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:** 12.12.2025

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

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

## Autorenregister.

	Pag.
Ackermann, E.: Thermoleometer von Tortelli	102
- Alkoholbestimmungen mit dem Eintauchrefraktometer	102
- Beitrag zur Untersuchung der Milch	263
Ambühl, G.: Bericht der Spezialkommission zur Beurteilung der Absinthfrage	83
— Die Beurteilung des Paniermehls	100
Arragon, Ch.: Ueber die Untersuchung und Beurteilung der Mehle	72
— Un nouveau facteur pour la qualification des poivres	271
Baragiola, W. I.: Alkalitätszahl in Wein	82
- und Huber, P.: Die Beurteilung der Weine auf Grund niedriger Aschen-	
alkalitätszahlen	158
Bertschinger A.: 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
Chuard, E.: La présence et l'élimination de l'arsenic des vins	82
Duperthuis, H et Philippe, E.: Sur le dosage de l'alcool dans les vins par la méthode	
des températures critiques de dissolution	188
— siehe: Philippe, E.	
Duserre, C.: Ueber die Wiesendüngung mit Kalisalzen	296
- et Vuilleumier, V.: Dosage du soufre dans les polysulfures alcalins	105
von Fellenberg, Th.: 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 Schaffer, F.	
Grete C.: Die Resultate der Nachprüfung der Neubauer'schen Methode der Kali-	100
bestimmung	106
- Kalibestimmung mittelst Phosphormolybdänsäure	108
— Ueber eine vereinfachte Methode der Kalibestimmung	295
Huber, P. siehe Baragiola, W. I.	0 00
11	9, 96
- Appareil pour le prélèvement des eaux profondes, destinées à l'analyse bac-	160
tériologique	, 109
Kreis, H.: Bericht über die schweiz. Weinstatistik	85 103
- Dialysierapparat von Bono	103
— Methode zur Bestimmung der Stärke im Senf	255
- Versuche zur Stärkebestimmung in Tafelsenf	200

	Pag.
Kreis, H.: Bericht über die Weinstatistik und über das Weinlagenverzeichnis	277
- Ueber gefetteten und glasierten Kaffee	293
— Bestimmung des Sesamölgehaltes in Arachisöl	293
Liechti, P.: Die Prüfung von Mehlen auf Grund ihres Gehaltes an Katalase	77
Lund, R.: Ueber die Untersuchung des Bienenhonigs unter spezieller Berücksichti-	
gung der stickstoffhaltigen Bestandteile	38
Philippe, E. und Duperthuis, H.: Ueber physikalisch-chemische Weinuntersuchung	
nach Prof. Dutoit	111
— siehe: Duperthuis, H.	
— siehe: Schaffer, F.	
Porchet, F.: Les traitements culturaux aux sels d'arsenic et l'hygiène alimentaire.	79
- Deux types anormaux de vins 1909 de la Suisse romande	282
- et Régis, F.: Quelques résultats de dosage de la nicotine dans des jus de	
tabac concentrés	104
Régis, F. siehe: Porchet, F.	
Rufi, H.: Zur Analyse von Spirituosen	293
Schaffer, F.: 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 Lebens-	
mittel-Untersuchungsmethoden; Paris 1910	280
- Ueber den Saccharose-Nachweis in Wein nach Rothenfusser	294
- und von Fellenberg, Th.: Ueber Kunstkäse	59
- und Philippe, E.: Ueber die Untersuchung und Definition des Absinthliqueurs	
und seiner Imitationen	, 102
- Ueber den Nachweis von Saccharose in Wein nach S. Rothenfusser	303
Schenk, C.: Ueber einen neuern Hilfsstoff der Konditoreibranche	274
Schmid, A.: Ueber die Grundlagen der Weinbeurteilung	96
- Prüfung von sog. Sackzucker auf Verunreinigungen	103
Thöni, J.: 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 Mineral-	
wasser	390