

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 7 (1916)

Heft: 7

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: 28.01.2026

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

Sachregister.

	Pag.
<i>Agar</i> , siehe <i>Pferdefleischagar</i> .	
<i>Alimentaire</i> , La ration — du soldat (<i>M. Bornand</i>)	14
<i>Amidon</i> , Dosage de l' — dans les féculents (<i>G. Bonifazi et E. Rosenstiehl</i>)	116
<i>Antimon</i> , siehe <i>Gespinstfasern</i> .	
<i>Anträge</i> , Beratung der — betreffend Untersuchung von Seifen, Seifenpulvern und Waschpulvern	334
<i>Azobacter</i> , Beziehungen von — zum Kalkbedürfnis des Bodens (<i>Th. Nussbaumer</i>)	353
<i>Bact. coli</i> , Der Nachweis von — im Wasser mit Hilfe der Milchzuckerpepton-agarschüttelkultur (<i>J. Thöni</i>)	125
<i>Bericht</i> , Aus den —n des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1915	222
— über die XXIX. Jahresversammlung des schweiz. Vereins analytischer Chemiker, am 27. Mai 1916 in Zürich	302
<i>Eaux</i> , Le contrôle des — potables dans les armées en campagne (<i>M. Bornand</i>) . .	383
<i>Entscheide</i> , Gerichtliche und administrative — und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	215
<i>Farbstoffe</i> , siehe <i>Wein</i> .	
<i>Futtermittel</i> , Zur bakteriologischen Untersuchung der — (<i>R. Burri</i>)	346
— kontrolle, Beobachtungen bei der — seit Kriegsbeginn (<i>U. Weidmann</i>)	353
<i>Gespinstfasern</i> , Ueber die Bestimmung des Antimongehaltes in — (<i>Th. von Fellenberg</i>)	288
<i>Gewürze</i> , siehe <i>Pektin</i> .	
<i>Gutachten</i> , siehe <i>Entscheide</i> .	
<i>Kakao</i> , Zur Bestimmung des Fettes in — (<i>H. Kreis</i>)	315
<i>Kalkstickstoff</i> , Zur Untersuchung des —s (<i>E. Truninger</i>)	348
<i>Kropf</i> , siehe <i>Trinkwasser</i> .	
<i>Lebensmittelbuch</i> , Schweizerisches: Revision des Abschnittes Bier, alkoholfreies Bier, Essig, Essigessenz, Presshefe, Wasser, Eis und Luft	172
— Schweizerisches: Revision des Abschnittes Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte und Stärkemehle, Brot, Teigwaren, Eier und Eierkonserven	139
<i>Lebensmittelkontrolle</i> , Aus der Strafpraxis der —	364
<i>Milch</i> , Neue Beiträge zur Untersuchung der — (<i>E. Ackermann</i>)	319
— Zur Frage der Haltbarmachung von — durch Formaldehydzusatz (<i>E. Philippe</i>)	390
<i>Mineralstoffalkalität</i> , Bestimmung der — von Lebensmitteln (<i>Th. von Fellenberg</i>) .	81
<i>Mitgliederverzeichnis</i> des schweiz. Vereins analytischer Chemiker	358
<i>Moutardes</i> , Essais pour la destruction des — sauvages (<i>Sinapis arvensis</i> , Ackersenf) dans les champs de céréales (<i>C. Dusserre</i>)	357
<i>Pektin</i> , Die Bestimmung des —s in Gewürzen (<i>Th. von Fellenberg</i>)	42
<i>Pferdefleischagar</i> , Notiz zur Frage der Verwendbarkeit des —s für die Bakteriendiagnostik (<i>H. Geilinger</i>)	120
<i>Rohfaserbestimmung</i> , Ueber ein neues Verfahren zur — in Mahlprodukten (<i>W. Hugenberg</i>)	297
<i>Säuregrad</i> , Bestimmung des —es in Brot und Teigwaren (<i>Th. von Fellenberg</i>) . .	122
— siehe <i>Teigwaren</i> .	
<i>Schmid</i> , Dr. <i>F.</i> , Direktor des schweizer. Gesundheitsamtes, 1850—1916 (<i>F. Schaffer</i>)	78
<i>Stärke</i> , siehe <i>Amidon</i> .	
<i>Stärkebestimmungsmethode</i> , Eine direkte, allgemein anwendbare (<i>Th. v. Fellenberg</i>)	369
<i>Strafpraxis</i> , siehe <i>Lebensmittelkontrolle</i> .	
<i>Sublimierverfahren</i> , Die Bestimmung des Coffeins in Tee nach dem — (Dritte Mitteilung) (<i>E. Philippe</i>)	37
<i>Tee</i> , siehe <i>Sublimierverfahren</i> .	
<i>Teigwaren</i> , Säuregrade der beim Kochen erhaltenen Brühe von	295
— Ueber den Nachweis von Eiern in — (<i>F. Schaffer und E. Gury</i>)	217
<i>Trinkwasser</i> , Neuere Untersuchungen über Beziehungen zwischen — und Kropf (<i>A. Hartmann</i>)	309

