

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 3 (1912)

## **Inhaltsverzeichnis**

### **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:** 17.02.2026

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

# Inhaltsverzeichnis.

<i>F. Schaffer und E. Philippe, Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen</i>	1
<i>E. Rieter, Ueber bleihaltige Stearinkerzen</i>	11
<i>W. I. Baragiola, Der Begriff Säuregrad in der Lebensmittelchemie, insbesondere bei Wein, Milch und Käse</i>	13
<i>J. Thöni und A. C. Thaysen, Das Verhalten verschiedener Saprofaktate als Desinfektionsmittel</i>	22
<i>Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände</i>	37
<i>E. Philippe, Ein neuer Sublimierapparat und einige damit gemachte Erfahrungen</i>	41
<i>W. I. Baragiola und Ch. Godet, Beitrag zur Kenntnis des Bindungszustandes der Schwefelsäure im Weine</i>	53
<i>J. Thöni, Die Verwendung der quantitativen Präzipitinreaktion bei Honiguntersuchungen</i>	74
<i>Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände</i>	95
<i>Programm für die Jahresversammlung des schweiz. Vereins analytischer Chemiker, vom 30. Mai bis 1. Juni 1912</i>	96
<i>Th. von Fellenberg, Die Bestimmung der Bromabsorption des Weines</i>	97
<i>Ed. Gury, Dosages de cellulose brute</i>	99
<i>W. I. Baragiola und Ch. Godet, Weine aus überschwefelten Traubenmosten</i>	105
<i>E. Philippe, Der Fortbildungskursus in der Nahrungsmittelchemie vom 18.—30. März 1912 in Berlin</i>	112
<i>J. Thöni und A. C. Thaysen, Bakteriologische Untersuchungen über einige Proben von «Poststaub» mit besonderer Berücksichtigung des Vorkommens von Mycobacterium tuberculosis</i>	128
<i>Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände</i>	144
<i>Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1911</i>	145
<i>F. Schaffer und E. Philippe, Zur Arbeit «Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen»</i>	174
<i>Bericht über die 25. Jahresversammlung des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker am 30. und 31. Mai und 1. Juni 1912 in Zürich</i>	175, 267
<i>Th. von Fellenberg, Untersuchung von Bleiniederschlägen in Wein; Pentose- und Methylpentosebestimmungen in Trauben und Wein</i>	213
<i>Th. von Fellenberg, Ueber eine Farbenreaktion des Weines</i>	228
<i>Th. von Fellenberg, Die Bestimmung der höhern Alkohole im Wein</i>	231
<i>W. I. Baragiola und Ch. Godet, Die Wertung der Milchsäure bei der Weinbeurteilung</i>	235
<i>H. Kreis, Ueber den Nachweis und die Bestimmung der Ameisensäure in Sirupen</i>	266
<i>Entwicklung und Tätigkeit des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in den 25 Jahren 1887 bis 1912</i>	308
<i>Mitglieder-Verzeichnis des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker</i>	311
<i>Gerichtliche und administrative Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände</i>	316
<i>Th. von Fellenberg, Die Rohrzucker- und Milchezuckerbestimmung in kondensierter Milch</i>	317
<i>Th. von Fellenberg, Die Bestimmung der löslichen Kohlehydrate und des Rohrzuckers in Kindermehlen, Back- und Konditoreiwaren</i>	327
<i>J. Thöni und A. C. Thaysen, Micrococcus mucofaciens n. sp., ein Milchsäurebakterium</i>	335
<i>A. C. Thaysen, Studien über funktionelle Anpassung bei Bakterien</i>	342
<i>E. Philippe, Zum Nachweis von Wasserstoffsuperoxyd in Milch</i>	381
<i>Die schweizerische Weinstatistik, zwölfter Jahrgang, 1911</i>	383