

Inhaltsübersicht.

	Seite
Einleitung	1
Uebersicht der Reagentien	4
Litteratur-Verzeichniss	5
I. Die Mahlprodukte und Stärkearten	6
§ 1. Weizenmehl und Roggenmehl	10
Weizenkorn	11
Roggenkorn	14
Bestandtheile des Weizen- und Roggenmehls	16
Nachweis des Weizenmehls im Roggenmehl	17
Nachweis des Roggenmehls im Weizenmehl	20
Nachweis von Mineralsubstanzen im Weizen- und Roggenmehl	20
Nachweis des Mutterkorns im Weizen- und Roggenmehl	21
Nachweis des Brandpilzes im Weizenmehl	22
Nachweis des Radenmehls im Weizen- und Roggenmehl	23
Nachweis des Taumellochs im Weizen- und Roggenmehl	24
§ 2. Grünkernextrakt	24
§ 3. Gerstenmehl	25
Structur des Gerstenkorns	25
Nachweis des Gerstenmehls im Weizen- und Roggenmehl	26
§ 4. Maismehl	26
Nachweis des Maismehls im Roggen- und Weizenmehl	27
§ 5. Hafermehl	27
§ 6. Reismehl	28
§ 7. Buchweizenmehl	28
§ 8. Mehl der Hülsenfrüchte	29
Nachweis des Leguminosenmehls im Weizen- und Roggenmehl	31
§ 9. Getreide-Stärke	31
§ 10. Kartoffelstärke	32
Nachweis der Kartoffelstärke im Weizen- und Roggenmehl	32
§ 11. Westindisches Arrowroot	33
Nachweis von Kartoffelmehl im westindischen Arrowroot	33
§ 12. Ostindisches Arrowroot	33
§ 13. Tapioca	34
§ 14. Sago	34

	Seite
II. Der Kaffee und seine Surrogate	36
§ 1. Der Kaffee	37
Untersuchung der Kaffeebohne	37
Untersuchung des Kaffeepulvers	39
§ 2. Cichorienkaffee	40
Bau der Cichorienwurzel	40
Nachweis der Cichorie im Kaffeepulver	42
§ 3. Rüben- und Möhrenkaffee	43
§ 4. Der Feigenkaffee	44
Anatomische Untersuchung der Feige	44
Untersuchung des Feigenkaffees	45
Nachweis der Cichorie und anderer Surrogate im Feigenkaffee	45
Nachweis des Feigenkaffees im Kaffeepulver	45
§ 5. Kaffeesurrogate aus Cerealienfrüchten	46
§ 6. Leguminosenkaffee	46
Der Lupinenkaffee	46
Der Lupinensame	46
Nachweis der Lupine im Kaffeepulver	48
§ 6a. Eichelkaffee	50
§ 7. Der Carobkaffee	51
Nachweis der Carobfrucht im Kaffeepulver	52
§ 8. Der Dattelnkaffee	52
Untersuchung des Dattelsamens	52
Nachweis des Dattelnkaffees im Kaffeepulver	53
§ 9. Das vegetabilische Elfenbein	53
§ 10. Kartoffeln	54
§ 11. Seltene Fälschungen und Surrogate des Kaffees	54
§ 12. Wie prüft man die Reinheit eines Kaffeepulvers?	55
III. Die Cacaopräparate (Cacaopulver, Chokolade)	57
§ 1. Die Cacaobohne	58
§ 2. Das Cacaopulver	61
§ 3. Fälschungen des Cacaopulvers	62
1. Mehl	62
2. Cacaoschalen	62
§ 4. Die Chokolade	64
§ 5. Fälschungen der Chokolade	64
Mehl	64
Mineralstoffe	64
Cacaoschalen	65
Erdnussame	65
IV. Thee	66
§ 1. Allgemeines	66
§ 2. Gestalt und gröbere Structur der Theeblätter	68
§ 3. Mikroskopische Untersuchung der Theeblätter	68
V. Tabak	73
§ 1. Allgemeines	73
§ 2. Structur des Tabakblattes	74
§ 3. Untersuchung des Rauchtobaks	76
§ 4. Fälschungen des Rauchtobaks	77
§ 5. Schnupftabak	79

	Seite
VI. Pfeffer	80
§ 1. Allgemeines	80
§ 2. Anatomie der Pfefferfrucht	81
§ 3. Schwarzes Pfefferpulver	83
§ 4. Der weisse Pfeffer	84
§ 5. Fälschungen des Pfefferpulvers	85
1. Spindeln, Schalen, Staub	85
2. Mehl und Brod	86
3. Reisspelzen, Mata	87
4. Pressrückstände ölhaltiger Samen	87
Raps und Senf	87
Erdnuss	88
Mandeln	90
Palmenkerne	91
5. Olivenkerne, Oliventrester	92
6. Nusschalen	93
7. Holz	93
8. Baumrinde	94
9. Wachholderbeeren	95
10. Mineralstoffe	95
§ 6. Ueber die Vorbereitungen zur Untersuchung des Pfefferpulvers	95
VII. Der Piment oder Nelkenpfeffer	97
§ 1. Die Pimentfrucht	97
§ 2. Untersuchung des Pimentpulvers	99
§ 3. Fälschungen des Pimentpulvers	99
Mehl	99
Nelkenstiele	99
VIII. Gewürznelken	101
§ 1. Anatomischer Bau der Gewürznelke	102
§ 2. Das Gewürznelkenpulver und seine Fälschungen	103
IX. Paprika	105
§ 1. Bau der Paprikafrucht	105
§ 2. Das Paprikapulver	108
§ 3. Die Fälschungen des Paprikapulvers	109
Pressrückstände ölhaltiger Samen	109
Holz- und Rindenmehl	109
Olivenkerne	110
Nusschalen	110
Mehl und Brod	110
Mineralstoffe	110
X. Senf	111
§ 1. Bau des Senfsamens	111
§ 2. Das Senfmehl und seine Fälschungen	113
Getreidemehl	113
Pressrückstände ölhaltiger Samen	113
XI. Safran	115
§ 1. Structur der Safrannarbe	116
§ 2. Fälschung des Rohsafrans	116
§ 3. Safranpulver	118
§ 4. Fälschungen des Safranpulvers	118
1. Nachweis der Curcuma im Safranpulver	119

	Seite
2. Nachweis der Ringelblume im Safranpulver	119
3. Nachweis der Saflorblüthen im Safranpulver	120
§ 5. Ueber die Vorbereitungen zur Untersuchung des Safrans	121
XII. Zimmt	122
§ 1. Die Handelssorten des Zimmts und ihre Unterscheidung	123
Chinesischer Zimmt	124
Ceylonischer Zimmt	126
Malabarzimmt	126
§ 2. Das Zimmtpulver	127
§ 3. Die Fälschungen des Zimmtpulvers	127
1. Mehl und Brod	127
2. Oelsamenkuchen	128
3. Holz	128
4. Baumrinde	129
5. Mandelschalen	129
6. Mineralstoffe	130
7. Wie verfährt man bei der Prüfung des Zimmts auf Fälschungen?	130
XIII. Vanille	131
Nachweis der Vanille in der Chokolade	134
XIV. Die Cardamomen	135
XV. Muskatnuss und Macis	137
XVI. Ingwer und Curcuma	143
§ 1. Das Ingwerrhizom	144
§ 2. Das Ingwerpulver und seine Fälschungen	144
§ 3. Curcuma	145
XVII. Agar-Agar in Fruchtgelée	146
XVIII. Honig	148
Register	151