

# Inhalt.

	Seite
Einleitung . . . . .	5
I. Teil: Die Beschaffenheit des Kornes . . . . .	7
Kapitel 1. Die vier Hauptweizengebiete Ungarns unter Berücksichtigung von Klima und Boden . . . . .	7
Gebiet I. Große ungarische Tiefebene . . . . .	9
Gebiet II. Oberungarn . . . . .	13
Gebiet III. Siebenbürgisches Gebiet . . . . .	14
Gebiet IV. Gebiet jenseits der Donau . . . . .	15
Kapitel 2. Bei der Untersuchung des Weizens verwandte Methoden . . . . .	16
Kapitel 3. Zusammensetzung des Weizenkorns . . . . .	18
Kapitel 4. Das Verhältnis des Proteins zur Stärke . . . . .	31
Schlußbetrachtung von Teil I. . . . .	44
II. Teil: Die Mahl- und Backfähigkeit . . . . .	48
Kapitel 5. Die Vorbereitung des Weizens zum Mahlen: Waschen und Anfeuchtung der Körner . . . . .	48
Kapitel 6. Der Mahlprozeß, besonders die Hochmühlerei	51
Kapitel 7. Die zu den Mahlversuchen des Verfassers verwandte Laboratoriumsmethode . . . . .	56
Kapitel 8. Ergebnisse der Mahlprüfungen . . . . .	60
Kapitel 9. Die Backversuche . . . . .	69
Kapitel 10. Ergebnisse der Backversuche . . . . .	82
Schlußbetrachtung von Teil II. . . . .	86