.
— Untersuchung:
 auf Sauerstoff, Stickstoff, Wasser-
 dampf 427.
 Kohlensäuregehalt 428.
 Kohlenoxyd 431.
 Ammoniak 432.
 salpetrige Säure, Schwefelwasserstoff,
 schweflige Säure, Salzsäure, Chlor 433.
 Staubgehalt 434.
— Verunreinigungen:
 1. Staub und Keime 425.
 2. gasförmige 427.
Lunge, anatomischer Bau 45.
Lupulin 275.
Lutein 105.
Lutter, der 350.
Lymph-, Lymphdrüsen 35.
Lymphgefäße 34.
- M**
Maccaroni 208.
Macis 260.
Madeira 309.
Magensaft 20.
— Wirkung desselben auf die Nähr-
 stoffe 22.
- Magerkäse 161.
Magermilch 153. 154.
Mais, Zusammensetzung 190.
Maischen, das 346.
Malaga 308.
Maltopeptone 90.
Maltose 14.
— im Bier 271.
— Bestimmung derselben 285. 493.
Malz, Bereitung 282.
— Extraktansbeute 284.
— Fermentativvermögen desselben 286.
— Untersuchung 288.
Malzkraut 288.
Mandelöl 248.
Mangold 222.
Mannit in Pilzen 227.
— im Wein 313.
Mannose 12. 13.
Manta 88.
Margarine, Herstellung 181.
— Beurteilung 184.
— Eigenschaften 182.
— Verdaulichkeit 182.
— Verfälschung u. Untersuchung 183.
Marsala 308.
Maté 373.
Matta 261.
Maunené, Erwärmungsgrad der Fette 186.
Medicinalweine 308.
Meerrettig 220.
Mehle, siehe Getreidemehle 194.
— präparierte 210.
Mehlthau (Oidium) 298.
Melasse 233.
Melassesirup 238.
Menescher Ausbruch 307.
Milch, Asche 120.
— Begriff 107.
— Bestandteile 109.
— Kasein 110.
— Eigenschaften der 109.
— Entstehung 107.
— Fehler 128.
— Fett 115. 169.
— Fettbestimmung nach Adams, Diet-
 rich, Gantter 142.
— Fettbestimmung nach Schmidt und
 Bondzynski 148.
— Einfluss der Nahrung auf das Fett
 118. 169.
— Frauen-, Unterschied von Kuhmilch
 134.
— Frauen-, Zusammensetzung 135.
— Frauen-, Einflüsse auf die Zusam-
 mensetzung 135.
— Gase 120.
— kondensierte 154.
— Säure im Fleisch 82.
— Säure in der Milch 119.
— Schaf- 137.
— Untersuchung 140.
— Verdaulichkeit 137.

