Alphabetisches Register.

Abgerahmte Milch 22 Abrahmen der Milch 56 Acarus domesticus (A. Siro) 107 Ackerwachtelweizen im Getreide 165 Aegilops ovata 128 Alaun im Brod 183

" " Mehl 141. 150. 153. Albumin s. Eiweiss u. Eiweisskörper Albuminoide der Cerealien 121 Alcohol im Brod 174 Arrowroot 203. 205

- " Bermudas 207
- " Beschreibung 204
- " Brasilianisches 222
- " Chemische Zusammensetzung 207
- " Geschichtliches 205
- " Mikroskop. Aussehen 207
- " Natal 208
- " Ostindisches 212
- " Portland 216
 - Verfälschungen 209

Arumstärke 215

Asche des Brodes 179

- " der Cerealien 122
- " des Hafermehls 193
- " des Käses 110
- " des Kraftmehls 227
- " des Linsenmehls 232
- .. der Milch 7, 22
 - des Weizenmehls 132, 141, 142, 149

Aspergillus glaucus 107

Avenin 192

Bacterien der Brodgährung 167 " Milch 29 Bartweizen und bartloser Weizen 128 Benzoesäure, Zusatz zur Milch 47 Bermudas-Arrowroot 207 Bestäubungsmehl 188 Biestmilch 2 Blaue Milch 29 Bohnenmehl, Zusatz zum Brod 182

Weizen-

mehl 149, 164, 165

Bohnenstärke 164

Borsäure, Zusatz zur Milch 47

Brand des Getreides 124

Brasilianisches Arrowroot 222

Brod 166

- " Alcoholgehalt 174
- " Asche 179
- Bestandtheile 174
- " Beschreibung 166
- " Chem. Zusammensetzung 173
- " Dextringehalt 177
- " Eiweissstoffe 179
- Fettgehalt 179
- " gesäuertes u. ungesäuertes 166
- " Geschichtliches 171
- " Literatur 233
- " Maltose-Gehalt 177
- " Mikroskopische Structur 180
- " Stärkegehalt 177
- " Untersuchung 180
- " Verfälschungen 181
- " Wassergehalt 180

Butter 54

- " Abstammung 54
- " Analysen 89
- . Aufbewahrung 98
- " Bereitung 56
- " Beschreibung 55
- " Chemische Zusammensetzung 61. 89. 94
- .. Conserviren 66
- " Färben 85
- " Fettsäuren 61, 67, 69, 93