

## Sachregister.

- Abbrühwasser** 118.  
—, Gehalt an Nahrungsstoffen 132.  
**Ackerboden** 31.  
**Ackerwirtschaft** 3.  
**Albumine der Milch** 36.  
**Alkaloide** 28.  
**Alkohol** 15.  
**Alkoholerzeugung** 139.  
**Allesesser** 45, 46.  
**Allesfresser** 45, 46.  
**Aminoäthylalkohol** 17.  
**Aminogruppe** 18.  
**Aminosäuren** 18.  
—, Umwandlung in Zucker 56, 112.  
—, Umwandlungsprodukte von 97.  
**Ammoniak** 17, 28.  
**Appetitsaft** 51.  
**Arbeitsleistung, Berechnung des Energiebedarfes** 99.  
—, Energieverbrauch 71, 74.  
**Arteigenheit, Erhaltung der** 35, 37.  
**Asche** 23.  
**Atmungsarbeit** 71.  
**Ausnutzung** 76, 89.  
**Ausnutzungsversuche** 90.  
**Autolyse** 28.
- Bakterien** 42, 44, 91.  
**Beikost für den Säugling** 127.  
**Beri-Beri** 119.  
**Bienenwachs** 16.  
**Bilanz des Stoffwechsels** 62.  
**Bisaccharid** 6.  
**Bitterstoffe** 28.  
**Blättermagen** 47.  
**Blattfarbstoff** 25, 26.  
**Blütenfarbstoffe** 28.  
**Blutfarbstoff** 20, 24.  
**Blutfermente** 41.  
**Blutkörperchen** 21.  
**Brennwert, physikalischer und physiologischer** 73.  
**Brotfrage** 134.  
**Butter, Einfluß auf das Wachstum** 130.
- Chenopodiaceen** 117.  
**Chlor** 23, 24.  
**Cholesterin** 16.  
**Cholin** 17.
- Darm** 48.  
**Darmbakterien** 44, 48, 91.  
**Darmflora** 44, 48, 91.  
**Darmsaft** 5, 11, 37, 52.  
**Dextrine** 8.  
**Dialyse** 11—13.

- Dialysierschlauch 13.  
Dipeptid 18.  
Disaccharid 6.  
Druck, osmotischer 23.  
Düngung 2, 3.
- Ei**, Energiegehalt 105.  
Einleitung 1.  
Eisen 23, 59.  
Eiweiß, Energie-Inhalt 73.  
Eiweißbedarf 76.  
Eiweißminimum, absolutes und relatives 82, 88.  
Eiweißstoffe 17.  
Eklampsie 131.  
Emulsion 14.  
Energie 26.  
—, Kreislauf 27.  
Energiebedarf unter verschiedenen Bedingungen 97.  
Energiebilanz 69.  
Energieverbrauch bei verschiedenen Leistungen 102.  
Energiewechsel 69.  
Epithelkörperchen 55, 130.  
Erhaltung der Art 41.  
Ermüdung 101.  
Ersetzbarkeit der Nahrungstoffe, Frage der 111.
- Fermente** 10, 37, 41, 55.  
Fettbildung aus Kohlehydraten 57, 111.  
Fette 14.  
—, Energiegehalt 73.  
Fettmast 114.  
Fettpolster, Funktion 110.  
Fettsäuren 15, 17.  
Fleisch, Ausnutzung 90.  
—, angebliche Schädlichkeit 87.  
Fleischfresser 25, 45.  
Fluor 23, 24.  
Fruchtzucker 5.
- Galaktose 6.  
Gallenabgabe 52.  
Gallensäuren 78.  
Gallensteine 17.  
Gasstoffwechsel 66.  
Gebiß 45.  
Geschlechtsdrüsen 55, 130.  
Gesetz der Erhaltung der Energie 61.  
— der Erhaltung des Stoffes 61.  
— des Minimums 33.  
Globuline der Milch 36.  
Glykogen 5, 8, 12, 58.  
Glyzerin 15, 17.  
Guano 34.
- Hämatin** 20.  
Hämochromogen 20.  
Hämoglobin 21.  
Hämolyse 42.  
Harn 22, 59.  
Harnsäure 20, 57.  
Harnstoff 30, 57.  
Harze 28.  
Hefe 119.  
Hefezellen 6.  
Hektonem 105.  
Herzarbeit 71.  
—, Berechnung 106.  
—, Energiebedarf 106.  
Hitzschlag 111.  
Hubarbeit des Herzens 106.  
Hühnerlei, Energiegehalt 105.  
Hunger 76.  
Hydrolyse 5.  
Hypophyse 55, 130.
- Indigo** 3.  
Infektion 42.  
Ionen 23, 57.
- Jod** 23.  
Jodjodkalium,  
Reagens auf Stärke 9.

