

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 9 (1918)
Heft: 6

Register: Sachregister

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

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

Sachregister.

	Pag.
<i>Asbest</i> , Die Verwendung von unreinem — zum Filtrieren bei quantitativen Bestimmungen (O. Schuppli)	274
<i>Bacillus butulinus</i> , siehe Précipitines.	
<i>Bact. coli</i> , Zu den Bemerkungen von J. Thöni zu meiner Arbeit: «Zur Methodik des Nachweises von — — im Wasser, unter spezieller Berücksichtigung der im Schweizerischen Lebensmittelbuch aufgenommenen Verfahren» (Leo Minder)	57
<i>Bericht</i> über die Jahresversammlung des Schweizer. Vereins analytischer Chemiker 217, — Aus den — en des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführungen des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1917	285 158
<i>Berichtigung</i>	276
<i>Caféine</i> , Dosage de la — dans les cafés (E. Vautier)	54
<i>Coli</i> , siehe <i>Bact. coli</i> .	
<i>Colorimeter</i> , Beobachtungen beim Arbeiten mit dem von Fellenberg'schen — (E. Müller-Hössly)	85
<i>Documents</i> d'ordre judiciaire et administratif concernant la police des denrées alimentaires et des objets usuels	299
<i>Eau</i> , Méthode rapide de détermination de l'— dans quelques denrées alimentaires (G. Bonifazi et E. Rosenstiehl)	155
<i>Entscheide</i> , Gerichtliche und administrative — und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	138, 299
<i>Erwiderung</i> auf die vorstehenden Ausführungen von Dr. L. Minder (J. Thöni)	61
<i>Extraktionsapparat</i> für das Laboratorium (A. Besson)	234
<i>Gerbstoffes</i> , Abänderung der Methode von Nessler und Barth zur Bestimmung des — im Wein (Leo Meyer)	131
<i>Gutachten</i> , siehe <i>Entscheide</i> .	
<i>Höhere Alkohole</i> , Eine gravimetrische Bestimmungsmethode der — — in Spirituosen (Th. von Fellenberg und O. Schuppli)	141
<i>Hygiene-Sektion</i> , Arbeiten der — — des Armeestabes während der Kriegsmobilmachung (J. Thomann).	229
<i>Jugements</i> , Statistique des — prononcés en matière de contraventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires, à l'exception des viandes	302
<i>Kakaokeime</i> , Ueber	216
<i>Kalkdüngung</i> , Zur Frage der — (E. Truninger)	288
<i>Kleie</i> , Ueber die Verdaulichkeit der — (G. Wiegner)	289
<i>Knochenfette</i>	215
<i>Kryoscopie</i> , Weitere Beiträge zur — und Refraktometrie der Milch (J. Pritzker)	235
<i>Lebensmittelkontrolle</i> , Aus der Strafpraxis der — mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren.	63, 302
<i>Mehltypmuster</i> , Neuere	276
<i>Mikroskopie</i> , Zur — des Mehles und der Gebäcke (Th. von Fellenberg)	136
<i>Milchfälschung</i> , Ueber die Berechnung des Wasserzusatzes bei — und über die Beziehungen zwischen dem spezifischen Gewicht und der Refraktion des Chlorcalciumserums (E. Müller-Hössly)	47
<i>Mitgliederverzeichnis</i> des Schweizer. Vereins analytischer Chemiker	240
<i>Précipitines</i> bacteriennes, diagnostic de <i>B. butulinus</i> dans les conserves alimentaires par la méthode des Thermoprécipitines (M. Bornand)	87

	Pag.
<i>Purinbasen</i> , Bestimmungen der — in Nahrungsmitteln (Th. von Fellenberg) . . .	73
<i>Réfractométrie</i> , Sur le dosage — du sucre de lait (L. Panchaud et E. Auerbach)	236
<i>Refraktometrie</i> , siehe Kryoscopie.	
<i>Rhabarberstiele</i> , Ueber die Zusammensetzung des Saftes der — (A. Besson) . . .	231
<i>Rohfaser</i> , Eine Oxydationsmethode zur Bestimmung der ligninfreien — in Kakao (Th. von Fellenberg)	277
<i>Süssgrünfütterfrage</i> , Ueber die Ergebnisse vom mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen zur Abklärung der — (R. Burri und P. Liechti)	287
<i>Untersuchungen</i> , Hygienisch-bakteriologische — über die Verunreinigung des Mühle- baches (Gewerbekanal) durch die Abwässer der Stadt Burgdorf und über die Beschaffenheit des Wassers der alten Trinkwasserversorgung von Kirchberg (J. Thöni und H. Geilinger)	1, 98
<i>Weines</i> , Die Entsäuerung des — mit Dikaliumtartrat (W. J. Baragiola)	285
<i>Weinstatistik</i> , Die Schweizerische —, XVIII. Jahrgang. Die Weine des Jahres 1917	245
<i>Vins</i> , Statistique des — suisses, siehe Weinstatistik.	
<i>Würsten</i> , Prüfung von — auf Wasserzusatz (Th. von Fellenberg)	150