

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: 05.04.2026

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

	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 Methylpentose- bestimmung 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 Säuregerin- nung 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 Schwefel- säure 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

	Pag.
<i>Besson, A.</i> : Die Bestimmung des Harzgehaltes in Seifen	270
<i>Burri, R.</i> : Die Beziehungen des Luftsauerstoffs zur Harnstoffgärung	301
<i>von Fellenberg, Th.</i> : Die Bestimmung der Bromabsorption des Weines	97
— Untersuchung von Bleiniederschlägen in Wein; Pentose- und Methylpentosebestimmungen in Trauben und Wein	213
— Ueber eine Farbenreaktion des Weines	228
— Die Bestimmung der höhern Alkohole im Wein	231
— Die Rohrucker- und Milchzuckerbestimmung in kondensierter Milch	317
— Die Bestimmung der löslichen Kohlehydrate und des Rohrzuckers in Kindermehlen, Back- und Konditoreiwaren	327
<i>Gerber, N.</i> : Einige Vorweisungen aus dem Gebiete des Molkereiwesens	210
<i>Godet Ch.</i> , siehe <i>Baragiola, W. I.</i>	
<i>Grete, A.</i> : Ueber die Bestimmung von Reisspelzen in Futtermitteln	303
<i>Gury, Ed.</i> : Dosages de cellulose brute	99
<i>Hartwich, C.</i> : Unsere Gewürze	186
<i>Kreis, H.</i> : Bericht über die Weinstatistik	190
— Ein Beitrag zur schweizerischen Weinstatistik	199
— Ueber den Nachweis und die Bestimmung der Ameisensäure in Sirupen	205, 266
<i>Liechti, P.</i> : Ueber Vegetationsversuche mit Palmaerphosphat	303
<i>Meister, J.</i> : Ueber die Beurteilung des Trinkwassers nach den geologischen Verhältnissen	295
<i>Philippe, E.</i> : Ein neuer Sublimierapparat und einige damit gemachte Erfahrungen	41
— Der Fortbildungskursus in der Nahrungsmittelchemie vom 18—30 März 1912 in Berlin	112, 295
— Zum Nachweis von Wasserstoffsperoxyd in Milch	381
— siehe <i>Schaffer, F.</i>	
<i>Porchet, F.</i> : Sur les variations de composition des vins	282
— et <i>Tonduz P.</i> : Sur le dosage de la nicotine dans les jus de tabac concentrés	307
<i>Rieter, E.</i> : Ueber bleihaltige Stearinkerzen	11
<i>Schaffer, F.</i> : Anregung betreffend Beibringung authentischen Vergleichsmaterials spanischer und italienischer Weine	186
— und <i>Philippe, E.</i> : Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen	1
— und <i>Philippe, E.</i> : Zur Arbeit «Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen»	174
<i>Schmid, A.</i> : Die Untersuchung und Beurteilung von Eierteigwaren	193
<i>Schmitz, B.</i> : Neue Methode zur titrimetrischen Kalibestimmung in Düngemitteln	305
<i>Tonduz P.</i> , siehe <i>Porchet, F.</i>	
<i>Thaysen, A. C.</i> : Studien über funktionelle Anpassung bei Bakterien	342
— siehe <i>Thöni, J.</i>	
<i>Thöni, J.</i> : Die Verwendung der quantitativen Präzipitinreaktion bei Honiguntersuchungen	74
— und <i>Thaysen, A. C.</i> : Das Verhalten verschiedener Saprofaktate als Desinfektionsmittel	22
— und <i>Thaysen, A. C.</i> : Bakteriologische Untersuchungen über einige Proben von «Poststaub» mit besonderer Berücksichtigung des Vorkommens von <i>Mycobacterium tuberculosis</i>	128
— und <i>Thaysen, A. C.</i> : <i>Micrococcus mucofaciens</i> n. sp., ein Milchschildling	335
<i>Zurbriggen, B.</i> : Ueber die Walliserweine von 1911	293