- Kalium** 23.  
Kalorie, große 72.  
Kalorimeter 73.  
Kalzium 23, 59.  
Kalzium-Ion, Wirkung 23.  
Kalziumkarbonat 24.  
Kalziumphosphat 24.  
Kanüle 52.  
Kartoffel, Energiegehalt 104.  
Kasein 129.  
Kaseinogen 36.  
Katalysatoren 10.  
Kauakt 37.  
Kauen 49, 92, 94.  
Kautschuk 28.  
Keratin 36.  
Kilogramm-Kalorie 72.  
Kilonem 105.  
Kleidung 110.  
Kleie 119.  
Knochengewebe 24.  
Kochkiste 49, 94.  
Kochkunst 94.  
Kochsalz 23.  
Kochsalzbedürfnis 116.  
Kochsalzfrage 115.  
Kochsalzhunger 116.  
Kochwasser, Gehalt an Nahrungsstoffen 118, 132.  
Kohle 34.  
Kohlehydrate 5 ff.  
—, Energiegehalt 73.  
—, physikalische Eigenschaften 11.  
—, Übergang in Fett 57, 111.  
Kohlensäure 25, 57, 59, 66.  
—, Menge der gebildeten 66.  
Kolloide 13, 23, 37.  
Kost, frei gewählte, Energiegehalt an 63, 103.  
—, ist die jetzige — zureichend 131.
- Kot 59.  
Krappfarbstoff 3.  
Krebszellen 43.  
Kropf 46.  
Labferment 126.  
Labmagen 47.  
Leber 54, 58.  
Leim 89.  
Lithium 23.  
Luftstickstoff 2, 34.  
Lunge 59.  
Lymphhe 54.  
**Magen** 46.  
Magendrüsen 50.  
Magenfistel 51.  
Magensaft 11, 37.  
Magnesium 23, 24.  
Magnesium-Ion, Wirkung 23.  
Maisnahrung 119.  
Maltose 6.  
Malzzucker 5, 6, 9.  
Methoden zur Stoffwechseluntersuchung 61.  
Mikroorganismen 42.  
Milch 36.  
—, Bedeutung als Nahrungsmittel 125, 128.  
—, Energiegehalt 104.  
—, Einfluß auf das Wachstum 130.  
Milchdrüse 124.  
Milchserum 126.  
Milchzucker 5, 6, 36, 38.  
Mineralstoffwechsel 69.  
Munition 2.  
Muskelarbeit 68, 98.  
Muskelkraft, Quelle der 98.  
Muskelmagen 46.  
Muskeln 58.  
Muttermilch, Unersetzbarkeit 125.

Nahrungseinheit 105.  
Nahrungsmittel 4.  
Nahrungsstoffe 4 ff.  
—, anorganische 21, 57.  
—, organische 4 ff.  
—, notwendige Menge 60.  
—, Synthese der 3, 43.  
Natrium 23.  
Nebennieren 55, 77.  
Nem 105.  
Netzmagen 46.  
Nichtkolloide 13, 23, 38.  
Niere 59.  
Nukleinsäuren 20.  
Nukleoproteide 20.

**Öle** 14.  
Organische Substanz, Bildung 25.  
Organismus, Stoffwechsel des wachsenden 121.  
Osmotischer Druck 23.  
Oxydationen 58.

Pankreasdrüse 55.  
Pankreassaft 11, 37, 52.  
Pellagra 119.  
Pensionstiere 138.  
Peptone 18, 29.  
Pflanze, Stoffwechsel 25.  
Pflanzenfresser 45.  
Pflanzenkost, Ausnutzung 91.  
—, Nutzen der 87.  
Pflanzenwelt, die Vermittlerin unserer Nahrung 24.  
Pflanzenzucht 3.  
Pilze, als Nahrungsmittel 136.  
Phosphatide 17, 113.  
Phosphorsäure 17, 20, 23, 24, 59.  
Polypeptide 18.  
Präzipitinbildung 42.  
Protein 17.

Purinbasen 20, 57.  
Pyrimidinbasen 20.

**Quotient, respiratorischer** 67.

**Rachitis** 130.  
Reisnahrung 119.  
Reservekohlehydrat 7, 8, 58.  
Respiratorischer Quotient 67.  
Riechstoffe 28.  
Rohrzucker 5, 38, 41.  
Ruhewert 67.

**Saccharide** 6.  
Salpeter 17, 28, 34.  
Salpetersäure 31.  
Salpetrige Säure 31.  
Salsolaceen 117.  
Salze 4, 23, 57.  
Salzstoffwechsel 69.  
Saponin 28.  
Sauerstoff 4, 21.  
—, Verbrauch 66.  
Schichtung der Speisen im Magen 47.  
Schilddrüse 55, 130.  
Schlagvolumen des Herzens 107.  
Schock 42.  
Schwangerschaft 124.  
Schwarzbrot 92.  
Schwefelsäure 23.  
Schweiß 22, 111.  
—, Kochsalzgehalt, des 117.  
Schweißbildung 69.  
Seifen 16.  
Sekretstoffe 55.  
Skorbut 118.  
Sonnenenergie 25, 26.  
Sonnenlicht 25.  
Speichel 10, 37, 49.  
Speichelabsonderung 50.  
Speicheldrüsen 49.  
Speichelfistel 50.

