**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:** 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: 22.10.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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 Methylpentose-	
bestimmung 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.	
<b>\</b>	
Autorenregister.	
	Pag.
Allemann, O.: Die Bedeutung der Wasserstoffionen für die Lab- und Säuregerin-	1 00.
nung 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 Schwefel-	
säure 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 Methylpentose-	
bestimmungen 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 Kinder-	
mehlen, Back- und Konditoreiwaren	327
Gerber, N.: Einige Vorweisungen aus dem Gebiete des Molkereiwesens	210
Godet Ch., siehe Baragiola, W. I.	
Grete, A.: Ueber die Bestimmung 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
가 보고 있는데 보고 있는데 이번 사람들이 있는데 가는데 되었다면 하면 하는데 하는데 되었다면 하는데	266
Liechti, P.: Ueber Vegetationsversuche mit Palmaerpnosphat	303
Meister, J.: Ueber die Beurteilung des Trinkwassers nach den geologischen Ver-	000
hältnissen	295
Philippe, E.: Ein neuer Sublimierapparat und einige damit gemachte Erfahrungen	41
— Der Fortbildungskursus in der Nahrungsmittelchemie vom 18—30 März 1912	201
in Berlin	
<ul> <li>Zum Nachweis von Wasserstoffsuperoxyd in Milch</li></ul>	381
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	
30일이 이번 10일에 어디어 가게 하는데 10일에 가게 되는데 이렇게 보고되는데 사용하였다. (10일이라고 10일이라고 10일이라고 10일이라고 10일이라고 10일이라고 10일이라고 10일이라고 1	1
— und Philippe, E.: Zur Arbeit «Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoff-	
verbindungen»	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 Honigunter-	
suchungen	74
- und Thaysen, A. C.: Das Verhalten verschiedener Saprolfabrikate als Desinfek-	
tionsmittel	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