- Milch, Wage 140.
 — Ziegen- 136.
 — Zucker, Bestimmung 438.
 — Zucker, Eigenschaften 118.
 — Zucker, Zerfall beim Reifen der Käse 158.
 — Umsetzung desselben im Kefir 167.
 Millon's Reaktion 6.
 Mineralsäuren, Bestimmung im Essig 265.
 Mineralstoffe, Bedeutung für den Stoffwechsel 66.
 Möhren 219. 220.
 Möhrenkraut 238.
 Mohnöl 245. 248.
 Molken, Eiweiss 113.
 — Käse 160.
 — Protein 113.
 Monosaccharide 12.
 Most, Bereitung, Bestandteile 299.
 — Gärung 300.
 Mucine 9.
 Mucoide, Mucinoide 9.
 Mucor mucedo 204.
 Müllerei 193.
 Mundspeichel 18.
 Muskatblüte, Muskatnuss 260.
 Muskelfleisch, Bestandteile desselben 81.
 — Reaktion desselben 82.
 Muskelkraft, Quelle derselben 69.
 Mutterkorn 192.
 — Nachweis im Mehl 197.
 Myosin im Fleisch 81.
- Nährstoffe, Nahrungsstoffe, Begriff 2.**
 — Resorption derselben 34.
 — Veränderung derselben durch Mikroorganismen (Darmbakterien) 31.
 — Wirkung des Mundspeichels 19.
 — Wirkung des Magensaftes 22.
 — Wirkung der Darmsäfte 27.
 Nahrung, Begriff 2.
 — Anforderungen an dieselben 76.
 Nahrungsmittel, Begriff 2.
 — Unterschied animalischer und vegetabilischer 79.
 Nelken, Gewürznelken 258.
 Nelkenpfeffer 258.
 Nessler's Reagens 408.
 Nucleine 10.
 Nucleinbasen, Nucleinsäuren 10.
 Nucleoalbumine 8.
 Nudeln 208.
 Nussöl 248.
 Nutzwasser 395.
- Obst 228.**
 Obstkraut 238.
 Obstwein 339.
 Öle, Speise- 243.
 — Aufnahmevermögen der, für Sauerstoff 244.
 Oleomargarin 182.
- Olivenöl (Baumöl) 243.
 Organeisweiss 52.
 Optische Milchprüfer 147.
 Osazone 12.
 Oxyhämoglobin 36.
 Ozon in der Luft 422.
- Paderborner Brot 202.**
 Pankreas 27.
 Papagotin 91.
 Paprika 259.
 Parakasein 113.
 Pasteten 90.
 Pasteurisieren der Milch 133.
 Pato 88.
 Pektinstoffe 231.
 Pepsin 21.
 Peptone 11. 23. 90.
 — Nährwert derselben 57.
 — Untersuchung 102.
 — Unterschied von Albumosen 25.
 — Unterschied zwischen Eiweiss- und Leimpepton 103.
 Perlkaffee 361.
 Peronospora 299.
 Perspiration 47.
 Petiotisieren 306.
 Pfeffer 256.
 Pfefferbrand 192.
 Pferdefleisch, Erkennung desselben 99.
 Pflanzenalbumin 7.
 Pflanzenbutter 247.
 Pflanzenfette 243.
 Pflanzenkasein 213.
 Phytosterin, Vorkommen, Eigenschaften 17.
 — Nachweis von Salkowsky 187.
 Pikrinsäure, Nachweis in Mehlfabrikaten 209.
 Pilze 227.
 Piment 258.
 Piperin, Bestimmung desselben 257.
 Polysaccharide 12. 14.
 Porter 291.
 Portulac 225.
 Portwein 308.
 Proteide 8.
 Proteinstoffe 3.
 Protoalbumose 24.
 Ptomaine, Nachweis nach Brieger 95.
 Ptyalin 18. 19. 27. 29.
 Puddingmehl Liebig's 210.
 Pumpernickel 202.
- Quark 157.**
 Quellwasser 387.
 Quevenne's Laktodensimeter 140.
- Räuchern (des Fleisches) 89.**
 Radieschen, Zusammensetzung 220.
 Rahm 153.
 Rahmkäse 160.
 Ranzige Butter 170.

Ranzige
 Reblausk
 Recknagel
 151.
 Regenwas
 Reich's E
 Reichert-
 Reis, Zus
 Rettig, Z
 Ricinusöl
 Rindfleis
 Rindstalg
 Robbent
 Roggen,
 Roggenas
 Rohfaser,
 Rohzucke
 Rohrzuck
 Rosenkoc
 Rotkraut,
 Rotten d
 Rotwein-
 Rübe, Eir
 — Teltow
 Rübenkra
 Rübenzuc
 Rüböl 24
 Rum 352
 Runkelrü
 Ruster 30

Sacchari
 Saccharo
 Safran 25
 Sahne 15
 Sakkakat
 Salate 22
 — Zusam
 Salicylsä
 Milch
 — Nach
 Salz 262.
 — Bedeu
 Samenfrü
 Sardellen
 Sardinen
 Saturatio
 Säuregeh
 — des B
 — des W
 Säuregra
 — von F
 Saucen, 1
 — kühl
 104.
 Sauerfäul
 Sauermil
 Sauerstof
 Sauerweig
 Sauerwur
 Savoyerk

