

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 1 (1910)

Heft: 6

Register: Autorenregister

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

<i>Wiesendüngung</i> , Ueber die — mit Kalisalzen (C. Dusserre)	296
<i>Wurstfett</i> , Ueber den Säuregrad des —es (Th. von Fellenberg)	156
<i>Zucker</i> , Prüfung von Sack— auf Verunreinigungen (A. Schmid)	103

Autorenregister.

	Pag.
<i>Ackermann, E.</i> : Thermoleometer von Tortelli	102
— Alkoholbestimmungen mit dem Eintauchrefraktometer	102
— Beitrag zur Untersuchung der Milch.	263
<i>Ambühl, G.</i> : Bericht der Spezialkommission zur Beurteilung der Absinthfrage	83
— Die Beurteilung des Paniermehls	100
<i>Arragon, Ch.</i> : Ueber die Untersuchung und Beurteilung der Mehle	72
— Un nouveau facteur pour la qualification des poivres	271
<i>Baragiola, W. I.</i> : Alkalitätszahl in Wein	82
— und <i>Huber, P.</i> : Die Beurteilung der Weine auf Grund niedriger Aschenalkalitätszahlen	158
<i>Bertschinger A.</i> : Bericht und Antrag betreffend die Schweiz. Honigstatistik	91, 279
— Bericht und Antrag betr. den Gebührentarif	92
— Bericht und Antrag betr. das Lebensmittelbuch	94
— Aufstellung von Vereinbarungen betr. Untersuchung und Beurteilung von Seifen und Waschmitteln	99
<i>Chuard, E.</i> : La présence et l'élimination de l'arsenic des vins	82
<i>Duperthuis, H.</i> et <i>Philippe, E.</i> : Sur le dosage de l'alcool dans les vins par la méthode des températures critiques de dissolution	188
— siehe: <i>Philippe, E.</i>	
<i>Dusserre, C.</i> : Ueber die Wiesendüngung mit Kalisalzen	296
— et <i>Vuilleumier, V.</i> : Dosage du soufre dans les polysulfures alcalins	105
<i>von Fellenberg, Th.</i> : Die quantitative Bestimmung von Salicylsäure in Konfitüre	139
— Ueber den Säuregrad des Wurstfettes	156
— Ueber den Nachweis von Borsäure in Konservierungsmitteln	193
— Zum Nachweis von Harz in Kaffee	301
— Ueber Farbenreaktionen aromatischer Aldehyde und ihre Anwendbarkeit bei der Analyse der Spirituosen	311
— Ueber ein neues Colorimeter	351
— Ueber Jamaikarum und seine höhern Alkohole	352
— siehe <i>Schaffer, F.</i>	
<i>Grete C.</i> : Die Resultate der Nachprüfung der Neubauer'schen Methode der Kalibestimmung	106
— Kalibestimmung mittelst Phosphormolybdänsäure	108
— Ueber eine vereinfachte Methode der Kalibestimmung	295
<i>Huber, P.</i> siehe <i>Baragiola, W. I.</i>	
<i>Jeanprêtre, J.</i> : Rapport sur les bases d'appréciation des vins	19, 96
— Appareil pour le prélèvement des eaux profondes, destinées à l'analyse bactériologique	103, 169
<i>Kreis, H.</i> : Bericht über die schweiz. Weinstatistik	85
— Dialysierapparat von Bono	103
— Methode zur Bestimmung der Stärke im Senf	103
— Versuche zur Stärkebestimmung in Tafelsenf	255

	Pag.
<i>Kreis, H.</i> : Bericht über die Weinstatistik und über das Weinlagenverzeichnis	277
— Ueber gefetteten und glasierten Kaffee	293
— Bestimmung des Sesamölgehaltes in Arachisöl	293
<i>Liechti, P.</i> : Die Prüfung von Mehlen auf Grund ihres Gehaltes an Katalase	77
<i>Lund, R.</i> : Ueber die Untersuchung des Bienenhonigs unter spezieller Berücksichtigung der stickstoffhaltigen Bestandteile	38
<i>Philippe, E.</i> und <i>Duperthuis, H.</i> : Ueber physikalisch-chemische Weinuntersuchung nach Prof. Dutoit	111
— siehe: <i>Duperthuis, H.</i>	
— siehe: <i>Schaffer, F.</i>	
<i>Porchet, F.</i> : Les traitements culturaux aux sels d'arsenic et l'hygiène alimentaire .	79
— Deux types anormaux de vins 1909 de la Suisse romande	282
— et <i>Régis, F.</i> : Quelques résultats de dosage de la nicotine dans des jus de tabac concentrés	104
<i>Régis, F.</i> siehe: <i>Porchet, F.</i>	
<i>Rufi, H.</i> : Zur Analyse von Spirituosen	293
<i>Schaffer, F.</i> : Ueber Vorbruchbutter	14
— Ueber Pferdefleisch und seinen Nachweis	71
— Tätigkeit der Kommission für griechische Weine	82
— Organisation und Aufgaben des Laboratoriums des schweiz. Gesundheitsamtes	98
— Bericht über die internationale Konferenz zur Vereinheitlichung der Lebensmittel-Untersuchungsmethoden; Paris 1910	280
— Ueber den Saccharose-Nachweis in Wein nach Rothenfusser	294
— und von <i>Fellenberg, Th.</i> : Ueber Kunstkäse	59
— und <i>Philippe, E.</i> : Ueber die Untersuchung und Definition des Absinthliqueurs und seiner Imitationen.	1, 102
— — Ueber den Nachweis von Saccharose in Wein nach S. Rothenfusser . .	303
<i>Schenk, C.</i> : Ueber einen neuern Hilfsstoff der Konditoreibranche	274
<i>Schmid, A.</i> : Ueber die Grundlagen der Weinbeurteilung	96
— Prüfung von sog. Sackzucker auf Verunreinigungen	103
<i>Thöni, J.</i> : Beitrag zur Frage der Differenzierung von Pflanzenarten mittelst des biologischen Verfahrens (Komplementbindungsmethode)	175
— Serodiagnostische Untersuchungen	284
— Studien über den Keimgehalt von Limonaden	357
— Ueber den Keimgehalt einer Probe von fehlerhaftem künstlichem Mineralwasser	390

