



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

### **Usage guidelines**

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

### **About Google Book Search**

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



## Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

## Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

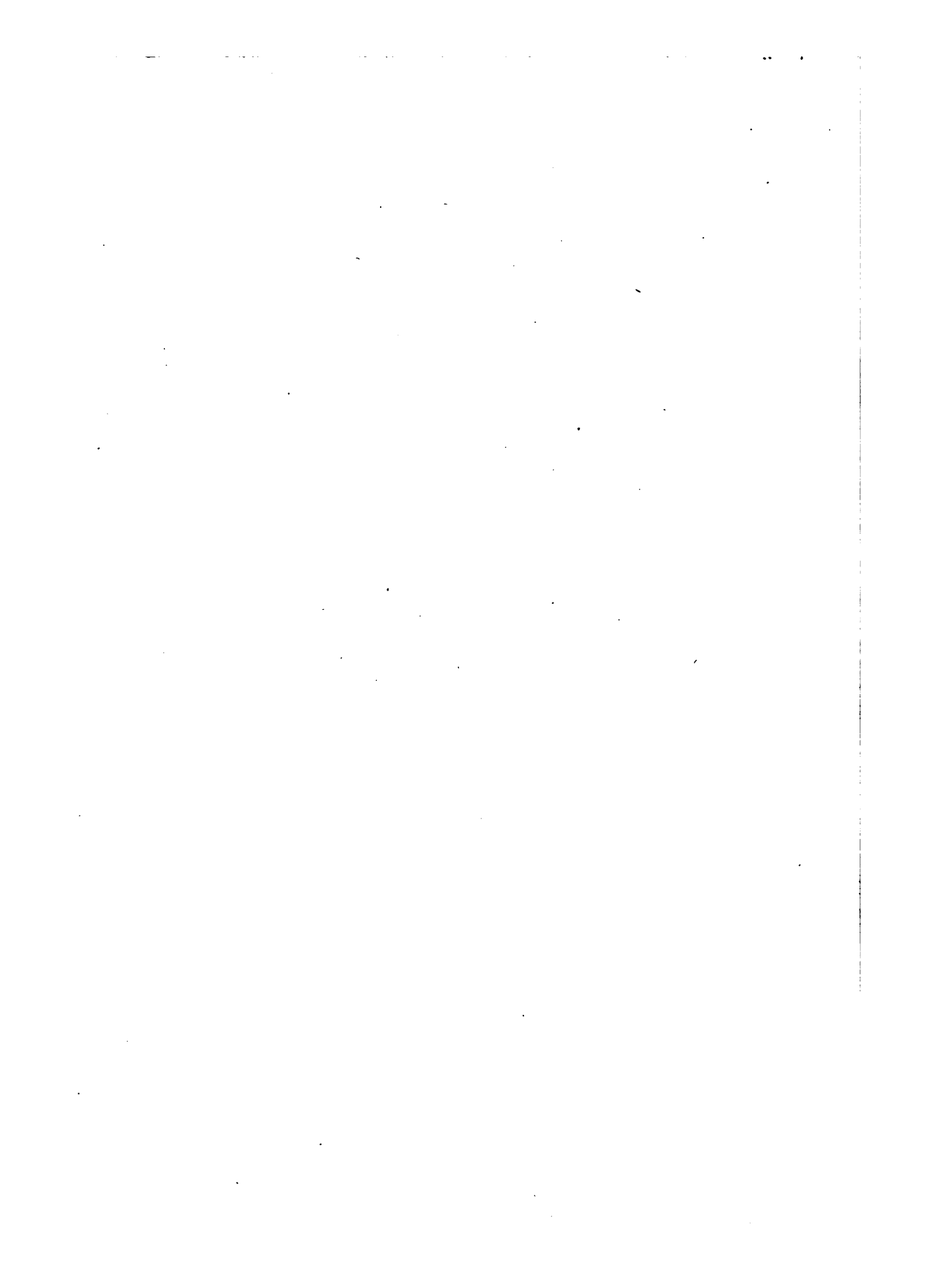
- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

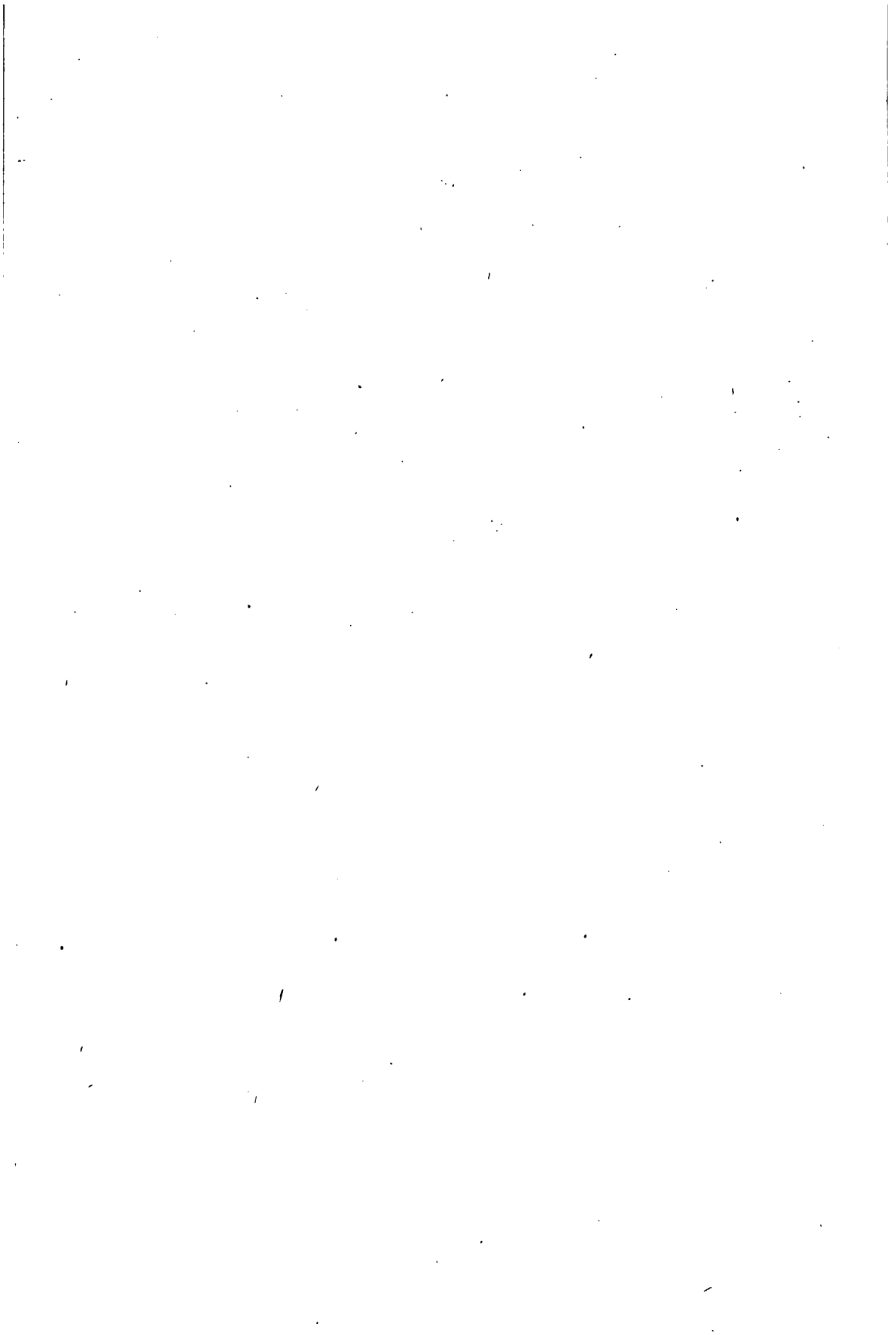
## Über Google Buchsuche

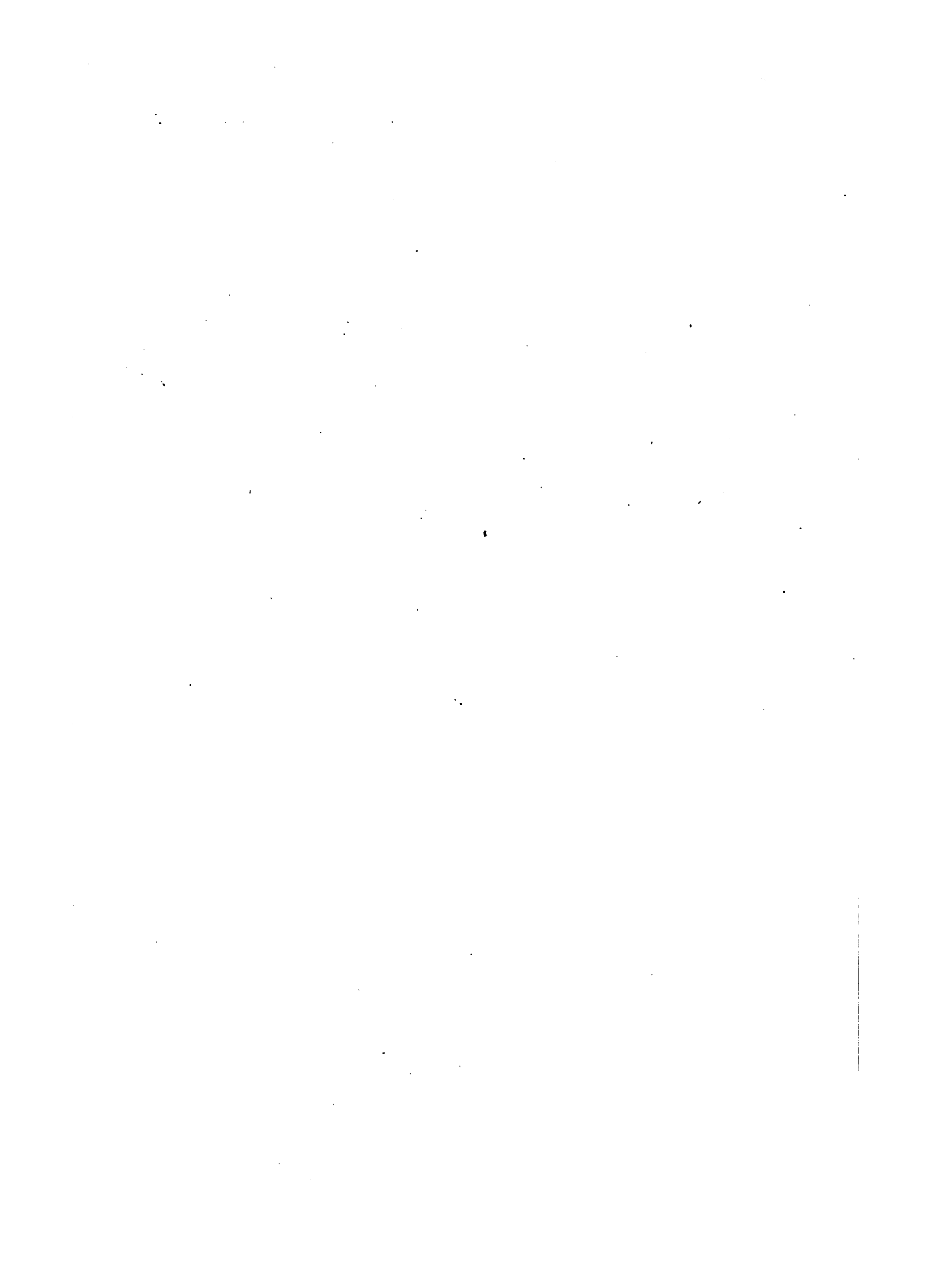
Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.

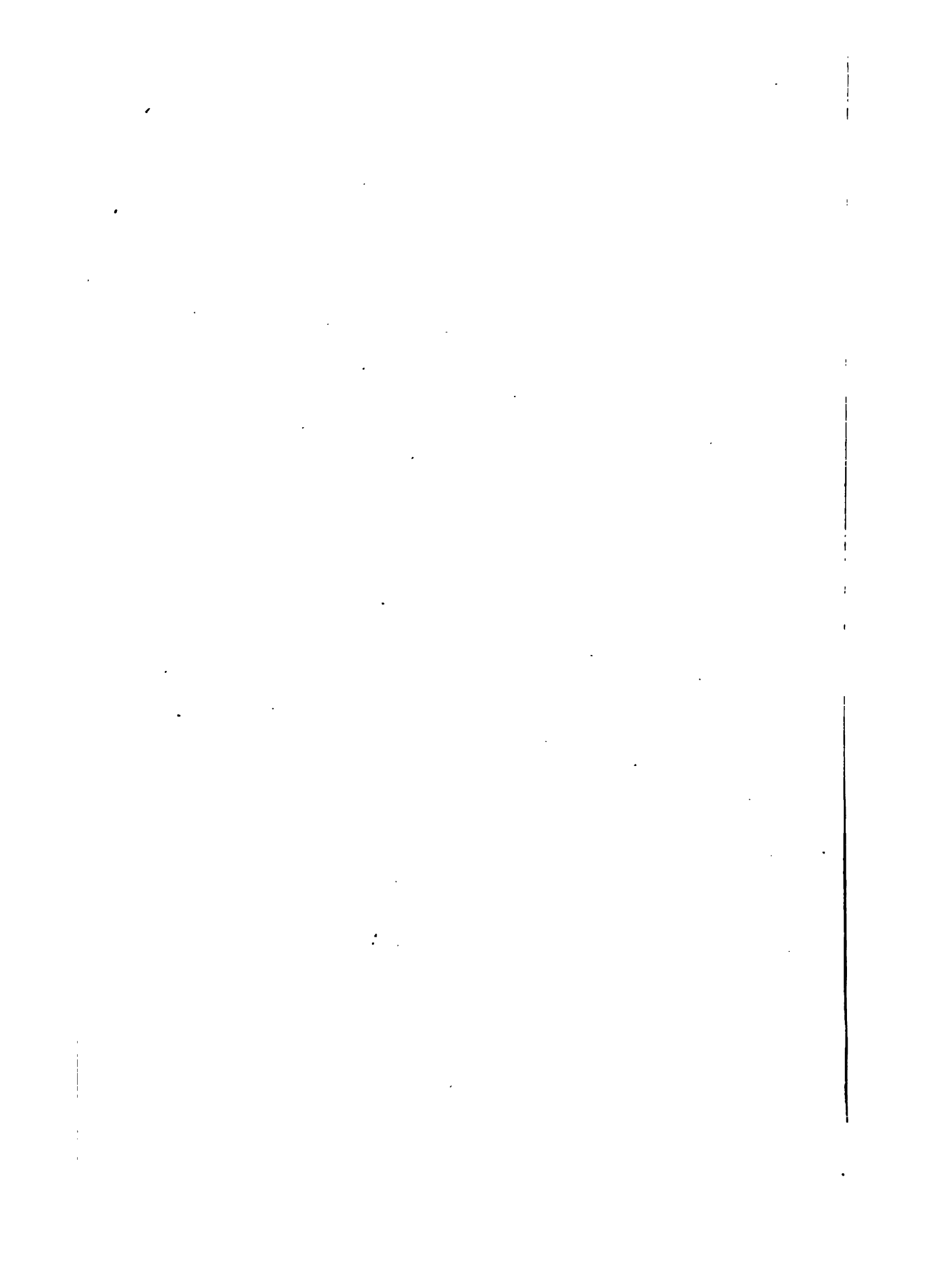














ARCHIV  
FÜR  
HYGIENE.

---

GENERAL-REGISTER ZU BAND I—XL.

BEARBEITET  
VON  
DR. LUDWIG LANGE.

---

---

MÜNCHEN UND BERLIN.  
DRUCK UND VERLAG VON R. OLDENBOURG.  
1902.



CLASSIFIED  
JAN 23 1967  
E - 2

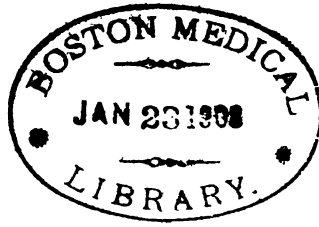
9860

# NAMEN-REGISTER.

## **Vorbemerkung.**

Von den jeder Angabe beigefügten drei Zahlen bedeutet:  
die erste den Band,  
die zweite (in gekürzter Form) das Jahr, in dem dieser erschienen,  
die dritte die Seite des Bandes.

---



### A.

- Abeles M. und Paschkis H.** Beiträge zur Kenntnis des Tabakrauches. 14. 92. 209.
- Albertoni P.** Kostordnung in den italienischen Krankenhäusern. 34. 99. 244.
- Altschul Th.** Kontagiosität — Witterung? Kritisch-epidemiologische Betrachtungen. 12. 91. 83.
- Archarow J.** Über die Bestimmung der organischen Stoffe der Luft vermittelst Kaliumpermanganat. 13. 91. 229.
- Arens C.** Quantitative Staubbestimmungen in der Luft nebst Beschreibung eines neuen Staubfängers. 21. 94. 325.
- Auerbach W.** Über die Ursache der Hemmung der Gelatine-Verflüssigung durch Bakterien durch Zuckerzusatz. 31. 97. 311.
- Aufrecht.** Bemerkungen zu Dr. Mays Aufsatz: Über die Infektiosität der Milch perlstüchtiger Kühe. 1. 83. 397.

### B.

- Ball O.** Über leukocide Substanzen in den Stoffwechselprodukten des *Staphylococcus pyogenes aureus*. 30. 97. 348.
- Über leukocide Substanzen in den Stoffwechselprodukten des *Staphylococcus pyogenes aureus*. 32. 98. 133.
- Untersuchungen über die Beeinflussung der Serumalbine durch Bakterien. 35. 99. 284.
- Balek R.** Untersuchungen über die Entwässerungsverhältnisse der Stadt Rostock. 30. 97. 185.
- Ballner F.** Experimentelle Beiträge zur Methodik der Mauerfeuchtigkeitsbestimmung. 37. 00. 310.
- Basch K. und Weleminsky F.** Über die Ausscheidung von Mikroorganismen durch die thätige Milchdrüse. 35. 99. 205.
- Basenau Fr.** Über eine im Fleisch gefundene infektiöse Bakterie. Ein Beitrag zur Lehre von den sog. Fleischvergiftungen. 20. 94. 242.
- Über die Ausscheidung von Bakterien durch die thätige Milchdrüse und über die sog. baktericiden Eigenschaften der Milch. 23. 95. 44.

- Basenau Fr.** Über das Verhalten der Cholera-bacillen in roher Milch. 23. 95. 170.  
— Weitere Beiträge zur Geschichte der Fleischvergiftungen. 32. 98. 219.
- Becke F. van der s. Hilger A.**
- Behrens R.** Einfluss der Witterung auf Diphtherie, Scharlach, Masern und Typhus. 40. 01. 1.
- Bernheim J.** Über die Rolle der Streptokokken bei der experimentellen Mischinfektion mit Diphtheriebacillen. 28. 97. 138.  
— Über Immunisierung von Versuchstieren gegen die Mischinfektion mit Diphtheriebacillen und Streptokokken. 33. 98. 35.
- v. Bihra A.** Über die Verunreinigung der Zimmerluft durch salpetrige Säure (Untersalpetersäure) als Produkt der künstlichen Beleuchtung. 15. 92. 216.
- Bickel H. s. Lehmann K. B.**
- Blenstock.** Untersuchungen über die Ätiologie der Eiweißfäulnis. 36. 99. 335.  
— Untersuchungen über die Ätiologie der Eiweißfäulnis. II. Milchfäulnis, Verhinderung der Fäulnis durch Milch, Darmfäulnis. 39. 01. 390.
- Birch-Hirschfeld.** Über die Züchtung von Typhusbacillen in gefärbten Nährlösungen. 7. 87. 341.
- Bitter H.** Über die Fermentausscheidung des Koch'schen Vibrio der Cholera asiatica. 5. 86. 241.
- Blauberg M.** Beiträge zur Kenntnis der chemischen Zusammensetzung einiger Kindernahrungsmittel (nebst kurzen Angaben über die chemischen Untersuchungsmethoden derselben und den gegenwärtigen Stand der Frage der künstlichen Kinder-Ernährung). 27. 96. 119.  
— Über die chemische Zusammensetzung einiger »Nährsalze«, nebst kurzen Bemerkungen über die Bedeutung der Mineralstoffe für den Organismus. 30. 97. 95.  
— Weitere Untersuchungen über Kindernahrungsmittel, nebst kurzen Bemerkungen über die mikroskopische und bakteriologische Prüfung derselben. 30. 97. 125.  
— Über die Mineralbestandteile der Säuglingsfäces bei natürlicher und künstlicher Ernährung während der ersten Lebenswoche. 31. 97. 115.
- Bleuler E. und Lehmann K. B.** Über einige, wenig beachtete, wichtige Einflüsse auf die Pulszahl des gesunden Menschen. 3. 85. 215.
- Bömer A. s. König J.**
- Bokorny Th.** Über den Bakteriengehalt der öffentlichen Brunnen in Kaiserslautern. 8. 88. 105.  
— Einige Versuche über die Abnahme des Wassers an organischer Substanz durch Algenvegetation. 14. 92. 202.  
— Über die Beteiligung chlorophyllführender Pflanzen an der Selbstreinigung der Flüsse. 20. 94. 181.
- Bonhoff.** Über zwei neue im Wasser gefundene Kommabacillenarten. 19. 93. 248.  
— Untersuchungen über intraperitoneale Cholerainfektion und Cholera-Immunität. 22. 95. 28.  
— Untersuchungen über Giftbildung verschiedener Vibrionen in Hühner-eiern, 22. 95. 351.

- Bonhoff.** Untersuchungen über Vibrionen und Spirillen. I. 1. *Vibrio Rugula*. 2. *Spirillum tenue*. 3. *Spirillum Undula*. 4. *Spirillum aus Cholera nostras*. 26. 96. 162.
- Boubhoff S.** Zur Frage vom Verhalten gefärbter Zeuge zum Wasser und zur Luft. 1. 83. 418.
- Über das Permeabilitätsverhältnis der Kleidungsstoffe zum chemisch wirkenden Sonnenstrahl. 10. 90. 335.
  - Zur Beleuchtungsfrage. Photometrische Tageslichtmessungen in Wohnräumen. 17. 93. 49.
- Brehme W.** Über die Widerstandsfähigkeit der Cholera-vibrionen und Typhus-bacillen gegen niedere Temperaturen. 40. 01. 320.
- Broden A. und Wolpert H.** Respiratorische Arbeitsversuche bei wechselnder Luftfeuchtigkeit an einer fetten Versuchsperson. 39. 01. 298.
- Bruns H. s. Levy E.**
- Buehner H.** Beiträge zur Kenntnis des Neapeler Cholera-bacillus und einiger demselben nahe stehender Spaltpilze. 3. 85. 361
- Untersuchungen über den Durchtritt von Infektionserregern durch die intakte Lungenoberfläche.
    - Historisches und Kritisches. 8. 88. 145.
    - (und Merkel Fr.) Versuche über Inhalation trocken zerstäubter Milzbrandsporen. 8. 88. 165.
    - (und Enderlen E.) Inhalation von nass zerstäubten Milzbrandsporen und -Stäbchen und von Hühnercholera-bacillen. 8. 88. 190.
    - Spezielle Bedingungen des Durchtrittes von Infektionserregern durch die intakte Lungenoberfläche. 8. 88. 217.
  - Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Wirkungen des Blutes und Blutserums.
    - Vorbemerkungen. 10. 90. 84.
    - (und Veit Fr.) Über den bakterientötenden Einfluss des Blutes. 10. 90. 101.
    - (und Sittmann G.) Welchen Bestandteilen des Blutes ist die bakterientötende Wirkung zuzuschreiben? 10. 90. 121.
    - (und Orthenberger N.) Versuche über die Natur der bakterientötenden Substanz im Serum. 10. 90. 149.
  - Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen und globuliciden Wirkungen des Blutserums. 17. 93. 112.
  - Über den Einfluss der Neutralsalze auf Serumalexine, Enzyme, Toxalbumine, Blutkörperchen und Milzbrandsporen. 17. 93. 138.
  - Über den Einfluss des Lichtes auf Bakterien und über die Selbstreinigung der Flüsse. 17. 93. 179.
  - , **Fuchs F. und Megele L.** Wirkungen von Methyl-, Äthyl- und Propyl-Alkohol auf den arteriellen Blutstrom bei äußerer Anwendung. 40. 01. 347.
  - , **Megele L. und Rapp R.** Zur Kenntnis der Luftinfektion. 36. 99. 285.
- Bültzingslöwen C. v. s. Grimm H.**
- Budde V.** Die Bedeutung der Spannkraft, Temperatur und Bewegung des Dampfes bei Desinfektion in Dampfapparaten. 9. 89. 292.

- Bulowsky A.** Über die schädlichen Bestandteile derjenigen Gummisachen, mit welchen Kinder verschiedenen Alters in Berührung kommen. 15. 92. 125.
- Bunzl-Federn E.** Untersuchungen über einige seuchenartige Erkrankungen der Schweine. 12. 91. 198.
- Über einen neuen für Tiere pathogenen Mikroorganismus aus dem Sputum eines Pneumoniekranken. 19. 93. 326.
  - Über Immunisierung und Heilung bei der Pneumokokkeninfektion. 20. 94. 152.
- Burchard A.** Beiträge zur Kenntnis des Ablaufs und der GröÙe der durch *Micrococcus ureae liquefaciens* bewirkten Harnstoffzersetzung. 36. 99. 264.
- Burri R.** Über einige zum Zwecke der Artcharakterisierung anzuwendende bakteriologische Untersuchungsmethoden nebst Beschreibung von zwei neuen aus Rheinwasser isolierten Bakterien. 19. 93. 1.
- Buttersack.** Über Hosenträger. 16. 93. 73.

## C.

- Cappeletti E. und Vivaldi M.** Über den *Streptococcus Equi*. 34. 99. 1.
- Chlopin G. W.** Untersuchungen über die Genauigkeit des Winklerschen Verfahrens zur Bestimmung des im Wasser gelösten Sauerstoffes im Vergleich mit der gasometrischen Methode. 27. 96. 18.
- Weitere Untersuchungen über die Methoden zur Bestimmung des in Wasser gelösten Sauerstoffes. 32. 98. 294.
  - Ein neues Verfahren zur Bestimmung des Sauerstoffes in Gasgemengen. 34. 99. 71.
  - Zwei Apparate zur Bestimmung des Sauerstoffes in Gasgemengen vermittelt der Titriermethode. 37. 00. 323.
- Celli A.** Die Malariaepidemiologie nach den neuesten biologischen Forschungen. 40. 01. 187.
- Die neue Malariaprophylaxis. 40. 01. 235.
- Cohen, s. Lehmann.**
- Conrad E.** Bakteriologische und chemische Studien über Sauerkrautgärung. 29. 97. 56.
- Cramer E.** Über die Beziehungen der Kleidung zur Hauttätigkeit. 10. 90. 231.
- Die Verbrennungswärme der gebräuchlichsten Beleuchtungsmaterialien und über die Luftverunreinigung durch die Beleuchtung. 10. 90. 283.
  - Die Ursache der Resistenz der Sporen gegen trockene Hitze. 13. 91. 71.
  - Die Zusammensetzung der Bakterien in ihrer Abhängigkeit von dem Nährmaterial. 16. 93. 151.
  - Die Zusammensetzung der Sporen von *Penicillium glaucum* und ihre Beziehung zu der Widerstandsfähigkeit derselben gegen äußere Einflüsse. 20. 94. 197.
  - Die Messung der Sonnenstrahlung in hygienischer Hinsicht. 20. 94. 309.
  - Die Zusammensetzung der Cholera bacillen. 22. 95. 167.
  - Die Aschebestandteile der Cholera bacillen. 28. 97. 1.
  - s. a. Rubner M.



- Cronberg.** Zur Desinfektion von Wohnungen. 13. 91. 294.
- Crzellitzer A.** Über praktische Photometrie mittels lichtempfindlichen Papiers. I. 38. 00. 317.
- Cunningham D.** Bewirken die Kommabacillen, selbst vorausgesetzt, sie seien die nächste Ursache der Cholerasymptome, wirklich die epidemische Verbreitung der Cholera? 9. 89. 406.
- Über einige Arten in Kalkutta vorkommender Cholera-Kommabacillen. 14. 92. 45.

**D.**

- Danilewski B.** Zur Lehre von der Malaria-Infektion bei Menschen und Vögeln. 25. 95. 227.
- Davids.** Untersuchungen über den Bakteriengehalt des Flußbodens in verschiedener Tiefe. 24. 95. 213.
- Dirksen H. und Spitta O.** Die Veränderungen des Spreewassers auf seinem Laufe durch Berlin in bakteriologischer und chemischer Hinsicht. 35. 99. 83.
- Dobrosławin A.** Über die Beziehungen der Cholera zu den Wasserverhältnissen in Peterhof. 10. 90. 55.
- Durig A. und Lode A.** Ergebnisse einiger Respirationsversuche bei wiederholten kalten Bädern (nach Versuchen an Hunden.) 39. 01. 46.

**E.**

- Edel M.** Untersuchungen über den Bakteriengehalt des Badewassers. 19. 93. 225.
- Egger E.** Über das Vorkommen blau gefärbten Zellinhaltes in der Kleberschicht von Roggenkörnern. 1. 83. 143.
- Über die Einwirkung von verdünnten Säuren auf Flaschenglas 2. 84. 68.
- Bemerkungen zur Prüfung des Weines auf Kartoffelzucker. 2. 84. 252.
- Beitrag zu den Studien über das Verhältnis von Alkohol zu Glycerin im Biere. 2. 84. 254.
- Über ein neues Unterscheidungsmerkmal reiner Naturweine von Weinen, die unter Zuhilfenahme von Wasser verbessert worden sind. 2. 84. 373.
- Ehrenfest.** Studien über die Bacterium coli-ähnlichen Mikroorganismen normaler menschlicher Faeces. 26. 96. 369.
- Eisenlohr L. und Fermi C.** Die Zersetzungsprodukte des Chloroforms bei Chloroformierung in mit Flammen erleuchteten Räumen. 13. 91. 269.
- und **Pfeiffer L.** Die Typhusmorbidity in München während der Jahre 1888 bis 1892. 17. 93. 647.
- s. a. **Pfeiffer L.**
- Elsner M.** Untersuchungen zur Plattendiagnose des Cholera-vibrio. 21. 94. 123.
- Emmerich R.** Das Brunnenwasser von Lissabon. 1. 83. 389.
- Über die Bestimmung der entwicklungsfähigen Luftpilze. 1. 83. 169.
- Pneumoniokokken in der Zwischendecken-Füllung als Ursache einer Pneumonie-Epidemie. 2. 84. 116.
- Über die Cholera in Neapel und die in Choleraleichen und Cholera-kranken gefundenen Pilze. 2. 84. 412.

- Emmerich R.** Untersuchungen über die Pilze der Cholera asiatica. 3. 85. 291.  
 — Die Heilung des Milzbrandes. 6. 87. 442.  
 — Die Milch als Nährmedium für Cholerakommabacillen. 12. 91. 133.  
 — Über eine neue Methode zur Bestimmung der Wandfeuchtigkeit. 14. 92. 243.  
 — und **Lang C.** Vertikalanemograph. 17. 93. 339.  
 — und **Mastbaum O.** Die Ursache der Immunität, die Heilung von Infektionskrankheiten, speciell des Rotlaufs der Schweine, und ein neues Schutzimpfungsverfahren gegen diese Krankheit. 13. 91. 275.  
 — und **Weibel E.** Über eine durch Bakterien erzeugte Seuche unter den Forellen. 21. 94. 1.
- Enderlen E., s. Buchner H.**
- Engel W.** Über eine Methode der fraktionierten Fällung der Eiweißkörper des Blutserums. 20. 94. 214.  
 — Weitere Mitteilungen über quantitative Verhältnisse verschiedener Eiweißarten im Blutserum. 28. 97. 334.
- Epstein St.** Untersuchungen über das Dunkelwerden der Zuckerrübensäfte. 36. 99. 140.  
 — Untersuchungen über die Borscht oder Barszcz genannte Gärung der roten Rüben. 36. 99. 145.  
 — Untersuchungen über Milchsäuregärung und ihre praktische Verwertung. 37. 00. 329.
- Erismann F.** Die Ernährungsverhältnisse der Arbeiterbevölkerung in Centralrussland. 9. 89. 23.  
 — Über die Bedeutung des Raumwinkels zur Beurteilung der Helligkeit in Schulzimmern. 17. 93. 205.

## F.

- Fajans A.** Über die Zersetzung von Tribrom-Salol durch den tierischen Organismus. 20. 94. 384.  
 — s. a. **Hueppe F.**
- Falke M.** Über den Mahlprozess und die chemische Zusammensetzung der Mahlprodukte einer modernen Roggen-Kunstmühle. 28. 97. 49.
- Fermi C.** Die Leim und Fibrin lösenden und die diastatischen Fermente der Mikroorganismen. 10. 90. 1.  
 — Die Leim-Gelatine als Reagens zum Nachweis tryptischer Enzyme. 12. 91. 240.  
 — Über die Reinigung der Abwässer durch Elektrizität. 13. 91. 207.  
 — Weitere Untersuchungen über die tryptischen Enzyme der Mikroorganismen. 14. 92. 1.  
 — s. a. **Eisenlohr L.**
- Ferrati E.** Unterscheidung des Typhusbacillus vom Bacterium coli commune. 16. 93. 1.  
 — Über den Gewichtsverlust des Fleisches beim Erwärmen. 19. 93. 317.

**Firtsch G.** Untersuchungen über Variationserscheinungen bei *Vibrio Proteus*. 8. 8. 369.

**Fischer S. s. Fodor J. v.**

**Fodor J. v.** Mitteilungen aus dem hygienischen Institut der Budapester Universität. 2. 84. 364.

1. **Fodor J. v.** Über die Untersuchung der Marktmilch. 2. 84. 365.

2. **Tormay B. v.** Über die Zulässigkeit des Verkaufs von »Ausreuter«. 2. 84. 368.

3. **Schuchny H.** Das Mehl im Budapester Kleinhandel. 2. 84. 371.

4. **Fischer S.** Das Budapester Bier. 2. 84. 432.

5. **Schuchny H.** Pfeffer im Kleinhandel. 2. 84. 435.

6. **Steiner J.** Sodawasser. 2. 84. 436.

7. **Fuchs D. und Péchy J.** Die normale und Marktmilch in Budapest. 2. 84. 438.

8. **Steiner S.** Das Brot im Kleinhandel. 2. 84. 443.

9. — Essig. 2. 84. 444.

10. **Tury A.** Untersuchung einiger Mineralwässer. 2. 84. 446.

11. **Schusechny H. und Fodor J. v.** Über die Wirkung des reinen und verunreinigten Trinkwassers. 3. 85. 118.

12. **Steiner S.** Über die Bleirohre der Wasserleitungen. 3. 85. 126.

13. **Schusechny H.** Über die Luft in Hörsälen. 3. 85. 127.

14. **Fuchs D.** Über das Sommerklima in Wohnungen. 3. 85. 521.

15. **Rózsahegyí A. v.** Über die Luft in Buchdruckereien. 3. 85. 522.

16. — Über das Arbeiten in komprimierter Luft. 3. 85. 526.

— Über den Einfluss der Wohnungsverhältnisse auf die Verbreitung von Cholera und Typhus. 2. 84. 257.

— Bakterien im Blute lebender Tiere. 4. 86. 130.

**Fokker A. P.** Über die hygienische Bedeutung und Erkennung des Kohlenoxyds. 1. 83. 503.

**Formáneck E.** Über die Giftigkeit der Ausatemungsluft. 38. 00. 1.

**Forster J.** Über die Verwendbarkeit der Borsäure zur Konservierung von Nahrungsmitteln. 2. 84. 75.

— Beiträge zur Kenntnis der Kalkresorption im Tierkörper. 2. 84. 385.

— Notiz über den Einfluss des Aschehungers auf den Tierkörper. 2. 84. 423.

— Nachschrift. 3. 85. 459.

— Über Tapetenpapiere. Ein Beitrag zur Hygiene der Wohnungen. 17. 93. 393.

— und **Ringeling G.** Über die Beschaffenheit des Kiel- oder Bilschwassers. 12. 91. 382.

**Fremlin.** Vergleichende Studien an *Bact. coli commune* verschiedener Provenienz. 19. 93. 295.

**Freytag C. J.** Über die Einwirkung konzentrierter Kochsalzlösungen auf das Leben von Bakterien. 11. 90. 60.

**Fuchs D. s. Fodor J. v.**

**Fuchs F. s. Buehner H.**

**Fuchs G. s. Lehmann K. B.**

## G.

- Ganser.** Wie läßt sich am besten der sog. eiserne Bestand der Truppen im Felde herstellen? 3. 85. 500.
- Gaudenz J. N.** Über die Zerkleinerung und Lösung von Nahrungsmitteln beim Kauakt. 39. 01. 230.
- Geelmuyden H. Chr.** Über die Verbrennungsprodukte des Leuchtgases und deren Einfluß auf die Gesundheit. 22. 95. 102.
- Geigel R.** Wärmeregulation und Kleidung. 2. 84. 318.
- Gessner C.** Über die Bakterien im Duodenum des Menschen. 9. 89. 128.
- Geuns J. van.** Über die Einwirkung des sog. »Pasteurisierens« auf die Milch. 3. 85. 465.
- Über das Pasteurisieren von Bakterien. Ein Beitrag zur Biologie der Mikroorganismen. 9. 89. 369.
- Geuser Th. v. s. Gruber M.**
- Götze E.** Doppelte Sandfiltration für centrale Wasserversorgung. 35. 99. 227.
- Gosio B.** Über Links-Milchsäure bildende Vibrionen. 21. 94. 114.
- Zersetzungen zuckerhaltigen Nährmaterials durch den *Vibrio cholerae asiaticae* Koch. 22. 95. 1.
- Grassberger R. s. Schattenfroh A.**
- Grether G.** Betrachtungen zur Frage der Abwasserreinigung. 27. 96. 189.
- Griesbach H.** Über Beziehungen zwischen geistiger Ermüdung und Empfindungsvermögen der Haut. 24. 95. 124.
- Grigoriew A. W.** Vergleichende Studien über die Zersetzung des Hühner-eiweißes durch Vibrionen. 21. 94. 142.
- Grimm H. und Bultzingslöwen C. v.** Über das Wärmeleitungsvermögen der zur Militärkleidung dienenden Stoffe. 27. 96. 105.
- Gruber M.** Über den Nachweis und die Giftigkeit des Kohlenoxyds und sein Vorkommen in Wohnräumen. 1. 83. 145.
- Über die hygienische Bedeutung und Erkennung des Kohlenoxyds. 2. 84. 244.
- Über die Löslichkeit der Kresole im Wasser und über die Verwendung ihrer wässerigen Lösungen zur Desinfektion. 17. 93. 618.
- Cholera-Studien II. Über die bakteriologische Diagnostik der Cholera und des Cholera vibrio. 20. 94. 123.
- Die Methoden des Nachweises von Mutterkorn in Mehl und Brot. 24. 95. 228.
- (nach Untersuchungen von **Dr. Hofmann, Wellenhof G. v. und Geuser Th. v.**) *Mikromyces Hofmanni*, eine neue pathogene Hyphomycetenart, 16. 93. 35.
- und **Wiener E.** Cholera-Studien. I. 15. 92. 242.
- Gunning J. W.** Beiträge zur hygienischen Untersuchung des Wassers. 1. 83. 335.
- Günther C.** Weitere Studien über den *Vibrio Berolinensis*. 19. 93. 214.
- Über die Untersuchung des Stralauer Rohwassers auf Cholera- und Typhusbakterien. 21. 94. 96.
- Bakteriologische Untersuchungen in einem Falle von Fleischvergiftung. 28. 97. 146.

- Günther C. und Niemann F.** Bericht über die Untersuchung des Berliner Leitungswassers in der Zeit vom November 1891 bis März 1894. 21. 94. 63.  
 — und **Spitta O.** Bericht über die Untersuchung des Berliner Leitungswassers in der Zeit vom April 1894 bis Dezember 1897. 34. 99. 101.  
 — und **Thierfelder H.** Bakteriologische und chemische Untersuchungen über die spontane Milchgerinnung. 25. 95. 164.

