

Sachregister.

- Acidbutyrometrie von Gerber 193.
 Acarus farinae u. plumiger 307.
 Adamkiewicz Eiweißreaktion 10.
 Äpfelsäure, Bestimmung im Weine 611.
 Äscherich 571.
 Ätherarten, Bestimmung in Spirituosen 704.
 Ätherextrakt, Bestimmung in Gewürzen 471.
 Ätherische Öle, Bestimmung in Gewürzen 471.
 Ätherische Öle, Bestimmung in Branntwein 704.
 Ätherprobe Björklunds 739.
 Alanin 6.
 Alaun im Mehle 308. 320.
 Albumin der Milch 151.
 Albuminbrot 325.
 Albumine 11.
 Albuminoide 14.
 Albumosen 15. 37.
 — Bestimmung derselben 131.
 — Unterscheidung von Peptonen 38.
 Aldehyd, Nachweis im Spiritus 689.
 Ale 547.
 Aleuronatbrot 325.
 Aleurone 11.
 Alkaliblan (Indikator) 248.
 Alkalinität der Asche 373. 632.
 Alkohol-Ätherprobe Filsingers 740.
 — Extrakt-Bestimmung in Gewürzen 471.
 — Tabellen von K. Windisch 839.
 Alkoholische Getränke, Einfluß auf den Stoffwechsel 76.
 Alkoholisieren des Weines 595.
 Allantiasis 93.
 Allihns Zuckerbestimmung 818.
 Alloxurbasen 13.
 Amidulin 27.
 Ammoniak, Vorkommen in der Luft 804.
 — Vorkommen im Regenwasser 750.
 Amphopepton 15. 40.
 Amygdalin in den Mandeln 358.
 Anguillula tritici 300.
 — aceti 509.
 Anis 475.
 Anthraxprotein 3.
 Antipeptone 40.
 Apfelschnitten, amerik. 362.
 Apion frumentarius 300.
 Apperts Konservierungsmethode 96.
 Aprikosenöl 464.
 Arachinsäure, Nachweis 455.
 Arachisöl 458.
 Aräometrische Fettbestimmung in der Milch 183.
 Arginin 7.
 Arrak 674. 707.
 Arrowroot 333.
 Arsen in der Zimmerluft 807.
 Asbestfilter 818.
 Asopia farinalis 307.
 Asparagin in Rüben 343.
 — im Hopfen 525.
 Asparaginsäure, Spaltungsprodukt der Eiweißkörper 5. 47.
 Assimilationsvorgänge 55.
 Atmungsprozeß 58.
 Attenuation 546.
 Aufgußverfahren 542.
 Aufkräusen des Bieres 548.
 Ausatemluft 59.
 Ausbruch (Auslese-) Weine 592.
 Azolitminpapier 609.

- Bach- und Flußwasser** 760.
Bakterien der Fäulnis. Schädlichkeit derselben 759.
 — pathogene, deren Entwicklungsfähigkeit im Trinkwasser 755.
Bakterien, pathogene, deren Existenzfähigkeit neben Fäulnisbakterien 758.
Backpulver, Liebigs 334.
 — **Horsford-Liebig** 323.
Ballings Tabelle zur Reduktion des spez. Gew. auf Saccharometerprocente 835.
Barfoeds Reagens 29.
Bataten 342.
Bauchspeichel 42.
Baudouins Reaktion auf Sesamöl 455.
Baumöl (Olivenöl) 453.
Baumwollsamensöl 459.
 — **Nachweis nach Bechi** 285.
 — **Nachweis nach Halphen** 281.
 — **Nachweis mit Salpetersäure** 286.
 — **Nachweis nach Welmans** 286.
Baumwollstearin 460.
Beerenfrüchte, Beerenobst 353.
 — **Zusammensetzung** 354.
Behrens Prüfung auf Mohnöl 458.
Benzoessäure, Nachweis 189.
Berliner Hefenmehl 323.
Bernsteinsäure im Fleisch 88.
 — **Bildung bei der Fäulnis** 88.
 — **Bildung bei der Gärung** 530.
Betain in Runkelrüben 342.
Beta vulgaris 342.
Bettendorfsche Lösung 256.
Bier, Begriff 516.
 — **Bereitung a) Herstellung von Malz** 533.
 b) **Herstellung der Würze** 542.
 c) **Gärung der Würze** 545.
 — **Beurteilung** 563.
 — **Fehler und Krankheiten** 548.
 — **Hefe, 529.**
 — — **chemische Zusammensetzung** 529.
 — — **Untersuchung** 532.
 — **Klären** 567.
 — **Konservieren** 548.
 — **Nährwert** 549.
 — **Probeentnahme** 550.
 — **Rohmaterialien a) Gerste** 518. b) **Hefe** 529. c) **Hopfen** 523. d) **Wasser** 516.
 — **Sorten** 547.
 — **Stein** 544.
 — **trübes** 548.
 — **Untersuchung 550: spez. Gewicht, Extraktrest, Alkohol** 551. **Ursprüngliche Würzekonzentration, Vergärungsgrad, Acidität** 552. **Kohlehydrate** 555. **Stickstoffsubstanzen** 556. **Asche, Phosphorsäure, Schwefelsäure** 556. **Chlor, Alkalien, Zink, schweflige Säure, Borsäure** 557. **Fluorverbindungen, Salizylsäure, Benzoesäure** 558. **Formaldehyd, Glycerin, Süßstoffe, Hopfensurrogate, Neutralisationsmittel** 559. **Farbstoffe, Nachweis stattgefundener Pasteurisierung, mikroskopische Prüfung** 561. **Prüfung flüssiger Kohlensäure** 563.
 — **Zusätze von Verfälschungen** 549.
Bilirubin, Biliverdin 41.
Biosen 23.
Birotation 22.
Biuretreaktion 9.
Björklunds Ätherprobe 739.
Blattfallkrankheit 571.
Blattgemüse 346.
 — **Ausnutzbarkeit** 348.
 — **Zusammensetzung einiger** 348.
Blattgewürze 350.
Blausäurenachweis im Kirschwasser 692.
Bleiessig, Bereitung 394.
Bleipflaster 30.
Bleizahl nach Busse 489.
Blumenkohl, Zusammensetzung 347.
Blut 50.
 — **arterielles, venöses** 53.
 — **Aufgabe desselben** 53.
 — **Körperchen** 51. 52.
 — **Kreislauf** 54.
 — **Plasma** 52.
 — **Serum** 52.
Bohnen, Bohnenasche, Zusammensetzung 304.
Borsäure im Biere 557.
 — **im Hopfen** 525.
 — **in Naturweinen** 640.
 — **in Obst** 356.
 — **Nachweis** 116. 189. 239. 557. 639.
Botulismus 93.
Bourtonisieren 518.
Brandsporen, Nachweis 319.
Branntwein, Begriff 673.
 — **Beurteilung** 705.
 — **Fabrikation** 674. 686. a) **Das Maischen** 674. b) **Die Gärung** 679. c) **Die Destillation** 687.
 — **Maische, Untersuchung der süßen** 678.
 — **Maische, Untersuchung der vergorenen** 686.
 — **Rohmaterialien** 673.
 — **Sorten** 674.
 — **Untersuchung: spez. Gewicht, Alkohol** 690. **Extrakt, Asche** 691. **Gesamtsäure, freie Mineralsäure, Blausäure** 692.

