

- Butter Geschichtliches 61
 „ Literatur 114
 „ Mikroskop. Prüfung 73. 101. 102
 „ Ranzigwerden 66. 98
 „ Salzgehalt 67. 74. 100
 „ Untersuchung 74
 „ „ im polarisirten Licht 102
 „ „ n. Meissl 84
 „ „ „ Reichert 83
 „ Verfälschungen 82
 „ Verschlechterung beim Aufbewahren 98
 „ Wassergehalt 65. 74. 93
 Butterfarbe 85
 Butterfett 62. 65. 94
 „ specif. Gewicht 76
 „ Unters. dess. 75. 76. 81. 100
 Butterin 83. 96. 101
 Buttersäure 69. 79
- Cannastärke 213
 Caprinsäure in der Butter 71
 Capronsäure „ „ „ 68. 70
 Caprylsäure „ „ „ 70
 Carottine, Butterfarbe 85
 Casein s. auch Eiweisskörper
 Casein in der Butter 65. 75
 „ „ „ Frauenmilch 6. 9
 „ „ dem Käse 107. 109
 „ „ der Kuhmilch 3. 5. 6. 18. 20. 103
 „ „ der Stutenmilch 9
 „ Modificationen desselben 6
 Cassava 221. 224
 Cellulose des Stärkemehls 200
 „ „ Weizenmehls 132. 136. 146
 Cerealien 118
 „ Asche 122
 „ Bestandtheile 120
 „ Eiweisskörper 121. 133. 137. 147
 „ Geschichtliches 119
 „ Krankheiten 123
 Cerealine 132. 139. 149
 Cholesterin im Käse 107
 „ in der Milch 6
 Claviceps purpurea 125
 Cocosnussöl, Fälschungsmittel der Butter 99
 Colostrum 2
 Condensirte Milch 52
 Cones flour 188
 Conserviren der Butter 66
 Cordyceps purpurea 125
 Corn flour 226
- Curcumastärke 212
 Dextrin im Brod 177
 „ im Mehl 132. 136
 Durra 118
- Ecbolin 126
 Eiweisskörper des Brodes 178. 179. 181
 „ der Cerealien 121. 133. 137. 147
 „ der Linsen 231
 „ des Mehls 121. 132. 133. 137. 141. 146
 „ der Milch 3. 5. 6. 18. 19. 103
 Eiweiss, unlösliches 139
 Eiweissrest der Milch 20
 Erbsenmehl, Zusatz zum Brod 182
 „ „ „ Weizenmehl 149. 164
 Erbsenstärke 164
 Ergotin 126
- Fadenziehende Milch 29
 Fäule des Weizens 123
 Ferment der Brodgährung 166
 Fett des Brodes 179
 „ der Butter 62. 65. 75. 94
 „ fremdes, in der Butter 87
 „ des Käses 109
 „ des Mehls 132. 141. 149
 „ der Milch 4. 14. 17. 18
 „ Zusammensetzung verschiedener thierischer Fette 95
 Fettsäuren der Butter 61. 67. 69. 93
 „ „ „ „ Bestimmung derselben 67. 77. 83. 84
 Fettsäuren der Butter, flüchtige 83. 84
 „ „ „ lösliche und unlösliche 77. 79
 Fettsäuren der Milch, freie 23
 Fibrin 132. 139. 148
 Frauenmilch 6. 9
- Galazyme 11
 Gegohrenes 167
 Gelbe Milch 29
 Gerstenmehl 159. 165
 „ im Hafermehl 197
 „ „ Weizenmehl 149. 159. 165.
 Gerstenschaale 159
 Gerstenstärke 160
 Getreidebrand 124
 Gewebefragmente der Gerste 158
 „ des Hafers 194
 „ des Weizens 158