

Alphabetisches Sachregister.

	Seite		Seite
Aachener (Kaiserbrunnen-) Tafelwasser	1419	Aepfelkompott, Zusammensetzung	1456
Aal, Fleisch	482	Aepfelkraut, Darstellung und Zusammens.	967
„ in Gelee, Tabelle	1470	Aepfelnektar	1329
Abgerahmte Milch, Zusammensetzung	674	Aepfelpannekuchen, Zusammensetzung	1456
Abläutern der Würze	1215	Aepfelreis, Zusammensetzung	1455
Abortgruben, Verunreinigungen der Luft durch dieselben	1435	Aepfelsäfte, Darstellung und Zusammens.	965
Ab- oder Aufrahmungsverfahren der Milch (Holländisches, Holsteinsches, Swartz- sches etc.)	670	Aepfelsäure, Eigenschaften u. Vorkommen „ Uebergang in Milchsäure im Wein	169 1262
Ab- oder Aufrahmungsverfahren der Milch durch die Centrifuge	671	Aepfelschalen, Zusammensetzung	960
Abramis brama, Brasse, Fleisch	481	Aepfelwein, Darstellung und Zusammen- setzung	1321—1327
Abschöpfwein	1251	Aesculus hippocastanum, Samen, Anbau und Zusammensetzung	813—815
Absynthiin, Glukosid	142 u. 165	Aesculus hippocastanum, Gehalt an Samen- öl und Verwendung desselben	800
Absynthlikör, Zusammensetzung	1359 u. 1360	Aeskulin, Glukosid	139
Achaiserwein, Zusammensetzung	1310	Agar-Agar, Gewinnung u. Zusammens. 937 u. 938	
Achroodextrin	155	Aetherschwefelsäuren im Harn	273
„ im Bier	1227	Agaricus campestris u. sonstige Agaricus- arten, Zusammens. u. Erkennung	939 u. 944
Acid-Albumine	39	Agaricin	166
Acipenser sturio, Stör, Fleisch, Zusammens.	481	Agave americana, Saft zur Weinbereitung	1332
Ackerwalde, Zusammensetzung	817	Agavose	150
Ackersenf, Zusammensetzung	1016	Agrostemma Githago, Zusammensetzung 817 u. 818	
Adenin, Eigenschaften	62	Agrostemma-Sapotoxin, Glukosid	137
Adonit	128	Akrose	144
Aepfel, Allgemeines über Entstehung des Zuckers, Nachreife	949—952	Aktinomykose, Einfluss auf Beschaffen- heit des Fleisches	434
„ frische, Zusammensetzung	956 u. ff.	Alanin, Bedeutung für die Ernährung	326
„ getrocknete, Zusammensetzung	961	„ Verbrennungswärme	283
Aepfelasche, Zusammensetzung	959	Alaun, Vorkommen und Schädlichkeit in Mehl und Brot	874
Aepfelauflauf, Zusammensetzung	1455	„ als Klärmittel für Wein	1270 u. 1298
Aepfelbrauntwein	1342	Alavia pinnatifolia, Zusammensetzung	937
Aepfelbrada	1329	Albokarnit, Frischhaltungsmittel	447
Aepfel-Gelee, Darstellung und Zusammens.	971	Albumin, Gehalt in den Eiern	575
Aepfelin	1329		
Aepfel-Jams (Marmelade, Mus oder Paste) Darstellung u. Zusammensetzung	963 u. 1503		

	Seite		Seite
Albumin, Gehalt im Fleisch	422	Alkohol, als Genussmittel	210
„ „ in der Milch	586	„ Verhältniss z. Glycerin im Bier	1227
„ pflanzliches	26	„ Verhältniss desgl. im Wein . .	1279
„ thierisches	25	Alkoholische Getränke	1143
„ Verbrennungswärme desselben .	282	„ Einfluss auf d. Stoffwechsel	339
„ als Abfall bei der Fleischextrakt-		Alkoholisiren des Weines	1290
fabrikation	560	Allantoin, Eigenschaften und Vorkommen	66
„ -Kraftbrot	883	„ , Vorkommen im Harn . . .	273
Albumine, Acid- und Alkali-	39	Allgäuer Kuh-Rasse, Milch derselben .	607
Albuminoide	47	Allium cepa lutea und andere Allium-	
Albumosen, Bildung, Eigenschaften . .	40	Arten, deren Anbau und Zusammens.	919
„ Einfluss auf den Stoffwechsel	319	Alloxurbasen, im Harn	273
„ Gewinnung im Grossen	541	Allylsenfö, Vorkommen in den Gemüsen	917
„ Zusammensetzung albumose-		„ „ im Rettig	917
haltiger Nährmittel 541 u. 550		„ „ im Senf	1015
Aldehyd, Vorkommen im Bier	1228	Aloë als Hopfenersatzmittel	1286
„ „ im Branntwein 1335 u. 1337		Aloin, Vorkommen in den Pflanzen . .	165
„ „ im Wein	1256	Alosa sapidissima, Alose, Fleisch . . .	481
Aldehydschweflige Säure im Wein . . .	1265	„ vulgaris, Maifisch, „	481
Alderney-Kuh-Rasse, Milch derselben .	607	Alpinia officinarum Hauce (Gaigant) . .	1063
Aldohexosen	132	Alose, Fleisch	481
Aldopentosen	129	Altbiere (westfälisches), Herstellung .	1222
Ale, Darstellung u. Zusammensetzung 1224—	1226	„ Zusammensetzung	1226
Aleurites triloba, Anbau u. Zusammens. 789	u. 801	Alter, Einfluss auf den Stoffwechsel . .	358
Aleuronat, Nährmittel, Ausnutzung . . .	229	„ Ernährung im	405
„ Zusammensetzung	535	Althaeaschleim	163
„ -Brot	883	Aluminiumsalze, Schädlichkeit	874
„ -Zwieback, Ausnutzung	234	Amarena, Darstellung	1315
Alexine	47	Ameisensäure, Eigenschaften u. Vorkommen	169
Algen und Flechten	936 u. ff.	„ Vorkommen im Fleisch	423
Algier-Safran	1052	„ „ im Milchfett	592
Alkali-Albuminate	39	„ „ im Rum	1353
„ „ Ausnutzung	228	„ als Frischhaltungsmittel 447, 459	
Alkalien, Frischhaltungsmittel für Fleisch	459	American meat Preserve	444 u. 445
„ desgl. für Milch	648	Amerikanische Schinkenpräserven . . .	446
Alkaloidhaltige Genussmittel	1065 u. ff.	Amidoverbindungen, Bildung und Vork.	73
„ Bedeutung für den Stoffwechsel		„ Bildung im Käse	701—704
210, 346 u. 1066		„ „ bei der Verdauung	197 u. 200
„ desgl., Einfluss auf den Stoff-		„ Einfluss auf den Stoffwechsel . . .	323
wechsel	346	Amidulin	155
Alkanin	167	Ammoniak, Bildung bei der Käse- reifung 701 u. 704	
Alkarnose, Nährmittel	544	„ Schädlichkeit in der Luft	1434
Alkohol, Bildung u. Gehalt in Brot 857 u. 865		„ Vorkommen im Brunnenwasser	1374
„ Bildung bei der Gährung 125 u. 1176		„ „ in der Luft	1430
„ Bildung bei den einzelnen alkoho-		„ „ in den Pflanzen	94
lischen Getränken (vgl. diese)		„ „ im Regenwasser	1378
„ Einfluss auf die Gährung	1182	Ammoniak, Vorkommen im Brauntwein .	1338
„ „ auf den Stoffwechsel	339	Ammoniumkarbonat, als Lockerungsmittel	
Alkohol, Folgen des übermässigen Ge-		beim Brotbacken	860
nusses	344	Amomum Cardamomum und andere Arten	1027

	Seite		Seite
Amphoalbumose	41	Arbacin	19
Amphopepton	41 u. 43	Arbeit, Einfluss auf den Stoffwechsel	359
Amygdalin, Eigenschaften u. Vorkommen 91 u. 138		Arbeiter, Ernährung derselben	399
" Vorkommen in Mandelöl	810	Arbutin, Glukosid	140
Amygdalus communis	798 u. 801	Arctium lappa, Zusammensetzung	904
Amylase	54 u. 1204	Arekasamen (Areca Catechu)	1142
Amylin	158	Arginin, Bildung und Eigenschaften	71
Amylodextrin	155	" Beziehung zu Harnstoff	264
Amyloid in der Milch	592	Armeo-Fleischzwieback	883
Ananas, frische u. eingemachte	1508	Armour, Fleischextrakt, Tab.	1475
Ananas-Gelee, Zusammensetzung	971	Aroma der Butter, Bildung durch Bakterien	680
" -Jams (-Marmelade etc.)	963	" des Weines	1278
Anchovis, Zusammensetzung	484	Arrak, Herstellung	1335
" -Pastete, "	522	" die hierbei thätigen Pilze	1193
Anethol	1043	" Nachmachung und Verfälschung	1357
Anethum graveolens, Verwendung und Zus.	1055	" Zusammensetzung	1357
Angler Kuhrasse, Milch	607	" Kunst-	1358
Angostura-Likör, Zusammensetzung 1359 u. 1360		Arrowroot, Darstellung verschiedener Sorten	851
Anguilla fluviatilis, A. rostrata, Fleisch	481	" Verkleisterungstemperatur	854
Anilinfarbstoffe, Zulässigkeit und Schädlichkeit als Färbungsmittel	461	" Zusammensetzung	853
Anis, Gewinnung und Zusammensetzung	1042	" -Kinderzwieback, Zusammens.	751
" Verfälschungen	1043	Artemisia dracunculatus sativus, Anbau und Zusammensetzung	1035
Aniserde, als Fälschungsmittel	1043	Artischocke, frisch	924
Anisette de Bordeaux (Likör), Zusammens.	1360	" in Büchsen	932
Anisöl	1043	Arzneimittel, Einfluss auf Zusammensetzung der Milch	622
Anstellwürze	1217 u. 1218	Arzneiwein	1297
Anthophylli	1041	Asbestfilter zur Wasserreinigung	1394
Antialbumose	41	Askosporen-Bildung	1164
Antipepton	41	Asparagin, Bedeutung für die Ernährung	324
Apfelsinen, frische, Zusammensetzung	956	" Eigenschaften und Vorkommen	74
" -Jams (oder -Marmelade)	963	" Verbrennungswärme	283
" -Kerne u. -Schalen, "	959	" Vorkommen, in Kartoffeln	897
" -Saft, "	958 u. 965	" " " Spargeln	923
Apiin, Glukosid	140	" " " Zuckerrüben	911
Apium graveolens L., Zusammens.	916 u. 930	Asparaginsäure, Bedeutung f. d. Ernährung	327
Apollinaris, Tafelwasser	1418	" Beziehung zum Harnstoff	264
Appert's Verfahren zur Frischhaltung des Fleisches und der Gemüse	516 u. 930	" Eigenschaften	74
Appretiren des Kaffees	1069	" Verbrennungswärme	283
Aprikosen, frische, Zusammensetzung 956—959		Asparagus officinalis L., Anbau und Zus.	923
" getrocknete, "	961	Aspergillen, Thätigkeit bei der Gährung	1194
" -Kerne, Gehalt an Oel	799	Astacus fluviatilis, Zusammensetzung	492
Arabin, Eigenschaften	161	Athmung, äussere und innere	269
Arabinose (l- u. d-)	129	" Grösse	269
" u. Arabit, Verbrennungswärme	284	" Mechanik	267
Arabit	129	" Ursache	268
Arachinsäure in den Fetten	97, 592	Athmungsluft, Zusammensetzung	268
Arachis hypogaea, Anbau u. Zusammens. 795 u. 801		Athmungs-Quotient, respiratorischer	270
Arachisöl, Zusammensetzung	807	Aufblasen des Fleisches	439

	Seite		Seite
Auflauf, Zusammensetzung	1455	Bassiawein	1332
Aufrahmungsverfahren der Milch	670 u. ff.	Bassorin	162
Ausathmungsluft des Menschen, Verunreinigung der Zimmerluft durch	1440	Batate, Anbau und Zusammensetzung	901
Ausbruchweine, Ausleseweine	1305	Batatenstärke	852
Ausnutzung d. Nahrungsmittel, Grösse	211 u. ff.	Battelmatt-Käse, Bereitung und Zusammens.	732
„ Einfluss der Arbeit auf	249	Bauchspeichel, Eigenschaften und Wirkung bei der Verdauung	196 u. ff.
„ „ des Fastens und unzureichender Nahrung auf	249	Bauchspeicheldrüse, Zusammensetzung	495
„ Einfluss von Magenkrankheiten auf	250	Baumnöl (oder Olivenöl), Eigenschaften	808
Ausnutzungs-Koeffizienten	251	„ Elementarzusammensetzung	114
Austern, Fleisch etc.	491 u. 493	Baumwollsamens, Anbau und Zusammens. 795 u. 801	
Australian meat preserve	444 u. 445	„ -Asche	812
Auvergner Kuh-Rasse, Milch	607	„ -Oel, Eigenschaften	807
Aux fines herbes, Speisewürze	562	„ „ Elementarzusammens.	114
Avena sativa, Anbau etc.	771	Becherblume oder Bimbernell, Anbau etc.	1055
Avenalin, Zusammensetzung	31	Becker'sches Aufrahmverfahren	676
Avenin, Vorkommen im Hafer	772	Beduin, Suppenwürze, Tab.	1476
Awamori, Herstellung	1194	Beef, Corned- und Texas-	517
Ayrshire-Kuh-Rasse, Milch	607	Beefsteak, Zusammensetzung	1449
Bachforelle, Fleisch gekochtes, Zusammens.	1447	„ -Sauce, Zusammensetzung	562
Backmehl (Liebig's), Zusammensetzung	843	Beerenfrüchte, siehe „Obstfrüchte“	
Backpulver (Horsford-Liebig's u. a.)	860	Beerenwein, siehe auch Obstwein 1321 u. 1329	
Backstein-Käse, Reifung	703	Behensäure in den Fetten	97
„ „ Zusammensetzung	731	„ „ , Verbrennungswärme	283
Backwaaren, siehe auch Brot	856	Beifuss, Anbau und Zusammensetzung	1055
Badian, Zusammensetzung	1022	Beisbeere, lange, siehe auch Paprika	1037
Bakterien, Mitwirkung bei Käsebereitung	711	Belenchtung, künstliche, Verunreinigung der Luft durch dieselbe	1437
„ „ bei Rahmsäuerung	678	Benedictiner-Bitter, Darstell. u. Zus. 1258 u. 1360	
„ Vorkommen in Bier	1233	Bengal-Ingwer	1061
„ „ in Brot	869	Benzoësäure als Frischhaltungsmittel	460
„ „ in den Fäces	207	„ Verbrennungswärme	284
„ „ im Fleisch	437	„ Vorkommen in natürl. Früchten	958
„ „ in der Milch 634—639		„ Vorkommen in der Vanille	724
„ „ in Wein	1300	Bergreis, Zusammensetzung	777
Bakterienkrankheiten der Fische	489	Berberi, Krankheit nach Reigenuss	778
Bakteriose bei Kartoffeln	899	Berlinit, Frischhaltungsmittel	445
„ „ Rüben	912	Bernsteinsäure, Bildung bei der Gährung	1176
Bambusa puerula (Bambusschössling), Zus.	904	„ Eigenschaften und Vork.	174
Bananen und Bananennehl, Zusammens. 814—816		Bernsteinsäure, Menge im Bier	1228
Bananenstärke	852	„ Menge im Wein	1274
Banda-Macis	1019 u. 1020	„ Verbrennungswärme	284
Banknuss, Zusammensetzung	798 u. 801	Bertholletia excelsa, Samen	798 u. 801
Banknussöl	810	Besenfriem, Kapern-Ersatz	1054
Banting-Kur	335	Beta alba oder rubra, Anbau etc.	905
Baptisin, Glukosid	138	Beta altissima, Anbau etc.	907
Barmenit, Frischhaltungsmittel	446	Beta vulgaris rapacea	905
Barsch (Fluss-), Fleisch	481	Betaïn, Eigenschaften und Vorkommen	88
		„ Vorkommen in Zuckerrüben	911
		Betelblätter	1142

	Seite		Seite
Betulase	54	Birnenkraut	967
Bienenhonig (siehe „Honig“)	994	Birnsaft	965
Bier, Begriff	1143	Birnschalen u. -kerne	958 u. 959
„ Bereitung, die zur Bierbereitung nothwendigen Rohstoffe	1145	Birnenwein, Zusammensetzung	1327
„ Gerste	1145	Birresborner Tafelwasser	1418
„ Hefe (siehe diese)	1155	Bisquits, Bereitung derselben	862, 878
„ Hopfen (siehe diesen)	1147	„ Zusammensetzung	878
„ Wasser	1198	„ Kindermehl-, Zusammensetzung	751
„ Bereitung, Brauereivorgang	1201	„ Kleber- (Aleuronat-) „	883
„ „ Brauen	1211	„ Fleisch-, „	883
„ „ Gährung	1219	Bittere (Liköre)	1358
„ „ Obergährung	1222	Bitterklee als Hopfenersatz	1236
„ „ Untergährung	1220	Bittermandelöl, Bildung aus Amygdalin	136
„ „ Malzbereitung	1201	Bitterstoffe, Vorkommen in den Pflanzen	165
„ „ Darstellung verschiedener Sorten	1223	Bitterwerden des Weines	1302
„ Bestandtheile	1227	Bixin	167
„ Beurtheilung	1237	Blähung der Käse	723
„ Eigenschaften eines guten Bieres und dessen Behandlung	1229	Blätterschwämme	939
„ diuretische Wirkung	1231	Blasengalle	191
„ Fehler und Krankheiten	1231	Blattgewürze	1055
„ Grösse d. Erzeugung u. d. Verbrauches	1144	Blausäure, Vorkommen in Spirituosen	1343
„ Haltbarmachung	1235	Blume oder Bouquet des Weines	1261
„ Veränderungen beim Lagern	1229	Blumengelb	167
„ Verfälschungen	1236	Blumenkohl, frisch	925 u. 926
„ Zusammensetz. verschiedener Sorten	1226	„ trocken	930
Bierasehe, Zusammensetzung	1229	„ Stickstoff-Substanz des	915
Biercouleur	993	„ -Gemüse gekocht	1456
Bieressig	1364	Blut, Antheile desselben vom Pferd, Zus.	258 u. ff.
Biergläser, Beschaffenheit	1230	„ arterielles und venöses	256
Bierstein, Zusammensetzung	1219	„ Bestandtheile desselben	261
Biertreber, „	1216	„ Kreislauf desselben	255
Bierwürze, Bereitung u. Zusammens.	1211—1218	„ als Schlachtabgang, Zusammensetz- zung u. Verwerthung	496
Biliner Sauerbrunnen	1418	„ Uebergang der Nahrungsbestandtheile ins Blut	252
Bilinaurin oder Cholin	87	Blut-Asche, Zusammensetzung	497
Bilirubin u. Biliverdin in der Galle	192	„ -Farbstoff (Körperchen) Eigenschaften u. Zusammensetzung	37, 258
Bimbernell oder Becherblume	1055	Blut-Fibrin, Verbrennungswärme	282
Bindegewebe, Gehalt des Fleisches an	417	„ -Fibrinogen	260
„ Zusammensetzung	47 u. 505	„ -Gase	262
Bios, Nahrungsmittel	544	„ -Melasse	983
Birnen, Allgemeines über Entstehung des Zuckers u. Nachreife	949—952	„ -Plasma	257, 260
„ Zusammensetzung, frische	956 u. ff.	„ -Pulver, als Klärmittel	1267
„ „ getrocknete	961	„ -Serum	257, 261
„ -Asche, Zusammensetzung	959	„ -Stroma	260
„ -Branntwein	1342	„ -Wurst	523—525
„ -Jams (-Marmelade, -Mus oder -Paste) Darstellung und Zusammensetzung	962	Bockbier, Darstellung u. Zusammens.	1217 u. 1226
		Bockshorn (Johannisbrot)	813—816

	Seite		Seite
Boden, als Reinigungsmittel für verjauchtes Wasser	1374	Branntwein, als Genussmittel	339
Bodenluft, Zusammensetzung und Verunreinigung der Luft durch dieselbe	1436	„ Nachmachungen u. Verfälsch.	1341
Böckern des Weines	1303	„ Zusammensetzung	1337
Böhmischer Thee	1106 u. 1107	„ -Schärfen oder -Essenzen	1341
Bohnen, Anbau und Zusammensetzung	783	Brasse, Fleisch	481
„ „ Buff- oder Feldbohnen	783	Brassica campestris, Br. napus oleifera 793 u. 801	
„ „ Schmink- oder Vitsbohnen	784	„ iberifolia u. Br. indica, Zusammenz.	1016
„ Ausnutzung	242	„ Napus esculenta DC., Br. rapa rapifera Metzger, desgl.	913 u. 914
„ unreife Hülse (Schnittbohnen),	923	„ Br. rapa oleifera, desgl.	793 u. 801
„ unreife Samen, Zusammensetzung	923	„ rapa teltoviensis, Br. oleracea caulorapa, Br. oleracea opsigongyla, desgl.	916
„ mit Erbsen (Dauerwaare)	845	Brassicensäure, Eigenschaften und Vork.	98
Bohnenasche, Zusammensetzung	784 u. 785	Braten des Fleisches	1448
Bohnenbrei, „	1454	Braten-Saucen, Zusammensetzung	1449
Bohnenfett, Elementarzusammensetzung	115	Bratwurst	524
Bohnenfleischgemüse	568	Brauen, Gewinnung der Würze	1212
Bohnenngemüse	1455	„ Kochen „ „	1216
Bohnenkäse, Bereitung	789	„ Kühlen	1217
Bohnen- oder Pfefferkraut	1055	Brauereibetrieb, siehe auch „Bier“	1145
Bohnenmehl	839	„ die Hefen desselben 1191 u. 1195	
Bohnensuppe, Dauerwaare	569 u. 570	Brauerei-Gerste	1145
„ siehe auch Suppenmehle	846	Brauereivorgang	1201
Bohnenthee	1100	Brauvieh, Milch desselben	607
Bolero, Fleischextrakt, Tab.	1475	Braunwerden des Weines	1301
Boletus-Arten (Pilz)	941	Brauselimonade, feste, Darstellung u. Zus.	974
Bollmehl, Begriff	827	Brausewein	1253
Bonbons	887 u. 888	Breitenburger Vieh, Milch desselben	607
Boonekamp of Maagbitter, Darstellung und Zusammensetzung	1359—1360	Brennerei-Betrieb, die Hefen desselben 1191 u. 1195	
Borax und Borsäure, als Frischerhaltungsmittel für Fleisch u. ihre Schädlichkeit	449	Brie-Käse, Reifung	702
„ „ „ für Milch	649 u. ff.	„ Zusammensetzung	729
„ „ „ Vorkommen in den natürlichen Früchten u. Fruchtsäften	960 u. 967	Brillant-Berolina, Färbungsmittel	447
„ desgl. im Wein	1280	Brüschchen (Kalbs-) Zusammensetzung	495
„ -Honig	1002	Brom, als Reinigungsmittel f. Wasser	1399
Böttich-Gährung bei Bier	1222	„ Schädlichkeit in der Luft	1434
Bouillonextrakt, Suppenwürzen 561 u. Tab.	1475	Brombeeren, frische, Zusammensetzung	956
Bouillonfleisch in Büchsen	517	Brombeeren-Gelee	971
Bouillonkapseln, Suppenwürze	561	„ -Jams (-Marmelade etc.)	963
Bouillontafeln	553	Brot, Allgemeines	859 u. ff.
Bourbon-Kaffee	1067 u. 1084	„ Altbackenwerden desselben	865
Bourbon-Vanille	1023	„ Ausnutzung verschiedener Sorten 233 u. ff.	
Bourbonischer Thee	1106	„ Backen	861
Bovos, Speisewürze	561	„ Bereitung verschiedener Sorten	862
Brandsporen, Vorkommen im Mehl, Schäd.	873	„ Gehalt an Alkohol	865
Branntwein, Fabrikation	1333—1337	„ Lockerungsmittel bei der Brotbereitung	857 u. ff.
„ Folgen d. übermäßigen Genusses	344	„ Menge des aus Mehl gewonnenen Brotes	863
		„ Physikalische Eigenschaften (Poren-,	

