

## Inhalt

Index	Einführung . . . . .	1
Milch	I. Gruppe: Milch	
Tafel 1:	Tabelle zur Umrechnung der Dichte der Vollmilch auf die Normaltemperatur von 15° . . . . .	6
Tafel 2:	Tabelle zur Umrechnung der Dichte der Magermilch auf die Normaltemperatur von 15° . . . . .	7
Tafel 3:	Tabelle zur Berechnung der Milchtrockensubstanz nach der Fleischmannschen Formel . . . . .	8
Tafel 4:	Tabelle zur Berechnung der fettfreien Milchtrockensubstanz nach Hoyberg . . . . .	32
Tafel 5:	Tabelle zur Berechnung des Milchzuckergehaltes aus der Kupferoxydmenge . . . . .	34
Tafel 6:	Tabelle zur Bestimmung des Milchzuckers nach der Methode von G. Bruhns (Thiosulfat) . . . . .	36
Tafel 7:	Tabelle zur Berechnung des Cl'- oder NaCl-Gehaltes aus der verbrauchten Silbernitratlösung nach H. Patzsch . . . . .	37
Tafel 8:	Tabelle zur Berechnung des Fremdwasser-Gehaltes aus dem Gefrierpunkte der Milch nach Winter . . . . .	39
Tafel 9:	Tabelle zur Berechnung des Fremdwasser-Gehaltes aus den Refraktionswerten nach E. Ackermann . . . . .	39
Tafel 10:	Tabelle zur Ermittlung der Milchneutralisierung nach J. Tillmans und W. Luckenbach . . . . .	40
Tafel 11:	Tabelle zur Berechnung der Refraktionszahl aus dem Gewichtsverhältnis $\gamma_L \frac{15^\circ}{15^\circ}$ des Chlorcalciumserums . . . . .	42
Erläuterungen zu Tafel 10	. . . . .	41
Wasser	II. Gruppe: Wasser und Abwasser	
Tafel 12:	Faktoren für die gebräuchlichsten Untersuchungsverfahren	
a)	Tabelle nach Dr. H. Beier . . . . .	43
b)	Tabelle nach Dr. A. Splittgerber . . . . .	44
c)	Logarithmische Faktorentabelle nach Dr. A. Splittgerber . . . . .	48

Index	Tafel 13: Tabelle zur Berechnung der Oxydierbarkeit des Wassers nach Kubel-Tiemann . . . . .	49
	Tafel 14: Tabelle der Löslichkeit des Luftsauerstoffs in Wasser bei verschiedenen Temperaturen . . . . .	50
	Tafel 15: Tabelle zur Bestimmung der kalkaggressiven Kohlensäure auf Grund der Arbeiten von J. Tillmans . . . . .	51
	Tafel 16: Tabelle zur Bestimmung der rostschutzverhindernden Kohlensäure nach J. Tillmans . . . . .	53
	Erläuterungen mit Kurvenblatt zu Tafel 15 und 16. Bestimmung der Angriffslust eines Wassers nach R. Strohecker . . . . .	54
	Tafel 17: Tabelle der Härtebezeichnungen und deren Umrechnungswerte . . . . .	56
	Tafel 18: Tabelle über Zusammenhang zwischen Siedetemperatur und Druck bei Unterdruck-(Vakuum-) Entgasung . . . . .	57
	Tafel 19: Tabelle der pH-Werte von Kohlensäurelösungen, gemessen bei 23°, nebst Kurve . . . . .	58
	Kurve über pH-Werte reinsten Wassers in Abhängigkeit von der Temperatur . . . . .	58
	Tafel 20: Tabelle der pH-Werte wässriger Lösungen bei 23° . . . . .	59
Alkohol	<b>III. Gruppe: Alkohol</b>	
	Tafel 21: Bestimmung des Alkoholgehaltes von Alkohol-Wasser-Mischungen aus dem Gewichtsverhältniss $\gamma_L \frac{20^\circ}{20^\circ}$ . . . . .	60
	Tafel 22: Brechungswerte von Äthylalkohol-Wasser-Mischungen bei 17,5° . . . . .	64
	Tafel 23: Tabelle der Litermenge Wasser, die zu 100 Liter eines hochprozentigen Branntweins zuzusetzen ist, um ihn zu schwächerem Branntwein zu verdünnen . . . . .	66
	Weitere Angaben siehe in der Gruppe Wein.	
Zucker	<b>IV. Gruppe: Zucker und Extrakt</b>	
	Tafel 24: Tabelle zur Ermittlung des Zucker-(Extrakt-)gehaltes wässriger Zuckerlösungen aus dem Gewichtsverhältniss $\gamma_L \frac{15^\circ}{15^\circ}$ . . . . .	67
	Tafel 25: Tabelle zur Ermittlung des Zucker-(Extrakt-)gehaltes wässriger Zuckerlösungen aus dem Gewichtsverhältniss $\gamma_L \frac{20^\circ}{20^\circ}$ . . . . .	93
	Tafel 26: Tabelle zur Bestimmung der Gewichtsprocente von Zuckerlösungen aus dem Gewichtsverhältniss $\gamma_L \frac{20^\circ}{20^\circ}$ nach Domke . . . . .	98
	Tafel 27: Tabelle zur Ermittlung von Zucker-(Extrakt-)gehalten mittels Refraktometers (Internationale Skala der Brechungsindices 1936) . . . . .	100

