

## **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

## Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Einleitung . . . . .	5
I. Margarinefabrikation . . . . .	5
A. Milch und Butter . . . . .	6
B. Geschichtliches über die Margarine . . . . .	20
C. Gewinnung des Oleomargarins . . . . .	29
D. Anderweitige Rohmaterialien der Margarinefabrikation . . . . .	35
1. Feste tierische Fette . . . . .	35
2. Feste Pflanzenfette . . . . .	37
3. Pflanzenöle . . . . .	39
4. Gehärtete Öle . . . . .	41
5. Milch . . . . .	43
6. Besondere Zusätze . . . . .	44
E. Die fabrikmäßige Herstellung der Margarine . . . . .	46
F. Untersuchung und Beurteilung der Margarine . . . . .	53
Nachtrag (Vitamin) . . . . .	56
II. Glycerinfabrikation . . . . .	57
A. Die verschiedenen Methoden der Fettspaltung . . . . .	58
1. Fettspaltung durch reines Wasser . . . . .	58
2. Fettspaltung durch Basen . . . . .	59
3. Fettspaltung durch Schwefelsäure . . . . .	63
4. Fettspaltung durch Fermente . . . . .	66
B. Gewinnung des Rohglyzerins . . . . .	67
C. Gewinnung des Reinglyzerins . . . . .	72
D. Eigenschaften und Verwendung des Glycerins . . . . .	76
E. Synthese des Glycerins . . . . .	80
F. Glycerinersatzmittel . . . . .	87
III. Stearinfabrikation . . . . .	93
A. Geschichtliches . . . . .	94
B. Die Rohstoffe . . . . .	97
1. Talg . . . . .	97
2. Knochenfett . . . . .	103