**H.**

- Hahn M.** Über die Beziehungen der Leukocyten zur baktericiden Wirkung des Blutes. 25. 95. 105.  
 — Über die Steigerung der natürlichen Widerstandsfähigkeit durch Erzeugung von Hyperleukocytose. 28. 97. 312.  
**Hammer H.** Über die desinfizierende Wirkung der Kresole und die Herstellung neutraler wässriger Kresollösungen. 12. 91. 359. 14. 92. 116.  
**Hammerl.** Das Wasserwerk der Stadt Graz vom hygienischen Standpunkt aus betrachtet. 27. 96. 264.  
**Hanna W.** Über den Kohlegehalt menschlicher Lungen. 30. 97. 335.  
 — Über den Chlornatriumgehalt von Eiern, welche in Kochsalzlösungen verschiedener Konzentration aufbewahrt wurden. 30. 97. 341.  
**Hartleb R. s. Stutzer A.**  
**Hartmann H.** Über die Ätiologie von Erysipel und Puerperalfieber. 7. 87. 83.  
**Hartmann J.** Über die Durchlässigkeit verschiedener Hautbekleidungsstoffe für Wärme. 14. 92. 380.  
**Hasterlik A.** Ein Beitrag zur Untersuchung von Fleischkonserven. 17. 93. 440.  
**Hebebrand A.** Über das Verschimmeln des Brotes. 25. 95. 101.  
**Hegeler P.** Einfluß der chemischen Reaktion auf die baktericide Serumwirkung. 40. 01. 375.  
**Hehewerth F. H.** Die mikroskopische Zählungsmethode der Bakterien von Alex. Klein und einige Anwendungen derselben. 39. 01. 321.  
**Helde C. van der** Gelatinöse Lösungen und Verflüssigungspunkt der Nährgelatine. 31. 97. 82.  
**Heider A.** Über die Wirksamkeit der Desinfektionsmittel bei erhöhter Temperatur. 15. 92. 341.  
**Heim L.** Nachweis von Rufs in der Luft. 27. 96. 365.  
 — Zur Milzbrandinfektion. 40. 01. 55.  
**Helbig C. E.** Ein neues Geheimmittel zum Flammenschutz. 8. 88. 111.  
 — Kesseldampf unter Siedetemperatur. Ein Vorlesungsversuch. 8. 88. 115.  
 — Tata-Eiweifs. 8. 88. 475.  
**Hellin D.** Das Verhalten der Cholera bacillen in aeroben und anaeroben Kulturen. 21. 94. 308.  
**Henle A.** Über Kreolin und seine wirksamen Bestandteile. 9. 89. 188.  
**Herligkoffer s. Lehmann K. B.**  
**Hermans J. Th. H.** Über die vermeintliche Ausdehnung gasförmiger organischer Substanzen durch den Menschen. Ein Beitrag zur Ventilationsfrage. 1. 83. 5.

- Hesse W.** Über den Kohlensäuregehalt der Gräberluft. 1. 83. 401.  
 — Über den Kohlensäuregehalt der Luft in einem Tunnelbau. 2. 84. 381.  
 — Über den Ursprung der in Kulturgläsern auftretenden Kohlensäure. 28. 97. 307.
- Heyer E.** Kolonisation tropischer Länder; Überwindung der sanitären Hindernisse. 16. 93. 312.
- Hierocles C. X.** Studien zur Frage der Beeinflussung der Färbbarkeit von Bakterienmaterial durch vorübergehende Einwirkung bakterienschädigender Momente. 28. 97. 163.  
 — Über die Verwendbarkeit von Öl zur Fleischkonservierung. 33. 98. 155.
- Hilger A.** Über die Veränderungen des Bieres in Flaschen. 8. 88. 445.  
 — Zur quantitativen Bestimmung der Mineralsäuren, speciell der Salz- und Schwefelsäure im Essig. 8. 88. 448.  
 — und **Becke Fr. van der.** Zur Kenntnis der Veränderungen der stickstoffhaltigen Substanzen in den Samen der Gerste während des Keimungsprozesses. 10. 90. 477.  
 — s. a. **Kuntze G.**  
 — s. a. **Thylmann V.**
- Hofmann Fr.** Über traumatische Konjunktivitis bei Bergarbeitern. 1. 83. 41.  
 — Grundwasser und Bodenfeuchtigkeit. 1. 83. 273.  
 — Über das Eindringen von Verunreinigungen in Boden und Grundwasser. 2. 84. 145.
- Hofmann-Wellenhof G. von. s. Gruber M.**
- Holst A.** Untersuchungen über die Wohnungen des Arbeiterstandes in Christiania. 26. 96. 109.
- Holz M.** Das Wasser der Mosel und Seille bei Metz. 25. 95. 309.  
 — Das Trinkwasser von Metz und Umgebung. 28. 97. 103.
- Hübner W.** Über Kanalwasserreinigung durch einfaches Sedimentieren ohne fallende Zusätze. 18. 93. 373.
- Hueppe F.** Einige Gesichtspunkte für die hygienische Beurteilung von Kläranlagen. 9. 89. 271.  
 — Zur Kenntnis der Abwässer von Zuckerfabriken. 35. 99. 19.  
 — und **Fajans A.** Über Kulturen im Hühnerei und über Anaerobiose der Choleraabakterien. 20. 94. 372.

## J.

- Jessen F.** Zur Wirkung des Saccharins. 10. 90. 64.  
 — s. a. **Lehmann K. B.**
- Jolles A. F.** Kolorimetrische Bestimmung von Eisen im Mineralbrunnen-, Quell- und Fluss-Wasser. 8. 8. 402.  
 — Eine kolorimetrische Methode zur Bestimmung der Phosphorsäure im Wasser. 34. 99. 22.
- Jungmann E.** Einfluss der menschlichen Verdauungssäfte auf altbackenes und frisches Brot (Hygienische Studien über Mehl und Brot. IX). 24. 95. 109.

**K.**

- Kabrhel G.** Über die Einwirkung des künstlichen Magensaftes auf pathogene Mikroorganismen. 10. 90. 382.  
 — Experimentelle Studien über die Sandfiltration. 22. 95. 323.  
 — Zur Frage der Stellung des Kaseins bei der Milchsäuregärung. 22. 95. 392.  
 — Bakteriologische und kritische Studien über die Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse. 30. 97. 32.  
 — und **Strnad J.** Beiträge zur Kenntnis der Verfälschung von Zuckerwerk. 25. 95. 321.
- Kalischer O.** Zur Biologie der peptonisierenden Milchbakterien. 37. 00. 30.
- Kant s. Lehmann K. B.**
- Karłiński J.** Über das Verhalten einiger pathogener Bakterien im Trinkwasser. 9. 89. 113.  
 — Über das Verhalten des Typhusbacillus im Brunnenwasser. 9. 89. 432.  
 — Ein Beitrag zur Kenntnis des Verhaltens des Typhusbacillus im Trinkwasser. 10. 90. 464.  
 — Untersuchungen über das Verhalten der Typhusbacillen im Boden. 13. 91. 302.
- Kędzior L.** Über eine thermophile Cladothrix. 27. 96. 328.  
 — Über den Einfluss des Sonnenlichtes auf Bakterien. 36. 99. 323.
- Keesbacher F.** Die Tuberkulose im Laibacher Strafhaus und ihre Bekämpfung. 10. 90. 174.
- Keller A.** Saprol, ein neues Desinfektionsmittel. 18. 93. 57.
- Kempner W.** Über Schwefelwasserstoffbildung des Cholera vibrio im Hühnerei. 21. 94. 317.
- Keppler F.** Über die mafsanalytische Bestimmung der Kresole und des Metaxylenols mit Brom. 18. 93. 51.
- Kermauner F. und Prausnitz W.** Untersuchungen über indirekte (diffuse) Beleuchtung von Schulzimmern, Hörsälen und Werkstätten mit Auer'schem Gasglühlicht. 29. 97. 107.
- Kern L., s. Lehmann K. B.**
- Ketel B. A. van.** Beitrag zur Untersuchung auf Tuberkelbacillen. 15. 92. 109.
- Kisskalt K.** Beiträge zur Kenntnis der Ursachen des Rotwerdens des Fleisches beim Kochen, nebst einigen Versuchen, über die Wirkung der schwefligen Säure auf die Fleischfarbe. 35. 99. 11.  
 — Die Erkältung als krankheitsdisponierendes Moment. 39. 01. 142.
- Kissling R.** Beiträge zur Kenntnis des Tabakrauches. 20. 94. 211.
- Knorr R.** Untersuchungen über die Verschlechterung der Luft durch Gasheizapparate. 11. 90. 86.
- König J.** Über die Fleischpeptone des Handels. 3. 85. 486.  
 — und **Bömer A.** Beschaffenheit der Luft in Baumwollspinnereien. 20. 94. 295.  
 — und **Remelé C.** Über die Reinigung von Schmutzwässern durch Elektrizität. 28. 97. 185.

- Korkunoff A.** Zur Frage von der intestinalen Infektion. 10. 90. 485.
- Korn O.** Die Rieselfelder der Stadt Freiburg i. B. Chemische und bakteriologische Untersuchungen der Kanalfüssigkeit und der Drainwasser. 32. 98. 173.
- Tuberkelbacillenbefunde in der Marktbutter. 36. 99. 57.
- Kostjamin N.** Eine neue vereinfachte Untersuchungsmethode zur quantitativen Bestimmung der Salpetersäure im Trinkwasser. 38. 00. 372.
- Kranz v.** Versuche, den Ursprung einer Scharlachepidemie während des Jahres 1883 im 1. Hess. Inf.-Rgt. Nr. 71 festzustellen. 2. 84. 449.
- Kraus C.** Über das Verhalten pathogener Bakterien im Trinkwasser. 6. 87. 234.
- Kuhn F.** Morphologische Beiträge zur Leichenfäulnis. 13. 91. 40.
- Kuntze G. und Hilger A.** Zur Kenntnis des Safrans und dessen Verfälschungen. 8. 88. 468.
- Kuprianow J.** Beiträge zur Biologie der Vibrionen. 19. 93. 282. 19. 93. 291
- Kurlov v.** Über die Bedeutung der Milz im Kampf mit den in's Blut eingedrungenen Mikroorganismen. 9. 89. 450.
- Kutscher.** Über Darmfäulnis nach Verfütterung von Fleisch tuberkulöser Rinder. 27. 96. 34.

### L.

- Lafar F.** Bakteriologische Untersuchung Münchner Butter. 13. 91. 1.
- Lang s. Lehmann K. B.**
- Lang C. s. Emmerich R.**
- Lange L.** Beitrag zur Frage der Fleischkonservierung mittels Borsäure-, Borax- und schwefligsauren Natron-Zusätzen. Mit einem Anhang Milchkonservierung betreffend. 40. 01. 143.
- Laschtschenko P.** Über den Einfluss des Wassertrinkens auf Wasserdampf- und CO<sub>2</sub>-Abgabe des Menschen. 33. 98. 145.
- Über Produkte aus sog. Waldwolle. 33. 98. 193.
- Über Extraktion von Alexinen aus Kaninchenleukocyten mit dem Blutserum anderer Tiere. 37. 00. 290.
- Lebbin.** Über eine neue Methode zur quantitativen Bestimmung der Rohfaser. 28. 97. 212.
- Lehmann K. B.** Über die Wirkung des Liebigschen Fleischextraktes mit besonderer Berücksichtigung seiner sog. Giftigkeit. 3. 85. 349.
- Über blaues Brot. 4. 86. 149.
- Experimentelle Studien über den Einfluss technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus.
- I u. II: Ammoniak und Salzsäuregas. 5. 86. 1.
- III u. IV: Chlor und Brom. 7. 87. 231.
- V: Studien über die Absorption von giftigen Gasen und Dämpfen durch den Menschen. 17. 93. 324.
- VI: Schweflige Säure. 18. 93. 180.



**Lehmann K. B.** Experimentelle Studien über den Einfluss technisch und hygienisch wichtiger Gase und Dämpfe auf den Organismus.

VII: z. Teil mit den Dr. Dr. **Nakahama, Morl, Rosenblatt** und **Hertel**. Schwefelkohlenstoff und Chlorschwefel. 20. 94. 26.

VIII: Beiträge zur Kenntnis der Terpentinölwirkungen. 34. 99. 321.

IX (mit **Blekel H.** und **Herligkoffer K.**): Untersuchungen über die langdauernde Wirkung mittlerer Kohlensäuredosen auf den Menschen. 34. 99. 338.

- Ein Beitrag zur Frage der Gesundheitsschädlichkeit der Salicylsäure. 5. 86. 483.
- Über die Gesundheitsschädlichkeit des blauen Brotes, nebst einer Notiz über den blauen Farbstoff von *Mercurialis perennis*. 6. 87. 124.
- Erklärung in Betreff der Arbeit von Dr. H. Bernheim: »Die parasitären Bakterien der Cerealien«, nebst weiteren eigenen Versuchen. 9. 79. 350.
- Zur Saccharinfrage. 10. 90. 81.
- (Teilweise unter Mitwirkung von **Schüppe A.** und **Kern L.**) Hygienische Untersuchungen über Bleichromat. 16. 93. 315.
- Nachträge zu meinen hygienischen Untersuchungen über Bleichromat. 19. 93. 115.
- Hygienische Studien über Mehl und Brot, mit besonderer Berücksichtigung der gegenwärtig in Deutschland üblichen Brotkost.
  - I. Zermahlungsgrad. 19. 93. 71.
  - II. Unkrautgehalt. 19. 93. 115.
  - III. Qualitative und quantitative Untersuchungen über den Säuregehalt des Brotes. 19. 93. 363.
  - IV. (z. Tl. mit Dr. **Cohen** u. cand. med. **G. Weber**). Über die hygienische Bedeutung des Säuregehaltes des Brotes. 20. 94. 1.
  - V. (und **Spiro**). Beiträge zur physikalischen Beschaffenheit des Brotes. 21. 94. 215.
  - VI. Über ein direkt aus den Getreidekörnern (ohne Mehلبereitung) hergestelltes Brot (Patent Gelink). 21. 94. 247.
  - (VII. (s. **Wolffn A.**) . . . . . 21. 94. 268.)
  - (VIII. (s. **Welte E.**) . . . . . 24. 95. 84.)
  - (IX. (s. **Jungmann E.**) . . . . . 24. 95. 109.)
- Hygienische Studien über Kupfer.
  - I. Die Bestimmung kleiner Kupfermengen in organischen Substanzen. 24. 95. 1.
  - II. (Mit Dr. **Mock**, Dr. **Kant** und Dr. **Lang**) Der Kupfergehalt der menschlichen Nahrungsmittel. 24. 95. 18.
  - III. (Mit Dr. **Kant**.) Welche Kupfermengen können durch Nahrungsmittel den Menschen unbemerkt eingeführt werden? 24. 95. 73.
  - IV. Der Kupfergehalt von Pflanzen und Tieren in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 1.
  - V. Neue kritische Versuche über quantitative Kupferbestimmung beim Vorhandensein geringer Mengen. 30. 97. 250.
  - VI. Die Wirkung des Kupfers auf den Menschen. 31. 97. 279.

- Lehmann K. B.** Einige Beiträge zur Bestimmung und hygienischen Bedeutung des Zinks. 28. 97. 291.
- Die Bestimmung minimaler Schwefelwasserstoffmengen in der Luft. 30. 97. 262.
  - Eine neue einfache jodometrische Zuckerbestimmung. 30. 97. 267.
  - Einige Bemerkungen zur Geisselfrage. 34. 99. 198.
  - Über die Herstellung von Rahm und Butter frei von gesundheitsschädlichen Organismen. 34. 99. 261.
  - Experimentelle Untersuchungen über die Gewöhnung an Fabrikgase (Ammoniak, Chlor, Schwefelwasserstoff). 34. 99. 272.
  - Wieviel Chlor nimmt ein Hund in einer Chloratmosphäre auf und auf welchem Wege? 34. 99. 308.
  - Notiz über den *Bacillus mycoides*. 35. 99. 10.
  - mit **Fuchs G.** und **Schmid H.** Der Kohlensäuregehalt von Inspirationsluft im Freien und im Zimmer. 34. 99. 315.
  - und **Jessen F.** Über die Giftigkeit der Expirationsluft. 10. 90. 367.
  - und **Mori R.** Über die Giftigkeit und Entgiftung der Samen von *Agrostemma Githago* (Kornrade). 9. 89. 257.
  - und **Nussbaum Chr.** Studien über Kalkmörtel und Mauerfeuchtigkeit. 9. 79. 139. 9. 79. 223.
  - und **Nussbaum Chr.** Über die Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 15. 92. 331.
  - und **Tendlan B.** Kommt den flüchtigen aromatischen Bestandteilen des Thees (Theeöl) eine nachweisbare Wirkung auf den Menschen zu? 32. 98. 327.
  - und **Wilhelm J.** Besitzt das Coffein und die coffeinfreien Kaffeesurrogate eine kaffeeartige Wirkung? 32. 98. 310.
  - s. a. **Bleuler E.**
- Lembke W.** Beitrag zur Bakterienflora des Darms. 26. 96. 293.
- *Bacterium coli anindolicum* und *Bacterium coli anaerogenes*. 27. 96. 384.
  - Berichtigung zu meiner Arbeit »Beitrag zur Bakterienflora des Darms« (26. 96. 293). 27. 96. 392.
  - Weiterer Beitrag zur Bakterienflora des Darms. 29. 97. 304.
- Leone C.** Untersuchungen über die Mikroorganismen des Trinkwassers und ihr Verhalten in kohlensauren Wässern. 4. 86. 168.
- Levi C. s. Maggiora A.**
- Levy E.** Ein neues aus einem Fall von Lepra gezüchtetes Bacterium aus der Klasse der Tuberkelbacillen. 30. 97. 168.
- und **Bruns H.** Zur Hygiene des Wassers. 36. 99. 178.
- Lewaschew v.** Über das Wärmeleitungsvermögen des Leders. 31. 97. 259.
- s. a. **Rubner.**
- Linroth K.** Typhus, Diarrhoe und Trinkwasser in Stockholm. 9. 89. 1.
- Einige epidemiologische Erfahrungen von dem Ausbruche der Influenza in Schweden im Jahre 1889—1890. 17. 93. 463.
- List E.** Der sog. »Hamburger Sherry«. 1. 83. 500.
- Südliche Weine und Medizinalweine. 5. 86. 306.

- List E.** Über Maltonweine und die Stellungnahme der Wissenschaft zu denselben. 29. 97. 96.
- Lode A.** Die Gewinnung von keimfreiem Trinkwasser durch Zusatz von Chlorkalk (Verfahren von M. Traube). 24. 95. 236.  
— Über die Beeinflussung der individuellen Disposition zu Infektionskrankheiten durch Wärmeentziehung. 28. 97. 344.  
— s. a. **Durig A.**
- Löw O.** Zur Frage der Selbstreinigung der Flüsse. 12. 91. 261.
- Lyons B. E.** Über den Einfluss eines wechselnden Traubenzuckergehaltes im Nährmaterial auf die Zusammensetzung der Bakterien. 28. 97. 30.

**M.**

- Mader W.** Beiträge zur Kenntnis reiner Honigsorten. 10. 90. 399.
- Maggiola A.** Über die Zusammensetzung des überreifen Käses. 14. 92. 216.  
— Untersuchungen über die Wirkung der Massage auf die Muskeln der Menschen. 15. 92. 141.  
— und **Levi C.** Untersuchungen über die physiologische Wirkung der Schlambäder. 26. 96. 203.
- Man C. de.** Über die Einwirkung von hohen Temperaturen auf Tuberkelbacillen. 18. 93. 133.
- Manfredi L. und Serafini A.** Über das Verhalten von Milzbrand- und Cholera bacillen in reinem Quarz und reinem Marmorboden. 11. 90 1.  
— Über die Volksernährung in Neapel vom hygienischen Standpunkte. 17. 93. 552.
- Mann C.** Beiträge zur Frage der spezifischen Wirkung der Immunsera. 34. 99. 179.  
— Zur Cellulosebestimmung im Kote. 36. 99. 158.  
— Über das Verhalten des Elastins im Stoffwechsel des Menschen. 36. 99. 166.
- Markl G.** Über eine neue Methode zur Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 34. 99. 87.  
— Ein neuer Apparat für die aräometrische Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 38. 00. 367.
- Marpmann G.** Die Verbreitung von Spaltpilzen durch Fliegen. 2. 84. 360.
- Marschall.** Über die Zusammensetzung des Schimmelpilz-Myceles. 28. 97. 16.
- Martini E.** Ein gelegentlicher, durch Inhalation übertragbarer Erreger der Lungenentzündung bei Meerschweinchen, *Bacillus pulmonum glutinosus*. 38. 00. 114.  
— Die Süßwasserbrunnen der Helgoländer Düne. 40. 01. 266.
- Mastbaum O.** s. **Emmerich R.**
- Mattei E. Di.** Die Typhusbewegung in Catania von 1866 bis 1886 in ihrer Beziehung zu einigen physikalischen Faktoren und zu den städtischen Gesundheitsverhältnissen. 13. 91. 344.  
— Über die Typhus-Morbidität und Mortalität in der Garnison von Catania in Bezug auf die Typhusbewegung in der Stadt. 13. 91. 384.  
— Das Trinkwasser der Reitana und der Typhus in Catania von 1887 bis 1892. 20. 94. 78.

- Mattei E. Di.** Beitrag zum Studium der experimentellen malarischen Infektion am Menschen und an Tieren. 22. 95. 191.  
 — Über Prädisposition zu Infektionskrankheiten durch Einatmung der in den verschiedenen Gewerben gewöhnlicheren schädlichen Gase und Dünste. I. Giftige Gase. 29. 97. 185.  
 — Studien über die Wutkrankheit. I. Die experimentelle Wut beim Wolfe. 33. 98. 266.
- Matthiolius.** Die Cholera-Epidemie in Konstantinopel im Jahre 1893/94. 23. 95. 371.
- May F.** Über die Infektiosität der Milch perlstüchtiger Kühe. 1. 83. 121.  
 — Erwiderung auf vorstehende Bemerkung. 1. 83. 400.
- Mayer G.** Zum Verhalten von Gasflammen im abgeschlossenen Raum. 37. 00. 239.
- Mayrhofer J.** Die Hydrographie der Stadt Bamberg und Umgebung. 4. 86. 101.
- Mazusehita T.** Über die Bakterien in besprengtem und nichtbesprengtem Straßensaub. 35. 99. 252.
- Megele L. s. Buchner H.**
- Mendes de Leon M. A.** Über den Gehalt der Milch an Eisen. 7. 87. 286.
- Merkel Fr. s. Buchner H.**
- Merkel S.** Neue Untersuchungen über die Giftigkeit der Expirationsluft. 15. 92. 1.
- Meyerhof M.** Zur Morphologie des Diphtheriebacillus. 33. 98. 1.
- Michaëlis G.** Beiträge zur Kenntnis der thermophilen Bakterien. 36. 99. 285.
- Migneco F.** Wirkung des Sonnenlichtes auf die Virulenz der Tuberkelbacillen. 25. 95. 361.
- Milroy H.** Die Gewinnung der Albuminstoffe des Fleisches beim Erhitzen. 25. 95. 154.
- Mock s. Lehmann K. B.**
- Mörner C. Th.** Zur Zinkfrage. 33. 98. 160.
- Mori R.** Über die Kost der niponischen (japanischen) Soldaten. 5. 86. 333.  
 — Über die diuretische Wirkung des Bieres. 8. 87. 354.  
 — s. a. Lehmann K. B.
- Morris M.** Studien über die Produktion von Schwefelwasserstoff, Indol und Mercaptan bei Bakterien. 30. 97. 304.
- Müller B.** Über die Beziehung des Wassers zur Militärkleidung. 2. 84. 1.
- Müller P.** Über die Verwendung des von Hesse und Niedner empfohlenen Nährbodens bei der bakteriologischen Wasseruntersuchung. 33. 00. 350.
- Munnich J.** Beitrag zur Kenntnis des Favuspilzes. 8. 88. 246.

## N.

- Nadoleczny M.** Über das Verhalten virulenter und avirulenter Kulturen derselben Bakterien-species gegenüber aktivem Blute. 37. 00. 277.
- Nakahama T.** Über den Rotwein und Heidelbeerfarbstoff. 7. 87. 405.  
 — Über den Eiweißbedarf des Erwachsenen mit Berücksichtigung der Beköstigung in Japan. 8. 88. 78.

- Nakahama T. s. a. Lehmann K. B.**
- Neisser M.** Über einen neuen Wasser-Vibrio, der die Nitrosoindol-Reaktion liefert. 19. 93. 194.
- Nékám D. L. A.** Über die Untersuchung der organischen Substanzen der Luft. 11. 90. 396.
- Neufeld A.** Untersuchungen über Schweinefett und den Nachweis der gebräuchlichsten Verfälschungen desselben. 17. 93. 452.
- Neufeld L.** Beitrag zur Kenntnis der Smegmabacillen. 39. 01. 184.
- Neumann R. O.** Studien über die Variabilität der Farbstoffbildung bei *Micrococcus pyogenes*  $\alpha$  aureus (*Staphylococcus pyog. aureus*) und einigen anderen Spaltpilzen. 30. 97. 1.
- Die Bedeutung des Alkohols als Nahrungsmittel. Nach Stoffwechselversuchen am Menschen. 36. 99. 1.
  - Der Einfluss größerer Wassermengen auf die Stickstoffausscheidung beim Menschen. 36. 99. 248.
- Neumayer Y.** Untersuchungen über die Wirkung der verschiedenen Hefearten, welche bei der Bereitung weingeistiger Getränke vorkommen, auf den tierischen und menschlichen Organismus. 12. 91. 1.
- Niedermayer M.** Die Kanalisation Münchens. 17. 93. 677.
- Niemann F.** Über die Menge flüchtiger Schwefelverbindungen in den festen Ausscheidungen. 19. 93. 117.
- Über die Abspaltung von Kohlensäure, Mercaptan und Schwefelwasserstoff beim Kochen einiger animalischer und vegetabilischer Nahrungsmittel. 19. 93. 126.
  - s. a. Rubner M.
- Nishimura T.** Untersuchung über die chemische Zusammensetzung eines Wasserbacillus. 18. 93. 318.
- Über den Cellulosegehalt tuberkulöser Organe. 21. 94. 52.
- Nijland F. H.** Über das Abtöten von Cholera-Bacillen in Wasser. 18. 93. 335.
- Nothwang Fr.** Die Folgen der Wasserentziehung. 14. 92. 272.
- Luftdruckerniedrigung und Wasserdampfabgabe. 14. 92. 337.
  - Über den Wärmeverlust des bekleideten Fußes durch Kontakt mit dem Boden. 15. 92. 314.
  - Der Salpetergehalt verschiedener Fleischwaren in dem Pökelprozess. 16. 93. 122.
  - Über die Veränderungen, welche frisches Fleisch und Pökelfleisch beim Kochen und Dünsten erleiden. 18. 93. 80.
- Nufsbaum Chr.** Hygienische Forderungen an die Zwischendecken der Wohnhäuser. 5. 86. 265.
- Ein Beitrag zu den Trockenheitsverhältnissen der Neubauten. 17. 93. 17.
  - s. a. Lehmann K. B.
- Nuttall G. H. F.** Über den Einfluss von Schwankungen in der relativen Feuchtigkeit der Luft auf die Wasserdampfabgabe der Haut. 23. 95. 184.

**O.**

- Oberdieck C.** Über Beleuchtung mit Petroleum. 33. 98. 229.  
**Oertel J.** Über Milchkuren bei Kreislaufstörungen. 17. 93. 84.  
**Ogáta M.** Über die Giftigkeit der schwefigen Säure. 2. 84. 223.  
 — Über den Einfluss der Genußmittel auf die Magenverdauung. 3. 85. 204.  
**Okada K.** Über eine neue Methode zur Bestimmung des Kohlenstoffgehalts der organischen Substanzen. 14. 92. 364.  
**Oprešen V.** Studien über thermophile Bakterien. 33. 98. 164.  
**Orthenberger M. s. Buchner H.**  
**Osborne A.** Die Sporenbildung des Milzbrandbacillus auf Nährböden von verschiedenem Gehalt an Nährstoffen. 11. 90. 51.  
**Oswald G.** Über die Verteilung der Luftfeuchtigkeit in München. 8. 88. 117.

**P.**

- Paschkis H. s. Abeles M.**  
**Pauli.** Der Daumsche Tourniquet-Hosenhalter. 33. 98. 187.  
**Péchy J. s. Fodor J. v.**  
**Perkins G. D. s. Vaughan V. C.**  
**Pettenkofer M. v.** Zur Statistik der Kost- und Haltekinder. 1. 83. 49.  
 — Beleuchtung des Kgl. Residenztheaters in München mit Gas und mit elektrischem Licht. 1. 83. 384.  
 — Über Desinfektion der ostindischen Post als Schutzmittel gegen Einschleppung der Cholera in Europa. 2. 84. 35.  
 — Die Cholera in Indien. 3. 85. 129.  
 — Die Trinkwassertheorie und die Cholera-Immunität des Forts William in Kalkutta. 3. 85. 147.  
 — Zum gegenwärtigen Stand der Cholerafrage. 4. 86. 249. 4. 86. 397. 5. 86. 353. 6. 87. 1. 6. 87. 129. 6. 87. 303. 6. 87. 373. 7. 87. 1.  
 — Über die Cholera von 1892 in Hamburg und über Schutzmaßregeln. 18. 93. 94.  
**Pettersson A.** Experimentelle Untersuchungen über das Konservieren von Fisch und Fleisch mit Salzen. 37. 00. 171.  
**Pfeiffer A.** Bakterien und Grundwasser. 4. 86. 241.  
**Pfeiffer L. und Eisenlohr L.** Zur Frage der Selbstreinigung der Flüsse. 14. 92. 190.  
 — s. a. **Eisenlohr L.**  
**Pfuhl.** Bemerkungen zu dem »Nachtrag« des Stabsarztes Dr. Scheurlen zu seiner Veröffentlichung: »Weitere Untersuchungen über Sapro« (19. 93. 347). 20. 94. 392.  
**Piek A.** Über die Einwirkung von Wein und Bier, sowie von einigen organischen Säuren auf die Cholera- und Typhusbakterien. 19. 93. 51.  
**Piorkowski.** Über die Einwanderung des Typhusbacillus in das Hühnerei. 25. 95. 145.  
**Plaut C.** Über die Beurteilung der Milch nach dem Verfahren der Säuretitrierung. 13. 91. 133.  
**Poeller F.** Experimental-Beiträge zur Myopie-Hygiene. 13. 91. 335.

- Port.** Bericht über das erste Dezennium der epidemiologischen Beobachtungen in der Garnison München. 1. 83. 63.  
 — Über das Vorkommen von Gelenkrheumatismus in den bayerischen Garnisonen. 9. 89. 98.
- Prausnitz W.** Über die Verbreitung der Tuberkulose durch den Personenverkehr auf Eisenbahnen. 12. 91. 192.  
 — Der Gesundheitszustand der Münchener Kanalarbeiter. 12. 91. 351.  
 — Die Kost der Haushaltungsschule und die Menage der Friedrich Krupp'schen Gufstahlfabrik in Essen. Ein Beitrag zur Volksernährung. 15. 92. 387.  
 — Über die Ausnutzung gemischter Kost bei Aufnahme verschiedener Brotsorten. 17. 93. 626.  
 — s. a. **Kermauner F.**

### R.

- Rahner R.** Zur Epidemiologie und Ätiologie des Keuchhustens. 40. 01. 63.
- Rambousek J.** Vergleichende und kritische Studien, betreffend die Diagnostik des Bac. typhi und des Bact. coli. 38. 00. 382.
- Rapp R.** s. **Buehner H.**
- Raspe Fr.** Frauenmilch und künstliche Ernährung der Säuglinge. 5. 86. 127.
- Rau A.** Die Bernsteinsäure als Produkt der alkoholischen Gärung zuckerhaltiger Flüssigkeiten nebst Studien über die quantitativen Bestimmungen derselben. 14. 92. 225.
- Baumer E. v.** Erfahrungen auf dem Gebiete der Butterfettanalyse. 8. 88. 407.
- Recknagel G.** Über Einrichtung und Gebrauch des Differenzialmanometers. 17. 93. 234.
- Rehsteiner H.** Über den Einfluss der Wasserbakterien auf den Cholera-bacillus bei Gelatineplattenkultur. 18. 93. 395.
- Reichenbach H.** Beiträge zur Lehre der Wasseraufnahme durch die Kleidung. 13. 91. 113.  
 — Über Wärmestrahlung von Leuchtflammen. 33. 98. 315.  
 — Zur Messung der Wärmestrahlung. 39. 01. 252.
- Reinhard H.** Die Heiz- und Ventilationsanlagen in den Staatslehranstalten des Königreichs Sachsen. 1. 83. 305.  
 — Die relative Feuchtigkeit der Atmosphäre und ihre Wirkung auf den Menschen. 3. 85. 183.
- Reistorffer.** Über die Seifen als Desinfektionsmittel. 27. 96. 350.
- Remelé C.** s. **König J.**
- Renk Fr.** Die elektrische Beleuchtung des Kgl. Hof- und Nationaltheaters in München nebst Bemerkungen über den »Glanz« des elektrischen Glühlichtes. 3. 85. 1.  
 — Bakterien und Grundwasser. 4. 86. 27.  
 — Bakterien und Grundwasser. 4. 86. 246.  
 — Über Fettausscheidung aus sterilisierter Milch. 17. 93. 312.  
 — Weitere Untersuchungen über den Austritt des Fettes aus der Emulsionsform in der sterilisierten Milch. 22. 95. 153.

- Richter E.** Studien über die pilztötende Wirkung des frischen Harns. 12. 91. 61.
- Riedlin G.** Versuche über die antiseptische Wirkung des Jodoforms der ätherischen Öle und einiger anderer Substanzen und über das Eindringen gasförmiger Antiseptica in Gelatine. 7. 87. 309.
- Rigler G. v.** Über den Einfluß der Verunreinigung, Temperatur und Durchlüftung des Bodens auf die Härte des durch denselben durchsickernden Wassers. 30. 97. 69.  
— Über die Selbstreinigung des Bodens. 30. 97. 80.
- Ringeling G. s. Forster J.**
- Rio A. del.** Über einige Arten von Wasserbakterien, welche auf der Gelatineplatte typhusähnliches Wachstum zeigen. 22. 95. 91.
- Robertson S.** Bestimmung der gesamten Kohlensäure in Wässern. 30. 97. 312.  
— Über eine neue Vorrichtung für analytische Bestimmungen im Soxhlet'schen Extraktor. 30. 97. 318.  
— Beitrag zur Kenntnis der Granitwässer. 30. 97. 322.
- Röse.** Über den qualitativen Nachweis der Salicylsäure im Bier und Wein. 4. 86. 127.
- Röttger H.** Kritische Studien über die chemischen Untersuchungsmethoden der Pfefferfrucht zum Zwecke der Beurteilung der Reinheit. 4. 86. 183.  
— Über Analysen echter reiner Pfeffersorten. 9. 89. 362.  
— Beiträge zur Hydrologie von Unterfranken. 10. 90. 500.  
— Die Trinkwasserverhältnisse von Würzburg. 13. 91. 221.
- Rohde A.** Über die Angreifbarkeit der Nickel-Kochgeschirre durch organische Säuren. 9. 89. 331.
- Romberg E.** Der Nährwert der verschiedenen Mehlsorten einer modernen Roggenkstmühle. 28. 97. 244.
- Rontaler St.** Vergleichende bakteriologisch-chemische Untersuchungen über das Verhältnis des Bacillus cholerae Massauah zum Vibrio Metschnikovi und zum Koch'schen Kommabacillus. 22. 95. 301.
- Rosenberg B.** Über die Bakterien des Mainwassers. 5. 86. 446.
- Rossi G. de.** Über eine neue Methode zur Bestimmung der Mauerfeuchtigkeit. 37. 00. 271.
- Rotter E.** Zur lokalistischen Statistik. 2. 84. 46.
- Rózsahegyí A. v. s. Fodor J. v.**
- Rubner M.** Eine Reaktion des Kohlenoxydblutes. 10. 90. 397.  
— Die Beziehungen der atmosphärischen Feuchtigkeit zur Wasserdampf-abgabe. 11. 90. 137.  
— Stoffersetzung und Schwankungen der Luftfeuchtigkeit. 11. 90. 243.  
— Thermische Wirkungen der Luftfeuchtigkeit. 11. 90. 255.  
— Beitrag zur Lehre von den Wasserbakterien. 11. 90. 365.  
— Nachtrag zur Frage über die Dekortikation des Getreides. 13. 91. 122.  
— Über einige wichtige Eigenschaften unserer Kleidungsstoffe. 15. 92. 29.  
— (Nach gemeinsam mit Stagnitta-Balistreri und Niemann angestellten Versuchen.) Über den Modus der Schwefelwasserbildung bei den Bakterien. 16. 93. 53.



- Rubner M.** Die Wanderungen des Schwefels im Stoffwechsel der Bakterien. 16. 93. 78.
- Schwankungen der Luftfeuchtigkeit in ihrem Einfluss auf den tierischen Organismus. 16. 93. 101.
  - Vergleich des Wärmestrahlungsvermögens trockener Kleidungsstoffe. 16. 93. 105.
  - (Gemeinsam mit Niemann F. und Stagnitta-Balistreri.) Über das Vorkommen von Mercaptan. 19. 93. 136.
  - Abhängigkeit des Wärmedurchgangs durch trockene Kleidungsstoffe von der Dicke der Schicht. 16. 93. 353.
  - Das Strahlungsvermögen der Kleidungsstoffe nach absolutem Masse. 17. 93. 1.
  - Über die Sonnenstrahlung. 20. 94. 309.
  - Einfluss der Haarbedeckung auf Stoffverbrauch und Wärmebildung. 20. 94. 365.
  - Die mikroskopische Struktur unserer Kleidung. 23. 95. 1.
  - Thermische Studien über die Bekleidung des Menschen. 23. 95. 13.
  - Die strahlende Wärme irdischer Lichtquellen in hygienischer Hinsicht.
    - I. Wirkung der Wärmestrahlen auf den Menschen. 23. 95. 87.
    - II. Über die Größe der Wärmestrahlung einiger Beleuchtungsrichtungen. 23. 95. 193.
    - III. Die Beziehung der strahlenden Wärme zum Lichte. 23. 95. 297.
    - IV. Die leuchtende Strahlung und das Wärmeäquivalent des Lichtes. 23. 95. 343.
  - Das Wärmeleitungsvermögen der Grundstoffe unserer Kleidung. 24. 95. 265.
  - Das Wärmeleitungsvermögen der Gewebe unserer Kleidung. 24. 95. 346.
  - Luftbewegung und Wärmedurchgang bei Kleidungsstoffen. 25. 95. 1.
  - Einfluss der Feuchtigkeit auf das Wärmeleitungsvermögen der Kleidungsstoffe. 25. 95. 29.
  - Die äußeren Bedingungen der Wärmeabgabe von feuchten Kleidungsstoffen. 25. 95. 70.
  - Über den Wärmeschutz durch trockene Kleidungsstoffe nach Versuchen am menschlichen Arme. 25. 95. 252.
  - Einfluss des Stärkens von Baumwollstoff auf die Wärmedurchlässigkeit. 25. 95. 286.
  - Kalorimetrische Versuche am menschlichen Arme bei nasser Kleidung. 25. 95. 294.
  - Apparat zur Demonstration der Luftdurchgängigkeit von Kleidungsstoffen. 27. 96. 41.
  - Sphärometer mit variierbarer Belastung. 27. 96. 44.
  - Apparat zur Demonstration der Komprimierbarkeit der menschlichen Bekleidungsstoffe. 27. 96. 49.
  - Die Komprimierbarkeit der Kleidungsstoffe im trockenen Zustande und bei Gegenwart von Feuchtigkeit. 27. 96. 51.
  - Zur Bilanz unserer Wärmeökonomie. 27. 96. 69.
  - Über einige wichtige physikalische Eigenschaften der Kreppstoffe. 27. 96. 78.

- Rubner M.** Notiz über die hygienische Bedeutung von Samtstoffen. 27. 96. 102.  
 — Über die Permeabilität der Kleidungsstoffe. 27. 96. 249.  
 — Experimentelle Untersuchungen über die modernen Bekleidungs-systeme.  
 I. Empirische Reformbewegungen. 29. 97. 269.  
 II. Hygienische Gesichtspunkte zur Beurteilung einer Kleidung. 31. 97. 142.  
 III. Beurteilung der verschiedenen Bekleidungs-systeme. 32. 98. 1.  
 — Zur Hygiene der Fußbekleidung. 31. 97. 217.  
 — Notiz über die Wasserdampfausscheidung durch die Lunge. 33. 98. 151.  
 — Bemerkungen zur Abhandlung des Herrn Dr. Reichenbach über Wärmestrahlung der Leuchtflammen. 33. 98. 350.  
 — Über Spaltung und Zersetzung von Fetten und Fettsäuren im Boden und in Nährflüssigkeiten. 38. 00. 67.  
 — Über die Anpassungsfähigkeit des Menschen an hohe und niedrige Lufttemperaturen. 33. 00. 120.  
 — Vergleichende Untersuchung der Hautthätigkeit des Europäers und Negers, nebst Bemerkungen zur Ernährung in hochwarmen Klimaten. 38. 00. 148.  
 — Bemerkungen zur vorstehenden Notiz von Dr. H. Reichenbach »Zur Messung der Wärmestrahlung«. 39. 01. 259.  
 — Nachruf, Max von Pettenkofer gewidmet. 39. 01. 313.  
 — und Cramer E. Über den Einfluss der Sonnenstrahlung auf Stoffzersetzung, Wärmebildung und Wasserdampf-abgabe bei Tieren. 20. 94. 345.  
 — und Lewaschew v. Über den Einfluss der Feuchtigkeitsschwankungen unbewegter Luft auf den Menschen während körperlicher Ruhe. 29. 97. 1.  
**Rüger C.** Über Peptone und speciell über Papaya-Fleischpepton. 9. 89. 317.  
**Rumpel O.** Über den Wert der Bekleidung und ihre Rolle bei der Wärmeregulation. 9. 89. 51.  
**Rumpel.** Über die Verwendung tuberkulösen Fleisches zu Genuss-zwecken. 26. 96. 386.  
**Růžička St.** Vergleichende Studien über den Bacillus pyocyaneus und den Bacillus fluorescens liquefaciens. 34. 99. 149.  
 — Vergleichende Studien über den Bacillus pyocyaneus und den Bacillus fluorescens liquefaciens. 37. 00. 1.

## S.

- Saare O. s. Weigelt C.**  
**Saltet R. H.** Über die Bedeutung der efsbaren Schwämme als Nahrungs-mittel für den Menschen. 3. 85. 443.  
**Salus H.** Über das Verhalten der Choleravibrionen im Taubenkörper und ihre Beziehungen zum Vibrio Metschnikovi. 19. 93. 333.  
**Sander.** Über das Wachstum von Tuberkelbacillen auf pflanzlichen Nähr-böden. 16. 93. 238.  
**Santesson C. G.** Über chronische Vergiftungen mit Steinkohlentheerbenzin; vier Todesfälle. 31. 97. 336.

