

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: 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: 28.01.2026

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

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

Autorenregister.

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