

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 ver- wandte 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 Hochmüllerei	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