

Naturlehre.

	Seite		Seite
Physik.		11) Verwandte des Kochsalzes.	
1) Die Wärme	382	Säuren, Basen und Salze.	
2) Mechanik	391	Bausteine	444
3) Magnetismus	409	12) Mörtel. Die Tonwarenbereitung.	
4) Reibungselektrizität	411	Die wichtigsten Quarzarten	445
5) Strömende Elektrizität	414	13) Die Glasbereitung. Eisen	446
6) Der Schall	423	14) Die Edelmetalle	447
7) Das Licht	425	15) Andere wichtige Metalle. Die	
Chemie und Mineralogie.		Erdrinde	448
1) Gemenge und chemische Ver-		16) Die Ackererde	449
bindung	434	17) Abschluß der Mineralchemie	450
2) Elemente, Molekeln, Atome. Die		Organische Chemie.	
uns umgebende Luft	435	1) Die wichtigsten Zuckerarten	450
3) Sauerstoff. Oxydische Erze.		2) Gewinnung des Rübenzuckers.	
Stickstoff	436	Die Stärke. Zucker und Stärke	
4) Wasser. Wasserstoff	437	als Nahrungsmittel	451
5) Die Flamme. Der Kohlenstoff.		3) Alkohol. Die geistigen Getränke	452
Die Kohlen säure	438	4) Die Gefahren des Alkoholgemisses.	
6) Die Heizstoffe. Kohlenwasserstoffe	439	Essig. Mehl und Brot	453
7) Das Leuchtgas	440	5) Milch, Butter und Käse. — Fette,	
8) Nebenprodukte bei der Gasberei-		Seifen und Glycerin	454
tung. Vorsicht beim Umgang		6) Unsere Kerzen. Eiweißreiche Nah-	
mit Brennstoffen! Schwefel	441	rungsmittel aus dem Tier- und	
9) Phosphor. Die Zündhölzer. Das		Pflanzenreich	455
Feueranmachen in früheren		7) Gemüse, Obst, Salat und Pilze.	
Zeiten	442	Genußmittel	456
10) Kochsalz	443	8) Papier und Tinte	457
		9) Die Gerberei. Färberei und	
		Zeugdruck	457

Anhang.

- 1) Nahrungsmitteltabelle. 2) Gesichtskarte.

