

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 3 (1912)
Heft: 6

Register: Sachregister

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>

Sachregister.

	Pag.
<i>Anpassung</i> , Studien über funktionelle — bei Bakterien (<i>A. C. Thaysen</i>)	342
<i>Anregung</i> betreffend Beibringung authentischen Vergleichsmaterials spanischer und italienischer Weine (<i>F. Schaffer</i>)	186
<i>Antrag</i> betreffend Beteiligung an der Landesausstellung 1914 (<i>A. Bertschinger</i>)	184
— betreffend Vereinbarung über Untersuchung und Beurteilung von Seifen (<i>A. Bertschinger</i>)	185
— siehe <i>Bericht</i> .	
<i>Bericht</i> über die Weinstatistik (<i>H. Kreis</i>)	190
— und Antrag betreffend die Revision des Lebensmittelbuches (<i>A. Bertschinger</i>)	191
— aus den —en des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1911	145
<i>Cellulose</i> , Dosages de — brute (<i>Ed. Gury</i>)	99
<i>Eierteigwaren</i> , Die Untersuchung und Beurteilung von — (<i>A. Schmid</i>)	193
<i>Entscheide</i> , Gerichtliche und administrative — und Gutachten	37, 95, 133
<i>Entwicklung</i> und Tätigkeit des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in den 25 Jahren 1887 bis 1912	308
<i>Gewürze</i> , Unsere (<i>C. Hartwich</i>)	186
<i>Gutachten</i> , siehe <i>Entscheide</i> .	
<i>Harnstoffgärung</i> , Die Beziehungen des Luftsauerstoffs zur — (<i>R. Burri</i>)	301
<i>Honiguntersuchungen</i> , Die Verwendung der quantitativen Präzipitinreaktion bei — (<i>J. Thöni</i>)	74
<i>Kalibestimmung</i> , Neue Methode zur titrimetrischen — in Düngemitteln (<i>B. Schmitz</i>)	305
<i>Kindermehl</i> , Die Bestimmung der löslichen Kohlehydrate und des Rohrzuckers in —en, Back- und Konditoreiwaren (<i>Th. von Fellenberg</i>)	327
<i>Kohlehydrate</i> , lösliche, siehe <i>Kindermehl</i> .	
<i>Landesausstellung 1914</i> , Antrag betreffend Beteiligung an der — (<i>A. Bertschinger</i>)	184
<i>Micrococcus mucofaciens n. sp.</i> , ein Milchsädhling (<i>J. Thöni</i> und <i>A. C. Thaysen</i>)	335
<i>Milch</i> , Die Bedeutung der Wasserstoffionen für die Lab- und Säuregerinnung der — (<i>O. Allemann</i>)	302
— Zum Nachweis von Wasserstoffsuperoxyd in — (<i>E. Philippe</i>)	381
— Die Rohrzucker- und Milchzuckerbestimmung in kondensierter — (<i>Th. von Fellenberg</i>)	317
<i>Milchsäure</i> , Die Wertung der — bei der Weinbeurteilung (<i>W. I. Baragiola</i> und <i>Ch. Godet</i>)	235
<i>Mitgliederverzeichnis</i> des schweiz. Vereins analytischer Chemiker, September 1912	311
<i>Molkereiwesen</i> , Einige Vorweisungen aus dem Gebiete des —s, (<i>N. Gerber</i>)	210
<i>Nahrungsmittelchemie</i> , Der Fortbildungskursus in der — vom 18.—30. März 1912 in Berlin (<i>E. Philippe</i>)	112, 295
<i>Nicotine</i> , Sur le dosage de la — dans les jus de tabac concentrés (<i>F. Porchet</i> et <i>P. Tonduz</i>)	307
<i>Palmaerphosphat</i> , Ueber Vegetationsversuche mit — (<i>P. Liechti</i>)	303
„ <i>Poststaub</i> “, Bakteriologische Untersuchungen über einige Proben von — mit besonderer Berücksichtigung des Vorkommens von <i>Mycobacterium tuberculosis</i> (<i>J. Thöni</i> und <i>A. C. Thaysen</i>)	128
<i>Programm</i> für die Jahresversammlung des schweiz. Vereins analytischer Chemiker, vom 30. Mai bis 1. Juni 1912	96

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

Autorenregister.

	Pag.
<i>Allemann, O.</i> : Die Bedeutung der Wasserstoffionen für die Lab- und Säuregerinnung der Milch	302
<i>Baragiola, W. I.</i> : Der Begriff Säuregrad in der Lebensmittelchemie, insbesondere bei Wein, Milch und Käse	13
— und <i>Godet, Ch.</i> : Beitrag zur Kenntnis des Bindungszustandes der Schwefelsäure im Wein	53
— und <i>Godet, Ch.</i> : Weine aus überschwefelten Traubenmosten	105
— und <i>Godet, Ch.</i> : Die Wertung der Milchsäure bei der Weinbeurteilung	235
<i>Bertschinger, A.</i> : 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