- Ranzigkeitsbestimmung 179.
 Reblauskrankheit 299.
 Recknagel's Formeln für Milchanalyse 151.
 Regenwasser 383.
 Reich's Eiweißreaktion 7.
 Reichert-Meißl'sche Zahl 174.
 Reis, Zusammensetzung 190.
 Rettig, Zusammensetzung 220.
 Ricinusöl 248.
 Rindfleisch 82.
 Rindstalg 248.
 Robbenthran 248.
 Roggen, Zusammensetzung 190.
 Roggenasche, Zusammensetzung 191.
 Rohfaser, Bestimmung derselben 254.
 Rohrzucker 293.
 Rohrzucker 12, 14, 232.
 Rosenkohl 223.
 Rotkraut, Zusammensetzung 223.
 Rotten des Kakao 374.
 Rotwein-Bereitung 299.
 Rübe, Einmach —, Zusammensetzung 220.
 — Teltower —, Zusammensetzung 220.
 Rübekraut 298.
 Rübenzucker 232.
 Rüböl 248.
 Rum 352.
 Runkelrüben 218.
 Ruster 307.
- Saccharin**, Bestimmung 293.
 Saccharosen 13.
 Safran 259.
 Sahne 153.
 Sakkakaffee 361.
 Salate 224.
 — Zusammensetzung einiger — 225.
 Salicylsäure als Konserviermittel für Milch 132.
 — Nachweis in der Milch 145.
 — Nachweis in Bier und Wein 321.
 Salz 262.
 — Bedeutung für den Stoffwechsel 66.
 Samenfrüchte 228.
 Sardellen 89.
 Sardinen 88.
 Saturation 232.
 Säuregehalt der Milch 144.
 — des Bieres 292.
 — des Weines 313.
 Säuregrad des Fleisches 98.
 — von Fetten 179.
 Saucen, käufliche 92.
 — käufliche, Untersuchung derselben 104.
 Sauerfülle 297.
 Sauermilchkäse 161.
 Sauerstoff der Luft 419.
 Sauerterg 200.
 Sauerwurm 299.
 Savoyerkohl, Zusammensetzung 223.
- Schafffleisch 82.
 Schafmilch 137.
 Schalobst 228.
 Schaumgärung 349.
 Schellfisch 88.
 Schiffszwieback 202.
 Schlachtabfälle 83.
 Schlempe 351.
 Schmalz 181.
 Schmelzpunkt einiger Fette 248.
 — Bestimmung desselben 172.
 Schnelllessigfabrikation 264.
 Schnellhefe 201.
 Schnittbohnen, Zusammensetzung 223.
 Schwämme 227.
 Schwarzwurzel, Zusammensetzung 220.
 Schwefelsäure, freie, in Essig 266.
 — freie, in der Luft 427.
 Schweflige Säure, Bestimmung in Bier und Wein 338.
 Schweinefett 184.
 — chemische Prüfung 185.
 — mikroskopische Prüfung 187.
 — Beurteilung 188.
 Schweizer's Reagens 15.
 Seifen 16.
 Sellerie 220.
 Semmel 202, 203.
 Senf, Senföl 261.
 Sesamöl 246.
 Sherry 308.
 Sirup 235.
 Skatol 32.
 Skatolkarbonsäure 32.
 Soda in der Milch 131, 145.
 Sommerbier 290.
 Soja, japanische 92.
 Sonnenblumenöl 246.
 Soxhlet's aräometrische Fettbestimmung in der Milch 142.
 Spargel 222.
 Speck, Jodzahl desselben 188.
 Speichel 18.
 Speisefette 184.
 Spinat, Zusammensetzung 222.
 Spiritusfabrikation 346.
 Stallprobe 139.
 Stärke 15.
 — Bestimmung der — im Kakao 380.
 — Bestimmung der — in der Gerste 272.
 — Bestimmung der — in Gewürzen 255.
 — lösliche, nach Zulkowsky 177.
 — lösliche, nach Lintner 286.
 — Zersetzung der — durch Ptyalin 19.
 Stärkezucker 235.
 Stammwürze des Bieres 292.
 Staubbrand 192.
 Staubgehalt der Luft 425.
 — der Luft, Bestimmung desselben 434.
 Steapsin 27, 29.
 Steckrübe 222.
 Steckrübenstengel, Zusammensetzung 223.