	Seite		Seite
Trocken-Volumen, Porengröße, spec. Gewicht)	884	Büffelmilch	661
Brot, Säurebildung	866	Buffbohnen	783
„ Substanzverlust beim Brotbacken .	865	Burgunderschnecke, Zusammensetzung	492 u. 493
„ Teigbereitung	861	Butcher's Lard (Schlächterschmalz) . .	509
„ Veränderungen der Mehlbestand-		Butter, Ausbeute, Einflüsse auf . . .	682 u. ff.
theile beim Backen	864	„ Bedeutung für den Handel . . .	685
„ „ beim Aufbewahren	865	„ Begriff	677
„ Verderben u. Krankheiten	867	„ Darstellung (Butter-Vorgang) 590 u.	677
„ Fadenziehendwerden	869	„ Verfälschungen	690
„ Rothfärbung	869	„ Verunreinigungen u. Fehler . . .	686
„ Verschimmelung	868	a) Keimgehalt d. Butter	686
„ Verfälschungen u. Verunreinigungen	871	b) als Trägerin von Krank-	
„ Verhältniss zwischen Krume und		heitsserregern	687
Kruste	863	c) Fehler	688
„ Vorkommen von Unkrautsamen . .	871	„ Zusammensetzung	684
„ „ „ Parasiten	872	„ „ aus Büffel- u. Ziegenmilch	685
„ Zusammensetzung:		„ -Aroma, Bildung desselben . . .	680
Weizen- und Roggenbrot und		„ -Ersatzstoffe	691
Pumpernickel	878	„ Kunst-, Darstellung, Zusammen-	
Hafer- und Gerstenbrot	880	setzung etc. (s. auch Margarine)	304
sonstige Brotsorten	881	Butterfett, Ausnutzung	230
besondere Zusätze	881	„ Bestandtheile, Eigenschaften .	685
„ Zusatz von fremden Mehlen, Alaun,		„ Elementarzusammensetzung . . .	114
Zink- u. Kupfersulfat	874 u. ff.	„ Ranzigwerden	110
„ Hungersnoth-	883	„ Verbrennungswärme	283
Brotöl	877	„ der Büffel-, Schaf- u. Ziegen-	
Brotsuppe, Zusammensetzung	1453	milch	685
Brotzucker	984	Butterine siehe „Margarine“.	
Bruchthee	1100	Butterkohl, Zusammensetzung . . .	925 u. 926
Brunnen, Anlage eines hygienischen An-		Buttermilch, Eigenschaften u. Zusammens.	697
forderungen entsprechenden	1384	Butterpilz	941 u. 944
Brannenwasser siehe „Trinkwasser“.		Buttersäure, Eigenschaften u. Vork.	96 u. 170
Bryonin, Glukosid	142	„ Vorkommen in Butterfett . . .	592
Bucheckern	797 u. 801	„ „ „ Fleisch	423
„ -Asche	812	„ -Gährung	127 u. 1198
„ -Fett, Eigenschaften	809	Buttersaure Salze, Eigenschaften . . .	99
„ Elementarzusammensetzung . . .	114	Butter-Teigwaren	885
Buchenpilz	939	Butterungsvorgang	590
Buchweizen, Anbau, Zusammens. etc.	781 u. ff.	Butylsenfö	917
„ -Asche, „	782	Butyrin im Milchfett	592
„ -Grütze od. -Mehl, Zusammens.	839	Butzenmost	1253
„ -Kleie, Zusammensetzung . . .	839		
„ -Schalen, „	1034	Cadaverin siehe „Kadaverin“.	
„ -Stärke, Verkleisterungstemp.	854	Café maron	1067
Büchsendamerwaren	515 u. 930	Cakes	878 u. 880
Büchsenfleisch	515 u. 517	Calendula officinalis, Zusammensetzung	1051
Büchsen-Gemüse	930 u. ff.	Caltha palustris, Kaperu-Ersatz . . .	1054
Büchling, gekochtes Fleisch	1447	Camelina sativa, Anbau u. Zusammens.	794 u. 801
Büchling (geräuch. Häring), Zusammens.	484	Camembert-Käse, Reifung	702 u. 709
		Canavalia, Samen als Kaffeeersatz . .	1093

	Seite		Seite
Candlenuss, Anbau und Zusammens.	798 u. 801	Ceylon-Moos	937
" -Fett, Zusammensetzung	115 u. 810	" -Zimmt	1057 u. 1058
Cannabis sativa, Samen	794 u. 801	Chaerophyllum bulbosum, Ch. Prescottii .	903
Cannastärke	561	Champagner siehe auch „Schaumwein“ .	1316
Cantharellus cibarius, Zusammens.	940 u. 944	Champignon	939—944
Capparis spinosa, Zusammensetzung . .	1052	" Gehalt an Stickstoff-Substanz	915
Cap-Safran	1051	Chaptalisiren der Weine	1292
Capsicin oder Capsaicin	1039	Charque, fette und magere	513
Capsicum annuum, C. longum	1037	Chartreuse	1359 u. 1360
" baccatum, C. brasilianum, C.		Chavica officinarum etc.	1035
fastigiatum Bl., C. frutescens L.	1040	Cheddarkäse, Zusammensetzung	730 u. 731
Caragheen-Moos	936	Chenopodium album, Zusammensetzung .	817
" -Schleim	161	" Quinoa	813—815
Carduum edule	492	Chesterkäse	730 u. 731
Carne pura, Zusammensetzung	514	China- oder Chinovagerbsäure	168
Carthamus tinctorius, Zusammensetzung .	1052	Chinesischer Zimmt	1057 u. 1059
Carum Carvi, Anbau und Zusammens.	1041	Chinovin, Glukosid	141
Caryophyllus aromaticus, Anbau u. Zusammens.	1046	Chinovose	129
Cassava-Stärke	852	Chitin	50
" -Wurzel, Zusammensetzung	852	" Verbrennungswärme	283
Cassia (Zimmt-)	1057	Chlor, als Reinigungsmittel für Wasser .	1399
" occidentalis, Kaffee-Ersatz	1094	" Schädlichkeit in der Luft	1434
Castanea vesca, Anbau u. Zusammens.	813—815	Chlorophyll, Beziehung. z. Blutfarbstoff	38
Cayenne-Pfeffer	1040 u. 1041	" Eigenschaften	167
Cedernuss, Pinus Cembra, Samen	799 u. 801	Choicard (ausgewähltes Schmalz)	509
" " " -Asche	812	Chokolade, Bereitung u. Zusammensetzung	1118
" " " -Oel	811	" Beurtheilung	1119
Cellulose, Bedeutung als Nährstoff	203	Cholera, Verbreitung durch Butter	689
" Eigenschaften	177	" " " Milch	629
" Verbrennungswärme	284	Cholesterin, Eigenschaften und Vork.	104 u. 106
" Verdaulichkeit	243	" Vorkommen im Eigelb	575
" die Verdauung hemmend	211	" " " Leberthran	511
" -Filter zur Wasserreinigung	1394	Cholin, Eigenschaften u. Vorkommen	87
" -Gährung	128	Chondrin u. Chondrogen	48
" " im Darm	203	" Verbrennungswärme	283
Centerba, Hundertkräuter-Likör	1360	Chondroproteide (Chondromukoide)	36
Centrifugalverfahren zur Abrahmung d. Milch	672	Chondrus crispus, Zusammensetzung	936
Centrifugalverfahren zur Gewinnung des		Chromoproteide	37
Zuckers aus Rüben	979	Chromosot	445
Centrifugenschlamm	673	Chrysolein, Frischhaltungsmittel	447
Cephalantin, Glukosid	141	Chunnos, Zusammensetzung	898
Cerantonia siliqua	813—816	Chylus, Zusammensetzung	255
Cerealien als Nahrungsmittel	755	" -Gefäße	252
Cerotinsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	97	Chymosin	54
Cervelatwurst	523 u. 524	" Wirkung bei der Verdauung	190
Cerylalkohol, Vorkommen im Wachs	104	Cibeben, Bildung	1246
Cetraria islandica	936	" Verwendung zur Darstellung von	
Cetrarsäure	938	Süssweinen	1311 u. 1312
Cetylalkohol, Vorkommen im Wachs	104	" Zusammensetzung	961
Ceylon-Kardamomen	1027 u. 1028	Cichorie, Anbau u. Zusammensetzung	904

	Seite		Seite
Cichorie, als Kaffeeersatzmittel	1088	Cucumis melo L., C. sativus L., Anbau u. Zus.	920
Cichorium Intibus L.	904	Cucurbita Pepo L.	920
„ Endivia var. crispa L., var. pallida	927	Cuminum cyminum L.	1042
„ -Glukosid	142	Curacao, Likör, Zusammensetzung	1360
Cigaretten u. Cigarren	1132	Curcuma longa und andere Arten	1062
Cinnamomum acutum seu verum u. andere Arten	1057	Curcuma Zedoaria Roscoe	1063
Citronat	889	Curry-Suppe	569
Citronen, Gehalt an Invert- u. Rohrzucker „ (Limonen, frische) Zusammens. „ -Asche „ -Säure, Eigenschaften u. Vork. „ „ in der Milch „ „ Verbrennungswärme „ „ -Gährung „ -Saft, Zusammensetzung „ „ Verfälschung „ -Schalen u. -Kerne	958 956 959 176 593 284 128 958 u. 966 972 958	Cyclopin, Glukosid	138
Clavaria Botrytis u. Cl. flava Pers., Zu- sammensetzung	942 u. 944	Cyclopterin	19
Clitopilus prunulus Scop.	940	Cynara Scolymus	924
Clupea harengus, Cl. harengus var. mem- bras, Cl. sapidissima, Zus.	481 u. 484	Cyperus longus	1064
„ sardina, Cl. sprattus, Cl. encras, Zusammensetzung	484	Cyprinus carpio, Fleisch	481
Clupein	19	Cystoseira species, Zusammensetzung	937
Cochin-Ingwer	1061	Cytase	54
Cochlearia armoracia vulgaris, Anbau u. Zusammensetzung	916	Dämpfen der Nahrungsmittel	1444
Cocos nucifera (Samen), Anbau u. Zus.	796 u. 801	Dänischer Exportkäse	732 u. 733
Coffea arabica, C. hiberica u. a. Arten	1067	Dampfnudeln, Zusammensetzung	1445
Cola acuminata	1120	Danaïn, Glukosid	141
Colloculia fuciphaga	987	Daphnin, Glukosid	140
Colocassia antiquorum	904	Dari (Sorghum tataricum), Anbau u. Zus.	779
Coloradokäfer	900	„ -Branntwein	1339
Conalbumin	25	„ -Brot	881
Concentré de truffes, Speisewürze	592	„ -Mehl	838
Condensel Beer, Zusammensetzung	1225	Darmdrüsen	199
Congo-Kaffee	1094	Darngase	200
Cooley's Aufrahmverfahren	671	Darmsaft	198
Coriandrum sativum	1044	„ Wirkung bei der Verdauung 200 u. ff.	
Corned-Beef	517	Darrmalz, Herstellung	1207
Corylus avellana, Samen	796 u. 801	Darrmalz, Zusammensetzung	1209 u. 1210
Crangon vulgaris	492	Datisin, Glukosid	140
Crefelder Sprudel, Tafelwasser	1418	Dattel, getrocknete	961
Crème de Menthe, Zusammensetzung	1360	„ -Honig, Gewinnung u. Zusammens.	1003
Crème-Pulver, Zusammensetzung	843	„ -Kaffee	1091
Crocus austriacus, Cr. gallicus, Cr. hispa- nicus, Cr. orientalis	1048	Dattelkerne, Zusammensetzung	959 u. 1034
		Dattelnkern-Kaffee	1095
		Daturinsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	97
		Daucus carota, Anbau etc.	912 u. 915
		Dauerwaren, Fleisch-	513 u. 483
		„ Gemüse-	928
		„ Obst-	960 u. ff.
		Dekoktions-Verfahren	1212
		Dekortikation (Entschälung) d. Getreidekornes	824
		Delphinmilch, Zusammensetzung	663
		Desinfektionsmittel, Wirkung derselben auf die Fäulnis in Abortgruben	1435
		Dessertweine	1303
		Deuteroalbumose	44
		Deuteroelastose	49

	Seite		Seite
Deuteroproteosen	46	Dulcit	131
Devonshire-Aufrahmverfahren	670	„ Verbrennungswärme	284
Devonshire-Rahm	676	Dulkamarin, Glukosid	141
Dextran, Eigenschaften und Vorkommen	158	Dunstmehl, Begriff	827
Dextrin, Eigenschaften	157	Durham-Rasse, Milch derselben	607
„ Menge desselben im Bier 1226 u. 1227		Dysalbumose	44
„ Menge des beim Maischen entstehenden	1214	Ebstein-Kur	326
„ Verbrennungswärme	284	Ecbolin im Mutterkorn	872
Dextrinmehle, Darstellung u. Zusammens.	845	Echinokokken im Fleisch	438
Dextrose, siehe auch Glukose	133	Edamerkäse, Bereitung u. Zusammens. 730 u. 731	
Diastase, Bildung bei der Malzbereitung	1204	Edelbranntweine	1341
„ Vorkommen in der Hefe	1168	Edelfäule bei Weintrauben	954, 1247
„ Wirkung und Zusammensetzung 54 u. 56		Edestine	30
Diastase-Extrakt, Liebe's, Zusammens.	847	Eibisch in Büchsen, Zusammensetzung	932
Diastole	256	„ und Tomaten	932
Dibrassinidin, Verbrennungswärme	283	Eichelkakao	1117
Dicksaft, Gewinnung bei der Zuckerrfabrikation	982	Eicheln, Anbau und Zusammensetzung 813 u. 815	
Dickwurz, Anbau und Zusammensetzung	905	„ Gehalt an Gerbsäure, Stärke und Zucker (Quercit)	815 u. 816
Dierucin, Verbrennungswärme	283	„ -Asche	817
Diffusionsschnitzel, Zusammensetzung	981	„ -Kaffee, Zusammensetzung	1094
Diffusions-Verfahren zur Gewinnung des Zuckers aus den Rüben	979	„ -Mehl	842
Digitalin, Glukosid	141 u. 166	„ -Stärkekörnchen, Verkleisterungstemp. 854	
Digitoxin, Glukosid	141	Eidotter (entfettet) Verbrennungswärme	282
Dikafett	800	Eier, Ausnutzung derselben	216
Dill, Anbau und Zusammensetzung	1055	„ (Fisch-), Kaviar	571
Dillöl	1056	„ (Vogel-), Allgemeines, sowie Gehalt an Schalen, Eiweiss u. Eigelb 573 u. ff.	
Dinkel, Anbau u. Zusammens.	763	„ Aufbewahrung und Verderben	578
Dinkel-Branntwein	1339	„ Zusammensetzung verschiedener	574
Dioscorea batatas, edulis und andere Arten	901	„ -Albumin, Verbrennungswärme	282
Diphtherie, Verbreitung durch Milch	630	„ -Asche, Zusammensetzung	576
Disaccharide	144	„ -Dauerwaren	577
Distomum hepaticum im Fleisch	433	„ -Eigelb, Zusammensetzung	574
Döglinsäure in den Fetten	98	„ -Eiweiss, „	574
Dörrgemüse	929	„ -Gerstel „	845
Dornstein	1370	„ -Gerstensuppe „	1454
Dorsch, Fleisch,	431	„ -Globulin	29
Dorschleberthran, Zusammensetzung	511	„ -Haber „	1450
Doryphora decemlineata	900	„ -Kartoffel	904
Drachenquelle, Tafelwasser	1418	„ -Kognak, „	1359 u. 1360
Draganth	1055	„ -Kuchen, „	1450
Dragées	888	„ -Schwamm	940 u. 944
Drüsen, Zusammensetzung	495	„ -Verbrauch	577
Dschugara, Anbau u. Zusammensetzung 814—816		Einkorn	764
Dünnsaft, Verarbeitung zu Dicksaft	982	Einmach-Rothrübe,	916 u. ff.
Dünsten der Nahrungsmittel	1444	Einpökeln des Fleisches	518
Dulcin, Darstellung, Eigenschaften und Wirkung	1010	Einspeichelung der Nahrungsmittel	183
		Eis, Gewinnung u. Verunreinigung	1414

	Seite		Seite
Eisen, Bedeutung für den Stoffwechsel	352	Enzyme, Mitwirkung bei der Käse- reifung	721
„ Vorkommen in den Nahrungsmitteln	353	„ Wesen derselben	50 u. ff.
Eiserner Bestand	398	„ Zusammensetzung	56
Eiweiss, siehe auch Albumin.		Eosin als Färbungsmittel f. Fleisch	461
„ circulirendes und Organeiweiss	308	Equinsäure in der Milch	593
„ als Lockerungsmittel bei der Brot- bereitung	861	Erbsen, Anbau und Zusammensetzung 786 u. ff.	
„ Schönungsmittel für Wein	1267	„ Ausnutzung	242
„ Stoffwechsel bei reiner Eiweiss- (Fleisch-) Nahrung	315	„ in Büchsen	932
„ Verbrennungswärme verschied. Sorten	282	„ Gehalt an Nh-Substanz	787
„ Zufuhr und Sauerstoff-Aufnahme	317	„ unreifer Samen, Zusammensetzung	923
„ -Stoffe, siehe „Proteinstoffe“.		„ -Asche, Zusammensetzung	787
„ -Suppenmehl	845	„ -Brei, Zusammensetzung	1454
Ekgonin	1142	„ -Fett, „	115
Ekzenin	84	„ -Fleischgemüse, Zusammensetzung	568
Elaeis guineensis, Samen	796 u. 801	„ -Fleischsuppen „	568
Elastin, Ausnutzung desselben	220	„ -Fleischtafeln „	568
„ Eigenschaften	49	„ -Gemüse „	1455
„ Verbrennungswärme	283	„ -Mehl	839
Elastosen	49	„ -Suppen, Dauerwaaren	569 u. 570
Elefantenmilch	664	Erbsensuppe, frische, Zusammensetzung	1453
Elektrisieren des Weines	1273	Erbswurst	524 u. 525
Elletaria Cardamomum und Ell. major	1027	Erdalkalien als Frischhaltungsmittel	459
Elutionsverfahren zur Gewinnung von Zucker aus Melasse	986	Erdbeeren, frische Zusammensetzung	956 u. ff.
Emmenthaler Käse, Reifung	702 u. 703	„ -Asche	959
„ Bereitung u. Zusammens. 730 u. 731		„ -Gelee	971
Emmer, siehe Weizen	763	„ -Jams (-Marmelade)	963
Emulsin	54	„ -Saft	965
Endiviensalat, Zusammensetzung	927	„ -Syrup	970
Endosmose, Uebergang der Nahrungsbe- standtheile in das Blut durch	253	„ -Wein, Zusammensetzung	1330
Endotryptase in der Hefe	1169	Erde, essbare, Zusammensetzung	1372
Energie-Bedarf des Menschen	280 u. 372	Erderbse, Anbau u. Zusammensetzung 314 u. 315	
Energin, Nahrungsmittel	535	Erdmandelkaffee, Zusammensetzung	1094
Englischer Rahmkäse, Zusammensetzung	729	Erdnuss, Anbau	795
Englisches Vieh, Milch desselben	607	„ Zusammensetzung	801
Ente, Schlachtabfälle	477	„ -Brot	881
„ -Fleisch, Zusammensetzung	478	„ -Fett, Zusammensetzung	114 u. 807
Enteisung von Wasser	1396	„ „ Verbrennungswärme	283
Enteneier	574	„ -Kaffee	1094
Enteromorpha compressa, Zusammensetzung	937	„ -Mehl	839
Entfettungskuren	335	„ -Schalen	1034
Entfuselungsverfahren	1336	Erdöl als Lichtquelle	1438
Entschälung des Getreides	834	Ergotin und Ergotinsäure im Mutterkorn	872
Enzian-Brauntwein	1245	Ergotismus	872
Enzianwurzel als Hopfenersatz	1236	Ernährung, allgem. Bedeutung einer rich- tigen	2 u. 3
Enzyme, verschiedene Arten	54 u. 55	„ der Arbeiter	399
„ im Harn	274	„ im Alter	405
		„ des Erwachsenen bei Arbeit und Ruhe	386 u. ff.
		„ der Gefangenen	406

	Seite		Seite
Ernährung, der Kinder im ersten Lebens-		Extrakt, Gehalt im Bier	1226 u. 1227
jahre	374	" " " Wein	1281
" der Kinder im Alter von zwei		"-Stoffe, vergl. „Kohlenhydrate“.	
Jahren an	383	Fachinger Tafelwasser	1418
" der Kranken	408	Façon-Arrak	1358
" des Menschen im Allgemeinen	365	"-Kognak	1350
" der Soldaten	395	"-Rum	1355
" in der Volksküche	413	"-Süsswein	1313
"-Lehre, Geschichte derselben 286 u. ff.		Fadenziehendwerden des Bieres	1234
Eruksäure in den Fetten	98	" " des Brotes	869
" Verbrennungswärme	283	" " der Milch	630
Ervum lens, Anbau u. Zusammens.	787	" " des Weines	1302
Erysipelin	84	Faeces, als unverdauter Theil der Nahrung	204
Erythrit u. Erythroso	128	" Menge derselben	205
Erythrit, Verbrennungswärme	284	" Vorkommen v. Bakterien darin	207
Erythrocentaurin	166	Färbungsmittel für Fleisch	442 u. ff.
Erythroextrin	155	Fäulniss, Einfluss bei Fleisch	437 u. ff.
Erythroxyton Coca	141	Fäulnissalkaloide od. Fäulnissbasen	81
Eselmilch	662	Fäulnisswidrige Stoffe, Zusatz zu Fleisch	442
" als Kindernahrungsmittel	381	Fagin	809
Esox lucius, Fleisch	481	Fagus silvatica, Samen	797 u. 801
Essence of Anchovis, Essence of Schrimps	562	Fahamthee als Theeersatz	1106
Essig, Begriff	1361	Farbbier	1225
" Herstellung durch Gährung	1362	Farbmalz, Herstellung	1207
" " durch Holzdestillation	1365	" Zusammensetzung	1218
" Verfälschung und Verunreinigung	1366	Farbstoffe in den Pflanzen	166
" Zusammensetzung	1366	" schädliche und unschädliche in	
"-Essenz	1365	Konditor- und sonstigen Ess-	
"-Gährung	1362	waren	891
Essigsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	168	Farin-(Zucker), Gewinnung u. Zusammens.	984
" Vorkommen im Bier 1228 u. 1233		Faro, belgisches Bier	1225
" " " Fleisch	423	Fassgährung (-guhr) bei Bier	1222
" " " Milchfett	592	Federweisser oder Federweiss	1253
Essigsäure, Vorkommen im Wein	1287	Feigen, frische	956
Essigsprit, siehe auch „Essig“	1361 u. 1366	" getrocknete	961
Essigstich der Weine	1287 u. 1300	"-Kaffee	1090
Estragon, Zusammensetzung	1055 u. 1056	"-Wein	1332
Estragon-Essig	1364	Feldbeefsteaks mit Kartoffelfrittes	568
Euchema spinosum	937	Feldbohnen, siehe auch Bohnen	783
Eugenia Caryophyllata	1046	Feldhuhn, Fleisch, Zusammensetzung	478
" Pimenta D. C.	1036	Feldmenage, deutsche	568
Eugenol	1036 u. 1047	Feldpfennigkraut, Samen, Zusammens.	817 u. 818
Eukalyptus-Honig	1001	Feldsalat, Zusammensetzung	927
Eukasin, Nährmittel	537 u. 539	Feminell, Zusammensetzung	1051
Eulaktol, Nährmittel	537 u. 539	Fenchel	1045
Euter, Zusammensetzung	496	Fermente, siehe „Enzyme“.	
" -Entzündungen, Einfluss auf Milch	628	Fett, Bildung desselben im Organismus	
Excelsin	31	aus Eiweiss oder Kohlenhydraten 300 u. ff.	
Exportbier, Darstellung u. Zus.	1217 u. 1226		
Exportkäse, dänischer, Bereitung u. Zus.	733		

	Seite		Seite
Fett, Gährung im Darm	201	Fischgift	440
„ als Lockerungsmittel beim Brotbacken	861	Fisch-Krankheiten	488
„ Menge des möglichen aus Eiweiss entstehenden	305	Fischmehl (getrocknete Fische)	484
„ Menge, die den Kohlehydraten äqui- valente	285	Fischrogen	571
„ Uebergang ins Blut	194	Fischthran	510
„ Verbrennungswärme	283	Fistulina hepatica Fr.	941 u. 944
„ Verdaulichkeit und Einfluss auf d. Verdaulichkeit anderer Nährstoffe	230	Flachmahlverfahren	822
„ Zersetzung und Neubildung beim Reifen des Käses	705	„ „ Ausbeute an Mehl bei dem	824
Fette (u. Oele)	95 u. ff.	Flagge, Fleischextrakt, Tab.	1475
„ „ Ausnutzung	230	Flechten und Algen	936 u. ff.
„ „ Bestandtheile, Alkohole 101—107		Fleisch, anatomische Struktur	416
„ „ „ Säuren	96—98	„ Ausnutzung	216
„ „ „ Glycerin u. freie Fettsäuren	108	„ Bestandtheile: Wasser	419
„ „ „ unverseifbare	113	„ Stickstoffh. Substanzen (Myosin, Albumin, Kreatinin, Sarkin etc.)	420
„ „ allgemeine Eigenschaften	115	„ Fett und sonstige stickstoff- freie Stoffe	423
„ „ Elementarzusammens. 113—115		„ Mineralstoffe	424
„ „ Entstehung in den Pflanzen	116	„ Dauerwaaren und Frischhaltungs- verfahren	512
„ „ Rauzigwerden derselben	110	„ Einfluss des Futters auf die Be- schaffenheit	417
„ die der Fische, der Leberthran	510	„ eingemachtes, geräuchertes und getrocknetes	512
„ „ „ landwirthsch. Hausthiere	504	„ Eintheilung	465 u. 473
Fettkäse, Zusammens. verschiedener Sorten	731	„ Elementarzusammensetzung	421
Fettsäuren, freie, Vorkommen in den Fetten	108	„ ob Fleisch- oder Pflanzennahrung 366 u. ff.	
„ „ Verbrennungswärme	283	„ gebratenes, Zusammensetzung	1449
Fett-Zellgewebe und das thierische Fett	504	„ Gehalt an in Wasser löslichen Stoffen	418
Fibrin, Blut-,	28	„ Gehalt an Bindegewebe	421
Fibrin, Gluten-,	32	„ „ „ Fleischbasen	422
Fibrinogen	27	„ „ „ Wasser	419
Fibroin	50	„ gekochtes, Zusammensetzung	1447
„ Verbrennungswärme	283	„ käufliches, Gehalt an Knochen	387
Finnen im Fleisch	428 u. 429	„ die in der täglichen Nahrung erforderliche Menge	387
Fisch-Dauerwaaren, Gehalt an Abfällen	485	„ die verschiedenen Sorten: Fischfleisch	479
„ „ Gehalt an Albumin, Fleischfaser etc.	486	„ Kalbfleisch	467
„ „ Zusammensetzung	484	„ Pferdefleisch	475
Fische, Abfälle	482 u. 485	„ Rindfleisch	463
Fischfett	510	„ Schaf- bzw. Hammelfleisch	470
Fischfleisch, Ausnutzung	217	„ Schweinefleisch	472
„ gekochtes, Menge aus 1 kg Marktfisch	1447	„ von Wild und Geflügel	477
„ Gehalt an Albumin, Faser etc.	482	„ von wirbellosen Thieren	491
„ Zusammensetzung	481	„ Ziegenfleisch	469
„ Fehlerhafte Behandlung	490	„ Stoffwechsel bei reiner Fleisch- nahrung	315
„ „ Beschaffenheit	486	„ Uebersichtszahlen über die Zu- sammensetzung des Fleisches	425
„ Verfälschung	490		

