Objekttyp: **TableOfContent**

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

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

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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.

F. Schaffer und *E. Philippe*, Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen 1

E. Rieter, Ueber bleihaltige Stearinkerzen 11

W. I. Baragiola, Der Begriff Säuregrad in der Lebensmittelchemie, insbesondere bei Wein, Milch und Käse 13

J. Thöni und *A. C. Thaysen*, Das Verhalten verschiedener Saprolfabrikate als Desinfektionsmittel 22

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände 37

E. Philippe, Ein neuer Sublimierapparat und einige damit gemachte Erfahrungen 41

W. I. Baragiola und *Ch. Godet*, Beitrag zur Kenntnis des Bindungszustandes der Schwefelsäure im Weine 53

J. Thöni, Die Verwendung der quantitativen Präzipitinreaktion bei Honiguntersuchungen 74

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände 95

Programm für die Jahresversammlung des schweiz. Vereins analytischer Chemiker, vom 30. Mai bis 1. Juni 1912 96

Th. von Fellenberg, Die Bestimmung der Bromabsorption des Weines 97

Ed. Gury, Dosages de cellulose brute 99

W. I. Baragiola und *Ch. Godet*, Weine aus überschwefelten Traubenmosten . . . 105

E. Philippe, Der Fortbildungskursus in der Nahrungsmittelchemie vom 18.—30. März 1912 in Berlin 112

J. Thöni und *A. C. Thaysen*, Bakteriologische Untersuchungen über einige Proben von «Poststaub» mit besonderer Berücksichtigung des Vorkommens von Mycobacterium tuberculosis 128

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände 144

Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1911 145

F. Schaffer und *E. Philippe*, Zur Arbeit «Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen» 174

Bericht über die 25. Jahresversammlung des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker am 30. und 31. Mai und 1. Juni 1912 in Zürich 175, 267

Th. von Fellenberg, Untersuchung von Bleiniederschlägen in Wein; Pentose- und Methylpentosebestimmungen in Trauben und Wein 213

Th. von Fellenberg, Ueber eine Farbenreaktion des Weines 228

Th. von Fellenberg, Die Bestimmung der höhern Alkohole im Wein 231

W. I. Baragiola und *Ch. Godet*, Die Wertung der Milchsäure bei der Weinbeurteilung 235

H. Kreis, Ueber den Nachweis und die Bestimmung der Ameisensäure in Sirupen 266

Entwicklung und Tätigkeit des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in den 25 Jahren 1887 bis 1912 308

Mitglieder-Verzeichnis des schweizerischen Vereins analytischer Chemiker 311

Gerichtliche und administrative Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände 316

Th. von Fellenberg, Die Rohrzucker- und Milchzuckerbestimmung in kondensierter Milch 317

Th. von Fellenberg, Die Bestimmung der löslichen Kohlehydrate und des Rohrzuckers in Kindermehlen, Back- und Konditoreiwaren 327

J. Thöni und *A. C. Thaysen*, Micrococcus mucofaciens n. sp., ein Milchschädling . 335

A. C. Thaysen, Studien über funktionelle Anpassung bei Bakterien 342

E. Philippe, Zum Nachweis von Wasserstoffsuperoxyd in Milch 381

Die schweizerische Weinstatistik, zwölfter Jahrgang, 1911 383