Stickstoff, Bestimmung desselben nach Kjeldahl 94.
 Stickstoffgehalt der Luft 419.
 Stockfisch 88.
 Stoffverbrauch, Ermittlung des gesamten — 50.
 — beim Hunger 51.
 — bei Zufuhr von Eiweiss 52.
 — bei Zufuhr von Pepton 57.
 — bei Zufuhr von Leim 58.
 — bei Zufuhr von Fett und Kohlehydraten 58.
 — bei Zufuhr von Eiweiss und Fett 59.
 — bei Zufuhr von Eiweiss und Kohlehydraten 62.
 — bei Zufuhr von Wasser 65.
 — bei Zufuhr von Salzen 66.
 — bei Zufuhr von Alkohol und Alkaloiden 68.
 — bei Arbeit und Ruhe 69.
 — Einfluss der Temperatur auf den — 75.
 Stoffwechsel, Begriff 1.
 Stoffwechselprodukte, Ausscheidung derselben 43.
 Stutenmilch 166.
 Süsmilchkäse 160.
 Süssweine 306.
 Süsse Weine 307.
 Sultankaffee 361.
 Suppenkonserven 91.
 Syntonin 22, 24.

Tabellen:

I. Korrektionstabelle für ganze Milch 435.
 II. Korrektionstabelle für abgerahmte Milch 436.
 III. Bestimmung des Traubenzuckers (Dextrose) nach Allihn 439.
 IV. Bestimmung des Invertzuckers nach Meissl 442.
 V. Bestimmung des Milchzuckers nach Soxhlet 444.
 VI. Bestimmung der Maltose nach Wein 446.
 VII. Tabelle zur Reduktion des spez. Gewichtes auf Saccharometerprocente nach Balling 448.
 VIII. Baumhauer-Holzner's Alkohol-tabelle 450.
 IX. Hohner's Alkoholtabelle 451.
 X. Schulze's Extrakt-tabelle 454.
 XI. Brix' Alkohol-Verdünnungstabelle 456.
 XII. Tabelle zur Ermittlung des Fuselölgehaltes 457.
 — enthaltend spezifisches Gewicht, Schmelzpunkt, Erstarrungspunkt, Hohner'sche Zahl, Hübl'sche Zahl, Köttsorffer'sche Zahl, Reichert-Meissl'sche Zahl, einiger Fette und Öle 248, 249.

Tabelle zur Fettbestimmung in der Milch mit dem Laktobutyrometer 149.
 Talg 248.
 Tassajo 88.
 Taurin 26.
 Taurocholsäure 26.
 Teichmann'sche Häminkrystalle 36.
 Teltower Rübenchen, Zusammensetzung 220.
 Temperatur, Einfluss auf den Stoffwechsel 75.
 Thee, Herkunft, Gewinnung 370.
 — Bestandteile und Zusammensetzung 370.
 — Untersuchung, chemische 372.
 — Untersuchung, mikroskopische 373.
 — Verfälschung und Beurteilung 372.
 Thein 371.
 — Bestimmung des — 366.
 Theeöl 371.
 Theobramin 375.
 — Bestimmung des — 378.
 Thyphusbacillen im Wasser 391.
 Tilletia caries 192.
 Tokayer 307.
 Trauben, Weintrauben 296.
 Traubenzucker 235.

Unkrautsamen im Mehl 192.

Unterscheidung von Tier- und Pflanzenfetten 17.
 — von Peptonen und Albumosen 25.
 — von trocknenden und nichttrocknenden Ölen 244.
 — von Eiweiss- und Leim-Pepton 103.
 Ustilago segetum 192.

Vegetaline 247.

Verdaulichkeit der animalischen und vegetabilischen Nahrungsmittel 80.
 Verdauung 17.
 Verdauungssäfte 17.
 Vergärungsgrad 290, 292.
 Verseifung der Fette 16.
 Verseifungszahl, Bestimmung derselben nach Köttsorffer 174.
 Vitelline 8.
 Vitellin im Eigelb 105.
 Vogl'sche Mehprobe 197.

Wärme, tierische 47.

Wärmeeinheit 49.
 Wasser als Nährstoff 65.