	Seite		Seite
Fleisch, Unterschied verschied. Fleisch-		Fleischzwieback	568
sorten nach Alter, Futter etc.	418	Flohsamenschleim	163
" Verbrennungswärme	282 u. 421	Flugkleie, Begriff	828
" Verfälschungen	463	Fluid-Beef	544
" Verunreinigungen durch:		Fluid-Meat juice	544
1. Fehlerhafte Behandlung	441	Flunder, Fleisch	481
a) Falsche Art des		Fluorwasserstoffsäure und deren Salze	
Schlachtens	441	als Frischhaltungsmittel und deren	
b) Anwendung von Frisch-		Schädlichkeit	458
haltungsmitteln	442	Flussaal, Fleisch	481
2. Fehlerhafte Beschaffenheit		Flussbarsch, "	481
des Fleisches	426	Flusskrebs, "	493
a) Physiologische Ab-		Flusswasser, Zusammensetzung	1381
weichungen	426	Foeniculum officinale All., F. vulgare Gerardi	1045
b) Pathologische Ab-		Fondantbonbons	888
weichungen	427	Forelle, Fleisch	481
Fleischasche	424	Formaldehyd (Formalin) als Frischhaltungs-	
Fleischbasen	422	mittel für Fleisch	447 u. 459
Fleischbisquits	568	" desgl. für Milch	459
Fleischbrühe (Suppe)	1445	Frangulin, Glukosid	139
Fleisch-Dauerwaren	483 u. 512	Frankfurter Würstchen	524 u. 525
Fleischextrakt, Darstellung	553	Frauenmilch, Ausnutzung	212
" Nebenerzeugnisse	559	" Einflüsse auf die Zus.	598—602
" Verfälschungen	560	" Elementarzusammensetzung	597
" Werth als Genusmittel 556 u. ff.		" Ersatz durch Kuhmilch	375
" Zusammensetzung ver-		" Grösse der Milchabsonde-	
schiedener Sorten und		rung der Frauen	597
-Asche 555, 556 u. Tab. 1475		" Unterschied von anderen	
" -Dauerwaren, -Suppen	569	Milchsorten	596
Fleischfaser, Verbrennungswärme	282	" Zusammensetzung derselben	
Fleisch-Frischhaltungs- u. -Färbemittel 444—447		und der Asche	598
Fleischfuttermehl, Zusammensetzung	560	Fraxin, Glukosid	140
Fleischgift	437 u. ff.	Freeze-Em, Frischhaltungsmittel	447
Fleischklöse, Zusammensetzung	1450	Frigorifieverfahren zur Frischhaltung des	
Fleischknochenmehl	559	" Fleisches	515
Fleischlösungen	543 u. 544	" der Milch	640
Fleischmehl, Fleischpulver (Patent-)	513	Frikandellen, Zusammensetzung	1450
Fleischmilchsäure, Eigenschaften	173	Frischhaltungsmittel für Bier	1235 u. 1237
" Vorkommen im Fleisch		" " Fleisch	442 u. ff.
423 u. 425		" " Milch	648
" " im Fleischextrakt	555	" Zulässigkeit	448 u. ff.
Fleischnahrung, Stoffwechsel bei	315	Frischhaltungs-Verfahren für Eier	578
Fleischpeptone	545—551	" " " Fleisch 513 u. ff.	
Fleischpepton-Puder-Kakao	568	" " " Milch 639—648	
Fleisch, Pökel-	518	Froschlaihschubstanz	158
Fleischrückstand nach dem Kochen	1447	Froschschenkel, Fleisch	493
Fleischsaft	417	Früchte, siehe auch „Obstfrüchte“.	
" Puro	543 u. 544	" frische, Zusammensetzung	956
Fleischsuppen	544	" " Verfälschungen und Ver-	
Fleischverbrauch, Grösse	415	unreinigungen	960

	Seite		Seite
Früchte, getrocknete, Zusammensetzung . . .	960	Gährung, Bier-	1195 u. 1219
„ „ Verunreinigungen . . .	961	„ Buttersäure-	1198
„ -Gelees, Darstellung u. Zusammens. . .	971	„ Milchsäure-	1197
„ „ Verfälschungen	972	„ Rum-	1194
„ -Jams, -Marmelade, -Mus oder		„ Wein-	1196 u. 1254
-Pasten, Darstellung und		Gänse-Brust, pommersche	521
Zusammensetzung	962 u. 963	„ -Fett, Eigenschaften	507
„ „ Verfälschungen etc.	963	„ -Fleisch	461
„ -Kraut, Darstellung u. Zusammens. . .	967	„ -Fuss, weisser, Samen, Zusammen-	
„ „ Verfälschungen	972	setzung der Blätter	928
„ -Säfte, Darstellung u. Zusammens. . .	965	„ -Leberpastete, Zusammensetzung . . .	522
„ „ Verfälschungen	972	Galaktane	142 u. 161
„ -Syrup, Darstellung u. Zusammens. . .	970	Galaktin in der Milch	586
„ „ Verfälschungen	972	Galaktit	142
Fruchtbrandwein	1341	Galaktogen, Nahrungsmittel, Ausnutzung . .	223
Fruchtbrote (Konditorware)	886	„ Herstellung u. Zusammens.	537 u. 539
Fruchtzucker oder Fruktose, Eigenschaften		Galaktose, Eigenschaften	142
und Vorkommen	143	„ Verbrennungswärme	284
„ Verbrennungswärme	284	Galaktoxylin im Bier	1227
Fuchsin, als Färbungsmittel	461	Galanga officinarum Haue oder	
Fällmasse, Gehalt an Betain	647	Galgant, Gewinnung u. Zusammensetzung 1063 u. ff.	
„ Verarbeitung auf Rohzucker	982	Galle, Beschaffenheit derselben	191
Fukose	129	„ Wirkung bei der Verdauung	193
„ Verbrennungswärme	284	„ Zusammens. u. Mengd. abgesond. 192 u. 193	
Fumarsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	174	Gallisin, Eigenschaften	158
Fundusdrüsen	186	Gallisiren der Weine	1292
Furfuralkohol, Bildung beim Kaffeerösten	1081	Galt, gelbe, Einfluss auf Milch	628
Furfurol, Bildung aus Pentosanen	130	Gans, Eier	574
„ „ beim Kaffeerösten	1081	„ Fleisch, Zusammensetzung	478
Fuselöl, Schädlichkeit desselben	345	„ Schlachtabgänge	477
„ der Trinkbrandweine	1338 u. 1340	Gartenerbsen, grüne, Zusammensetzung . . .	923
Fussmehl, Begriff	827	Gartenlattich, Zusammensetzung	927
Futter, Einfluss auf Fleischsaft	417	Gartensauerampfer, Anbau u. Zusammens. . . .	1056
„ Einfluss auf die Milch	612 u. 657	Gartenspeisemöhre	916 u. 917
Futtermehle, Begriff	827	Gaswechsel, Grösse bei verschied. Thieren . . .	269
„ Zusammensetzung	830 u. 833	„ durch die Haut	276 u. ff.
Futtermunkel	905	Gaultherin, Glukosid	140
Futtersaft der Bienen, Zusammensetzung	783	Gefangene, Ernährung derselben	406
Gadenin als Fäulnisbase	83	Geflügel, Fleisch von	476—479
Gadus aeglefinus , G. morrhua bezw. G. ca-		Gefrorenes, (Milch- und Obst-)	886
larias , G. molva , „Fleisch“	481 u. 484	Gefrorene Weine	1313
Gährung, alkoholische	1175	Geilnauer Tafelwasser	1418
„ der Kohlenhydrate	125 u. 127	Gekochte Weine	1313
„ schleimige	128	Gelatine	48
„ stinkende, saure bei Fleisch	437	„ als Schönungsmittel	1267
„ Theorie der	1186	Gelatosen	48
„ -Enzyme der Hefe	1170	Gelbsaat	1016
„ -Gummi	158	Gelees (Frucht-), Herstellung u. Zusammens. . .	971
„ -Milchsäure, Eigenschaften	173	Gelidium cornuum, Zusammensetzung	937
		Gelinck'sches Brot, Ausnutzung	239

	Seite		Seite
Gemüse, Allgemeines etc.	914	Getreidearten als Nahrungsmittel . . .	755
„ Ausnutzung	243	Getreidekorn, Durchschnitt durch dasselbe	820
„ Verunreinigungen u. Verfälschungen	935	„ Mahlen desselben	822
„ -Dauerwaaren, Bereitung . . .	928	Getreidemehle, siehe auch „Mehle“ .	828 u. ff.
„ „ Eintrocknen u. Pressen . . .	929	„ Verfälsch. u. Verunr.	871—877
„ „ Einsäuern	932	Gewürze	1012 u. ff.
„ „ Luftabschluss	931	„ als Verdauung befördernde Mittel	209
„ -Portulak	928	Gewürzkörner	1036
Gentianose	151	Gewürznelken	1046
Gentiopikrin, Glukosid	140 u. 166	Gewürzte Weine	1315
Genussmittel, alkaloidhaltige	1065	Gewürzweine	1297
„ alkoholische	1143	Gieshübler Sauerbrunnen	1418
„ Begriff	7	Gilbwurz	1062 u. 1063
„ Folgen d. überm. Genusses 344 u. 348		Glandula thymus	495
„ Verdauung befördernd	208	Glasiren des Kaffees	1073
Gerbsäure, Verdauung hemmend	209	Gleditschia glabra, Anbau, Zusammens.	814—816
„ Vorkommen in den Pflanzen	168	Gliadin	32
„ des Hopfens	1153	Globon, Nährmittel	540
„ des Kaffees	1077	Globuline, pflanzliche	29
„ des Thees	1105	„ thierische	27
Gerinnungsenzyme in der Hefe	1169	Gloucester-Käse, Zusammensetzung . . .	731
German Army food	568	Glucin, Darstellung und Eigenschaften .	1012
Gerste (Körner), Anbau, Zusammensetzung	767	Glukase oder Maltase	54 u. 148
„ geschälte, Ausnutzung	241	„ in der Hefe	1167
„ „ Zusammensetzung	833	Glukoproteide	35
„ (Brauer-)	1145	Glukose (Dextrose), Eigenschaften, Kon-	
„ Abhängigkeit der Güte von ver-		stitution und Vorkommen 120, 123, 126, 133	
„ verschiedenen Einflüssen	1145	„ (Stärkezucker), Darstellung	989
„ Beschaffenheit des Mehlkernes	1146	„ Verbrennungswärme	284
„ Farbe und Geruch	1146	Glukoside (stickstoffhaltige)	90
„ Gehalt an Stärke und Protein	1145	„ sonstige	137 u. ff.
„ Hektolitergewicht und Korngrösse	1146	Glutamin	855
„ Keimfähigkeit	1147	Glutaminsäure, Beziehung zum Harnstoff	264
„ Verfälschungen	1147	„ Eigenschaften	75
Gerstenasche, Zusammensetzung	771	Gluten-Feed und Gluten-Meal	855
Gerstenbrot	880	Glutenfibrin	32
Gerstenfett, Elementar-Zusammensetzung .	115	Glutenkasein	32
Gerstenfuttermehl, Futtergries, Zusammens.	833	Glutin	47
Gerstengriesmehl, Zusammensetzung . . .	833	Glutintrübung im Bier	1239
Gerstenkaffee	1092	Glycerin, Bildung bei der Gährung . . .	1176
Gerstenkleie, Zusammensetzung	833	„ Eigenschaften	101 u. ff.
Gerstenmehl (Gerstenschleim)	832 u. ff.	„ Einfluss auf d. Stoffwechsel	346
Gerstenmehlextrakt	847	„ Menge im Bier	1327
Gerstenstärke, Verkleisterungstemperatur	854	„ „ in den Fetten	108
Gerstensuppen-Mehl, Zusammensetzung 569 u. 570		„ „ im Wein	1279 u. 1287
Gersten-Suppe, im Haushalt zubereitet . .	1454	„ Verbrennungswärme	233
Gerüstsubstanzen	47	„ Verhältniss zum Alkohol im Bier	1227
Gervaiskäse	729	„ „ desgl. im Wein	1287
Gesundheitskaffee, Zusammensetzung . .	1092	Glycerinphosphorsäure, Konstitution . . .	86
Getränke, alkoholische	1043	„ Menge im Eigelb	576

	Seite		Seite
Glycyrrhiza glabra L., Gl. mundata etc.	1064	Grünfärbung der Käse	725
Glycyrrhizin, Eigenschaften	91 u. 1065	Grünkernextract	845
Glykocholsäure in der Galle	192	Grünkernsuppe, Zusammens.	569 u. 845
Glykogen, Eigenschaften	158	Grünkohl, gekocht	1456
" Vorkommen im Fleisch	423	Grünmalz	1207
" " in der Hefe	1161	Grünsaft oder Vertjus	1253
" " in der Leber	501	Grütze (Getreide-), Begriff	827
Glykogenspaltendes Enzym in der Hefe	1168	" (Hafer-)	833
Glykokoll, Bedeutung f. d. Ernährung	327	Grützwurst siehe auch „Würste“	524
" Beziehung zum Harnstoff	264	Guajakol zur Darstellung von Vanillin	1026
" Verbrennungswärme	283	Guanin, Bedeutung f. d. Ernährung	327
Glykolsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	172	" Beziehung zur Harnsäure	263
Gobio, Fleisch	481	" Eigenschaften	61
Golderbsen mit Reis, Zusammensetzung	845	" Verbrennungswärme	283
Gold-Pepper	1040	Guayana- u. Guayra-Vanille	1023
Gorgonzola-Käse, Bereitung u. Zus. 730 u. 731		Guernsey-Rasse, Milch derselben	607
Gossypium, Samen	795 u. 801	Guinea-Pfeffer	1040
Gossypose oder Raffinose	150	Guizotia oleifera, Samen	795 u. 801
Gouda-Käse	731	Gulyas, deutscher Rinds-, in Büchsen	517
Goulyas od. Gulyas od. Goulasch (Rinds-)	517	" mit Kartoffelwürfeln	568
" mit Kartoffeln	568	Gummi arabicum	162
Grahambrot, Ausnutzung	235	" Eigenschaften	161
" Zusammensetzung	878	" Vorkommen im Bier	1227
Granakäse, Zusammensetzung	732	Gur oder Zuckerrohr-Rohzucker	982
Granatäpfel, Zusammensetzung	956	Gurken in Büchsen	932
Grandkleie, Begriff	827	" Einsäuern	933
Grancele	492	" frische	820
Granulose (Stärke-)	153	Gussander'sches Aufrahmverfahren	670
Gratin de boeuf, Zusammensetzung	1450	Gusto, Bouillonextract	561
Graufärbung der Würste	528	Guyana-Stärke	852
Graupen (Getreide-), Begriff	827 u. 832	Guzerat-Saat	1016
Graupenfutter, Graupenschlamm	833	Gypsen der Weine	1269
Greyerzer Käse, Bereitung u. Zus. 731 u. 732		Gyromitra esculenta, Zusammensetzung	944
" " Reifung	702	H aché (Hachis), Zusammensetzung	1450
Grieben (oder Griefen, Griebenkuchen)	507	Hackbraten, Zusammensetzung	1450
Griechischer Sekt	1297	Hackfleisch-Vergiftungen	439
" Süssweine	1307 u. 1310	Hämalbumin, Nährmittel	538 u. 539
Griese (Getreide-), Begriff	827	Hämatin	37
Griesmehl (Gerstengries)	833	" -Albumin	532 u. 533
" (Weizengries)	828	Hämatogen oder Siccó, Nährmittel	538 u. 539
Griespudding	1455	Hämatoxylin	167
Griesschmarren	1456	Hämin	38
Griessuppe, sog. kondensierte, Zus. 569 u. 570		Hämochromogen	37
" in der Küche zubereitete	1454	Hämogallol, Nährmittel	532 u. 533
Grind (Kartoffelkrankheit)	899	Hämoglobulin, Eigenschaften	37 u. 259
Grindwalmilch	664	" Krystalle (Abb.)	259
Gross-Comore-Kaffee	1084	" Nährmittel	538 u. 539
Gründling, Fleisch	481	" Verbrennungswärme	282
Grünerbsen-Kräutersuppe	845	Häring, Fleisch	481 u. 484
" mit Grünzeug	845		

	Seite		Seite
Häringfett	512	Harnstoff, Menge im Harn	273 u. 275
Häutchenbildung auf der Milch	588	" Vorkommen im Fleisch	423 u. 425
Hafer, Anbau u. Zusammensetzung	771	" " in der Milch	587
" geschälter	834	" Verbrennungswärme	283
" -Asche, Zusammensetzung	773	Harnstoff-Gruppe	64
" -Brot etc., Ausnutzung	240	Hartkäse, Gewinnung	699
" -Fett, Elementarzusammensetzung	115	Hartwurst	523 u. 525
" -Flocken (gewalzter Hafer, Quäker Oats)	834	Harvey-Sauce	562
" -Grütze (Mehl), Ausbeute aus d. Korn	834	Harzer Thee	1107
" " Zusammensetzung	834	Harztrübung im Bier	1232
" " Verdaulichkeit	240	Hase, Fleisch, Zusammensetzung	478
" -Kakao	1117	" Schlachtabgänge	477
" -Kleie	834	" -Braten	1449
" -Maltose	834	Haselnuss	797 u. 801
" -Mehl- u. Haferschleimsuppe	1454	Haselnussbrot	881
" -Roth-, -weissmehl	834	Haselnussmehl	842
" -Zwieback	880	Haselnussöl	809
Hagebutten, Anbau u. Zusammens.	814—816	Hauptgärung bei Bier	1220 u. 1222
" Kaffee-Ersatzmittel	1095 u. ff.	Hausenblase als Schönungsmittel	1266
Hahn, Fleisch, Zusammensetzung	478	Haushuhn siehe „Huhn“.	
" Schlachtabgänge	477	Haut, Gaswechsel durch diese	276 u. ff.
Hahnenbraten, Zusammensetzung	1449	" als Schlachtabgang	495
Hahnenkamm (Pflz)	942	Havana-Imitation u. Import-Cigarren	1132
" (Wachtelweizen)	871	Hecht, Fleisch	481
Haltbarmachung siehe „Frischhaltung“.		" " gekochtes	1447
Halbfettkäse	731	Heckenschwamm	939
Hammel-Braten, Zusammensetzung	1449	Hederich, Samen, Zusammensetzung	817
" -Fett, Eigenschaften u. Zus.	114 u. 505	Hefe (Saccharomyces), Bau derselben	1157
" -Fleisch, Elementarzusammensetzung u. Wärmewerth	421	" Begriff	1155
" " Zusammensetzung	470	" Ernährung (Nährstoffe für)	1171
" -Kotelette, "	1449	" Einfluss der Ernährung	1179
" -Talg	505 u. 507	" " des Sauerstoffs	1180
Handkäse (Mainzer)	734	" " d. Stickstoff-Verbindungen	1179
Hanfsamen	794 u. 801	" " von Giften	1182
" -Asche	812	" " Erzeugnisse d. Stoffwechsels u. der Gährthätigkeit	1176
" -Fett, Zusammensetzung	114 u. 805	" Gestalt der Hefenzellen	1158
Haptoamebranum, um Milch-Fettkügelchen	589	" Kennzeichnung der Hefenarten (Saccharomyces)	1163
Harn, Bestandtheile u. Eigenschaften	272 u. ff.	" " durch Askosporenbildung	1164
" Menge im Tage	272 u. 275	" " durch Enzym-Bildung	1166
Harn-Farbstoffe im Harn	274	" " durch Hautbildung	1164
Harnsäure, Eigenschaften	65	" " durch Vergährbarkeit verschiedener Kohlenhydrate	1173
" Menge im Harn	273 u. 275	" " durch verschiedenes Vergährungsvermögen (Grad)	1174
" Verbrennungswärme	282		
" als Vorstufe des Harnstoffes	263		
Harnstoff, Bildung im Organismus	263 u. ff.		
" Eigenschaften	66		
" Menge des aus Protein sich bildenden	266		

	Seite		Seite
Hefe, Kreislauf d. Hefen in d. Natur	1191	Helvella esculenta	942 u. 944
" Rassen, die wichtigsten derselben	1191	Helvelsäure, Vorkommen	945
" Reinzucht derselben	1195	Hemiaalbumosen	41
" Selbstgärung und Selbstverdauung	1189	Hemipepton	41
" Stoffwechselerzeugnisse	1176	Herbstzeitlose als Hopfenersatz	1236
" " Einfluss auf Gärung	1181	Herkules-Kraftbrühe, Tab.	1475
" " Wirkung des Alkohols	1183	Herz verschiedener Thiere	498 u. Tab. 1468
" " u. d. Kohlensäure	1183	Herzkohl, Savoyerkohl	925
" Variation derselben	1190	Herzmuschel, Fleisch	493
" Vergärungsvermögen gegenüber ver- schiedenen Kohlenhydraten	1178	Hesperidin, Glukosid	139
" Vergärungsvermögen der verschie- denen Hefen (Vergärungsgrad)	1174	Heteroalbumose	44
" Verwendung b. Bereitung v. Bier 1195 u. 1219	1174	Heteroproteosen	46
" " von Brot	865	Hexonbasen	19 u. 69
" " von Teigwaren	885	" " Beziehung zu Harnstoff	264
" " von Wein	1196, 1253, 1296	Hexosen	130
" Wachsthumzustand, Einfluss a. Gärung 1195	1195	Heyden, Nährstoff Heyden	551
" Widerstandskraft gegen Einflüsse	1162	Himbeeren, frische, Zusammensetzung	956
" Zellhaut (Zellmembran)	1157 u. 1162	" " -Asche	959
" " Bedeutung f. d. Vergärung	1178	" " -Branntwein	1345
" Zellinhalt (Zellkern)	1158	" " -Jams (-Marmelade etc.)	963
" Zusammensetzung	1159	" " -Saft	965
" -Branntwein	1258 u. 1346	" " -Syrup	970
" -Cellulose	1161	" " -Wein	1330
" -Enzyme	1166	Hippoglossus americanus, H. vulgaris 481 u. 484	481 u. 484
" -Fett	1160	Hippursäure, im Harn	273
" -Glykogen u. Gummi	1161	" " Verbrennungswärme	283
" -Kohlenhydrate	1160	Hirschhornsalz als Lockerungsmittel	860
" -Mehl für die Brotbereitung	860	Hirschschwämme	942 u. 944
" -Nukleine u. sonstige Stickstoff-Ver- bindungen	1160	Hirse, siehe Rispen-, Kolben-, Sorgho- oder Mohr-Hirse.	
" -Presssaft	1170	" " Ausnutzung	241
" -Wein, Darstellung u. Zusammens.	1296	" " -Bier oder Pombe	1225
Heidelbeeren, frische	956 u. ff.	" " -Schalenkleie "	838
" " -Asche	959	" " -Zucker	988
" " -Branntwein	1345	Histidin	72
" " -Farbstoff (Glukosid)	140	" " Beziehung zu Harnstoff	264
" " -Gelee	965	Hochmahlverfahren	823
" " -Saft	965	Höllöl	797
" " als Weinfarbstoff	1297	Holcus Sorghum vulgare, Anbau etc.	779
" " -Wein, Zusammensetzung	1330	Holländer Käse, Zusammensetzung	731 u. 732
Heizanlagen, Verunreinigung der Luft durch dieselben	1439	Holländer Vieh, Milch desselben	607
Heilbutte, Fleisch	481 u. 484	Hollundersaft, als Weinfarbstoff	1297
Helianthus annuus, Samen	794 u. 801	Hoisteiner Vieh, Milch desselben	607
" " tuberosus	900	Holzbirnen, Kaffee-Ersatz	1095
Helix (Schnecke)	492	Holz-Cassia oder Holzzimmt	1058 u. 1059
Helleborein, Glukosid	137	Holzzessig, Gewinnung desselben	607
Helleborin "	137	Holzfaser, Eigenschaften	177
		Holzmehl, Zusammensetzung	842
		Holztheer	1365
		Homarus vulgaris, Fleisch	492 u. 493

