

Persistenter Identifier: 1498113652080

Titel: Allgemeine und technische Chemie

Autor: Fehling, Hermann Christian von

Ort: [Stuttgart]

Maße: 544, 160 S.

Datierung: 1866

Signatur: 1C 154

Strukturtyp: monograph

Lizenz: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

PURL: <https://digibus.ub.uni-stuttgart.de/viewer/image/1498113652080/1/>

Abschnitt: Galactose

Strukturtyp: chapter

Lizenz: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

PURL: https://digibus.ub.uni-stuttgart.de/viewer/image/1498113652080/677/LOG_0490/

Sein Abkühlungsgrad $\approx 9^\circ$ als
für gewöhnliche Wässer bei Polarität,
Licht ausstrahlung etc. - 10° .

Abkühlungswärme $\approx 10^\circ$ für
ein Gramm \approx Glucose, Lactose,
Lact ($\approx 106^\circ$), \approx Lactose & 10°
in 10° Wasser.

Maltose in Wasser $\approx 10^\circ$
wird abgekühlt mit dem Wärmegrad
etwas $\approx 10^\circ$. Polaritätswärme,
aus 10° .

Lactose in Wasser $\approx 10^\circ$
etwas $\approx 10^\circ$ Wasser abgekühlt.

Maltose in Wasser $\approx 10^\circ$
etwas $\approx 10^\circ$ Wasser abgekühlt.
Lactose in Wasser $\approx 10^\circ$
etwas $\approx 10^\circ$ Wasser abgekühlt.
Lactose in Wasser $\approx 10^\circ$
etwas $\approx 10^\circ$ Wasser abgekühlt.

Bei 100° wasser \approx aq. fort, bei
 130° ohne Gefrierung auf $\approx 10^\circ$.

W. Maltose ist fest, kristall
gewissen bei 10° , \approx Lactose
(10°) \approx Lactose \approx Lactose
fest.

Lactose in Wasser $\approx 10^\circ$
W. Maltose \approx Lactose.

Galactose ist ein der Glucose \approx Lactose
fest, aber \approx Lactose \approx Lactose

Maltose in Wasser $\approx 10^\circ$
fest \approx Lactose \approx Lactose
fest \approx Lactose \approx Lactose

etwas \approx Lactose \approx Lactose
fest \approx Lactose \approx Lactose

W. Maltose \approx Lactose \approx Lactose
fest \approx Lactose \approx Lactose

Abkühlungswärme $\approx 10^\circ$ für
ein Gramm \approx Glucose, Lactose,
Lact ($\approx 106^\circ$), \approx Lactose & 10°
in 10° Wasser.

Der Stoff; bei unvollständiger
Aufbereitung & unrichtiger
Aufbereitung

Glucose findet in Wurzelkorn
(Ulyceale cornutum).

(Neben Saccharose & Wurzelzucker,
namentlich Trehalose, Maltose
& Meliose.)

Sie wird aus Wurzelkorn ausgewonnen
namentlich aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn, aus Wurzelkorn
aus Wurzelkorn.

Loth 1/2 1/2 1/2 - keine Angabe

Es wird aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus

Motiv in Wurzelkorn & Wurzelkorn
ist Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus

Motiv in Wurzelkorn aus Wurzelkorn
aus Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus

Es wird aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus

Saccharose findet in Wurzelkorn
aus Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus

Maltose findet in Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus

Glucose

Es wird aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus

165 1/2 1/2 1/2

Es wird aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus

Es wird aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus
Wurzelkorn aus Wurzelkorn aus