- Zucker 693. Glycerin, künstliche Süßstoffe, Bitterstoffe, Branntweinschärfen, Essenzen, Farbstoffe, Metalle 694. Fuselöl 695. Aldehyd 698. Furfurol 700. Ester, Denaturierungsmittel 701. Ätherische Öle, Ätherarten, Cholin 704.
- Branntwein, Verfälschungen, zufällige Beimengungen 704.
- Brassica napus rapifera* u. *oleracea* 346.
- Braten des Fleisches 89.
- Braugerste, Anforderungen an gute 518.
— Zusammensetzung 519.
— Untersuchung derselben 520.
- Brauwasser 516.
— Gipsgehalt 518.
- Brechungsvermögen, Bestimmung 241. 463.
- Brenner, schwarzer u. roter 572.
- Brot, Bereitung 322.
— Beurteilung 331.
— fehlerhaftes 326.
— Gärung 323.
— gesäuertes 322.
— Hefebrot 323.
— Lockerungsmittel 322.
— Sorten 325.
— Untersuchung 330.
— Veränderung beim Aufbewahren 326.
— Verdaulichkeit 328.
— Zusammensetzung 326.
- Brotbacken 325.
- Brunnenanlagen 764.
- Buchenkernöl, Bucheckernöl 458.
- Büchsenfleisch (Corned beef) 97. 114. 130.
- Buchweizenkorn 297. 298.
- Buchweizenkornasche 299.
- Buchweizenmehl, Zusammensetzung 306.
- Buffbohnen, grüne, Zusammensetzung 347.
- Butalanin 5.
- Butter (Butterfett), Begriff 226.
— Bestandteile 227.
— Beurteilung 266.
— Gewinnung 226.
— pathogene Bakterien in 235.
— Probeentnahme 236.
— Ranzigwerden 232.
— Sauerwerden 234.
— Schimmeligwerden 234.
— Sorten 226.
— Talgigwerden 234.
— Übergang von Nahrungsfett in 229.
— Untersuchung 236.
— Verdaulichkeit 235.
— Verfälschung 235.
— Zersetzungen 231.
- Butterini 207.
- Butterkohl, Zusammensetzung 347.
- Buttermilch 198.
- Butteröl 227.
- Butterschmalz 227.
- Butterzahl, neue 258.
- Calandra granaria* 300.
- Cardamomen 476.
- Carin 118.
- Cellulose 25.
— Bestimmung 472.
— Verdaulichkeit 305.
- Centrifugen-Magermilch 198.
- Cerealien 295.
— anatomischer Bau 297.
— Bestandteile derselben 297.
- Cerebrin 138.
- Chaptalisieren 585.
- Charque 95.
- Chevalliers Rahmmesser 191.
- Chinois 360.
- Chlorsäure Salze, Nachweis 120.
- Cholesterine 31.
— Nachweis 288.
- Cholin 115.
— im Hopfen 525.
— in Branntweinen 704.
- Cholsäure 41.
- Chylus 49.
- Chymosin 35.
- Cibebenweine 592. 593.
- Citronensäure in der Milch 156.
- Claviceps purpurea 300.
- Cognac 674. 706.
- Crace-Calverts Reaktion 455.
- Crenothrix 790.
- Curcumapapier 640.
- Darmbakterien** 46.
- Darmsaft 42.
- Darrmalz 535.
- Deckkläre 391.
- Dekoktionsverfahren 542.
- Dekortikation des Getreides 302.
- Denaturierung der Eiweißstoffe 5.
- Dessertweine 584. 588. 589.
- Deuteroalbumose 40.
- Dextrin, Bestimmung im Bier 555.
— Bestimmung in Stärkesirup 424.
— Bestimmung in Suppenwürzen 133.
— Bestimmung in Wein 641.
— Mehle 334.
- Dextrine 27.
- Dextrose 22.
— Bestimmung 819.

- Dialyse 390.
 — des Honigs 433.
 Diamalt 323.
 Diastase, Darstellung nach Lintner 123.
 Diastatische Kraft des Malzes 540.
 Dicksaft, Dünnsaft 390.
 Dickmaische 542.
 Diffusionsverfahren 390.
 Disaccharide 23.
 Dorsch-Lebertran 464.
 Dotterplättchen 11.
 Drosophila funebris 509.
 Dulcin 436.

E
 Edelfäule 570.
 Effronts Flußsäureverfahren 682.
 Eier 136.
 — -Cognac 707.
 — Eiweiß 136.
 — Gelb 137.
 — Konserven 140.
 — Konservierung 139.
 — -Mehl, Eierersatz 323.
 — Nachweis in Teigwaren 338.
 — Nährwert 140.
 — Untersuchung 141.
 Einpökeln, Einsalzen 97.
 Eis 797.
 Eiweiß, Organ —, zirkulierendes — 64.
 Eiweißfäulnis 46.
 Eiweißnahrung, Stoffwechsel bei reiner — 64.
 Eiweißstickstoff, Bestimmung desselben in der Gerste 522.
 Eiweißstoffe, Bestimmung der gerinnbaren und unlöslichen 131.
 — Bestimmung der löslichen in der Gerste 522.
 — Destillation mit Schwefelsäure 8.
 — Eigenschaften 4.
 — Einteilung 3.
 — Fällung derselben 8.
 — Farbenreaktionen 8.
 — Halogenderivate 8.
 — Oxydation derselben 7.
 — Zersetzung derselben 5. 46.
 Elastin 14.
 Endiviensalat, Zusammensetzung 350.
 Endosmose 390.
 Enteisung des Wassers 762.
 Enzyme 16.
 Ephestia Kühniella 300.
 Erbsen, Erbsenasche, Zusammensetzung 304.
 Erdnuß 357.
 Erdnußöl 458.

 Erstarrungspunkt einiger Fette 464.
 — Bestimmung desselben 240.
 Essig 507.
 — Beurteilung 515.
 — Herstellung 508.
 — Unterscheidung der Sorten 514.
 — Untersuchung 511.
 Essigaale, Essigfliege 509.
 Essigstich des Weines 579. 662.
 Euglena viridis 760.
 Eukasin 102. 149.

F
 Façonweine 597.
 Fäces 56.
 Färben von Likören 705.
 Fäule, nasse des Getreides 299.
 Fäulnisbasen 93.
 — Nachweis derselben 114.
 Fäulnisbakterien im Wasser 758.
 Farbmalt 535.
 Farbstoffe, Nachweis in Butter 254.
 — Nachweis in Fetten 280.
 — Nachweis in Fleischwaren 121.
 — Nachweis in Teigwaren 337.
 — Nachweis im Weine 628.
 Fehlingsche Lösung 818.
 Feldbohnen, Zusammensetzung 304.
 Feldsalat, Zusammensetzung 350.
 Fenchel 477.
 Fermente 16.
 Fermentorganismen 17.
 Fesers Laktoskop 191.
 Fette 30.
 — Bedeutung derselben als Nährstoffe 68.
 — Bildung von Fett aus Kasein 210.
 — Probeentnahme 236. 275.
 — Tabelle über das spez. Gewicht, den Schmelz- und Erstarrungspunkt, die Jodzahl etc. einiger Fette 464.
 — Untersuchungsmethoden 236. 276. 454. 462.
 — Vorprüfung 275.
 Fettkäse 207.
 Fettresorption 45.
 Fettsäuren; Bestimmung der flüchtigen nach Reichert-Meissl 246.
 — Bestimmung der freien (Säurezahl) 245.
 — Bestimmung des Gehaltes an ungesättigten Fettsäuren (Hübls Jodzahl) 251.
 — Bestimmung der Sättigungskapazität der gesamten — (Köttstorfers Verseifungszahl) 248.
 — Bestimmung der unlöslichen —, nach Hehner 250.