Wasser:

Bach- und Flusswasser 395.
 Selbstreinigung desselben 396.
 Brauwasser 269.
 Leitungswasser,
 Bleiangriff durch Leitungswasser 398.
 Filtrieranlagen 398.
 Material der Leitungen 398.
 Meteorwasser 383.
 Gehalt desselben an organischen Sub-

Wasser
 stan
 Säur
 Geh
 Quell
 Trink
 Bete
 kran
 Beu
 was
 Ver
 Abf
 Ver
 Anh
 Ver
 men
 Best
 teile
 1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 6.
 7.
 8.

9.
 10.
 11.
 12.
 13.

Wasser
 Weend
 mnn
 Wein,
 — Ber
 — Bes
 — Beu
 — Bes
 teile

1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 6.
 7.
 8.
 9.
 10.

Wasser:

stanzen, an Ammoniak, salpetriger Säure und Salpetersäure 384.
Gehalt desselben an Gasen 388.
Quell- und Brunnenwasser 387.

Trinkwasser:

Beteiligung desselben an Infektionskrankheiten 395.
Beurteilung von Trink- und Nutzwasser 417.
Verunreinigung durch menschliche Abfallstoffe 388.
Verunreinigung durch gewerbliche Anlagen 390.
Verunreinigung durch Mikroorganismen 390.
Bestimmung der einzelnen Bestandteile:

1. Rückstand 401.
2. Glühverlust 401.
3. Organische Substanzen 401.
4. Chlor 403.
5. Salpetersäure 403.
6. Salpetrige Säure 405.
7. Ammoniak 408.
8. Eisen, Thonerde, Kalk, Magnesia 409.
9. Härte 409.
10. Kieselsäure, Schwefelsäure, Kali, Natron 410.
11. Kohlensäure 412.
12. Sauerstoff 415.
13. Blei, Kupfer, Zink, Schwefelwasserstoff, Leuchtgas, Abwässer von Gasfabriken 416.

Wasserverlust des Körpers 382.

Weender-Methode der Cellulosebestimmung 254.

Wein, Begriff 296.

— Bereitung 299.

— Bestandteile 304.

— Beurteilung 339.

— Bestimmung der einzelnen Bestandteile:

1. Alkohol 311.
2. Extrakt 311.
3. Glycerin 312.
4. Gesamtsäuren 313.
5. Flüchtige Säuren 314.
6. Weinstein u. freie Weinsäure 315.
7. Äpfelsäure, Bernsteinsäure, Citronensäure 317.
8. Salicylsäure 321.
9. Borsäure 322.
10. Gerbstoff 322.

Wein:

11. Farbstoffe 327.

12. Zucker durch Polarisation 329.

13. Zucker durch Gewichtsanalyse 332.

14. Saccharin 335.

15. Gummi 335.

16. Mannit 336.

17. Stickstoff 336.

18. Mineralstoffe 336.

— Gipsen desselben 302.

— Klären, Schönen desselben 301.

— Konservieren desselben 302.

— Krankheiten und Fehler 302.

— Verbessern, Verfälschen, Vermehren 304.

Weinasche, Zusammensetzung 298.

Weinbau 296.

Weinessig 264.

Weinlese 297.

Weinstock, Krankheiten desselben 298.

Weintrauben 296.

— Zusammensetzung 298.

Weissbier 291.

Weisskraut, Zusammensetzung 223.

Weizen, Zusammensetzung 190.

Welmann's Molybdänsäure-Reaktion 186.

Winterkohl, Zusammensetzung 223.

Würze (Bier), Herstellung derselben 288.

— Gärung derselben 289.

— Konzentration derselben 292.

Wurstfabrikation 89.

Wurstgift 95.

Wurstwaren, Untersuchung 95.

— Beurteilung 99.

Wurzelgemüse 216.

Xanthin im Fleisch 81.

— im Harn 44.

Xanthinbasen 10.

Xanthoproteinprobe 6.

Ziegenmilch 136.

Ziegelthee 370.

Ziger 114.

Zimmt 259.

Zink in Dörrobst 232.

Zuckerarten, Bestimmung derselben 436.