	Seite		Seite
Homeriana-Thee	1107	Hühnereier, siehe auch „Eier“	574
Honig, Beschaffenheit u. Zusammensetzung		Hülsenfrüchte, Anbau u. Eigenschaften	783
„ „ seiner Rohstoffe	994 u. ff.	„ Ausnutzung	241
„ „ der Honig-Sorten	997 u. ff.	„ siehe auch „Leguminosen“.	
„ Gehalt an Nichtzucker	1000	Hülsenmost	1253
„ „ Pollen	1000	Huhn, Fleisch, Elementarzusammensetzung	421
„ „ Wasser	998	„ „ Zusammensetzung	478 u. 501
„ Grösse der Erzeugung	996	„ „ gekochtes, Zusammens.	1447
„ Verfälschungen	1002	„ „ Schlachtabgänge	477
„ Verhalten gegen polarisirtes Licht	998	Hummer, Fleisch	493 u. 494
„ Borax	1002	Hummerpastete, Zusammensetzung	522
„ Dattel	1003	Hundefleisch, Gehalt an Sarkin	422
„ Eukalyptus	1001	Hundemilch	664
„ giftiger	1001	Hundertkräuter-Likör	1360
„ Honigthau	1000	Hungergefühl	316
„ Koniferen- (Tannen-)	999	Hungersnothbrot, Zusammensetzung	883
„ Kunst-	1002	Hungertod	314
„ Rohrzucker	998	Hungerzustand, Stoffwechsel im	310
„ Rosen-	1002	Hutzucker, Gewinnung	984
„ Tagma	1001	Hydnum repandum	942
„ -Essig	1364	Hydrokollidin	82
„ -Kuchen, Zusammensetzung	886	Hydropyrum esculentum (Wasserreis)	776
„ -Wein	1002 u. 1332	Hygiana, Zusammensetzung	841
Hopein	1150	Hypogaeasäure, Eigenschaften	97
Hopfen, Anbau und Begriff	1147	Hypoxanthin, „	62
„ Aufbewahren und Ersatzmittel	1154	Ichthulin	96
„ Bestandtheile, chemische	1149 u. ff.	Ichthyosismus	440
„ „ morphologische	1148	Ichtrogen, Ursache der Lupinose	793
„ Einfluss der Düngung	1147	Igname	901
„ gebrauchter, Zus. u. Verw. als		Ignamenstärke	852
Viehfutter	1155	Ilex paraguayensis	1108
„ Kleinwesen	1153	Illicium anisatum L.; Ill. religiosum Siebold	1022
„ Schwefeln	1154	Indianisches Brot, Gewinnung und Zas.	937
„ Wirkung der Bestandtheile	1231	Indikan, Glukosid	138
„ Zusammensetzung	1149	„ Vorkommen im Harn	274
„ -Asche, Zusammensetzung	1150	Indol, Bildung im Darm	901
„ -Bitter	106 u. 1151	„ Eigenschaften	80
„ -Bittersäuren	1151	Indoxylschwefelsäure im Harn	274
„ -Dolden, Zusammensetzung	1148 u. 1149	Infektionskrankheiten, thierische, Einfluss	
„ -Ersatzstoffe	1236	auf d. Beschaffenheit des Fleisches	433
„ -Gerbsäure	1153	„ desgl. auf die der Milch	623
„ -Harz	1151	Infusions-Verfahren	1212
„ -Kesselwürze	1217 u. 1218	Ingwer, Gewinnung u. Zusammens.	1060 u. ff.
„ -Mehl (Lupulin)	1149	Ingwerlikör	1360
„ -Öl	1151	Inosinsäure im Fleisch	423 u. 425
„ -Präparate, bezw. Hopfenersatzmittel	1154	„ im Fleischextrakt	555
„ -Zapfen	1148	Inosit, Eigenschaften	164
Hordeum polystichon; H. hexastichon	767	„ Verbrennungswärme	284
Horsford-Liebig's Backpulver	860	„ Vorkommen im Fleisch	423 u. 425
Hubertusbrannen, Tafelwasser	1418		

	Seite		Seite
Inulase	54	Käse, Reifung, chemische Vorgänge	700
Inulin, Eigenschaften und Vorkommen	159	„ Reifung, biologische Vorgänge	711—723
„ Verbrennungswärme	284	„ Fett-	729
Inulin, Vorkommen im Topinambur	901	„ Halbfett-	731
Invertase oder Invertin	54 u. 56	„ Kunst-	726
„ in der Hefe	1168	„ Mager-	723
Invertzucker-Syrup, Darstellung aus Rohrzucker	988	„ Molken-	723
Ipomoea batatas	901	„ Rahm-	728
Iridin, Glukosid	137	„ Sauermilch-	733
Irisin	160	„ Schaf- und Ziegen-	735
Isinglas, Zusammensetzung	937	„ Weich- und Hart-	699
Isländisches Moos	936	„ Ziger-	734
Isobuttersäure	171	„ -Fliege und Käsemilbe	727
Isocetinsäure	96	„ -Gift (Tyrotoxikon etc.)	726
Isocholesterin	104 u. 106	„ -Lab	699
Isodulcit	129	„ -Milch	738
Isomaltose	149 u. 155	„ -Sorten	698 u. 728
Isovaleriansäure	96	„ -Verfälschungen	727
Jalappin, Glukosid	141	Käsigerwerden der Milch	632
Jamaika-Ingwer	1061	Kaffee, Bedeutung als Genussmittel	346
„ -Pfeffer	1035	„ Begriff und Herkunft	1067
Jams, Herstellung	762	„ Bestandtheile	1074 u. ff.
Japanknollen, Anbau und Zusammensetzung	902	„ Beurtheilung	1085—1086
Jatropha curcas, Samen	799 u. 801	„ Erzeugung, Grösse derselben	1069
Jersey-Kuhrasse, Milch derselben	607	„ „ verschiedener Sorten	1068
Jod, Schädlichkeit in der Luft	1434	„ Gewicht der Samen	1070
Johannisbeeren, frische, Zusammensetzung 956 u. ff.		„ Glasiren	1073
„ -Asche	959	„ Rösten, verschiedene Arten	1070
„ -Gelee	971	„ „ Veränderungen der Bestandtheile beim Rösten	1074
„ -Jams (-Marmelade etc.)	963	„ „ Verluste beim Rösten	1078
„ -Saft	963 u. 965	„ Rösterzeugnisse	1080
„ -Syrup	970	„ Verarbeitung (Appretiren, Schönen)	1069
„ -Wein, Zusammensetzung	1330	„ Verfälschungen	1084—1087
Johannisbrot, Anbau u. Zusammens.	813—816	„ Zusammensetzung von gebranntem und ungebranntem	1074
Johannisbrotkaffee, Zusammensetzung	1091	„ -Asche, Zusammensetzung	1078
Jütisches Vieh, Milch desselben	607	„ -Aufguss	1083
Juglans regia (Samen)	797 u. 801	„ -Baumblätter als Theeersatz	1106
Julienne, Zusammensetzung	845	„ -Ersatzmittel	1087—1097
Jungferöl	796	„ „ Verfälschungen und Verunreinigungen	1096
Kabbes, Zusammensetzung	925 u. 926	„ -Extrakte	1083
Kabeljau oder Kabliau, Fleisch	481 u. 484	„ -Fruchtfleisch	1069 u. 1084
„ „ gekochtes	1447	„ -Fruchtschalen	1069 u. 1084
Kadaverin oder Saprin, Bildung	82	Kaffeeol und Kaffeeöl	1080 u. 1081
Käse, Ausnutzung	214	Kaffee-Sahne	676
„ Bedeutung für den Handel	728	„ -Sorten	1068
„ Bereitungsweise	698—700	Kaffein, siehe „Koffein.“	
„ Fehler und Verunreinigungen	723—725	Kahmigwerden des Weines	1300

	Seite		Seite
Kaincin, Glukosid	141	Kaninchen, Fleisch, Zusammensetzung	478
Kaiserbrunnen, Aschener, Tafelwasser	1419	„ „ Elementarzusammens. etc.	421
Kajmak, Zusammensetzung	729	„ -Milch	664
Kakao; Abstammung, Bewerthung, Eigen- schaften	1110 u. 1111	Kaolin, zum Klären des Weines	1268
„ Ausnutzung	244	Kapern, Gewinnung u. Zusammensetzung	1052
„ Bestandtheile	1112	Kapillärsyrup, Darstellung u. Zusammens.	990 u. 991
„ Beurtheilung	1112	Kapir, siehe „Kefir“.	
„ Verarbeitung	1111	Kaprinin, Kaprylin u. Kapronin im Butterfett	592
„ Verfälschungen u. Verunreinigungen	1118	Kaprinsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	96
„ Zusammensetzung	1112	„ Verbrennungswärme	283
„ -Asche, Zusammensetzung	1114	Kaprinosaure Salze, Eigenschaften	100
„ -Fett	1113 u. 1115	Kapronsaure, Eigenschaften u. Vorkommen	96 u. 592
„ -Masse	1115	Kapronsaure Salze, Eigenschaften	99
„ -Pulver.	1115	Kaprylsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	96 u. 592
„ -Roth	1114	Kaprylsaure Salze, Eigenschaften u. Vork.	99 u. 592
„ -Schalen, Zusammensetzung	1034 u. 1112	Kapuzinerkresse	1054
„ -Sorten durch verschiedenes Rösten (holländischer, leicht löslicher, Gaedke's Kakao)	1115	Kapuzinerpilz	941 u. 944
„ „ durch verschiedene Zusätze	1117	Karagheen-Schleim	161
„ -Stärke	1114	Karamelbonbons (Karamellen)	887
„ -Stickstoff-Verbindungen	1112	Karalmealmalz, Herstellung	1207
Kalavrita	1310	„ Zusammensetzung	1210
Kalbs-Braten, Zusammensetzung	1449	Karbaminsäure als Vorstufe des Harnstoffa	265
„ -Bröschchen (Kalbsmilch)	495	Kardamomen, Sorten,	1027 u. 1029
„ -Fleisch, Zusammensetzung, Unter- schied von anderen Fleischarten etc.	467—469	Kardolvergiftung	1026
„ -Fleisch, gekochtes	1447	Karmin, als Färbungsmittel für Fleisch etc.	461
„ -Füsse, Zusammensetzung	504	Karnabausäure, Eigenschaften u. Vork.	97
„ -Gehirn	495	Karnat, Frischhaltungsmittel	445
„ -Klöße	1450	Karnin, Eigenschaften	69
„ -Kotelette, Zusammensetzung vor und nach dem Braten	1448	„ Vorkommen im Fleischextrakt	556
„ -Milch	495	Karnin u. Karnosin, Vork. im Fleisch	423 u. 425
„ -Schnitzel, Zusammensetzung	1449	Karobe, Frucht, Anbau u. Zusammens.	813—816
Kalisalze, Wirkung auf den Körper	556	„ -Kaffee	1091
Kalk-Kasein, Nahrungsmittel	531 u. 533	Karolin, Wurstfarbe	445
Kalkphosphat, Bedeutung für die Ernährung	350	Karotin	167
Kalksaccharat-Verfahren	986	Karotten, in Scheiben getrocknet	930
Kalorien, siehe „Wärmeeinheit“.		Karoubinase	54
Kameelmilch	661	Karpfen, Fleisch, Zusammensetzung	480 u. 481
Kammuschel, Fleisch	493	Karpfeneier, Zusammensetzung	572
Kandiren der Früchte	889	Karthäuser Klöße, Zubereitung u. Zus.	1454
Kandiszucker, Herstellung	985	Kartoffeln, Anbau und Zusammensetz.	892
Kanditen	889	„ Aufbewahrung und Verände- rungen hierbei	895
Kandlenuss, Anbau u. Zusammensetzung	798 u. 801	„ Ausnutzung	243
„ -Asche	812	„ Einflüsse auf die Zusammens.	893
„ -Oel, Eigenschaften	810	„ gekochte	1455
Kaneel oder Kanehl (Zimmt)	1057	„ geröstete	1456
		„ Krankheiten (Fäule, Schorf, Grind, Pocken etc.)	899
		„ Markgehalt	897
		„ Stickstoff-Verbindungen	896

	Seite		Seite
Kartoffeln, Stickstofffreie Extraktstoffe . . .	897	Kermesbeeren, Zusatz zu Wein	1298
„ Veränderungen beim Kochen	1451	Ketonoxosen	132
„ Verluste beim Kochen	1457	Kibitzeier, Zusammensetzung	574
„ -Albuminschlamm, Zusammens.	855	Kieselguhr-Filter zur Wasserreinigung	1394
„ -Asche, Zusammensetzung	898	Kinder-Ernährung	374 u. ff.
„ -Brauntwein	1339	Kindermehle, Kindermilch, Kindernahrung, Kinderzwieback, Darstellung 749 u. ff.	
„ -Brei, Zusammensetzung	1455	„ Verwendung f. d. Kinderernährung	381
„ -Dauerwaaren	898	Kirschbrandwein, Darstellung u. Zus.	1342
„ -Faser (Pülpe), Zusammensetzung	855	Kirschen, frische, Zusammensetzung	956 u. ff.
„ -Fett, Zusammensetzung	115	„ -Asche	959
„ -Fuselöl	1340	„ -Kerne, Gehalt an Oel	799
„ -Gries, Zusammensetzung	898	„ „ „ Zusammensetzung	958
„ -Kaffee	1097	„ -Saft	965 u. 967
„ -Mehl	842	„ „ als Weinfarbstoff	1297
„ -Pilz	899	„ -Syrup	970
„ -Salat	1455	Kirschgummi	162
„ -Scheiben, Zusammensetzung	898	Kirschwasser (Kirschbrandwein), Dar- stellung, Zusammensetzung etc.	1342
„ -Schlempe	1335	Kirschwein	1380
„ -Schmarren	1456	Klärmittel für Bier	1235
„ -Stärke, Fabrikation u. Zus. 848 u. 853		„ „ Wein	1268
„ „ Veränderungen b. Kochen 1451		Klaffmuschel, Fleisch	493
„ „ Verkleisterungstemperatur 854		Kleber, Gehalt im Weizen	759 u. ff.
„ -Suppe	1454	Kleber (Weizen-), Abfall bei der Stärke- fabrikation	849
„ -Zucker	989	Kleberbiscuits, Verdaulichkeit	234
Kasein, Milch-, Eigenschaften u. Zus. 34 u. 583		„ „ „ Zusammensetzung	883
„ Verhalten bei der Käsureifung	701	Kleberbrot, „	883
„ Verbrennungswärme	282	Klebermehl, siehe „Aleuronat“.	
„ Pflanzen-, Zusammensetzung	32	Kleberproteinstoffe	32
Kaseoglutin, Bildung bei der Käsureifung	704	Kleberschicht, anatom. Struktur im Korn	820
Kaseon, Nährmittel	531 u. 533	Klebhirse, geschälte	838
„ „ „ Ausnutzung	221	„ „ „ Zusammensetzung	780
Kasaniien, Anbau, Zusammensetzung etc. 813—815		Klebhirseschalen, Zusammensetzung	838
„ -Asche, Zusammensetzung	817	Klebreis, Zusammensetzung	777
„ -Mehl	842	„ geschälter und Klebreismehl	837
Katalase, Vorkommen in der Hefe	1167	Klebreisextrakt	847
Katschkawalj (Schafkäse)	736	Kleidung, Bedeutung f. d. Körperwärme	277
Katzenmilch	664	Kleie, Begriff	827
Kaukasischer Thee	1107	„ siehe Buchweizen-, Gersten-, Hafer-, Reis-, Roggen- und Weizen-Kleie.	
Kautabak	1138	Kleistertrübung im Bier	1232
Kaviar, Gewinnung und Zusammensetzung	571	Kliesche oder Scholle, Fleisch	481
„ als Verdauung beförderndes Mittel	209	Klima, Einfluss auf den Stoffwechsel	363
„ Verfälschung	573	Klöße, Fleisch- u. Mehl-	1450 u. 1454
Kefir, Darstellung, Zusammensetzung	744	Klops, Zusammensetzung	1450
„ Nährwerth	227	Klupein	19
„ Verfälschungen	747	Knackwurst, Zuber. u. Zus.	523 u. 524
Kehrmehl, Begriff	827	Knicin	166
Keimkleie, „	828		
Kentucky-Kaffee, Zusammensetzung	1095		
Keratine	49		
Kerbelrube, Anbau und Zusammensetzung	903		

	Seite		Seite
Knoblauch	919	Kohlenhydrate, Zersetzung im Organismus	266
Knoblauchöl	920	Kohlenoxyd, Schädlichkeit	1434
Knochen, Löslichkeit in Wasser	502	„ Vorkommen in der Luft 1437 u. 1439	
„ Zusammensetzung	503	Kohlensäure, Ausathmung bei Tage und Nacht	271
Knochenfett	503	„ „ in kalter und warmer Luft	363
Knochenleim, Eigenschaften u. Zusammens.	47	„ aus verschiedenen Beleuchtungsstoffen	1438
Knochenmark, Zusammensetzung	503	„ Grösse der stündlichen Abgabe beim Menschen	269
Knödel, (Mehl-) „	1450	„ als Lockerungsmittel beim Brotbacken	857 u. 860
Knöterich, Samen „	817	„ Menge im arteriellen und venösen Blute	262
Knorpel, Ausnutzung	219	„ „ in Bodenluft	1436
„ Zusammensetzung	504	„ „ „ Ein- u. Ausathmungsluft	268
Knorpelleim	48	„ „ „ Luft	1425
Kochen der Nahrungsmittel	1444 u. 1450	„ „ „ im Regenwasser	1378
„ „ Nährstoffverlust beim	1457	„ „ „ u. Bedeutung i. Bier 1228 u. 1231	
Kochreis	836 u. 837	„ „ „ Schädlichkeit	1427 u. 1434
Kochsalz, Bedeutung f. d. Stoffwechsel 208 u. 353		Kohlenwasserstoffe, Vorkommen in der Luft	1426
„ als Frischhaltungsmittel	443	Kohlrabe (Ober- und Spät-), Zusammens.	916
„ Gewinnung	1366	„ Gehalt an Stickstoff-Substanz	915
„ Verunreinigung	1371	„ gekochte	1456
„ Zusammensetzung	1371	„ getrocknete	980
Kockelskörner als Hopfenersatz	1236	Kohlrübe, Anbau und Zusammensetzung	913
Körpergrösse, Einfluss auf d. Stoffwechsel	358	„ gekochte	1456
Koffein, Eigenschaften	64	Kohl Saat, Anbau und Zusammensetzung 793 u. 801	
„ Verbrennungswärme	283	„ -Asche	812
„ Vorkommen im Kaffee	1075	Koji	563
„ „ im Kakao	1113	Kokablätter, Gewinnung u. Zusammens.	1141
„ „ in d. Kolanuss	1120	Kokacitrin und Kokaflavin	1142
Kofuwein	1332	Kokain und Kokamin	1141
Kognak, Begriff	1347	Kokasäure	1142
„ Herstellung	1347	Kokosnuss, Anbau und Zusammensetzung 796 u. 801	
„ Nachmachung und Verfälschung	1350	„ -Asche	812
„ Kunst-	1349 u. 1350	„ -Butter oder Kokosbutter	695
„ Verschnitt-	1349 u. 1350	„ -Fett, Eigenschaften	695
„ -Essenz	1350	„ „ Elementarzusammensetzung	115
„ -Oel, Zusammensetzung	1350	„ -Milch, Zusammensetzung	796
Kohl, Anbau und Zusammensetzung	925	„ -Schale	801. u. 1034
„ Ausnutzung	243	Kokumbutter	800
„ Einfluss des Frostes auf d. Zus.	926	Kola-Chokolade	1118
„ mit Grütze, Dauerwaare	930	Kola-Kaffee	1088
Kohlenfilter zur Reinigung von Wasser	1394	Kolanuss, Gewinnung und Zusammensetzung	1120
Kohlenhydrate	117 u. ff.	Kolbenhirse, Anbau u. Zusammensetzung	780
„ Abbau	122	Kollagen, Kolla	47
„ Eigenschaften	123	Kollidin	82
„ Einfluss auf d. Stoffwechsel	328	Kolocynthin, Glukosid	142
„ Fettbildung aus denselben 300 u. ff.			
„ dem Fett äquivalente Menge	285		
„ Gährung im Darm	202		
„ Konstitution	118		
„ Synthese	121		
„ Vergährbarkeit durch Hefe	1173		

	Seite		Seite
Kolonialzucker, siehe „Zucker“.		Krabbe, Verfälschung	493
„ -Melasse	988	Krähenaugen als Hopfenersatz	1236
Koloquinthen, als Hopfenersatz	1236	Kräuselkrankheit bei Kartoffeln	900
Koloradokäfer	900	Kräuter-Essig	1364
Kolostrummilch von Frauen	599	Kraft und Stoff, Suppenmehl, Zusammens.	841
„ „ Kuh	603	Kraftbrot	883
„ „ Schaf	660	Kraftsuppenmehl, Zusammensetzung 841 u.	845
„ „ Ziegen	656	Kraftwürze	561
Kolzaöl	803	Krammetsvögel, Fleisch, Zusammensetzung	478
Kommissbrot, Zusammensetzung	878	Kranke, Ernährung derselben	408
Konchiolin	49	Krankheiten, Uebertragung durch Butter	687
Kondensirte Milch	666	„ „ „ Käse	725
Konditorwaaren, Herstellung	885 u. ff.	„ „ „ Milch	628
„ Verunr. u. Verfälsch.	890	Kraut (Frucht-), Herstellung u. Zusammens.	967
Konglutin, Eigenschaften u. Zusammens. 30 u.	31	Kreatin, Bedeutung für die Ernährung	327
„ Verbrennungswärme	282	„ Beziehung zu Harnstoff	264
Kongokaffee	1094	„ Eigenschaften	68
Koniferen-Honig	999	„ Menge in verschied. Fleischsorten	422
Koniferin, Glukosid	137	„ „ im Fleischextrakt	555
„ in den Zuckerrüben	911	„ Verbrennungswärme	283
Koniferylalkohol zur Darstellung von Vanillin	1025	Kreatinin, Beziehung zu Harnstoff	264
Konophollus Konjak, Zusammensetzung	904	„ Eigenschaften	68
Konservenbonbons	888	„ Menge im Fleisch	422
Konserven, siehe „Dauerwaaren“.		„ „ „ Fleischextrakt	555
Konservesalze, verschiedene für Fleisch 444—447		„ Vorkommen im Harn	273
Konservirung, siehe „Frischhaltung“		Krebsfleisch	493
Konvicin, Eigenschaften und Vorkommen	94	Kriebelkrankheit	872
Konvolvulin, Glukosid	141	Krinolinkuchen, Zusammensetzung	886
Kopfsalat	927	Krocetin, Krocin und Krokose	1049
„ Gehalt an Stickstoff-Substanz	915	Krocin, Glukosid	137
Koriander, Gewinnung und Zusammens.	1044	Krume, Verhältniss zur Kruste beim Brot	863
Koridin	82	Krupp'sches gesäuertes Brot, Bereitung	862
Korinthen, Zusammensetzung	961	Krutt, Bereitung und Zusammensetzung	734
Kornbrauntwein	1358	Krystallmalz	1207
Kornein	50	Krystallzucker (Farina) Bereitung u. Zus.	984
Kornfuselöl	1340	Kubeben ausgezogene, Zusammensetzung	1034
Kornrade, Samen, Zusammensetzung . 817 u.	818	Kubebin	166
Kornutin im Mutterkorn	872	Kuchen	886
Korossumehl	842	Kühlgeläger, Zusammensetzung	1219
Korylin	31	Kümmel, Gewinnung u. Zusammensetzung	1041
Kostmass für Erwachsene	386 u. ff.	„ römischer	1042
„ „ Gefangene	406	Kümmelkäse, schwedischer	78
„ „ Kinder	374 u. ff.	Kümmellikör	1360
„ „ Kranke	408	„ -Oel	1042
„ „ alte Leute	405	Kürbis, Anbau, Zusammensetzung	920
„ „ die einzelnen Mahlzeiten	411	„ in Büchsen	932
„ „ in der Volksküche	413	Kürbissamen, Zusammensetzung	799 u. 801
Koth, Bestandtheile	204	Kuhbaum (Milch desselben) Zusammens.	1004
Kottonöl, siehe auch Baumwollsaatöl	806	Kuhbutter, siehe „Butter“.	
Krabbe, Fleisch	493	Kuheuter, Zusammensetzung	496