Index Tafel 28: Internationale Temperaturkorrekturstabelle 1936 für das Normalmodell, bezogen auf 20°, für die mittels Refraktometer gefundenen Zuckermenge . . . . .	101
Tafel 29: Tabelle zur Ermittlung der Glukose, des Invertzuckers, Milchzuckers und Malzzuckers (in mg) aus der gewogenen Oxydulmenge nach von Fellenberg bzw. Großfeld . . . . .	102
Tafel 30: Tabelle zur Ermittlung der Maltose; für Kupferoxyd berechnet nach der Tabelle von v. Fellenberg . . . . .	108
Tafel 31: Tabelle für die polarimetrische Bestimmung des Zuckergehaltes in Schokoladen nach H. Fincke . . . . .	110
Erläuterungen zu Tafel 31 und 32 . . . . .	111
Tafel 32: Tabelle für die polarimetrische Milchzuckerbestimmung in Schokoladen nach dem Kalkverfahren . . . . .	112
Tafel 33: Tabelle zur Stärkesirupbestimmung nach Juckecknack bzw. J. Großfeld . . . . .	113
Erläuterungen zu Tafel 33 . . . . .	114
Weitere Angaben über Zuckerarten siehe in den Gruppen Milch, Honig und Wein.	

#### Honig, Marmelade, Gelee

##### V. Gruppe: Honig, Marmelade, Gelee

Tafel 34: Tabelle zur Ermittlung des Wassergehaltes von Zucker-(Honig-)lösungen mit dem Abbéschen Refraktometer . . . . .	115
Tafel 35: Korrekturstabelle für die mit dem Abbéschen Refraktometer unter und über 20° gefundenen prozentischen Mengen Wasser . . . . .	122

#### Wein

##### VI. Gruppe: Wein

Tafel 36: Tabelle zur Ermittlung des Alkoholgehaltes (g/l) aus dem Gewichtsverhältnis $\gamma_L^{15^\circ}$ des Destillates . . . . .	123
Tafel 37: Tabelle zur Umrechnung der Gramm Alkohol im Liter (bestimmt aus dem Gewichtsverhältnis $\gamma_L^{15^\circ}$ ) auf Maßprocente . . . . .	124
Tafel 38: Tabelle zur Ermittlung des Alkoholgehaltes (g/l) aus dem Gewichtsverhältnis $\gamma_L^{20^\circ}$ des Destillates . . . . .	125
Tafel 39: Tabelle zur Umrechnung der Gramm Alkohol im Liter (bestimmt aus dem Gewichtsverhältnis $\gamma_L^{20^\circ}$ ) auf Maßprocente . . . . .	126