- Fibrin 11.
 Filsingers Alkohol-Ätherprobe 740.
 Fischmehl 95.
 Flachmüllerei 302.
 Fleisch (vergl. Muskelfleisch) und Fleisch-
 waren:
 — anatomische Struktur 86.
 — Beschaugesetz 128.
 — Beurteilung 125.
 — Konservierung 95.
 — Probeentnahme 104.
 — Untersuchung 106.
 — Veränderung beim Zubereiten 89.
 — Verdaulichkeit 91.
 — Verunreinigungen 92.
 — Zersetzung desselben 92.
 Fleischextrakte 100.
 — Beurteilung 135.
 — Untersuchung 130.
 Fleischkonserven (Wurstwaren):
 — Beurteilung 125.
 — Untersuchung auf Ammoniak 113.
 — Untersuchung auf Fäulnisbasen 114.
 — Untersuchung auf Farbstoffe 121.
 — Konservierungsmittel 116.
 — Metalle 125.
 — Untersuchung auf Pferdefleisch 110.
 — Untersuchung auf Stärkemehl 123.
 Fleischmannsche Formel 184.
 Fleischpräparate 100.
 — Untersuchung und Beurteilung 130.
 Flugbrand (Staubbrand) 299.
 Fluorsalze, Nachweis 119. 280. 558. 640.
 Flußwasser 760.
 — Selbstreinigung desselben 760.
 Formaldehydnachweis 117. 189. 278. 559.
 Frauenmilch 175.
 Fruchtkonserven 359.
 Fruchtsäfte 369.
 — Untersuchung 372.
 — Beurteilung 385.
 Fruchtzucker (Lävulose) 23.
 Fructose 23.
 Fuchsinlösung 699.
 Furfural, Nachweis im Branntwein 700.
 Fuselöl 688.
 — Nachweis und Bestimmung 695.
 Gänsefett 294. 464.
 Gänsefuß, Zusammensetzung 350.
 Gänseleberpastete 99.
 Gärkraft der Hefe 532.
 Gärung 530.
 — der Bierwürze 545.
 — des Mostes 576.
 — der Branntweinmaische 679.
 Gärungstheorien 531.
 Galaktose 23.
 Galle 41.
 Gallenfarbstoffe, Gallensäuren, Gallen-
 steine 41.
 Gallisin 421.
 Gallisieren des Weines 585. 653.
 Gartenbohne, Zusammensetzung 304.
 Gartenerbse, grüne, Zusammensetzung
 347.
 Gelee 370.
 — Extrakte 371.
 Gemüse 340.
 — Beurteilung 350.
 — Verdaulichkeit derselben 348.
 Gemüsekonserven, Beurteilung 366.
 — Herstellung 359.
 — Untersuchung 361.
 — Zusammensetzung 361.
 Genußmittel 2. 84. 467.
 — ihre physiologische Bedeutung 467.
 Gerbsäure, im Hopfen 525.
 — im Kaffee 711. 712.
 — im Tee 728.
 Gerbstoffbestimmung 526. 641.
 Gerste 296. 518.
 — Asche 299.
 — Prüfung 520.
 Gerste, Schwefelung 323.
 — Zusammensetzung 298.
 Gerstenmehl, dessen Zusammensetzung
 306.
 Getreide (Getreidekörner):
 — anatomischer Bau 297.
 — Bestandteile 297.
 — chemische Untersuchung 301.
 — gekeimtes 307.
 — Krankheiten und Feinde 299.
 — Reinigen, Putzen, Schälen, Mahlen
 302.
 — Verfälschungen, Verunreinigungen
 desselben 300.
 Getreidemehle, Beurteilung 320.
 — Untersuchung 308.
 — verdorbene, verfälschte, verunreinigte
 306.
 — Zusammensetzung 306.
 Getreidesamenstecher, Getreiderüssel-
 käfer 300.
 Gewürze, Begriff 468.
 — Beurteilung 474.
 — Grenzzahlen 474. 506.
 — Methoden der chemischen Unter-
 suchung 470.
 — mikroskopische Prüfung 469.
 — Verfälschung derselben 468.

- Gewürznelken 479.
 Gipsen des Weines 578.
 Glasmalz 535.
 Globin 51.
 Globuline 11.
 Gloeosporium 572.
 Glucin 436. 438.
 Glutamin, Glutaminsäure 342.
 Glutin 14.
 Glutintrübung des Bieres 548.
 Glycerin, Bildung bei der Gärung 531.
 575.
 Glyceringelatine, Herstellung 469.
 Glycerinphosphorsäure 31. 338.
 Glykocholsäure 41.
 Glykogen 27.
 — im Fleische 87.
 Glykokoll 6. 41.
 Glykose 22.
 Glykosen, Monosaccharide 18.
 Grahambrot 325.
 Graupen, Gries, Grütze 303.
 Grünkern 296.
 Grünmalz 534.
 Grundwasser 752.
 Guajak tinktur 692.
 Gummi 29.
 Gurken, Zusammensetzung derselben 350.
- Hackfleischvergiftung** 94.
 Hämatin 51.
 Hämatoporphyrin 57.
 Häminkristalle 52.
 Hämoglobin 51.
 Hafer 296. 298.
 — Asche 299.
 — Flocken 303.
 — Mehl 306.
 Hagers Anilinprobe 740.
 Haidekorn 297. 298. 299.
 Halphens Reaktion 281. 291.
 Hammelfett 293. 464.
 Hammelfleisch 87.
 Hanföl 464.
 Harn, Harnsäure, Harnsteine, Harnstoff
 57. 58.
 Haselnußöl 464.
 Hautatmung 60.
 Hefe 529. 683.
 — Reinzucht 531.
 — Untersuchung 532. 684.
 Hefenextrakte 685.
 Hefengut, Untersuchung des 680.
 Hefenmehl, Berliner 323.
 Hefetrübung des Bieres 548.
- Hehnersche Zahl 250.
 Herz, anatomischer Bau 53.
 Heteroalbumose 39.
 Heuwurm 572.
 Hexonbasen 15.
 Hexosen 20.
 Hirse 296.
 Hochmüllerei 302.
 Holzessig 510.
 Holzfaser, Bestimmung 472.
 Holzstreuemehl 332.
 Honig, Gewinnung, Zusammensetzung
 427.
 — Beurteilung 433.
 — Untersuchung 429.
 — Verunreinigung, Verfälschung 428.
 Honigessig 510.
 Hopfen, Herkunft 523.
 — Bestandteile 524.
 — Beurteilung 528.
 — Schwefelung des 527.
 — Untersuchung 526.
 — Zweck des Zusatzes zur Bierwürze 524.
 Hornstoff 14.
 Horsford-Liebigs Backpulver 323.
 Hüblsche Jodzahl 251.
 Hülsenfrüchte, Zusammensetzung 303.
 304.
 — Ausnutzbarkeit 305.
 Hunger, Einfluß auf den Stoffverbrauch
 63.
 Hyaline, Hyalogenese 13.
 Hydrazone 21.
 Hydrurus 760.
 Hystidin 6.
- Indol** 7. 47.
 Infusionsverfahren 542.
 Ingwer 480.
 Inosit im Fleisch 87.
 Inulin 27.
 Invertzucker 23.
 — Bestimmung 819.
 Isomaltose 24.
- Japanischer Lebertran** 464.
 Japanwachs 464.
 Jodzahl (Hübls) 251.
 Jorissens Furfurolprobe 700.
 Jungfernhonig 427.
- Käse** 206.
 — Bereitung 208.
 — Beurteilung 225.
 — Fälschung 224.