	Seite		Seite
Kuhfleisch	463	Kuhmilch, Einflüsse, b) Peptonisirende Bakterien	638
Kuhkolostrummilch, Zusammensetzung	603	„ Ertrag der Kühe	605
Kuhmilch, allgem. Eigenschaften, vergl. auch „Milch“	579	„ als Kindernahrung	375—380
„ Beseitigung der Krankheitserreger u. Haltbarmachung	639	„ Regelung des Verkehrs mit	651
a) durch Entfernung des Schmutzes	639	„ Verfälschungen	650
b) durch Abkühlen	640	„ Zusammensetzung	602
c) durch Sterilisieren und Pasteurisieren	640	„ -Asche	603
d) durch Frischhaltungsmittel	648	„ -Schmutz	634
„ Beseitigung von Milchfehlern	649	Kumys, Darstellung, Zusammensetzung etc.	741
„ Einflüsse auf die Zusammensetzung	603	„ Nährwerth	227
„ „ 1. Dauer der Laktation	603	„ Verfälschungen	747
„ „ 2. Rasse und Individualität der Kühe	605	Kunstbutter, „siehe Margarine“	
„ „ 3. Zeitliche Schwankungen	608	Kunsthonig	1002
„ „ 4. Melkzeit	609	Kunstkäse, Bereitung u. Zusammensetzung	736
„ „ 5. Gebrochenes Melken	611	Kunstkaffee, Darstellung u. Zus. 1085 u. 1086	1085
„ „ 6. Striche oder Zitzen	611	Kunstpfeffer	1035
„ „ 7. Menge des Futters	612	Kunstspeisefett	510
„ „ 8. Art „ „	615	Kupfersulfat, Vorkommen u. Schädlichkeit	875
„ „ 9. Temperatur u. Witterung	619	Kurkumin	167
„ „ 10. Bewegung und Arbeit	619	Kuttelflecke, Ausnutzung	220
„ „ 11. Sexuelle Erregung und Kastration	620	Kwass, Herstellung u. Zusammens. 1225 u. 1226	167
„ „ 12. Gefrieren der Milch	620	Kyanophyll	167
„ „ 13. Kochen, Filtrieren u. Versand	621	Kyfir, siehe „Kefir“	
„ „ 14. Uebergang von Arzneimitteln und Giften in	622	Lab	54
„ „ 15. Milch kranker Kühe 623—630	622	Labdrüsen	186
„ „ 16. Milchfehler 631—634	631	Laberdan, Fleisch	484
a) Schleimig u. Fadenziehendwerden	631	Labflüssigkeiten u. Labpulver	699
b) Seifige Milch	632	Labwirkung	585 u. 700
c) Käsigwerden	632	Lachs oder Salm, Fleisch	481 u. 484
d) Aussergewöhnliche Färbungen	632	Lachsforelle, Fleisch	481
α) Rothfärbung	632	Lactarius deliciosus; L. torminosus 940 u. 944	927
β) Gelbfärbung	633	Lactuca sativa variceps, Zusammensetzung	160
γ) Blaufärbung	633	„ Menge im Topinambur	901
e) Bittere Milch	633	Lävulose, s. „Fruchtzucker“ od. „Fructose“	
f) Unangenehme Gerüche	633	Lagerbier, Darstellung u. Zusammens. 1217 u. 1226	55
g) Sandige, wässrige u. giftige Milch	634	Lakkase, Enzym	444
„ „ 17. Gehalt an gewöhnlichen Bakterien	634	Lakolin, Frischhaltungsmittel	586
a) Milchsäure-Bakterien	636	Laktalbumin	54
		Laktase, Enzym	1167
		„ Vorkommen in der Hefe	
		Laktationszeit, Einfluss auf die Zusammensetzung der Milch, vergl. die Milch einzelner Säuger	
		Laktobrom, Vorkommen in der Milch	587
		Laktoglobulin	29
		Laktoprotein	586
		Laktose od. Laktobiase, Eigensch u. Vork.	148

	Seite		Seite
Laktose, Verbrennungswärme	284	Leim, Bildung	47
„ Vorkommen in der Milch	592	„ als Schönungsmittel für Wein	1267
„ siehe auch „Milchzucker“.		„ Zusammensetzung	48
Laktosin	151	„ Knochen-	47
Lamamilch	661	„ Knorpel-	48
Lambertsnuss	797 u. 801	Leimgebende Gewebe, Gehalt des Fleisches an	421
Lambic, belgisches Bier	1225 u. 1226	„ „ Verdaulichkeit	219
Laminaria japonica	937	Leimpepton	48
Langer Pfeffer, Gewinnung u. Zus.	1035 u. 1036	Leimzucker	48
Lapins	476 u. ff.	Leindottersamen, Anbau u. Zusammens.	794 u. 801
Latwerge, Herstellung	963	„ -Asche	812
Lauch, Zusammensetzung	919 u. 930	„ -Oel, Zusammensetzung	114 u. 804
Laurinsäure in den Fetten	96	Leinmehl, Zusammensetzung	1034
„ Verbrennungswärme	283	Leinöl, Beschaffenheit	803
Laurus nobilis, Blätter	1055	„ Elementarzusammensetzung	114
Lautermalsche	1212	„ Verbrennungswärme	283
Leaf-lard (Liesenschmalz)	509	Leinölsäure in den Fetten	98
Leber, Zusammens. v. verschiedenen Thieren	500	Leinölsäure Salze, Eigenschaften	100
Leberegel im Fleisch	433	Leinsamen, Anbau u. Zusammensetzung	793 u. 801
Lebergalle	191	„ -Asche	812
Leberpilz	941 u. 944	„ -Fett (Leinöl)	114 u. 803
Leberthran, Verfälschung	512	„ -Schleim	163
„ Zusammensetzung	510	Leiokome oder Leiogomme	157 u. 846
Leberwurst	524 u. 525	Leitungswasser, Verunreinigung aus Rohr-	
Lebkuchen (Lebzelt)	886	leitungen	1403
Lecithin, Eigenschaften	86	„ Zusammensetzung etc.	1404 u. 1405
„ Menge im Eigelb	575	„ s. weiter „Trinkwasser“.	
„ „ in der Milch	587	Lendenbraten, Zusammensetzung	1449
„ „ in den Pflanzen	87	Leng, Fleisch	484
„ Vorkommen in den Fetten	108	Leontodon taraxacum, Blätter, Zusammens.	928
Legumin, Eigenschaften u. Zusammens.	30 u. 31	Lepiota procerus Scop.	939
„ Menge in den Bohnen	784 u. 785	Lerchenschwamm	939
„ „ „ „ Erbsen	787	Leuchtgas als Lichtquelle	1438
„ „ „ „ Linsen	787	Leuchtstoffe, Werth und die Menge von	
„ Verbrennungswärme	282	Kohlensäure bei ihrer Verbrennung	1438
Leguminose, Zusammensetzung	811	Leucin, Bedeutung für die Ernährung	327
„ von Maggi, Zusammenetzung	841	„ Beziehung zum Harnstoff	264
Leguminosen, Hülsenfrüchte, Unterschied		„ Bildung bei der Käsebereitung	701 u. 704
von anderen Nahrungsmitteln	783	„ Eigenschaften	73
Leguminosen-Brot	881	„ Verbrennungswärme	283
„ -Extrakt	847	Leuciscus alburnus, Fleisch	481
„ -Fleischgemüse	567 u. 574	„ erythrophthalmus, Fleisch	481
„ -Kaffee	1093	Leukomaine	47
„ -Malzmehl	841	Leukosin	26
„ -Mehl, Ausnutzung	242	Liberia-Kaffee	1067
„ -Mehle, Darstellung	827 u. 839	Lichenin, Eigenschaften	159 u. 853
„ „ Zusammensetzung	839	Lichenstearinsäure	938
„ -Präparate, Zusammens.	840 u. 841	Licht, elektrisches, Werth desselben im	
Leichenalkaloide	81	Vergleich zu anderen Lichtquellen	1438
Leim, Bedeutung für die Ernährung	323	Liebesapfel, Anbau und Zusammensetzung	922

	Seite		Seite
Liebig's Backmehl	843	Luft, Verunreinigung durch Rauch . . .	1433
„ Puddingpulver	843	„ „ durch Staub	1431
Liesenschmalz	509	„ „ durch Tapeten	1439
Lignin	178	Luftkubus	1442
Lignocerin säure, Eigenschaften u. Vork.	97	Luftmalz, Herstellung	1207
Liköre, Darstellung u. Zusammens.	1358 u. 1360	„ Zusammensetzung	1209 u. 1210
Likörweine	1304 u. ff.	Luftwechsel, Grösse des nothwendigen .	1442
Limonade, Limonade-Essenzen	974	Lungen, anatomischer Bau	268
Limonen, siehe „Citronen“.		„ Zusammens. v. verschied. Thieren	498
Linolensäure in den Fetten	98	Lungenseuche des Rindes, Einfluss auf Milch	628
Linolsäure, siehe „Leinölsäure“.		Lupanin	88
Linsen, Anbau und Zusammensetzung . .	787	Lupeol, Eigenschaften u. Vorkommen	105 u. 107
„ Ausnutzung	242	Lupeose	150
„ -Brei	1454	Lupinen, Anbau, Zusammens. u. Entbitterung	791
„ -Mehl	839	„ -Alkaloide	88
„ -Suppe, kondensirte	569 u. 570	„ -Fett, Elementarzusammensetzung	115
„ „ im Haushalt zubereitet	1454	„ -Kaffee	1093 u. 1094
Linum usitatissimum, Samen	793 u. 801	Lupinid, Glukosid	139
Lipase, Wirkung	54, 194, 198	Lupinidin	90
Lithospermum officinale, Blätter, Zus.	1106	Lupinin	89
Lochbildung im Käse	713	Lupinose	792
Lockerungsmittel für Brot	857	Lupinus luteus, L. albus etc.	791
Löcherpilze	941 u. ff.	Lupulin (Hopfenmehl)	1148
Löwenzahn, Blätter, Zusammensetzung . .	928	Luridussäure	945
„ -Wurzel, -Kaffee, Zusammens.	1090	Luteolin	167
Lokain, Glukosid	139	Lutter	1334
Lolium temulentum, Samen, Zusammens.	817	Lycin oder Betain	88
Lorbeerblätter	1055	Lycoperdon bovista	942 u. 944
Lorbeersäure im Kakaofett	1113	Lycopersicum esculentum vulgare	922
Lorchel	942 u. 944	Lympe, Zusammensetzung	255
Lüftung	1442	Lymphgefässsystem	254
Lügenthee	1100	Lymphstrom	256
Luft, Ausathmungsluft, Zusammens.	268 u. 1424	Lysatin oder Lysatinin	71 u. 1499
„ Bestandtheile im Allgemeinen	1424	Lysin	70
„ „ Ammoniak	1430	„ Beziehung zu Harnstoff	264
„ „ Kohlensäure	1425		
„ „ Ozon	1428	Macédoine in Büchsen	932
„ „ Salpetersäure	1429	Macerations-Rückstände, Zusammensetzung	981
„ „ Sauerstoff	1425	„ -Verfahren	979
„ „ Staub	1430	Macis (verschiedene Sorten), Gewinnung .	1018
„ „ Wasserdampf	1427	„ Verfälschungen	1021
„ „ Wasserstoffsperoxyd	1429	„ Zusammensetzung	1020
„ Verunreinigung (der Wohnungsluft)	1434	„ -Farbstoff	1021
„ „ durch Abortgruben	1435	Madeira, Darstellung u. Zusammens.	1309 u. 1310
„ „ durch Ausathmungsluft des Menschen	1440	„ Kunst-, Zusammensetzung	1314
„ „ durch künstliche Beleuchtung	1437	Madia sativa, Samen	794 u. 801
„ „ durch Bodenluft	1436	Madiasamenfett, Madiäöl, Zusammens.	114 u. 805
„ „ d. Heizanlagen u. Öfen	1439	Märzenbier	1217 u. 1226
		Magen-Drüsen	186 u. 187
		„ -Säure	188

	Seite		Seite
Magensaft, Beschaffenheit	186	Makassaröl	800
„ Wirkung bei der Verdauung	189	Makkaroni, Ausnutzung	234
„ Zusammensetzung	188	„ Zusammensetzung	843
Magerkäse	732	Makrele, Fleisch	481 u. 484
Magermilch	668—675	Makronen, Tab.	1484
Magermilch-Brot	675	Malabar-Kardamomen	1027 u. 1028
Maggis' Suppen- und Speisengewürze	560	Malabartalg, Zusammensetzung	800
Magnetic-Karbid-Filter z. Reinigung d. Wassers	1334	Malaga, Darstellung und Zusammens. 1308 u. 1310	
Mahlerzeugnisse	827	„ Kunst-	1314
Mahlverfahren	822	Malase, Enzym	55 u. 198
„ Dekortikation	824	Malonsäure, Eigenschaften und Vorkommen	173
„ Flachmahlverfahren	822	„ Verbrennungswärme	284
„ Hochmahlverfahren	823	Malto-Legumin	841
„ von Gelinck, Schiller	826	„ -Leguminose, Zusammensetzung	841
„ von Sheppard	827	Malto-Pepton	551
Mahlzeiten, Verteilung der Nahrung auf	411	Maltonwein	1330
Maifisch, gem., Fleisch	481	Maltose, Maltobiose oder Malzzucker, Bil-	
Mainzer Käse, Zusammensetzung	734	dung u. Eigenschaften 148 u. 155	
Mais, Anbau u. Zusammensetzung	773	„ Menge der beim Maischen ent-	
„ Ausnutzung	240	stehenden etc.	1213
„ gebrannter als Kaffee-Ersatz	1091	„ Verbrennungswärme	284
„ u. Bohnen bezw. Tomaten in Büchsen	932	Malvasier-Wein	1310
„ -Asche, Zusammensetzung	775	Malvenfarbstoff als Weinfarbstoff	1297
„ -Bier	1226	Malz, Bereitung	1201
„ -Branntwein	1335	„ Darren	1206
„ -Brot	881	„ Eigenschaften eines guten	1211
„ -Fett, Elementarzusammensetzung	115	„ Einweichen der Gerste	1201
„ -Kaffee	1091	„ Einweichen, Veränderungen	1202
„ -Keime	835	„ Keimen der Gerste u. Veränderungen	
„ -Keimkleie	835	hierbei	1204
„ -Keimkuchen	855	„ verschiedene Sorten	1207
„ -Kern	835	„ Zusammensetzung	1210
„ -Maltose	968	„ -Ersatzmittel	1236
„ -Maltose-Treber, Zusammensetzung	969	„ -Essig	1364 u. 1366
„ -Mehl, Ausbeute	835	„ -Extrakt, fester (Dauerwaare)	847
„ „ Ausnutzung	240	„ „ -Bier	1226
„ „ Herstellung	826	„ -Kaffee, Darstellung u. Zusammens. 1092	
„ „ (Maisgries), Zusammensetzung	835	„ -Kakao	1117
„ -Roggenbrot, Zusammensetzung	881	„ -Keime, Zusammensetzung	1210
„ -Schalen	835	„ „ der Asche 1211	
„ Schlempe u. Maisschlempkuchen	1335	„ -Kraut, Herstellung u. Zusammens.	963
„ -Stärke, Fabrikation	849	„ -Zucker, siehe „Maltose“.	
„ „ Verkleisterungstemperatur	854	Mandarin, Färbungsmittel	461
„ „ Zusammensetzung	853—854	Mandeln, Anbau, Zusammensetzung 798 u. 801	
„ -Treber, Zusammensetzung	855	„ Gehalt an Amygdalin	810
„ -Zucker, „	986	„ Unterschied zw. bitteren u. süssen	810
Maischen, das	1212	„ -Asche	812
Maizena, „	853	Mandel- und Nuss-Backwaren	886
Majorana hortensis, Blätter oder Majoran,		Mandelkaffee	1094
Gewinnung u. Zusammensetzung 1056 u. 1057			

	Seite		Seite
Mandelkleie od. Mandelschalen, Zusammens.	1034	Mehl, Gries-	828 u. 833
Mandelkuchen, Tab.	1484	„ Hafer-	833
Mandelmilch-Extrakt, Zusammensetzung .	696	„ Haselnuss-	841
Mandelöl	810	„ Hirse-	838
Mangoldwurzel, Zusammensetzung	905 u. ff.	„ Hülsenfrucht-	839
Manihotstärke (Manioc-)	852	„ Kastanien-	842
Manihotwurzel, Zusammensetzung	852	„ Kinder-	749
Manna	1003	„ Leguminosen-	889
Mannit, Eigenschaft und Konstitution . .	131	„ Liebig's Back-	843
„ Vorkommen in der Olivenfrucht . . .	809	„ Mais-	834
„ „ in den Pilzen	946	„ präparierte Mehle	842
Mannitgährung beim Wein	1301	„ Reis-	836
Mannose, Eigenschaften u. Konstit. 123, 125, 132		„ Roggen-	830
Maranta-Stärke	851	„ Stärke-	848
„ -Wurzel, Zusammensetzung	851	„ Staub-	842
Marasmius Oreades Bolt; M. scorodorus Fr.	941	„ Weizen-	828
Margarine, Ausnutzung	230	Mehlbrei, Zusammensetzung	1455
„ Darstellung	692	Mehlkern, anatomische Struktur	820
„ Zusammens. u. Verfälschung	693	Mehlschwamm	940
„ -Käse, Bereitung u. Zusammens.	736	Mehlsuppe, Zusammensetzung	1454
Marmeladen, Herstellung	962	Melampyrum arvense, Vorkommen	871
Maronen, Anbau, Zusammensetzung	818—816	Melasse, Raffinerie-	987
Mars, belgisches Bier, Herstellung	1228	„ Zusammensetzung	982 u. 983
Marsala, Darstellung u. Zusammens. 1307 u. 1310		„ -Asche, Zusammensetzung	983
Marzipan, Zusammensetzung	886	Melasse-Zucker	767
Mate oder Matethee	1108 u. ff.	Melezitose	151
Maulbeeren, Zusammensetzung	956	„ Verbrennungswärme	284
Maul- u. Klauenseuche, Einfluss auf Beschaff. v. Fleisch	434	Melibiose, Vorkommen in der Hefe	1167
„ „ desgl. von Milch	627	Melibiose	149
Maulthiermilch	663	Melis (Zucker)	984
Maugeschmack des Weines	1300	Melissinsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	97
Meat juice, Nährmittel	544	Melitose	150
Meat Preserve-Mittel, verschiedene	444—447	Melitriose	150
Medikamente, Einfluss auf die Zusammensetzung der Muttermilch	622	Melone	920
Meeraal, Fleisch	481	Membran, thierische, Zusammensetzung . .	505
Meeräsche, Fleisch	481	Meneser Ausbruch, Zusammensetzung . .	1307
Meeresalgen	937	Menyanthes trifoliata, Hopfenersatz	1236
Meerrettig, Zusammensetzung	916 u. 917	Menyanthin, Glukosid	140
Meerschweinmilch	664	Merkaptane, Bildung aus Gemüsen	916
Meerwasser	1369	Merlan, Fleisch	481
Mehl, Bereitung von Brot aus demselben . .	856	Merlucius communis, Fleisch	481
„ Darstellung	822 u. ff.	Metanil, als Färbungsmittel	461
„ Entschälung des Getreidekornes	824	Meteorwasser	1378
„ Verfälschungen, Verunreinigungen 871 u. ff.		Methylalkohol, im Branntwein	1353
„ Bananen-	842	Methylguanidin, als Fäulnisserzeugniss . .	83
„ Buchweizen-	838	Methylindolamidoessigsäure	77
„ Eichel-	842	Mettwurst	523 u. 524
„ Gersten-	823	„ gekochte	1447
		Miesbacher Vieh, Milch desselben	607
		Miesmuschel, Fleisch	493

	Seite		Seite
Mietose, Nahrungsmittel	544	Milch-Ertrag, (siehe die Milch der einzelnen Säuger).	
Mikroorganismen, Verunreinigung des		„ -Fehler, siehe Kuhmilch	649
Trinkwasser durch	1376	„ -Fett, Allgemeine Eigenschaften	588
Milch, Ausnutzung derselben	212	„ „ Zusammensetzung	591
„ Bestandtheile	582	„ -Gase	595
„ Eigenschaften	580	„ -Handel, Maassregeln für den	651
„ Entstehung	581	„ -Kasein, Eigenschaften u. Zusammen-	
„ Gehalt an Albumin u. Laktalbumin	586	setzung 34 u. 583	
„ „ „ Galaktin, Laktoprotein	586	„ „ Verbrennungswärme	282
„ „ „ Kohlenhydraten etc. (Lak-		„ „ Verhalten des ausgefallten	585
tose, Amyloid, Citronensäure)	592	„ -Kügelchen, deren Beschaffenheit	589
„ „ „ Laktoglobulin u. Opalisin	585	„ -Pulver	667
„ „ „ sonstigen Stickstoff-Ver-		„ -Reis, Zusammensetzung	1455
bindungen (Harnstoff, Lecithin,		Milchsäure, Eigenschaften der verschiede-	
Nuklein, Phosphorfleischsäure etc.)	587	nen Arten	172
„ Häutchenbildung	588	„ Vorkommen im Brot	866
„ Kasein und Labwirkung 583 u. ff.		„ „ „ Fleisch 423 u. 425	
„ Maassregeln für den Milchhandel	651	„ „ „ Harn	274
„ Probenahme und sog. Stallprobe	654	„ „ freie in der Milch	592
„ einzelner Säuger und deren besondere		„ „ im Wein	1262
Eigenschaften, vergl. diese, nämlich:		„ -Bakterien in der Milch	634
„ Büffel	661	„ „ Mitwirkung bei der	
„ Delphin- (Meerschwein-)	664	Bildung des Butter-Aromas	680
„ Elefanten-	664	„ „ Mitwirkung bei der	
„ Esel-	662	Käse- reifung	717
„ Frauen-	596	„ -Gährung 127 u. 1197	
„ Grindwal-	664	Milchsäurerest des Weines	1300
„ Hunde-	664	Milch-Saft, siehe Chylus.	
„ Kameel-	661	„ -Salze, siehe Milch-Asche.	
„ Kaninchen-	664	„ -Satten	670
„ Katzen-	664	„ -Serum	581
„ Kuh-	602	„ -Sterilisirapparate	641
„ Lama-	661	„ -Wein, siehe auch Kumys	741
„ Maulthier-	662	Milchzucker, Eigenschaften u. Vorkommen	148
„ Nilpferd-	664	„ Gewinnung aus den Molken	740
„ Rennthier-	661	„ Umsetzung im Kumys	741
„ Schaf-	659	„ Verbrennungswärme	284
„ Schweine-	664	„ Vorkommen in der Milch	592
„ Stuten-	662	„ Zersetzung b. Reifen d. Käses	711
„ Zebu-	661	Milz, Zusammensetzung	500
„ Ziegen-	655	Milzbrand, Einfluss auf Beschaffenheit	
„ Verfälschungen	650	des Fleisches	434
„ abgerahmte, Zusammensetzung	674	„ desgl. der Milch	627
„ kondensirte	666	Mineralstoffe, Bedeutung für die Ernährung	349
„ praeservirte	665	„ Unterschied in thierischen u.	
„ als Schönungsmittel für Wein	1267	pflanzlichen Nahrungsmitteln	181
„ -Albumin	586	Mineralwasser, Beurtheilung	1421
„ -Asche	593	„ künstliches	1420
„ -Aufrahmungsverfahren 670 u. ff.		„ natürliches	1415
„ -Buttern	682		

	Seite		Seite
Mineralwasser, verändertes natürliches	1415	Mostwaage	1291
„ Verunreinigung	1421	Mucedin	33
„ Zusammensetzung von Tafelwässern	1418 u. 1419	Mucine	35
Minerva, Frischhaltungsmittel	445	Mucinoide	36
Mirabellen, Zusammensetzung	956	Mucoreen, Thätigkeit bei der Gährung	1192
Mirabellen-Branntwein	1345	Müllerei	822
Mirin	1332	Mürzthaler Vieh, Milch desselben	607
Miso, Bereitung und Zusammensetzung 565 u. 1194		Mugil cephalus, Fleisch	481
Mispeln, Zusammensetzung	956	Mumme (Braunschweiger), Bereitung und Zusammensetzung	1225 u. 1226
Mitteldeutsches Vieh, Milch desselben	607	Muraena anguilla L., Fleisch	481
Mixed-Pickles, Bereitung	934	Mus, Herstellung	962
Mock-Turtle-Suppe	569	Musa paradisiaca	814—816
Möhren, Anbau, Zusammensetzung	912	Muschelthiere, Fleisch	491
„ Ansnutzung	243	„ desgl. Verfälschungen und Verunreinigungen 493 u. 494	
„ gekocht	1456	Muskarin, als Fäulnisserzeugniß	82
Möhrenkraut, Zusammensetzung	969	„ „ Gift der Pilze	945
Mogdad-Kaffee, Zusammensetzung	1094	Muskatblüthe, siehe „Macis“.	
Mohnöl, Eigenschaften	804	Muskatbutter	1018
„ Verbrennungswärme	283	Muskatnuss (-Sorten), Gewinnung	1016
Mohnsamen, Anbau u. Zusammensetzung 794 u. 801		„ Verfälschung	1018
„ -Asche	812	„ Zusammensetzung	1018
„ -Fett, Zusammensetzung 114 u. 804		Muskatwein	1309
Möhrenhirse, Anbau und Zusammensetzung 779		„ Kunst-	1314
Molken, Bestandtheile und Gewinnung	738	Muskelalbumin	25
Molkenasche	739	„ Gehalt des Fleisches daran 422	
Molkenbrot	740	Muskelfarbstoff, Veränderung beim Auf- bewahren	442
Molkenchampagner	740	Muskelfaser, glatte und quergestreifte	416
Molkenessig, Darstellung	740	„ Gehalt des Fleisches an	421
Molkenkäse, Darstellung u. Zusammens. 733 u. 735		Muskelfibrin	422
Molkenprotein	586	Muskelfibrin, Quelle derselben	286 u. ff.
Molkereierzeugnisse	665 u. ff.	Muskel-Globuline	28
Mondamin, Zusammensetzung	853	„ -Myosin	422
Monohexosen, Monosen od. Monosaccharide 131 u. ff.		„ -Plasma	422
Monopol, Frischhaltungsmittel	446	„ -Stroma (Sarkolemma)	421
Moos, irländisches und isländisches	936	Muskulin	422
Moosstärke	938	Mussaënda-Kaffee, Zusammensetzung	1096
Morchel (Morchella), Zusammensetzung verschiedener Sorten	942 u. 944	Musseron, Pilz	940
Moringia oleifera, Oelfrucht	799	Mutase, Nährmittel	539
Morsellen	888	Mutterkorn, Vorkommen im Brot und Mehl, Schädlichkeit	872
Mosel-Wein, Zusammensetzung	1284	„ Zusammensetzung	872
Most, Gewinnung u. Zusammensetzung etc. 1249		Mutterlauge Zusammensetzung	1370
„ konzentrierter, Zusammensetzung	1253	Muttermilch, Ersatz durch Kuhmilch	375
„ Verbesserung durch Zuckerzusatz	1291	Mutternelken	1041
„ „ „ verschiedene andere Zusätze	1292 u. 1297	Mydalein, Mydatoxin, Mydin als Fäulnis- erzeugnisse	83
„ -Asche, Zusammensetzung	1246	Mykoide	86
„ -Gährung	1254		
Mostrich, siehe „Senf“			

