

Inhalt

des

zweiten Bandes.

	Seite
Zweite Abtheilung. Die besondere Technologie	1
Erstes Kapitel. Die Mehلبereitung, vornehmlich die Kunst des Mehlmüllers	3
Zweites Kapitel. Die Grütz-, Graupen- und Sagoberei- tung, oder die Kunst des Gerstenmüllers und Sagofa- brifanten	19
Drittes Kapitel. Die Stärkebereitung oder die Stärke- fabrikation	23
Viertes Kapitel. Das Brodbacken oder die Kunst des ge- wöhnlichen Bäckers	29
Fünftes Kapitel. Die Bierbrauerei	41
Sechstes Kapitel. Die Weinbereitung	55
Siebentes Kapitel. Die Branntweinbrennerei	90
Achtes Kapitel. Die Essigfabrikation	108
Neuntes Kapitel. Die Zuckersiederei und die Zuckerraf- finerie	119
Zehntes Kapitel. Die Gewinnung des Kochsalzes, oder die Salzwerke	146