- Käse, Fehler 215.
 — fette 207.
 — halbfette 207.
 — Gift 218.
 — Lochbildung 214.
 — Mager- 207.
 — Milch 199.
 — Reifen desselben 209.
 — Sorten 206.
 — Untersuchung 219.
 — Verdaulichkeit 215.
 — Zusammensetzung einiger Käsezorten 214.
 Kaffee (Bohnen), Herkunft, Gewinnung, Bau 708.
 — Beurteilung 721.
 — Ersatzstoffe 713.
 — Glasieren der Bohnen 714.
 — Sorten 710.
 — Surrogate 713.
 — Untersuchung 715.
 — Verfälschung 714.
 — Zusammensetzung 710.
 Kaffeeasche, Zusammensetzung 711.
 Kaffeol 712.
 Kahl des Weines 579.
 Kakao, Kakaopräparate 733.
 — Beurteilung 747.
 — Eichel- 737.
 — entölt 735.
 — Hafer- 737.
 — Masse 735.
 — Öl (-Butter) 462. 734.
 — Untersuchung 738.
 — Verdaulichkeit 736.
 — Verfälschungen 737.
 Kakaobohnen, Herkunft, Gewinnung 733.
 — Bestandteile, Zusammensetzung 734.
 — Kalbfleisch 87.
 Kalkwasser 784.
 Kalorie, Begriff 62.
 Kandiszucker 392.
 Karamel 21. 420.
 — Nachweis 561. 631. 694.
 Karotin 344.
 Kartoffeln 340.
 — Ausnutzbarkeit 345.
 Kartoffelstärke, Gewinnung 332.
 Kartoffelzucker 418.
 Kasein 36. 148.
 Kastanien 357. 358.
 Kaviar 143.
 Kefir 204.
 Keratin 14.
 Kernnucleine 13.
 Kernobst 353.
 Kindermehle 334.
 Kirschwasser 687. 692. 706.
 Kjeldahls Stickstoffbestimmungsmethode 108.
 Klären des Bieres 567.
 Klärsel 391.
 Kleber, Bestimmung 312.
 — Veränderung desselben beim Backen 325.
 — Veränderung desselben beim Keimen 307.
 Kleistertrübung des Bieres 548.
 Knochen, Bestandteile 89.
 Knochenfett 464.
 Kochen des Fleisches 89.
 Kochsalz 506.
 — Bedeutung für den Stoffwechsel 75.
 Köttstorfersche Zahl 248.
 Koffein 710.
 — Bestimmung 717.
 — Einfluß auf den Stoffwechsel 77.
 Koffearin 710.
 Kohlarten 346.
 Kohlehydrate 18.
 — Bedeutung als Nährstoffe 69. 71.
 — Bestimmung derselben 310, der löslichen und unlöslichen 335.
 — Zersetzung derselben durch Mikroorganismen 48.
 Kohlenoxyd, Nachweis in der Luft 812.
 Kohlenoxydhämoglobin 51. 812.
 Kohlensäure, Abgabe in der Aus- und Einatemungsluft 59.
 — im Blute 53.
 — durch Hautatmung 60.
 — in der Luft 803.
 — im Wasser 753.
 Kohlensäurebestimmung in der Luft 809.
 — in Wasser 783.
 Kohlensäure, flüssige; Untersuchung 563.
 Kohlraben, Zusammensetzung 344. 345.
 Kokosfett, Nachweis in Butter 257.
 — Nachweis in Margarine 281.
 — Nachweis in Schweinefett 287.
 Kokosöl (-butter) 460.
 Kollagen 14.
 Kolonialzucker, Herstellung 392.
 Koloradokäfer 342.
 Kolostrummilch 158.
 Konditorwaren 439.
 Konserven, Eier- 140.
 — Fleisch- 95.
 — Fleischgemüse- 104.
 — Gemüse- 359.
 — Mehl- 336.
 — Milch- 200.

- Konserven, Obst- 359.
 — Suppen- 104.
 Konservierung des Bieres 409.
 — des Fleisches 95.
 — von Milch 171. 197.
 — des Weines 578.
 Kopfsalat, Zusammensetzung 350.
 Koprah 460.
 Koriander 481.
 Kornrade 301.
 Kornwurm 300.
 Kot (Fäces) 56.
 Kottonöl 459.
 — Nachweis von 286. 287. 454.
 Kreatin, Kreatinin im Fleische 87.
 Kremometer von Chevallier 191.
 Kuhbutter 226. 464.
 Kuhmilch, Zusammensetzung 157.
 — Zusammensetzung der Asche 158.
 — Beurteilung und Verfälschung 193.
 — Einflüsse auf die Zusammensetzung:
 1. die Laktationsperiode 158.
 2. Das Alter der Kühe 159.
 3. Das Geschlechtsleben 159.
 4. Die Individualität und Rasse 160.
 5. Tägliche Schwankungen 161.
 6. Das Melken 161.
 7. Das Futter 162.
 8. Körperbewegungen 164.
 9. Temperatur und Witterung 164.
 10. Gefrieren der Milch 165.
 11. Einfluß des Kochens 165.
 — Infektion durch Milch kranker Kühe 169.
 — Konservierung 171.
 — Milchfehler 165.
 — Probeentnahme (Stallprobe) 180.
 — Untersuchung, chemische 181.
 — Untersuchung, optische 191.
 — Untersuchung, Schnellmethoden 191.
 Kümmel 481.
 Kumys 204.
 Kunerol 461.
 Kunstbutter 271.
 Kupfer im Mehle 309.
 Kupfer in Konserven 361. 367.
 — in fetten Ölen 456.
 Kupferkalkbrühe 571.
- Lab** 35.
 Labkäse 206. 208.
 Labpulver 208.
 Lävulose 23.
 Laktalbumin 151.
 Laktine 460.
- Laktobutyrometer von Marchand 192.
 — von Bondzynski 192.
 Laktodensimeter 181.
 Laktokrit von de Laval 192.
 Laktose 24. 154.
 Laktoskop von Feser 191.
 Lambic 547.
 Laureol 460.
 Lautermaische 542.
 Lecithine 30.
 — ihre Zersetzung durch Steapsin 46.
 Lecithingehalt der Fette 466.
 Legumin 303.
 Leguminosen, Zusammensetzung 304.
 — Verdaulichkeit 305.
 — Mehle 334.
 Leim, Bedeutung für die Ernährung 68.
 Leimgebendes Gewebe 14.
 Leitungswasser 762.
 Leucin, Spaltungsprodukt der Protein-
 substanz 5. 47.
 Leukocyten 52.
 Lichenin 27.
 Liebermanns Eiweißreaktion 10.
 Liebig's Backpulver und Puddingmehl
 334.
 Liköre, Färbung derselben 705.
 Limonaden 384.
 Linsen, Zusammensetzung 304.
 Lipochrome, Isolierung derselben 30.
 Livache, Prüfung der Öle 455.
 Lochbildung im Käse 214.
 Löwenzahnblätter, Zusammensetzung 350.
 Lüften des Wassers 762.
 Luft, Bestandteile 802.
 — Beurteilung 637.
 — Feuchtigkeit 803.
 — Untersuchung:
 1. Sauerstoff und Stickstoff 809.
 2. Wasserdampf 809.
 3. Kohlensäure 809.
 4. Kohlenoxyd 812.
 5. Staubgehalt 813.
 6. Bakteriengehalt 813.
 7. Ammoniak 813.
 8. Salpetrige Säure, Salpetersäure 814.
 9. Schwefelwasserstoff 814.
 10. Schweflige Säure 814.
 11. Schwefelsäure 814.
 12. Salzsäuregas 814.
 13. Chlor 814.
 14. Quecksilber 815.
 15. Ozon 815.
 16. Wasserstoffsperoxyd 815.
 17. Acetylen 816.
 18. Formaldehyd 816.

