

Eiweißanreicherung des Brotes.

Das Bild zeigt eine Seite aus einem wissenschaftlichen oder technischen Dokument, die fast vollständig von einer dichten, unleserlichen Menge kleiner, gedrucker Textblöcke bedeckt ist. Diese Blöcke sind in mehreren Spalten angeordnet und scheinen Tabellen oder detaillierte Beschreibungen zu sein. Die Schrift ist sehr klein und dicht gedruckt, was eine genaue Lesung unmöglich macht. In der unteren linken Ecke des Bildes ist ein kleines, quadratisches Logo oder eine Markierung zu sehen, das den Buchstaben 'K.O.' enthält. Die gesamte Seite ist in einem warmen, gelblichen Farbton gehalten, was auf ein älteres Dokument hindeutet.

Notes.

auf Grund uralter Landessitten zu bestimmten Zwecken, wodurch die Mannigfaltigkeit wird. Wir können hier nur während des Krieges in Betreff P. Neumann's¹⁰⁰ besprochen urteilt.

weiß.

er bemerkt, schon die Stärke. Was dadurch für Eiweiß da der Mehrgel, der prozentige Gehalt den Kleinsatz nur we...

Diabetikergebäck, Backmehl, sei es nun Weizenmehl oder auch andere Mehle. Von der Erfahrung, die des Backmehlgewichts natürlichen Broteschmack, es keine der in unend...

hergestellt (im wesentlichen aus Kasein bestehend).

V. Klopfer aus Weizenklein

Reis und Mais hergestellt.

chen Kraftbrot).

licher Zusatz zum Roggenbrot in Belgien gebräuchlich; gleich...

warm empfohlen. er durch geeignete Vorbehandlung...

ba, Plasmon, Sanatogen, unter Form: Fleischmehl, Fischmehl, Blut, Blutmehl.

Beimischung von Blut zur Erhöhung der Eiweißbeköstigung in den Gegenden recht oft, (Niederdeutschland, Schweden). Ein Ausnützungsversuch im Blut die N-Ausnützung 1/2 bei Blutschrotbeut = 28