Speiseröhre 46.  
Stärke 5, 6, 7, 12, 27.  
Sterine 16.  
Stickstoff der Luft 2, 34.  
—, Kreislauf 28.  
Stickstoffbilanz 64, 78.  
Stickstoffbindung 2.  
—, Methoden der 34.  
Stickstoffeinnahme, wahre 79, 86.  
Stickstoffminimum, absolutes  
und relatives 82, 88.  
Stillen 126.  
Stillungszeit 128.  
Stoffwechsel der Pflanzen 25.  
Stoffwechselbilanz 62.  
Stoffwechsellendprodukte 30, 57,  
Strömungsarbeit des Herzens 106.  
Suprarenin 77.  
**T**echnik, Bedeutung der 2.  
Thymusdrüse 55, 130.  
Transpiration von Wasser 69.  
Traubenzucker 5, 12.  
— aus Aminosäuren 56.  
Tripeptid 18.  
**U**msatzzeiweißstoffe 54.  
Umsatzfette 54.  
Umsatzkohlehydrate 54.  
Umsatzstoffe 54, 55.  
Uterus, Wachstum 124.

Verdauung 35.  
Verdauungssäfte 37.  
Viehhaltung 136.  
Vollkornbrot 93.  
Vormagen 46.  
**W**achs 16.  
Wachstum 36, 121.  
Wachstumsstörungen 55.  
Wärmeabgabe 74.  
Wärmeäquivalent der Arbeit 72.  
Wärmeregulation 109.  
Wärmeschutz 110.  
Wärmestauung 111.  
Wasser 4, 22, 25, 57.  
Wasserstoffwechsel 65, 68.  
Weißbrot 92.  
Wiederkäuermagen 46.  
Wissenschaft, Bedeutung der 2.  
**Z**ähne 24.  
Zahntwicklung, Bedeutung des  
Kauens für die 93.  
Zellobiose 9.  
Zellstoffwechsel 53.  
Zellulose 5, 6, 7, 14, 44,  
Zitronensäure 36.  
Zucker aus Aminosäuren 113.  
Zuckerrohr 6.  
Zuckerrübe 6.

**Synthese der Zellbausteine in Pflanze und Tier.** Lösung des Problems der künstlichen Darstellung der Nahrungsstoffe. Von Prof. Dr. Emil Aberhalden, Direktor des Physiologischen Instituts der Universität zu Halle a. S. 1912. Preis M. 3.60; in Leinw. geb. M. 4.40

---

**Neuere Anschauungen über den Bau und den Stoffwechsel der Zelle.** Von Emil Aberhalden, o. ö. Professor der Physiologie an der Universität Halle. Vortrag, gehalten auf der 94. Jahresversammlung der Schweizerischen Naturforschenden Gesellschaft in Solothurn 2. August 1911. Zweite Auflage. 1916. Preis M. 1.—

---

**Abwehrfermente.** Das Auftreten blutfremder Substrate und Fermente im tierischen Organismus unter experimentellen, physiologischen und pathologischen Bedingungen. Von Professor Dr. Emil Aberhalden, Direktor des Physiologischen Instituts der Universität Halle a. S. Vierte, bedeutend erweiterte Auflage. Mit 55 Textfiguren und 4 z. T. farbigen Tafeln. 1914. In Leinwand geb. Preis M. 12.—

---

**Physiologisches Praktikum.** Chemische und physikalische Methoden. Von Professor Dr. Emil Aberhalden, Direktor des Physiologischen Instituts der Universität zu Halle a. S. Mit 271 Figuren im Text. 1912. Preis M. 10.—; in Leinwand geb. M. 10.80

---

**Biochemisches Handlexikon.** Unter Mitwirkung von hervorragenden Fachleuten herausgegeben von Prof. Dr. Emil Aberhalden, Direktor des Physiologischen Instituts der Universität Halle a. S.

- I. Band, 1. Hälfte. 1911. Preis M. 44.—; gebunden M. 46.50
- I. Band, 2. Hälfte. 1911. Preis M. 48.—; gebunden M. 50.50
- II. Band. 1911. Preis M. 44.—; gebunden M. 46.50
- III. Band. 1911. Preis M. 20.—; gebunden M. 22.50
- IV. Band, 1. Hälfte. 1910. M. 14.—
- IV. Band, 2. Hälfte. 1911. Preis M. 54.—; mit der 1. Hälfte zusammen gebunden M. 71.—
- V. Band. 1911. Preis M. 38.—; gebunden M. 40.50
- VI. Band. 1911. Preis M. 22.—; gebunden M. 24.50
- VII. Band, 1. Hälfte. 1910. Preis M. 22.—
- VII. Band, 2. Hälfte. 1912. Preis M. 18.—; mit der 1. Hälfte zusammen gebunden M. 43.—
- VIII. Band (1. Ergänzungsband). 1914. Preis M. 34.—; geb. M. 36.50
- IX. Band (2. Ergänzungsband). 1915. Preis M. 28.—; geb. M. 30.50

---

Zu beziehen durch jede Buchhandlung