- Luft, Verunreinigungen:
 1. Staub und Keime 807.
 2. gasförmige 808.
 Lunge, anatomischer Bau 59.
 Lupulin 524.
 Lutein 138.
 Lutter, der 688.
 Lymphe, Lymphdrüsen 49.
 Lymphgefäße 49.
 Lysatin, Lysatinin, Lysin 6.
- M**
 Maccaroni 336.
 Macis 481.
 Madeira 596.
 Magensaft 34.
 — Wirkung desselben auf die Nährstoffe 36.
 Magerkäse 207.
 Magermilch 198.
 Maggi 103.
 Magnesiummischung 107.
 Mais, -Öl 466.
 — Stärke, Gewinnung 333.
 — Zusammensetzung 296. 298. 299.
 Maischen, das 674.
 Maismon, Maizena 296.
 Majoran 485.
 Malaga 594.
 Maltol 558.
 Maltonwein 673.
 Maltose 24.
 — Bestimmung derselben 555.
 Malz, Ausbeute 547.
 — Bereitung 533.
 — Darren 535.
 — Essig 514.
 — Fermentativvermögen desselben 540.
 — Untersuchung 538.
 Malzkraut 383.
 Mandelöl 464.
 Mangold 346.
 Mannit in Pilzen 351.
 — im Weine 580. 616. 622.
 Mannose 22.
 Manta 95.
 Mantecchi di Sorrento 207.
 Margarine, Herstellung 271.
 — Beurteilung 282.
 — Eigenschaften 272.
 — Untersuchung 276.
 — Verdaulichkeit 273.
 — Verfälschung 278.
 Margarinekäse 218.
 Marmeladen 380.
 Mars 547.
 Marsala 595.
- Maté 733.
 Matta 505.
 Medizinalweine 666.
 Meerrettig 344. 345.
 Mehl 305.
 — Ausfuhr- 320.
 — Beurteilung 320.
 — fehlerhaftes, verfälschtes 306.
 — griffliges 306.
 — präpariertes 333.
 — Untersuchung 308.
 — Zusammensetzung 306.
 Mehlmotte 307.
 — wurm 307.
 — zünsler 300.
 Meißelsche Zahl 246.
 Melasse 390. 391.
 Melibiose 24.
 Meltau (Oidium) 571.
 Menescher Ausbruch 593.
 Metalltrübung des Bieres 548.
 Meteorwasser 750.
 Milbenprobe im Mehl 315.
 Milch, Asche 156.
 — Begriff 145. 193.
 — Bestandteile 148.
 — Beurteilung 194.
 — Eigenschaften der 146.
 — Entstehung 145.
 — Einflüsse auf die Beschaffenheit und Zusammensetzung 158.
 — Fehler 165.
 — Fett 152. 226.
 — Fettbestimmung 183. 192. 193.
 — Frauen-, Einflüsse auf die Zusammensetzung 176.
 — Frauen-, Unterschied von Kuhmilch 175.
 — Frauen-, Zusammensetzung 176.
 — Gase 156.
 — Kasein 148.
 — kondensierte 200.
 — Konservierung 171. 197.
 — Kontrolle, polizeiliche 191.
 — pasteurisierte, sterilisierte 200.
 — Probeentnahme 179.
 — Pulver 203.
 — Säure im Fleische 87.
 — Säure in der Milch 156.
 — Schaf- 178.
 — Tafeln 203.
 — Untersuchung 179.
 — Verdaulichkeit 178.
 — Verfälschung 193.
 — Wage 181.
 — Ziegen- 177.

- Milch, Zucker, Bestimmung 819.
 — Zucker, Gewinnung, Eigenschaften 154.
 — Zucker, Umsetzung desselben im Kefir 205.
 Milchzucker, Zerfall bei Reifen der Käse 210.
 Millons Reagens und Reaktion 9.
 Mineralsäuren, Bestimmung in Essig 511.
 Mineralstoffe, Bedeutung für den Stoffwechsel 75.
 Mineralwasser 798.
 Möhren 343.
 Möhrenkraut 383.
 Möslingers Säurerest 657.
 Mohnöl 457. 464.
 Molischs Eiweißreaktion 9.
 Molken 199.
 — Eiweiß 151.
 — Käse 207.
 Molybdänlösung 107. 646.
 Monosaccharide 18.
 Mooresche Probe 21.
 Most, Bereitung, Bestandteile 573. 582.
 — Gärung 574.
 — Untersuchung 597.
 Mucine 12.
 Mucide, Mucinoide 12.
 Mucor mucedo 326.
 Müllerei 302.
 Mundspeichel 32.
 Muskatblüte 481.
 Muskatnuß 484.
 Muskelfleisch, Bestandteile desselben 86.
 — Reaktion desselben 88.
 Muskelkraft, Quelle derselben 78.
 Mutterkorn 307.
 — Nachweis im Mehle 319.
 Mykoprotein 3.
 Mykose 24.
 Myosin 87.
 Myseost 207.
 Mytilotoxin 94. 115.
- Nährstoffe, Nahrungsstoffe:**
 — Assimilation 51.
 — Begriff 1.
 — Einteilung 3.
 — Resorption derselben 49.
 — Veränderung derselben durch Mikroorganismen (Darmbakterien) 46.
 — Wirkung der Darmsäfte 42.
 — Wirkung des Magensaftes 36.
 — Wirkung des Mundspeichels 33.
 Nahrung, Begriff 2.
 — Anforderung an dieselbe 82.
- Nahrungsmittel, Begriff 2.
 — Unterschied animalischer und vegetabilischer 85.
 Nelken, Gewürznelken 479.
 Nelkenpfeffer 492.
 Nessler's Reagens 777.
 Nucleine 13.
 Nucleinbasen, Nucleinsäuren 13.
 Nucleoalbumine 12.
 Nucleoproteide 12.
 Nudeln 336.
 Nußöl 464.
 Nutrose 102. 149.
 Nut-sweet-oil 456.
 Nutzwasser 759.
- Obst** 353.
 — Essig 514.
 — Zusammensetzung 354.
 Obstkonserven, Beurteilung 366.
 — Herstellung 359.
 — Untersuchung 361.
 — Zusammensetzung 361.
 Obstkraut 383.
 Obstwein 668.
 Oidium Tuckeri 571.
 Öle, Speise- 453.
 — Aufnahmevermögen der — für Sauerstoff 455.
 Oleomargarin 272.
 Olivenöl (Baumöl) 453.
 — Ranzigkeit des —, Bestimmung 457.
 Organeiwweiß 64.
 Optische Milchprüfer 191.
 Osazone 21.
 Ovos 685.
 Oxyhämoglobin 51.
 Ozon in der Luft 805.
- Paderborner Brot** 325.
 Palmin 460.
 Palmöl, Palmkernöl 461. 464.
 Paniermehl 334.
 Pankreas 42.
 Papayotin 101.
 Paprika 485.
 Parakasein 151.
 Paranukleine 13.
 Pasteten 99.
 Pasteurisieren der Milch 173.
 Pato 95.
 Pektinstoffe 29. 355.
 Pentosane, Pentosen 18.
 — Bestimmung 490.
 Pepsin 35.