	Seite		Seite
Mykose oder Trehalose	149	Nahrungsbedarf für verschiedene Alters-	
Myoalbumin	26	stufen, vergl. „Ernährung“.	
Myosine	30	Nahrungsbestandtheile, Uebergang ins Blut	252
Myosinogen	422	Nahrungsmenge, Einfluss auf d. Stoffwechsel	355
Myricylalkohol im Wachs	104	Nahrungsmittel, Ausnutzung	211 u. ff.
Myristica fragrans und andere Arten	1016	„ Begriff	7
Myristikol	1021	„ Braten derselben (Fleisch)	1448
Myristinsäure, Verbrennungswärme	283	„ Kochen von Fleisch und	
„ Vorkommen in den Fetten	96	pflanzlichen	1444 u. 1450
„ „ im Milchfett	592	„ pflanzliche	755 u. ff.
Myronsäure, Eigenschaften u. Vork.	92 u. 1015	„ thierische	415 u. ff.
Myrosin	54	„ Zubereitung	1244
„ Vorkommen im Senf	1015	„ -Chemie, Bedeutung	1-7
Myrtikolorin, Glukosid	140	Natriumkarbonat als Frischhaltungsmittel	
Myrtus Pimenta L.	1036	für Milch	648
Mytilotoxin	83 u. 440	Natriumsulfid als Frischhaltungsmittel für	
Mytilus edulis	492 u. 493	Fleisch und dessen Schädlichkeit	454 u. ff.
Nachgährung bei Bier	1221 u. 1222	Natto, Bereitung	789
Nachlauf	1334	Nelken (Gewürz-)	1046
Nachmühlenöl	797	Nelkenöl	1047
Nachreifen der Obst- und Beerenfrüchte	952	Nelkenpfeffer, Gewinnung etc.	1036 u. ff.
Nägeln (Gewürznelken)	1046	Nelkensäure	1036 u. 1037
Nägeli, Suppenwürze, Tab.	1476	Nelkenschwinding	941
Nährmittel (Protein- und Proteosen-)	530	Nematoden	912
„ 1. mit löslichen Proteinstoffen	536	Nervin, Speisewürze	561
a) löslich gemacht durch		Nesselblätter, Zusammensetzung	928
chemische Mittel	536	Neuchateller Käse, Reifung	709
b) desgl. durch überhitzten		„ „ Zusammensetzung	729
Wasserdampf	541	Neugewürz	1036
c) desgl. durch Enzyme	545	Neunaugen, Fleisch	484
2. mit unlöslichen Proteinstoffen	530	Neuridin als Fäulniszeugnis	82
Nährsalz-Kakao	1117	Neurin, desgl.	82
Nährstoff oder Nahrungsstoff, Begriff	7	Neutral Lard (Neutralschmalz), Gewinnung	509
„ Heyden	551	Nicotiana Tabacum L.; N. macrophylla	
Nährstoffverhältniss, Berechnung	8	u. a. Arten	1121
Nährwerth u. Nährwertheinheiten, Begriff	8	Niederselterser Tafelwasser	1419
Nahrung, Ausnutzung einer gemischten	246	Nieheimer Käse	734
„ Bedeutung	2 u. 3	Niere, Zusammensetzung	499
„ Begriff	7	Nigersamen, Anbau u. Zusammens.	795 u. 801
„ Einfluss einer salzarmen auf den		„ -Asche	812
Stoffwechsel	349	„ -Fett (Nigeröl), Zusammens.	115 u. 804
„ Stoffwechsel bei einer gemischten	332	Nikol, Nahrungsmittel	537 u. 539
„ Vertheilung auf die einzelnen		Nikotin, Nikotellin u. Nikotinin im Tabak	1127
Mahlzeiten	411	Nikotin, Beschaffenheit u. Vork. im Tabak	1127
„ ob thierische oder pflanzliche	366	Nilpferdmilch, Zusammensetzung	664
Nahrungsaufnahme, Einfluss der ein- und		Nögelost-Käse, Bereitung und Zusammens.	733
mehrmaligen Nahrungsaufnahme auf		Norddeutsches Vieh, Milch desselben	607
den Stoffwechsel	357	Nordhäuser Branntwein	1238
Nahrungsbedarf nach Kalorien	371	Normanner Rasse, Milch derselben	607
		Nucit	164

	Seite		Seite
Nudeln, Färben derselben	844	Obst- u. Beerenfrüchte, Zusammensetzung der	
„ (Makaroni), Verdaulichkeit	233	Marmeladen, Jams,	
„ Zusammensetzung	843	Mus, Pasten	962
„ -Suppe, Zusammensetzung	1454	Obstkraut, Darstellung u. Zusammens. 967—969	
Nüsse	797 u. 801	Obstkrautpresslinge, Zusammensetzung	969
Nukleine, Eigenschaften und Zusammens.	57	Obstschaumwein	1327
Nukleinbasen	60	Obstwein, Bestandtheile	1326
Nukleinsäuren	58	„ Herstellung u. Zusammens. 1321—1327	
Nukleoalbumine	34	„ Veränderungen bei der Gärung	
Nukleohiston	58	und beim Lagern	1325
Nukleon, siehe „Phosphorfluchsäure“.		Ochsenfett, Eigenschaften u. Zus.	114 u. 505
Nukleoproteide	35	Ochsenfleisch	463
Nuss-Backwaaren	886	Ochsenzunge, geräucherte	521
Nussöl	809	„ geräucherte und gekochte	1447
Nusschalen, Zusammensetzung	1034	Oechsle-Grade	1291
Nutrose, Nährmittel, Ausnutzung	223	Oefen, Verunreinigungen der Luft durch	1439
„ „ Herstellung u. Zus. 536 u. 539		Oele, siehe „Fette“	
Oats , Zusammensetzung	834	Oelen des Weizens	768
Oberbrunnen (in Salzbrunn), Tafelwasser	1419	Oelgebende Samen	793
Obergärung bei Bier	1222	Oeligwerden der Butter	689
Oberhefe, Unterschied von Unterhefe	1174	Oelmadie (Samen)	794 u. 801
„ Zusammensetzung	1159	„ -Asche	812
Ober-Engadiner Käse	738	Oelmoringie (Samen)	799
Obron, Suppenwürze, Tab.	1476	Oelsäure, Eigenschaften u. Vorkommen 98 u. 99	
Obstessig	1364 u. 1366	Oelsamen, Anbau	793 u. ff.
Obst- und Beerenfrüchte	947 u. ff.	„ Verarbeitung	802
„ Bedeutung für den Handel	947	„ Zusammensetzung	801
„ Eintheilung	948	„ -Asche	812
„ Entstehung des Zuckers darin		Oelsaure Salze, Eigenschaften	100
und Reifungsvorgänge	949	Oenanthäther, Vorkommen im Wein	1257
„ Gehalt an Asche u. Zusammens.	959	Oenoxydase	55
„ „ „ Fruchtfleisch, Kernen		Oertel-Kur	337
u. Schalen	958	Offgrade-Lard	509
„ „ „ in Wasser löslichen		Oktadekylalkohol im Wallrath	104
Stoffen, Säuren u.		Oldenburger Rasse, Milch derselben	607
Pentosanen	956 u. 957	Olea europaea, Frucht	796 u. 801
„ Nachreifen	952	Olease, Enzym	55
„ Verfälschungen und Verun-		Oleomargarin, Gewinnung	508
reinigungen	960, 961 u. 972	Oleomargarinkäse	736
„ Zusammensetzung der frischen		Oleomargarinsäure in den Fetten	98
Obst- und Beerenfrüchte	955	Olivenfrucht, Anbau u. Zusammens. 796 u. 801	
„ „ der getrockneten	960	„ -Asche	812
„ „ der kandirten	962	Olivenkerne, im Pfeffer	1033
„ „ der Erzeugnisse daraus	962	Olivenöl (Baumöl), Eigenschaften	808
„ „ Fruchtgelees	971	„ Elementarzusammensetzung	114
„ „ Fruchtkraute und		Oliventrester, Zusammensetzung	1034
Fruchtsyrupe	967	Omelette, Zusammensetzung	1450
„ „ Fruchtsäfte	965	Oncorhynchus chonicha	484
		Ononin, Glukosid	139
		Opalisin in der Milch	585

	Seite		Seite
Opium als Genußmittel	1066	Pankreatin, Wirkung bei der Verdauung .	197
Orange als Färbungsmittel	461	Pantherinussäure	945
Orangen, siehe „Apfelsinen“.		Papaver somniferum Rhoëas (Samen) 794 u. 801	
Orangensaft, Zusammensetzung	965	Papayin	55
Orangensaftwein, Zusammensetzung	1332	„ -Peptone	548 u. 550
Orangenschalen, kandirt	889	Papperpot	1041
Ornithin	70	Paprika, Bestandtheile u. Zusammens. 1038 u. 1039	
Oryza sativa u. a. Arten	776	„ Gewinnung	1037
Osmerus eperlanus, Fleisch	481	„ Verfälschungen	1040
Osmose-Verfahren z. Gew. v. Zucker aus Melasse 986		„ -Asche	1040
Ossein, Verbrennungswärme	283	Papua-Macis	1019 u. 1020
Ostfriesisches Vieh, Milch desselben	607	Parachymosin	54
Ostrea edulis	491 u. ff.	Paraffin als Lichtquelle	1438
Ovalbumin	25	Paragalaktan	161
Ovos, Speisewürze	561	Paraguay-Thee	1108 u. ff.
Ovovitellin	29	Parakasein	38 u. 585
Oxalsäure, Eigenschaften und Vorkommen 171		„ Bildung bei der Käsebereitung	701
„ Verbrennungswärme	284	Paralichtys dentatus, Fleisch	481
„ Vorkommen im Harn	274	Paranukleine	58
Oxalursäure, Vorkommen im Harn	274	Paranuss, Samen	798 u. 801
Oxidin	55	„ -Oel	810
Oxycellulose	180	Paraoxyphenyllessig- u. -propionsäure im Harn 274	
Oxyfettsäuren	98	Paraphytosterin, Eigenschaften u. Vork. 104 u. 107	
Oxyhämoglobin	37	Parasiten in Fischen	487
Oxyneurin oder Betain	88	„ im Fleisch	428
Ozon, Gehalt in der Luft	1428	„ in Mehl und Brot	872
„ zur Reinigung des Wassers	1400	Parasolschwamm	939
Maaderborner Brot	863	Parmesankäse, Bereitung u. Zusammens. 732 u. 733	
Paionsnaja	571	Pasten, Herstellung	962
Palmenfrucht, Aufbau u. Zusammens. 796 u. 801		Pasteten	522
Palmenstärke, Darstellung	853	Pasteurisirten der Milch	640
Palmenvanille	1023	„ des Bieres	1235
Palmenwein	1332	„ der Weine	1272
Palmenzucker	986	Pastillen	888
Palmin	695	Pastinak (Pastinaca sativa), Zusammens. 916 u. 917	
Palmitinsäure in den Fetten	96	Patentfarbmalz, Herstellung	1207
„ Verbrennungswärme	283	Patentfleischnmehl	513
Palmitinsäure Salze, Eigenschaften	100	Patentfleischpulver	514
Palmkerinfett bzw. -öl, Zusammens. 114 u. 808		Patience-Backwaaren	886
Palmkernmehl, Zusammensetzung	1034	Peanussbutter und Peanolia	697
Palmkernmelasse	983	Pektase	54
Pana, Suppenwürze, Tab.	1476	Pektinstoffe	165
Panicum miliaceum u. a.	780	Pellagra, Krankheit, Entstehung u. Mais-Genuss 775	
Pankreas-Drüsen, Abbildung	196	Pellagrom als Fäulnisserzeugniß	84
„ -Peptone	547	Pemmikan	514
„ -Saft, Eigenschaften u. Wirkungen		Pentastomum taenioides im Fleisch	433
bei der Verdauung	196 u. ff.	Pentite und Pentosen, Eigenschaften	128
Pankreatin, Eigenschaften u. Zusammens. 55 u. 56		Pentosen bzw. Pentosane, Bedeutung für die Ernährung	330

	Seite		Seite
Pepperette	1035	Pfefferkuchen	886
Pepsin, Eigenschaften	54 u. 56	Pfeffermatta	1033
„ Wirkung bei der Verdauung	189	Pfeffermünz (Likör)	1360
„ des Handels	546	Pfefferschalen, Zusammensetzung	1032
„ -Drüsen	186	Pfefferstaub, Zusammensetzung	1032
„ -Peptone	545	Pferdefett, Eigenschaften u. Zusammens. 114 u. 506	
Peptonbrot	883	Pferdefleisch, Elementarzusammensetzung	
Peptone, Ausnutzung	226	und Verbrennungswärme	421
„ Bildung	40	„ Gehalt an Sarkin, Kreatin	42
„ Darstellung	541 u. 545	„ Zusammensetzung	475
„ Nährwerth	319	Pferdemilch	662
„ Verbrennungswärme	283	Pferdezunge (Fisch)	481 u. 484
„ Vorkommen im Bier	1227	Pfirsiche, frische, Zusammensetzung	956
„ „ in der Milch	586	„ -Gelee	971
„ „ in den Pflanzen	550	„ -Saft	965
„ Zusammensetzung verschiedener	550	Pfirsichkerne, Zusammensetzung	958
Peptotoxine	46	„ als ügebender Samen	799
Perca fluviatilis, Fleisch	481	Pflanzenalbumine	26
Periplocin, Glukosid	141	Pflanzenfette (Öle) Eigenschaften	803
Perlhuhn-Eier	574	„ Elementarzusammens.	114
Perlkaffee	1067	„ Entstehung	116
„ Gewinnung	1069	Pflanzenfibrin, Verbrennungswärme	282
Perlsucht siehe „Tuberkulose“.		Pflanzenkasein	52
Perlthee	1107	Pflanzenleim	32
Perlzwiebel	919	Pflanzennahrung, ob diese oder thierische	366
Peronospora betae Sch.	912	Pflanzen-Pepsin-Peptone	548 u. ff.
„ infestans; P. viticola	899	Pflanzenschleime, Eigenschaften	162
Perselit, Verbrennungswärme	284	Pflaumen, frische, Zusammensetzung	956
Persimonen, Zusammensetzung	956	„ getrocknete, Zusammensetzung	961
Perspiration, Bestandtheile derselben	278	„ -Asche	959
„ Einfluss d. Arbeit, Luft	276 u. ff.	„ -Gelee	971
„ von der Haut	276 u. ff.	„ -Kerne, Gehalt an Oel	799
Petersilie	1055 u. 1056	„ „ Zusammensetzung 958 u. 959	
Petersilienöl	1056	„ -Marmelade, -Mus	963
Petiotsiren der Weine	1295	Phaseolin	30
Petroleum als Lichtquelle	1437 u. 1438	Phaseolus vulgaris; Ph. radiatus etc.	784
Petromyzon fluviatilis (Neunauge)	484	Phaseomannit	164
Petroselinum sativum Hoffm.	1055	Phasol, Eigenschaften u. Vorkommen 105 u. 107	
Pfannekuchen, Zusammensetzung	1456	Phenol, Entstehung im Darm	201
Pflanzenstein	1295 u. 1370	Phenolschwefelsäure im Harn	274
Pfeffer (weisser und schwarzer), Gew.	1028	Phenylamidopropionsäure, Bildung u. Eigen-	
„ Verdauung befördernd	209	schaften	77
„ Verfälschung und Verunreinigung 1031		„ „ Bildung bei der	
„ Zusammensetzung	1029	Käsebereitung	704
„ Cayenne- oder Guinea-	1040	Phenyllessig- u. Phenylpropionsäure, Ent-	
„ Langer	1035	stehung im Darm	201
„ Nelken-	1036	Phillyrin, Glukosid	140
„ Spanischer	1037	Phlegma (Branntweinfabrikation)	1384
„ -Asche	1031	Phlodarit, Frischhaltungsmittel	445
Pfefferkraut	1055	Phloridzin, Glukosid	138

	Seite		Seite
Phoenix dactylifera (Kerne), Zusammens.	1095	Pökelflüssigkeit	519
Phosphoglukoprotein	86	Pöivrette	1035
Phosphorfleischsäure (Nukleon)	59	Polarite-Filter zur Reinigung des Wassers	1394
„ Vorkommen im Fleisch 423 u. 425		Polenta, Zusammensetzung	843
„ „ im Fleischextrakt	556	Polirabfall von Reis	837
„ „ in der Milch	587	Polygonin, Glukosid	137
Phylloxera vastatrix	1248	Polygonum fagopyrum, P. tartaricum	781
Phytophthora infestans	899	Polygonum Persicaria, Samen, Zusammens.	817
Phytosterin, Eigenschaften u. Vorkommen	105 u. 107	Polyporus ovinus, P. confluens	941
Pikrinsäure, Färbung von Nudeln damit	844	Polysaccharide	151
„ „ „ Konditorwaaren „	891	Pompona-Vanille	1024
„ als Hopfenersatz	1236	Pomril, Zusammensetzung	1329
Pikrokrocin, Glukosid	137	Ponceau als Färbungsmittel	461
Pikrotoxin, Vorkommen	166	Populin, Glukosid	137
Pilczucker	984	Porengröße des Brotes	885
Pilze, Ausnutzung	245	„ -Volumen des Brotes	884
„ Eigenschaften u. Zusammens.	938 u. 944	Porphyra vulgaris, Zusammensetzung	937
„ Fett u. N-freie Extraktstoffe	946	Porree	919
„ Stickstoff-Substanz	945	Porter, Darstellung u. Zusammens.	1224 u. 1226
„ Verfälschungen	947	Portulak, Portulaca oleracea, Blätter, Zusammensetzung	928
Pilzasche	946	Portwein, Darstellung u. Zusammens.	1309 u. 1310
Pilzgift	945	„ Kunst-	1314
Piment, siehe auch „Nelkenpfeffer“	1036 u. 1037	Porzellanfilter zur Wasserreinigung	1394
Pimenta officinalis Berg	1036 u. 1037	Potasche, Lockerungsmittel für Gebäcke	861
Pimentmatia	1037	Poterium sanguisorba glaucescens	1055
Pimpinella Anisum	1042	Potted beef, Ham, Tongue, Salmon, Lobster (Pasteten), Zusammensetzung	522
Piper Betlé	1142	Präservalin	444
„ longum L., P. officinarum	1035	Präservemittel für Fleisch	444—447
„ nigrum L., P. album	1028	Präservierte Milch	665
Piperin u. Piperidin, Gehalt des Pfeffers an	1029	Prairie, Fleischextrakt, Tab.	1475
„ Konstitution	1030	Pralinées	888
Piperonal	1023 u. 1025	Preisselbeeren, Zusammensetzung	956
Pisum sativum, Anbau	786	Preisselbeersaft, „	965
Plätzchen	888	Presshefe, „	858
Plantago major, Blätter, Zusammensetz.	928	„ die dazu zu verwendende Hefe	1196
„ lanceolata, Samen, Zusammensetz.	817	Pressmost	1253
Plasma, Blut-	260	Presssaft der Hefe	1170
Plasmase	54	Presssalz, Gewinnung	508
Plasmon (Kaseon), Nährmittel	531 u. 533	Prime Steam Lard (bestes Dampfschmalz)	509
Plattenzucker	984	Probat, Frischhaltungsmittel	445
Platycarcinus pagurus	493	Propeptone	42
Pleuricin	84	Protagon oder Lecithin	86
Pleuronectes platessa, solea, limanda, Fleisch	481	Profabstoffe	42
Plockwurst	523, 524	Protamin	19
Plötze, Fleisch	481	Proteinkörner	14
Pluszucker oder Raffinose	150	Protein-Nährmittel, siehe „Nährmittel“.	
Pocken, Einfluss auf Beschaffenheit des Fleisches	434	„ „ aus Reis	535
Pockenkrankheiten bei Fischen	489	Proteinstoffe, Bedeutung als Nährstoffe	9
Pökelfleisch	518		

	Seite		Seite
Proteinstoffe, Eigenschaften	14—16	Putrescin	82
„ Eintheilung	22—24	Pylorus oder Schleimdrüsen	186
„ Entstehung	20	Quäker-Oats, Zusammensetzung	834
„ Fäulniß im Darm	200	Quargeln (Sauermilchkäse), Darstellung u. Zusammensetzung	734
„ Konstitution	17	Quargserum	738
„ künstliche Darstellung	21	Quassiaholz als Hopfenersatz	1236
„ Spaltungserzeugnisse	17 u. 57	Quassiin	166
„ Verbrennungswärme	282	Quecke, Samen, Zusammensetzung	817
„ Zersetzung in den Geweben	263	Quellwasser	1386
„ Zusammens. der thierischen und pflanzlichen	25 u. 369	Quercin und Quercit	164
„ alkohollösliche	32	„ Verbrennungswärme	284
„ denaturirte	15 u. 38	Quercus-Arten, Früchte	813—817
„ einfache	24	Quillajasäure, Glukosid	138
„ genuine (oder native)	15	Quinoa-Samen, Anbau u. Zusammens.	813—815
„ koagulirte	38	Quittensaft	965
„ veränderte	38	Quittenschleim	163
„ zusammengesetzte	34	Radieschen	916 u. 917
Proteolytische Enzyme	54	Räucherfarbe	447
„ „ in der Hefe	1168	Räuchern des Fleisches	520
Proteosen	27 u. 40	Raffinade	984
„ Ausnutzung	226	Raffinase in der Hefe	1167
„ -Nährmittel, siehe Nährmittel.		Raffinerie-Melasse	987
Protoalbumose	44	Raffinerie-Syrup	988
Protoelastose	49	Raffiniren des Rohzuckers	984
Protone	19	Raffinose oder Raffinotriose, Eigenschaften „ Verbrennungswärme	150 284
Protoplasmin, Nährmittel	531 u. 533	Raggi, Herstellung	1193
Protoproteose	45 u. 46	Rahm, Zusammensetzung	676 u. ff.
Protozoenkrankheiten bei Fischen	489	Rahmbackwaaren	886
Provencer Oel	797	Rahmbutter	676
Prunus, Samen zur Oelgewinnung	799	Rahmkäse (Weich-)	728
Psalliota canopestris L. u. s. Arten	939 u. ff.	Rahmreifung	673
Pseudonukleine	58	Rahmsauer und Rahmsäuerung	678 u. ff.
Psomodoro (Liebesapfel)	922	Ranzigwerden der Fette und Oele	110
Ptomaine	46	Raphanus Raphanistrum, Samen, Zus.	817
„ Bildung u. Zusammensetz. etc.	81 u. ff.	Raphanus sativus oleiferus (Samen)	794 u. 801
„ desgl. bei der Fleischfäulniß	438	„ „ radicular, R. tristis, R. augustanus	916 u. 917
Ptyalin, Wirkung	185	Rapinsäure in den Fetten	98
„ Zusammensetzung	56	Raps, Anbau und Zusammensetzung	794 u. 801
Pudding-Pulver (Liebig's)	843	Rapsamen, weisser etc. als falscher Senf- samen	1016
Puderkakao	1115	„ -Asche	812
Puffbohne, siehe „Bohnen“.		„ -Fett, Rapsöl, Zusammens.	114 u. 803
Pulque fuerte	1332	Rauch u. industrielle Gase, Verunreinigung der Luft durch	1433
Pumpnickel, Ausnutzung	239	Rauchfleisch	521
„ Bereitung	862		
„ Zusammensetzung	878		
Punsch, schwedischer	1359 u. 1360		
Puntsaon	937		
Purgirstrauchsamens und Purgirkörner	799 u. 801		
Puro, Fleischsaft	543 u. 544		

