

Seewesen. S. Eisgefahr 302*7.
 — Ueber Hebung und Bergung gesunkener Schiffe 302*29. Geschichtliches, Gebrauch der Taucherglocke 29. Verfahren von Williams 30. Taucher und Taucherranzüge 30. Die eigentlichen Hebevorrichtungen 30. Gummiluftsäcke 30. Abdichtung des Schiffsrumpfes von Cook 30. Kameele von Clark und Stanfield 31. Hebung mittels Prahme*31. Pumpenschiffe 31. Typische Bergungsfälle*32. Bergung des „Glenbervie“ 32.
 — Sichtbarkeit des Lichtes zur Nachtzeit 302 95.
Seide. Unterscheidung natürlicher und künstlicher — 300 186. Färben der — 300 210. Nachweis der Beschwerung von — 300 240. Zellstoff— 302 144.
Seifenlösung. — zur Glättung der See 299 73.
Seilschlösser. Ueber — 299*111.
 Seilverbindung von Kirsch*111. Seilsschloss von Wenk-Wolf*112. Seilkuppelung von Willey*113.
Selbstentzündung. S. Feuersgefahr 300*130.
Seltene Erden. Industrie der —n — 302 95.
Sensitometer. — 300*16.
Sicherheitsvorschrift. — für Elektrotechniker von Weber
Siebmaschine. S. Papier 301*169. [301 48.
Siederohrdichter. — 302*225. [299*188.
Signal. Siemens und Halske's Flügel— mit Starkstrombetrieb — Unmittelbar elektrisch stellbares Flügel— der Hall-Signal-Co. 299*190.
 — S. Distanz—. Block— 300*39. 302*157. Seewesen.
Signirung. S. Aufschriften 302 95.
Silber. Legirung von Aluminium mit — 299 24.
Silbergrau. — auf Zinn 300 240.
Silicium. S. Eisenhüttenwesen.
Simplondurchschnitt. Bohrarbeiten am — 302 230.
Sinzig-Klammer. — 302*277.
Siphonkopf. S. Glas 299*109.
Sodaindustrie. — 299 192.
Spaltpilze. — 302 139.
Spannungsmesser. S. Manometer.
Spectralanalyse. — 300 18.
Spindelbänke. — für Baumwollspinnerei von Demuth 301 216.
Spiritus. Ueber Fortschritte in der —fabrikation 301 138. 163. 185. 208.
 I. Rohmaterialien und Malz: Prüfung von Kartoffelsorten 168. Schorfbildung der Kartoffeln 138. Prüfung der Wirkung von Kupfervitriolkalkbrühe auf Kartoffelpflanzen 138. Zeit der Aberntung von Kartoffeln 139. Malzverbrauch in Brennereien 139. Bedeutung des Langmalzes und gesundes Malz und Malzwechsel 139. II. Dämpfen und Maischen: Vorbereitung des Getreides 140. III. Gährung und Hefe: Natürliche Hefereinzucht 140. Gesetze der natürlichen Reinzucht 140. Zur Frage der Milchsäure- oder Flussäurehefe 141. Praktische Erfahrungen mit Flussäure 142. Kunsthefereizung mittels elektrischen Stromes 142. Spiritus- und Presshefefabrikation in den Vereinigten Staaten 143. Herstellung von Fermenten für die Umwandlung von Stärke in Zucker und zur Einleitung der alkoholischen Gährung 143. Eine Dextrin vergärende Hefe 143. IV. Apparate: Befeuchtungsapparat für Malzwender von Free 163. Desinfectionslampe zur Bildung von Formaldehyd 163. Zur Kenntniss des „Ilges-Automat“ und „Perrier-Feinsprites“ von Glasenapp 163. V. Analyse: Märcker's Stärkebestimmung von Hibbard 163. Ost's Stärkebestimmung 164. Einwirkung von Essigsäure und Salzsäure auf Rohrzucker 164. Hydrolyse und Bestimmung des Rohrzuckers 164. Quantitative Bestimmung der Zuckerarten durch alkalische Zuckerlösung 164. Zuckerbestimmung von Peska 165. Bestimmung der Zuckerarten von Ost 166. Reduction des bei Zuckerbestimmung gefällten Kupferoxyduls von Farnsteiner 166. Glukosazon zu quantitativen Bestimmungen der Dextrose, Lävulose und Saccharose 166. Ermittlung der Maltose von Glendinning 167. Resorcin als Zuckerreagens 167. Reaction des Rohrzuckers nach Papasogli 167. Unterscheidung verschiedener Zucker nach Villiers 167. Nachweis von Dextrose und Laktose in Peptonen 167. Asaprol als Reagens auf Eiweiss, Albuminosen u. s. w. von Riegler 167. Nachweis der Laccase von Bertrand 167. VI. Allgemeines und Theoretisches: Ueber blaue Jodstärke und molekulare Structur der gelösten Stärke 185. Die blaue Jodcholalsäure 185. Jodstärke und Jodcholalsäure von Mylius 186. Desgl. von Küster 186. Fixirung von Jod durch Kartoffelstärke 186. Umwandlungsproducte der in Glycerin gelösten Stärke 186. Einwirkung von Oxalsäure auf Inulin 187. Kenntniss der diastatischen Zersetzung der Stärke von Mittelmeier 187. Einwirkung der Diastase auf kalten Stärkekleister 187. Ueber die Lintner'sche Isomaltose 187. Studien über Stärke von Ost 188. Die Acidylhydrazide der Maltose 189. Dre-