- Peptone 15. 37. 101.
 — Nährwert derselben 68.
 — Unterschied von Albumosen 38. 39.
 — Untersuchung 130.
 Perlkaffee 708.
 Peronospora viticola 571.
 Perspiration 60.
 Petiotisieren 589.
 Pfeffer 486.
 Pfefferbrand 299.
 Pferdefett 294. 464.
 Pferdefleisch, Erkennung desselben 110.
 Pflanzenalbumin 11.
 Pflanzenbutter 460.
 Pflanzenfette 453.
 Pflanzengummi, — schleime 29.
 Pflanzenkasein 303.
 Phosphatieren 578.
 Phycis ceratoniella 307.
 Phylloxera vastatrix 572.
 Phytosterin, Vorkommen, Eigenschaften 32.
 — Nachweis 261.
 Pikrinsäure, Nachweis in Mehlfabrikaten 337. 338.
 Pilze 351.
 Piment 492.
 Piperin, Bestimmung desselben 488.
 Plasmon 103. 149.
 Polenskes Zahl 257.
 Polenta 297.
 Polysaccharide 25.
 Porter 547.
 Portulac 349.
 Portwein 595.
 Preßhefe 683.
 — Untersuchung 684.
 Propalanin 5.
 Protamine 15.
 Proteide 3.
 Protein-Nährmittel 102.
 Proteinstoffe 3.
 Proteosen 38.
 Prothrombin 50.
 Protoalbumose 39.
 Pseudonukleine 13.
 Pseudopeziza trocheiphila 572.
 Ptomaine 93.
 — Nachweis nach Brieger 114.
 Ptyalin 32. 42. 43.
 Puddingmehl Liebigs 334.
 Pumpernickel 325.
 Purinbasen 13.

 Quäker Oats 303.
 Quark 209.

 Quellwasser 752.
 Quevannes Laktodensimeter 182.

Radieschen, Zusammensetzung 344. 345.
 Räuchern (des Fleisches) 98.
 Raffinose 25.
 Rahm 197.
 Rahmkäse 207.
 Ranzige Butter 232.
 Raulinsche Nährlösung 431.
 Reagentien, mikroskopische 470.
 Reblauskrankheit 571.
 Recknagels Formeln für Milchanalyse 196.
 Refraktometer 241.
 Regenwasser 750.
 Reichls Eiweißreaktion 10.
 Reichert-Meißlsche Zahl 246.
 Reis 296. 298. 299.
 Reischauers Stern 541.
 Rettig, Zusammensetzung 344. 345.
 Ricinusöl 464.
 Rindfleisch 87.
 Rindstalg 293. 464.
 Robbentran 464.
 Roggen 296.
 — Mehl 306.
 — Zusammensetzung 298. 299.
 Rohfaser, Bestimmung derselben 472.
 Rohrzucker 390.
 Rohrzucker 24. 389.
 — Untersuchung 393.
 Rosenkohl 347.
 Rotkraut, Zusammensetzung 347.
 Rotten des Kakao 733.
 Rotweinbereitung 573.
 Rübe, Einmach —, Zusammensetzung 344. 345.
 — Teltower —, Zusammensetzung 344. 345.
 Rübekraut 383.
 Rübenzucker 389.
 — Fabrikation 390.
 — technisch reiner 586.
 Rüböl 464.
 Rückverbesserung von Wein 655.
 Rum 674. 706.
 Runkelrüben 342.
 Ruster 593.

 Saccharin 435.
 — Nachweis 436. 637.
 Saccharose 24.
 Saccharobiösen 23.
 Sachsseesche Quecksilberlösung 447.

- Safran 493.
 Sago 333.
 Sahne 197.
 Sakkakaffee 709.
 Salate 349.
 — Zusammensetzung einiger — 350.
 Salicylsäure als Konserviermittel für Milch 172.
 — Nachweis in Fetten und Fleischwaren 120.
 — Nachweis in der Milch 188.
 — Nachweis in Bier und Wein 588. 639.
 Salz 506.
 — Bedeutung für den Stoffwechsel 75.
 Samenfrüchte 357.
 — Zusammensetzung 357.
 Sana 283.
 Saponin, Nachweis 385.
 Sardellen 97.
 Saturation 390.
 Säuregehalt der Milch 186.
 — des Bieres 552. 565.
 — des Weines 609. 610. 654. 657. 662.
 Säuregrade, Säurezahl der Butter 245. 246.
 Saucen, käufliche 103.
 — — Untersuchung derselben 130.
 Sauerfüule 570.
 Sauerkraut 348.
 Sauermilchkäse 207.
 Sauerstoff der Luft 802.
 Sauerteig 323.
 Sauerwurm 572.
 Savoyerkohl, Zusammensetzung 347.
 Schafffleisch 87.
 Schafmilch 178.
 Schalobst 357.
 Schaumgärung 681.
 Schaumweine 670.
 Schellfisch 95.
 Schiffszwieback 325.
 Schlachtabfälle 89.
 Schlempe 689.
 Schmalz 226.
 Schweißliege 92.
 Schmelzpunkt einiger Fette 464.
 — Bestimmung desselben 240.
 Schnellessigfabrikation 508.
 Schnellhefe 323.
 Schnittbohnen, Zusammensetzung 347.
 Schokoladen 736.
 — Mehle 736.
 — Lipanin- 738.
 — Somatose- 737.
 Schottensick 207.
 Schwämme 351.
 Schwarzwurzel, Zusammensetzung 344. 345.
 Schwefelsäure, freie, im Essig 511.
 — freie, in der Luft 808. 814.
 Schweflige Säure, Bestimmung in Bier 557.
 — Bestimmung in Wein 635.
 Schweflige Salze, Nachweis 118. 279.
 Schweinefett 283.
 — Beurteilung 289.
 — chemische Prüfung 284.
 — mikroskopische Prüfung 288.
 — Verfälschungen 284.
 Schweitzers Reagens 26.
 Seifen 30.
 Selbstverdauung des Magens 37.
 Sellerie 350.
 Semmel 325.
 Senf 497.
 Senföl, Bestimmung 498.
 Sesamöl 459.
 Sherry 595.
 Siris 685.
 Sirona 296.
 Sirup 391.
 Sitophilus granarius 300.
 Skatol 7. 47.
 Skatolessigsäure 7.
 Skatolkarbonsäure 7. 47.
 Soda in der Milch 172. 188.
 Sommerbier 547.
 Soja, japanische 103.
 Sonnenblumenöl 459. 464.
 Sorbose, Sorbinose 23.
 Soxhlets aräometrische Fettbestimmung in der Milch 183.
 Spargel 347. 348.
 Speciol 505.
 Speck, Jodzähl desselben 290.
 Speichel 32.
 Speisefette, -Öle 453.
 — Untersuchung der — 462.
 Speisewürzen 103.
 Spinat, Zusammensetzung 347.
 Spiritusfabrikation 674.
 Springwurm 573.
 Spritessig 507.
 Stallprobe 180.
 Stärke 26. 332.
 — Bestimmung der — im Kakao 742.
 — — in der Gerste 521.
 — — in Gewürzen 473.
 — — in Kartoffeln 674.
 — — in Wurstwaren 123.
 — lösliche, nach Lintner 540.
 — „ „ Syniewski 27.
 — „ „ Wroblewsky 27.

