Verfälschung. Gesetze zur Hintanhaltung von —en der Nahrungsmittel **223** 441.
— Zur Ausführung der Jodstärkereaction bei Butteruntersuchungen auf Stärkemehl—; von Puchot **223** 443.
— Ueber bleihaltiges Silber; von Wittstein **223** 526.
— Ueber den Weinfarbstoff und über Weinfärbung; von Grießmayer **223** 531.
— Ammonvanadat zur Prüfung der Rothweine auf ihre Echtheit; von R. v. Wagner **223** 633.
— Ueber Kunstbutter **224** 204.
— Zur Dünger—; von J. König **224** 229.
— — von Silberbarren mit Blei; nach v. Haindl **224** 230.
— Färbung von Erbsen und Bohnen mit Kupfervitriol; von Pasteur und Meidinger **224** 232.
— Untersuchung einiger künstlichen Weinfarben; von W. Stein **224** 329.
— Zur Untersuchung des Bieres; von Dannenberg und Dieterich **224** 345.
— Zur — des Bieres; von Hager **224** 460.
— Nachweis von Pikrinsäure im Biere; von Vitali **224** 460.
— Ueber die Erkennung künstlich gefärbter Weine; von W. Stein **224** 533. (S. Färbung.)
— Zur — der Nahrungsmittel; von Birnbaum u. vom Leipziger pharmaceutischen Kreisverein **224** 554.
— Salpetersäure zur Prüfung einer betrügerischen Färbung der Weine; von Bachmeyer **225** 98.
— Nachweis von Schwerspath, Gyps, feinem Sand und Kreide im Mehle; von Neßler **225** 99.
— Untersuchung von Bienenwachs auf —en; von E. Schmidt **225** 109.
— — von Bier mit Wermuth; von Grießmayer **225** 109.
— Ueber Butter—; von Reichardt **225** 212.
— Heusner's Lactoskop * **225** 283.
— Erkennung mit Traubenzucker gallisirter Weine; von Neubauer **225** 309.
— Erkennung fremder Farbstoffe im Rothweine; von Hilger **225** 310.
— Analyse des Butterfettes mit besonderer Rücksicht auf —en; von Hehner **225** 404. **226** 103.
— Zur — der Weine; von Gautier **225** 408.
— Ueber den Schwefelsäurezusatz zum Weine; von Neßler **225** 518.
— Spectralanalytische Untersuchungen über Wein—en; von H. W. Vogel * **225** 596.
— Gefälschter Pfeffer; von Hulva **225** 612.
— Ueber Hehner's Methode zur Bestimmung fremder Fette im Butterfett; von Bachmayer **226** 103.
— Nachweis einer Butter— mit thierischen Fetten; von Jaillard **226** 325.
— Ueber einige schnell ausführbare Methoden zur Untersuchung der Milch; von Ritthausen, J. Lehmann und A. Kaiser **226** 418.
— Zur Untersuchung von Pfeffer auf —en; von Schnacke **226** 434.
— Oenochemische Untersuchungen von M. Buchner **226** 531.
— Zur — der Butter; von Dieterich **226** 647.
Vergiftung. Ueber die Fütterung mit Branntweinschlempe und deren —sfolgen **223** 649.
— Ueber — der in Bleifarbenfabriken beschäftigten Arbeiter **223** 650.
— Eine Blei— durch Brod; von Ducamp **226** 647.
— S. Ansteckung. Fuchsin. Verfälschung **223** 105.
Vergolden. Ueber galvanisches — mittels Blutlaugensalz; von Ebermayer **224** 631.
Verschluß. S. Patentertheilungen **224** 120. 352. Flasche. Schloß.
Versilbern. Gewinnung des Silbers aus Cyansilberlösungen; von v. Bibra **224** 109.
Verzierung. Siegwart's Glas— mit Eisblumen **223** 309.
Verzinnen. Taylor's Maschine zum Beizen der Eisenbleche vor dem — * **225** 420.
Viercylindermaschine. C. Brown's — * **223** 37.
Vigorit. —, ein neues Sprengmittel; von Bjorkmann **225** 108.
Viridinsäure. Ueber die grünfärbende Eigenschaft der —; von Cech **223** 331.
Volum. —sänderung f. Flüssigkeit **226** 441. 561. Metall **226** 213. 329.
Vorkarde. — für Jute * **223** 172. 355.

Sächsische Landesbibliothek - Staats- und Universitätsbibliothek Dresden
http://digital.slub-dresden.de/id32422714Z/771
gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG
HUMBOLDT-UNIVERSITÄT ZU BERLIN