

Sachregister

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **3 (1912)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Sachregister.

	Pag.
<i>Anpassung</i> , Studien über funktionelle — bei Bakterien (<i>A. C. Thaysen</i>)	342
<i>Anregung</i> betreffend Beibringung authentischen Vergleichsmaterials spanischer und italienischer Weine (<i>F. Schaffer</i>)	186
<i>Antrag</i> betreffend Beteiligung an der Landesausstellung 1914 (<i>A. Bertschinger</i>)	184
— betreffend Vereinbarung über Untersuchung und Beurteilung von Seifen (<i>A. Bertschinger</i>)	185
— siehe <i>Bericht</i> .	
<i>Bericht</i> über die Weinstatistik (<i>H. Kreis</i>)	190
— und Antrag betreffend die Revision des Lebensmittelbuches (<i>A. Bertschinger</i>)	191
— aus den —en des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1911	145
<i>Cellulose</i> , Dosages de — brute (<i>Ed. Gury</i>)	99
<i>Eierteigwaren</i> , Die Untersuchung und Beurteilung von — (<i>A. Schmid</i>)	193
<i>Entscheide</i> , Gerichtliche und administrative — und Gutachten	37, 95, 133
<i>Entwicklung</i> und Tätigkeit des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in den 25 Jahren 1887 bis 1912	308
<i>Gewürze</i> , Unsere (<i>C. Hartwich</i>)	186
<i>Gutachten</i> , siehe <i>Entscheide</i> .	
<i>Harnstoffgärung</i> , Die Beziehungen des Luftsauerstoffs zur — (<i>R. Burri</i>)	301
<i>Honiguntersuchungen</i> , Die Verwendung der quantitativen Präzipitinreaktion bei — (<i>J. Thöni</i>)	74
<i>Kalibestimmung</i> , Neue Methode zur titrimetrischen — in Düngemitteln (<i>B. Schmitz</i>)	305
<i>Kindermehl</i> , Die Bestimmung der löslichen Kohlehydrate und des Rohrzuckers in —en, Back- und Konditoreiwaren (<i>Th. von Fellenberg</i>)	327
<i>Kohlehydrate</i> , lösliche, siehe <i>Kindermehl</i> .	
<i>Landesausstellung 1914</i> , Antrag betreffend Beteiligung an der — (<i>A. Bertschinger</i>)	184
<i>Micrococcus mucofaciens n. sp.</i> , ein Milchsäurebakterium (<i>J. Thöni</i> und <i>A. C. Thaysen</i>)	335
<i>Milch</i> , Die Bedeutung der Wasserstoffionen für die Lab- und Säuregerinnung der — (<i>O. Allemann</i>)	302
— Zum Nachweis von Wasserstoffsuperoxyd in — (<i>E. Philippe</i>)	381
— Die Rohrzucker- und Milchzuckerbestimmung in kondensierter — (<i>Th. von Fellenberg</i>)	317
<i>Milchsäure</i> , Die Wertung der — bei der Weinbeurteilung (<i>W. I. Baragiola</i> und <i>Ch. Godet</i>)	235
<i>Mitgliederverzeichnis</i> des schweiz. Vereins analytischer Chemiker, September 1912	311
<i>Molkereiwesen</i> , Einige Vorweisungen aus dem Gebiete des —s, (<i>N. Gerber</i>)	210
<i>Nahrungsmittelchemie</i> , Der Fortbildungskursus in der — vom 18.—30. März 1912 in Berlin (<i>E. Philippe</i>)	112, 295
<i>Nicotine</i> , Sur le dosage de la — dans les jus de tabac concentrés (<i>F. Porchet</i> et <i>P. Tonduz</i>)	307
<i>Palmaerphosphat</i> , Ueber Vegetationsversuche mit — (<i>P. Liechti</i>)	303
„ <i>Poststaub</i> “, Bakteriologische Untersuchungen über einige Proben von — mit besonderer Berücksichtigung des Vorkommens von <i>Mycobacterium tuberculosis</i> (<i>J. Thöni</i> und <i>A. C. Thaysen</i>)	128
<i>Programm</i> für die Jahresversammlung des schweiz. Vereins analytischer Chemiker, vom 30. Mai bis 1. Juni 1912	96

	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