Stärke, lösliche, nach Zulkowsky 27. 252.
 — Verzuckerung 28.
 — Zersetzung der — durch Ptyalin 33.
 Stärkemehle 382.
 Stärkesirup 418. 419.
 Stärkezucker 418.
 — Eigenschaften, Zusammensetzung 420.
 — Herstellung 418.
 — Untersuchung 423.
 Stammwürze des Bieres 552.
 Staubbrand 299.
 Staubgehalt der Luft 807.
 — Bestimmung desselben 813.
 Steapsin 43. 45.
 Steckrübe 347.
 Steckrübenstengel, Zusammensetzung 347.
 Steinmalz 535.
 Steinobst 353.
 Storz 297.
 Stickstoff, Bestimmung desselben nach Kjeldahl 108.
 Stickstoffgehalt der Luft 802.
 Stockfisch 95.
 Stoffverbrauch, Ermittlung des gesamten — 62.
 — bei Arbeit und Ruhe 78.
 — Einfluß der Temperatur auf den — 82.
 — beim Hunger 63.
 — bei Zufuhr von Alkohol und Alkaloiden 76.
 — bei Zufuhr von Eiweiß 64.
 — bei Zufuhr von Eiweiß und Fett 69.
 Stoffverbrauch bei Zufuhr von Eiweiß und Kohlehydraten 71.
 — bei Zufuhr von Fett und Kohlehydraten 68.
 — bei Zufuhr von Leim 68.
 — bei Zufuhr von Pepton 68.
 — bei Zufuhr von Salzen 75.
 — bei Zufuhr von Wasser 73.
 Stoffwechsel, Begriff 1.
 Stoffwechselprodukte, Ausscheidung derselben 56.
 Stubenfliege 92.
 Stutenmilch 204.
 Süßmilchkäse 207.
 Süßstoffe, künstliche 435.
 — Nachweis 436.
 Süßstoffgesetz 438.
 Süßweine, süße Weine 590. 592. 664.
 Sultankaffee 709.
 Suppenkonserven 104.
 Suppenwürzen 103.
 Syntonin 4. 8. 37.

Tabellen:

- I. Korrektionsstabelle für ganze Milch 817.
- II. Korrektionsstabelle für abgerahmte Milch 817.
- III. Bestimmung des Traubenzuckers (Dextrose) nach Allihn 819.
- IV. Bestimmung des Invertzuckers nach Meißl 822.
- V. Bestimmung des Milchzuckers nach Soxhlet 824.
- VI. Bestimmung der Maltose nach Wein 825.
- VII. Tabelle zur Ermittlung des Zuckergehaltes wäßriger Zuckerlösungen aus der Dichte bei 15° C. 827.
- VIII. Tabelle zur Ermittlung der Prozente Brix aus der Dichte bei 20° C. 831.
- IX. Tabelle zur Berichtigung der Grade Brix bei einer von der normalen abweichenden Temperatur 832.
- X. Tabelle zur Berechnung des Rohrzuckergehaltes aus der gefundenen Kupfermenge bei 2 Minuten Kochdauer und 0,1625 g Ablauf 833.
- XI. Reduktion der spezifischen Gewichte auf Saccharometerprocente nach Balling 834.
- XII. Tabelle zum Vergleiche zwischen Gewichtsprozenten Zucker oder Graden nach Brix (oder Balling), spezifischem Gewichte u. Graden nach Beaumé. Temp. 17,5° C. 835.
- XIII. Alkoholtabelle nach K. Windisch 839.
- XIV. Alkoholtabelle nach O. Hehner 844.
- XV. Weinextraktabelle 850.
- XVI. Extraktabelle nach W. Schulze 855.
- XVII. Verdünnung von höherprozentigem Branntwein auf 24,7 Gewichtsprozent mittels Wasser bei 15° C. 857.
- XVIII. Bereitung des Branntweins von 24,7 Gewichtsprozent aus niederprozentigem mittels Zusatzes von absolutem Alkohol bei 15° C. 861.
- XIX. Ermittlung des Fuselgehaltes 861.
- XX. Atomgewichte (1907) 862.

- Tabelle, enthaltend spezifisches Gewicht, Schmelzpunkt, Erstarrungspunkt, Refraktion, Hehnersche Zahl, Köttstorfersche Zahl, Hüblsche Jodzahl, Reichert-Meißlsche Zahl einiger Fette und Öle 464. 465.
- zur Ermittlung des Zuckergehaltes eines Mostes aus der Angabe der Öchsleschen Mostwage 597.
- zur Ermittlung des Trockensubstanzgehaltes der Mäste aus dem spezifischen Gewichte derselben 599.
- zur Fettbestimmung in der Milch mit dem Laktobutyrometer 192.
- zur Ermittlung der berichtigten Prozente Brix aus den abgelesenen Prozenten und Wärmegraden 400.
- zur Berechnung des Rohrzuckergehaltes aus der gefundenen Kupfermenge bei 2 Minuten Kochdauer 413.
- Talg 293. 464.
- Talsperrenwasser 760.
- Tapioka 333.
- Tassajo 95.
- Taurin 41.
- Taurocholsäure 41.
- Tee, Herkunft, Gewinnung, Sorten 725.
- Beimengungen und Verfälschungen 728.
- Bestandteile, Zusammensetzung 727.
- Beurteilung 732.
- Untersuchung 729.
- Tein 727.
- Bestimmung des — 717.
- Teeöl 728.
- Teichmannsche Häminkrystalle 52.
- Teigwaren 336.
- Teltower Rübchen 344. 345.
- Temperatur, Einfluß auf den Stoffwechsel 82.
- Tenebrio molitor 300.
- Theobromin 734.
- Bestimmung 740.
- Theophyllin 728.
- Thrombin 50.
- Thymian 500.
- Tilletia Caries u. laevis 299.
- Tinea granella 300.
- Tokayer 593. 666.
- Tomate 346. 348.
- Tonerdebrei, Bereitung 429.
- Tornöes spektrometrisch-ärometrische Methode der Bieruntersuchung 552.
- Tortrix Pilleriana 573.
- Tortrix uvana 572.
- Toxalbumosen 93.
- Trauben, Weintrauben 568. 570.
- Traubenzucker 418.
- Treber 543.
- Trester 573.
- Tresteressig 507.
- Trinkwasser, Verunreinigungen des — 753.
- Trinkwassertheorie 758.
- Trisaccharide 25.
- Tryptophan 44. 47.
- Typhusbazillen im Wasser 756.
- Tyrosin 4. 47.
- Überernährung, Unterernährung 73.**
- Unkrantsamen im Mehl 307.
- Nachweis 314.
- Unterscheidung von Tier- und Pflanzenfetten 31. 32.
- von Peptonen und Albumosen 38.
- von trocknenden und nichttrocknenden Ölen 455.
- Unterschweflige Salze 118. 279.
- Urobilin, Uroerythrin 57.
- Urobilinogen 58.
- Urochrom 57.
- Ustilago Carbo u. segetum 299.
- Maydis 300.
- Vanille 500.**
- Vegetaline 460.
- Verdaulichkeit der animalischen und vegetabilischen Nahrungsmittel 85.
- Verdauung 32.
- Verdauungssäfte 32.
- Vergärungsgrad 546. 552.
- Verseifung der Fette 30.
- Verseifungszahl, Bestimmung derselben nach Köttstorfer 248.
- Vitelline 11.
- Vitellin im Eigelb 137.
- Voglsche Mehlprobe 314.
- Wärme, tierische 60.**
- Wärmeeinheit 62.
- Wasser als Nährstoff 73.
- Wasser:
- Bach- und Flußwasser 760.
- Selbstreinigung desselben 760.
- Talsperrenwasser 760.
- Brauwasser 516.
- Leitungswasser 762.
- Bleiangriff durch Leitungswasser 763.
- Filtrieranlagen 726.
- Material der Leitungen 762.
- Meteorwasser 750.