hungsvermögen der Maltose von Ost 189. Hydrolyse der Maltose durch die Hefe 190. Essigester der Zucker 190. Octacetylmaltose von Ling und Baker 190. Molekulare Modificationen der Glukose 208. Ammoniakverbindung der Dextrose 209. Ammoniakderivate von Zuckerarten 209. Enzyme einiger Hefen 210. Directes Vergähren von Zucker 210. Kenntniss der Hefenglukase 210. Saccharose invertirendes Enzym im Malze 210. Einfluss der Configuration der Zuckerarten auf die Wirkung der Enzyme 210. Säuerungskraft von Bakterien 211. Anaerobe Bakterien bei Gegenwart von Sauerstoff 211. Umwandlung des Schimmelpilzes in einen Hefepilz 211. Ursprung der Weinhefen 211. Neue Vergährungsgrade 212. Ascusbildung bei einer Hefe 212. Saccharomyces Marxianus 212. Morphologie der Sprosspilze 212. Nuclein der Hefe 212. Darstellung von Nuclein nach Lasche 212. Kohlehydrate der Hefe von Salkowski 212. Studien über den Einfluss organischer Säuren auf die Alkoholgährung 213. Versuche über Milchsäuregährung 213. Coagulirung von Eiweisskörpern 213. Elemente in der Asche der Eiweisskörper 213. Kenntniss der Albumosen 213. Desinfection mit gasförmigem Formaldehyd 213. Antiseptische Eigenschaften des Aldehyds 213. Verbreitung des Rohrzuckers in den Pflanzen 214. Veränderung der Zuckerstoffe während des Keimens 214. Alkohol aus Cellulose und Holz 214. Reinigung des Wassers von Bordas. Desgl. von Oppermann.

Spiritusglühlicht. — im Wettbewerb mit Erdölbeleuchtung 301 190.

Sprengstoff. Versuchsergebnisse mit —en 300 240.

— — 301 16.

Sprosspilze. — 301 212.

Spundlochverschluss. — 302 143.

Stahl und Eisen. Einfluss der Kälte auf die Festigkeitseigenschaften von — — 299 186.

— Recarburirung des —es im basischen Converter mittels des Calciumcarbides 299 71.

— Diamanten des —es 301 264.

— Härten des —es von Reiser 302 240.

Stahlkugel. Die Anfertigung der —n für Kugellager 300 168.

Statik. Ministerielle Vorschriften für die Berechnung von Brücken 299 168.

Statistik. Eisenbahnen der Welt 299 72. 300 302. Frequenz

der Hochschulen 299 239. S. Erfindungsthätigkeit 300 20.

Elektrotechnik 300 141. Ertrag des Bergbaues in den Vereinigten Staaten 300 228. Entwicklung der Gasanstalten

301 47. Dampfkessel 301 119. Aluminiumproduction 301

144. Eisenbahnnetz des Deutschen Reiches 302 119. Ueber elektrische Beleuchtungs- und Trambahnanlagen in der

Vereinigten Staaten 302 134. Schiffahrtskanäle 302*256.

Wachsthum der Aluminiumgewinnung 302 280.

Steingut. S. Thonwaaren 302*262.

— Craquelirte —masse 302 263.

Steinkohlengewinnung. — 299 23.

Sterilisirung. — von Kellern 302 90.

Steuergesetz. S. Zucker 302 70.

Steuerkolben. — für Aufzüge 300*149.

Steuerung. Um — für Dampfmaschinen 300*217. S. Dampf-

maschinen. — an Dampfmaschinen 301*6*31. Fahr-

räder 301*200. Pumpe.

Stofffänger. S. Papierfabrikation 301*125.

Stoffmühle. S. Papierfabrikation 300*268*290.

Stollenbohrmaschine. — 300 5.

Stopfbüchse. S. Maschinenelemente 300*222.

— — für Eismaschinen 301*107.

Stoss. Durchbiegung von Trägern durch — 301 264.

Strassenbahn. Nordamerikanische —en von Koestler 299 72.

Dessauer —gesellschaft 300 144. Controlapparat für —en

300*160. Gegenwärtige und in Aussicht stehende Ver-

vollkommnung an elektrischen —en 302 110. Pressluft-

bremse für —en 302*234.

Strassenkanäle. Lüftung der — 302 215.

Streckencontact. — von Schellens 299*132.

Streichen des Gebirges. S. Tiefbohrtechnik 301*154.

Strickmaschine. S. Wirkmaschine.

Stromsammler. S. Accumulator 302 280.

Sturmpappe. — zum Decken von Dächern 299 48.

Sudhauseinrichtung. — 299 211.

Sulfitstoff. S. Schwefeldioxyd 301*21.

Sulfitstoffkocher. — 300*51.

Sulfitverfahren. S. Papier 300 29.

Sulfonfarben. S. Gespinnstfaser.

T.

Tank. S. Erdöl.

Taucher. S. Seewesen 302*29.