Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **1 (1910)**

Heft 6

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Inhaltsverzeichnis.

Pag.

F. Schaffer und E. Philippe, Ueber die Untersuchung und Definition des Absinthliqueurs und seiner Imitationen 1
F. Schaffer, Ueber Vorbruchbutter 14
J. Jeanprêtre, Rapport sur les bases d'appréciation des vins 19
R. Lund, Ueber die Untersuchung des Bienenhonigs unter spezieller Berücksichtigung der stickstoffhaltigen Bestandteile 38
F. Schaffer und Th. von Fellenberg, Ueber Kunstkäse 59
Bericht über die Jahresversammlung des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in Sitten am 24. und 25. September 1909 65
Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände 108
Diplomierung von Lebensmittelchemikern 109
E. Philippe und H. Duperthuis, Ueber physikalisch-chemische Weinuntersuchung nach Prof. Dutoit 111
Th. von Fellenberg, Die quantitative Bestimmung von Salicylsäure in Konfitüre . 139
Th. von Fellenberg, Ueber den Säuregrad des Wurstfettes 156
W. I. Baragiola und P. Huber, Die Beurteilung der Weine auf Grund niedriger Aschenalkalitätszahlen 158
J. Jeanprêtre, Appareil pour le prélèvement des eaux profondes destinées à l'analyse bactériologique 169
Protokoll über die Verhandlungen der Absinthkommission 172
Conférence Internationale d'étude des moyens propres à unifier les méthodes d'analyse des matières alimentaires en vue de la répression des fraudes, qui s'ouvrira à Paris le 27 juin 1910 173
Verzeichnis der kantonalen Lebensmittelinspektoren 174
J. Thöni, Beitrag zur Frage der Differenzierung von Pflanzenarten mittelst des biologischen Verfahrens (Komplementbindungsmethode) 175
H. Duperthuis et E. Philippe, Sur le dosage de l'alcool dans les vins par la méthode des températures critiques de dissolution 188
Th. von Fellenberg, Ueber den Nachweis von Borsäure in Konservierungsmitteln . 193
Die schweizerische Weinstatistik, Zehnter Jahrgang, 1909 195
Jacobitz und H. Kayser, Ueber bakterielle Nahrungsmittelvergiftungen (Referat) . 226
Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im II. Semester 1909 231
Bericht über die Jahresversammlung des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in Glarus am 2. und 3. September 1910 245
Mitglieder-Verzeichnis des schweiz. Vereins analytischer Chemiker, Oktober 1910 . 297
Th. von Fellenberg, Zum Nachweis von Harz in glasiertem Kaffee 301
F. Schaffer und E. Philippe, Ueber den Saccharose-Nachweis in Wein nach S. Rothenfusser 303
Th. von Fellenberg, Ueber Farbenreaktionen aromatischer Aldehyde und ihre Anwendbarkeit bei der Analyse von Spirituosen 311
Th. von Fellenberg, Ein neues Colorimeter 351
Th. von Fellenberg, Ueber den Jamaikarum und seine höhern Alkohole 352
J. Thöni, Studien über den Keimgehalt von Limonaden 357
J. Thöni, Ueber den Keimgehalt einer Probe von fehlerhaftem künstlichem Mineralwasser 390