- Gehalt desselben an organischen Substanzen, an Ammoniak, salpetriger Säure, Salpetersäure und Gasen 750.
 Quell- und Brunnenwasser 752.
 Trinkwasser:
 Beteiligung desselben an Infektionskrankheiten 758.
 Beurteilung von Trink- und Nutzwasser 792.
 Probeentnahme 766.
 Verunreinigung durch menschliche Abfallstoffe 754.
 — durch gewerbliche Anlagen 755.
 — durch Mikroorganismen 755.
 Untersuchung, bakteriologische 791.
 — chemische:
 1. Rückstand 768.
 2. Glühverlust 768.
 3. Organische Substanzen 769.
 4. Chlor 770.
 5. Salpetersäure 771.
 6. Salpetrige Säure 774.
 7. Ammoniak 776.
 8. Eisen, Tonerde, Kalk, Magnesia 778.
 9. Mangan 779.
 10. Härte 780.
 11. Kieselsäure, Schwefelsäure, Kali, Natron 781.
 12. Kohlensaures Natron 783.
 13. Kohlensäure 783.
 14. Sauerstoff 786.
 15. Phosphorsäure 788.
 16. Schwefelwasserstoff 788.
 17. Blei, Kupfer, Zink, Arsen 788.
 18. Direkter Nachweis von verunreinigenden Zufüssen 789.
 — mikroskopische 790.
 Wasserverlust des Körpers 749.
 Weender-Methode der Cellulosebestimmung 472.
 Wei, lange 167.
 Wein, Begriff 568.
 — Behandlung, Erlaubtes 583.
 — Verbotenes 588.
 — Bereitung 573.
 — Bestandteile 582.
 — Beurteilung 651.
 — Entsäuerung 585.
 — Extraktrest, totaler 656.
 — Gallisieren desselben 585.
 — Gipsen desselben 578.
 — Klären, Schönen desselben 578.
 — Konservieren desselben 578.
 — Krankheiten und Fehler 579.
 — Probeentnahme 601.
 Röttger, Nahrungsmittelchemie. 3. Aufl.
- Wein, Rückverbesserung 655.
 — Säurerest 657.
 — Untersuchung:
 1. Spezifisches Gewicht 603.
 2. Alkohol 604.
 3. Extrakt 605.
 4. Mineralbestandteile 607.
 Alkalinität der — 632.
 5. Schwefelsäure im Rotweine 607.
 6. Gesamtsäure 609.
 7. Flüchtige Säuren 610.
 8. Nichtflüchtige Säuren 611.
 8a. Äpfelsäure, Bernsteinsäure, Zitronensäure 611.
 8b. Milchsäure 613.
 8c. Ester 615.
 9. Glycerin 615.
 10. Zucker 617.
 10a. Mannit 622.
 11. Polarisation 623.
 12. Stärkezucker 625.
 13. Fremde Farbstoffe 628. 631.
 14. Gesamtweinsteinsäure, freie Weinsteinsäure, Weinstein, an alkalische Erden gebundene Weinsteinsäure 631.
 15. Schwefelsäure in Weißwein 635.
 16. Schweflige Säure 635.
 17. Saccharin, Dulcin 637.
 18. Konservierungsmittel 639.
 19. Gummi, Dextrin 641.
 20. Gerbstoff 641.
 21. Chlor 645.
 22. Phosphorsäure 646.
 23. Salpetersäure 648.
 24. 25. Baryum, Strontium 649.
 26. Kupfer 649.
 27. Stickstoff 649.
 28. Schwefelwasserstoff 649.
 29. Kieselsäure, Eisenoxyd, Tonerde, Kalk, Magnesia 650.
 30. Alkalien 650.
 — Verbessern, Verfälschen, Vermehren 582.
 Weinbau 573.
 Weinessig 515.
 Weinlese 570.
 Weinstock, Krankheiten desselben 571.
 Weintrauben 568.
 — Zusammensetzung 570.
 Weißbier 547.
 Weißkraut, Zusammensetzung 347.
 Weizen 296.
 — Mehl 306.
 — Stärke, Gewinnung 333.
 — Zusammensetzung 298. 299.

- Welmans Molybdänsäure-Reaktion 286.
 Wermuthwein 672.
 Winterkohl, Zusammensetzung 347.
 Wuck 685.
 Würze (Bier), Herstellung derselben 542.
 — Gärung derselben 545.
 — Konzentration derselben 545.
 — Zusammensetzung und Untersuchung 545.
 Wurst, -Waren, Begriff 99.
 — Beurteilung 125. 127. 129.
 — Fabrikation 99.
 — Gift 93.
 — Grauwerden der — 94.
 — Untersuchung 106.
 Wurzelgemüse 340.
 — Ausnutzbarkeit 345.

Xanthin in Fleisch 87.
 — im Harn 57.
 Xanthinbasen 13.
 Xanthoproteinprobe 9.

Ziegenmilch 177.
 Ziegeltee 726.

 Ziger 199.
 Zigerkäse 199. 207.
 Zimt 502.
 Zink in Dörrobst 362.
 Zinnoxidullösung, alkalische 447.
 Zuckerarten, Bestimmung derselben 444. 818.
 — Trennung der einzelnen — 444.
 Zuckerbestimmung, maßanalytische, nach K. B. Lehmann 451.
 — maßanalytische, nach Kjeldahl 451.
 — polarimetrische, im Kakao 744.
 Zuckerfabrikation 390.
 Zuckerhut (Kohl), Zusammensetzung 347
 Zuckerkouleur in Bier 561.
 — in Spirituosen 694. 705.
 — in Wein 631.
 Zuckerrübe, Zusammensetzung 343.
 Zuckersirup, Untersuchung 393.
 Zuckerwaren, Beurteilung 450.
 — Untersuchung 439.
 Zwiebeln 345.
 Zymase 17.