- Sata A.** Experimentelle Beiträge zur Ätiologie und pathologischen Anatomie der Pest. I. 37. 00. 106.
- Über Fütterungspest und das Verhalten des Pestbacillus im tierischen Körper nach dem Tode des Organismus. II. 39. 01. 1.
- Schäfer Fr.** Die Tuberkulose im Zuchthause zu Kaisheim. 10. 90. 445.
- Schattenfroh A.** Über die Wirkung der stickstoff-wasserstoffsäuren Salze auf pflanzliche Mikroorganismen. 27. 96. 231.
- Über die Beziehungen der Phagocytose zur Alexinwirkung bei Sprosspilzen und Bakterien. 27. 96. 234.
  - Über die bakterienfeindlichen Eigenschaften der Leukocyten. 31. 97. 1.
  - Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Stoffe der Leukocyten. 35. 99. 135.
  - und **Grassberger R.** Über Buttersäuregärung. I. Abhandlung. 37. 00. 54.
  - Respirationsversuche an einer fetten Versuchsperson. 38. 00. 93.
- Scheffer J. C. Th.** Beiträge zur Frage der Differenzierung des Bacillus aërogenes und Bacillus coli communis. 30. 97. 291.
- Schepilewsky E.** Über die Bestimmungen des Bindegewebes im Muskel. 34. 99. 348.
- Scheube B.** Die Nahrung der Japaner. 1. 83. 352.
- Scheurleu.** Über »Saprol« und die »Saprolierung« der Desinfektionsmittel. 18. 93. 35.
- Weitere Untersuchungen über Saprol. 19. 93. 347.
  - Zur Beurteilung der antiseptischen Salben und Öle. 25. 95. 373.
  - Geschichtliche und experimentelle Studien über den Prodigiosus. 26. 96. 1.
- Schierbeck N. P.** Eine Methode zur Bestimmung der Ventilation durch eine Kleidung. 16. 93. 203.
- Über die Bestimmung des Feuchtigkeitsgrades der Luft für physiologische und hygienische Zwecke. 25. 95. 196.
  - Über den Einfluss der Kohlensäure auf das Wachstum und die Toxinbildung der Diphtheriebacillen. 27. 96. 339.
  - Über die Variabilität der Milchsäurebakterien mit Bezug auf die Gärungsfähigkeit. 38. 00. 294.
- Schmid H.** s. **Lehmann K. B.**
- Schmidt B.** Über den Einfluss der Bewegung auf das Wachstum und die Virulenz der Mikroben. 13. 91. 247.
- Schneider J.** Zur Desinfektionswirkung des Glycoformals unter Anwendung des Lingner'schen Apparates. 36. 99. 127.
- Schneider L.** Einfluss von Zersetzungsstoffen auf die Alexinwirkung. 28. 97. 93.
- Schönwerth A.** Bestimmungen der Luftgeschwindigkeit in Ventilationsröhren mittels des Manometers. 11. 90. 114.
- Über die Möglichkeit einer von Brunnenwasser ausgehenden Hühnercholera-Epizootie. 15. 92. 61.
  - Abhängigkeit der erfolgreichen Infektion mit Hühnercholera von der Anzahl der dem Tiere einverleibten Bacillen, sowohl bei intramuskulärer Injektion als bei Fütterung. 17. 93. 361.

**Schöppe A. s. Lehmann K. B.**

**Scholl H.** Untersuchungen über giftige Eiweißkörper bei Cholera asiatica und einigen Fäulnisprozessen. 15. 92. 172.

— Bakteriologische und chemische Studien über das Hühnereiweiß. 17. 93. 535.

**Schottellus M.** Die Bedeutung der Darmbakterien für die Ernährung. 34. 99. 210.

**Schrakamp Fr.** Zur Ätiologie des Milzbrandes. 2. 84. 335.

**Schröder W.** Über die Ernährung 8—15jähriger Kinder. 4. 86. 39.

**Schuchny H. s. Fodor J. v.**

**Schürmayer C. B.** Bakteriologische Untersuchungen über ein neues Desinficiens: Cresol Raschig. (Liquor Cresoli saponatus.) Beiträge zur desinfizierenden Wirkung der Kresollösungen. 25. 95. 328.

— Zur Kenntnis der Wirkung von Kresolen bei deren Verwendung zur Desinfektion. 34. 99. 31.

**Schulz L.** Über den Schmutzgehalt der Würzburger Marktmilch und die Herkunft der Milchbakterien. 14. 92. 260.

**Schuster A.** Über das Verhalten der trockenen Kleidungsstoffe gegenüber dem Wärmedurchgang. 8. 88. 1.

— Die Abnahme des Typhus in den Münchner Kasernen. 17. 93. 497.

**Schwab L. s. Weigelt C.**

**Schwald.** Der Kraftverbrauch beim Radfahren. 32. 98. 353.

**Sendtner R.** Über den Gehalt verschiedener Buttersorten an flüchtigen Fettsäuren. 1. 83. 137.

— Untersuchung des Liebig'schen Fleischextrakts. 1. 83. 511.

— Condensed Beer. 6. 87. 85.

— Fleischextrakte und Bouillonextrakte. 6. 87. 253.

— Kritik der neueren, auf dem Reichert-Meißl'schen Verfahren basierenden Butteruntersuchungsmethoden. 8. 88. 424.

— Erfahrungen auf dem Gebiete der Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. 17. 93. 429.

**Serafini A.** Über den Virulenzgrad der Faeces von Tieren, welche mit pathogenen Bakterien infiziert wurden. 11. 90. 325.

— Chemisch-bakteriologische Analysen einiger Wurstwaren. Ein Beitrag zum Studium der Nahrungsmittel-Konservierung. 13. 91. 173.

— Über die Appert'schen durchlöcherten Scheiben als Lüftungsmittel. 26. 96. 329.

— Beitrag zum experimentellen Studium der Desinfektionsfähigkeit gewöhnlicher Waschseifen. 33. 98. 369.

— mit **Zagato F.** Über die Ernährung des italienischen Universitätsstudenten. 29. 97. 141.

— s. a. **Manfredi L.**

**Simanowsky N. P.** Über die Gesundheitsschädlichkeit hefe-trüber Biere und über den Ablauf der künstlichen Verdauung bei Bierzusatz. 4. 86. 1.

**Sittmann G. s. Buchner H.**

- Solomin P.** Über die Ausnützung der sogenannten Kuttelflecke im Darmkanale des Menschen. 27. 96. 176.  
— Über die beim Erhitzen der Milch ausfallenden Eiweissmengen. 28. 97. 43.
- Sommer L.** Beiträge zur Kenntnis des Labferments und seiner Wirkung. 31. 97. 319.
- Soyka J.** Untersuchungen zur Kanalisation. 2. 84. 281.  
— Zur Ätiologie des Abdominaltyphus. 6. 87. 257.
- Späth F.** Welche Temperaturen sind beim Genusse warmer Speisen und Getränke zulässig und zuträglich, und worin besteht die Schädigung durch zu heisse Ingesta? 4. 86. 68.
- Spaet Fr.** Die Verbreitung des Abdominaltyphus im Regierungsbezirke Mittelfranken von 1870—1890. 17. 93. 255.
- Spiro s. Lehmann K. B.**
- Spitta O.** Über das Wärmeleitungsvermögen einiger Bettstoffe. 32. 98. 285.  
— Über die Gröfse der Hautausscheidungen und der Hautquellung im warmen Bade. 36. 99. 45.  
— Untersuchungen über die Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse I. 38. 00. 160.  
— Untersuchungen über die Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse. II und III. 38. 00. 215.  
— s. a. Dirksen.  
— s. a. Günther C.
- Stadler E.** Über die Einwirkung von Kochsalz auf Bakterien, die bei den sog. Fleischvergiftungen eine Rolle spielen. 35. 99. 40.
- Stagnitta-Balistreri.** Die Verbreitung der Schwefelwasserstoffbildung unter den Bakterien. 16. 93. 10.  
— s. a. Rubner M.
- Steiner J. s. Fodor J. v.**  
— S. s. Fodor J. v.
- Stephanidis P.** Über den Einfluss des Nährstoffgehaltes von Nährböden auf die Raschheit der Sporenbildung und die Zahl und die Resistenz der gebildeten Sporen. 35. 99. 1.
- Stolz A.** Über einen Bacillus mit Verzweigungen. 30. 97. 156.
- Stort G.** Über die mechanische Bedeutung der natürlichen Irrigation des Auges. 13. 91. 395.
- Straßmann Fr.** Die Marienquelle am Napoleonsteine. 2. 84. 61.
- Strnad J. s. Kabrhel G.**
- Strohmer F.** Ein Beitrag zur Kenntnis der efsbaren Schwämme. 5. 86. 322.  
— Über die Erkennung einiger fremder Farbstoffe in Rotweinen, Liqueuren und Konditorwaren. 2. 84. 428.
- Stroscher A.** Konservierung und Keimzahlen des Hackfleisches. 40. 01. 291.
- Städtmann O.** Untersuchungen über die natürliche Beleuchtung in den städtischen Schulen zu Göttingen. 11. 90. 293.
- Stutzer A. und Hartleb R.** Das Bakterium der Maul- und Klauenseuche. 30. 97. 272.

- Sucksdorff W.** Das quantitative Vorkommen von Spaltpilzen im menschlichen Darmkanale. 4. 86. 355.
- Sudakoff A.** Über die Bewegung des Leuchtgases im Boden in der Richtung geheizter Wohnräume. 5. 86. 166.
- Suhr E.** Kritische Studien über die quantitative Bestimmung des Glycerins. 14. 92. 305.

**T.**

- Teich M.** Die Methoden von Petterson und Palmquist zur Bestimmung der Kohlensäure in der Luft. 19. 93. 38.  
— Das Verfahren von Babes zur Gewinnung von keimfreiem Wasser. 19. 93. 62.
- Tendlau B.** s. **Lehmann K. B.**
- Terni C.** Der Nieske'sche Carbon-Natron-Ofen. 16. 93. 196.
- Thiele H. und Wolf K.** Über die bakterienschädigenden Einwirkungen der Metalle. 34. 99. 43.
- Thierfelder H.** s. **Günther C.**
- Thylmann V. und Hilger A.** Über die Produkte der alkoholischen Gärung mit specieller Berücksichtigung der Glycerinbildung. 8. 88. 451.
- Timpe H.** Über die Beziehungen der Phosphate und des Kaseins zur Milchsäuregärung. 18. 93. 1.
- Tormay B. v. s. Fodor J. v.**
- Trommsdorff R.** Über Gewöhnung von Bakterien an Alexine. 39. 01. 31.  
— Können von lebenden Leukocyten Alexine secerniert werden? 40. 01. 382.
- Trumpp J.** Das Phänomen der Agglutination und seine Beziehungen zur Immunität. 33. 98. 70.
- Tsuboi J.** Untersuchungen über die natürliche Ventilation in einigen Gebäuden von München. 17. 93. 665.
- Tury A.** s. **Fodor J. v.**

**U.**

- Uffelmann J.** Spektroskopisch-hygienische Studien. 1. 83. 443.  
— Spektroskopisch-hygienische Studien. 2. 84. 196.  
— Die Oxydation des Ammoniaks im Wasser und im Boden. 4. 86. 82.  
— Über den Nachweis des Fuselöls in Spirituosen. 4. 86. 229.  
— Über den Eiweißgehalt und die Verdaulichkeit der efsbaren Pilze. 6. 87. 105.  
— Luftuntersuchungen, ausgeführt im hygienischen Institute der Universität Rostock. 8. 88. 262.
- Utpadel.** Über einen pathogenen Bacillus aus Zwischendeckenfüllung. 6. 87. 359.

**V.**

- Vaughan V. C.** Über die Anwesenheit von Tyrotoxin in giftigem Eis und giftiger Milch und seine wahrscheinliche Beziehung zur Cholera infantum. 8. 87. 420.

- Vaughan V. C. und Perkins G. D.** Ein in Eiscreme und Käse gefundener giftproduzierender Bacillus. 27. 96. 308.
- Villinger A.** Über die Veränderung einiger Lebenseigenschaften des Bacterium coli commune durch äußere Einflüsse. 21. 94. 101.
- Vivaldi M. s. Cappeletti E.**
- Voit C.** Über die Anwendung der Eiweißträger, insbesondere des Weizenklebers, in der Nahrung des Menschen. 17. 93. 408.
- Voit Fr. s. Buchner M.**

### W.

- Walther P.** Die Einwirkung der künstlichen Erhöhung der Körpertemperatur auf den Verlauf der Infektion durch Pneumonie-Diplokokken. 12. 91. 329.
- Wawrinsky R.** Bemerkungen über eine kleine Pockenepidemie in Stockholm während des Jahres 1884. 8. 88. 351.
- Weber S. s. Lehmann K. B.**
- Weber H.** Über eine Pneumonie-Epizootie unter Meerschweinchen. 39. 01. 276.
- Wegmann H.** Der Staub in den Gewerben mit besonderer Berücksichtigung seiner Formen und der mechanischen Wirkung auf die Arbeiter. 21. 94. 359.
- Weibel E.** Untersuchungen über die Infektiosität des Cholera vibrio und über sein Verhältnis zum Vibrio Metschnikovi. 21. 94. 22.  
— s. a. **Emmerich R.**
- Weigelt C.** Unter Mitwirkung von **Saare O.** und **Schwab L.** Die Schädigung von Fischerei und Fischzucht durch Industrie- und Hausabwasser. 3. 85. 40.
- Weil R.** Zur Biologie der Milzbrandbacillen. 35. 99. 355.  
— Die Entstehung des Solanins in den Kartoffeln als Produkt bakterieller Einwirkung. 38. 00. 330.  
— Zur Biologie der Milzbrandbacillen: Die Sporenauskeimung. 39. 01. 205.
- Weissenberg H.** Studien über Denitrification. 30. 97. 274.
- Weleminsky F.** Über Akklimatisation in Großstädten. 36. 99. 66.  
— s. a. **Basch K.**
- Weltchkowsky v.** Experimentelle Untersuchungen über die Verbreitung des Leuchtgases und des Kohlenoxyds im Erdboden. 1. 83. 210.  
— Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des Bodens für Luft. 2. 84. 483.  
— Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des Bodens für Wasser. 2. 84. 499.
- Welte E.** Über das Verschimmeln des Brotes. (Hygienische Studien über Mehl und Brot. VIII.) 24. 95. 84.  
— Bemerkung zu vorstehenden Ausführungen des Herrn Dr. Hebebrand. 25. 95. 104.
- Wernicke E.** Ein experimenteller Beitrag zur Kenntnis des Löffler'schen Diphtheriebacillus und zur Blutserumtherapie. 18. 93. 192.  
— Beitrag zur Kenntnis der im Flußwasser vorkommenden Vibrionenarten. 21. 94. 166.
- Weyland J.** Zur Differenzierung der Typhusbacillen von typhusähnlichen Bakterien. 14. 92. 374.

- Wicke H.** Die Dekortikation des Getreides und ihre hygienische Bedeutung. 11. 90. 335.
- Wiener E.** Über einige Luftuntersuchungen in Kasernenräumen. 20. 94. 301.  
— Beitrag zur Bestimmung des Butterfettes. 30. 97. 324.  
— s. a. Gruber M.
- Wilhelm F. s. Lehmann K. B.**
- Wilm.** Über die Einwanderung von Choleravibrionen ins Hühnerei. 23. 95. 145.
- Wolf K.** Über Desinfektion mit Sapokresol. 20. 94. 219.  
— s. a. Thiele H.
- Wolf L.** Über den Einfluss des Wassergehaltes der Nährböden auf das Wachstum der Bakterien. 34. 99. 200.
- Wolffberg S.** Leuchtgasvergiftung nach Bruch des Strafenrohrs. 1. 83. 267.
- Wolffhügel G.** Zur Lehre vom Luftwechsel. 18. 93. 251.
- Wolffn A.** Die Sauerteiggärung. (Hygienische Studien über Mehl und Brot. VII.) 21. 94. 268.
- Wolpert H.** Über den Einfluss der Lufttemperatur auf die im Zustand anstrengender körperlicher Arbeit ausgeschiedenen Mengen Kohlensäure und Wasserdampf beim Menschen. 26. 96. 32.  
— Über die Kohlensäure- und Wasserdampf-Ausscheidung des Menschen bei gewerblicher Arbeit und bei Ruhe. 26. 96. 68.  
— Über den Kohlensäuregehalt der Kleiderluft. 27. 96. 291.  
— Über den Einfluss der Luftbewegung auf die Wasserdampf- und Kohlensäure-Abgabe des Menschen. 33. 98. 206.  
— Über den Einfluss der Luftfeuchtigkeit auf den Arbeitenden. 36. 99. 203.  
— Über die Größe des Selbstlüftungs-Koeffizienten kleiner Wohnräume. 36. 99. 220.  
— Über die Ausnutzung der körperlichen Arbeitskraft in hochwarmer Luft. 36. 99. 294.  
— s. a. Broden A.
- Wunschheim O. v.** Beeinflusst Glycerin als Lösungsmittel den Desinfektionswert von Antiseptics. 39. 01. 101.

**Z.**

- Zagato F. s. Serafini A.**
- Zaubitzer H.** Studien über eine dem Strohinfus entnommene Amöbe. 40. 01. 103.
- Zierler Fr.** Über die Beziehung des Bacillus implexus Zimmermann zum Bacillus subtilis Cohn. Ein Beitrag zur Lehre von der Variabilität der Spaltpilze. 34. 99. 192.
- Zörkendörfer.** Über die im Hühnerei vorkommenden Bakterien, nebst Vorschlägen zu rationellen Verfahren der Eikonservierung. 16. 93. 369.
-



# SACH-REGISTER.

---



## A.

- Abdomen.** Gefühle im — und Pulszahl. 3. 85. 239. <sup>1)</sup>
- Abdominaltyphus.** Die Verbreitung des — im Regierungsbezirke Mittelfranken von 1870 bis 1890. Spaet F. <sup>2)</sup> 17. 93. 255.  
— Zur Ätiologie des —. Soyka J. 6. 87. 257.  
— s. a. Typhus.
- Abkühlung.** Einfluss auf baktericide Wirkung des Blutes. 28. 97. 373.  
— Erhöhung der Disposition zu Infektionskrankheiten. 28. 97. 344.
- Absorption** von giftigen Gasen und Dämpfen durch den Menschen. 17. 93. 324.
- Abwässer.** Industrie- und Haus- — und Schädigung der Fischzucht. 3. 85. 40.  
— städtische — und Verunreinigung. 35. 99. 123.  
— Über die Reinigung der — durch Elektrizität. Fermi C. 13. 91. 207.  
— von Zuckerfabriken. 35. 99. 19.  
— s. a. Entwässerungsverhältnisse, Kanalisation, Kanalwasser, Schmutzwasser, Sielwasser, Wasser.
- Abwasserreinigung.** Betrachtungen zur Frage der —. Grether G. 27. 96. 189.  
— Hermite-Verfahren. 28. 97. 188.  
— Webstersches Verfahren. 28. 97. 185. u. 211.  
— Wirkung der einfachen Sedimentierung. 27. 96. 193.
- Acetonglycerin.** 39. 01. 132.
- Adenin** in Bakterien. 18. 93. 324.
- Adenitis equina.** Erreger. 34. 99. 1.
- Aëro- und Anaërobiose.** Einfluss auf Cholerabacillen. 21. 94. 308.
- Ätherische Öle,** antiseptische Wirkung. 7. 87. 309.
- Ätherschwefelsäuren** im Harn. Verminderung der Ausscheidung von — bei Borsäuregenuss. Forster J. 2. 84. 95.
- Äthylalkohol.** Wirkung auf den arteriellen Blutstrom. 40. 01. 347.
- Ätiologie.** Zur — des Milzbrandes. 2. 84. 335.
- Agar-Gelatine.** 21. 94. 124.
- Agglutination.** Das Phänomen der — und seine Beziehungen zur Immunität. Trumpp J. 33. 98. 70.

<sup>1)</sup> S. Vorbemerkung auf S. 4!

<sup>2)</sup> Die Beifügung des Autorennamens zeigt an, dass die vorstehende Angabe dem Titel einer Arbeit entspricht.

- Agglutination** gesunden Blutes durch Malariablutserum. 40. 01. 197 u. 241.  
 — im Tierkörper. 33. 98. 124.  
 — Pseudo —. 33. 98. 131.  
 — und Bactericidie eines Serums. 33. 98. 124.  
 — verschiedener Bakterien durch hochwertiges Typhusserum. 34. 99. 179.  
 — von Amöben. 40. 01. 137.
- Agglutinierte Bakterien.** Vermehrung. 34. 99. 185.
- Agglutinine.** Verbrauch. 34. 99. 184.
- Agrostemma Githago** (Kornrade). Über die Giftigkeit und die Entgiftung der Samen von —. Lehmann K. B. und Mori R. 9. 89. 257.
- Akklimatisation.** Berechnung der —. 36. 99. 90.  
 — Über — in Großstädten. Weleminsky F. 36. 99. 66.
- Alaun.** Nachweis im Brot. 2. 84. 201.  
 — Nachweis im Weine. 1. 83. 497.  
 — Wert für die Wasserreinigung. 19. 93. 62.
- Albuminstoffe** im Fleische. Gewinnung. 25. 95. 154.
- Albumosen-Agar** (nach Hesse). Verwendung zur Wasseruntersuchung. 38. 00. 365.
- Alexine.** Einfluss der Neutralsalze. 17. 93. 138.  
 — Einwirkung von Bakterien auf —. 35. 99. 300.  
 — Gewöhnung von Bakterien an —. 39. 01. 31.  
 — Identität mit Leukocytenextraktstoffen. 38. 98. 154.  
 — Können von lebenden Leukocyten — secerniert werden? Trommsdorff R. 40. 01. 382.  
 — micellare Struktur. 17. 93. 177.  
 — Regeneration. 35. 99. 366.  
 — Resistenz im trockenen Zustande. 17. 93. 171.  
 — Schädigung durch Bakterienzersetzungsprodukte. 28. 97. 100.  
 — Über Extraktion von —n aus Kaninchenleukocyten mit dem Blutserum anderer Tiere. Laschtschenko P. 37. 00. 290.  
 — Unwirksamkeit in saurer Lösung. 40. 01. 380.  
 — Vitale Sekretion aus Leukocyten. 37. 00. 307.  
 — Verhalten gegen Gefrieren. 31. 97. 30.  
 — s. a. Bactericidie, Blut, Blutserum, Leukocyten, Serum, Serumalexine.
- Alexinwirkung.** Einfluss von Zersetzungsstoffen auf die —. Schneider L. 28. 97. 93.  
 — Steigerung durch Ammoniumsalze. 17. 93. 145.  
 — und Phagocytose. 27. 96. 234.
- Algen.** Aufzehrung organischer Substanz. 14. 92. 202.  
 — in Gewässern. 20. 94. 191.  
 — Rolle bei Selbstreinigung der Flüsse. 12. 91. 261.  
 — und Diatomeen und Selbstreinigung der Flüsse. 38. 00. 201.  
 — und Formaldehyd. 12. 91. 265.  
 — und Gasgehalt des Wassers. 38. 00. 208.  
 — Wandlung von Glycerin in Stärke. 14. 92. 207.
- Alkali.** Einwirkung auf Bactericidie des Serums. 40. 01. 337.

- Alkalien mit Glycerin.** Desinfektionswert. 39. 01. 111.
- Alkaloide.** Absorption im Boden. 2. 84. 295.  
— Wirkung auf Bakterienwachstum und Fermentbildung. 14. 92. 37.
- Alkohol.** Die Bedeutung des —s als Nahrungsmittel. Nach Stoffwechselversuchen am Menschen. Neumann R. O. 36. 99. 1.  
— Gewöhnung an —. 36. 99. 32.  
— Harntreibende Wirkung. 7. 87. 376.  
— und Glycerin im Bier. 2. 84. 254.  
— Wasserentziehende Wirkung auf tierische Gewebe. 40. 01. 359.  
— Wirkungen von Methyl-, Äthyl- und Propyl- — auf den arteriellen Blutstrom bei äußerer Anwendung. Buchner H., Fuchs F. und Megele L. 40. 01. 347.
- Alkohole.** Fällung von Eiweißlösungen. 40. 01. 360.  
— Gefäßweiternde Wirkung bei intraperitonealer Injektion. 40. 01. 360.
- Alkoholbildung** durch Choleravibrio. 22. 95. 17.
- Alkoholdiurese.** Theoretische Erklärung. 7. 87. 389.
- Alkoholgenuss.** Wirkung auf Ertragbarkeit niederer Temperatur und auf Wasserdampfabgabe. 38. 00. 143.
- Alkoholverbände.** Blutdrucksteigerung. 40. 01. 368.
- Alkoholica.** Untersuchung auf Fuselöl. 1. 83. 445. 4. 86. 229.
- Alkoholische Gärung** s. Gärung.
- Amberg.** Pneumonie in der Gefangenenanstalt. 2. 84. 119.
- Ammoniak.** Abdunstung aus Boden. 30. 97. 90.  
— Absorption durch den Menschen. 17. 93. 331.  
— Die Oxydation des —s im Wasser und im Boden. Uffelman J. 4. 86. 82.  
— Eindringen in Gelatine. 7. 87. 336.  
— Einfluss auf Organismus. 5. 86. 59.  
— Gewöhnung an die Einatmung. 34. 99. 276.  
— in der Ausatemluft 38. 00. 65.  
— in der Luft. 8. 88. 303.  
— Steigerung der Silberlöslichkeit durch —. 34. 99. 64.
- Ammoniumsalze.** Steigerung der Alexinwirkung durch —. 17. 93. 145.  
— Toxicität. 38. 00. 46.
- Amoeba immaculata** Grassi. 40. 01. 193.
- Amöbe.** Studien über eine den Strohinfus entnommene —. Zaubitzer H. 40. 01. 103.
- Amöben.** Färbungen. 40. 01. 122.
- Amöbenzüchtung** nach Lehmann. 30. 97. 28.  
— und Amöbennährböden. 40. 01. 114.
- Anaerobe Fäulnis.** Produkte. 36. 99. 360.  
— Züchtung. Technik. 37. 00. 57.
- Anaerobiose** des Choleravibrio. 20. 94. 383.  
— Einfluss auf Morphologie der Bakterien. 30. 97. 298.  
— Einfluss auf Pigmentbildung der Bakterien. 30. 97. 29.
- An die Leser** des Archives für Hygiene. Pettenkofer M. v. 24. 95. III.
- Anilinöl** s. Öle.

- Anilinwassergentianaviolett.** Antiseptische Kraft. 39. 01. 348.
- Animalien.** Bedeutung des Wassergehaltes für die Zersetzung durch Mikroorganismen. 37. 00. 178.  
— Veränderungen durch den Kauakt. 39. 01. 238.
- Anopheles.** Lebensgewohnheiten und Malaria-Epidemiologie. 40. 01. 226.  
— Resistenz gegen Schädigungen. 40. 01. 203.
- Anpassung der Bakterien in ihren Aschebestandteilen an den Nährboden.** 28. 97. 11.  
— des Menschen an hohe und niedrige Lufttemperaturen. 38. 00. 120.  
— s. a. Akklimatisation.
- Anreicherung von Choleravibrionen.** 20. 94. 125.
- Antimon in Gummisachen.** 15. 92. 134.  
— in Plüschstoffen. 17. 93. 434.
- Antiseptica s. Desinfektion.**
- Antiseptische Wirkung.** Versuche über die — des Jodoforms, der ätherischen Öle und einiger anderer Substanzen und über das Eindringen gasförmiger Antiseptica in Gelatine. Riedlin G. 7. 87. 309.
- Appertsche durchlöchernte Scheiben.** Über die — als Lüftungsmittel. Serafini A. 26. 96. 329.
- Arbeit.** Kohlensäureproduktion bei. 26. 96. 59.  
— Wasserproduktion. 26. 96. 60.
- Arbeitender.** Einfluss der Luftfeuchtigkeit auf denselben. 36. 99. 203.
- Arbeiterbevölkerung.** Ernährung der russischen —. 9. 89. 23.
- Arbeiterstand.** Wohnungen. 26. 96. 109.
- Arbeitskraft.** Über die Ausnutzung der körperlichen — in hochwarmer Luft. Wolpert H. 36. 99. 294.
- Arbeitsleistung.** Einfluss auf Schweifsabsonderung. 10. 90. 257.  
— Steigerung durch Massage. 15. 92. 141.
- Arbeitsräume.** Versorgung mit trockener Luft. 36. 99. 214.
- Arbeitsversuche.** Respiratorische — bei wechselnder Luftfeuchtigkeit an einer fetten Versuchsperson. Broden A. 39. 01. 298.
- Arens-Lambcher Luftreinigungsapparat.** 21. 94. 349.
- Argandbrenner.** 23. 95. 257.
- Armee.** Typhusfälle in der bayerischen —. 17. 93. 528.  
— s. a. eiserner Bestand, Garnison, Kaserne, Militär, Scharlachepidemie.
- Armen-Ernährung.** 17. 93. 593.
- Aschebestandteile.** Die — der Cholerabacillen. Cramer E. 28. 97. 1.
- Aschehunger.** Notiz über den Einfluss des —s auf den Tierkörper. Forster J. 2. 84. 423.
- Atemkappe.** Befestigung mit Glaserkitt. 39. 01. 65.
- Atemluft.** Steigerung im kalten Bade. 39. 01. 85.  
— s. a. Ausatemluft, Expirationsluft.
- Atmung der Bakterien.** 25. 95. 189. 28. 97. 308.
- Atmosphäre.** Die relative Feuchtigkeit der — und ihre Wirkung auf den Menschen. Reinhard H. 3. 85. 183.  
— s. a. Feuchtigkeit, Luft.

- Auditorium.** Luft. 8. 88. 336.
- Auerbrenner.** Unverbrannte Kohlenwasserstoffe. 22. 95. 117.
- Auerlicht.** Photometrie mit lichtempfindlichem Papier. 38. 00. 324.  
— Verwendung zur indirekten Beleuchtung. 29. 37. 107.  
— s. a. Gasglühlicht, Glühlicht.
- Auge.** Wirkung der natürlichen Irrigation. 13. 91. 395.  
— s. a. Brillen, Konjunktivalflüssigkeit, Myopie-Hygiene.
- Ausateluft.** Ammoniak in der —. 38. 00. 65.  
— Giftigkeit. 15. 92. 1.  
— Über die Giftigkeit der —. Formánek E. 38. 00. 1.  
— s. a. Atemluft, Expirationsluft.
- Ausatmung.** Über die vermeintliche — gasförmiger, organischer Substanzen durch den Menschen. Ein Beitrag zur Ventilationsfrage. Hermans J. Th. H. 1. 83. 5.
- Ausnutzung** von Cellulose. 11. 90. 360.  
— von efsbaren Pilzen. 6. 87. 119.  
— von Kuttelflecken. 27. 96. 176.  
— tuberkulösem Fleisch. 26. 96. 327.  
— s. a. Brot, Brotsorten, Kost.
- Ausreuter.** Über die Zulässigkeit des Verkaufs von —. Tormay B. v. 2. 84. 368.
- Ausscheidung** von Bakterien durch die Milchdrüse. 23. 95. 44. 35. 99. 205.

## B.

- Bacillus aërogenes.** Beiträge zur Frage der Differenzierung des — und Bacillus coli communis. Scheffer J. C. Th. 30. 97. 291.  
— aërogenes s. a. Bacterium lactis aërogenes.  
— anthracis, s. Milzbrandbacillus.  
— bovis morbificans. Differentialdiagnose gegen Coli- und Typhusbacillus. 32. 98. 248.  
— bovis morbificans. Differentialdiagnose gegenüber den anderen Fleischvergiftungserregern. 20. 94. 283.  
— bovis morbificans. Resistenz gegen Kochsalz. 35. 99. 50.  
— butyricus Botkin. 37. 00. 63.  
— butyri fluorescens. 13. 91. 19.  
— coli s. Bacterium coli commune.  
— des malignen Oedems als Erreger von Fibrinfäulnis. 36. 99. 372.  
— diphtheriae s. Diphtheriebacillus.  
— Ein in Eiscrème und Käse gefundener giftproduzierender —. Vaughan V. C. und Perkins G. D. 27. 96. 308.  
— fluorescens liquefaciens und Bac. pyocyaneus. 34. 99. 149. 37. 00. 1.  
— fluorescens liquefaciens unter parasitischen Verhältnissen. 37. 00. 8.  
— implexus Zimmermann. Über die Beziehung des — zum Bacillus subtilis Cohn. Ein Beitrag zur Lehre von der Variabilität der Spaltpilze. Zierler Fr. 34. 99. 192.

**Bacillus levans.** 21. 94. 279.

- **mycoides.** Notiz über den —. Lehmann K. B. 35. 99. 10.
- **pulmonum glutinosus.** Ein gelegentlicher, durch Inhalation übertragbarer Erreger der Lungenentzündung bei Meerschweinchen. Martini E. 38. 00. 114.
- **putrificus.** 36. 99. 351.
- **pyocyaneus.** Abtötung durch Alkohol. 40. 01. 354.
- **pyocyaneus** unter saprophytischen Verhältnissen. 37. 00. 16.
- **pyocyaneus.** Vergleichende Studien über den — und den *Bacillus fluorescens liquefaciens*. Ružička St. 34. 99. 149. 37. 00. 1.
- **pyocyaneus.** Verhalten im Wasser. 34. 99. 169.
- **prodigiosus** s. a. *Prodigiosus*.
- **subtilis** und *Bacillus implexus*. 34. 99. 192.
- **thermophilus aërophilus.** 33. 98. 174.
- **thermophilus aquatilis.** 33. 98. 175.
- **thermophilus aquatilis anguinus.** 36. 99. 290.
- **thermophilus aquatilis chromogenes.** 36. 99. 289.
- **thermophilus aquatilis liquefaciens.** 36. 99. 287.
- **thermophilus aquatilis liquefaciens aëroblus.** 36. 99. 288.
- **thermophilus liquefaciens aërophilus.** 33. 98. 173.
- **thermophilus liquefaciens tyrogenes.** 33. 98. 177.
- **thermophilus reducens.** 33. 98. 176.
- Über einen pathogenen — aus Zwischendeckenfüllung. Utpadel. 6. 87. 359.
- Über einen — mit Verzweigungen. Stolz A. 30. 97. 156.
- s. a. *Bacterium*, *Granulobacillus*.

**Bakterien s. Bakterien!****Bacterium acidi lactici, in reiner Milchzuckerlösung.** 18. 93. 6.

- **brassicae acidae.** 29. 97. 75.
- **butyri colloideum.** 13. 91. 17.
- **coli anaerogenes.** 26. 96. 299. 27. 96. 392.
- **coli anindolieum.** 26. 96. 299.
- **coli anindolieum** und *Bact. coli anaerogenes*. Lembke W. 27. 96. 384.
- **coli commune.** Artcharakteristika. 21. 94. 292.
- **coli commune.** Beeinflussung durch Phenol. 21. 94. 104.
- **coli commune.** Beeinflussung durch Wärme. 21. 94. 106.
- **coli commune.** Bernsteinsäurebildung in Milch. 39. 01. 411.
- **coli commune.** Fäulnisantagonist im Darm. 36. 99. 388.
- **coli commune.** Fäulnisantagonist in Milch. 39. 01. 413.
- **coli commune.** Nachweis von virulenten — im Wasser. 36. 99. 190.
- **coli commune.** Resistenz gegen Carbonsäure. 39. 01. 386.
- **coli commune.** Über die Veränderung einiger Lebenseigenschaften des — durch äußere Einflüsse. Villinger A. 21. 94. 101.
- **coli commune** und *Bact. aerogenes*. 30. 97. 291.
- **coli commune** und *Bact. lactis aerogenes*. Behinderung der durch *Bac. putrificus* bewirkten Fäulnis. 36. 99. 385.
- **coli commune** und *Bact. typhi*. Quantitative Unterschiede biologischer Eigenschaften. 38. 00. 397.



- Bacterium coli commune.** Unterscheidung vom Typhusbacillus. 16. 93. 1.  
 — **coli commune.** Unterscheidung vom Bact. bovis moribificans. 32. 98. 248.  
 — **coli commune.** Unterscheidung vom Bact. lactis aerogenes. 30. 97. 291.  
 — **coli commune.** Vergleichende Studien an — verschiedener Provenienz. Fremlin. 19. 93. 295.  
 — **coli commune.** Vergleichende und kritische Studien, betreffend die Diagnostik des Bac. typhi und des —. Rambousek J. 38. 00. 382.  
 — s. a. Faeces.  
 — der Forellenseuche. 21. 94. 6.  
 — der Maul- und Klauenseuche. 30. 97. 372.  
 — **prodigiosum** und **proteus.** Bernsteinsäurebildung in Milch. 39. 01. 411.  
 — **prodigiosum** s. a. Prodigiosus.  
 — **pyocyaneum** s. Bacillus pyocyaneus.  
 — **lactis aerogenes.** Fäulnisantagonist in Milch. 39. 01. 413.  
 — **latericium.** Farbstoffvariabilität. 30. 97. 17.  
 — neues, aus Leprafall gezüchtetes. 30. 97. 168.  
 — **solaniferum colorabile.** 38. 00. 343.  
 — **solaniferum non colorabile.** 38. 00. 342.  
 — **tholoeideum.** 9. 89. 129.  
 — **typhi.** Vergleichende und kritische Studien, betreffend die Diagnostik des — und des Bact. coli. Rambousek J. 38. 00. 382.  
 — **typhi** s. a. Typhusbacillus.
- Bad.** Hautausscheidung und Hautquellung im warmen —. 36. 99. 45.  
 — Schweißsekretion im warmen —. 10. 90. 235.  
 — Steigerung der Atemluft im kalten —. 39. 01. 85.  
 — Wärmeverlust im —. 9. 89. 94.
- Badeöfen.** Luftverschlechterung. 11. 90. 86.
- Badeschwämme.** Vermehrung von Keimen. 19. 93. 244.
- Badewasser.** Abtötung von Choleravibrionen im —. 18. 93. 368.  
 — Untersuchungen über den Bakteriengehalt des —s. Edel M. 19. 93. 225.
- Badfieber.** 26. 96. 229.
- Bäder, kalte.** Ergebnisse einiger Respirationsversuche bei wiederholten —n. Durig A. und Lode A. 39. 01. 46.
- Baktericide Stoffe** s. Leukocyten.
- Baktericidie** bei Hyperleukocytose. 28. 97. 315.  
 — durch Hühnereiweiß. 17. 93. 537.  
 — durch Humor. aquens. 10. 90. 151.  
 — durch intravasculäres Blut. 10. 90. 112.  
 — durch Natriumsilikat. 35. 99. 170.  
 — sogenannte der Milch. 23. 95. 44.  
 — Verminderung durch Erhitzen und Gefrieren. 10. 90. 116.  
 — von Zellextrakten, durch Neutralisieren aufgehoben. 35. 99. 162.  
 — s. a. Alexine, Blut, Blutserum, Leukocyten, Serum.
- Bakterien.** Abspülung vom Deckgläschen trotz Fixierung. 39. 01. 388.  
 — Abtötung durch konzentrierte Kochsalzlösungen. 11. 90. 81.  
 — Abtötung durch Elektrizität. 34. 99. 61.

- Bakterien.** Adenin in —. 18. 93. 324.
- Änderung der Morphologie unter Anaerobiose. 30. 97. 298.
  - Äußere Einflüsse und biologisches Verhalten. 21. 94. 101.
  - Agglutination s. Agglutination.
  - Aschebestandteile, Anpassung an Nährboden. 28. 97. 11.
  - Atmung. 28. 97. 308.
  - Auslaugung im Organismus. 40. 01. 59.
  - Ausscheidung durch die thätige Milchdrüse. 23. 95. 44. 35. 99. 205.
  - bei Fleischvergiftungen. 20. 94. 252. 28. 97. 146. 32. 98. 219 u. 277. 35. 99. 40.
  - Beiträge zur Kenntnis der thermophilen —. Michaëlis G. 36. 99. 285.
  - Bestimmungentwicklungsfähiger Luftpilze. 1. 83. 169.
  - Butter- und Essigsäurebildung. 22. 95. 11.
  - Chemische Zusammensetzung. 18. 93. 322.
  - Diastatische Fermente. 10. 90. 30.
  - Die parasitären — der Cerealien. Bemerkungen zu obiger Frage. 9. 89. 350.
  - Die Zusammensetzung der — in ihrer Abhängigkeit von dem Nährmaterial. Cramer E. 16. 93. 151.
  - der »Borscht« genannten Gärung der roten Rüben. 36. 99. 149.
  - der Sauerkrautgärung. 29. 97. 56.
  - des Hühnereies. 16. 93. 381.
  - des Trinkwassers. 4. 86. 168.
  - Einfluß der Bewegung auf Wachstum und Virulenz. 13. 91. 247.
  - Einfluß der Metalle. 34. 99. 43.
  - Einfluß der Spektralfarben. 17. 93. 204.
  - Einfluß des Lichtes. 17. 93. 179.
  - Einfluß des Sonnenlichtes. 36. 99. 323.
  - Einwirkung auf Alexine. 35. 99. 300.
  - Einwirkung auf Milch. 39. 01. 409.
  - Einwirkung künstlichen Magensaftes auf pathogene —. 10. 90. 382.
  - Eiweißzersetzung. 22. 95. 312.
  - Enzyme in thermophilen —. 33. 98. 183.
  - Enzyme, tryptische. 14. 92. 1.
  - Färbbarkeit nach vorhergegangener Schädigung. 28. 97. 180.
  - Färbung in feuchtem Zustande. 39. 01. 322.
  - Farbstoffbildung, Einfluß reichlicher Luftzufuhr. 37. 00. 24.
  - Farbstoffbildung, Variabilität. 30. 97. 1.
  - Fermente. 10. 90. 1.
  - Fettartige Körper, Vermehrung auf traubenzuckerhaltigen Nährböden. 28. 97. 36.
  - Fettsäuren. 22. 95. 314.
  - Fettzersetzung. 38. 00. 78.
  - Gasatmung. 22. 95. 189.
  - Generationsdauer. 39. 01. 352.
  - Generationsdauer in Bouillonkulturen. 23. 95. 57.
  - Gewöhnung an Alexine. 39. 01. 31.