## XIV

Index Tafel 40: Tabelle zur Ermittlung des Extraktgehaltes (g/l) aus dem Gewichtsverhältnis $\gamma_L \frac{15^\circ}{40^\circ}$ des aufgefüllten Destillationsrückstandes . . . . .	127
Tafel 41: Tabelle zur Ermittlung des Extraktgehaltes (g/l) aus dem Gewichtsverhältnis $\gamma_L \frac{20^\circ}{20^\circ}$ des aufgefüllten Destillationsrückstandes . . . . .	128
Tafel 42: Tabelle zur Ermittlung des Invertzuckergehaltes (g/l) aus den Ergebnissen der maßanalytischen Bestimmung . . . . .	129
Tafel 43: Tabelle zur Ermittlung des Invertzuckergehaltes aus der gewogenen Kupferoxydmenge (s. auch Tafel 29) . . . . .	130
Tafel 44: Tabelle zur Ermittlung des Glukosegehaltes aus der gewogenen Kupferoxydmenge (s. auch Tafel 29) . . . . .	133
Tafel 45: Tabelle zur Berechnung des Fruktosegehaltes von Wein . . . . .	134
Tafel 46: Tabelle zur Berechnung des Glukosegehaltes von Wein . . . . .	135
Erläuterungen zu Tafel 45 und 46 . . . . .	136
Tafel 47: Tabelle zur Berechnung der freien Säuren (Gesamt-säure) in Wein . . . . .	137
Tafel 48: Tabelle zur Berechnung der flüchtigen Säuren in Wein . . . . .	138

### Fette VII. Gruppe: Fette

Tafel 49: Tabelle zur Fettbestimmung nach dem Benzinverfahren mittels Eintauchrefraktometers nach W. Leithe . . . . .	139
Tafel 50: Tabelle zur Fettbestimmung nach dem Bromnaphthalinverfahren mittels Abbe-Refraktometers n. W. Leithe . . . . .	140
Tafel 51: Tabelle zur Umrechnung von Skalenteilen eines Butterrefraktometers in Brechungsquotienten . . . . .	142
Tafel 52: Tabelle der Beziehungen zwischen Reichert-Meißl-Zahl und Polenske-Zahl . . . . .	145
Tafel 53: Tabelle zur Berechnung des Milchfettgehaltes in % des Fettes aus Buttersäurezahl und Verseifungszahl nach J. Großfeld . . . . .	146
Tafel 54: Tabelle zur Berechnung des Milchfettgehaltes aus B-Zahl und A-Zahl nach J. Großfeld . . . . .	147
Tafel 55: Tabelle zur Berechnung des Kokosfettgehaltes aus A-Zahl und B-Zahl nach J. Großfeld . . . . .	148
Tafel 56: Tabelle zur Berechnung der Fettgehalte bei Verwendung der Stoffmengen 0—10 g für die Fettdichten 0,90—1,00 nach J. Großfeld . . . . .	149
Tafel 57: Tabelle zur Bestimmung der Dichte von Speisefetten und Ölen nach der Schwebemethode . . . . .	155
Tafel 58: Chemisch-physikalische Kennzahlen der wichtigsten tierischen Fette und Öle . . . . .	156
Tafel 59: Chemisch-physikalische Kennzahlen der wichtigsten pflanzlichen Öle und Fette . . . . .	158

## Index

Anal.	VIII. Gruppe: Allgemeine Analyse	
Tafel 60:	Aräometertafel . . . . .	162
Tafel 61:	Vergleichung von Graden Beaumé rationeller Skala mit Graden Brix-Fischer für Dichten größer als 1	163
Tafel 62:	Vergleichung von Graden Beaumé rationeller Skala mit Graden Brix-Fischer für Dichten kleiner als 1	164
Tafel 63:	Dichte des Wassers bei verschiedenen Temperaturen nebst Logarithmen . . . . .	165
Tafel 64:	Bestimmung der Dichte ( $d_{40}^0$ ) einer Flüssigkeit durch Wägung in Luft . . . . .	166
Tafel 65:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Schwefelsäure . . . . .	167
Tafel 66:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Salzsäure	168
Tafel 67:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Salpetersäure . . . . .	169
Tafel 68:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Phosphorsäure . . . . .	170
Tafel 69:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Ameisensäure . . . . .	171
Tafel 70:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Essigsäure	172
Tafel 71:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Kaliumhydroxyd . . . . .	173
Tafel 72:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Natriumhydroxyd . . . . .	174
Tafel 73:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Ammoniak	175
Tafel 74:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Methylalkohol . . . . .	176
Tafel 75:	Dichte und Gehalt wässeriger Lösungen von Glycerin	177
Tafel 76:	Maßanalytische Äquivalentgewichte nebst Logarithmen	178
	Quellenangaben zu den Anmerkungen im Text . . . . .	180
	Zusammenstellung der einschlägigen Buchliteratur . . . . .	182
	Vierstellige Logarithmentafel (mit Antilogarithmen) in der Umschlagtasche.	