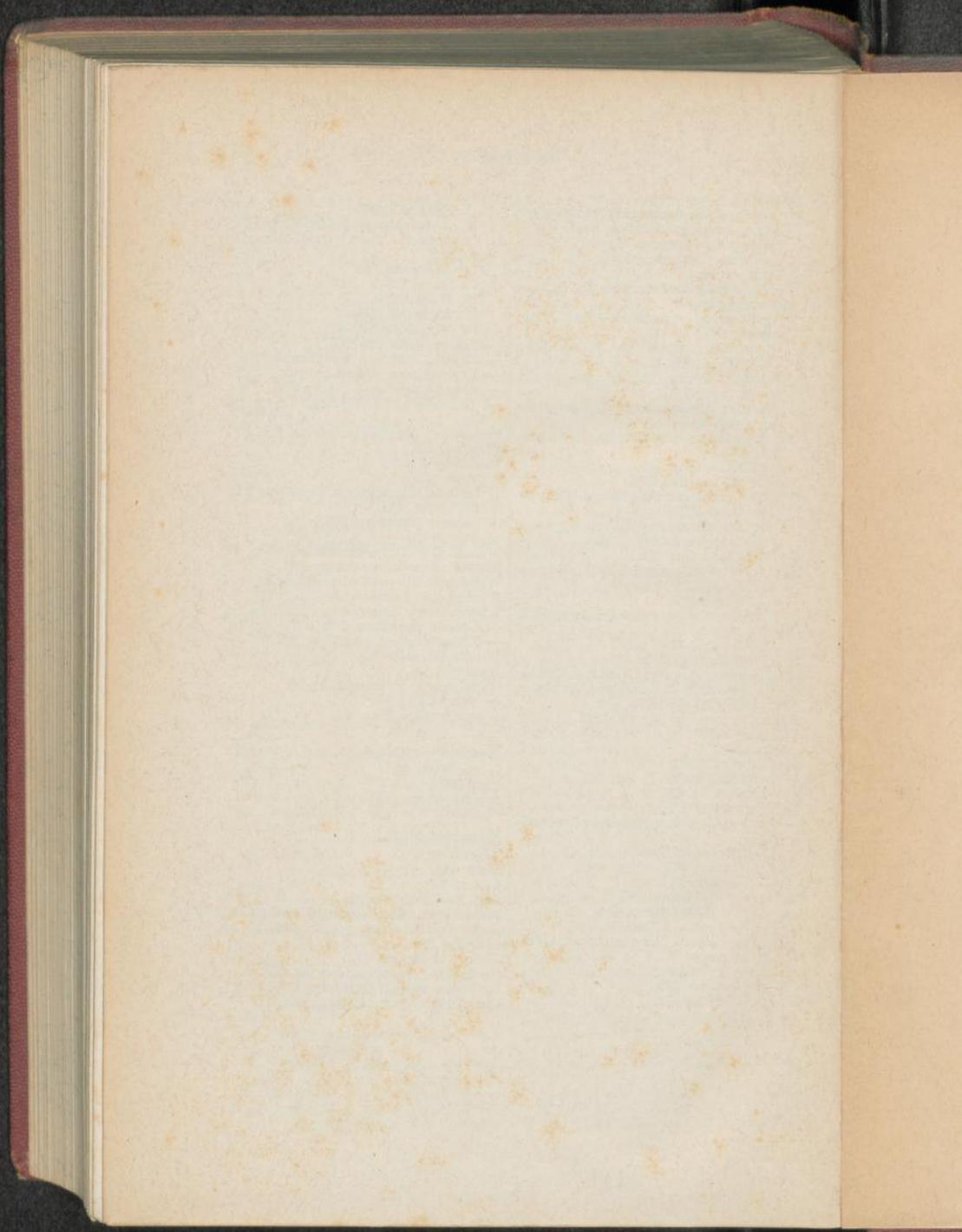
Zuckerbestimmung, polarimetrische im Kakao 380.

Zuckerfabrikation 232.

Zuckerhut, Zusammensetzung 223.

Zuckerhouleur in Spirituosen 359.

Zuckerrübe, Zusammensetzung 218.



(775)
(58519)