- Bakterien.** Guanin in —. 18. 93. 324.
- Hemmung der Gelatineverflüssigung durch Zuckerzusatz. 31. 97. 311.
  - im Berliner Kanalwasser, vier gegenüber Kalkmilch sehr resistente —. 27. 96. 224.
  - im Blute lebender Tiere. Fodor J. 4. 86. 130.
  - im Bodenschlamm von Brunnen. 11. 90. 378.
  - im Darm von Tieren der Polarregion. 39. 01. 426.
  - im Flußboden. 24. 95. 213.
  - im Hühnerrei. 16. 93. 369.
  - im Hühnerkot. 34. 99. 239.
  - im Straßensaub. 35. 99. 252.
  - im Wasser, s. Wasserbakterien.
  - in der Münchener Butter. 13. 91. 1.
  - in Faeces nach Chiningaben. 4. 86. 390.
  - in Faeces nach Kaffeegenuß. 4. 86. 388.
  - in Faeces nach Naphthalingaben. 4. 86. 355.
  - in Faeces nach Weingenuß. 4. 86. 386.
  - In gesalzenen Fleischproben gefundene —. 37. 00. 190.
  - in Rot- und Weißwein. 4. 86. 360.
  - Indolbildung. 30. 97. 308.
  - Kohlensäureausscheidung 28. 97. 308.
  - Kohlensäurebildung im Boden. 11. 90. 32.
  - Künstliche Umzüchtung von Rassen. 30. 97. 31.
  - lebende und tote —, Verhältnis beider in Kulturen verschiedenen Alters. 39. 01. 367.
  - Lebendfärbung. 7. 87. 343.
  - Lecithin in — 18. 93. 325.
  - Leim- und Fibrin lösende Fermente der — 10. 90. 1.
  - Mikroskopische Zählungsmethode nach A. Klein. 39. 01. 321.
  - Modus der Schwefelwasserstoffbildung bei — 16. 93. 53.
  - Nährmaterial und Widerstandskraft. 38. 00. 298.
  - Neue Arten an Kartoffeln. 38. 00. 332.
  - Neue, zwei aus Rheinwasser isolierte. 19. 93. 30.
  - Peptonisierende — der Milch. 37. 00. 30.
  - Pigmentbildung bei Anaërobiose. 30. 97. 29.
  - Pleomorphismus des Bacteriums der Maul- und Klauenseuche. 30. 97. 394.
  - Pleomorphismus des Diphtheriebacillus. 33. 98. 1.
  - Resistenz gegen Kochsalz. 35. 99. 54.
  - Resistenz gegenüber Pasteurisieren. 9. 89. 369.
  - Säurefestigkeit und Nährboden. 39. 01. 198.
  - Schädigung durch Metalle. 34. 99. 43.
  - Schwefelwasserstoffbildung bei den —. 16. 93. 10. 30. 97. 304.
  - Sedimentierung in Flüssen. 38. 00. 198.
  - Solanin bildende. 38. 00. 342.
  - Spezifisches Gewicht. 11. 90. 384.
  - Sporenauskeimung bei verschiedener Temperatur. 39. 01. 222.

- Bakterien.** Sporenbildung bei *Cladotrix*. 27. 96. 338.
- Sporenresistenz im Auskeimungsstadium. 39. 01. 223.
  - Stickstoff als Eiweißstickstoff. 22. 95. 188.
  - Studien über die Produktion von Schwefelwasserstoff, Indol und Mercaptan bei —. Morris M. 30. 97. 304.
  - Symbiose zwischen *B. denitrificans* und *B. coli* oder *typhi*. 30. 97. 278.
  - Symbiose mit Amöben. 40. 01. 135.
  - Thermophile — in Brunnenwasser. 36. 99. 286.
  - Thermophile s. a. *Bacillus Thermophilus*.
  - Transport durch feinste Spraynebel. 8. 88. 194.
  - Trockensubstanz und Asche. 13. 91. 75.
  - Über das Verhalten einiger pathogener — im Trinkwasser. Karlinski J. 9. 89. 113.
  - Über den Einfluss des Wassergehalts der Nährböden auf das Wachstum der —. Wolf L. 34. 99. 200.
  - Über den Einfluss eines wechselnden Traubenzuckergehaltes im Nährmaterial auf die Zusammensetzung der —. Lyons R. E. 28. 97. 30.
  - Über die — des Mainwassers. Rosenberg B. 5. 86. 446.
  - Über die — im Duodenum des Menschen. Gessner C. 9. 89. 123.
  - Über Gewöhnung von — an Alexine. Trommsdorff R. 39. 01. 31.
  - und Grundwasser. Renk F. 4. 86. 27.
  - und Grundwasser. Pfeiffer A. 4. 86. 241.
  - und Grundwasser. Zur Gegenwehr. Renk Fr. 4. 86. 246.
  - und Wasserkrebse im Wasser. 15. 92. 90.
  - Variabilität. 37. 00. 1.
  - Variabilität, Beitrag zur. 34. 99. 192.
  - Variabilität der Farbstoffbildung. 30. 97. 1.
  - Variabilität der Milchsäurebakterien mit Bezug auf die Gärungsfähigkeit. 38. 00. 294.
  - Variationserscheinungen. 8. 88. 369.
  - Verhalten pathogener — im Trinkwasser. 6. 87. 234.
  - Verhalten im Bilschwasser. 12. 91. 418.
  - Verhalten im Kaffee. 4. 86. 368.
  - Verhalten im normalen Harn. 12. 91. 66.
  - Verhalten in arteriell und venös hyperämischen Organen. 39. 01. 152.
  - Verhalten in kohlensauren Wässern. 4. 86. 168.
  - Verhalten in konzentrierten Nährmedien. 10. 90. 118.
  - Verhalten in Milch. 39. 01. 405.
  - Verhalten zu den Sulfaten des Nährbodens. 16. 93. 65.
  - Vermehrung agglutinerter —. 34. 99. 185.
  - Virulenzgrad nach Passage des Darmes. 11. 90. 333.
  - Virulenzsteigerung durch Schleim. 39. 01. 170.
  - Virulenz und Resistenz gegen Alexine. 37. 00. 277.
  - Virulenz und Vermehrungsgröße. 37. 00. 286.
  - Wachstum unter Öl. 33. 98. 159.
  - Wanderung des Schwefels im Stoffwechsel der —. Rubner M. 16. 93. 78.

- Bakterien.** Wirkung der Alkaloide. 14. 92. 37.  
 — Wirkung der Bewegung. 13. 91. 247.  
 — Wirkung von Luftzutritt. 37. 00. 17.  
 — Wirkung von Pepsin und Salzsäure auf —. 10. 90. 385.  
 — Xanthin in —. 18. 93. 324.  
 — Zersetzungsgröße und Vermehrungsgeschwindigkeit. 36. 99. 283.  
 — s. a. Keime, Mikroorganismen, Spaltpilze.
- Bakterienfeindliche Wirkung** des Blutes s. Blut.
- Bakterienflora** des Darmes. 4. 86. 355. 26. 96. 293. 27. 96. 392. 29. 97. 304.
- Bakteriengehalt** des Badewassers. 19. 93. 225.  
 — der Faeces nach Aufnahme verschiedener Substanzen. 4. 86. 355.  
 — des Flufswassers, Abhängigkeit von verschiedenen Faktoren. 30. 97. 67.  
 — Über den — der öffentlichen Brunnen in Kaiserslautern. Bokorny Th. 8. 88. 105.  
 — Untersuchungen über den — des Flufsbodens in verschiedener Tiefe. Davids. 24. 95. 213.
- Bakterientötende Substanz.** Versuche über die Natur der — im Serum. Buchner H. und Orthenberger M. 10. 90. 149.
- Bakterientötende Wirkung** des Blutes. 10. 90. 101.
- Bakterienzählung** s. Zählungsmethode.
- Bakterienzahl** in Kochschen Deckglaspräparaten. 39. 01. 387.
- Bakteriologische Untersuchungsmethoden** s. Untersuchungsmethoden.
- Bakterium** s. Bacterium.
- Bamberg.** Hydrographie der Stadt und Umgebung. 4. 86. 101.
- Bangigkeitsgefühl.** 31. 97. 179.
- Barchent.** Struktur. 23. 95. 7.
- Bau.** Veränderungen des Mörtels in einem —. 9. 89. 223.
- Baumwollenstoff.** Einfluß des Stärkens von — auf die Wärmedurchlässigkeit. Rubner M. 25. 95. 286.
- Baumwollspinnereien.** Beschaffenheit der Luft in —. 20. 94. 295.
- Baumwollöle** in amerikanischen Fetten. 17. 93. 437.
- Baumwollsocken.** Schweifsaufnahme. 10. 90. 272.
- Bayern.** Choleratodesfälle in —, 1856–1874. 3. 85. 167.
- Bedeckung** des Körpers und Pulszahl. 3. 85. 224.
- Beer, Condensed —.** Sendtner R. 6. 87. 85.
- Beggiatoa** und Gehalt des Flufswassers an organischer Substanz. 14. 92. 190.
- Behaarung.** Einfluß auf Wasserdampfabgabe. 11. 90. 220.  
 — s. a. Haarbedeckung.
- Bekleidungssysteme.** Experimentelle Untersuchungen über die modernen —. Rubner M.  
 I. Empirische Reformbewegungen. 29. 97. 269.  
 II. Hygienische Gesichtspunkte zur Beurteilung einer Kleidung. 31. 97. 142.  
 III. Beurteilung der verschiedenen Bekleidungssysteme. 32. 98. 1.
- Bekleidung.** Über den Wert der — und ihre Rolle bei der Wärmeregulation. Rumpel O. 9. 89. 51.  
 — Thermische Studien über die — des Menschen. Rubner M. 23. 95. 13.

**Bekleidung** s. a. Kleidung.**Beleuchtung des kgl. Residenztheaters in München mit Gas und elektrischem Licht.** Pettenkofer M. v. 1. 83. 384.

- Die elektrische — des Hof- und Nationaltheaters in München nebst Bemerkungen über den »Glanz« des elektrischen Glühlichts. Renk Fr. 3. 85. 1.
- Einfluss Appertscher Scheiben. 26. 96. 358.
- Einfluss des Dochtes auf die Ausstrahlung von Kerzen. 23. 95. 230.
- elektrische, bei Theatervorstellungen. 3. 85. 18.
- Lichterzeugung und Verbrennungsprozefs. 23. 95. 308.
- Licht- und Wärmestrahlung. 23. 95. 313.
- Luftverunreinigung durch die —. 10. 90. 283.
- Salpetrige Säure in Zimmerluft durch —. 15. 92. 228.
- Tageslicht— von Wohnräumen. 17. 93. 59.
- Über — mit Petroleum. Oberdieck C. 33. 98. 229.
- und Ventilationsbedarf. 18. 93. 309.
- Untersuchungen über die natürliche — in den städtischen Schulen zu Göttingen. Studtmann O. 11. 90. 293.
- Untersuchungen über indirekte (diffuse) — von Schulzimmern, Hörsälen und Werkstätten mit Auerschem Gasglühlicht. Kermauner F. und Prausnitz W. 29. 97. 107.
- Unvollkommene Verbrennungsprodukte. 10. 90. 316.
- Wärmestrahlung irdischer Lichtquellen. 23. 95. 87. 23. 95. 193. 23. 95. 297. 23. 95. 343.
- s. a. Gasflammen, Bogenlicht, Licht.

**Beleuchtungsfrage.** Zur —. Photometrische Tageslichtmessungen in Wohnräumen. Boubnoff S. 17. 93. 49.**Beleuchtungsmaterialien.** Die Verbrennungswärme der gebräuchlichsten — und über die Luftverunreinigung durch die Beleuchtung. Cramer E. 10. 90. 283.

- Wasserverdampfung von —. 10. 90. 318.

**Beleuchtungsvorrichtungen.** Über die Größe der Wärmestrahlung einiger —. Rubner M. 23. 95. 193.**Bemerkungen zu dem »Nachtrag« des Stabsarztes Dr. Scheurlen zu seiner Veröffentlichung: »Weitere Untersuchungen über Saprol« (A. f. H. 19. 93. 347).** Pfuhl. 20. 94. 392.

- zu Dr. Mays Aufsatz: »Über die Infektiosität der Milch perlsüchtiger Kühe. Aufrecht. 1. 83. 397.
- zur Abhandlung des Herrn Dr. Reichenbach über Wärmestrahlung der Leuchtflammen. Rubner M. 33. 98. 350.
- zur vorstehenden Notiz von Dr. H. Reichenbach »Zur Messung der Wärmestrahlung«. Rubner M. 39. 01. 259.
- zu vorstehenden Ausführungen des Herrn Dr. Hebebrand. Welte E. 25. 95. 104.

**Benzolvergiftung, chronische.** 31. 97. 339.**Bergarbeiter.** Traumatische Konjunktivitis bei —n. 1. 83. 41.

- Berlin.** Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 264.  
 — Leitungswasser, 1891—1894. 21. 94. 63.  
 — Leitungswasser von April 1894 bis Dezember 1897. 34. 99. 101.  
 — Veränderung des Spreewassers auf seinem Laufe durch —. 35. 99. 83.
- Bernsteinsäure.** Bildung in Milch durch *Bact. coli*, *proteus* und *prodigiosum*. 39. 01. 411.  
 — Die — als Produkt der alkoholischen Gärung zuckerhaltiger Flüssigkeiten, nebst Studien über die quantitative Bestimmung derselben. Rau A. 14. 92. 225.  
 — Methode der quantitativen Bestimmung. 14. 92. 234.
- Bettluft.** Kohlensäuregehalt. 27. 96. 306.
- Bettstoffe.** Physikalische Eigenschaften. 32. 98. 289.  
 — Über das Wärmeleitungsvermögen einiger —. Spitta O. 32. 98. 285.
- Bier.** Das Budapester —. Fischer S. 2. 84. 432.  
 — Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 209.  
 — Einfluss auf Typhusbacillen. 19. 93. 59.  
 — Einfluss des —es und seiner Bestandteile auf die künstliche Verdauung 4. 86. 11.  
 — Qualitativer Nachweis von Salicylsäure. 4. 86. 127.  
 — Salicylzusatz zu —. 5. 86. 486  
 — Über die diuretische Wirkung des —s. Mori R. 7. 87. 354.  
 — Über die Gesundheitsschädlichkeit hefetrüber —e und über den Ablauf der künstlichen Verdauung bei Bierzusatz. Simanowsky N. P. 4. 86. 1.  
 — Über die Veränderung des —es in Flaschen. Hilger A. 8. 88. 445.  
 — Verhältnis von Alkohol zu Glycerin im —e. Egger, E. 2. 84. 254.  
 — s. a. Beer.
- Bierhefe.** Abtötung durch Alkohole. 40. 01. 352.
- Biertripper.** Ursache. 7. 87. 377.
- Bilanz der Wärmeökonomie.** 27. 96. 69.
- Bilschwasser.** Bakterien. 12. 91. 418.
- Bindegewebe.** Über die Bestimmung des —s im Muskel. Schepilewsky E. 34. 99. 348.
- Blausäure** bei Leuchtgasverbrennung. 22. 97. 122.
- Blei** in Gummisachen. 15. 92. 133.  
 — in Haarwasser. 17. 93. 432.  
 — in Safran. 17. 93. 437.  
 — in Theeverpackung. 17. 93. 434.
- Bleiagar.** 30. 97. 305.
- Bleichromat.** Hygienische Untersuchungen über —. Lehmann K. B. 16. 93. 315.  
 — Nachträge zu meinen »Hygienischen Untersuchungen über —«. Lehmann K. B. 19. 93. 115.
- Bleirohre.** Über die — der Wasserleitungen. Steiner S. 3. 85. 186.
- Blut.** Aktivität und Farbe. 37. 00. 289.  
 — Baktericide Wirkung und Blutkörperchengehalt nach Abkühlung. 28. 97. 373.  
 — Dauer der bakterientötenden Wirkung. 10. 90. 114.

- Blut.** Einwirkung der schwefligen Säure auf das —. Ogáta M. 2. 84. 242.  
 — gesunder Tiere, Bakteriengehalt. 4. 86. 130.  
 — lebender Tiere, Verhalten von eingebrachten Bakterien. 4. 86. 139.  
 — Reaktion auf Kohlenoxyd. 10. 90. 397.  
 — Steigerung der baktericiden Wirkung durch vorgängige Erysipelkokkeninjektion. 10. 90. 106.  
 — Über das Verhalten virulenter und avirulenter Kulturen derselben Bakterien-species gegenüber aktivem —e. Nadoleczny M. 37. 00. 277.  
 — Über den bakterientötenden Einfluss des —es. Buchner H. u. Voit Fr. 10. 90. 101.  
 — und Blutserum. Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Wirkungen des —. Buchner H. 10. 90. 84.  
 — Veränderung der baktericiden Kraft durch Erhitzen und Gefrieren. 10. 90. 116.  
 — Welchen Bestandteilen des —es ist die bakterientötende Wirkung zuzuschreiben? Buchner H. und Sittmann G. 10. 90. 121.  
 — Zersetzung durch Choleravibrionen. 8. 88. 242.
- Blutdruck.** Steigerung nach Alkoholverbänden. 40. 01. 368.
- Blutkörperchen.** Resistenzhöhung bei Anwesenheit von Salzen. 17. 93. 166.  
 — und Choleravibrio. 5. 86. 252.  
 — weisse, s. Leukocyten.
- Blutserum.** Über eine Methode der fraktionierten Fällung der Eiweißkörper des —s. Engel W. 20. 94. 214.  
 — Weitere Mitteilungen über quantitative Verhältnisse verschiedener Eiweißarten im —. Engel W. 28. 97. 334.  
 — Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen und globuliciden Wirkungen des —s. Buchner H. 17. 93. 112.
- Blutserumtherapie.** 18. 93. 192.
- Blutstrom.** Wirkung von Alkoholen auf den arteriellen —. 40. 01. 343.
- Boden.** Abnahme des organischen Stickstoffs durch Ammoniakabdunstung. 30. 97. 90.  
 — Abnahme organischer Kohle. 30. 97. 93.  
 — Absorption von Alkaloiden. 2. 84. 295.  
 — Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des —s für Luft. v. Welitschowsky. 2. 84. 483.  
 — Beitrag zur Kenntnis der Permeabilität des —s für Wasser. v. Welitschowsky. 2. 84. 499.  
 — Bewegung des Leuchtgases nach geheizten Wohnräumen. 5. 86. 166.  
 — Durchfeuchtungszustand natürlichen —s. 1. 83. 285.  
 — Eindringen von Verunreinigungen in den —. Hofmann Fr. 2. 84. 145.  
 — Fein- und grobporöser, Verhalten gegenüber Verunreinigungen. 2. 84. 156.  
 — Fett- und Fettsäurezersetzung. 38. 00. 67.  
 — Feuchtigkeit und Grundwasser. 1. 83. 273.  
 — Formel der Permeabilitätsgröße des — für Luft. 2. 84. 496.  
 — Oxydation des Ammoniaks. 4. 86. 82.  
 — Quarz- und Marmor—, Verhalten von Milzbrand- u. Cholerabacillen. 11. 90. 1.



- Boden.** Schutz gegen das Eindringen von Verunreinigungen. 2. 84. 190.
- Selbstreinigung. 2. 84. 281.
  - Tiefenwirkung der Sonnenstrahlen. 36. 99. 332.
  - Über den Einfluß der Verunreinigung, Temperatur und Durchlüftung des —s auf die Härte des durch denselben durchsickernden Wassers. Rigler G. v. 30. 97. 69.
  - Über die Selbstreinigung des —s. Rigler G. v. 30. 97. 80.
  - Verhalten von Strychnin. 2. 84. 295.
  - Verhalten von Typhusbacillen. 13. 91. 302.
  - und Milzbrandbacillus. 2. 84. 343.
  - s. auch Erdboden, Flufsboden, Friedhofsboden, Grundwasser.
- Bodenwärme.** 20. 94. 314.
- Bodenuntersuchung.** Ventilbohrer. 24. 95. 217.
- Bogenlicht.** 23. 95. 282.
- Boletus edulis.** Chemische Zusammensetzung. 5. 86. 329.
- Bombay.** Cholera und Regenhöhe. 2. 84. 182.
- Borax.** Einfluß auf Milchgerinnung. 40. 01. 184.
- Hackfleischkonservierung. 40. 01. 172.
  - Fleischkonservierung. 37. 00. 231.
- Borscht.** Untersuchung über die — oder Barszcz genannte Gärung der roten Rüben. Epstein St. 36. 99. 145.
- Borsäure.** Einfluß auf Milchgerinnung. 40. 01. 182.
- Einfluß auf Zersetzung im Darne. 2. 84. 95.
  - Über die Verwendbarkeit der — zur Konservierung von Nahrungsmitteln Forster J. 2. 84. 75.
  - Wert als Fleischkonservierungsmittel. 37. 00. 230. 40. 01. 169.
  - Wurstkonservierung. 13. 91. 196.
- Bouillonextrakte.** 6. 87. 253.
- Branntwein.** Schwefelsäure- und Salzsäurenachweis. 1. 83. 454.
- Bratwurstfüllen.** Gehalt an schwefligsauren Salzen. 35. 99. 17.
- Brauereien.** Kohlensäuregehalt in Gäräumen. 37. 99. 340.
- Brechdurchfall.** Spirillen bei —. 20. 94. 148.
- Bremen.** Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 271.
- Brillen** aus Bergkrystall. 13. 91. 341.
- Brom.** Schädlichkeit. 7. 87. 257.
- Bromsilberpapier** nitriertes. 38. 00. 323.
- Brot** aus geschältem Roggen, Ausnutzung. 11. 90. 357.
- Celluloseausnutzung. 11. 90. 360.
  - Chemische Zusammensetzung bei Verschimmeln. 24. 95. 91.
  - Das — im Kleinhandel. Steiner S. 2. 84. 443.
  - Ausnutzung des Gelinkschen —es. 21. 94. 252.
  - Dekortikation und Ausnutzbarkeit. 21. 94. 261.
  - Durchlässigkeit für Luft und Wasser. 21. 94. 231.
  - Einfluß des Säuregehaltes auf die Ausnutzung. 20. 94. 18.
  - gesundheitsschädliches. 19. 93. 103.
  - Imbibitionsfähigkeit. 21. 85. 235.

- Brot.** Kauversuche. 24. 95. 111.  
 — Mutterkornnachweis. 24. 95. 228.  
 — Porenvolum und -größe frischen —es. 21. 94. 216.  
 — Porositätsverhältnisse beim Trocknen. 21. 94. 224.  
 — Säuregehalt qualitativ und quantitativ. 19. 93. 363.  
 — Schädlichkeit Rademehl enthaltenden —es. 9. 89. 267.  
 — Spezifisches Gewicht. 21. 94. 216.  
 — Über blaues —. Lehmann K. B. 4. 86. 149.  
 — Über das Verschimmeln des —es. Welte E. 24. 95. 84.  
 — Über das Verschimmeln des —es. Hebebrand A. 25. 95. 101.  
 — Bemerkung hierzu. Welte E. 25. 95. 104.  
 — Über die Gesundheitschädlichkeit des blauen —es nebst einer Notiz über den blauen Farbstoff von Mercurialis perennis. Lehmann K. B. 6. 87. 124.  
 — Untersuchung auf Mutterkorn, Kornrade, Alaun. 2. 84. 201.  
 — Zusammensetzung der Poren. 24. 91. 231.  
 — s. auch Mehl.
- Brotsorten.** Chemische Zusammensetzung. 17. 93. 637.  
 — Mikroskopische Schnitte. 17. 93. 639.  
 — verschiedene — und Ausnutzung gemischter Kost. 17. 93. 626.
- Brunnen.** Bakteriengehalt öffentlicher in Kaiserslautern. 8. 88. 105.  
 — Bodenschlamm-Keimverhältnisse. 11. 90. 378.  
 — Über den Bakteriengehalt der öffentlichen — in Kaiserslautern. Bokorny Th. 8. 88. 105.
- Brunneninfektion.** 15. 92. 61.
- Brunnenwasser.** Das — von Lissabon. Emmerich R. 1. 83. 389.  
 — Hühnercholera-epizootie vom — ausgehend. 15. 92. 61.  
 — Thermophile Bakterien. 36. 99. 286.  
 — Verhalten der Typhusbacillen. 9. 89. 432.  
 — s. a. Hydrologie. Leitungswasser, Trinkwasser, Wasserleitung.
- Brustfellentzündung** in der Garnison München. 1. 83. 101.
- Brustumfang** bei Kindern. 4. 86. 52.
- Ruchdruckereien.** Luft in —. 3. 85. 522.
- Budapest.** Mitteilungen aus dem hygienischen Institut in —. Fodor J. v. 2. 84. 363. 2. 84. 432.
- Bügeln und Stärken.** Einfluss auf Baumwollstoffe. 25. 95. 286.  
 — Einfluss auf Leinenstoffe. 32. 98. 55.
- Butter.** Acidität nach Sterilisieren. 38. 00. 70.  
 — aus steriler Milch. 22. 95. 159.  
 — Bakteriologische Untersuchung Münchener —. Lafar F. 13. 91. 1.  
 — Einfluss der Temperatur auf Keimgehalt. 13. 91. 22.  
 — Keimgehalt. 13. 91. 14.  
 — Kochsalzzusatz und Keimgehalt. 13. 91. 31.  
 — s. a. Kunstbutter, Marktbutter, Rahm.
- Butterfett.** Beitrag zur Bestimmung des —es. Wiener. 30. 97. 324.
- Butterfettanalyse.** Erfahrungen auf dem Gebiete der —. Raumer E. v. 8. 88. 407.

- Buttersäurebildung durch Bakterien.** 22. 95. 11.  
**Buttersäuregärung.** Über —. I. Abhandlung. Schattenfroh A. und Grassberger R. 37. 00. 54.  
**Buttersorten.** Über den Gehalt verschiedener — an flüchtigen Fettsäuren. Sendtner R. 1. 83. 137.  
**Butteruntersuchungsmethoden.** Kritik der neueren auf dem Reichert-Meissschen Verfahren basierenden —. Sendtner R. 8. 88. 424.

### C.

- Calcutta.** Cholera-Immunität des Forts William. 3. 85. 147.  
 — Cholera-Todesfälle 1881—1883. 3. 85. 160.  
 — Keimgehalt der Milch. 12. 91. 145.  
**Campher.** Antiseptische Wirkung. 7. 87. 328.  
**Carbaedometer.** Wolperts —. 27. 96. 292.  
**Carbolglycerin.** Desinfektionswert. 39. 01. 112.  
**Carbolöl.** Wirkung in emulgiertem Zustande. 9. 89. 215.  
**Carbolsäure.** Desinfektion bei erhöhter Temperatur. 15. 92. 360.  
 — Einfluss kleiner Quantitäten auf die Vermehrung von *B. coli* und *B. typhi* in Bouillon. 39. 01. 377.  
**Carbon-Natron-Ofen.** Der Nieskesche —. Terzi C. 16. 93. 196.  
**Carnivoren.** Kupfergehalt. 24. 95. 39.  
**Casein** s. Kasein.  
**Catania.** Typhus. 13. 91. 344. 13. 91. 384. 20. 94. 78.  
**Cellulose.** Quantitative Bestimmung in Mahlprodukten nach Lebbin. 28. 97. 237.  
 — Wärmeleitung. 24. 95. 313.  
**Cellulosebestimmung.** Zur — im Kote. Mann K. 36. 99. 158.  
**Cerealien.** Parasitäre Bakterien der —. 9. 89. 350.  
**Chinin** und Bakteriengehalt der Fäces. 4. 86. 390.  
**Chlor.** Gewöhnung an die Einatmung. 34. 99. 299.  
 — Einwirkung auf den Organismus. 7. 87. 242.  
 — und Brom. Absorption durch den Menschen. 17. 93. 335.  
 — Wieviel — nimmt ein Hund in einer Chloratmosphäre auf und auf welchem Wege. Lehmann K. B. 34. 99. 308.  
**Chlorgas** als Zersetzungsprodukt des Chloroforms. 13. 91. 289.  
**Chlorgehalt** der Luft. Einfluss auf den Menschen. 7. 87. 280.  
**Chlorkalk.** Desinfizierende Kraft. 24. 95. 239.  
**Chlornatrium** s. Kochsalz.  
**Chloroform.** Die Zersetzungsprodukte des —s bei Chloroformierung in mit Flammen erleuchteten Räumen. Eisenlohr L. u. Fermi C. 13. 91. 269.  
**Chlorschwefel.** Versuche über die Giftigkeit des —s. 20. 94. 74.  
**Cholera asiatica.** Über die Fermentausscheidung des Kochschen *Vibrio* der —. Bitter H. 5. 86. 241.  
 — *asiatica.* Untersuchungen über die Pilze der —. Emmerich R. 3. 85. 291.

- Cholera asiatica.** Untersuchungen über giftige Eiweißkörper bei — und einigen Fäulnisprozessen. Scholl H. 15. 92. 172.
- Ähnlichkeit mit Arsenikvergiftungen. 4. 86. 272.
  - Die — in Indien. Pettenkofer M. v. 3. 85. 129.
  - Einfluß der Wohnungsverhältnisse auf die Verbreitung von —. Fodor J. v. 2. 84. 257.
  - **-Epidemie.** Die — in Konstantinopel im Jahre 1893/94. Matthiolus. 23. 95. 371.
  - in Bombay und Calcutta im Verhältnis zur Regenhöhe. 2. 84. 182.
  - **Infantum** und Tyrotoxin. 7. 87. 436.
  - **Massaiah.** Vergleichende bakteriologisch-chemische Untersuchungen über das Verhältnis des Bacillus der — zum Vibrio Metschnikovi und zum Kochschen Kommabacillus. Rontaler St. 22. 95. 301.
  - **nostras-** Stühle, Spirillen. 20. 94. 148. 26. 96. 180.
  - Studien. I. Gruber M. und Wiener E. 15. 92. 242.
  - Studien. II. Über die bakteriologische Diagnostik der Cholera und des Cholera-Vibrio. Gruber M. 20. 94. 123.
  - Todesfälle in Bayern und Sachsen 1836—1874. 3. 85. 167.
  - **-Toxozepton.** 15. 92. 207.
  - Über Desinfektion der ostindischen Post als Schutzmittel gegen Einschleppung der — in Europa. Pettenkofer M. v. 2. 84. 35.
  - Über die Beziehungen der — zu den Wasserverhältnissen in Peterhof. Dobroslawin A. 10. 90. 55.
  - Über die — in Neapel und die in Choleraleichen und Cholera-kranken gefundenen Pilze. Emmerich R. 2. 84. 412.
  - Über die — von 1892 in Hamburg und über Schutzmafsregeln. Pettenkofer M. v. 18. 93. 94.
  - und Grundwasser. 6. 87. 342.
  - und Typhus-Bakterien. Über die Einwirkung von Wein und Bier sowie von einigen organischen Säuren auf die —. Pick A. 19. 93. 51.
  - Wäsche als Infektionsquelle. 4. 86. 337.
- Cholera-bacillen.** Das Verhalten der — in aëroben und anaëroben Kulturen. Hellin D. 21. 94. 308.
- Die Aschebestandteile der —. Cramer E. 28. 97. 1.
  - Die Zusammensetzung der —. Cramer E. 22. 95. 167.
  - Über das Abtöten von — in Wasser. Nijland H. 18. 93. 335.
  - Über das Verhalten der — in roher Milch. Basenau Fr. 23. 95. 170.
- Cholera-bacillus.** Beiträge zur Kenntnis des Neapeler — und einiger demselben nahestehender Spaltpilze. 3. 85. 361.
- s. a. Cholera-vibrio.
- Cholerafrage.** Zum gegenwärtigen Stand der —. Pettenkofer M. v. 4. 86. 249. 4. 86. 397. 5. 86. 353. 6. 87. 1. 6. 87. 129. 6. 87. 303. 6. 87. 373. 7. 87. 1.
- Die Autochthonisten. 4. 86. 251.
  - Die Kontagionisten. 4. 86. 278.
    1. Infektion Gesunder durch Kranke. 4. 86. 281.

**Cholerafrage. Die Kontagionisten.**

2. Exkremente der Cholera-kranken als Sitz des Infektionsstoffes. 4. 86. 298.
  3. Krankenhaus- und Kasernepidemien als Beweis für Kontagiosität. 4. 86. 317.
  4. Wäsche als Infektionsquelle. 4. 86. 337.
  5. Cholera auf Schiffen. 4. 86. 397.
  6. Verbreitung durch persönlichen Verkehr auf dem Lande. 4. 86. 440.
  7. Die Trinkwassertheorie. 4. 86. 470.
- Die Lokalisten. 5. 86. 352.
1. Örtliche Disposition. 5. 86. 355.
  2. Begrenzung von Epidemien nach Flufs- und Drainagegebieten. 5. 86. 379
  3. Cholera in Moorgegenden. 5. 86. 387.
  4. Terrainunterschiede:
    - a) Mulden. 5. 86. 388.
    - b) Höhe und tiefe Lage. 5. 86. 397.
    - c) Bodenbeschaffenheit. 5. 86. 402.
    - d) Begrenzung von Hausepidemien. 6. 87. 4.
  5. Örtlich-zeitliche Disposition. 6. 87. 21.
- Individuelle Disposition und Durchseuchung. 6. 87. 162.
- Choleraimmune Orte. 6. 87. 192.
- Cholera-theorien. 6. 87. 303.
- Cholera-ephyllaxis. 6. 87. 372.
1. Quarantänen. 6. 87. 380.
  2. Pilgercholera in Indien. 6. 87. 401.
  3. Kriegscholera in Europa. 6. 87. 419.
  4. Konstatierung des Kommabacillus. 6. 87. 423.
  5. Isolierung der Cholera-kranken. 6. 87. 433.
  6. Desinfektion der Exkremente. 6. 87. 437.
  7. Choleraflucht. 7. 87. 1.
  8. Jahrmärkte und andere Volksversammlungen 7. 87. 23.
  9. Verkehrsbeschränkungen für Kasernen und Schulen. 7. 87. 27.
  10. Bei Leichenbegängnissen. 7. 87. 30.
  11. Beschränkung des Lumpenhandels. 7. 87. 34.
  12. Behandlung der Cholera-wäsche. 7. 87. 38.
  13. Mafsregeln gegen individuelle Disposition. 7. 87. 49.
  14. Gegen örtliche und zeitliche Disposition. 7. 87. 52.
- Cholera-gifte.** 15. 92. 207. 15. 92. 298.
- Cholera-immunität** des Forts William in Calcutta und Trinkwassertheorie. 3. 85. 147.
- Cholera-infektion.** Gewichtsabnahme der Tiere bei künstlicher —. 22. 95. 38.
- Immunität gegen intraperitoneale —. 22. 95. 61.
- intraperitoneale der Meerschweinchen. 15. 92. 254.
- intraperitoneale und Cholera-Immunität, Untersuchungen über —. Bon-troff. 22. 95. 28.

- Cholerainfektion.** Intraperitoneale und Immunität gegenüber Impfung vom Munde aus. 22. 95. 71.
- Schutz gegenüber *Prodigiosus* und anderer Mikroorganismen. 22. 95. 88.
- Cholera kommabacillen.** Über einige Arten in Calcutta vorkommender —. Cunningham D. 14. 92. 45.
- Cholera vibrio.** Abtötung in unreinem Wasser. 18. 93. 370.
- Alkoholbildung. 22. 95. 17.
  - Anreicherung. 20. 94. 125.
  - Bildung eines diastatischen Fermentes. 5. 86. 252.
  - Bildung flüchtiger Säure durch den —. 22. 95. 9.
  - Bildung von Kohlensäure. 22. 95. 19.
  - Differentialdiagnose durch Verhalten in Nährgelatine. 20. 94. 129.
  - Differentialdiagnose durch Nitroindolreaktion. 20. 94. 138.
  - Differentialdiagnose durch Thierpathogenität. 20. 94. 141.
  - Differentialdiagnose gegen *B. coli* in Fäces-Platten nach 10 Stunden. 21. 94. 138.
  - Einfluss von Wein und Bier. 19. 93. 52.
  - Empfindlichkeit gegen Salzsäure. 10. 90. 388.
  - Empfindlichkeit gegen Sublimat. 18. 93. 360.
  - Infektiosität für Tauben. 21. 94. 41.
  - in Kaviar. 35. 99. 79.
  - in Milch. 12. 91. 133. 23. 95. 67.
  - Lebensdauer auf infizierten Eischalen. 23. 95. 161.
  - Milchsäurebildung. 22. 95. 6.
  - Nitritbildung bei Zusatz von Nitraten. 21. 94. 311.
  - Pasteurisieren. 9. 89. 389. 9. 89. 400.
  - Toxalbumine. 15. 92. 187.
  - Stickstoffproduktion bei Kontakt mit Luft. 22. 95. 176.
  - Über Anaerobiose des —. 20. 94. 383.
  - Über Schwefelwasserstoffbildung des — im Hühnerei. Kempner W. 21. 94. 317.
  - und rote Blutkörperchen. 5. 86. 252.
  - und *Vibrio Metschnikovi* und Cholera Massauah. 22. 95. 301.
  - Untersuchungen über die Infektiosität des — und über sein Verhältnis zum *Vibrio Metschnikovi*. Weibel E. 21. 94. 22.
  - Untersuchungen zur Plattendiagnose des —. Elsner M. 21. 94. 223.
  - Variabilität. 14. 92. 45.
  - Verhalten auf schwach alkalischen Kartoffeln. 19. 93. 15.
  - Verhalten im Badewasser. 18. 93. 368.
  - Verhalten in Erde. 9. 89. 411. 9. 89. 416.
  - Verhalten in Lakmusmolke. 21. 94. 308.
  - Verhalten in reinem Quarz- und Marmorboden. 11. 90. 1.
  - Verhalten in roher Milch. 23. 95. 170.
  - Verhalten im Trinkwasser. 6. 87. 248. 9. 89. 123.
  - Verhalten im Wasser. 9. 89. 406. 9. 89. 416. 18. 93. 370.

- Choleravibrio.** Virulenzabnahme bei intraperitonealer Verimpfung von Tier zu Tier. 15. 92. 275. 15. 92. 288.  
 — Virulenzabnahme durch Älterwerden aërober Kulturen. 15. 92. 267.  
 — Virulenzsteigerung im Hühnerei. 15. 92. 256. 22. 95. 364.  
 — Virulenzsteigerung. 21. 94. 22.  
 — Virulenzveränderungen. 22. 95. 44  
 — Zersetzung von Blut. 8. 88. 342.  
 — Zersetzungen zuckerhaltigen Nährmaterials durch den *Vibrio cholerae asiaticae* Koch. Gosio B. 22. 95. 1.  
 — Zunahme der Giftigkeit nach Wachstum im Hühnerei. 23. 95. 150.  
 — s. a. Cholerabacillen, Kommabacillen.
- Choleravibrionen.** Über das Verhalten der — im Taubenkörper und ihre Beziehungen zum *Vibrio Metschnikovi*. Salus H. 19. 93. 333.  
 — Über die Einwanderung von — ins Hühnerei. Wilm. 23. 95. 145.  
 — und Typhusbacillen. Über die Widerstandsfähigkeit der — gegen niedere Temperaturen. Brehme W. 40. 01. 320.
- Christiania.** Wohnungen des Arbeiterstandes. 26. 96. 109.
- Cladethrix odorifera** in Fæces. 26. 96. 231.  
 — Sporenbildung. 27. 96. 338.  
 — Über eine thermophile —. Kędzior L. 27. 96. 328.
- Clostridium foetidum** als Erreger von Fibrinfäulnis. 36. 99. 372.
- Coagulationswasser.** 13. 91. 97.
- Coffeon.** Besitzt das — und die coffeinfreien Kaffeesurrogate eine kaffeartige Wirkung? Lehmann K. B. u. Wilhelm F. 32. 98. 310.  
 — Natur und Gewinnung. 32. 98. 316.
- Colonisation tropischer Länder; Überwindung der sanitären Hindernisse.** Heyer E. 16. 93. 312.
- Condensed Beer.** Sendtner R. 6. 87. 85.
- Conditoreiwaren.** Erkennung fremder Farbstoffe. 2. 84. 428.
- Congrès d'hygiène et de démographie.** 9. 89. 471.
- Constantinopel.** Cholera-Epidemie 1893/94. 23. 95. 371.
- Contagiosität-Witterung? Kritisch-epidemiologische Betrachtungen.** AltschulTh. 12. 91. 83.
- Cyanit** als Flammenschutzmittel. 8. 88. 112.
- Czaplewskis Keuchhustenbakterium.** 40. 01. 89.
- Czaplewski-Laser'scher Smegmabacillus.** 39. 01. 200.