	Seite		Seite
Rauchgeschmack der Butter	689	Rheum officinale	925
Rauchtabak	1132	Rhinanthus angustifolius, Vorkommen im Mehl und Schädlichkeit	817—819 u. 871
Rebe, Anbau	1240	Rhombus maximus, Fleisch	481
Rebhuhn, Fleisch	478	Ribose	129
Reblaus	1248	Ricinin, im Ricinussamen	811
Regenpfeifer-Eier	574	Ricinusölsäure in den Fetten	98
Regenwasser oder Meteorwasser, Gehalt an Gasen und sonstigen Bestandtheilen	1378	Ricinussamen, Anbau u. Zusammensetz. 799 u. 801	811
Rehbraten, Zusammensetzung	1449	Ricinussamenöl, Eigenschaften u. Zus. 115 u. 811	736
Rehfleisch, Zusammensetzung	478	Rikotta (Quarg)	736
Rehschlegel, Zusammensetzung	1449	Rind, Abbild. desselben, zur Erläuterung des Werthes der verschied. Fleischsorten	465
Reineclaud, Zusammensetzung	956	Rinderbraten, Zusammensetzung	1449
Reis, Anbau und Zusammensetzung	776	Rinderfinne	428
„ Ausnutzung	240	Rinderpest, Einfluss auf Milch	627
„ Verfälschung	778	Rindfleisch, Ausnutzung	216
Reisasche	778	„ Eintheilung des Fleisches von verschiedenen Körperstellen, Abbildung des Rindes	465
Reisbier	1226	„ Elementarzusammensetzung u. Verbrennungswärme	421
Reisbrei, Zusammensetzung	1455	„ Gehalt an Abfällen	465
Reisfett, Elementarzusammensetzung	115	„ „ „ Albumin, Faser u. Leim	467
Reisfuttermehl	837	„ „ „ Kreatin, Sarkin etc.	422
Reiskleber, Energin	535	„ Unterschied von anderen Fleischsorten	463
Reiskleie	837	„ Zusammensetzung	466
Reismehl (Kochreis)	836 u. 837	„ gedünstetes, in Büchsen	517
„ Ausnutzung	240	„ frisch gekochtes u. gebratenes 1447—1449	522
Reismehlextrakt	847	Rindfleischpastete	522
Reismeldesamen	813—815	Rindfleisch-Schlackwurst	523—525
Reismühlenindustrie	836	Rindsbraten, deutscher, in Büchsen	517
Reispressfütter	855	Rindsgoulasch in Büchsen	517
Reisschalen	837 u. 1034	Rindstalg, Verarbeitung	507
Reisstärke, Gewinnung	850	„ Zusammensetzung	507
„ Verkleisterungstemperatur 854 u. 855	853	Ringelblumen	1051
„ Zusammensetzung	853	Ringpilz	941 u. 944
Reissuppe, Dauerwaare	569	Rio-Bouillon, Tab.	1475
Reissuppe, frisch zubereitet	1454	Rispenhirse, Anbau u. Zusammensetzung	780
Reiswein	1332	Rispenhirsekörner, geschälte, Zusammens.	838
Reiswurst	524	Robbenthran, Zusammensetzung	510
Reisker	940	Roborat, Nährmittel, Ausnutzung	229 u. 535
Rektifikation (Spiritus)	1335	„ „ Zusammensetzung	535
Rennthierkäse	736	Roborin, Nährmittel, Ausnutzung	226
Rennthiermilch	661	„ „ Herstellung u. Zus. 533 u. 534	534
Repsöl, Zusammensetzung	114 u. 803	Rochen, Fleisch	481
Rettig (Oelsamen), zur Oelbereitung	794	Römischer Salat	927
„ Anbau und Zusammensetzung	916 u. 917	Röstgummi	157
Revalecière, Zusammensetzung	841		
Rhabarber, Gemüse	925		
„ -Wein	1333		
Rhamnase	54		
Rhamnose	129		
„ Verbrennungswärme	284		
Rhenser Tafelwasser	1419		

	Seite		Seite
Rogen	571	Roquefort-Käse, <i>Bereitung u. Zus.</i>	735 u. 736
Roggen, <i>Anbau und Zusammensetzung etc.</i>	764	„ „ <i>Reifung</i>	704 u. 709
Roggenasche, <i>Zusammensetzung</i>	767	Rosaline, <i>Fleischfarbe</i>	447
Roggenbrot „	878 u. ff.	Rosenäpfel	814—816
„ <i>Ausnutz. verschiedener Sorten</i>	237 u. ff.	Rosenhonig	1002
Roggenfett, <i>Zusammensetzung</i>	115	Rosenkohl	925, 926, 930
Roggenfuttermehl, <i>Zusammensetzung</i>	832	Rosen-Paprika	1038
Roggenkaffee	1092	Rosinen, <i>Zusammensetzung</i>	961 u. 1312
Roggenkleie	832	„ <i>-Süßwein</i>	1312
Roggenkorn, <i>anatomischer Bau</i>	820	„ <i>-Wein, Darstellung u. Zusammens.</i>	1296
Roggenmehl, <i>Ausbeute beim Mahlen</i>	824	Roskastanie, <i>Anbau u. Zusammens.</i>	813—815
„ <i>Ausnutzung</i>	237	„ <i>-Asche</i>	817
„ <i>Zusammensetzung</i>	830	„ <i>-Stärke, Darstellung</i>	851
Roggenschluppe, <i>Zusammensetzung</i>	1335	„ „ <i>Verkleisterungstemperatur</i>	854
Roggenstärke, <i>Verkleisterungstemperatur</i>	854	Rostbeef, <i>Zusammensetzung</i>	1449
Roggenzwieback	878	Rothfärbung des Brotes	869
Rohfaser (Holzfaser), <i>Beschaffenheit</i>	177	„ <i>der Käse</i>	724
Rohrzucker, <i>Anbau und Zusammensetzung</i>		„ <i>der Milch</i>	632
<i>der Rohstoffe: Zuckerrohr</i>	977	Rothkraut	925, 926, 930
<i>desgl. Zuckerrübe</i>	907	„ <i>gekocht</i>	1456
„ <i>Eigenschaften u. Vorkommen</i>	146	Rothwein (siehe auch Wein)	
„ <i>Gewinnung</i>	979	<i>Bereitung der Maische</i>	1249
„ <i>Unterscheidung der aus Rüben</i>		<i>Gährung</i>	1255
<i>und Zuckerrohr</i>	983, 985, 987	<i>Kellerbehandlung</i>	1264 u. ff.
„ <i>Verarbeitung der Rohstoffe</i>		<i>Verbesserung u. Vermehrung</i>	1290 u. ff.
<i>auf Rohzucker</i>	979	<i>Zusammensetzung</i>	1284
<i>Abfälle hierbei</i>	981 u. 983	Rothwurst	523
<i>Ausbeute</i>	982	Ruberythrin säure, <i>Glukosid</i>	142
„ <i>Verarbeitung des Rohzuckers</i>		Rubiadinglukosid	142
<i>auf Gebrauchszucker</i>	984	Rubrokarnit, <i>Fleischfärbemittel</i>	447
<i>Abfälle hierbei</i>	986	Rüben (weisse)	913
<i>Verarbeit. dieser Abfälle</i>	986	<i>Einmach-Rothrübe</i>	916
„ <i>Verbrauch</i>	977	<i>gekocht</i>	1456
„ <i>Verbrennungswärme</i>	284	<i>Teltower</i>	916 u. 917
„ <i>Verfälschung u. Verunreinigung</i>	988	<i>als Kaffeesurrogat</i>	1089
„ <i>Zusammensetz. verschiedener</i>		Rübenfett, <i>Zusammensetzung</i>	115
<i>Sorten (Kandis, Farina,</i>		Rübengeschmack <i>der Butter</i>	689
<i>Melis etc.)</i>	985	Rübenkaffee, <i>Zusammensetzung</i>	1089
„ <i>Zusammensetzung von Zucker</i>		Rübenmüdigkeit <i>und Rübennematode</i>	912
<i>verschiedener anderen Roh-</i>		Rübenpresslinge, <i>Zusammensetzung</i>	981
<i>stoffe (Sorghum, Mais,</i>		Rübenrückstände	969
<i>Palmen)</i>	986 u. 987	Rübenschnitzmelasse	983
Rohrzucker-Honig	998	Rübenstengel, <i>Verlust beim Kochen</i>	1458
Bohzucker, <i>Darstellung, Reinigung, Zus. etc.</i>	979	„ <i>Zusammensetzung</i>	926
<i>Abfälle bei der Fabrikation</i>	981	Rübenzucker, <i>siehe „Rohrzucker“.</i>	
<i>Zusammensetzung</i>	982	Rüböl, <i>Verbrennungswärme</i>	283
<i>Asche</i>	983	<i>Verunreinigung d. Zimmerluft durch</i>	
Roisdorter Tafelwasser	1419	<i>Brennen desselben</i>	1438
Romadur (Romatur-, Romandur- etc.) Käse,		<i>Zusammensetzung</i>	114 u. 803
<i>Bereitung und Zusammensetzung</i>	730 u. 731	Rüben (Samen), <i>Anbau u. Zusammens.</i>	794 u. 801

	Seite		Seite
Rüben (Samen), -Asche	812	Salatbohnen in Büchsen	932
„ „ -Fett, Zusammens. 114 u. 803		Salatunkräuter	928
Rum, Darstellung	1194 u. 1352	Salpescleim	163
„ Nachmachung und Verfälschung	1354	Salicin, Glukosid	137
„ Kunst-	1353 u. 1555	Salicylsäure, als Frischhaltungsmittel	
„ Verschnitt-	1353 u. 1354	„ für Fleisch	460
Rumcouleur	933	„ für Milch	649
Rumex patientia L.	1055	„ Verbrennungswärme	284
Rumfordsuppe, Dauerwaare	568	„ Vorkommen in natürl. Früchten	957
Rumfordsuppe, zubereitet	1454	Salinenwasser, Zusammensetzung	1369
Runkelrübe, Aufbau u. Zusammensetzung	905	Salm oder Lachs (Fleisch)	481 u. 484
Runkelrübenfett, Zusammensetzung	115	Salmin	19
Russ, (Schornstein-) „	1433	Salmo salar, S. salvelinus, S. trutta (Fl.)	481 u. 484
Russischer Käse „	731	Salmpastete, Zusammensetzung	522
Ruster-Ausbruch „	1307	Salpeter als Frischhaltungsmittel	443
Rutin, Glukosid	139 u. 1053	Salpetersäure, Vorkommen in der Luft	1429
Saatmedie (Samen), Aufbau u. Zus. 794 u. 801		„ „ in den Pflanzen	94
Saccharin, Darstellung, Verunreinigung u.		„ „ im Regenwasser	1378
Wirkung	1004—1010	„ „ im Wein	1285
„ Verbot	1010	Salpetrige Säure, Vorkommen in der Luft	1429
Saccharobiosen	144	„ „ „ im Wasser	1374
Saccharokolloide	161	Salvator-Bier, Herstellung u. Zus. 1217 u. 1226	
Saccharomyces, als Gährungsreger s. „Hefe“.		Salvelinus fontinalis, Fleisch	481
„ verschiedene Arten	1191	Salzsäuregas, Schädlichkeit in der Luft	1434
Saccharose oder Saccharobiose (Rohrzucker)		Salzungsröthe des Fleisches, Bildung	443
Eigenschaften und Vorkommen	146	Sana (Kunsthutter)	695
„ Verbrennungswärme	284	Sanatogen, Nahrungsmittel, Ausnutzung	222
Saccharotriosen	150	„ „ Herstellung u. Zus. 537 u. 539	
Sägemehl, Zusammensetzung	1034	Sandelholz, rothes, Zusammensetzung	1034
Säurerest im Wein	1286	Sand-Filter für Wasserreinigung	1390
Safflor, Zusammensetzung etc.	1052	Sandstein-Filter für Wasserreinigung	1392
Safflorgelb	167	Sanguinin, Nahrungsmittel	533
Safran, (versch. Sorten) Gewinnung u. Zus. 1048		Sanitätseisweiss „Nikol“, Nahrungsmittel 537 u. 539	
„ Verfälschungen etc.	1049	Sanose, Nahrungsmittel	544
„ Algier-	1052	Santonin	165
„ chemischer	1052	Sapenin u. Sapotoxin, Glukosid	138
„ Kap-	1051	„ in Kornrade	818
„ -Ersatzmittel	1051	„ in Roskastanien	815
Safranin, Anilinfarbstoff als Färbungsmittel	461	Sapotin, Glukosid	140
Sage, Darstellung und Zusammensetzung	853	Saprin	82
Sagomehl, Sagostärke	853	Sardellen	484
Sagostärke, Verkleisterungstemperatur	854	Sardines à l'huile	484
Saibling, Forelle, Fleisch	481	Sarkin, Beziehung zum Harnstoff	264
Sake (Wein)	1332	„ oder Hypoxanthin, Eigenschaften	62
Sakehefe und -Herstellung	1194	„ Menge in Fleischsorten	422
Sakkakaffee, Zusammensetzung	1084	Sarkolemma	421
Sakurada (Bier)	1332	Sarkosin, Bedeutung für die Ernährung	327
Salami- oder Hart-Wurst	523 u. 525	„ Verbrennungswärme	283
Salat, Aufbau u. Zus. verschiedener Sorten	927	„ Vorkommen im Fleischextrakt	555
		Satten-Verfahren zur Aufrahmung d. Milch	670

	Seite		Seite
Saturation von Rübensaft	980	Schinken-Wurst	525
Satureja hortensis	1055	Schirmschwamm	939 u. 944
Saucen aus Pilzen	560 u. 947	Schizosaccharomyceten als Gährungserreger	1158 u. 1192
„ käufliche	562	Schlachtabgänge (Abfälle)	494 u. ff.
„ Verfälschung und Verunreinigung	566	„ Ausnutzung derselben	219
„ Tabak-	1132	Schlachten der Thiere, fehlerhaftes	439
Saucischen	524	Schlachtgewicht von Fischen	482 u. 485
Sauorampfer	1055	„ „ Kälbern	468
Sauerfäule	1248	„ „ Ochsen und Kühen	464
Sauerkraut, Herstellung u. Zusammens.	932	„ „ Schaf	470
„ gekocht	1456	„ „ Schwein	473
Sauermilchkäse	733	„ „ Wild und Geflügel	477
Sauerstoff in der Luft	1425	Schlackwurst, Bereitung	523
„ im Regenwasser	1378	„ Zusammensetzung	524
„ als Ursache des Stoffwechsels	305	Schlagsahne, Zusammensetzung	676
Sauerstoffaufnahme und Eiweisszufuhr	317	Schleie, Fleisch	481
„ bei Ruhe und Arbeit	311	Schleim, siehe „Pflanzen-Schleim“.	
„ bei Tage und Nacht	271	„ -Drüsen	186
Sauerstoffmenge im arteriellen u. venösen		Schleimige Gährung	128
Blut	262	Schleimigwerden, s. „Fadenziehendwerden“.	
in der Aus- und Einath-		Schlempe, Abfall bei der Stärkefabrikation	855
mungsluft	268	„ bei der Spiritusfabrikation	1335
Sauerteig als Brotlockerungsmittel	858	Schleswiger Vieh, Zusammens. der Milch	607
„ proteolyt. Enzym in demselben 549 u. 551		Schmalz, siehe „Schweineschmalz“.	
Sauerwurm	1248	„ -Butter, siehe „Margarine“.	
Sauser (Wein)	1253	„ -Oel	510
Savoyerkohl	925	Schminkbohnen	784
Schafeuter (Pilz)	941	Schmorbraten, Zusammensetzung	1449
Schafffleisch, Zusammensetzung	470	Schnellessigfabrikation	1363
Schafkäse, italienischer	735	„ -Filter für Wasserreinigung	1392
Schafmilch	659	„ -Hefe, sog.	860
Schalenkleie, Begriff	827	„ -Räucherung	521
Schankbier, Herstellung u. Zus.	1217 u. 1226	Schnirkelschnecke, Fleisch	493
Scharlach, Verbreitung durch Milch	627	Schnittbohnen (unreife Hülse) Zusammens.	930
Schaumbackwaaren	886	„ Gehalt an Stickstoff-Substanz	915
Schaumkuchen, Tabelle	1484	„ getrocknet	923
Schaumwein, Darstellung u. Zus.	1316—1320	„ in Büchsen	932
„ Nachmachungen	1320	Schnittlauch	919
Scheelisieren der Weine	1298	Schnupftabak	1133
Scheidung beim Zuckerrübensaft	981	Schönen des Kaffees	1069
Schellfisch, Fleisch	481 u. 484	„ „ Weins	1266
„ gebraten	1449	Scholle, Fleisch	481
„ gekocht	1447	Schorf (Kartoffelkrankheit)	899 u. 900
Schieligkeit oder Schleier des Bieres	1232	Schrot, (Getreide-), Begriff	827
Schiffszwieback, Zusammensetzung	878	Schübling, siehe „Pilze und Schwämme“	940
Schiller oder Schillerweine	1250	Schwämme, Eigensch., Erkennung u. Zus. 938 u. ff.	
Schillerbrot, Ausnutzung	238	„ Verdaulichkeit	245
Schinken, gekochter	1447	Schwarte, Schweine-, Zusammensetzung	495
„ geräucherter	521	Schwartenwurst	524
„ -Pastete	522		

	Seite		Seite
Sinkalin oder Cholin	87	Sparbutter, siehe „Margarine“.	
Siris, Suppenwürze, Tab.	1476	Spargel, Anbau u. Zusammensetzung	923
Sitogen, Speisewürze	561	„ Gehalt an Stickstoff-Substanz	915
Skatol, Eigenschaften	80	„ gekocht	1456
„ Entstehung im Darm	201	„ in Büchsen	932
„ Vorkommen im Harn	274	„ -Beerenkaffee	1095
Skatolamidoessigsäure	77	„ -Bohnen, trocken	930
Skatolsäure und Skatolkarbonsäure	77	Sparsuppenmehl	841
Skelatine	49	Spartium scoparium	1054
Skillit	164	Speck, gebraten, Zusammensetzung	1449
Skimmin, Glukosid	139	„ gesalzen und geräuchert	521
Slibowitz bzw. Slivovitz	1344	Speckfett, Ausnutzung	320
Sojabohne, Anbau und Zusammens. etc.	788	Speichel, Einfluss auf die Verdauung 185 u. ff.	
„ Ausnutzung	243	„ Menge des abgesonderten	184
„ gebrannte, Zusammensetzung	1094	„ Zusammensetzung	185
Sojabohnenkaffee	1094	Speicheldrüsen, Abbild.	184
Sojabohnenmehl	839	Speisemöhre	916 u. 930
Solanin, Eigenschaften und Vorkommen	93	Speisemorchel	942 u. 944
Solanum Lycopersicum Tournefort	922	Speiseöle, Eigensch. u. Verfälsch. etc. 802—812	
„ melongea	904	Speisesyrup, Abfall v. d. Rohrzuckerbereitung 988	
„ tuberosum	892	Speisewürzen, Herstellung u. Zusammens. 560—562	
Solaröl als Lichtquelle	1438	Speltweizen (oder Spelzweizen)	763 u. 764
Soldaten, Ernährung derselben	395	Spergel (Spergula maxima), Samen, Zus.	817
Soldatenbrot, Ausnutzung	238	Sphacelinsäure im Mutterkorn	872
Somatose, Ausnutzung	226	Spiegeleier, Zusammensetzung	1449
„ Herstellung, Zusammensetzung 544		Spinat (Spinacea oleracea L.)	925
„ Nährwerth	321	„ Gehalt an Stickstoff-Verbindungen 915	
„ -Kakao	1117	„ gekocht	1456
Sommerbier, Darstellung u. Zus. 1217 u. 1226		„ Verlust beim Kochen	1458
Sommerroggen, siehe „Roggen“.		Spirituosen, Darstellung, Zusammensetzung 1333	
Sommerweizen, siehe „Weizen“.		„ -Couleur	993
Sonnenblumensamen, Anbau und Zus. 794 u. 801		Spitzkohl	925
„ -Asche	812	Spongin	49
„ -Oel, Eigenschaften 804		Sporozoön im Fleisch	433
Soolwasser	1369	Sprotten (Kieler), Fleisch	484
Sophorin, Glukosid	138	Stabil, Frischhaltungsmittel	447
Sorbit	131	Stachelbeeren, frische, Zusammensetzung 956	
Sorbose oder Sorbinose	144	„ -Asche	959
„ Verbrennungswärme	284	„ -Kerne und -Schalen	959
Sorghohirse, Anbau u. Zusammensetzung 779		„ -Saft	965
„ geschält und als Mehl	838	„ -Wein	1330
Sorghum vulgare etc., Anbau	779	Stachelpilze	942 u. 944
Sorghumzucker	986	Stachydrin, Vorkommen	88 u. 903
Soson, Nährmittel, Ausnutzung desselben 225		Stachyose	151
„ „ Herstellung u. Zus. 531 u. 533		Stachys tubrifera, Anbau, Zusammensetz. 902	
Soya, Soja siehe „Shoya“.		Stärke, Abbau derselben	155
Sozolith, Frischhaltungsmittel	445	„ Bildung in den Pflanzen etc.	117
Spätzeln, Ausnutzung	234	„ Eigenschaften	153 u. ff.
Spalenkäse, Zusammensetzung	731	„ Einfluss des Speichels auf ver- schiedene Stärkesorten	185
Spanischer Pfeffer, siehe „Paprika“.			

	Seite		Seite
Stärke, Einfluss des Bauchspeichels auf . . .	198	Stoffwechsel, Einfluss der alkaloidhaltigen	
„ Folgen von übergrosser Einnahme . . .	211	Genussmittel	346
„ die dem Fett äquivalente Menge	285	„ „ d. Alters u. d. Körpergrösse	358
„ Verbrennungswärme	284	„ „ der Arbeit	359
„ -Gummi	157	„ „ des Eisens	352
„ -Mehl, Darstellung u. Zusammens.	828	„ „ des Kalkphosphates	350
„ „ Verfälschungen	871	„ „ des Klimas	363
„ „ Verkleisterungstemperatur	845	„ „ des Kochsalzes	353
„ „ -Abfälle b. d. Stärkefabrik. 848 u. ff.		„ „ des Leimes u. der Amido-	
Stärkezucker u. Stärkesyrup, Darstellung		verbindungen	323
und Zusammensetzung 989 u. 991		„ „ der Mineralstoffe	349
„ Schädlichkeit derselben	991	„ „ der Nahrungsmenge und	
„ Verunreinigungen	992	mehrmaligen Nahrungs-	
„ Vorkommen v. Gallisin darin	991	aufnahme	355
„ -Essig	1362	„ „ des Wassers	337
Stallprobe bei Milchverfälschungen	654	„ „ Grösse desselben	278
Staub, Menge in der Luft	1430	„ „ bei reiner Eiweiss- od.	
Staub, Verunreinigung der Luft durch	1431	Fleischnahrung	314
Staubschwämme	942	„ „ bei ausschliesslicher	
Staufenbrunnen b. Göppingen, Tafelwasser	1419	Nahrung von Fett-	
Stearin, Wirkung	54, 194, 198	u. Kohlehydraten	328
Stearin als Lichtquelle	1438	„ „ bei gemischter Nahrung	332
Stearinsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	97	„ „ im Hungerzustande	310
„ Verbrennungswärme	283	„ „ bei Uebernahrung	334
Stearinsäure Salze, Eigenschaften	100	„ „ bei Unterernahrung	335
Steckrübenstengel, Zusammensetzung 925 u. 926		„ Ursache desselben	305
„ Stickstoff-Verbindungen	915	Stoffwechselerzeugnisse, Ausscheidung aus	
Steinbutte, Fleisch	481	dem Organismus, feste	271
Steinlorchel	942 u. 944	„ „ desgl., gasförmige	267
Steinpilz	941 u. 944	Stollen, Konditorwaaren, Tabelle	1484
Steinsalz	1371	Stoppelrübe	913
Stengelfäule bei Kartoffeln	900	Stoppelschwamm	942
Stengelmas, Verlust beim Kochen	1458	Stout, Herstellung	1224
Sterilisation der Milch	640 u. ff.	Strachinokäse, Reifung	703
„ des Wassers	1397	„ Zusammensetzung	729
Sternanis	1022	Stragelkaffee	1095 u. 1096
Stickstoff, Menge in der Luft	1424	Strömling, Fleisch	481
Stickstofffreie Extraktstoffe siehe „Extrakt-		Strohweine	1305
stoffe“ und „Kohlenhydrate“.		Stroma, Blut-	260
Stillingialtg	800	„ Muskel-	421
Stiltenkäse, Zusammensetzung	729	Strontianverfahren, f. Melasse-Verarbeitung	987
Stinkbaum oder Stinkmalve, Gehalt der		Sturin	19
Frucht an Oel	800	Stutenkäse	736
Stint, Fleisch	481	Stutenmilch	662
Stockfisch (Fleisch), Zusammensetzung	484	„ als Kindernahrung	381
Stockschwamm	939	„ zur Kumys-Bereitung	740
Stör, Fleisch	481	Substitutionsverfahren f. Melasseverarbeitung	987
Stoffwechsel, Einfluss des Aethylalkohol		Sudankaffee, Zusammensetzung	1094
und Glycerins auf den	339	Sülzenwurst	524 u. 525
„ „ der Albumosen u. Peptone	319	Süssholz, Gewinnung u. Zus. etc.	1064 u. ff.

