Autorenregister

Objekttyp: **Index**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **3 (1912)**

Heft 6

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Pag.
Reisspelzen, Ueber die Bestimmung von — in Futtermitteln *(A. Grete)* 303
Rohrzucker, siehe Milch und Kindermehl.
Saprolfabrikate, Das Verhalten verschiedener — als Desinfektionsmittel *(J. Thöni* und *A. C. Thaysen)* 22
Säuregrad, Der Begriff — in der Lebensmittelchemie, insbesondere bei Wein, Milch uud Käse *(W. I. Baragiola)* 13
Seifen, Antrag betreffend Vereinbarung über Untersuchung und Beurteilung der — *(A. Bertschinger)* 185
— Die Bestimmung des Harzgehaltes in — *(A. Besson)* 270
Sirup, Ueber den Nachweis und die Bestimmung der Ameisensäure in —en *(H. Kreis)* 205, 266
Stearinkerzen, Ueber bleihaltige — *(E. Rieter)* 11
Sublimierapparat, Ein neuer — und einige damit gemachte Erfahrungen *(E. Philippe)* 41
Tätigkeit, siehe Entwicklung.
Trinkwasser, Ueber die Beurteilung des —s nach den geologischen Verhältnissen *(J. Meister)* 295
Vin, Sur les variations de composition des —s *(F. Porchet)* 282
Walliserweine, Ueber die — von 1911 *(B. Zurbriggen)* 293
Wein, Beitrag zur Kenntnis des Bindungszustandes der Schwefelsäure im —e *(W. I. Baragiola* und *Ch. Godet)* 53
— aus überschwefelten Traubenmosten *(W. I. Baragiola* und *Ch. Godet)* . . . 105
— Ueber den Gehalt des —es an Stickstoffverbindungen *(F. Schaffer* und *E. Philippe)* 1
— Zur Arbeit «Ueber den Gehalt des — es an Stickstoffverbindungen» *(F. Schaffer* und *E. Philippe)* 174
— Die Bestimmung der Bromabsorption des —es *(Th. von Fellenberg)* 97
— Untersuchung von Bleiniederschlägen in —; Pentose- und Methylpentosebestimmung in Trauben und — *(Th. von Fellenberg)* 213
— Ueber eine Farbenreaktion des —es *(Th. von Fellenberg)* 228
— Die Bestimmung der höhern Alkohole im — *(Th. von Fellenberg)* 231
— siehe Säuregrad, Milchsäure.
Weinstatistik, Die schweizerische —, zwölfter Jahrgang, 1911 383
— Ein Beitrag zur schweizerischen — *(H. Kreis)* 199
— siehe Bericht.
Zellulose, siehe *Cellulose.*

Autorenregister.

Pag.
Allemann, O.: Die Bedeutung der Wasserstoffionen für die Lab- und Säuregerinnung der Milch 302
Baragiola. W. I.: Der Begriff Säuregrad in der Lebensmittelchemie, insbesondere bei Wein, Milch und Käse 13
— und *Godet, Ch.:* Beitrag zur Kenntnis des Bindungszustandes der Schwefelsäure im Wein 53
— und *Godet, Ch.:* Weine aus überschwefelten Traubenmosten 105
— und *Godet, Ch.:* Die Wertung der Milchsäure bei der Weinbeurteilung . . 235
Bertschinger, A.: Antrag betreffend Beteiligung an der Landesausstellung 1914 . 184
— Antrag betreffend Vereinbarung über Untersuchung und Beurteilung von Seifen 185
— Bericht und Antrag betreffend die Revision des Lebensmittelbuches . . . 191

Pag.
Besson, A.: Die Bestimmung des Harzgehaltes in Seifen 270
Burri, R.: Die Beziehungen des Luftsauerstoffs zur Harnstoffgärung 301
von Fellenberg, Th.: Die Bestimmung der Bromabsorption des Weines 97
— Untersuchung von Bleiniederschlägen in Wein; Pentose- und Methylpentosebestimmungen in Trauben und Wein 213
— Ueber eine Farbenreaktion des Weines 228
— Die Bestimmung der höhern Alkohole im Wein 231
— Die Rohrzucker- und Milchzuckerbestimmung in kondensierter Milch . . . 317
— Die Bestimmung der löslichen Kohlehydrate und des Rohrzuckers in Kindermehlen, Back- und Konditoreiwaren 327
Gerber, N.: Einige Vorweisungen aus dem Gebiete des Molkereiwesens 210
Godet Ch., siehe *Baragiola, W. I.*
Grete, A.: Ueber die Bestimmuug von Reisspelzen in Futtermitteln 303
Gury, Ed.: Dosages de cellulose brute 99
Hartwich, C.: Unsere Gewürze 186
Kreis, H.: Bericht über die Weinstatistik 190
— Ein Beitrag zur schweizerischen Weinstatistik 199
— Ueber den Nachweis und die Bestimmung der Ameisensäure in Sirupen 205, 266
Liechti, P.: Ueber Vegetationsversuche mit Palmaerpnosphat 303
Meister, J.: Ueber die Beurteilung des Trinkwassers nach den geologischen Verhältnissen 295
Philippe, E.: Ein neuer Sublimierapparat und einige damit gemachte Erfahrungen 41
— Der Fortbildungskursus in der Nahrungsmittelchemie vom 18—30 März 1912 in Berlin 112, 295
— Zum Nachweis von Wasserstoffsuperoxyd in Milch 381
— siehe *Schaffer, F.*
Porchet, F.: Sur les variations de composition des vins 282
— et *Tonduz P.:* Sur le dosage de la nicotine dans les jus de tabac concentrés 307
Rieter, E.: Ueber bleihaltige Stearinkerzen 11
Schaffer, F.: Anregung betreffend Beibringung authentischen Vergleichsmaterials spanischer und italienischer Weine 186
— und *Philippe, E.:* Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen 1
— und *Philippe, E.:* Zur Arbeit «Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen» 174
Schmid, A.: Die Untersuchung und Beurteilung von Eierteigwaren . , ... 193
Schmitz, B.: Neue Methode zur titrimetrischen Kalibestimmung in Düngemitteln . 305
Tonduz P., siehe *Porchet, F.*
Thaysen, A. C.: Studien über funktionelle Anpassung bei Bakterien 342
— siehe *Thöni, J.*
Thöni, J.: Die Verwendung der quantitativen Präzipitinreaktion bei Honiguntersuchungen 74
— und *Thaysen, A. C.:* Das Verhalten verschiedener Saprolfabrikate als Desinfektionsmittel 22
— und *Thaysen, A. C.:* Bakteriologische Untersuchungen über einige Proben von «Poststaub» mit besonderer Berücksichtigung des Vorkommens von Mycobacterium tuberculosis 128
— und *Thaysen, A. C.:* Micrococcus mucofaciens n. sp., ein Milchschädling . . 335
Zurbriggen, B.: Ueber die Walliserweine von 1911 293