## D.

- Dampf.** Bedeutung von Spannkraft, Temperatur und Bewegung für Desinfektion. Budde V. 9. 89. 292.  
 — Erwärmung bei Kondensation. 9. 89. 310.  
 — Kessel — unter Siedetemperatur. Ein Vorlesungsversuch. Helbig C. E. 8. 88. 115.
- Darm.** Beitrag zur Bakterienflora des —s. Lembke W. 26. 96. 293.  
 — Berichtigung hiezu. Lembke W. 27. 96. 392.

- Darm.** Weiterer Beitrag zur Bakterienflora des —s. Lembke W. 29. 97. 304.  
— s. a. Duodeum.
- Darmausscheidung.** Vermehrung der — nach Borsäuregenufs. 2. 84. 98.
- Darmbakterien.** Bedeutung für die Ernährung. 39. 01. 425.  
— bei Polartieren. 39. 01. 426.  
— Die Bedeutung der — für die Ernährung. Schottelius M. 34. 99. 210.  
— s. a. Bakterien in Faeces.
- Darmfäulnis.** 39. 01. 420.  
— Verhinderung durch *B. coli commune* 36. 99. 388.  
— Über — nach Verfütterung von Fleisch tuberkulöser Rinder. Kutscher. 27. 96. 34.
- Darmkanal.** Das quantitative Vorkommen von Spaltpilzen im menschlichen —e. Jucksdorff W. 4. 86. 355.
- Darmpassage.** Virulenzänderungen der Bakterien durch —. 11. 90. 303.
- Dekortikation** des Getreides. 11. 90. 335. 13. 91. 122.  
— Einfluss auf die Ausnutzbarkeit des Brotes. 21. 94. 261.
- Denitrifikation.** Einfluss von Säure und Alkali. 30. 97. 285.  
— Studien über —. Weissenberg H. 30. 97. 274.
- Desinflektien.** Bindung an Eiweißkörper. 34. 99. 82.
- Desinfektion.** Die Bedeutung der Spannkraft, Temperatur und Bewegung des Dampfes bei — in Dampfapparaten. Budde V. 9. 89. 292.  
— durch chemische Körper. 20. 94. 223.  
— durch Kresole. 9. 89. 212. 12. 91. 359. 14. 92. 127. 17. 93. 618. 25. 95. 328. 34. 99. 31.  
— durch Saprol. 18. 93. 35.  
— durch Sonnenlicht. 35. 99. 280. 36. 99. 325.  
— durch Solveol. 12. 91. 368.  
— mit Seifen. 27. 96. 350.  
— mit dem Lingnerschen Apparat (Glycoformal). 36. 99. 127.  
— Über — mit Sapokresol. Wolf K. 20. 94. 219.  
— von Wäsche. 15. 92. 384.  
— Zur Kenntnis der Wirkung von Kresolen. 34. 99. 31.  
— Zur — von Wohnungen. Cronberg. 13. 91. 294.
- Desinfektionsfähigkeit.** Beitrag zum experimentellen Studium der — gewöhnlicher Waschseifen. Serafini A. 33. 98. 369.
- Desinfektionskraft** von Chlorkalk. 24. 95. 239.
- Desinfektionsmittel.** Heifse — in der Praxis. 15. 92. 379.  
— Über die Seifen als —. Reistorffer. 27. 96. 350.  
— Über die Wirksamkeit der — bei erhöhter Temperatur. Heider A. 15. 92. 341.
- Desinfektionsversuche.** Methodik. 15. 92. 343.
- Desinfektionswert.** Verminderung durch Glycerin. 39. 01. 141.
- Desodorisierung** durch Kresole. 25. 95. 350.
- Deutschhauskaserne in Nürnberg.** Die in der — während der Jahre 1877 bis 1882 aufgetretenen Infektionskrankheiten. 2. 84. 49.
- Diastatisches Ferment** s. Ferment.



- Diatomeen.** Quantitativer Nachweis im Wasser. 20. 94. 186.  
 — Rolle bei der Flufsreinigung. 20. 94. 188.  
 — s. a. Flufs-, Rheinplankton.
- Differentialmanometer.** Über Einrichtung und Gebrauch des —es. Recknagel G. 17. 93. 234.  
 — zur Bestimmung von Luftgeschwindigkeit. 11. 90. 116.
- Diphtherie.** Einfluss der Witterung. 40. 01. 1.  
 — Streptokokkenbefund im Blut. 33. 98. 44. Anm.
- Diphtheriebacillen.** Pseudo— bei Keuchhusten. 40. 01. 83.  
 — Über den Einfluss der Kohlensäure auf das Wachstum und die Toxinbildung der —. Schierbeck N. P. 27. 96. 339.
- Diphtheriebacillus.** Ein experimenteller Beitrag zur Kenntnis des Löfflerschen — und zur »Blutserumtherapie«. Wernicke E. 18. 93. 192.  
 — Über die Immunisierung von Versuchstieren gegen die Mischinfektion mit — und Streptokokken. Bernheim J. 33. 98. 35.  
 — Empfindlichkeit gegen Salzsäure. 10. 90. 388.  
 — Riesenwuchs auf Kartoffeln. 33. 98. 22.  
 — und Streptokokken bei Mischinfektion. 28. 97. 144.  
 — Virulenz nach Züchtung auf Streptokokkenagar. 28. 97. 143.  
 — Zur Morphologie des —. Meyerhof M. 33. 98. 1.
- Diphtherie-Immunisierung** durch Fütterung. 18. 93. 214.
- Diphtherie-Immunität.** Steigerung der — bei Hunden. 18. 93. 221.
- Diphtherie-Infektion** bei Hunden. 18. 93. 195.  
 — bei Schafen. 18. 93. 210.
- Diphtheroide** Smegmabacillen. 39. 01. 196.
- Diplococcus** bei Meerschweinchen-Pneumonien. 39. 01. 285.
- Disposition zu Infektionskrankheiten.** Bauart der Wohnhäuser und —.  
 2. 84. 263.  
 — durch Einatmung schädlicher Gase. 29. 97. 185.  
 — Über die Beeinflussung der individuellen — durch Wärmeentziehung.  
 I. Abhandlung. Lode A. 28. 97. 344.  
 — s. a. Widerstandsfähigkeit.
- Diuretische Wirkung** des Bieres. 7. 87. 354.
- Drainage.** Reinigende Wirkung. 32. 98. 206.
- Duodenum** des Menschen. Bakterien. 9. 89. 128.
- Durst.** Wirkung auf den tierischen Organismus. 14. 92. 281.

## E.

- Ei** als Nährböden. 16. 93. 28.  
 — Bakterien im —. 16. 93. 367.  
 — Zersetzung nach Infektion mit Cholera vibrio. 15. 92. 184.  
 — s. a. Hühnerei.
- Eier.** Über den Chlornatriumgehalt von —n, welche in Kochsalzlösungen verschiedener Konzentration aufbewahrt wurden. Hanna W. 30. 97. 341.
- Eichelkakao** (Michaelis). 30. 97. 148.

- Eikonservierung.** 16. 93. 369.
- Eikonserven** s. Tata-Eiweifs.
- Eis.** Giftiges —. 7. 87. 420.
- Eisereme.** Ein giftiger Bacillus in —. 27. 96. 308.
- Eisen.** Bestimmung in Milch, Methode. 7. 87. 300.
- Kolorimetrische Bestimmung von — im Mineral-, Brunnen-, Quell- und Flufswasser. Jolles A. F. 8. 88. 402.
  - in Flufs- und Seeboden. 38. 00. 271.
  - in Frauenmilch. 7. 87. 304.
  - in Milch 7. 87. 286.
- Eisenbahnen.** Verbreitung der Tuberkulose durch den Personenverkehr. 12. 91. 192.
- Eiserner Bestand.** Wie läfst sich am besten der sog. — der Truppen im Felde herstellen. Ganser. 3. 85. 500.
- Eiweifs.** Animalisches und vegetabilisches in der Kost russischer Arbeiter. 9. 89. 44.
- Coagulationswasser. 13. 91. 97.
  - Tata—. Helbig C. E. 8. 88. 475.
  - S. a. Albuminstoffe.
- Eiweifsausscheidung** durch Nieren, Wirkung der Milchkuren. 17. 93. 108.
- Eiweifsbedarf.** Über den — des Erwachsenen mit Berücksichtigung der Beköstigung in Japan. Nakahama T. 8. 88. 78.
- Berechtigung der Voitschen Zahl. 29. 97. 177 Anm.
- Eiweifsfäulnis.** Untersuchungen über die Ätiologie der —. Bienstock. 36. 99. 335.
- Untersuchungen über die Ätiologie der —. II. Milchfäulnis, Verhinderung der Fäulnis durch Milch, Darmfäulnis. Bienstock. 39. 01. 390.
- Eiweifsgehalt** eisbarer Pilze. 6. 87. 112.
- Eiweifsgewinnung** und Karbonate im Eiweifs. 17. 93. 543.
- Eiweifskörper** des Blutsersums, Methode der fraktionierten Fällung. 20. 94. 214.
- Giftige bei Cholera asiatica 15. 92. 172.
- Eiweifslösungen.** Fällung durch Alkohol. 40. 01. 360.
- Eiweifsmengen.** Die beim Erhitzen ausfallenden der Milch. 28. 97. 43.
- Eiweifssträger.** Über die Anwendung der —, insbesondere des Weizenklebers, in der Nahrung des Menschen. Voit C. 17. 93. 408.
- Eiweifszersetzung** durch Bakterien. 22. 95. 312.
- Elastin.** Über das Verhalten des —s im Stoffwechsel des Menschen. Mann C. 36. 99. 166.
- Elbvibrio.** I. (Wernicke). 21. 94. 172.
- II. 21. 94. 179.
- Elektricität.** Einwirkung auf oxydierbare organische Substanzen. 13. 91. 220.
- Reinigung der Abwässer durch —. 13. 91. 207.
  - Reinigung von Schmutzwässern durch —. 28. 97. 185.
- Elektrische Beleuchtung** s. Bogenlicht, Glühlicht, München.
- Empfindungskreise.** Vergrößerung infolge geistiger Abspannung. 24. 95. 131.
- Emulsion.** Wirkung des Karbolöls in —. 9. 89. 215.

- Energieverbrauch** für gleiche Lichteinheiten. 23. 95. 196.
- Entmilzte Tiere.** Resistenz gegen Infektionen. 9. 89. 460.
- Entwärmungsquotient.** 38. 00. 129.
- Entwässerungsverhältnisse.** Untersuchungen über die — der Stadt Rostock. 30. 97. 185.
- Enzyme** in thermophilen Bakterien. 33. 98. 183.
- Leimgelatine zum Nachweis tryptischer —. 12. 91. 240.
  - Resistenzerhöhung durch Salze. 17. 93. 161.
  - Tryptische, Resistenz gegen höhere Temperaturen. 14. 92. 9.
  - Wirkung in Gasen. 14. 92. 14.
  - Weitere Untersuchungen über die tryptischen — der Mikroorganismen. Fermi C. 14. 92. 1.
  - s. a. Ferment.
- Epidemiologische Beobachtungen.** Bericht über das erste Decennium der —n in der Garnison München. Port. 1. 83. 63.
- Erdboden.** Experimentelle Untersuchungen über die Verbreitung des Leucht-gases und des Kohlenoxyds im —. Welitschkowsky v. 1. 83. 210.
- s. a. Boden.
- Erkältung.** Die — als krankheitsdisponierendes Moment. Kifskalt C. 39. 01. 142.
- und Krankheiten. 28. 97. 578.
  - Wesen. 39. 01. 167.
- Erkältungsgelegenheiten.** 39. 01. 172.
- Erkältungskrankheiten.** 39. 01. 177.
- s. a. Abkühlung.
- Erklärung.** In Betr. der Arbeit von Dr. H. Bernheim: »Die parasitären Bakterien der Cerialien« nebst weiteren eigenen Versuchen. Lehmann K. B. 9. 89. 350
- Ermüdung.** Über Beziehungen zwischen geistiger — und Empfindungsvermögen der Haut. Griesbach H. 24. 95. 124.
- Ernährung.** Die Bedeutung der Darmbakterien für die —. 34. 99. 210.
- in hochwarmen Klimaten. 38. 00. 154.
  - Künstliche — der Säuglinge und Frauenmilch. 5. 86. 135.
  - Mineralstoffe im Kote bei Mutter- und Kuhmilchnahrung. 31. 97. 115.
  - Über die — 8—15 jähriger Kinder. Schröder W. 4. 86. 39.
  - Über die — des italienischen Universitäts-Studenten. Serafini A. mit Zagato F. 29. 97. 141.
  - s. a. eiserner Bestand, Kost, Kot, Volksnahrung.
- Ernährungsverhältnisse.** Die — der Arbeiterbevölkerung in Centralrussland. Erismann F. 9. 89. 23.
- Erwiderung** auf vorstehende Bemerkung. May F. 1. 83. 400.
- Erysipel.** Über die Aetiologie von — und Puerperalfieber. Hartmann H. 7. 87. 83.
- Überimpfung auf Tiere. 7. 87. 158.
- Erysipelas suum** s. Schweine-Rotlauf.
- Erysipelkokken.** Verhalten bei verschiedenen Temperaturen. 7. 87. 216.

- Erysipelkokken.** Wachstumsverhältnisse. 7. 87. 203.  
**Erysipelkokkeninjektion** gegen Milzbrandinfektion. 6. 87. 448.  
**Eselinnenmilch.** Eisengehalt. 7. 87. 305.  
**Essig.** Untersuchung von — auf Mineralsäuren. 2. 84. 198.  
 — Steiner S. 2. 84. 444.  
 — Zur quantitativen Bestimmung der Mineralsäuren, speciell der Salz- und Schwefelsäure im —. Hilger A. 8. 88. 448.  
**Europäer.** Hautthätigkeit im Vergleich mit der des Negers. 38. 00. 148.  
**Expirationsluft.** Neue Untersuchungen über die Giftigkeit der —. Merkel S. 15. 92. 1.  
 — Über die Giftigkeit der —. Lehmann K. B. und Jessen F. 10. 90. 367.  
 — s. a. Ausatemluft.

## F.

- Fabrikgase.** Experimentelle Untersuchungen über die Gewöhnung an —. (Ammoniak, Chlor, Schwefelwasserstoff.) Lehmann K. B. 34. 99. 272.  
**Fabrikkrüme.** Staub in —n. 21. 94. 330.  
**Fabrikmenage.** 15. 92. 395.  
**Faeces.** *Cladotrix odorifera* in —. 36. 96. 231.  
 — Bakterien bei gemischter Kost. 4. 86. 372.  
 — Bakteriengehalt nach Chininaufnahme. 4. 86. 390.  
 — Coli-ähnliche Mikroorganismen in menschlichen —. 26. 96. 369.  
 — Fehlen von anaëroben Fäulniskeimen. 39. 01. 421.  
 — Über den Virulenzgrad der — von Tieren, welche mit pathogenen Bakterien infiziert wurden. Serafini A. 11. 90. 325.  
 — s. a. Darm, Darmbakterien, Darmkanal, Kot.  
**Fäkalien.** Desinfektion mit Saprol. 18. 93. 43. 18. 93. 66.  
**Fäkalienproduktion** in Städten. 30. 97. 238.  
**Färbbarkeit** von Bakterienmaterial. Studien zur Frage der Beeinflussung der — durch vorhergehende Einwirkung bakterienschädigender Momente. Hierocles C. X. 28. 97. 163.  
**Färbung** von Bakterien im feuchten Zustande. 39. 01. 323.  
**Fäulnis, anaërobe.** Produkte. 36. 99. 360.  
 — Bedeutung, anaërober Pilze. 13. 91. 61.  
 — s. a. Eiweißfäulnis, Fibrinzersetzung, Fleischfäulnis.  
**Fäulnisprozesse.** Toxalbumine, Darstellung. 15. 92. 211.  
**Farbe.** Chromsaures Blei als — für Gebrauchsgegenstände. 16. 93. 317.  
**Farbstoff** von *Mercurialis perennis*. 6. 87. 126.  
**Farbstoffe** in Spirituosen. 1. 83. 450  
 — Über die Erkennung einiger fremder — in Rotweinen, Liqueuren und Konditorwaren. Strohmer F. 2. 84. 428.  
**Farbstoffbildung.** Studien über die Variabilität der — bei *Micrococcus pyogenes*  $\alpha$  *aureus* (*Staphylococcus pyogenes aureus*) und einigen anderen Spaltpilzen. Neumann R. 30. 97. 1.  
 — von Bakterien. Einfluß reichlicher Luftzufuhr. 37. 00. 24.

- Favuspilz.** Beitrag zur Kenntnis des —es. Munnich J. 8. 88. 246.
- Ferment.** Diastatisches in Bakterien. 10. 90. 30.  
— Diastatisches in Choleravibrionen. 5. 86. 252.  
— Diastatisches in thermophilen Bakterien. 33. 98. 184.  
— Die Leim und Fibrin lösenden und die diastatischen —e der Mikroorganismen. Fermi C. 10. 90. 1.  
— s. a. Enzyme, Labferment.
- Fermentausscheidung** des *Vibrio cholerae*. 5. 86. 241.
- Fermentbildung.** Wirkung der Alkaloide. 14. 92. 37.
- Fett.** Fälschung von amerikanischem — mit Baumwollölen. 17. 93. 437.  
— und Fettsäuren. Über Spaltung und Zersetzung von — im Boden und in Nährflüssigkeiten. Rubner M. 38. 00. 67.  
— Weitere Untersuchungen über den Austritt des —es aus der Emulsionsform in der sterilisierten Milch. Renk. 22. 95. 153.  
— s. a. Butterfette, Schweinefett, Soxleth'scher Extraktor.
- Fettausscheidung.** Über — aus sterilisierter Milch. Renk Fr. 17. 93. 312. 22. 95. 153.
- Fettsäuren.** Flüchtige in verschiedenen Buttersorten. 1. 83. 137.  
— in Bakterien 22. 95. 314.
- Feuchtigkeit.** Atmosphärische — und Wasserdampfabgabe. Proportionalität. 11. 90. 176.  
— Relative — der Atmosphäre und Wirkung auf den Menschen. 3. 67. 183.  
— s. a. Luftfeuchtigkeit, Mauerfeuchtigkeit, Wasserdampfabgabe.
- Feuchtigkeitsgrad.** Bestimmung des —es der Luft. 25. 95. 196.  
— des natürlichen Bodens. 1. 83. 285.
- Feuchtigkeitsgrenze.** Zulässige. 11. 90. 240.
- Feuchtigkeitsschwankungen.** Über den Einfluss der — unbewegter Luft auf den Menschen während körperlicher Ruhe. Rubner M. und v. Lewaschew. 29. 97. 1.
- Fibrin lösende Fermente.** 10. 90. 1.
- Fibrinzersetzung** durch anaerobe Bacillen. 36. 99. 349. 36. 99. 371.
- Filteranlagen.** 35. 99. 227.
- Fieber bei Vögeln.** 25. 95. 233.  
— s. a. Badfieber.
- Fisch und Fleisch.** Experimentelle Untersuchungen über das Konservieren von — mit Salzen. Petterson A. 37. 00. 171.
- Fischerei und Fischzucht.** Die Schädigung von — durch Industrie- und Hausabwässer. Weigelt C. 3. 85. 40.
- Flammenschutz.** Ein neues Geheimmittel zum —. Helbig C. E. 8. 88. 111.
- Flanell.** Struktur. 23. 95. 9.
- Flaschenglas.** Über die Einwirkung von verdünnten Säuren auf —. 2. 84. 68.
- Fleisch.** Bakterien im gesalzenen —. 37. 00. 190.  
— Bakteriologische Prüfung. 32. 98. 282.  
— Beiträge zur Kenntnis der Ursache des Rotwerdens des —es beim Kochen nebst einigen Versuchen über die Wirkung der schwefligen Säure auf die Fleischfarbe. Kisskalt K. 35. 99. 11.

- Fleisch.** Die Gewinnung der Albuminstoffe des —es beim Erhitzen. Milroy H. 25. 95. 154.
- Nährwert nach Pökeln. 16. 93. 147.
  - Obligate bakteriologische Untersuchung des —es notgeschlachteter Tiere. 20. 94. 292.
  - Rotfärbung durch Konservesalz. 40. 01. 313.
  - Schwefelwasserstoffabspaltung beim Kochen. 19. 93. 130.
  - tuberkulöses. Höhere Fäulnisfähigkeit im Darne. 27. 96. 37.
  - Über den Gewichtsverlust des —es beim Erwärmen. Ferrati E. 19. 93. 317.
  - Über die Darmfäulnis nach Verfütterung von — tuberkulöser Rinder. Kutscher. 27. 96. 34.
  - Über die Veränderungen, welche frisches — und Pökelfleisch beim Kochen und Dünsten erleiden. Nothwang Fr. 18. 93. 80.
  - Über die Verwendung tuberkulösen —es zu Genufszwecken. Rumpel O. 26. 96. 386.
  - Über eine im — gefundene infektiöse Bakterie. Ein Beitrag zur Lehre von den sog. Fleischvergiftungen. Basenau F. 20. 94. 242.
  - s. a. Fisch, Hackfleisch, Muskelfleisch, Pökelfleisch, Rindfleisch.
- Fleischbrühe.** Wirkung der gebräuchlichen — auf das Herz. 3. 85. 254.
- Fleischextrakt.** Über die Wirkung des Liebigschen —s mit besonderer Berücksichtigung seiner sog. Giftigkeit. Lehmann K. B. 3. 85. 349.
- Untersuchung des Liebigschen —s. 1. 83. 511.
  - Wirkung grosser Dosen. 3. 85. 256.
- Fleischextrakte und Bouillonextrakte.** Sendtner R. 6. 87. 253.
- Fleischfäulnis** durch Fäulnisbakterien. 13. 91. 52.
- Fleischfarbe,** rote durch schweflige Salze. 35. 99. 16.
- Fleischkonserven.** Ein Beitrag zur Untersuchung von —. Hasterlik A. 17. 93. 440.
- Nachweis von Pferdefleischzusatz. 17. 93. 444.
- Fleischkonservierung.** Beitrag zur Frage der — mittels Borsäure-, Borax- und schweflige sauren Natron-Zusätzen. Mit einem Anhang, Milchkonservierung betreffend. Lange L. 40. 01. 143.
- durch Borax. 37. 00. 231.
  - durch Borsäure. 37. 00. 230.
  - durch Einsalzen. 11. 90. 81.
  - durch Kochsalz. 37. 00. 184.
  - durch Salpeter. 37. 00. 227.
  - Über die Verwendbarkeit von Öl zur —. Hierocles C. X. 33. 98. 155.
- Fleischpeptone.** Über die — des Handels. König J. 3. 85. 486.
- Fleischvergiftung.** Bakterien bei —. 32. 98. 277.
- Bac. bovis morbificans. 20. 94. 252. 32. 98. 248.
  - Bakteriologische Untersuchungen in einem Falle von —. Günther C. 28. 97. 146.
- Fleischvergiftungen.** Resistenz der Bakterien bei — gegenüber Kochsalz. 35. 99. 40.

- Fleischvergiftungen.** Weitere Beiträge zur Geschichte der —. Basenau F. 32. 98. 219.
- Fleischwaren.** Salpetergehalt und Pökelprozess. 16. 93. 122.
- Fliegen.** Die Verbreitung von Spaltpilzen durch —. Marpmann G. 2. 84. 360.  
— Rolle bei der Fleischverunreinigung. 40. 01. 309.
- Flüsse.** Bakteriologische und kritische Studien über die Verunreinigung und Selbstreinigung der —. Kabrhel G. 30. 97. 32.  
— Lichteinfluss auf Selbstreinigung. 17. 93. 179.  
— Rolle der Algen bei Selbstreinigung. 12. 91. 261. 36. 99. 331.  
— Schlammabankbildung. 38. 00. 279.  
— Stromgeschwindigkeit und Sedimentierung. 38. 00. 191.  
— Über die Beteiligung chlorophyllführender Pflanzen an der Selbstreinigung der —. Bokorny Th. 20. 94. 181.  
— Untersuchungen über die Verunreinigung und Selbstreinigung der —. Spitta O. 38. 00. 160. 38. 00. 215.  
— Zur Frage der Selbstreinigung der —. Löw O. 12. 91. 261.  
— Zur Frage der Selbstreinigung der —. Pfeiffer L. u. Eisenlohr L. 14. 92. 190.
- Fluss- und Kloaken-Wasser.** Einfluss des Sonnenlichtes auf Keimzahl. 36. 99. 331.
- Fluss- und Seeboden.** Eisengehalt. 38. 00. 271.
- Flussboden.** Gase des —s. 38. 00. 276.  
— Untersuchungen über den Bakteriengehalt des —s in verschiedener Tiefe. Davids. 24. 95. 213.  
— Verhältnisse des —s. 38. 00. 266.
- Flussplankton.** 38. 00. 160.
- Flussvegetation.** 20. 94. 190.
- Flussverunreinigung** durch Fäkalien, durch Algenzersetzung vorgetäuscht. 14. 92. 200.  
— durch Lösch- und Ladeverkehr. 35. 99. 112.  
— Rolle der Notauslässe. 35. 99. 111.
- Flusswasser.** Bakteriengehalt. 30. 97. 67.  
— Beggiatoa und organische Substanz. 14. 92. 190.  
— Eisengehalt. 38. 00. 263.  
— Oxydative Vorgänge im —. 38. 00. 215.  
— Sauerstoffgehalt. 38. 00. 223.
- Forellen.** Über eine durch Bakterien erzeugte Seuche unter den —. Emmerich R. und Weibel E. 21. 94. 1.
- Forelleneier.** Verhalten gegenüber schädlichen Wasserbeimengungen. 3. 85. 83.
- Formaldehyd** im Stoffwechsel der Algen. 12. 91. 265.  
— Wandlung in Stärke durch Algen. 14. 92. 204.
- Formalindesinfektion** mit dem Lingnerschen Apparat. 36. 99. 127.
- Formolglycerin.** 39. 01. 131.
- Frauenmilch.** Eisengehalt. 7. 87. 304.  
— und künstliche Ernährung der Säuglinge. Raspe Fr. 5. 86. 127.
- Frankfurt a. M.** Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 267.

- Freiburg.** Rieselfelder. 32. 98. 173.  
**Friedhofsboden.** Feuchtigkeit. 1. 83. 295.  
 — und Regen. 2. 84. 172.  
**Fütterungspest.** Sektionsbefund. 39. 01. 26.  
 — Über — und das Verhalten des Pestbacillus im tierischen Körper nach dem Tode des Organismus. Sata, A. 39. 01. 1.  
**Fuselöl in Alcoholicis.** 1. 83. 445.  
 — Über den Nachweis des —s in Spirituosen. Uffelmann. 4. 86. 229.  
**Fufs.** Über den Wärmeverlust des bekleideten —es durch Kontakt mit dem Boden. Nothwang, Fr. 15. 92. 314.  
**Fufsbekleidung.** Kohlensäuregehalt unter der —. 27. 96. 306.  
 — Durchnässung, Hautthätigkeit und Ventilation. 31. 97. 248.  
 — Wasseraufnahme der — und Wasserverdunstung vom Fufse. 2. 84. 28.  
 — Zur Hygiene der —. Rubner, M. 31. 97. 217.  
**Fufskalorimeter** nach Rubner. 15. 92. 315.

## G.

- Gärräume.** Luft. 34. 99. 340.  
**Gärung.** Bildung von Bernsteinsäure. 14. 92. 236.  
 — Mehl. —. 21. 94. 229.  
 — Über die Produkte der alkoholischen — mit specieller Berücksichtigung der Glycerinbildung. Thylmann V. u. Hilger A. 8. 88. 451.  
**Gärprodukte.** Schädlichkeit bei höherer Temperatur gebildeter —. 12. 91. 53.  
**Galle.** Einwirkung auf Hefe. 12. 91. 25.  
**Gallisin.** Reindarstellungsversuche aus Honig. 10. 90. 434.  
**Garnison.** Gelenkrheumatismus in den bayerischen —en. 9. 89. 98.  
 — München, Epidemiologische Beobachtungen. 1. 83. 63.  
 — Typhus in der — Catania. 13. 91. 384.  
 — s. a. Kaserne, Scharlachepidemie.  
**Gasanalyse** nach Hempel. 5. 86. 196.  
**Gasbeleuchtung** bei Theatervorstellungen. 3. 85. 10.  
 — Wärmeentwicklung. 22. 95. 148.  
**Gase im Flufsboden.** 38. 00. 276.  
**Gase und Dämpfe.** Experimentelle Studien über den Einfluss technisch und hygienisch wichtiger — auf den Organismus. Lehmann K. B.  
 I. u. II. Ammoniak und Salzsäuregas. 5. 86. 1.  
 III. u. IV. Chlor und Brom. 7. 87. 231.  
 V. Studien über die Absorption von giftigen — durch den Menschen. 17. 93. 324.  
 VI. Schweflige Säure. 18. 93. 180.  
 VII. Schwefelkohlenstoff und Chlorschwefel. 20. 94. 26.  
 VIII. Beiträge zur Kenntnis der Terpentinölvirkung. 34. 99. 321.  
 IX. Untersuchungen über die langdauernde Wirkung mittlerer Kohlen-säuredosen auf den Menschen. 34. 99. 335.



- Gase und Dünste.** Über Prädisposition zu Infektionskrankheiten durch Einatmung der in den verschiedenen Gewerben gewöhnlicheren schädlichen —. Di Mattei E. 29. 97. 185.
- Gasflammen.** Wärmestrahlung freibrennender —. 23. 95. 235.  
— Zum Verhalten von — im abgeschlossenen Raum. Mayer G. 37. 00. 239.
- Gasförmige Körper.** Eindringen in Gelatine. 7. 87. 333.
- Gasgemenge.** Bestimmung des Sauerstoffs. 34. 99. 71.  
— Sauerstoffbestimmung. Zwei Apparate von Chlopin. 37. 00. 323.
- Gasglühlicht.** Auersches —. 23. 95. 261.
- Gasheizapparate.** Untersuchungen über die Verschlechterung der Luft durch —. Knorr R. 11. 90. 86.
- Gefängniskost.** Aleuronatzusatz zum Brote. 17. 98. 423.
- Geisselfrage.** Einige Bemerkungen zur —. Lehmann K. B. 34. 99. 198.
- Gelatine.** Eindringen gasförmiger Körper. 7. 87. 333.  
— Flüssig gehaltene —, Einwirkung proteolytischer Fermente. 14. 92. 20.  
— Schmelzpunktbestimmung. 31. 97. 94.
- Gelatineverflüssigung.** Über die Ursache der Hemmung der — durch Bakterien durch Zuckerzusatz. Auerbach W. 31. 97. 311.
- Gelatöse Lösungen** und Verflüssigungspunkt der Nährgelatine. von der Heide E. C. 31. 97. 82.  
— Zum Erstarren notwendiger Mindestgehalt der Gelatine. 31. 97. 99.
- Gelbsucht, katarrhalische.** 2. 84. 471.
- Gelenkrheumatismus** in der Garnison München. 1. 83. 102.  
— Über das Vorkommen von — in den bayerischen Garnisonen. Port. 9. 89. 98.
- Gelinksches Brot.** Ausnutzung. 21. 94. 252.
- Gemüse.** Abspaltung von Schwefelwasserstoff beim Kochen. 19. 93. 130.  
— Schweflige Säure in Konserven. 17. 93. 430.
- Generationsdauer** von Bakterien. 23. 95. 57. 39. 01. 352.
- Genusmittel.** Über den Einfluß der — auf die Magenverdauung. Ogata M. 3. 85. 204.
- Gerste** als Nahrungsmittel. 5. 86. 339.  
— Zur Kenntnis der Veränderungen der stickstoffhaltigen Substanzen in den Samen der — während des Keimungsprozesses. Hilger A. und Becke Fr. van der. 10. 90. 477.
- Getränke.** Warme und kalte — und Pulszahl. 3. 85. 219.
- Getreide.** Die Dekortikation des —es und ihre hygienische Bedeutung. Wicke, H. 11. 90. 335.  
— Nachtrag zur Frage über die Dekortikation des —s. Rubner. 13. 91. 122.  
— s. a. Mehl.
- Getreidemehl.** Untersuchung auf Mutterkorn, Kornrade und Alaun. 2. 84. 201. 24. 95. 228.
- Gewebe** mit mehreren Grundstoffen. 32. 98. 105.  
— Webweise und Wärmeleitungsvermögen. 24. 95. 352.
- Gewerbe.** Der Staub in den —n. Wegmann H. 21. 94. 359.  
— Schädliche Gase in —n s. Gase und Dünste.

- Gewerbebetriebe.** Staub in Fabrikräumen. 21. 94. 330.
- Gewerbliche Arbeit,** Kohlensäure- und Wasserproduktion. 26. 96. 68.
- Gewicht.** Specificches — der Bakterien. 11. 90. 384.
- Gewöhnung an Fabrikgase.** 34. 99. 272.
- Giftbildung.** Untersuchungen über — verschiedener Vibrionen in Hühner-  
eiern. Bonhoff. 22. 95. 351.
- Giftige Gase** s. Gase und Dämpfe.
- Glas.** Kieselsäuregehalt von Flaschenglassorten. 2. 84. 72.
- Glasextrakte.** Alkali-Wirkung. 35. 99. 159.
- Gliühlicht.** 23. 95. 276.
- »Glanz« des —s. 3. 85. 1.
- Glycerin.** Beeinflusst — als Lösungsmittel den Desinfektionswert von Anti-  
septicis? Wunschheim O. v. 39. 01. 101.
- Kritische Studien über die quantitative Bestimmung des —s. Suhr E.  
14. 92. 305.
- und Alkohol im Biere. 2. 84. 254.
- Wandlung in Stärke durch Algen. 14. 92. 207.
- Glycerinbestimmung** nach Diez. 14. 92. 309.
- nach v. Toerring. 14. 92. 316.
- nach Planchon. 14. 92. 318.
- Reichsmethode. 14. 92. 323.
- Glycerinbildung** bei alkoholischer Gärung. 8. 88. 451.
- Glycerinseifen** mit Antisepticis. 39. 01. 132.
- Glycoformal.** Zur Desinfektionswirkung des —s unter Anwendung des  
Lingnerschen Apparates. Schneider J. 36. 99. 127.
- Göttingen.** Natürliche Beleuchtung in Schulen. 11. 90. 293.
- Gourme.** Erreger. 34. 99. 2.
- Gräberluft.** Über den Kohlensäuregehalt der —. Hesse W. 1. 83. 401.
- Granitwässer.** Beitrag zur Kenntnis der —. Robertson S. 30. 97. 322.
- Granulobacillus saccharobutyricus immobilis liquefaciens.** 37. 00. 65.
- Graz.** Wasserwerk. 27. 96. 264.
- Grofsstädte.** Über Akklimatisation in —n. Weleminsky F. 36. 99. 66.
- Grundwasser.** Bakterien und —. Renk Fr. 4. 86. 27.
- Bakterien und —. Pfeiffer A. 4. 86. 241.
- Bakterien und —. Zur Gegenwehr. Renk Fr. 4. 86. 246.
- Eindringen von Meerwasser. 40. 01. 281.
- Eindringen von Verunreinigungen in das —. Hofmann Fr. 2. 84. 145.
- Lokale Verunreinigung des —s durch starke landwirtschaftliche Be-  
nutzung des Bodens. 2. 84. 65.
- und Bodenfeuchtigkeit. Hofmann Fr. 1. 83. 273.
- und Cholera. 6. 87. 342.
- und Malaria. 40. 01. 208.
- und Typhus. 6. 87. 263. 20. 94. 96.
- s. a. Boden.
- Guanin** in Bakterien. 18. 93. 324.
- Gummisachen.** Antimon in —. 15. 92. 134.

- Gummisachen.** Aschengehalt und spezifisches Gewicht. 15. 92. 137.  
 — Über die schädlichen Bestandteile derjenigen —, mit welchen Kinder verschiedenen Alters in Berührung kommen. Bulowsky A. 15. 92. 125.

## H.

- Haar.** Hygroskopisches Wasser. 13. 91. 108.  
**Haarbedeckung.** Einfluß der — auf Stoffverbrauch und Wärmebildung.  
 Rubner M. 20. 94. 365.  
**Haarsubstanz.** Wärmeleitung. 24. 95. 312.  
**Haarwasser.** Blei in —. 17. 93. 432.  
**Hackfleisch.** Konservierung und Keimzahlen des —s. Stroscher A. 40. 01. 291.  
 — s. a. Fleisch, Fleischkonservierung.  
**Haltekinder.** Zur Statistik der —. 1. 83. 49.  
**Hamburg.** Cholera 1892. 18. 93. 94.  
**„Hamburger Sherry“.** Der sogenannte —. List E. 1. 83. 500.  
**Handschuh.** Einfluß auf Wärmeabgabe. 9. 89. 85.  
**Harn.** Ätherschwefelsäuren im — nach Borsäuregenufs. 2. 84. 95.  
 — Ausscheidung von Jodkalium. 7. 87. 396.  
 — Phosphorsäure im —. 12. 91. 71.  
 — Pilztötung konzentrierten —es. 12. 91. 77.  
 — Studien über die pilztötende Wirkung des frischen —es. Richter E. 12. 91. 61.  
**Harnmenge** nach Biergenufs. 7. 87. 365.  
**Harnstoffzersetzung.** Beiträge zur Kenntnis des Ablaufs und der Größe der durch *Mikrococcus ureae liquefaciens* bewirkten —. Burchard A. 36. 99. 264.  
**Harzseifen.** 33. 98. 391.  
**Hauskanäle.** Luft. 8. 88. 338.  
**Haut** als wärmeregulatorisches Organ. 39. 01. 56.  
 — Kohlensäure-Ausscheidung. 16. 93. 215.  
 — Luftfeuchtigkeit und Wasserdampfabgabe. 23. 95. 184.  
 — menschliche, Durchgängigkeit für Alkohol. 40. 01. 355.  
 — Verhalten bei Erysipel. 7. 87. 130.  
 — s. a. Wärmeabgabe.  
**Hautatmung.** 29. 97. 49.  
**Hautausscheidungen.** Über die Größe der — und der Hautquellung im warmen Bade. Spitta O. 36. 99. 45.  
**Hauttemperatur.** Grenzwert der — bei Gefühl der Behaglichkeit. 23. 95. 40.  
**Hauttätigkeit.** Beziehung der Kleidung zur —. 10. 90. 231.  
 — Vergleichende Untersuchung der — des Europäers und Negers nebst Bemerkungen zur Ernährung in hochwarmen Klimaten. Rubner M. 38. 00. 148.  
**Hautbekleidungsstoffe.** Über die Durchlässigkeit verschiedener — für Wärme.  
 Hartmann J. 14. 92. 380.  
**Havel.** Plankton. 38. 00. 167.  
**Havelvibrio** Wernicke. 21. 94. 192.

- Hefe des Bieres, Einfluss auf künstliche Verdauung.** 4. 86. 14.  
 — des Sauerkrauts. 29. 97. 78.  
 — Einwirkung von Galle. 12. 91. 25.  
 — Untergang im Organismus durch Phagocytose. 27. 96. 242.  
 — Verhalten gegenüber sauren Nährmedien. 12. 91. 18.  
 — Versuche innerlicher Darreichung. 12. 91. 30.  
 — Schädlichkeit der bei höherer Temperatur gebildeten Gärprodukte.  
 12. 91. 53.  
 — Zeitliches Auftreten von Sporen. 12. 91. 9.
- Hefearten.** Untersuchungen über die Wirkungen der verschiedenen —, welche bei der Bereitung weingeistiger Getränke vorkommen, auf den tierischen und menschlichen Organismus. Neumayer J. 12. 91. 1.
- Hefezellen.** Künstliche Verdauung und Lebensfähigkeit der —. 4. 86. 20.
- Heidelbeerfarbstoff.** 8. 87. 405.
- Heidelbeerweine und -Säfte.** 7. 87. 417.
- Heizung.** Nieskes Carbon-Natronofen. 16. 93. 196.
- Heiz- und Ventilationsanlagen.** Die — in Staatslehranstalten des Königreichs Sachsen. Reinhard H. 1. 83. 305.
- Helgoland.** Süßwasserbrunnen der Düne —s. 40. 01. 266.
- Hemd.** Nachteile des gestärkten Männer —s. 32. 98. 52.
- Herbivoren, Kupfergehalt.** 24. 95. 37.
- Hermite-Verfahren der Spüljauchensterilisation.** 28. 97. 188.
- Herz.** Einwirkung der Fleischbrühe. 3. 85. 254.  
 — Einwirkung der Schlambäder. 26. 96. 232.
- Herzkakao (Stollwerk).** 30. 97. 145.
- Hesse-Nährboden.** Verwendung des —s zur Wasseruntersuchung. 38. 00. 365.
- Heydenwasser als Amöbennährboden.** 40. 01. 117.
- Histonblut.** 25. 95. 138.
- Hörsäle.** Beleuchtung mit indirektem Auerlicht. 29. 37. 107.  
 — Luft in —n. 3. 85. 127.
- Honig.** Asche. 10. 90. 430.  
 — Bestimmung des Zuckers. 10. 90. 417.  
 — Darstellung von Gallisin. 10. 90. 434.  
 — Gärrückstand normaler —s. 10. 90. 407.  
 — Polarisation. 10. 90. 419.  
 — Verfälschungen. 10. 90. 431.  
 — Zusammensetzung. 10. 90. 425.
- Honigsorten.** Beiträge zur Kenntnis reiner —. Moder W. 10. 90. 399.
- Hopfenabsud.** Reizende Wirkung auf Urogenitalsystem. 7. 87. 382.
- Hosenträger.** Der Daumsche Tourniquet-Hosenhalter. 33. 98. 187.  
 — Über —. Buttersack. 16. 93. 73.
- Hühner.** Verlauf von Milzbrand bei Wärmeentziehung. 28. 97. 364.
- Hühnercholera-Epizootie.** Über die Möglichkeit einer von Brunnenwasser ausgehenden —. Schönwerth A. 15. 92. 61.
- Hühnercholera-Pneumonie bei Tieren.** 8. 88. 215.
- Hühnercholeraabacillen.** Infektion durch Inhalation. 8. 88. 190.