	Seite		Seite
Süßmais, Zusammensetzung	774	Tabak, Fermentation, Umsetzungen, Or-	
Süßstoffe, künstliche	1004	ganische Säuren	1129
„ natürliche	976 u. ff.	„ „ „ Stärke u. Zucker	1129
Süßweine, Darstellung u. Zusammens.	1303 u. ff.	„ „ „ Stickstoffver-	
„ Nachmachungen u. Verfälsch.	1311	bindungen	1126
„ Verdauung befördernd	209	„ Güte, Einflüsse darauf	1134—1138
Sukramin, siehe „Saccharin“.		„ Physiologische Wirkung u. Raneh-	
Sukrol, siehe auch „Dulcin“	1010	erzeugnisse	1138
Sultaubrot	889	„ Verarbeitung	1132
Sumpfdotterblume	1054	„ „ Cigarren u. Cigaretten	1132 u. 1133
Sumpfreis, Zusammensetzung	777	„ „ Kau- und Schnupftabak	1133
Suppe militaire, Zusammensetzung	568	„ „ Rauchtobak	1132
Suppen, im Haushalt zubereitete	1447 u. 1453	„ Verbrauch	1121
Suppen-Dauerwaren	566	„ Verfälschungen u. Verunreinigungen	1140
„ von Fett und Mehl	569	„ Zusammensetzung	1131
„ von Fleisch, Fett u. Mehl	566	Tabaksaucen	1132
„ von Fleischextrakt, Fett u. Mehl	568	Tafelsalz	1371
„ Verfälschung	566	Tafelwasser, siehe „Mineralwasser“.	
Suppenkräuter, trockene	930	Tafelweine	1288
Suppenmehle aus Leguminosen, Zusammens.	841	Taffeamoos	927
„ sonstige, „	844	Tagmahonig	1001
Suppenpulver, Zusammensetzung	568	Talg, Eigenschaften u. Elementarzus. des	
Suppentafeln, Fleisch-	566 u. ff.	vom Rind und Hammel	505
„ sog. kondensirte	569 u. ff.	„ Verarbeitung	507
Suppenwürzen	560 u. 561	„ als Lichtquelle	1438
Swartz'sches Aufrahmverfahren	670	Taurocin, Glukosid	141
Sykose, siehe „Saccharin“.		Tao-Yu od. Tao-hu, Bereitung u. Zus.	564, 789, 1194
Synanthrose	901	Tapej, Herstellung	1193
Syntonin, Gehalt des Fleisches an	422	Tapeten, giftige in Wohnungen	1439
„ Verbrennungswärme	282	Tapioca, Darstellung u. Zusammens.	852 u. 853
Syngin, Glukosid	140	„ Julienne (Suppe)	569 u. 845
Syrup, Frucht-, Herstellung	964	„ Verkleisterungstemperatur	854
„ „ Zusammensetzung	970	Taschenkrebs, Fleisch	492
„ Melasse-	986	Tassen-Bouillon, Tab.	1475
„ Speise-, Abfälle v. d. Zuckerfabrikation	988	Taubenfleisch, Zusammensetzung	478
„ Stärke-, Herstellung	990	Taumelloch	817—818
„ „ Zusammensetzung	991	Taunnsbrunnen, Tafelwasser	1419
Systole	256	Taurin, Bedeutung für die Ernährung	327
Tabak	1121	Taurocholsäure in der Galle	192
„ Anbau und die verschiedenen		Teigbereitung beim Brotbacken	861
Tabakpflanzen	1121	Teitower Rübchen, Zusammensetzung	916
„ Einfluss von Boden und Düngung	1122	Tetani als Fäulnisserzeugnis	84
„ „ von Pflanzung u. Pflege	1123	Thalsperrenwasser	1505
„ „ der Wärme, des Lichtes	1124	Thea chinensis	1197
„ Ernte	1124	Thee, Abstammung	1097
„ Fermentation und Trocknung	1125	„ „ verschiedener Sorten	1101
„ „ Umsetzungen hierbei	1126	„ Ausbeute	1100
„ „ Fett und Harz	1128	„ Beurteilung	1107
„ „ „ Mineralstoffe	1130	„ Gährung	1099
		„ Gehalt an einzelnen Bestandtheilen	1103

	Seite		Seite
Thee, Gehalt an Asche	1105	Traubensorten, die verschiedenen zur	
„ „ „ Fett	1105	Weinbereitung	1240
„ „ „ Gerbsäure	1105	Traubenzucker, Darstellung aus Wein-	
„ „ „ Stickstoff - Substanz		trauben u. Kartoffelstärke	989
(Thein, Theophyllin etc.)	1104	„ „ Zusammensetzung	991
„ „ „ Wasserauszug	1103	„ „ siehe auch „Glukose“	
„ als Genussmittel	346	Treber, Bier-, Zusammensetzung	1216
„ Gewinnung verschied. Sorten (von		„ Weizen-, Zusammensetzung	855
grünem u. schwarzem Thee etc.)	1099	Trebermelasse	983
„ Güte	1098	Trehalase	54
„ Verfälschungen u. Verunreinigungen	1105	„ in der Hefe	1167
„ Zusammensetzung	1102	Trehalose, Eigenschaften	149
„ „ Unterschied zwischen grün-		„ Verbrennungswärme	284
nem u. schwarzem Thee	1103	„ Vorkommen in den Pilzen	946
Thee-Backwaren (Bisquits) 885 u. Tab.	1484	Tresterbranntwein, Zus. u. Gew. 1259 u.	1346
Thee-Ersatzmittel	1106	Tresterwein	1295
Theestrauchsamen, Gehalt an Oel	800	„ Zusammensetzung	1258
Thein, Eigenschaften	64 u. 1104	Tribrassinidin, Verbrennungswärme	283
„ Gehalt des Thees an demselben	1104	Trichine, Vorkommen im Fleisch	430
Theobroma Cacao	1110	Triericin, Verbrennungswärme	283
Theobromasäure	1113	Trigonellin, Eigenschaften u. Vorkommen	88
Theobromin, Eigenschaften	63	Trilaurin, Verbrennungswärme	283
„ Menge in den Cacaobohnen	1113	Trimethylamin als Fäulnisserzeugniß	782
Theophyllin	64 u. 1104	„ Bildung beim Kaffeerösten	1081
Thlaspi arvense, Samen, Zusammensetzung	817	Trimyristin, Verbrennungswärme	283
Thomax, Frischhaltungsmittel	447	Trinkbranntweine	1337
Thran, siehe auch Leberthran	510	Trinkwasser	1373
Thrombin	54	„ Anforderungen an ein	1409
Thujin, Glukosid	137	„ „ in bakteriologischer	
Thunfisch, Fleisch	484	Hinsicht	1413
Thymusdrüse vom Kalb	495	„ „ in chemischer und	
Tiglinensäure, Eigenschaften u. Vorkommen	97	physikal. Hinsicht	1409
Tiglim officinale, Samen	799 u. 801	„ „ in chem. und bak-	
Tinea vulgaris, Fleisch	481	teriol. Hinsicht	1413
Tischwein siehe auch „Wein“	1283	„ „ in mikroskopischer	
Tofu, Bereitung und Zusammensetzung	789	Hinsicht	1412
Tokayer-Weine (Essenz, Ausbruch), Dar-		„ Quellen der Wasserversorgung	1377
stellung u. Zusammensetzung	1305—1307	„ „ Bach-, Fluss- u. Seewasser	1381
Tomaten	922	„ „ Grundwasser	1382
„ in Büchsen	932	„ „ Quellwasser	1386
Topfen	734	„ „ Regen- oder Meteorwasser	1378
Topinambur, Anbau u. Zusammensetzung	900	„ „ Thalsperrenwasser	1505
Torfmelasse	983	„ Reinigung	1389
Toril, Nährmittel	543 u. 544	„ „ in Absatzbehältern	1389
Torten	886	„ „ Enteisung	1396
Toxalbumose	46	„ „ durch Filtration	1390
Toxine	46	„ „ „ Grossfilter	1390
Trapa natans	814—817	„ „ „ Kleinfiter	1394
Trauben, siehe „Weintrauben“		„ „ „ Schnellfilter	1392
Traubensäure, Eigenschaften u. Vorkommen	175	„ „ Sterilisation auf chem. Wege	1398

	Seite		Seite
Trinkwasser, Sterilisation durch Kochen . . .	1397	Ueberernährung	334
„ „ „ Ozon	1400	Umbellulssäure, Eigensch. u. Vorkommen . . .	96
„ Verunreinigungen	1373	Umschlagen des Weines	1301
„ „ durch häusl. Abgänge	1373	Unkrautsamen, Vorkommen im Mehl u. Brot . . .	871
„ „ „ industrielle „	1375	„ „ Zus. verschiedener	817 u. 818
„ „ aus Leitungsrohren	1403	Unterernährung	335
„ „ d. Mikroorganismen	1376	Untergärung bei Bier	1220
„ Zusammensetzung	1404 u. 1405	Unterhefe, Unterschied von Oberhefe . . .	1174
Trinkweine, „	1283	„ „ Zusammensetzung	1159
„ „ siehe auch „Wein“		Unterschweflige Salze als Frischhal-	
Trisaccharide	150	tungsmittel	457
Triticin	160	Unverseifbares in den Fetten	113
Triticum repens, Samen	817	Urease	55
„ „ vulgare muticum u. and. Arten	756 u. ff.	Urochrom im Harn	274
Trockenbeerwein, Darstellung u. Zus.	1296	Urtica dioica, Blätter, Zusammens.	928
Tropäolum majus L.	1054		
Tropon, Nährmittel, Ausnutzung	223	Valerianella Locusta olitoria, L.	927
„ „ Herstellung u. Zus.	530 u. 533	Valeriansäure, Eigenschaften u. Vorkommen . . .	171
Trüffel, Erkennung	943	Vanilla planifolia, Vanille, Gewinnung	1023
„ „ Verdaulichkeit	245	„ „ Verfälschungen	1026
„ „ Zusammensetzung	944	„ „ Zusammensetzung	1021
„ -Asche, Zusammensetzung	946	Vanille-Asche	1026
„ -Sauce	562	Vanillin, Konstitution und Menge in der	
„ -Wurst	524 u. 525	Vanille	1024 u. 1025
Truthahn, Fleisch, Zusammensetzung	478	„ künstliche Darstellung	1025
Truthahn-Eier	574	„ Vorkommen in den Gewürznelken	1047
Trypsin	55	„ „ „ „ Zuckerrüben	911
„ „ in der Hefe	1168	„ -Säure	1026
„ „ Wirkung bei der Verdauung	197	Vanillons und Vanilloes	1023
Tuber cibarium etc.	943	Vegetarier, Nahrung derselben	366 u. ff.
Tuberin, Zusammensetzung	31	Verdaulichkeit der Nahrungsmittel, Grösse	211
Tuberkulose, Einfluss auf Beschaffenheit		Verdauung	183 u. ff.
des Fleisches	434	„ befördernde Mittel	208
„ „ auf Milch, Ueber-		„ hemmende „	210
tragbarkeit auf d. Menschen	624	Verdauungsorgane Abbildung	187
„ „ Uebertragung durch Butter	687	Verdunstung durch die Haut	276 u. ff.
Türkenbrot	889	Vergährungsgrad des Bieres, Berechnung	1220
Türkischer Pfeffer siehe „Paprika“		„ „ durch verschiedene Hefen	1174
Turanose	149	Verschimmelung des Brotes, Zersetz. hierbei	868
Turnips	913	Vertjus	1253
Tutti-Frutti, Marmelade	963	Vichy, Tafelwasser	1419
Typhotoxin	46 u. 84	Vicia faba u. a.	783
Typhus, Verbreitung durch Butter	687	Vicin, Eigenschaften und Vorkommen	93
„ „ „ Milch	628	Victoriasprudel (Oberlahnstein), Tafelwasser	1419
Tyrosin, Bedeutung für die Ernährung	327	Vieh Salz	1372
„ „ Beziehung zu Harnstoff	264	Vini cotti	1213
„ „ Bildung bei der Käsereifung	704	Violaquercitrin, Glukosid	140
„ „ Eigenschaften	76	Vir, Speisewürze	561
Tyrosinase	55	Viskose	158
Tyrotokikon als Fäulnisserzeugniß	84	Vitellin	29 u. 30

	Seite		Seite
Vitellin, Verbrennungswärme	282	Wasserverdunstung, Einfluss auf d. Körper	
„ Vorkommen in den Eiern	575	„ „ „ „ 276 u. 1427	
Viterbo (Schafkäse)	736	„ „ von der Haut u. durch	
Vitsbohnen	794	die Lungen, Grösse derselben	281
Voandzeia subterranea	814—815	Weck's Verfahren zur Frischhaltung der	
Vogelbeer-Branntwein	1345	Gemüse	930
Vogelnester, indische	937	Wegebreit (Blätter), Zusammensetzung	928
Vogtländer Rasse, Milch derselben	607	Weichkäse, Gewinnung	699
Volksküche, Nahrung in derselben	413	„ Reifung	715 u. 723
Vorarlberger Käse, Zusammensetzung 731 u. 732		Wein, Anbau	1240
„ Sauerkäse	733	„ „ Einfluss von Boden, Boden-	
„ Vieh, Milch desselben	607	bearbeitung u. Düngung	1242
Vorlauf	1335	„ „ „ von Klima u. Lage	1241
Wacholderbeeren, Zusammensetzung 956 u. 1034		„ „ „ der Traubensorte	1240
Wacholderbranntwein	1345	„ Aroma und Bouquetstoffe 1261 u. 1278	
Wachse, allgemeine Eigenschaften	115	„ Bereitung, des Mostes	1249
Wachspalmenkaffee	1095	„ „ Gärung des Mostes	1254
Wärme, thierische, Einfluss des Klimas	363	„ „ „ Anwendung von	
„ „ Entstehung	280	Reinhefen	1196
„ „ Verlust vom Körper	280	„ „ „ die dabei thätigen	
„ „ „ durch Wasser-		Hefen	1192
verdunstung von der		„ „ Kellerbehandlung	1264
Haut u. durch d. Lungen	281	„ „ „ Behandlung mit	
„ „ Verlust durch Erwärmen		Kohlensäure	1273
d. Athemluft, in Koth		„ „ „ Elektrisiren	1273
u. Urin, durch Strahlung	280	„ „ „ Filtriren	1271
Wärmeeinheit, Begriff	280	„ „ „ Gypsen	1269
„ die beim Verbrennen einiger		„ „ „ Klären u. Schönen 1266	
Nährstoffe entstehenden		„ „ „ Pasteurisiren	1272
Wärmeeinheiten	282 u. ff.	„ „ „ Phosphatiren	1270
Wärmewerth, Bemessung des Nahrungs-		„ „ „ Schwefeln	1264
bedarfes nach Wärmewerthen	371	„ „ Reifen (Schulung)	1259
Waffeln, Konditorwaaren, Tabelle	1484	„ Bestandtheile 1273—1280 u. 1285—1286	
Wallnuss, Anbau u. Zusammens.	797 u. 801	„ „ Alkohol	1279
„ -Asche	812	„ „ Alkohol : Glycerin	1287
„ -Fett (Oel), Eigensch. u. Zus. 115 u. 809		„ „ Aroma	1278
Wallrath als Lichtquelle	1438	„ „ Chlor	1288
Wasser, Bedeutung als Nährstoff	12	„ „ Extrakt	1281
„ Einfluss auf den Stoffwechsel	337	„ „ Farbstoffe	1276
„ als Trinkwasser siehe „Mineral-		„ „ Fett	1275
und „Trinkwasser“ sowie „Eis“	1373	„ „ Gerbstoff	1276
Wassernuss, Anbau u. Zusammensetz. 814—816		„ „ Glycerin	1279
„ -Asche	817	„ „ Inosit	1272
Wasserrübe, Zusammensetzung	913	„ „ Mineralstoffe	1280
Wasserschüttung bei der Wurst	526	„ „ Pentosen etc.	1278
Wasserstoffsperoxyd als Frischhaltungs-		„ „ Säuren 1275 u. 1285	
mittel für Fleisch	460	„ „ Salpetersäure	1285
„ desgl. für Milch	649	„ „ Schweflige Säure . 1265 u. 1287	
„ Menge in der Luft	1429	„ „ Stickstoff-Verbind. 1275 u. 1286	
		„ Beurtheilung	1289—1300

	Seite		Seite
Wein, Eintheilung	1282	Weintrauben, Einflüsse auf Zusammens.	1240
„ Ertrag	1244	„ Krankheiten u. Feinde ders.	1247
„ gefrorene	1313	„ frische, Zusammensetzung .	956
„ gekochte	1313	„ getrocknete, „	961
„ gewürzte, Herstellung u. Zusammens.	1315	„ -Asche, Zusammensetzung .	959
„ Grösse der Erzeugung	1239	„ -Hülsen, Zusammensetzung .	1245
„ Krankheiten	1300	„ „ -Asche	1246
„ physiologische Wirkung	1282	„ -Kämme, Zusammensetzung	1244
„ Veränderungen beim Aufbewahren	1279	„ „ -Asche	1246
„ „ „ Reifen	1259	„ -Kerne u. Schalen Zusammens.	958
„ Verbessern, Vermehren u. Verfälschen	1239	„ „ Asche	959 u. 1246
„ „ Erlaubte Weinbehandlungen	1290	„ -Saft, siehe „Most“.	
„ „ „ Entsäuerung	1290	Weintrester	1258
„ „ „ Gallisiren	1292	Weinverzehr, Grösse	1240
„ „ „ Kellerbehandlung .	1290	Weissbier, Darstellung und Zus. .	1223 u. 1226
„ „ „ Rückverbesserung .	1294	Weissbrot	878
„ „ „ Trockenzuckerung .	1291	Weissfisch, Fleisch	481
„ „ „ Verschneiden m. Wein	1290	Weisskraut, Zusammensetzung . .	925
„ „ Unerlaubte Verfahren . .	1295	„ gekocht	1456
„ „ „ Hefenwein	1296	Weisswein (siehe Wein), Zusammensetz.	1284
„ „ „ Petiotisiren	1295	Weisswurst	524
„ „ „ Rosinen- u. Trocken-		Weizen, Anbau verschiedener Arten .	756
„ „ „ beerwein	1296	„ Backfähigkeit, abhängig vom	
„ „ „ Tresterwein	1295	„ Klebergehalt	761
„ „ Unerlaubte Zusätze . .	1298	„ Beschaffenheit der Körner . .	759
„ Verzehr	1239	„ Einflüsse auf Zusammensetzung .	756
„ Zus. verschiedener Sorten . . .	1294	„ Fett u. stickstoffr. Extraktstoffe	762
„ „ von gegypstem u. ungegypstem	1270	„ Klebergehalt	759
„ „ alter	1263 u. 1289	„ Stickstoffverbindungen	759
Weinasche	1280	„ Unterschied zwischen hartem u.	
Weinbergsschnecke, Zusammensetzung .	494	„ weichem	759
Weinbouquetstoffe	1378	„ Verfälschung	763
Weinextrakt	1281	„ Verhältniss zwischen Stickstoff u.	
Weinfarbstoff	167	„ Phosphorsäure	763
„ Natur desselben	1276 u. 1277	„ Zusammensetzung	757
Weingase	1281	„ Nakt-	756
Weingeläger, Verwendung u. Zusammens.	1257	„ Spelz-	763
Weinhefe	1192, 1196, 1257	Weizenasche, Zusammensetzung . .	763
Weinkrankheiten	1300	Weizenbrot, Ausnutzung	283 u. ff.
Weinlese	1246	„ Darstellung	857 u. ff.
Weinmost, Gewinnung	1249	„ Zusammensetzung	878
„ Vergärung	1254	Weizenfett, Zusammensetzung . . .	115
Weinsäure, Eigenschaften u. Vorkommen	175	Weizenfuttermehl	830
„ Menge im Wein	1275	Weizengries, Zusammensetzung . .	828
„ Verbrennungswärme	284	Weizenkaffee, „	1093
Weinstein, roher, Zusammensetzung . .	1257	Weizenkeim, Lage im Korn	820
Weinstock (Rebe), Anbau versch. Sorten	1241	„ Zusammensetzung	830
„ Krankheiten	1247	Weizenkleber, Abfall bei der Stärke-	
Weintrauben, Allgemeines über Bildung		„ fabrikation, Zusammens.	585
des Zuckers, Nachreife u. Edelfäule	949—953	„ Ausnutzung	229

	Seite		Seite
Weizenkleie, Sorten	832	Xanthin , Beziehung zu Harnstoff . . .	264
Weizenkorn, anatomischer Bau	820	„ Eigenschaften	61
Weizenmalz, Zusammensetzung	1210	„ Menge im Fleisch	423 u. 425
Weizenmehl, Ausbeute beim Mahlen . .	823	Xanthinstoffe	60
„ Verdaulichkeit	233 u. ff.	„ Vorkommen im Fleischextrakt u.	
„ Zusammensetzung	828	in Speisewürzen 556 u. 561	
Weizenmehlextrakt	847	„ „ im Harn	273
Weizenprotein, Nahrungsmittel	535	Xanthophyll	167
Weizenschlempe	855	Xanthorhamnin, Glukosid	139
Weizenstärke, Fabrikation	849	Xylit und Xylose	129
„ Verkleisterungstemper. 854 u. 855			
„ Zusammensetzung	853 u. 854	Yamswurzelstärke	852
Weizentreber, Zusammensetzung	855		
Weizenzwieback, Ausnutzung	234	Zähwerden des Weines	1301
„ Zusammensetzung	878	Zanzibar-Karbon, Frischhaltungsmittel .	447
Wermuthkraut als Hopfenersatz	1236	Zea Mais, Anbau u. Zusammensetzung .	774
Wermuthwein, Darstellung u. Zusammens.	1315	Zebumilch	661
Whisky, Darstellung und Zusammens. .	1339	Zersetzung, Ort derselben im Organismus	263
Wiener Würstchen, siehe auch „Würste“	524	Zersetzungs Vorgänge in den Geweben .	263
Wild, Fleisch desselben etc.	476—479	Ziegelthee	1099
Wind-Backwaaren	886	Ziegenfleisch, Zusammensetzung	469
Winterbier, Darstellung u. Zus.	1217 u. 1226	Ziegenmilch, Einflüsse auf Zusammens.	656—658
Winterkohl	925—927 u. 930	„ Ertrag der Ziege	655
Winterroggen, siehe „Roggen“.		„ Kolostrum	656
Winterweizen, siehe „Weizen“.		„ Unterschied von anderen	
Wirsing, Anbau u. Zus.	925—927 u. 930	Milchsorten	655
„ Ausnutzung	243	„ Verfälschungen	659
„ gekocht	1456	„ Verhältniss von Fett u. Kalk	658
Wodnjika	1332	„ Zusammensetzung	655
Wollfaser, Verbrennungswärme	283	Ziegenmolkenkäse	735
Wrucke	913	Ziger, Quarg, Käse, Darstellung u. Zus. .	734
Würfelthee	1100	Zillertaler Vieh, Milch desselben	607
Würfelzucker	984	Zimnt, Gewinnung	1057
Würze (Bier-), Gährung u. Nachgähr. 1219—1222		„ Verfälschung	1060
„ Kochen derselben	1212 u. 1216	„ Zusammensetzung	1059
„ Köhlen	1217	Zimntaldehyd	1059
„ Zusammensetzung	1218	Zimntasche	1059
Wundinfektionskrankheiten, Einfluss auf		Zimntblüthe	1054
die Beschaffenheit des Fleisches . . .	435	Zimntöl	1059
Wurst, Allgemeines über Herstellung . .	523	Zimntrinde und -sprossen	1059
„ Einfluss des Färbens	529	Zingiber officinale L.	1060
„ Granwerden	528	Zinkoxyd, Vorkommen in getrockneten	
„ Leuchten	529	Früchten	961
„ Verfälschungen u. Verunreinigungen	528	Zinksulfat, Vorkommen u. Schädlichkeit	874
„ Wasser- und Mehlsatz	526	Zittwer, Gewinnung, Zusammensetzung etc.	1063
„ Zus. verschiedener Sorten	524 u. 525	Zucker, Bedeutung für die Ernährung .	976
„ -Gift	439 u. 529	„ Bildung in der Zuckerrübe	908
„ -Sorten	523—525	„ „ in Obst- u. Beerenfrüchten	949
Wurzelgewächse	891 u. ff.	„ gebrannter, als Kaffeesurogat	1090
Wutky (Whisky)	1339	„ als Verdauung beförderndes Mittel	209

	Seite		Seite
Zucker, Zerfall bei der Gährung . . .	1189	Zuckerrubenkrant, Zusammensetzung . . .	969
„ siehe auch „Rohrzucker“ . . .	976	Zuckerschotenbaum, Anbau u. Zus.	914—916
Zuckercouleur, Darstellung u. Zusammens.	993	Zunge (vom Hammel u. Ochsen)	497
Zuckerhirsenmehl	838	„ in Bachsen	517
Zuckerhut, Zusammensetzung	925	„ gesalzen u. geräuchert vom Ochsen	521
„ Gehalt an-Stickstoff-Substanz	915	Zungenpastete	522
Zuckerkartoffel	904	Zwetschen, siehe auch „Pflaumen“	956
Zuckermais, Zusammensetzung	774	Zwetschenbranntwein, Darstellung u. Zus.	1344
„ in Bachsen	932	Zwetschenpfannekuchen, Zusammensetzung	1456
Zuckermohrenhirse, Anbau u. Zusammens.	779	Zwetschenpudding	1456
Zuckerrohr, Anbau u. Zusammens.	977 u. 978	Zwieback, Ausnutzung	234
„ Verarbeitung auf Zucker	979	„ Zusammensetzung	878 u. 880
Zuckerrübe, Anbau u. Zusammensetzung	907	Zwiebeln (blassrothe und Perl-)	919
„ Einflüsse auf Zusammens.	908	„ trockene	929
„ gebrannte, Zusammensetzung	1089	Zymase	55
„ Grösse der Erzeugung	907	„ in der Hefe	1170
„ Krankheiten derselben	912	„ Bedeutung für die Gährung	1188
„ Stickstoff-Verbindungen	911		

Druck von E. Buchbinder in Neu-Ruppin.

