

Der lægges særlig Vægt paa de *Forbindelser*, som ere *Plante-næring*, og som altsaa danne Materialet, hvorefter de organiske Stoffer opbygges.

II. Organisk Kemi.

(Planternes Ernæringsfysiologi gennemgaaes i korte anskuelige Træk).

Oplysninger om og Undersøgelser af de organiske Stoffer, som især udgøre vore Fødemidler.

Kulhydrater.

(Navnets Betydning. — Deres Forekomst. — Værdi som Fødemiddel.)

Stivelse: Forekomst, Fremstilling. — Dens Forhold over for Vand, Varme o. s. v.

Sukker: De forskellige Sukkerarter, Egenskaber o. s. v.

Dekstrin: Særlig dets Dannelse af Stivelse, f. Eks. under Bagning o. s. v.

Gummi, Træstof. Alkoholer (alm. Alkohol, Glycerin) og *Syrer* (Eddikesyre, Vinsyre, Citronsyre o. s. v.).

Fedtstoffer.

(Almindelige Egenskaber. — Værd som Fødemiddel.)

Gaaende ud fra en kendt Fedtart paavises ved Forsøg, at de almindelige Fedtsorter, Smør, Tælle o. s. v. kunne opløses i de forskellige Fedtstoffer (Stearin, Palmitin og Olein m. m.) *Margarine*, dens Fremstilling og Værd.

De *flygtige* (aromatiske) Oliers Forekomst og Betydning, særlig ved at give Fødemidler *Nydelsesværdi*.

Æggehvidestoffer.

Almindelige Egenskaber, Værdi som Fødemiddel. Hvorledes de optræde i Brød, Kød o. s. v.

III. Fødemidler.

Brød.

Melets Godhed afhænger af Kornets Indhøstning, Modning, Lagring o. s. v. — Skadelige Omdannelser ved Spiring, Mugning.

Kornkærnens Bygning og Indhold. — Afskalnings- og Malningsmaaders Betydning.

De forskellige Brødsorters Tilvirkning.

De kemiske og fysiske Forandringer, der foregaa under Malning, Dejglægning, Gæring og Bagning.

„Løftnings“ eller „Hævnings“-midler: Gær, Surdej, Bagepulver o. s. v. Deres Virkemaader. Eventuelle Fordele, Tab eller Ulemper ved disse Midler faas frem ved sammenlignende Forsøg eller tages efter foreliggende Resultater.