- Hühnerei, Luftgehalt.** 20. 94. 375.  
 — Über Kulturen im — und über Anaerobiose der Cholera-Bakterien. Hueppe F. und Fajans A. 20. 94. 372.  
 — Über die Einwanderung des Typhusbacillus in das —. Piorkowski. 25. 95. 145.  
 — Über die Einwanderung von Cholera-Vibrionen ins —. Wilm. 23. 95. 145.  
 — Über die im Hühnerei vorkommenden Bakterienarten nebst Vorschlägen zu rationellen Verfahren der Eikonservierung. Zörkendörfer. 16. 93. 369.  
**Hühnereiweiß.** Bakterientötende Wirkung nach Alkalizusatz. 17. 93. 537.  
 — Bakteriologische und chemische Studien über das —. Scholl H. 17. 93. 535.  
 — Vergleichende Studien über die Zersetzung des —es durch Vibrionen. Grigoriou A. W. 21. 94. 142.  
**Hühnerkot.** Bakterien. 34. 99. 239.  
**Humor aqueus.** Bakterientötende Eigenschaften. 10. 90. 151.  
**Hydrographie.** Die — der Stadt Bamberg und Umgebung. Mayrhofer J. 4. 86. 101.  
**Hydrologie.** Beiträge zur — von Unterfranken. Röttger H. 10. 90. 500.  
**Hygrometrische Methode** der Wasserdampfbestimmung. 14. 92. 341.  
**Hygroskopisches Wasser** s. Wasser.  
**Hyperämie.** Einfluss auf Bakterien. 39. 01. 152.  
**Hyperleukoeytose.** Steigerung der baktericiden Wirkung des Blutes bei —. 23. 97. 315.  
**Hyphomyeeten.** Mikromyces Hofmanni. 16. 93. 35.

## I.

- Ikterus catarrhalis.** 2. 84. 471.  
**Immunsera.** Beiträge zur Frage der spezifischen Wirkung der —. Mann C. 34. 99. 179.  
 — Einwirkung auf die zugehörige Bakterienart. 33. 98. 105. 114.  
 — Gegen zwei verschiedene Erreger. 34. 99. 190.  
**Immunisierung** gegen Mischinfektion mit Diphtheriebacillen und Streptokokken. 33. 98. 35.  
 — Über — und Heilung bei der Pneumokokkeninfektion. Bunzl-Federn E. 20. 94. 152.  
**Immunität.** Beziehungen der Agglutination zur —. 33. 98. 70.  
 — Die Ursache der —, die Heilung von Infektionskrankheiten, speziell des Rotlaufs der Schweine und ein neues Schutzimpfungsverfahren gegen diese Krankheit. Emmerich R. und Mastbaum O. 12. 91. 275.  
 — gegen Cholera durch Eiextrakte anderer Vibrionen. 22. 95. 390.  
 — s. a. Choleraimmunität.  
**Indien.** Cholera in —. 3. 85. 129.  
**Indol** kein Indikator für Fäulnis. 39. 01. 395.  
**Indolbildung** bei Bakterien. 30. 97. 308.  
**Indolreaktion** nach Kuhn. 13. 91. 49.  
**Infektion.** Abhängigkeit von der Zahl der Bakterien. 17. 93. 361.  
 — durch die intakte Lungenoberfläche hindurch. 8. 88. 145.

- Infektion durch Pneumonie-Diplokokken, Einwirkung künstlich erhöhter Körpertemperatur auf Verlauf.** 12. 91. 319.
- mit Hühner-Cholera, Abhängigkeit der erfolgreichen — von der Anzahl der dem Tiere einverleibten Bacillen, sowohl bei intramuskulärer Injektion als bei Fütterung. Schönwerth A. 17. 93. 361.
  - Resistenz gegen — bei chronischer CO<sub>2</sub>-Vergiftung. 29. 97. 240.
  - Resistenz gegen — bei chronischer CS<sub>2</sub>-Vergiftung. 29. 97. 247.
  - Resistenz gegen — bei chronischer H<sub>2</sub>S-Vergiftung. 29. 97. 222.
  - Verlauf der intrapleurale Staphylokokken- — beim Kaninchen. 32. 98. 154.
  - Zur Frage der intestinalen —. Korkunoff A. 10. 90. 485.
  - Zur Milzbrand- —. Heim L. 40. 01. 55.
  - Zur Kenntnis der Luft- —. 36. 99. 335.
  - s. a. Malarische Infektion.
- Infektionskrankheiten. Prädisposition zu — durch Einatmung giftiger Gase.** 29. 97. 185.
- Prädisposition zu — durch Erkältung. 28. 97. 344.
  - Zur Lehre von den kontagiösen —. 12. 91. 84.
- Influenza. Einige epidemiologische Erfahrungen von dem Ausbruche der — in Schweden im Jahre 1889—1890.** Linroth K. 17. 93. 463.
- Inhalation trockener Milzbrandsporen.** 8. 88. 165.
- Inhalationsapparate für Tierversuche.** 8. 88. 168. 8. 88. 192.
- Innsbruck. Leitungswasser.** 9. 89. 114.
- Inspirationsluft. Kohlensäuregehalt im Freien und im Zimmer.** 34. 99. 315.
- Intravaskuläres Blut, Bakterienabtötung.** 10. 90. 112.
- Irrigation. Über die mechanische Bedeutung der natürlichen — des Auges.** Stort G. 13. 91. 395.
- Italien. Ernährung der Universitätsstudenten.** 29. 97. 141.
- Malaria. 40. 01. 189.
  - Volksnahrung in Neapel. 17. 93. 564.

**J.**

- Jägers Bekleidungs-system.** 29. 97. 284.
- Jahreszeiten und Flusplankton.** 38. 00. 174.
- Schwankungen des Wasserverbrauches. 30. 97. 215.
- Japan. Beköstigung der Erwachsenen.** 8. 88. 103.
- Kost niponischer (japanischer) Soldaten. 5. 86. 333.
- Japaner. Nahrung der —.** 1. 83. 352.
- Jodkalium. Ausscheidung im Harn.** 7. 87. 396.
- Jodoform. Antiseptische Wirkung.** 7. 87. 309.
- Jodol. Antiseptische Wirkung.** 7. 87. 329.

**K.**

- Kälte. Verhalten des Körpers im Momente der Einwirkung.** 39. 01. 161.
- s. a. Erkältung.
- Käse. Ein giftiger Bacillus im —.** 27. 96. 308.

- Käse.** Über die Zusammensetzung des überreifen —s. Maggiora A. 14. 92. 216.
- Käsereifung.** Säure-Bakterien. 37. 00. 345.  
— und Milchsäure. 34. 00. 338.
- Kaffee** als Nährsubstrat für Spaltpilze. 4. 86. 308.  
— Einfluß auf Magenverdauung. 3. 85. 209.  
— Einfluß auf Zahl der Darmbakterien. 4. 86. 388.
- Kaffeeartige Wirkung** des Coffeins. 32. 98. 311.
- Kaffeesurrogatwirkung.** 32. 98. 325.
- Kaiserslautern.** Bakteriengehalt öffentlicher Brunnen. 8. 88. 105.
- Kalisalze.** Größere Dosen und Puls. 3. 85. 265.
- Kalkmilch.** Vier gegen — sehr resistente Bakterienarten im Kanalwasser. 27. 96. 224.
- Kalkmörtel.** Festigkeit und Porosität. 9. 89. 245.  
— und Mauerfeuchtigkeit. Studien über —. Lehmann K. B. und Nufsbaum Chr. 9. 89. 139. 9. 89. 223.
- Kalktorf** als Zwischendeckenfüllung. 5. 86. 290.
- Kalkresorption.** Beiträge zur Kenntnis der — im Tierkörper. Forster J. 2. 84. 385.
- Kalorimeter.** Rubners Fufs—. 15. 92. 315.
- Kanalarbeiter.** Der Gesundheitszustand der Münchener Kanalarbeiter. Prausnitz W. 12. 91. 351.
- Kanalflüssigkeiten.** Analysen. 32. 98. 198.
- Kanalisation.** Die — Münchens. Niedermayer M. 17. 93. 677.  
— Untersuchungen zur —. Soyka J. 2. 84. 281.
- Kanalwasser.** Chemische Beschaffenheit des mit Kalk geklärten —s. 27. 96. 221.  
— Desinfektion mit Kalk. 27. 96. 198.  
— Tagesschwankung der Zusammensetzung. 18. 93. 380
- Kanalwasserreinigung** durch fraktionierten Kalkzusatz. 27. 96. 214.  
— Hermiteverfahren. 28. 97. 188.  
— Über — durch einfaches Sedimentieren ohne fällende Zusätze. Hübner W. 18. 93. 373.  
— s. a. Abwasser.
- Kaninchen.** Verlauf der intrapleurale Staphylokokkeninfektion beim —. 32. 98. 154.
- Karbol** s. Carbol.
- Kartoffeln.** Neue Bakterienarten an —. 38. 00. 332.  
— Solanin als Bakterienprodukt. 38. 00. 330.
- Kartoffelnährböden** für Tuberkelbacillen. 16. 93. 288.
- Kartoffelzucker.** Nachweis im Weine. 2. 84. 252.
- Kasein.** Abnahme in Frauenmilch. 5. 86. 138.  
— und Milchsäurebildung. 18. 93. 1.  
— Zersetzung durch Bakterien. 37. 00. 44.  
— Zur Frage der Stellung des —s bei der Milchsäuregärung. Kabrhel G. 22. 95. 392.

- Kaserne.** Infektionskrankheiten in der Deutschhaus— in Nürnberg während der Jahre 1877—1882. 2. 84. 49.
- Kasernenräume.** Luftuntersuchungen. 20. 94. 301.
- Kauakt.** Über die Zerkleinerung und Lösung von Nahrungsmitteln beim —. Gaudenz J. N. 39. 01. 230.
- Kautschukfabrikation.** Benzinvergiftungen. 31. 97. 339.
- Kautschukschlüuche.** Absorption aus Leuchtgas. 23. 95. 206.
- Kaviar.** Choleravibrionen im —. 35. 99. 79.
- Keime.** Transport durch Luftströmungen. 36. 99. 240.  
— Vermehrung in Badeschwämmen. 16. 93. 244.  
— Verspritzen von Sandoberfläche bei raschem Einsickern. 36. 99. 239.
- Keimgehalt von Butter.** 13. 91. 14.  
— der Luft, Bestimmung nach Uffelmann. 8. 88. 275.  
— s. a. Bakterien, Bakteriengehalt.
- Keimstäubchen.** Ablösung von —. 36. 99. 236.
- Kellerluft.** 8. 88. 307.
- Kellerwohnungen.** Selbstlüftung. 36. 99. 225.
- Kerzen.** Einfluss des Dochtes auf die Wärmestrahlung. 23. 95. 230.  
— Wärmestrahlung verschiedener Kerzenarten. 23. 95. 227.
- Kesselbrunnen.** Verhalten von Keimen. 10. 90. 366.
- Kesseldampf** unter Siedetemperatur. Ein Vorlesungsversuch. Helbig C. E. 8. 88. 115.
- Keuchhusten.** Erreger. 40. 01. 74.  
— Zur Epidemiologie und Ätiologie des —s. Rahner R. 40. 01. 63.
- Kiefernborke** bei Safranverfälschungen. 8. 88. 468.
- Kielwasser.** Keimgehalt. 12. 91. 416.
- Kiel- oder Bilschwasser.** Über die Beschaffenheit des —s. Forster J. und Ringeling G. 12. 91. 382.
- Kieselsäuregehalt** von Flaschenglas. 2. 84. 72.
- Kieselsaures Natron.** Baktericide Wirkung. 35. 99. 170.
- Kinder.** Brustumfang. 4. 86. 52.  
— Körpergewicht. 4. 86. 48.  
— Über die Ernährung 8—15jähriger —. Schröder W. 4. 86. 39.  
— Zur Statistik der Kost- und Halte—. Pettenkofer M. v. 1. 83. 49.
- Kinderbewahranstalt** Gehlsdorf bei Rostock. s. Kost. 4. 86. 55.
- Kinderernährung,** künstliche. 27. 96. 170.
- Kindermehle.** Analysen. 27. 96. 164.
- Kindernahrungsmittel.** Beiträge zur Kenntnis der chemischen Zusammensetzung einiger —. Blauberg M. 27. 96. 119.  
— Weitere Untersuchungen über —, nebst kurzen Bemerkungen über die mikroskopische und bakteriologische Prüfung derselben. Blauberg M. 30. 97. 125.
- Kinderzwiebacke.** 30. 97. 151.
- Klühranlagen.** Einige Gesichtspunkte für die hygienische Beurteilung von —. Hueppe F. 9. 89. 271.
- Kleberschicht** des Roggenkorns, blaugefärbter Zellinhalt. 1. 83. 143.



**Kleberschicht** s. a. Dekortikation, Weizenkleber.

**Kleiderluft.** Kohlensäuregehalt. 15. 92. 51. 16. 93. 207.

— Über den Kohlensäuregehalt der —. Wolpert H. 27. 96. 291.

**Kleidung.** Behinderung des Wärmeverlustes. 25. 95. 255.

— Beiträge zur Lehre der Wasseraufnahme durch die —. Reichenbach H. 13. 91. 113.

— Kalorimetrische Versuche am menschlichen Arme bei nasser —. Rubner M. 25. 95. 294.

— Das Wärmeleitungsvermögen der Grundstoffe unserer —. Rubner M. 24. 95. 265.

— Das Wärmeleitungsvermögen der Gewebe unserer —. Rubner M. 24. 95. 346.

— Dicke. 15. 92. 37.

— Dicke der — und Oberflächentemperatur. 23. 95. 32.

— Dicke der Strafsen— in verschiedenen Jahreszeiten. 31. 97. 205.

— Die mikroskopische Struktur unserer —. Rubner M. 23. 95. 1.

— Durchnässung. 31. 97. 189.

— Hosenträger. 16. 93. 73.

— Hygienische Gesichtspunkte zur Beurteilung einer —. 31. 97. 142.

— Hygroskopisches Verhalten der — beim Tragen auf dem Körper. 2. 84. 10.

— Kochsalzausscheidung. 29. 97. 55.

— Lüftungsverhältnisse. 31. 97. 213.

— Luftbewegung in der —. 25. 95. 13.

— Luftwechsel. 8. 88. 51.

— Menschliche — und »Haarkleid« der Tiere. 20. 94. 371.

— Methode zur Bestimmung der Ventilation durch eine —. Schierbeck N. P. 16. 93. 203.

— Reelles Leitungsvermögen. 31. 97. 164.

— Schichttemperaturen. 23. 95. 13.

— Typisches Leitungsvermögen. 31. 97. 163.

— Über die Beziehung der — zur Hautthätigkeit. Cramer E. 10. 90. 231.

— Über die Beziehung des Wassers zur Militär— . 2. 84. 1.

— und Anpassungsfähigkeit an hohe und niedrige Lufttemperaturen. 38. 00. 132.

— und Luftfeuchtigkeit. 29. 97. 54.

— Ventilationsbestimmung der —. 16. 93. 203.

— Verhinderung der Wärmeabgabe nach absolutem Mafs. 9. 89. 77.

— Verhalten gefärbter Zeuge gegenüber Wasser und Luft. 1. 83. 418.

— Wärmeregulation und —. Geigel R. 2. 84. 318.

— Wärmeschutz durch lockeres Anliegen. 25. 95. 272.

— Wärmeschutz. Einfluss der Grundstoffe. 25. 95. 272.

— Wärmeschutz. Einfluss des Stärkens von Bauwollenstoff. 25. 95. 286.

— Wärmeschutz. Einfluss der Stoffdicke. 25. 95. 282.

— Wärmeschutz. Verminderung durch Benetzung. 25. 95. 301.

— Wanderung von Schweifs. 31. 97. 193.

— Wärmeabgabe der nassen —. 9. 89. 92.

**Kleidung.** Wasserabgabe der nassen —. 2. 84. 22.

— Zur Wahl der —. 32. 98. 118.

— s. a. Bekleidung, Militärkleidung.

**Kleidungsstoffe.** Adhäsion nasser —. 15. 92. 58.

— Apparat zur Demonstration der Komprimierbarkeit der menschlichen —. Rubner M. 27. 96. 49.

— Apparat zur Demonstration der Luftdurchgängigkeit von —n. Rubner M. 27. 96. 41.

— aus Wolle, Struktur. 23. 95. 8.

— Komprimierbarkeit. 15. 92. 34.

— Das Strahlungsvermögen der — nach absolutem Maße. Rubner M. 17. 93. 1.

— Dicke. 15. 92. 30.

— Dicke und Wärmedurchgang. 16. 93. 353.

— Dickenmessung mit Sphärometer. 27. 96. 44.

— Die Komprimierbarkeit der — im trockenen Zustande und bei Gegenwart von Luftfeuchtigkeit. Rubner M. 27. 96. 51.

— Einfluß der Feuchtigkeit auf das Wärmeleitungsvermögen der —. Rubner M. 25. 95. 29.

— Einfluß der Feuchtigkeit auf Komprimierbarkeit. 27. 96. 63.

— Einfluß der minimalsten Wasserkapazität. 25. 95. 52. 25. 95. 89.

— Einfluß der Webeart auf Wärmeleitungsvermögen. 14. 92. 382.

— Einbettung für mikroskopische Durchschnitte. 23. 95. 3.

— Flächengewicht. 15. 92. 39.

— Luftbewegung und Wärmedurchgang bei —n. Rubner M. 25. 95. 1.

— Luftdurchgängigkeit. 27. 96. 256.

— Mikroskopische Struktur. 23. 95. 1.

— Porenvolumen. 15. 92. 49.

— Permeabilitätskoeffizient. 27. 96. 262.

— Prüfung auf chemische Zusammensetzung. 27. 96. 107.

— Spezifisches Gewicht. 15. 92. 41.

— Über das Permeabilitätsverhältnis der — zum chemisch wirkenden Sonnenstrahl. Boubnoff S. 10. 90. 335.

— Über das Verhalten der trockenen — gegenüber dem Wärmedurchgang. Schuster A. 8. 88. 1.

— Über die Permeabilität der —. Rubner M. 27. 96. 249.

— Über einige wichtige Eigenschaften unserer —. Rubner. 15. 92. 29.

— Wärmeabgabe von feuchten —n. Rubner M. 25. 95. 70.

— Wärmestrahlung trockener —. 16. 93. 105.

— Wanderung von Schmutzbestandteilen durch wollene —. 10. 90. 279.

— Wasser in —n. 15. 92. 53.

— s. a. Hautbekleidungsstoffe.

**Kleidungsstücke.** Beteiligung der einzelnen an der Verunreinigung durch Schweifsbestandteile. 10. 90. 282.**Klima.** Formel für austrocknende Wirkung. 25. 95. 225.

— Ernährung in hochwarmem —. 38. 00. 148.

- Klima** s. a. Luft, Witterung, Feuchtigkeit.
- Kochgeschirre.** Über die Angreifbarkeit der Nickel— durch organische Säuren. Rohde A. 9. 89. 331.
- Kochprozess** s. Fleisch.
- Kochsalz.** Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 211.  
 — Konservierung von Fleisch. 37. 00. 184.  
 — Rolle beim Pökelprozefs. 16. 93. 128.  
 — Über die Einwirkung von — auf Bakterien, die bei den sog. Fleischvergiftungen eine Rolle spielen. Stadler E. 35. 99. 40.
- Kochsalzausscheidung** bei Japanern. 1. 83. 377.  
 — in die Kleidung. 29. 97. 55.  
 — mit dem Schweißse. 10. 90. 250.
- Kochsalzgehalt** von »Salzeiern«. 30. 97. 341.
- Kochsalzlösungen.** Über die Einwirkung konzentrierter — auf das Leben von Bakterien. Freytag C. J. 11. 90. 60.
- Kochsche Plattenzählmethode** und Kleinsche mikroskopische Zählungsmethode. 39. 01. 341.  
 — Vibrionen s. Choleravibrionen.
- Körperlänge** von Kindern von 8 bis 15 Jahren. 4. 86. 46.
- Körpertemperatur.** Die Einwirkung der künstlichen Erhöhung der — auf den Verlauf der Infektion durch Pneumonie-Diplokokken. Walther P. 12. 91. 329.
- Kohle** und Alkaloide. 2. 84. 313.
- Kohlegehalt** menschlicher Lungen. 30. 97. 335.
- Kohlehydrate** und Fäulnis. 39. 01. 406.  
 — Zersetzung durch den Choleravibrio. 22. 95. 23.
- Kohlenoxyd.** Chronische Vergiftung und Resistenz gegenüber Infektion. 29. 97. 240.  
 — Giftwirkung verdünnten —es. 1. 83. 150.  
 — Nachweis von — in der Luft. 2. 84. 207.  
 — Über den Nachweis und die Giftigkeit des —es und sein Vorkommen in Wohnräumen. Gruber M. 1. 83. 145.  
 — Über die hygienische Bedeutung und Erkennung des —es. Fokker A. P. 1. 83. 503. Gruber M. 2. 84. 244.  
 — Verbreitung im Erdboden. 1. 83. 210.
- Kohlenoxydblut.** Eine Reaktion des —es. Rubner M. 10. 90. 397.
- Kohlensäure.** Bestimmung der gesamten — in Wässern. Robertson S. 30. 97. 312.  
 — Bestimmung im Mörtel. 9. 89. 154.  
 — Bestimmung in Luft. Modifikation nach Uffelmann. 8. 88. 263.  
 — Die Methode von Petterson und Palmquist zur Bestimmung der — in der Luft. Teich M. 19. 93. 38.  
 — Einfluss auf Wachstum und Toxinbildung der Diphtheriebacillen. Schierbeck N. P. 27. 96. 339.  
 — in Gräberluft. 1. 83. 401.  
 — in Kleiderluft. 16. 93. 207. 27. 96. 291.

- Kohlensäure.** Über den Ursprung der in Kulturgläsern auftretenden —. Hesse W. 28. 97. 307.
- unter der Kopfbedeckung. 27. 96. 304.
- Kohlensäure und Wasserdampf.** Über den Einfluss der Lufttemperatur auf die im Zustand anstrengender körperlicher Arbeit ausgeschiedenen Mengen — beim Menschen. Wolpert H. 26. 96. 32.
- Über die — Ausscheidung des Menschen bei gewerblicher Arbeit und bei Ruhe. Wolpert H. 26. 96. 68.
- Kohlensäureausscheidung** beim Menschen bei verschiedenen Temperaturen. 39. 01. 307.
- bei verschiedenen Temperaturen. 30. 00. 126.
  - durch Haut. 16. 93. 215.
  - von Bakterien. 28. 97. 308.
  - und Lufttemperatur. 29. 97. 45.
- Kohlensäurebildung** der gebräuchlichen Beleuchtungsmaterialien. 10. 90. 315.
- der Cholera vibrio. 22. 95. 19.
  - im Boden durch Bakterien. 11. 90. 32.
- Kohlensäuredosen.** Wirkung mittlerer — auf den Menschen. 34. 99. 339.
- Kohlensäureeinatmung.** Verminderung der Widerstandsfähigkeit. 29. 97. 220.
- Kohlensäureentwicklung** beim Kochen von Gemüsen u. Fleisch. 19. 93. 130.
- Kohlensäuregehalt** der Bettluft. 27. 96. 306.
- der Kleiderluft. 16. 93. 207. 27. 96. 291.
  - der Luft in Gäräumen. 34. 99. 340.
  - Der — der Inspirationsluft im Freien und im Zimmer. Lehmann K. B. mit Fuchs G. und Schmid H. 34. 99. 315.
  - Über den — der Kleiderluft. Wolpert H. 27. 96. 291.
  - Über den — gehalt der Luft in einem Tunnelbau. Hesse W. 2. 84. 381.
- Kohlensäure Wasser.** Verhalten von Bakterien in —n. 4. 86. 168.
- Kohlenstoffgehalt** organischer Substanzen. Über eine neue Methode zur Bestimmung des —es. Okada K. 14. 92. 364.
- Kohlenwasserstoffe,** unverbrannte, bei Leuchtgasbeleuchtung. 22. 95. 109.
- Kommabacillen.** Bewirken die — selbst vorausgesetzt, sie seien die nächste Ursache der Cholerasymptome, wirklich die epidemische Verbreitung der Cholera? Cunningham D. 9. 89. 406.
- Kommabacillenarten.** Über zwei neue im Wasser gefundene —. Bonhoff. 19. 93. 248.
- Komprimierbarkeit** der menschlichen Kleidungsstoffe, Apparat zur Demonstration der —. Rubner M. 27. 96. 49.
- der Kleidungsstoffe, die — im trockenen Zustande und bei Gegenwart von Feuchtigkeit. Rubner M. 27. 96. 51.
- Kongress.** Der sechste — für innere Medizin. 6. 87. 256.
- Der siebente — für innere Medizin vom 9. bis 12. April 1888 zu Wiesbaden. 8. 88. 143.
  - Der 15. — für innere Medizin. 28. 97. 398.
- Konjunktivalflüssigkeit.** Keimgehalt. 13. 91. 396.
- Konjunktivitis.** Über traumatische — bei Bergarbeitern. Hofmann Fr. 1. 83. 41.

- Konserven.** Schweflige Säure in Gemüsen. 17. 93. 430.
- Konservesalze.** 40. 01. 162. 40. 01. 292.
- Konservieren** von Fisch und Fleisch mit Salzen. 37. 00. 171.
- Konservierung.** Ei—. 16. 93. 400.  
— Fleisch—. 40. 01. 143.
- Konstantinopel** s. Constantinopel.
- Kontagiosität** s. Contagiosität.
- Kopfbedeckung.** Kohlensäuregehalt unter der —. 27. 96. 304.
- Kornrade.** Chemische Zusammensetzung des Samens. 9. 89. 259.  
— Nachweis in Getreidemehl. 2. 84. 204.
- Kost.** Ausnutzbarkeit. 17. 93. 588.  
— der Landbevölkerung im Moskauer Gouvernement. 9. 89. 84.  
— Die — der Haushaltungsschule und die Menage der Friedrich Krupp-  
schen Gufstahlfabrik in Essen. Ein Beitrag zur Volksernährung. Prausnitz  
W. 15. 92. 387.  
— Die — in der Kinderbewahranstalt Gehlsdorf bei Rostock. 4. 86. 55.  
— Einfluß auf Darmflora. 26. 96. 295.  
— Über die Ausnutzung gemischter — bei Aufnahme verschiedener Brot-  
sorten. Prausnitz W. 17. 93. 626.  
— Über die — der niponischen (japanischen) Soldaten. Mori R. 5. 86. 333.  
— s. a. Eiweiß, Ernährung, Nahrung, Volksernährung.
- Kostordnung** in den italienischen Krankenhäusern. Albertoni P. 34. 99. 244.
- Kost- und Haltelinder.** Zur Statistik der —. Pettenkofer M. v. 1. 83. 49.
- Kot.** Cellulosebestimmung. 36. 99. 158.  
— Schwefelwasserstoffgehalt. 19. 93. 117.  
— s. a. Fäces.
- Krankenhäuser.** Kostordnung in italienischen —. 34. 99. 244.
- Kreislaufstörungen.** Milchkuren. 17. 93. 84.
- Kreolin.** Desinfektionswert. 9. 89. 203.  
— Über — und seine wirksamen Bestandteile. 9. 89. 188.
- Kreppstoffe.** 32. 98. 100.  
— Über einige wichtige physikalische Eigenschaften der —. Rubner M. 27. 96. 78.
- Kresol Raschig.** 25. 95. 328.
- Kresole.** Antibakterielle Wirkung bei erhöhter Temperatur. 15. 92. 359.  
— Desinfektionskraft. 9. 89. 212.  
— Desodorisierende Kraft. 25. 95. 350.  
— Giftigkeit für Tiere. 12. 91. 380. 14. 92. 131. 25. 95. 347.  
— in Glycerinlösung. 39. 01. 127.  
— Über die desinfizierende Wirkung der — und die Herstellung neutraler  
wässriger Kresollösungen. Hammer H. 12. 91. 359. 14. 92. 116.  
— Über die Löslichkeit der — im Wasser und über die Verwendung ihrer  
wässrigen Lösungen zur Desinfektion. Gruber M. 17. 93. 618.  
— Über die mangananalytische Bestimmung der — und des meta Xylenols  
mit Brom. Keppler F. 18. 93. 51.  
— Zur Kenntnis der Wirkung von —n bei deren Verwendung zur Des-  
infektion. Schürmayer C. B. 34. 99. 31.

**Kresole** s. a. Trikresol.

**Kresollösungen.** Beiträge zur desinficierenden Wirkung der —. Schürmayer C. B. 25. 95. 328.

**Kriegserfahrungen** von 1870/71 betr. Typhus und Ruhr. 7. 87. 76.

**Küchen.** Selbstlüftung. 36. 99. 224.

**Kuhmilch.** Eisengehalt. 7. 87. 305.

— Mineralstoffe im Kot bei Ernährung mit —. 31. 97. 115.

**Kunstbutter.** Keimgehalt und Konservierung. 13. 91. 37.

**Kulturen.** Nachweis von Schwefelwasserstoff. 16. 93. 14.

**Kupfer.** Hygienische Studien über —. Lehmann K. B.

I. Die Bestimmung kleiner Kupfermengen in organischen Substanzen. 24. 95. 1.

II. Der Kupfergehalt der menschlichen Nahrungsmittel (z. T. unter Mitwirkung von Dr. Mock, Kant und Lang). 24. 95. 18.

III. Welche Kupfermengen können durch Nahrungsmittel dem Menschen unbemerkt eingeführt werden? (z. T. unter Mitwirkung von Dr. Kant). 24. 95. 73.

IV. Der Kupfergehalt von Pflanzen und Tieren in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 1.

V. Neue kritische Versuche über quantitative Kupferbestimmung beim Vorhandensein geringer Mengen. 30. 97. 250.

VI. Die Wirkung des Kupfers auf den Menschen. 31. 97. 279.

**Kupfergefäße.** Lösung von Kupfer durch den Inhalt (Nahrungsmittel). 24. 95. 42.

**Kupfergehalt** menschlicher und tierischer Organe. 30. 97. 258.

**Kupfervergiftungen,** akute, beim Menschen. 31. 97. 281.

**Kupferzusatz.** Absichtlicher — zu Nahrungsmitteln. 24. 95. 63.

**Kurzsichtigkeit.** Entstehung. 13. 91. 340.

— s. a. Myopie.

**Kuttelflecke.** Über die Ausnützung der sogenannten — im Darmkanal des Menschen. Solomin P. 27. 96. 176.

## L.

**Labferment.** Beiträge zur Kenntnis des —es und seiner Wirkung. Sommer L. 31. 97. 319.

**Labgerinnung** der Milch. Einfluss von Boraten und Sulfiten. 40. 01. 182.

**Lahmanns** Baumwollreformkleidung. 29. 97. 288.

— Pflanzennährsalzextrakt. 30. 97. 116.

**Landbevölkerung** im Moskauer Gouvernement. Kostrationen. 9. 89. 34.

**Landwirtschaftliche Bodenbenutzung.** Einfluss auf Grundwasser. 2. 84. 65.

**Laminaria.** Hygroskopisches Wasser. 13. 91. 108.

**Lebendfärbung** von Bakterien. 7. 87. 343.

**Lebensmittel.** Erfahrungen auf dem Gebiete der Kontrolle der — und Gebrauchsgegenstände. Sendtner R. 17. 93. 429.

**Lecithin** in Bakterien. 18. 93. 325.

**Leder.** Physikalische Eigenschaften. 31. 97. 222. 31. 97. 265.

- Leder.** Über das Wärmeleitungsvermögen des —s. v. Lewaschew. 31. 97. 259.
- Leichenfülnis.** Morphologische Beiträge zur —. Kuhn F. 13. 91. 40.
- Leichenwachsbildung.** 38. 00. 90.
- Leimgelatine.** Die — als Reagens zum Nachweis tryptischer Enzyme. Fermi C. 12. 91. 240.
- Leim lösende Fermente.** 10. 90. 1.
- Leimlösungen.** Chemisches und physikalisches Verhalten. 31. 97. 83.
- Leinen, glattgewebtes.** Struktur. 23. 95. 6.
- Leinensystem.** 32. 98. 32.
- Leipzig.** Feuchtigkeitsverhältnisse des Bodens. 1. 83. 285.
- Leitungswasser.** Bericht über die Untersuchung des Berliner —s in der Zeit vom November 1891 bis März 1894. Günther C. und Niemann F. 21. 94. 63.
- Bericht über die Untersuchung des Berliner —s in der Zeit vom April 1894 bis Dezember 1897. Günther C. und Spitta O. 34. 99. 101.
- s. a. Trinkwasser.
- Lepra.** Ein neues, aus einem Fall von — gezüchtetes Bakterium aus der Klasse der Tuberkelbacillen. Levy E. 30. 97. 168.
- Lesen.** Einfluss des —s auf die Pulsfrequenz. 3. 85. 231.
- Leuchtflammen.** Methodik der Messung der Wärmestrahlung. 23. 95. 219. 33. 98. 316.
- Über Wärmestrahlung von —. Reichenbach H. 33. 98. 315. (Bemerkungen hierzu. Rubner M. 33. 98. 350.)
- Leuchtgas.** Analysen. 1. 83. 226.
- Einwirkung auf Pflanzen. 22. 95. 130.
- Über die Bewegung des —es im Boden in der Richtung geheizter Wohnräume. Sudakoff A. 5. 86. 166.
- Über die Verbrennungsprodukte des —es und deren Einfluss auf die Gesundheit. Geelmuyden H. Chr. 22. 95. 102.
- Verbreitung im Erdboden. 1. 83. 210.
- Verbrennungsanalysen. 22. 95. 126.
- Verbrennungswärme. 10. 90. 306.
- Zusammensetzung nach Durchleitung durch die Erde. 1. 83. 215.
- Leuchtgasvergiftung nach Bruch des Strafsenrohres.** Wolffberg S. 1. 83. 267.
- Leuchtkraft.** Ausnutzbarkeit. 23. 95. 292.
- Ausnutzbarkeit bei verschiedenen Lichtquellen. 33. 98. 344.
- Leukocide Substanzen.** Über — in den Stoffwechselprodukten des Staphylococcus pyogenes aureus. Bail O. 30. 97. 348. 32. 98. 133.
- Leukocidin.** 30. 97. 358. 32. 98. 134. 35. 99. 176.
- Wirkung auf Leukocyten im Tierkörper. 32. 98. 143.
- Leukocyten.** Allmähliche Abtötung der Keime bei Phagocytose. 31. 97. 19.
- Blasige Degeneration. 32. 98. 171.
- Extraktion der baktericiden Stoffe. 31. 97. 57.
- Extraktion der baktericiden Stoffe durch Glaspulver nach Loewit. 31. 97. 80.
- Extraktion von Alexinen durch fremdes Serum. 37. 00. 290.

- Leukocyten.** Gewinnung größerer Mengen. 25. 95. 123.  
 — Resistenz der baktericiden Stoffe gegen Eintrocknen. 31. 97. 55.  
 — Über die bakterienfeindlichen Eigenschaften der —. Schattenfroh A. 31. 97. 1.  
 — Über die Beziehungen der — zur baktericiden Wirkung des Blutes. Hahn M. 25. 95. 105.  
 — Unterscheidung von lebenden und toten — nach Nakanishi. 40. 01. 392.  
 — Vitale Sekretion von Alexinen. 37. 00. 307. 40. 01. 393.  
 — Weitere Untersuchungen über die bakterienfeindlichen Stoffe der —. Schattenfroh A. 35. 99. 135.
- Leukocytenextraktstoffe.** Identität mit Alexinen. 38. 98. 154.
- Leucocytinstoffe.** Baktericide — und Salzgehalt des Mediums. 35. 99. 136.  
 — Baktericide — und globulicide Wirkung des Blutserums. 35. 99. 148.
- Licht.** Die Beziehung der strahlenden Wärme zum —. Rubner M. 23. 95. 297.  
 — Die leuchtende Strahlung und das Wärmeäquivalent des —es. Rubner M. 23. 95. 343.  
 — Farbe des —es in hygienischer Beziehung. 23. 95. 338.  
 — Magnesium—. 23. 95. 275.  
 — Über den Einfluss des —es auf Bakterien und über die Selbstreinigung der Flüsse. Buchner H. 17. 93. 179.  
 — Wärmeäquivalent. 23. 95. 343.  
 — s. a. Strahlung.
- Licht- und Wärmereiz.** Verhältnis von —. 23. 95. 369.
- Lichteinheit.** Energieverbrauch für die —. 23. 95. 196.
- Lichtmessung.** Methodik der —. 23. 95. 205.
- Lichtquellen.** Die strahlende Wärme irdischer — in hygienischer Hinsicht. Rubner M. 23. 95. 87. 23. 95. 193. 23. 95. 297. 23. 95. 343.
- Liebigs Fleischextrakt.** 1. 83. 511.  
 — Maltoleguminoase. 30. 97. 143.
- Lingnerscher Apparat.** Desinfektionskraft. 36. 99. 127.
- Liqueure.** Erkennung fremder Farbstoffe. 2. 84. 428.
- Liquor Cresoli saponatus.** Desinfektionskraft. 25. 95. 328.
- Lissabon.** Brunnenwasser. 1. 83. 389.
- Lüftung.** Selbst—skoefficient kleiner Wohnräume. 36. 99. 220.  
 — s. a. Ventilation.
- Luft.** Ammoniakgehalt. 8. 88. 303.  
 — Arbeiten in komprimierter —. 3. 85. 526.  
 — Beschaffenheit der — in Baumwollspinnereien. König F. und Bömer A. 20. 94. 295.  
 — Bestimmung der organischen Substanz. 8. 88. 270.  
 — bewohnter Räume. Beurteilung. 18. 93. 271.  
 — Die Bestimmung minimaler Schwefelwasserstoffmengen in der —. Lehmann K. B. 30. 97. 262.  
 — Durchgängigkeit des Bodens für —. 2. 84. 483.  
 — Einfluss auf gefärbte Zeuge. 1. 83. 418.  
 — Einfluss auf den Stoffwechsel der Bakterien. 16. 93. 94.



- Luft, hochwarme.** Einfluss auf körperliche Arbeitskraft. 36. 99. 294.
- in Auditorien. 8. 88. 336.
  - in Baumwollspinnereien. 20. 94. 295.
  - in Buchdruckereien. 3. 85. 522.
  - in Hauskanälen. 8. 88. 338.
  - in Hörsälen. 3. 85. 127.
  - in Kasernen. 20. 94. 301.
  - in Kellern. 8. 88. 307.
  - in Schlafkammern. 8. 88. 334.
  - in Wohnräumen bei Gasbeleuchtung. 22. 95. 144.
  - Keimzahlbestimmung nach Uffelmann. 8. 88. 275.
  - Kohlenoxydnachweis. 1. 83. 147.
  - Kohlensäurebestimmung nach Uffelmann. 8. 88. 263.
  - kohlensäurereiche, in Gäräumen. 34. 99. 340.
  - Kohlensäuregehalt der Inspirations— im Freien und im Zimmer. 34. 99. 315.
  - Kohlensäuregehalt in den einzelnen Jahreszeiten. 8. 88. 285.
  - Nachweis von Rufs nach Heim. 27. 96. 374.
  - Quantitative Staubbestimmungen. 21. 94. 325.
  - Relative Trockenheit. 11. 90. 167.
  - Rufgehalt. 27. 96. 380.
  - Schädlicher Chlorgehalt. 7. 87. 280.
  - Über die Bestimmung des Feuchtigkeitsgrades der — für physiologische und hygienische Zwecke. Schierbeck N. P. 25. 95. 196.
  - Über die Bestimmung der organischen Stoffe der — vermittelt Kaliumpermanganat. Archarow J. 13. 91. 229.
  - Über die Untersuchung der organischen Substanzen der —. Nékám D. L. A. 11. 90. 396.
  - Verschlechterung durch Gasheizapparate. 11. 90. 86.
  - Wirkung relativ trockner —. 3. 85. 187.
  - Wirkung sehr feuchter —. 3. 85. 199.
- Luftbewegung.** Einfluss auf Wärmeentziehung. 25. 95. 264.
- Wasserdampf- und CO<sub>2</sub>-Ausscheidung des Menschen. 33. 98. 206.
  - in der Kleidung. 25. 95. 13.
- Luftdruckerniedrigung** und Wasserdampfabgabe. Nothwang Fr. 14. 92. 337.
- Luftdurchgängigkeit** von Kleidungsstoffen. Demonstrationsapparat. 27. 96. 41.
- Luftdurchgang** im Boden, Berechnung. 2. 84. 496
- Luftfeuchtigkeit.** Einfluss auf fette Versuchspersonen. 39. 01. 808.
- Einfluss der relativen — auf das hygroskopische Wasser in den Kleidern. 2. 84. 6.
  - Schwankungen der — bei hohen Temperaturen in ihrem Einfluss auf den tierischen Organismus. Rubner M. 16. 93. 101.
  - Stoffzersetzung und Schwankungen der —. Rubner. 11. 90. 243.
  - Subjektive Wirkung. 29. 97. 27.
  - Thermische Wirkungen der —. Rubner. 11. 90. 255.
  - Über den Einfluss der — auf den Arbeitenden. Wolpert H. 36. 99. 203.