	Pag.
<i>Tuberkulose, Experimentelle Untersuchungen zur Feststellung der Mindestzahl von Bazillen, die beim Meerschweinchen noch — hervorrufen (J. Thöni und A. C. Thaysen)</i>	1
<i>Vinaigres, siehe vins.</i>	
<i>Vins, La réaction dite de l'Eclair bleu et son application au contrôle des vinaigres et des vins (J. Jeanprêtre)</i>	338
<i>Vollmehlypmuster, Das im März 1916 herausgegebene</i>	215
— Die neueren —	62
— Die neuesten —	363
<i>Wasserbestimmung, Apparat für die — in Lebensmitteln (F. Schaffer und E. Gury)</i>	394
<i>Wein, Ueber ein einfaches Verfahren zur approximativem Bestimmung des Sulfat- und Zuckergehaltes im — (J. Pritzker)</i>	325
— Zum Nachweis künstlicher Farbstoffe im — (H. Kreis)	317
<i>Weinstatistik, Die schweizerische —, Sechszehnter Jahrgang, 1915</i>	63, 398

Autorenregister.

<i>Ackermann, E.: Neue Beiträge zur Untersuchung der Milch</i>	319
<i>Bonifazi, G. et Rosenstiehl, E.: Dosage de l'amidon dans les féculents</i>	116
<i>Bornand, M.: Le contrôle des eaux potables dans les armées en campagne</i>	383
— La ration alimentaire du soldat	14
<i>Burri, R.: Zur bakteriologischen Untersuchung der Futtermittel</i>	346
<i>Dusserre, C.: Essais pour la destruction des moutardes sauvages (Sinapis arvensis, Ackersenf) dans les champs de céréales</i>	357
<i>von Fellenberg, Th.: Bestimmung des Säuregrades in Brot und Teigwaren</i>	122
— Die Bestimmung des Pektins in Gewürzen	42
— Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode	369
— Ueber die Bestimmung des Antimongehaltes in Gespinstfasern	288
<i>Geilinger, H.: Notiz zur Frage der Verwendbarkeit des Pferdefleischagars für die Bakteriendiagnostik</i>	120
<i>Gury, E.: Siehe Schaffer, F.</i>	
<i>Hartmann, A.: Neuere Untersuchungen über Beziehungen zwischen Trinkwasser und Kropf</i>	309
<i>Huggenberg, W.: Ueber ein neues Verfahren zur Rohfaserbestimmung in Mahlprodukten</i>	297
<i>Jeanprêtre, J.: La réaction dite de l'Eclair bleu et son application au contrôle des vinaigres et des vins</i>	338
<i>Kreis, H.: Zur Bestimmung des Fettes in Kakao</i>	315
— Zum Nachweis künstlicher Farbstoffe im Wein	317
<i>Nussbaumer, Th.: Beziehungen von Azobacter zum Kalkbedürfnis des Bodens</i> . .	353
<i>Philippe, E.: Die Bestimmung des Coffeins in Tee, nach dem Sublimierverfahren</i> . .	37
— Zur Frage der Haltbarmachung von Milch durch Formaldehydzusatz	390
<i>Pritzker, J.: Ueber ein einfaches Verfahren zur approximativem Bestimmung des Sulfat- und Zuckergehaltes im Wein</i>	325
<i>Rosenstiehl, E., siehe Bonifazi, G.</i>	
<i>Schaffer, F.: Dr. med. F. Schmid, Direktor des schweiz. Gesundheitsamtes, 1850—1916</i>	78
— und Gury, E.: Ueber den Nachweis von Eiern in Teigwaren	217
— — Apparat für die Wasserbestimmung in Lebensmitteln	394
<i>Thaysen, A. C., siehe Thöni, J.</i>	
<i>Thöni, J.: Der Nachweis von Bact. coli in Wasser, mit Hilfe der Milchzuckerpeptonagarschüttelkultur</i>	125
— und Thaysen, A. C.: Experimentelle Untersuchungen zur Feststellung der Mindestzahl von Bazillen, die beim Meerschweinchen noch Tuberkulose hervorrufen	1
<i>Truninger, E.: Zur Untersuchung des Kalkstickstoffs</i>	348
<i>Weidmann, U.: Beobachtungen bei der Futtermittelkontrolle seit Kriegsbeginn</i> .	353