

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Zucker (ein einen mehr oder minder süßen Geschmack besitzendes krystallisationsfähiges Kohlenhydrat), in den meisten Früchten, vielen Wurzeln und Stengeln enthalten.

Alkohol oder Weingeist, das Ergebniß alkoholischer Gährung und ein Umwandlungsproduct des Zuckers.

bb) **Thierstoffe:**

Fett, als Fleischfett, Speck, Butter, Milchrahm zc. vorkommend. Milchzucker, Milchsäure, in der Milch enthalten.

Honig und Wachs, von den Bienen bereitet.

ad b) **Organische, stickstoffhaltige Substanzen** (quaternäre Verbindung aus Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff und Stickstoff bestehend; quintäre — wenn noch Schwefel oder Phosphor sich dabei befindet).

aa) **Pflanzenstoffe:**

Kleber (Pflanzenfaserfakt, Pflanzenfibrin), eine Eiweißsubstanz, welche dem thierischen Faserstoff entspricht und in den Getreidesamen vorkommt.

Pflanzenschleim, soll ein etwas veränderter Kleber sein.

Pflanzeneiweiß (Pflanzenalbumin) kommt in allen Pflanzensäften vor, entspricht dem Eiweiß der Eier und der thierischen Säfte.

Pflanzenkäsestoff (Legumin oder Pflanzenkasein), findet sich in den Hülsenfrüchten und entspricht dem Käsestoff der Milch.

bb) **Thierstoffe:**

Eiweiß (Albumin), im Weißen des Eies, in aufgelöstem Zustande in den meisten thierischen Flüssigkeiten (Blut) und im Saft des Fleisches.

Faserstoff (Fibrin), eine aus dem Blute sich in Gestalt eines aus Fasern bestehenden Gerinnsels ausscheidende Eiweißsubstanz; aus demselben bildet sich die Hauptmasse der Fleischfasern.

Käsestoff (Kasein), in der Milch vorkommend und auf Zusatz von Säure oder des Labs (Kälbermagens) sich als Gerinnsel ausscheidend — Gerinnen der Milch.

Leim (Gallerte), scheint im Thierkörper nicht völlig gebildet zu sein und wird nur durch Kochen von Knochen, Knorpeln, sehnigen Theilen, Häuten zc. erzeugt.

§ 16. Die in vorstehendem Paragraphen angeführten organischen pflanzlichen und thierischen Substanzen bilden nächst Wasser und Luft als Lebensmittel heutiger Tages das Ernährungsmaterial vieler Millionen von Menschen. Es unterliegt nun aber gar keinem Zweifel, ist vielmehr ausgemachte Thatsache, daß diese thierischen Substanzen lediglich ihren