- Luftfeuchtigkeit.** Über die Verteilung der — in München. Oswald G. 8. 88. 117.
- unbewegter und Wasserdampfausscheidung des Menschen bei Ruhe. 29. 97. 1.
  - und Wasserdampfabgabe der Haut. 23. 95. 184.
  - Wasserdampfausscheidung bei Übernahrung. 11. 90. 184.
  - Wärmeverlust durch Strahlung und Leitung. 11. 90. 268.
- Luftgeschwindigkeit** in Ventilationsröhren. 11. 90. 114.
- Luftinfektion.** Zur Kenntnis der —. Buchner H., Megele L. und Rapp R. 36. 99. 235.
- Luftkalorimeter,** Rubners. 9. 89. 63.
- selbstregistrierendes von Rubner. 10. 90. 288.
- Luftpilze.** Über die Bestimmung des entwicklungsfähigen —. Emmerich R. 1. 83. 169.
- Luftströmungsgeschwindigkeit,** notwendige, zum senkrechten Transport von Keimen. 36. 99. 245.
- Luftreinigungsapparat.** Arens-Lamb. 21. 94. 349.
- Lufttemperaturen.** Über die Anpassungsfähigkeit des Menschen an hohe und niedrige —. Rubner M. 38. 00. 120.
- und Empfindung der Bestrahlung. 23. 95. 101.
  - und Körperoberflächentemperatur. 23. 95. 19.
  - und Kohlensäure- und Wasserdampfausscheidung bei schwerer Arbeit. 26. 96. 32.
  - und Wasserdampfabgabe. 10. 90. 187.
- Luftuntersuchungen,** ausgeführt im hygienischen Institute der Universität Rostock. Uffemann. 8. 88. 262.
- Über einige — in Kasernenräumen. Wiener E. 20. 94. 301.
- Luftverunreinigung** durch Badeöfen. 11. 90. 86.
- durch die Beleuchtung. 10. 90. 313. 22. 95. 30.
  - durch Verbrennungsgase. Grenze der Wahrnehmbarkeit. 10. 90. 331.
- Luftwechsel** durch die Kleidung. 8. 88. 51.
- Zur Lehre vom —. Wolffhügel G. 18. 93. 251.
- Lunge.** Mikroskopische Veränderungen nach Einwirkung von Ammoniak und Salzsäure. 5. 86. 110.
- Notiz über die Wasserdampfausscheidung durch die —. Rubner M. 33. 98. 151.
- Lungen.** Über den Kohlegehalt menschlicher —. Hanna W. 30. 97. 335.
- Lungenentzündungen** in der Garnison München. 1. 83. 100.
- s. a. Pneumonie.
- Lungenoberfläche.** Untersuchungen über den Durchtritt von Infektionserregern durch die intakte —. Buchner H. 8. 88. 145.
- Lymph.** Resistenz gegenüber Pasteurisieren. 9. 89. 393.
- Lysol.** 12. 91. 366.
- s. a. Kresole.
- Lysolseifen.** 27. 96. 362.

**M.**

- Magensaft.** Über die Einwirkung des künstlichen —es auf pathogene Mikroorganismen. Kabrhel G. 10. 90. 382.
- Magenschleimhaut.** Labreichtum an verschiedenen Stellen. 31. 97. 321.
- Magensensationen, unangenehme und Puls.** 3. 85. 239.
- Magenverdauung.** Einfluss der Genußmittel. 3. 85. 204.
- Maggis Bouillonextrakt.** 6. 87. 255.
- Magnesiumlicht.** 23. 95. 275.
- Mahlprozefs.** Über den — und die chemische Zusammensetzung der Mahlprodukte einer modernen Roggen-Kunstmühle. Falke M. 28. 97. 49.
- Mahlzeit und Puls.** 3. 85. 247.
- Mainwasser.** Bakterien des —s. 5. 86. 446.
- Malaria.** Landwirtschaft und —. 40. 01. 208.
- Prophylaktische Chininkur nach Koch. 40. 01. 238.
  - Schutzmaßregeln gegen Mückenstiche. 40. 01. 245.
  - Specificität der Fiebertypen. 22. 95. 232.
  - Tierimpfungen. 22. 95. 237.
  - Typen in Italien. 40. 01. 215.
  - Vogel- und Menschen—. 22. 95. 296.
- Malaria Blut agglutiniert gesundes Blut.** 40. 01. 197. 40. 01. 241.
- Malariaepidemiologie.** Die — nach den neuesten biologischen Forschungen. Celli A. 40. 01. 187.
- Malariainfektion.** Zur Lehre von der — bei Menschen und Vögeln. Danilewsky B. 25. 95. 227.
- Malariaparasiten.** Geographische Verbreitung in Italien. 40. 01. 189.
- Malariaepidemiologie.** Assanierungsarbeiten. 40. 01. 259.
- Die neue —. Celli A. 40. 01. 235.
  - Isolierung der Kranken. 40. 01. 243.
- Malarische Infektion.** Beitrag zum Studium der experimentellen — am Menschen und an Tieren. Di Mattei E. 22. 95. 191.
- Maltogaminose (Liebig).** 30. 97. 148.
- Maltonweine.** Über — und die Stellungnahme der Wissenschaft zu denselben. List E. 29. 97. 96.
- Malzdarstellung.** Verhalten der N-haltigen Bestandteile des Gerstenkorns bei der —. 10. 90. 480.
- Malzextrakt.** Ausgangsmaterial für Condensed Beer. 6. 87. 101.
- Marienquelle.** Die — am Napoleonsteine. Straßmann Fr. 2. 84. 61.
- Marktbutter.** Tuberkelbacillenbefunde in der —. Korn O. 36. 99. 57.
- Marktmilch.** Die normale und — in Budapest. Fuchs D. und Péchy J. 2. 84. 438.
- Über den Schmutzgehalt der Würzburger — und die Herkunft der Milchbakterien. Schulz L. 14. 92. 260.
  - Über die Untersuchung der —. Fodor J. v. 2. 84. 365.
- Masern.** Einfluss der Witterung. 40. 01. 1.

- Massage.** Untersuchungen über die Wirkung der — auf die Muskeln der Menschen. Maggiora A. 15. 92. 141.
- Mauerfeuchtigkeit.** Einfluss der Witterung. 9. 89. 255.
- Ein neuer Apparat für die aräometrische Bestimmung der —. Markl. 38. 00. 367.
  - Über die Bestimmung der —. Lehmann B. und Nufsbaum Chr. 15. 92. 331.
  - Über eine neue Methode zur Bestimmung der —. Markl G. 34. 99. 87.
  - Über eine neue Methode zur Bestimmung der —. Rossi G. da. 37. 00. 271.
  - und Kalkmörtel. 9. 89. 139.
  - s. a. Neubauten.
- Mauerfeuchtigkeitsbestimmung.** Experimentelle Beiträge zur Methodik der —. Ballner F. 37. 00. 310.
- Mauern.** Künstliche Austrocknung. 9. 89. 178.
- Interstitialventilation. 26. 96. 347.
- Maul- und Klauenseuche.** Das Bakterium der —. Stutzer A. und Hartleb R. 30. 97. 272.
- Medizinalweine** s. Weine.
- Meerschweinchen.** Pneumonie durch Bac. pulmonum glutinosus bedingt. 38. 00. 114.
- Pneumonieepizootie. 39. 01. 276.
- Meerwasser.** Eindringen in Grundwasser. 40. 01. 281.
- Mehl.** Das — im Budapester Kleinhandel. Schuchny H. 2. 84. 371.
- Gehalt an Schmutz und Unkraut. 19. 93. 82.
  - Gemischte Zusammensetzung von Handelsmarken. 28. 97. 84. 28. 97. 255.
  - Quantitative Bestimmung der Rohfaser (Cellulose). 28. 97. 212.
  - und Brot. Hygienische Studien über — mit besonderer Berücksichtigung der gegenwärtig in Deutschland üblichen Brotkost. Lehmann K. B.
    - I. Zermahlungsgrad. 19. 93. 71.
    - II. Unkrautgehalt. 19. 93. 115.
    - III. Qualitative und quantitative Untersuchungen über den Säuregehalt des Brotes. 19. 93. 363.
    - IV. Über die hygienische Bedeutung des Säuregehaltes des Brotes (z. T. mit Dr. Cohen und cand. med. G. Weber). 20. 94. 1.
    - V. Beiträge zur physikalischen Beschaffenheit des Brotes (und Spiro G.). 21. 94. 215.
    - VI. Über ein direkt aus den Getreidekörnern (ohne Mehlbereitung) hergestelltes Brot (Patent Gelink). 21. 94. 247.
    - VII. Die Sauerteiggärung. Wolffin A. 21. 94. 268.
    - VIII. Über das Verschimmeln des Brotes. Welte E. 24. 95. 84.
    - IX. Einfluss der menschlichen Verdauungssäfte auf altbackenes und frisches Brot. Jungmann E. 24. 95. 109.
- Mehl und Brot.** Mutterkornnachweis. 2. 84. 201. 24. 95. 228.
- Mehlgärung.** 21. 94. 299.
- Mehlprodukte.** Zusammensetzung der — einer modernen Kunstmühle. 28. 97. 49.

- Mehlsorten.** Der Nährwert der verschiedenen — einer modernen Roggenkstmühle. Romberg E. 28. 97. 244.
- Mellins Nahrung.** 30. 97. 152.
- Menschliche Organe.** Kupfergehalt. 24. 95. 35.
- Mercurialis perennis.** Farbstoff. 6. 87. 126.
- Merkaptan.** Abspaltung bei biologischen Prozessen. 19. 93. 183.  
 — Ausscheidung im Harn. 19. 93. 179.  
 — Bildung durch *Proteus vulgaris*. 30. 93. 311.  
 — Gehalt animaler und pflanzlicher Nahrungsstoffe und -mittel. 19. 93. 161.  
 — Quantitative Bestimmung. 19. 93. 147.  
 — Über das Vorkommen von —. Rubner M. gemeinsam mit Niemann F. und Stagnitta-Balistreri. 19. 93. 136.
- Metalle.** Über die bakterienscheidenden Einwirkungen der —. Thiele H. und Wolf K. 34. 99. 43.
- Methylalkohol.** Wirkung auf den arteriellen Blutstrom. 40. 01. 347.
- Metz.** Trinkwasser. 28. 97. 103.
- Micrococcus aurantiacus.** Farbstoffvariabilität. 30. 97. 14.  
 — *urcae liquefaciens*. Ablauf und Gröfse der Harnstoffzersetzung. 36. 99. 264.
- Mikroben.** Über den Einfluss der Bewegung auf das Wachstum und die Virulenz der —. Schmidt B. 13. 91. 247.
- Mikromyces Hoffmanni.** Eine neue pathogene Hyphomycetenart. Nach Untersuchungen von Dr. v. Hoffmann-Wellenhof und Th. v. Genser. Gruber. M. 16. 93. 35.
- Mikroorganismen.** Studien über die Bacterium coli-ähnlichen — normaler menschlicher Fäces. Ehrenfest H. 26. 96. 369.  
 — Über die Wirkung der stickstoff-wasserstoffsäuren Salze auf pflanzliche —. Schattenfroh A. 27. 96. 231.  
 — s. a. Bakterien.
- Mikroorganismus.** Über einen neuen für Tiere pathogenen — aus den Sputum eines Pneumoniekranken. Bunzl-Federn E. 19. 93. 326.
- „Mikro“-Platten,** nach Schattenfroh. 31. 97. 18.
- Milch.** Bernsteinsäurebildung in — durch *Coli*, *Proteus* und *Prodigosus*. 39. 01. 411.  
 — Cholera bacillen. 12. 91. 183. 23. 95. 67. 23. 95. 170.  
 — Die — als Nährmedium für Cholera bacillen. Emmerich E. 12. 91. 133.  
 — Die normale und Markt— in Budapest. Fuchs D. und Péchy J. 2. 84. 438.  
 — Eisenbestimmung. 7. 87. 300.  
 — Erkrankung des Tieres und Säuregrad. 13. 91. 170.  
 — Fäulniswiderige Kraft. 39. 01. 405.  
 — Geschmacksveränderung durch Pasteurisieren. 18. 93. 167.  
 — giftige. 7. 87. 430.  
 — Häufigkeit des *Granulobacillus immobilis* in der Markt—. 37. 00. 65. 37. 00. 95.  
 — in Calcutta, Keimgehalt der —. 12. 91. 145.

- Milch.** Infektion mit *Bac. bovis moribificans* durch die —. 20. 94. 266.
- Keimgehalt. 14. 92. 265.
  - Pasteurisieren und —Keime. 3. 84. 497.
  - Reine Gewinnung. 13. 91. 160.
  - Schmutzgehalt. 14. 92. 262.
  - sog. baktericide Eigenschaften. 23. 95. 44.
  - Sterilisierte, schwächere Widerstandskraft gegen Fäulnis. 39. 01. 418.
  - Titrierung durch Barytlösung nach Plaut. 13. 91. 141.
  - Über den Gehalt der — an Eisen. Mendes de Leon M. A. 7. 87. 286.
  - Über die Beurteilung der — nach dem Verfahren der Säuretitrierung. Plaut C. 13. 91. 133.
  - Über die Einwirkung des sog. Pasteurisierens auf die Milch. Geuns J. v. 3. 85. 465.
  - Über die beim Erhitzen der — ausfallenden Eiweißmengen. Solomin P. 28. 97. 43.
  - Über die Infektiosität der — perlsüchtiger Kühe. May Ferd. 1. 83. 121. (Bemerkung hierzu. Aufrecht. 1. 83. 397.) (Erwiderung hierauf. May F. 1. 83. 400.)
  - Über die Untersuchung der Markt —. Fodor J. v. 2. 84. 365.
  - Über Fettausscheidung aus sterilisierter —. Renk. 17. 93. 312. 22. 95. 153.
  - und Fäulnis. 36. 99. 387.
  - und Gärungsvermögen der Milchsäurebakterien. 38. 00. 314.
  - Veränderung durch ein peptonisierendes Bakterium. 37. 00. 32.
  - Zusatz guten Leitungswassers zu sterilisierter — vor dem Gebrauche. 39. 01. 419.
  - s. a. Eselinnenmilch, Frauenmilch, Kuhmilch, Marktmilch, Muttermilch.
- Milchbakterien.** Herkunft. 14. 92. 260.
- Zur Biologie der peptonisierenden —. Kalischer O. 37. 00. 30.
- Milchdrüse.** Über die Ausscheidung von Bakterien durch die thätige — und über die sog. baktericiden Eigenschaften der Milch. Basenau Fr. 23. 95. 44.
- Über die Ausscheidung von Mikroorganismen durch die thätige —. Basch K. und Weleminsky F. 35. 99. 205.
- Milchfäulnis.** 39. 01. 404.
- Milchgerinnung.** Bakteriologische und chemische Untersuchungen über die spontane —. Günther C. und Thierfelder H. 25. 95. 164.
- Einfluss verschiedener Aufbewahrungstemperatur. 13. 91. 146.
  - Einfluss von Borsäure-, Borax- und Natriumsulfitzusätzen. 40. 01. 181.
  - Raschheit der — im Magen. 31. 97. 331.
- Milchkonservierung.** 13. 91. 162. 40. 01. 181.
- Milchkuren.** Über — bei Kreislaufstörungen. Oertel J. 17. 93. 84.
- Milchsäurebacillen.** Abschwächung der Gärfähigkeit durch Züchtung auf Karbolmilch. 38. 00. 310.
- Milchsäurebakterien.** Über die Variabilität der — mit Bezug auf die Gärungsfähigkeit. Schierbeck N. T. 38. 00. 294.
- Milchsäurebildner.** Isolierung mit Calciumkarbonatgelatineplatten. 25. 95. 175.

- Milchsäurebildung** durch Choleravibrio. 22. 95. 6.  
— durch Vibrionen. 19. 93. 282.  
— nach Pasteurisieren der Milch. 3. 85. 467.
- Milchsäuregärung.** Rolle des Kaseins. 22. 95. 392.  
— Über die Beziehungen der Phosphate und des Kaseins zur —. Timpe H. 18. 93. 1.  
— Untersuchungen über — und ihre praktische Verwertung. Epstein St. 37. 00. 329.
- Militärkleidung.** Dicke, Gewicht und Luftgehalt. 27. 96. 109.  
— Über das Wärmeleitungsvermögen der zur — dienenden Stoffe. Grimm H. und Bülzingslöwen C. v. 27. 96. 105.  
— Über die Beziehungen des Wassers zur —. Müller B. 2. 84. 1.
- Milz.** Über die Bedeutung der — im Kampfe mit den ins Blut eingedrungenen Mikroorganismen. Kurlow v. 9. 89. 450.
- Milzbrand.** Behandlung und Heilung durch Erysipelkokkeninjektion. 6. 87. 458.  
— bei Hühnern und Ratten nach Wärmeentziehung. 28. 97. 364.  
— Die Heilung des —es. Emmerich R. 6. 87. 442.  
— Zur Ätiologie des —es. Schrakamp Fr. 2. 84. 335.
- Milzbrandbacillen.** Auslaugung und Schaumkörperchenbildung im Organismus. 40. 01. 58.  
— Rosafärbung mit Methylenblau. 40. 01. 57.  
— Sporenbildung auf Weizenextrakt-Agar. 15. 92. 352.  
— Sporenbildung bei Anaërobiose. 35. 99. 399.  
— Sporenbildung bei verschiedenen Temperaturen und Nährböden. 35. 99. 374.  
— Verhalten im Trinkwasser. 6. 87. 248. 9. 89. 124.  
— Wachstum im Boden. 2. 84. 343.  
— Zur Biologie der —. Weil R. 35. 99. 355.  
— Zur Biologie der —. Die Sporenauskeimung. Weil R. 39. 01. 205.
- Milzbrand- und Cholerabacillen.** Über das Verhalten von — in reinem Quarz und reinem Marmorboden. Manfredi L. und Serafini A. 11. 90. 1.
- Milzbrandbacillus.** Die Sporenbildung des — auf Nährböden von verschiedenem Gehalt an Nährstoffen. Osborne A. 11. 90. 51.
- Milzbrandinfektion.** Zur —. Heim L. 40. 01. 55.
- Milzbrandpneumonie,** künstliche bei Tieren. 8. 88. 210.
- Milzbrandsporen.** Resistenzhöhung bei Anwesenheit von Salzen. 17. 93. 169.  
— Resistenz gegen Antiseptica im Auskeimungsstadium. 39. 01. 223.  
— und -Stäbchen. Inhalation von nafs zerstäubten — und von Hühnercholerabacillen. Buchner H. und Enderlen E. 8. 88. 190.  
— Verhalten im Tierkörper nach Berührung mit Solveol. 14. 92. 133.  
— Versuche über Inhalation trocken zerstäubter —. Buchner H. und Merkel Fr. 8. 88. 165.
- Mineralbestandteile** der Säuglingsfäces. 31. 97. 115.
- Mineralsäuren.** Quantitative Bestimmung im Essig. 2. 94. 198. 8. 88. 448.
- Mineralstoffe.** Die Bedeutung der — für den Organismus. 30. 97. 96.
- Mineralwasser.** Untersuchung einiger —. Tury A. 2. 84. 446.
- Mischinfektion.** 33. 98. 35.

- „Mischserum“ gegen Diphtheriebacillen und Streptokokken. 33. 98. 50.  
**Mittagsportionen.** Zusammensetzung der — der Neapeler Bevölkerung. 1.: 93. 613.  
**Mörtel.** Cement-Kalk—. 17. 93. 35.  
 — Feuchtigkeitsbestimmung. 38. 00. 366.  
 — Kohlensäurebestimmung. 9. 89. 154.  
 — Veränderungen in einem Bau. 9. 89. 223.  
 — Wassergehalt. 15. 92. 336. 37. 00. 318.  
 — s. Kalkmörtel, Mauer- und Wandfeuchtigkeit.  
**Mörtelfeuchtigkeit.** Alkoholometrische Bestimmung. 34. 99. 89.  
**Moldau.** Verunreinigung und Selbstreinigung. 30. 97. 48.  
**Mosel.** Das Wasser der — und Seille bei Metz. Holz M. 25. 95. 309.  
**München.** Beleuchtung des Residenztheaters. 1. 83. 384.  
 — Bericht über das erste Dezennium der epidemiologischen Beobachtungen in der Garnison —. Port. 1. 83. 63.  
 — Cholera 1854. 3. 85. 167.  
 — Elektrische Beleuchtung des Hof- und Nationaltheaters. 3. 85. 1.  
 — Gesundheitszustand der Kanalarbeiter. 12. 91. 351.  
 — Grundwasserstand und Typhus. 6. 87. 276.  
 — Typhusmorbidität 1888—1892. 17. 93. 647.  
 — Verteilung der Luftfeuchtigkeit. 8. 88. 117.  
**Münchener Butter.** Bakteriologische Untersuchungen. 13. 91. 1.  
**Muskeln.** Bestimmung des Bindegewebes in —. 34. 99. 348.  
 — Einwirkung der Massage auf die Muskelarbeit. 15. 92. 141.  
 — Wasser- und Aschegehalt bei Dursttod. 14. 92. 287.  
**Muskelfleisch.** Einfluss der Totenstarre auf Gewichtsverlust beim Kochen. 19. 93. 323.  
**Muskelsystem.** Wirkung von Schlambädern. 26. 96. 271.  
**Mutterkorn.** Die Methoden des Nachweises von — in Mehl und Brot. Gruber M. 24. 95. 228.  
 — Nachweis in Brot. 2. 84. 201.  
**Muttermilchnahrung** und Mineralstoffe im Kot. 31. 97. 115.  
**Myopic-Hygiene.** Experimentalbeiträge zur —. Poeller F. 13. 91. 335.

## N.

- Nachruf** Max v. Pettenkofer gewidmet. Rubner M. 39. 01. 313.  
**Nährboden.** 30. 97. 403.  
 — Agar-Gelatine. 21. 94. 124.  
 — Anpassung der Bakterienzusammensetzung an den —. 28. 97. 11.  
 — Bleiagar. 30. 97. 305.  
 — Das Ei als —. 16. 93. 28.  
 — Einfluss auf Trocken- und Aschegehalt der Bakterien. 13. 91. 84.  
 — Einfluss der Reaktion. 19. 93. 7.  
 — Gelatine 25%. 21. 94. 140.  
 — Gelatine, 10% mit hohem Verflüssigungspunkt. 31. 97. 110.



- Nährboden.** Nährstoffgehalt und Sporenbildung. 35. 99. 1.  
 — pflanzliche für Tuberkelbacillen. 16. 93. 238.  
 — und Fermentbildung. 14. 92. 25.  
 — Verflüssigungspunkt der Gelatine. 31. 97. 82.  
 — Wassergehalt und Wachstum der Bakterien. 34. 99. 200.  
 — s. a. Gelatine, Nährmaterial.
- Nährflüssigkeiten.** Zersetzung des Fettes in —. 38. 00. 84.
- Nährlösungen** gefärbte. Züchtung von Typhusbacillen in —. 7. 87. 341.  
 — Herstellung steriler zuckerhaltiger — für *Vibr. cholerae* nach Gosio.  
 22. 95. 3.
- Nährmaterial.** Traubenzuckergehalt und Bakterienzusammensetzung. 28. 97. 30.
- Nährsalz** von R. Gericke. 30. 97. 113.
- Nährsalze.** Über die chemische Zusammensetzung einiger —, nebst kurzen Bemerkungen über die Bedeutung der Mineralstoffe für den Organismus. Blauberg M. 30. 97. 95.
- Nahrung.** Kalorienzahlen. 17. 93. 595.  
 — Die — der Japaner. Scheube B. 1. 88. 352.  
 — Einwirkung zu heifser —, Tierversuche. 4. 86. 73.  
 — Eiweißbedarf Erwachsener. 8. 88. 78.  
 — s. a. Ernährung, Kost.
- Nahrungsmittel.** Alkohol als —. 36. 99. 1.  
 — Beitrag zum Studium der —Konservierung (Wurstwaren). 13. 91. 173.  
 — Konservierung von —n durch Borsäure. Forster J. 2. 84. 75.  
 — Kupfergehalt. 24. 95. 42.  
 — Über die Abspaltung von Kohlensäure, Merkaptan und Schwefelwasserstoff beim Kochen einiger animalischer und vegetabilischer —. Niemann F. 19. 93. 126.  
 — Zerkleinerung und Lösung durch Kauen. 39. 01. 230.
- Nahrungszufuhr** und Wasserdampfabgabe. 11. 90. 200.
- Naphthalin** und Bakterienzahl der Fäces. 4. 86. 355.
- Natrium sulfo-lethyollicum.** Antiseptische Wirkung. 7. 87. 332.
- Natriumsulfit.** Hackfleischkonservierung. 40. 01. 175.  
 — in Bratwurstfülle. 35. 99. 15.  
 — in Hackfleischproben. 40. 01. 279.  
 — Milchgerinnung nach Zusatz. 40. 01. 185.
- Naturwein** s. Wein.
- Neapol.** Cholera in —. 2. 84. 412.  
 — Volksnahrung. 17. 93. 564.
- Neapeler Bacillus.** Pathogenität. 3. 85. 313.  
 — Chemisches Verhalten und chemische Differenzierung. 3. 85. 406.  
 — Resistenz gegen Hitze und Kälte. 3. 85. 431.
- Neger.** Hautthätigkeit. 38. 00. 152.
- Netzhauterregung.** Die zur — eben notwendige Energiemenge gemischten Lichtes. 23. 95. 368.
- Netzstoffe.** 32. 98, 57,

- Neubauten.** Ein Beitrag zu den Trockenheitsverhältnissen der —. Nufsbaum C. 17. 93. 17.
- Neuhof.** Typhusepidemie. 36. 99. 196.
- Neutralsalze.** Über den Einfluss der — auf Serumalexine, Enzyme, Toxalbumine, Blutkörperchen und Milzbrandsporen. Buchner H. 17. 93. 138.
- Nickel-Kochgeschirre.** Über die Angreifbarkeit der — durch organische Säuren. Rohde A. 9. 89. 331.
- Nieren.** Einfluss von Milchkuren. 17. 93. 108.
- Nieskescher Carbon-Natron-Ofen.** 16. 93. 196.
- Nipon** s. Japan.
- Nitrate und Nitrite im Boden.** 2. 84. 291.
- Nitritbildung** durch Cholera vibrio. 21. 94. 311.
- Nitroso-Indol-Reaktion.** 19. 93. 194. 21. 94. 311.
- Notauslässe** und Flusverunreinigung. 35. 99. 111.
- Nürnberg.** Morbidität in der Deutschhauskaserne. 2. 84. 95.  
— Typhus. 17. 93. 261.

### Ö.

- Oberflächen-Kulturen.** Anlage von — durch Besprayung. 19. 93. 25.
- Oberkleidung.** Nachteile. 32. 98. 112.
- Öl.** Über die Verwendbarkeit zur Fleischkonservierung. 33. 98. 155.
- Öle.** Ätherische, antiseptische Wirkung. 7. 87. 325.  
— Antiseptische, Einfluss der Fettarten. 24. 95. 377.
- Organische Substanzen.** Aufzehrung durch Algen. 14. 92. 202.  
— Bestimmung kleiner Kupfermengen. 25. 95. 1.  
— der Luft. 8. 88. 270.  
— der Luft, Bestimmung mit Kaliumpermanganat. 13. 91. 229.  
— Über eine neue Methode zur Bestimmung des Kohlenstoffgehalts der —. Okada K. 14. 92. 364.  
— Untersuchung der — der Luft, Verhalten der Chamäleonlösung. 11. 90. 396.
- Oxydation.** Die — des Ammoniaks im Wasser und im Boden. Uffelmann J. B. 4. 86. 82.
- Oxydationsvorgänge.** Wirkung kalten Wassers auf —. 39. 01. 48.

### P.

- Palladiumchlorür.** Verhalten bei der Gasanalyse. 5. 86. 191.
- Papaya-Fleischpepton.** 9. 89. 317.
- Paraffinkerzen.** Verbrennungswärme. 10. 90. 301.
- Pasteurisieren.** Einfluss des —s auf die niederen Organismen in der Milch. 3. 85. 477.  
— Über das — von Bakterien. Geuns J. B. v. 9. 89. 369.  
— von Rahm. 34. 99. 267.
- Pelzsorten.** Wärmeleitung 24. 95. 375.

- Penicillium glaucum.** Die Zusammensetzung der Sporen von — und ihre Beziehung zu der Widerstandsfähigkeit derselben gegen äußere Einflüsse. Cramer E. 20. 94. 197.  
— Fettkörperchen in — bei Wachstum unter Öl. 33. 98. 159.
- Pepsin** und Salzsäure. Wirkung auf Bakterien. 10. 90. 385.
- Peptonisierende Bakterien** s. Milcbakterien.
- Peptone.** Über — und speziell über Papaya-Fleischpepton. Rüger C. 9. 89. 317.  
— s. a. Fleischpeptone.
- Peptonblut.** Baktericide Wirkung. 10. 90. 110.
- Perlsüchtige Kühe.** Milch. 1. 83. 121.
- Permeabilität** der Kleidungsstoffe, Demonstrationsapparat. 27. 96. 41.  
— des Bodens für Luft. 2. 84. 483.  
— des Bodens für Wasser. 2. 84. 499.  
— Über die — der Kleidungsstoffe. Rubner M. 27. 96. 249.
- Permeabilitätsverhältnis.** Über das — der Kleidungsstoffe zum chemisch wirkenden Sonnenstrahl. Boubnoff S. 10. 90. 335.
- Perubalsam.** Antiseptische Wirkung. 7. 87. 330.
- Pest.** Experimentelle Beiträge zur Ätiologie und pathologischen Anatomie der —. I. Sata A. 37. 00. 105.  
— Makroskopische und mikroskopische Veränderungen an Versuchstieren. 37. 00. 157.  
— s. a. Fütterungspest.
- Pestbacillus.** Involutionsformen in Pestleichen. 39. 01. 27.  
— Verhalten auf verschiedenen Nährböden. 37. 00. 111.  
— Verhalten im tierischen Körper nach dem Tode des Organismus 39. 01. 1.
- Peterhof.** Choleraimmunität. 10. 90. 55.
- Petroleum.** Über Beleuchtung mit —. Oberdieck C. 33. 98. 229.  
— Verbrennungswärme. 10. 90. 303.
- Petroleumlampen.** 23. 95. 283.  
— Leistung verschiedener Systeme. 33. 98. 265.  
— Wärmestrahlung. 33. 98. 334.
- Pfeffer.** Analyse. 4. 86. 193.  
— Extraktbestimmungen. 4. 86. 200.  
— im Kleinhandel. Schuchny H. 2. 84. 435.  
— Wasser- und Mineralbestandteile. 4. 86. 207.
- Pfefferfrucht.** Kritische Studien über die chemischen Untersuchungsmethoden der — zum Zwecke der Beurteilung der Reinheit. Röttger H. 4. 86. 183.
- Pfeffersorten.** Über Analysen echter reiner —. Röttger. 9. 89. 362.
- Pferde.** Erreger der Adenitis equina. 34. 99. 1.
- Pferdefleisch.** Nachweis in Konserven durch Jodzähl. 17. 93. 444.
- Pflanzen.** Chlorophyll führende — und Selbstreinigung der Flüsse. 20. 94. 181.  
— Einwirkung des Leuchtgases. 22. 95. 150.  
— Kupfergehalt. 24. 95. 19.  
— Kupfergehalt in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 3.
- Pflanzennährsalzextrakt.** Lahmanns. 30. 97. 116.
- Phagocytose.** 31. 97. 10.

- Phagocytose.** Über die Beziehungen der — zur Alexinwirkung bei Sprosspilzen und Bakterien. Schattenfroh A. 27. 96. 234.
- Phenol.** Wirkung auf *Bakterium coli commune*. 21. 94. 104.  
— Chemische Reaktion und Giftwirkung. 34. 99. 39.
- Phenolderivate.** Desinfizierende Wirkung. 12. 91. 359. 14. 92. 127.
- Phloxinrot.** Zur Lebendfärbung der Bakterien. 7. 87. 345.
- Phosphate** und Milchsäuregärung. 18. 93. 10.
- Phosphorsäure.** Eine kolorimetrische Methode zur Bestimmung der — im Wasser. Jolles A. 34. 99. 22.  
— im Harn. 12. 91. 71.
- Phosphorsäureausscheidung** in Harn und Kot nach Borsäuregenuss. 2. 84. 92. 2. 84. 113.
- Photometrie.** Über praktische — mittels lichtempfindlichen Papiers. I. Crzellitzer A. 38. 00. 317.
- Pilze.** Das quantitative Vorkommen von — im menschlichen Darmkanal. Sucksdorff W. 4. 86. 355.  
— essbare, Ausnutzungsversuche. 6. 87. 119.  
— Stein—, Analyse. 5. 86. 329.  
— Über den Eiweißgehalt und die Verdaulichkeit der essbaren —. Uffelmann J. 6. 87. 105.
- Piperin.** Bestimmung im Pfeffer. 4. 86. 216.
- Planktonzählung.** 38. 00. 181.
- Plattendiagnose** des Cholera vibrio. 21. 94. 223.
- Pleuritis** in der Münchener Garnison. 1. 83. 101.
- Plüschstoffe.** Antimon in —n. 17. 93. 434.
- Pneumobacillus** Friedländer, Rosafärbung mit Methylenblau. 40. 01. 61.
- Pneumococcus.** Kultivierung in Eiern. 20. 94. 136  
— Zur Biologie des —. 20. 94. 152.
- Pneumokokken.** Resistenz gegenüber Pasteurisieren. 9. 89. 402.  
— in der Zwischendecken-Füllung als Ursache einer Pneumonie-Epidemie. Emmerich R. 2. 84. 117.  
— Kaninchen-Heilserum. 20. 94. 177.
- Pneumokokkeninfektion.** Einfluss künstlich erhöhter Körpertemperatur. 12. 91. 329.  
— Über Immunisierung und Heilung bei der —. Bunsel-Federn E. 20. 94. 152.
- Pneumonie** bei Meerschweinchen durch *Bac. pulmon. glutinosus*. 38. 00. 114.
- Pneumonie-Epidemie** in der Gefangenenanstalt Amberg 1880. 2. 84. 119.
- Pneumonie-Epizootie.** Über eine — unter Meerschweinchen. Weber H. 39. 01. 276.
- Pneumonesputum.** Neuer pathogener Organismus aus —. 19. 93. 326.
- Pneumotoxin.** Immunisierung mit —. 20. 94. 165.
- Pocken-Epidemie.** Bemerkungen über eine kleine — in Stockholm während des Jahres 1884. Wawrinsky R. 8. 88. 351.
- Pökeln.** Desinfektorische Wirkung. 35. 99. 77.
- Pökelfleisch.** Veränderung beim Kochen und Dünsten. 18. 93. 80.
- Pökelprozefs.** 16. 93. 122. 35. 99. 41.

- Pökelprozefs und Fleischnährwert.** 16. 93. 147.  
**Polarregion.** Bakterien im Darm der Tiere. 39. 01. 426.  
**Porenvolum des Brotes.** 21. 94. 216.  
**Post.** Desinfektion der ostindischen — als Choleraschutz. 2. 84. 35.  
**Präservesalze s. Konservesalze.**  
**Prodigiousus.** Farbstoff. 26. 96. 23.  
 — Geschichtliche und experimentelle Studien über den —. Scheurlen  
 26. 96. 1.  
**Propylalkohol.** Wirkung auf den arteriellen Blutstrom. 40. 01. 347.  
**Proteus.** Virulenter in Wasserproben. 36. 99. 193.  
**Proteusarten.** 13. 91. 63.  
**Pseudodiphtheriebacillen bei Keuchhusten.** 40. 01. 83.  
**Pseudotuberkelbacillen im Urin.** 39. 01. 202.  
**Puerperalfieber.** Erysipelkokken als Erreger. 7. 87. 102.  
**Puls und gröfsere Dosen Kalisalze.** 3. 85. 265.  
**Pulszahl.** Einfluss von Sinnesreizen und psychischen Einwirkungen. 3. 85. 231.  
 — nach Aufnahme warmer und kalter Getränke. 3. 85. 219.  
 — und Bedeckung des Körpers. 3. 85. 224.  
 — Über einige, wenig beachtete, wichtige Einfüsse auf die Pulszahl des  
 gesunden Menschen. Bleuler E. und Lehmann K. B. 3. 85. 215.

**Q.**

**Quotient**  $\frac{\text{Grün}}{\text{Rot}}$  und Wärmestrahlung. 23. 95. 317.

**R.**

- Rademehl.** Schädlichkeit des —s im Brote. 9. 89. 267.  
**Radfahren.** Der Kraftverbrauch beim —. Sehrwald. 32. 98. 353.  
**Rahm.** Keimverminderung durch Pasteurisieren. 34. 99. 267.  
 — und Butter. Über die Herstellung von — frei von gesundheitschädlichen Organismen. Lehmann K. B. 34. 99. 261.  
**Ratten.** Verlauf des Milzbrandes bei Wärmeentziehung. 28. 97. 364.  
**Raumwinkel.** Verhältnis zur Helligkeit. 17. 93. 222.  
**Rauschbrandbacillus** als Erreger von Fibrinfäulnis. 36. 99. 372.  
**Recknagels Differentialmanometer.** 11. 90. 16. 17. 93. 234.  
**Reichert-Meissl'sches Verfahren.** Kritik. 8. 88. 424.  
**Reisnahrung der Japaner.** 1. 83. 353.  
**Respirationsapparat.** Konstruktion des —s im Berliner Hygienischen Institut. 26. 96. 35.  
 — Vereinfachter — nach Rubner. 11. 90. 157.  
**Respirationsversuche** an einer fetten Versuchsperson. Schattenfroh A.  
 38. 00. 93.  
 — bei wiederholten kalten Bädern. 39. 01. 46.  
**Rheinplankton.** 38. 00. 188.  
**Rheinwasser.** Sauerstoff- und Keimgehalt. 38. 00. 232.

- Rieselfelder.** Die — der Stadt Freiburg i. B. Chemische und bakteriologische Untersuchungen der Kanalfüssigkeit und der Drainwässer. Korn O. 32. 98. 178.  
 — Fettgehalt. 38. 00. 84.
- Rindfleisch.** Bindegewebe (Leimgehalt). 34. 99. 359.
- Roggenkörner.** Über das Vorkommen blau gefärbten Zellinhaltes in der Kleberschicht von —n. Egger E. 1. 83. 143.
- Roggenmehle.** Ausnützungsversuche. 28. 97. 260.
- Roggenmehlprodukte.** Chemische Zusammensetzung. 28. 97. 67.
- Rohbenzin.** Giftigkeit. 31. 97. 369.
- Rohfaser.** Über eine neue Methode zur quantitativen Bestimmung der —. Lebbin. 28. 97. 212.
- Rohwasser.** Über die Untersuchung des Stralauer —s auf Cholera- und Typhusbakterien. Günther C. 21. 94. 96.
- Rostock.** Entwässerungsverhältnisse. 30. 97. 185.
- Rote Rüben.** Gärung der — (Borscht). 36. 99. 145.
- Rotwein.** Verhalten von Bakterien im —. 4. 86. 360.  
 — Erkennung fremder Farbstoffe in —. 2. 84. 428.  
 — Über den — und Heidelbeerfarbstoff. Nakahama T. 8. 87. 405.  
 — Untersuchung auf Färbemittel. 1. 83. 474.
- Rotzbacillen.** Infektion durch die Lunge. 8. 88. 237.
- Rubners Fufskalorimeter.** 15. 92. 315.  
 — Luftkalorimeter. 9. 89. 63. 10. 90. 288.  
 — Respirationsapparat. 11. 90. 157.  
 — Sphärometer. 27. 96. 44.
- Ruhe.** Kohlensäure- und Wasserproduktion. 26. 96. 59.
- Ruhr.** Kriegserfahrungen 1870/71. 7. 87. 76.
- Rufs.** Nachweis in Luft nach Heim. 27. 96. 374.

## S.

- Saccharin.** Antiseptische Wirkung. 10. 90. 76.  
 — Zur Wirkung des —s. Jessen F. 10. 90. 64.
- Saccharinfrage.** Zur —. Lehmann, K. B. 10. 90. 81.
- Sachsen.** Cholera in —, 1836—74. 3. 85. 167.  
 — Heiz- und Ventilationsanlagen der Staatslehranstalten. 1. 83. 305.
- Säuglinge.** Künstliche Ernährung. 5. 86. 135.
- Säuglingsfaeces.** Über die Mineralbestandteile der — bei natürlicher und künstlicher Ernährung während der ersten Lebenswoche. Blaumberg M. 31. 97. 115.
- Säuglingskot.** Mineralstoffe bei Frauenmilchnahrung. 31. 97. 120.  
 — Mineralstoffe bei Kuhmilchnahrung. 31. 97. 123.
- Säuglingsmortalität.** Berechnung der —. 36. 99. 66.
- Säuren.** Flüchtige —, in Zuckerpeptonkulturen des Choleravibrio gebildet. 22. 95. 9.  
 — im Brot. 19. 93. 363.

