

Inhaltsverzeichnis.

Einleitung	1
Chemisch-physikalischer Teil.	
I. Anorganische Waren	8
A. Metalle und Legierungen	8
1. Bestimmung des spez. Gew. von Schwer- und Leichtmetallen	8
2. Eisen	9
3. Bleche	11
4. Kupfer	12
6. Blei	12
6. Zink	13
7. Zinn	13
8. Nickel	15
9. Aluminium	15
10. Metallfärbungen	16
B. Skulptur- und Bausteine	18
1. Marmor	18
2. Kalkstein	19
3. Gips	19
4. Portlandzement	21
C. Glas und Wasserglas	23
D. Brenn- und Leachtstoffe	24
1. Mineralkohlen	24
2. Mineralöle	28
E. Farben	39
1. Weiße Farben	39
2. Gelbe Farben	41
3. Rote Farben	42
4. Braune Farben	43
6. Grüne Farben	44
6. Blaue Farben	45
II. Organische Waren	46
F. Faserstoffe und Textilien	46
1. Baumwolle	46
2. Hanf und Jute	47
3. Unterscheidung pflanzlicher und tierischer Fasern	47
4. Garne	47
5. Gewebeprüfung	53
6. Unterscheidung von Leinen-, Halbleinen- und Baumwollgeweben	55
7. Natur- und Kunstseide	56
G. Papier	58
H. Leder	62
I. Öle, Fette und Wachse	63
K. Nahrungsmittel	66
1. Getreide	66
2. Mehle	68
3. Stärke	70
4. Zucker	72
5. Honig	76
6. Fleisch- und Wurstwaren	77
7. Milch	78
8. Butter	79
L. Alkohol	80
Mikroskopischer Teil.	
L. Allgemeiner Teil	81
II. Spezieller Teil	100

A. Textilfasern	100
1. Baumwolle	101
2. Flachs	105
3. Hanf	108
4. Manilahanf	110
6. Sisalhanf	112
6. Jute	112
7. Ramie	113
8. Nesselfaser	115
9. Einige weniger wichtige Faserarten	117
10. Schafwolle	121
11. Wolle anderer wollgebender Tiere	127
12. Kuhhaare	129
13. Seiden	129
14. Tussahseide	132
16. Kunstseide	133
B. Papier	139
1. Hadernpapier	141
2. Broussonetiafaser	143
3. Gampifaser	143
4. Mitsumatafaser	145
6. Strohstoff und Strohzellulose	146
6. Esparto- und Alfastroh	146
7. Holzschliff und Holzzellulose	146
C. Stärke	161
1. Kartoffelstärke	163
2. Weizenstärke	153
3. Roggenstärke	164
4. Gerstenstärke	164
6. Maisstärke	156
6. Reisstärke	166
7. Haferstärke	166
8. Buchweizenstärke	166
9. Arrowrootstärke	166
10. Leguminosenstärke	158
D. Zerealien und daraus gewonnene Mehle	159
1. Weizen	169
2. Weizenmehl	161
3. Roggen	162
4. Gerste	164
6. Gerstenmehl	164
6. Unterscheidung von Weizen- und Roggenmehl!	165
7. Verunreinigungen des Mehles	166
E. Kakao	166
F. Kaffee	169
G. Kaffee-Ersatzmittel	170
1. Feigenkaffee	170
2. Zichorienkaffee	171
H. Tee	172
I. Gewürze	176
1. Pfeffer	175
2. Paprika	178
3. Fenchel	179
4. Zimt	181
K. Hefe	183
L. Schimmelpilze	184
Anhang	184
A. Das Polarisationsmikroskop	184
B. Die Lumineszenzmikroskopie	186
Die zum Mikroskopieren notwendigen Reagenzien	188
Namen- und Sachverzeichnis	191