

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 7 (1916)

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: 23.02.2026

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

Inhaltsverzeichnis.

	Pag.
<i>J. Thöni und A. C. Thaysen: Experimentelle Untersuchungen zur Feststellung der Mindestzahl von Bazillen, die beim Meerschweinchen noch Tuberkulose hervorruft</i>	1
<i>M. Bornand: La ration alimentaire du soldat</i>	14
<i>E. Philippe: Die Bestimmung des Coffeins in Tee nach dem Sublimierverfahren (Dritte Mitteilung)</i>	37
<i>Th. von Fellenberg: Die Bestimmung des Pektins in Gewürzen</i>	42
<i>Die neueren Vollmehltypmuster</i>	61
<i>Die schweizerische Weinstatistik, Jahrgang 1915</i>	63
<i>F. Schaffer: Dr. med. F. Schmid, Direktor des schweiz. Gesundheitsamtes, 1850—1916</i>	78
<i>Th. von Fellenberg: Bestimmung der Mineralstoffalkalität von Lebensmitteln</i>	81
<i>G. Bonifazi et E. Rosenstiehl: Dosage de l'amidon dans les féculents</i>	116
<i>H. Geilinger: Notiz zur Frage der Verwendbarkeit des Pferdefleischagars für die Bakteriendiagnostik</i>	120
<i>Th. von Fellenberg: Bestimmung des Säuregrades in Brot und Teigwaren</i>	122
<i>J. Thöni: Der Nachweis von Bact. coli im Wasser mit Hilfe der Milchzucker-peptonagarschüttelkultur</i>	125
<i>Schweizerisches Lebensmittelbuch: Revision des Abschnittes Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte und Stärkemehle, Brot, Teigwaren, Eier und Eierkonserven</i>	139
<i>Schweizerisches Lebensmittelbuch: Revision des Abschnittes Bier, alkoholfreies Bier, Essig, Essigessenz, Presshefe, Wasser, Eis und Luft</i>	172
<i>Das im März 1916 herausgegebene Vollmehltypmuster</i>	215
<i>Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände</i>	215
<i>F. Schaffer und E. Gury: Ueber den Nachweis von Eiern in Teigwaren</i>	217
<i>Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1915</i>	222
<i>Th. von Fellenberg: Bestimmung des Antimongehaltes von Gespinstfasern</i>	288
<i>Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis: Säuregrade der beim Kochen erhaltenen Brühe von Teigwaren</i>	295
<i>W. Huggenberg: Ueber ein neues Verfahren zur Rohfaserbestimmung in Mahlprodukten</i>	297
<i>Bericht über die XXIX. Jahresversammlung des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker am 27. Mai 1916 in Zürich</i>	302
<i>Mitgliederverzeichnis des schweiz. Vereins analytischer Chemiker</i>	358
<i>Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis: Die neuesten Vollmehltypmuster</i>	363
<i>Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle</i>	364
<i>Th. von Fellenberg: Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode</i>	369
<i>M. Bornand: Le contrôle des eaux potables dans les armées en campagne</i>	383
<i>E. Philippe: Zur Frage der Haltbarmachung von Milch durch Formaldehydzusatz</i>	390
<i>F. Schaffer und E. Gury: Apparat für die Wasserbestimmung in Lebensmitteln</i>	394
<i>Die schweizerische Weinstatistik, Jahrgang 1915</i>	398