- Säuren.** Einwirkung organischer — auf Nickelgeschirre. 9. 89. 331.  
— Einwirkung auf Baktericidie des Serums. 40. 01. 379.  
— mit Glycerin, Desinfektionswert. 39. 01. 109.  
— Über die Einwirkung von verdünnten — auf Flaschenglas. Egger E. 2. 84. 68.
- Säurewecker.** 37. 00. 342.
- Safran.** Zur Kenntnis des —s und dessen Verfälschungen. Kuntze G., Hilger, A. 8. 88. 468.
- Salben.** Zur Beurteilung der antiseptischen — und Öle. Scheuerlen. 25. 95. 373.
- Salicylsäure.** Ein Beitrag zur Frage der Gesundheitsschädlichkeit der —. Lehmann K. B. 5. 86. 483.  
— Über den qualitativen Nachweis der — im Bier und Wein. Röse. 4. 86. 127.
- Salicylzusatz zu Bier.** 5. 86. 486.
- Salpeter.** Fleischkonservierung. 37. 00. 127.
- Salpetergehalt** verschiedener Fleischwaren und der Pökelprozefs. Nothwang Fr. 16. 93. 122.
- Salpetersäure.** Eine neue vereinfachte Untersuchungsmethode zur quantitativen Bestimmung der — im Trinkwasser. Kostjamine N. 38. 00. 372.  
— Nachweis im Wein. 2. 84. 374.
- Salpetrige Säure** bei Leuchtgasverbrennung. 22. 95. 130.  
— bei Stearinverbrennung. 10. 90. 325.  
— in Fleischbrühe, Rotwerden des Fleisches beim Kochen. 35. 99. 15.  
— Schädlichkeit. 15. 92. 229.  
— Umwandlung in Salpetersäure. 10. 90. 325.
- Salze.** Rolle der — bei der Serumwirkung. 10. 90. 169.  
— stickstoffwasserstoffsäure, Wirkung auf Mikroorganismen. 27. 96. 231.
- Salzlösungen,** wässrige und Pulszahl. 3. 85. 242.
- Salzsäure** in Branntwein. 1. 83. 454.  
— Verlust der antiseptischen Wirkung bei Gegenwart von Eiweißkörpern. 10. 90. 393.
- Salzsäuredämpfe.** Einwirkung auf den Organismus. 5. 86. 16.
- Sammetstoffe.** Notiz über die hygienische Bedeutung von —n. Rubner M. 27. 96. 102.
- Sandfilter.** Keimdurchlässigkeit. 22. 95. 341.
- Sandfiltration.** Doppelte — für centrale Wasserversorgung. Götze E. 35. 99. 237.  
— Experimentelle Studien über die —. Kabrhel G. 22. 95. 323.
- Saponine** in der Kornrade. 9. 89. 259.
- „Saprol“**, ein neues Desinfektionsmittel. Keiler A. 18. 93. 57.  
— Über — und die »Saprolierung« der Desinfektionsmittel. Scheurlen 18. 93. 35.  
— Weitere Untersuchungen über —. Scheurlen. 19. 93. 347.  
— Bemerkungen hierzu von Pfuhl. 20. 94. 392.
- Sarcina mobilis.** Farbstoffbildung. 30. 97. 13.
- Sauerkraut.** Chemische Analyse. 29. 97. 93.

- Sauerkrautgärung.** Bakteriologische und chemische Studien über —. Conrad E. 29. 97. 56.  
 — Erreger. 29. 97. 56.
- Sauerstoff.** Ein neues Verfahren zur Bestimmung des — im Gasgemenge. Chlopin G. W. 34. 99. 71.  
 — Untersuchungen über die Genauigkeit des Winklerschen Verfahrens zur Bestimmung des im Wasser gelösten —es im Vergleich mit der gasometrischen Methode. Chlopin G. W. 27. 96. 18.  
 — Weitere Untersuchungen über die Methoden zur Bestimmung des in Wasser gelösten —es. Chlopin G. W. 32. 98. 294.  
 — Zwei Apparate zur Bestimmung des —s in Gasgemengen vermittelt der Titriermethode. Chlopin G. W. 37. 00. 323.
- Sauerstoffzehrung im Wasser.** Ursachen. 38. 00. 235.
- Sauertelg.** Spaltpilzflora. 21. 94. 295.
- Sauertelggärung.** Bacillus levans. 21. 94. 279.  
 — Die —. Wolffin A. 21. 94. 268.  
 — Hefe. 21. 94. 276.
- Scharlach.** Einfluß der Witterung. 40. 01. 1.
- Scharlachepidemie.** Versuche, den Ursprung einer — während des Jahres 1883 im 1. Hess. Inf.-Rgt. Nr. 31 festzustellen. v. Kranz. 2. 84. 449.
- Schiffshygiene.** Kiel- oder Bilschwasser. 12. 91. 382.
- Schiffe.** Cholera auf —n. 4. 86. 397.  
 — Quarantainen. 6. 87. 380.
- Schimmelkulturen.** Wirkung des Genusses von — auf Mensch und Tier. 24. 95. 102.
- Schimmelpilze.** Biologie einiger beim Verschimmeln des Brotes beteiligter —. 24. 95. 84.  
 — Fettersetzung. 38. 00. 82.  
 — Wassergehalt und Trockensubstanz. 13. 91. 90.
- Schimmelpilz-Mycel.** Über die Zusammensetzung des —s. Marschall. 28. 97. 16.
- Schimmelpilzsporen.** Zusammensetzung und Widerstandsfähigkeit der —. 20. 94. 201.  
 — Hygroskopicität. 13. 91. 109  
 — Trockensubstanz. 3. 91. 104.
- Schlaf.** Kohlensäure- und Wasserproduktion. 26. 96. 56.
- Schlafzimmer.** Luft. 8. 88. 324.
- Schlammblätter.** Untersuchungen über die physiologische Wirkung der —. Maggiora A. und Levi C. 26. 96. 203.
- Schleimhäute.** Arterielle Hyperämie infolge Erkältung und Krankheitsdisposition. 39. 01. 171.
- Schmutzwässer.** Über die Reinigung von —n durch Elektrizität. König J. und Remelé C. 28. 97. 185.
- Schnaps.** Einfluß auf Magenverdauung. 3. 85. 211.
- Schnittbrenner.** Strahlungsverhältnisse. 23. 95. 240.



- Schuhbekleidung.** Hygienische Fragen. 31. 97. 217.  
 — Kontaktflächen. 31. 97. 233.  
 — Wärmesparung. 15. 92. 323.  
 — s. a. Fußbekleidung.
- Schulen.** Natürliche Beleuchtung in den städtischen — Göttingens.  
 11. 90. 293.  
 — s. a. Staatslehranstalten.
- Schulhygiene.** Schädlichkeit des andauernden Nahsehens. 13. 91. 340.  
 — Überbürdung. 24. 95. 209.
- Schulzimmer.** Über die Bedeutung des Raumwinkels zur Beurteilung der  
 Helligkeit in — n. Erismann F. 17. 93. 205.
- Schwämme.** Ein Beitrag zur Kenntnis der essbaren —. Strohmeyer F.  
 5. 86. 322.  
 — Über die Bedeutung der essbaren — als Nahrungsmittel für den Menschen.  
 Saltet R. H. 3. 85. 443.  
 — zum Abreiben der Wände. 13. 91. 301.
- Schweden.** Influenza-Ausbruch. 1889—1900. 17. 93. 463.  
 — s. a. Stockholm.
- Schwefel.** Die Wanderungen des — s im Stoffwechsel der Bakterien. Rubner M.  
 16. 93. 78.
- Schwefelkohlenstoff.** Absorption durch den Menschen. 17. 93. 336.  
 — Chronische Vergiftung und Resistenz gegenüber Infektion. 29. 97. 247.  
 — Einfluß auf den Menschen. 20. 94. 60.  
 — Einfluß im Tierversuche. 20. 94. 56.
- Schwefelsäure.** Nachweis im Branntwein. 1. 83. 454.
- Schwefelverbindungen.** Über die Menge flüchtiger — in den festen Aus-  
 scheidungen. Niemann. F. 19. 93. 117.
- Schwefelwasserstoff.** Absorption durch den Menschen. 17. 93. 332.  
 — Giftwirkung auf Tiere. 14. 92. 145.  
 — Keine Gewöhnung an —. 34. 99. 303.  
 — Nachweis in Kulturen. 16. 93. 14.  
 — Wirkung auf den Menschen. 14. 92. 165.
- Schwefelwasserstoff-Abspaltung** beim Kochen von Gemüse und Fleisch.  
 19. 93. 130.
- Schwefelwasserstoffbildung** bei Bakterien. 30. 97. 304.  
 — des Choleravibrio im Hühnerei. 21. 94. 317.  
 — Die Verbreitung der — unter den Bakterien. Stagnitta-Balistreri. 16. 93. 10.  
 — durch Bakterien, Einfluß des Sauerstoffs. 16. 93. 63.  
 — Über den Modus der — bei den Bakterien. Rubner M. 16. 93. 53.
- Schwefelwasserstoff-Einatmung** und Resistenz gegenüber Infektionen.  
 29. 97. 222.
- Schwefelwasserstoffmengen.** Die Bestimmung minimaler — in der Luft.  
 Lehmann K. B. 30. 97. 262.
- Schweflige Säure.** Bei Leuchtgasverbrennung. 22. 95. 123.  
 — Freiwerden aus Präservesalzen durch Magensaft. 40. 01. 305.  
 — in Gemüsekonserven. 17. 93. 430.

- Schweflige Säure.** Einfluss auf Fleischfarbe. 35. 99. 11.  
 — Einfluss auf den Organismus. 18. 93. 180.  
 — Einwirkungen der — auf das Blut. 2. 84. 242.  
 — Über die Giftigkeit der —. Ogata M. 2. 84. 223.
- Schwefligsaures Natrium** s. Natriumsulfit.
- Schwefligsaure Salze** in Bratwurstfülle. 35. 99. 17.  
 — s. a. Konservsalze.
- Schweine.** Untersuchungen über einige seuchenartige Erkrankungen der —.  
 Bunzl-Federn E. 12. 91. 198.
- Schweinefett.** Jodzahlen. 17. 93. 455.  
 — Mikroskopie. 17. 93. 458.  
 — Untersuchungen über — und den Nachweis der gebräuchlichsten Verfälschungen desselben. Neufeld A. 17. 93. 452.
- Schweinerotlauf.** Schutzimpfungsverfahren. 12. 91. 294.
- Schwefel.** Chlorgehalt. 36. 99. 49.  
 — Kochsalzgehalt des —es. 10. 90. 238.  
 — N haltige Körper im —. 10. 90. 246.
- Schwefelsäure.** Gesamtmenge. 10. 90. 255.  
 — Einfluss der Arbeitsleistung. 10. 90. 257.  
 — Bei fetten Personen. 38. 00. 103. 39. 01. 309.
- Schwefelwanderung** in der Kleidung. 10. 90. 282. 31. 97. 193.
- Schwemmkanalisation** von München und Isar. 12. 91. 272.  
 — s. a. Flusverunreinigung.
- Schwimmbäder.** Keimgehalt des Wassers. 19. 93. 233.
- Seeplankton.** 38. 00. 179.
- Seidensorten.** Wärmeleitung. 24. 95. 313.
- Seidenstoffe.** Struktur. 23. 95. 7.
- Seifen.** Analysen. 33. 98. 375.  
 — Über die — als Desinfektionsmittel. Reistorfer 27. 96. 350  
 — s. a. Glycerinseifen, Waschseifen, Harzseifen.
- Seille** s. Mosel.
- Selbstlüftung** von Kellerwohnungen. 36. 99. 225.  
 — s. a. Ventilation.
- Selbstreinigung** des Bodens. 2. 84. 281. 30. 97. 80.  
 — der Moldau. 30. 97. 48.  
 — s. a. Flüsse.
- Serodiagnostik** der Krankheiten. 33. 98. 84.
- Serum.** Änderung der Eiweißarten im — nach Inaktivierung. 28. 97. 341.  
 — Baktericide Kraft nach Verdünnung mit destilliertem Wasser und Cl Na-Lösung. 10. 90. 164.  
 — Baktericide, nach Zusatz von Alkali. 40. 01. 377.  
 — Baktericide nach Zusatz von Säure. 40. 01. 379.  
 — Dialyse des —. 10. 90. 159.  
 — Einfluss des Zusatzes nährender Stoffe auf Baktericide. 10. 90. 139.  
 — Einfluss destillierten Wassers auf Aktivität. 17. 93. 138.  
 — Einfluss stärkerer Erwärmung auf bakterienfeindliches —. 10. 90. 130.

- Serum. Eiweißfällungen.** 17. 93. 133.  
 — Globulicide Wirkung. 17. 93. 120.  
 — Globulicide Wirkung und baktericide Leukocytenstoffe. 35. 99. 148.  
 — Kaninchen —, sporicide Kraft. 39. 01. 219.  
 — Versuche über die Natur der bakterientötenden Substanz im —. Buchner H. und Orthenberger M. 10. 90. 149.  
 — Widerstandskoeffizient. 35. 99. 325.  
 — Wirkung von Gefrieren und Wiederauftauen. 10. 90. 133.  
 — Wirkung von Licht, Wärme, Sauerstoff auf globulicide Eigenschaften. 17. 93. 124.  
 — s. a. Alexine, Baktericide.
- Serumalexine. Spezifische Beeinflussung durch abgetötete Zellen.** 35. 99. 319.  
 — Untersuchungen über die Beeinflussung der — durch Bakterien. Bail O. 35. 99. 284.
- Serumfibrinogen.** 17. 93. 134.
- Serumgewinnung.** 10. 90. 126.
- Serumwirkung, baktericide. Einfluss der chemischen Reaktion auf die —.**  
 Hegeler A. 40. 01. 375.  
 — Rolle der Salze. 10. 90. 169.
- Sherry. Der sog. »Hamburger«.** List E. 1. 83. 508.
- Sielwasseranalysen.** 30. 97. 192.
- Silber. Steigerung der Löslichkeit bei NH<sub>3</sub>-Anwesenheit.** 34. 99. 64.
- Smegmabacillen bei Tieren.** 39. 01. 203.  
 — Beitrag zur Kenntnis der —. Neufeld L. 39. 01. 184.
- Smegmabacillus, Ein Verzweigter?** 30. 97. 167.
- Sodawasser.** Steiner J. 2. 84. 436.
- Solanin. Die Entstehung des —s in den Kartoffeln als Produkt bakterieller Einwirkung.** Weil R. 38. 00. 330.
- Soldaten. Kost niponischer (japanischer).** 5. 86. 333.
- Solveol.** 12. 91. 368.  
 — s. Kresole.
- Sonne. Strahlung der — und terrestrische Strahlung.** 23. 95. 129.
- Sonnenlicht. Einfluss auf Keimgehalt des Straßenstaubes.** 35. 99. 280.  
 — Über den Einfluss des —es auf Bakterien. Kędzior L. 36. 99. 323.  
 — Wirkung auf Virulenz der Tuberkelbacillen. 25. 95. 361.
- Sonnenstrahlen. Durchgängigkeit der Kleidungsstoffe.** 10. 90. 335.  
 — Tiefenwirkung im Boden. 36. 99. 332.
- Sonnenstrahlung. Die Messung der — in hygienischer Hinsicht.** Cramer E. 20. 94. 313.  
 — Gang zu den verschiedenen Tageszeiten. 20. 94. 339.  
 — Über den Einfluss der — auf Stoffzersetzung, Wärmebildung und Wasserdampfabgabe bei Tieren. Rubner M. u. Cramer E. 20. 94. 345.  
 — Über die —. Rubner M. 20. 94. 309.  
 — Wert der Angaben von Vakuumthermometern. 20. 94. 343.
- Souterrainluft.** 8. 88. 327.

- Soxhletscher Extraktor.** Über eine neue Vorrichtung für analytische Bestimmungen im — —. Robertson S. 30. 97. 318.
- Spaltpilze.** Das quantitative Vorkommen von — n im menschlichen Darmkanale. Sucksdorff W. 4. 86. 355.  
— Die Verbreitung von — n durch Fliegen. Marpmann G. 2. 84. 360.
- Spezifisches Gewicht der Bakterien.** 11. 90. 384.  
— des Brotes. 21. 94. 216.  
— der Kleidung s. Kleidung.
- Speisen.** Lösung durch Mundspeichel. 39. 01. 251.  
— Zerkleinerung beim Kauen. 39. 01. 250.  
— Zulässige Temperaturen warmer —. 4. 86. 68.
- Spektralfarben.** Einfluss auf Bakterien. 17. 93. 204.
- Spektroskopisch-hygiemische Studien.** Uffelmann J. 1. 83. 443. 2. 84. 196.
- Sphärometer mit variierbarer Belastung.** Rubner M. 27. 96. 44.
- Spirillen aus Cholera-Nostras-Stühlen.** 20. 94. 148.  
— s. a. Vibrionen.
- Spirillum tenue.** 26. 96. 173.  
— Undula. 26. 96. 177.
- Spirituosen.** Farbstoffe in —. 1. 83. 450.  
— Fuselölnachweis. 1. 83. 445. 4. 86. 229.
- Sporen bei Hefe.** 12. 91. 9.  
— Die Ursache der Resistenz der — gegen trockene Hitze. Cramer E. 13. 91. 71.  
— Resistenz im Auskeimungsstadium. 39. 01. 223.  
— Resistenz und Nährboden. 35. 99. 6.  
— s. a. Schimmelpilzsporen.
- Sporenauskeimung bei verschiedener Temperatur.** 39. 01. 222.
- Sporenbildung bei Cladotrix.** 27. 96. 338.  
— Über den Einfluss des Nährstoffgehaltes von Nährböden auf die Raschheit der — und die Zahl und Resistenz der gebildeten Sporen. Stephanidis P. 35. 99. 1.  
— s. a. Milzbrandbacillen.
- Sporicide Kraft des Kaninchenserums.** 39. 01. 219.
- Spray-Nebel.** Transport von Bakterien. 8. 88. 194.
- Spree und Dahme, Plankton.** 38. 00. 168.
- Spreewasser.** Die Veränderungen des — s auf seinem Laufe durch Berlin in bakteriologischer und chemischer Hinsicht. Dirksen H. u. Spitta O. 35. 99. 83.
- Sprosspilze.** Über die Beziehungen der Phagocytose zur Alexinwirkung bei — n und Bakterien. 27. 96. 234.
- Sputum.** Desinfektion durch Sonnenlicht. 25. 95. 365.  
— Untersuchung auf Tuberkelbacillen. 15. 92. 123.
- Staatslehranstalten.** Heizung und Ventilation in —. 1. 83. 305.
- Stärken.** Einfluss des — s von Baumwollstoffen auf deren Wasserdurchlässigkeit. Rubner M. 25. 95. 286.
- Städteassanierung und Typhusmortalität.** 13. 91. 380.

- Staphylococcus pyogenes aureus.** Abtötung durch Alkohol. 40. 01. 353.  
 — Leukocide Substanzen in den Stoffwechselprodukten. 30. 97. 348. 32. 98. 133.  
 — Variabilität der Farbstoffbildung. 30. 97. 1.
- Staphylokokkeninfektion.** Verlauf der intrapleurale — beim Kaninchen. 32. 98. 154.
- Statistik.** Zur lokalistischen —. Rotter E. 2. 84. 45.
- Staub.** Der — in den Gewerben mit besonderer Berücksichtigung seiner Formen und der mechanischen Wirkung auf die Arbeiter. Wegmann H. 21. 94. 359.  
 — Mikroskopie und Pathogenität. 21. 94. 335.
- Staubbestimmungen.** Quantitative — in der Luft nebst Beschreibung eines neuen Staubfängers. Arens C. 21. 94. 325.
- Staubfänger** nach Arens-Lamb. 21. 94. 349.
- Staubinhalationskrankheiten.** Prophylaxe. 21. 94. 412.
- Stearinkerzen.** Verbrennungswärme. 10. 90. 296.
- Stechmücken.** Leben der — und Malariaepidemie. 40. 01. 199.
- Steinkohlenteerbenzin.** Über chronische Vergiftungen mit —; vier Todesfälle. Santesson C. G. 31. 97. 336.
- Steinpilz.** Analyse. 5. 86. 329.
- Stickstoff** in Bakteriensubstanz. 22. 95. 188.
- Stickstoff-wasserstoffsäure Salze.** Über die Wirkung der — auf pflanzliche Mikroorganismen. Schattenfroh A. 27. 96. 234.
- Stickstoffausscheidung.** Der Einfluß größerer Wassermengen auf die — beim Menschen. Neumann R. O. 36. 99. 248.  
 — durch den Schweiß. 10. 90. 267.
- Stiefel.** s. Fußbekleidung.
- Stockholm.** Pockenepidemie 1884. 8. 88. 351.  
 — Typhus und Trinkwasser. 9. 89. 1.
- Stoffe** s. Kleidungsstoffe.
- Stoffverbrauch.** Einfluß der Haarbedeckung. 20. 94. 365.
- Stoffwechsel.** Einfluß der Borsäure auf den —. 2. 84. 90.  
 — Über das Verhalten des Elastins im — des Menschen. Mann C. 36. 99. 166.
- Stoffwechselversuche** bei Dursttod. 14. 92. 299.
- Stoffzersetzung** und Luftfeuchtigkeit. 11. 90. 243.
- Strafhaus.** Tuberkulose im Laibacher —. 10. 90. 174.  
 — s. a. Zuchthaus.
- Strahlung** dunkle und leuchtende, Methode der Messung. 23. 95. 352.  
 — Gewinnung absoluter Werte. 17. 93. 11.
- Strahlungskonstante.** 23. 95. 317.
- Straßenstaub.** Über die Bakterien in besprengtem und nicht besprengtem —. Mazuschita T. 35. 99. 252.
- Streptokokken** im Blute, bei Diphtherie. 34. 98. 44.  
 — Über die Rolle der — bei der experimentellen Mischinfektion mit Diphtheriebacillen. Bernheim J. 28. 97. 138.
- Streptococcus Equi.** Über den —. Cappeletti E. u. Vivaldi M. 34. 99. 1.

- Streptococcus pyogenes**, Übertragungsversuche. 7. 87. 224.  
**Strohinfus**. Eine Amöbe im —. 40. 01. 122.  
**Strümpfe**. Wärmeleitung nasser —. 15. 92. 329.  
 — Wärmesparung. 15. 92. 321.  
**Strychnin**. Verhalten im Boden. 2. 84. 295.  
**Studenten**. Ernährung der italienischen Universitäts—. 29. 97. 141.  
 — Finanzielle Lage italienischer —. 29. 37. 154.  
**Sublimat**. Wirkung auf den Choleravibrio. 18. 93. 360.  
**Sulfwasserbrunnen**. Die — der Helgoländer Düne. Martini E. 40. 01. 266.  
**Symbiose von Amöben und Bakterien**. 40. 01. 135.  
 — zwischen *B. denitrificans* und *B. coli* oder *typhi*. 30. 97. 278.

### T.

- Tabakrauch**. Beiträge zur Kenntnis des —es. Abeles M. u. Paschkis H. 14. 92. 209.  
 — Beiträge zur Kenntnis des —es. Kissling R. 20. 94. 211.  
**Tageslichtmessungen**, photometrische. 17. 93. 49.  
**Talgkerzen**. Verbrennungswärme. 10. 90. 299.  
**Tapetenpapiere**. Staub- (Bakterien-) dichtigkeit. 17. 93. 402.  
 — Über —. Ein Beitrag zur Hygiene der Wohnungen. Forster J. 17. 93. 393.  
**Tapezierer** in Amsterdam. 17. 93. 406.  
**Tata-Eiweiss**. Helbig C. E. 8. 88. 475.  
**Tauben**. Cholera-Septikaemie. 19. 93. 342.  
 — Malaria-Impfungen. 22. 95. 254.  
**Temperatur und Malaria**. 40. 01. 222.  
 — und Kohlensäureausscheidung der Haut. 16. 93. 215.  
**Temperaturen behaarter Körperstellen**. 23. 95. 24.  
 — der Körperoberfläche bei Schwankungen der Lufttemperatur. 23. 95. 19.  
 — Einfluss höherer auf Fermentwirkung. 10. 90. 11.  
 — Einfluss verschiedener auf Kohlensäureausscheidung. 29. 97. 45. 38. 00. 126. 39. 01. 307.  
 — nackter Körperstellen. 23. 95. 22.  
 — Welche — sind beim Genusse warmer Speisen und Getränke zulässig und zuträglich und worin besteht die Schädigung durch zu heisse Ingesta. Späth F. 4. 86. 68.  
**Terpentinöle**, antiseptische Wirkung. 7. 87. 319.  
**Terpentinölwirkung** bei Tieren. 34. 99. 324.  
**Tetanusbacillen**. Untergang im menschl. Darm. 39. 01. 422.  
**Theater**. Luftverhältnisse bei ausverkauften Häusern. 3. 85. 13.  
 — Beleuchtung Münchener —. 1. 83. 384. 3. 85. 1.  
**Thee als Nährsubstrat für Spaltpilze**. 4. 86. 368.  
 — Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 209.  
 — Kommt den flüchtigen aromatischen Bestandteilen des —s (Theeöl) eine nachweisbare Wirkung auf den Menschen zu? Lehmann K. B. und Tendlau B. 32. 98. 327.

- Thee.** Vorkommen von Blei. 17. 93. 435.
- Theinhardts lösliche Kindernahrung.** 30. 97. 149.
- Thermische Studien** über die Bekleidung des Menschen. Rubner M. 23. 95. 13.
- Thermometer.** Prüfung der ärztlichen —. 15. 92. 240.
- Thermophile Bakterien.** Beiträge zur Kenntnis. Michaelis G. 36. 99. 285.  
— Cladothrix. 27. 96. 328.  
— s. a. Bacillus thermophilus.
- Thermoskule mit Auffangtrichter.** Theorie der Messung damit. 33. 98. 356.  
— Messung der Wärme nach absolutem Maß. 23. 95. 109.
- Thränenflüssigkeit.** Abspülen von Bakterien durch —. 13. 91. 401.
- Thymolglycerin.** Desinfektionswert. 39. 01. 131.
- Tiere.** Impfung mit Malaria. 22. 95. 237.  
— Kupfergehalt in kupferreichen Gegenden. 27. 96. 16.  
— Kupfergehalt niederer —. 24. 95. 29.
- Timpes Milchpulver.** 30. 97. 122.
- Torf.** Absorption von Alkaloiden. 2. 84. 310.
- Torfmoos.** Hygroskopisches Verhalten. 5. 86. 283.
- Tourniquethosenhalter.** Der Daumsche —. Pauli. 33. 98. 187.
- Toxalbumine** bei Fäulnisprozessen. 15. 92. 210.  
— Resistenzhöhung durch Salze. 17. 93. 261.
- Toxinbildung** der Diphtheriebacillen, Einfluß der Kohlensäure. 27. 96. 339.
- Toxine** aus mit *V. cholerae* u. *W. Metschnikoff* geimpften Eiern. 21. 94. 158.  
— und Enzyme. 14. 92. 41.
- Toxopepton.** Cholera —. 15. 92. 207.
- Traubenzuckergehalt** des Nährbodens, Einfluß auf Zusammensetzung der Bakterien. 28. 97. 30.
- Tribrom-Salol.** Über die Zersetzung des — durch den tierischen Organismus. Fajans A. 20. 94. 384.
- Trikots.** 32. 98. 77.
- Tikresol (Schering).** Über den Desinfektionswert des —s. Hammerl H. 21. 94. 198.
- Trinkwasser.** Das — von Metz und Umgebung. Holz. 28. 97. 103.  
— Die Gewinnung von keimfreiem — durch Zusatz von Chlorkalk (Verfahren von M. Traube). Lode A. 24. 95. 236.  
— Innsbrucker Leitungswasser. 9. 89. 114.  
— Reinigung durch Elektrolyse nach Oppermann. 28. 97. 192.  
— Salpetersäuregehalt, neue quantitative Untersuchungsmethode. 38. 00. 372.  
— Sauerstoffgehalt. 27. 96. 30.  
— Über das Verhalten pathogener Bakterien im —. Kraus C. 6. 87. 234.  
— und Typhus in Stockholm. 9. 89. 1.  
— Untersuchungen über die Mikroorganismen des —s und ihr Verhalten in kohlensaurer Wässern. Leone C. 4. 86. 168.  
— Verhalten des Typhusbacillus. 10. 90. 464.  
— Verhalten einiger pathogener Bakterien im —. 9. 89. 113.  
— Wirkung des reinen und verunreinigten —s. 3. 85. 118.  
— s. a. Leitungswasser.

**Trinkwassertheorie.** Die — und die Cholera-Immunität des Forts William in Calcutta. Pettenkofer M. v. 3. 85. 147.

— s. a. Cholerafrage.

**Trinkwasserverhältnisse.** Die — von Würzburg. Röttger H. 12. 91. 221.

**Tropen.** Ernährung. 38. 00. 154.

— Kolonisation. 16. 93. 312.

**Trypsin** s. Fermente.

**Tuberkelbacillen.** Abnahme der Virulenz nach Züchtung auf Kartoffeln. 16. 93. 280.

— Beitrag zur Untersuchung auf —. Ketel B. A. v. 15. 92. 109.

— Cellulose Freiheit. 21. 94. 61.

— in der Marktbutter. 36. 99. 57.

— Über das Wachstum von — auf pflanzlichen Nährböden. Sander. 16. 93. 238.

— Über die Einwirkung von hohen Temperaturen auf —. Man C. de. 18. 93. 133.

— Wirkung des Sonnenlichtes auf die Virulenz der —. Migneco F. 25. 95. 361.

**Tuberkelbacillenähnliche Smegmabacillen.** 39. 01. 195.

**Tuberkulöses Fleisch.** Ausnutzbarkeit. 26. 96. 397.

— höhere Fäulnisfähigkeit im Darm. 27. 96. 37.

— Verwendung zu Genußzwecken. 26. 96. 386.

**Tuberkulöse Organe.** Über den Cellulosegehalt ——. Nishimura T. 21. 94. 52.

**Tuberkulose.** Die — im Laibacher Strafhaue und ihre Bekämpfung. Keesbacher F. 10. 90. 174.

— Die — im Zuchthause zu Kaisheim. Schäfer Fr. 10. 90. 445.

— Infektiosität der Milch perlstüchtiger Kühe. 1. 83. 121.

— Über die Verbreitung der — durch den Personenverkehr auf Eisenbahnen. Prausnitz W. 12. 91. 192.

**Tunnelbau.** Kohlensäuregehalt der Luft. Hesse W. 2. 84. 381.

**Typhus.** Das Trinkwasser der Rutana und der — in Catania von 1887 bis 1892. Di Mattei E. 20. 94. 78.

— Diarrhoe und Trinkwasser in Stockholm. Linroth Kl. 9. 89. 1.

— Die Abnahme des — in den Münchner Kasernen. Schuster A. 17. 93. 497.

— Einfluß der Witterung. 40. 01. 1.

— Einfluß der Wohnungsverhältnisse auf die Verbreitung von —. Fodor J. v. 2. 84. 257.

— Kriegserfahrungen 1870/71. 7. 87. 76.

— und Abwasserleitungen. 9. 89. 10.

— und Grundwasser. Bremen. 6. 87. 271.

— und Jahreszeiten. 13. 91. 351.

— und Regenmengen, Grundwasser etc. 13. 91. 356. 6. 87. 264. 20. 94. 96.

— und Ruhr im Lichte der Kriegserfahrungen 1870/71. 7. 87. 76.

— Verbreitung durch Trinkwasser. 17. 93. 293.

— s. a. Abdominaltyphus, Typhusbewegung, -Morbidity, -Mortality.

**Typhusähnliche Wasserbakterien.** 22. 95. 91.

**Typhusbacillus,** Abtötung durch Alkohol. 40. 01. 354.



- Typhusbacillus.** Ein Beitrag zur Kenntnis des Verhaltens des — im Trinkwasser. Karlinski J. 10. 90. 464.
- Einfluss von Wein und Bier. 19. 93. 59.
  - Einwanderung in das Hühnerei. 25. 95. 145.
  - Empfindlichkeit gegen Carbonsäure. 39. 01. 377.
  - Empfindlichkeit gegen Salzsäure. 10. 90. 388.
  - Kohlensäurebestimmung zur Differenzialdiagnose. 14. 92. 374.
  - Nachweis im Wasser. 36. 99. 183.
  - Resistenz gegen Kochsalz. 35. 99. 72.
  - Resistenz gegen niedere Temperaturen. 40. 01. 344.
  - Resistenz gegen Pasteurisieren. 9. 89. 401.
  - Säurebildung in Milch. 38. 00. 399.
  - Sporenbildung. 7. 87. 347.
  - Über das Verhalten des — im Brunnenwasser. Karlinski J. 9. 89. 432.
  - Über die Züchtung von — in gefärbten Nährlösungen. Birch-Hirschfeld. 7. 87. 341.
  - Unterschied gegen B. coli. 19. 93. 316.
  - Unterschied gegen B. coli, Gasbildung. 38. 00. 404.
  - Untersuchungen über das Verhalten der — im Boden. Karlinski J. 13. 91. 302.
  - Verhalten im Trinkwasser. 9. 89. 123.
  - Verhalten in Wasser. 6. 87. 242. 6. 87. 248.
  - Zur Differenzierung des — von typhusähnlichen Bakterien. Weyland J. 14. 92. 374.
  - Zur Unterscheidung des — vom Bact. coli commune. Ferrati E. 16. 93. 1.
  - s. a. Bacillus und Bacterium typhi.
- Typhusbewegung.** Die — in Catania von 1866—1886 in ihrer Beziehung zu einigen physikalischen Faktoren und zu den städtischen Gesundheitsverhältnissen. Di Mattei E. 13. 91. 344
- Typhusepidemie** in Neuhof. 36. 99. 196.
- Typhusmorbidität.** Die — in München während der Jahre 1888—1892. Eisenlohr L. und Pfeiffer L. 17. 93. 647.
- Über die — und Mortalität in der Garnison von Catania in Bezug auf die Typhusbewegung in der Stadt. Di Mattei E. 13. 91. 384.
  - und Mortalität, Verteilung auf Monate. 6. 87. 260.
- Typhusmortalität** der Garnison München. 1. 83. 66.
- Städteassanierung. 13. 91. 380.
- Typhusnährböden.** Bedeutung des Säuregrades. 38. 00. 392.
- Tyrotoxicon.** Über die Anwesenheit von — in giftigem Eis und giftiger Milch und seine wahrscheinliche Beziehung zur Cholera infantum. Vaughan V. C. 7. 87. 420.

## U.

- Überbürdung** in der Schule. 24. 95. 209.
- Überernährung** und Wasserdampfausscheidung. 11. 90. 184.
- Umzüchtung.** Künstliche — von Bakterienrassen. 30. 97. 31.

**Universitätsstudent** s. Student.

**Unterfranken.** Beiträge zur Hydrologie von —. Röttger H. 10. 90. 500.

**Unterkleidung.** Kombination von Unterhemd mit glatten Geweben. 32. 98. 70.

**Untersalpetersäure.** Entstehung bei den Beleuchtungsprozessen. 10. 90. 323.

**Untersuchungsmethoden,** chemische, der Kindernahrungsmittel. 27. 96. 119.

— Über einige zum Zwecke der Artcharakterisierung anzuwendende bakteriologische — nebst Beschreibung von zwei neuen aus Rheinwasser isolierten Bakterien. Burri R. 19. 93. 1.

## V.

**Variabilität** des Choleravibrio. 14. 92. 45.

— der Farbstoffbildung, Studien über die — bei *Micrococcus pyog. α aureus* und einigen anderen Spaltpilzen. Neumann R. O. 30. 97. 1.

— s. a. *Bacterium coli commune*, Bakterien.

**Variationserscheinungen** bei *Vibrio Proteus*. 8. 88. 369.

**Vegetabilien.** Kupfergehalt ungarischer —. 24. 95. 26.

— Veränderungen beim Kauakt. 39. 01. 242.

**Ventilation** mit Apperts durchlöcherten Scheiben. 26. 96. 329.

— Gemeinsame Abzugsschote. 18. 93. 265.

— Untersuchungen über die natürliche — in einigen Gebäuden von München. Tsuboi J. 17. 93. 665.

— s. a. Lüftung, Luftwechsel, Selbstlüftung.

**Ventilationsanlagen** der Staatslehranstalten Sachsens. 1. 83. 305.

**Ventilationsbedarf.** Berechnung. 18. 93. 286.

— und Beleuchtung. 18. 93. 309.

**Ventilationsfrage.** Beitrag zur — (vermeintliche Ausatmung organischer Substanzen). 1. 83. 5.

**Ventilationsröhren.** Bestimmungen der Luftgeschwindigkeit in — mittels des Manometers. Schönwerth A. 11. 90. 114.

**Ventilationsverhältnisse** der Kleidung. 21. 97. 213. 25. 95. 13.

**Ventilbohrer.** Bodenuntersuchungen. 24. 95. 217.

**Verbrennungsgase.** Schädlichkeit der — der Leuchtstoffe für Tiere. 10. 90. 326.

**Verbrennungsprodukte.** Unvollkommene — bei Beleuchtung. 10. 90. 316.

**Verbrennungswärme,** »natürliche«. 10. 90. 286. 23. 95. 333.

**Verdampfungsgeschwindigkeit.** Gesetz. 25. 95. 203.

**Verdauung.** Künstliche — bei Bierzusatz. 4. 86. 14.

— s. a. Magenverdauung.

**Verein.** Deutscher — für öffentliche Gesundheitspflege. Einladung zur 18. Versammlung in Würzburg vom 25—29. 5. 93. 16. 93. 402.

— Deutscher — für öffentliche Gesundheitspflege. Jahresversammlung 1895. 22. 95. 396.

— Deutscher — für öffentliche Gesundheitspflege. 28. 97. 397. 29. 97. 354. 32. 98. 411.

**Vergiftungen.** Akute Kupfer —. 31. 97. 281.

— Chronische — mit Benzol. 31. 97. 339.

- Vergiftungen.** Chronische mit Steinkohlenteerbenzin. 31. 97. 336.  
 — durch Bleichromat. 16. 93. 326.  
 — durch Leuchtgas. 1. 83. 267.
- Versammlung.** 16. — des deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege zu Braunschweig 13.—16. Sept. 1890. 10. 90. 510.  
 — 17. — des deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege zu Leipzig in den Tagen vom 17.—20. Sept. 1891. 12. 91. 428.  
 — 62. — deutscher Naturforscher und Ärzte zu Heidelberg 17.—23. Sept. 1889. 9. 89. 474.  
 — 63. — deutscher Naturforscher und Ärzte zu Bremen 15.—20. Sept. 1890. 10. 90. 511.  
 — 64. — der Gesellschaft deutscher Naturforscher und Ärzte zu Halle a. S. 21.—25. Sept. 1891. 13. 91. 125.
- Verschimmeln.** Über das — des Brotes. Welte E. 24. 95. 84.  
 — Über das — des Brotes. Hebebrand A. 25. 95. 101.
- Vertikalanemograph.** Emmerich R. und Lang C. 17. 93. 339.
- Vibrio aquatilis.** 21. 94. 97.  
 — **Berolinensis.** 19. 93. 194.  
 — **Berolinensis** und *V. Cholerae*. 21. 94. 98.  
 — **Berolinensis.** Weitere Studien über den —. Günther C. 19. 93. 214.  
 — *Cholerae* s. *Cholera*vibrio.  
 — **Elb—** Wernicke I. 21. 94. 172. II. 21. 94. 179.  
 — **Finkler.** Häufigeres Vorkommen. 20. 94. 148.  
 — **Havel—** Wernicke. 21. 94. 192.  
 — **Metschnikoff.** Immunisierung gegen — mit *Cholera*. 19. 93. 342.  
 — **Metschnikoff** und *Vibrio Koch*. 21. 94. 48. 22. 95. 301.  
 — **Nordhafen.** 21. 94. 167.  
 — **Proteus.** Untersuchungen über Variationserscheinungen bei —. Firtsch G. 8. 88. 369.  
 — **Rugula.** 26. 96. 166.
- Vibrionen.** Beiträge zur Biologie der —. Kuprianow. J. 19. 93. 282. 19. 93. 291.  
 — Giftbildung in Hühnereiern. 22. 95. 351.  
 — Über Links-Milchsäure bildende —. Gosio B. 21. 94. 114.  
 — und Spirillen. Untersuchungen über —. I. 1. *Vibrio Rugula*. 2. *Spirillum tenue*. 3. *Spirillum Undula*. 4. *Spirillum aus Cholera nostras*. Bonhoff. 26. 96. 162.  
 — Zersetzung des Hühnereiweißes durch —. 21. 94. 147.  
 — Zersetzungsprodukte in zuckerhaltigen Nährlösungen. 22. 95. 26.  
 — s. a. *Kommabacillenarten*.
- Vibrionenarten.** Beitrag zur Kenntnis der im Flufswasser vorkommenden —. Wernicke E. 21. 94. 166.
- Virulenz.** Abnahme der — von Tuberkelbacillen nach Züchtung auf Kartoffeln. 16. 93. 280.  
 — Änderung nach Darmassage. 11. 90. 303.  
 — Einfluß der Bewegung. 13. 91. 247.  
 — Steigerung durch anaerobe Züchtung. 20. 94. 382.

- Virulenz.** Steigerung durch Schleim. 39. 01. 170.  
 — und Infektiosität. 21. 94. 42.  
 — und Milchsäurebildung bei Vibrionen. 21. 94. 121.  
 — und Resistenz gegen Alexine. 37. 00. 277.  
 — und Vermehrungsgröße von Bakterien. 37. 00. 286.  
 — Verschiedenheit der — bei Cholera vibrio s. Cholera vibrio.  
 — s. a. Wutvirus, Sonnenlicht.
- Vögel.** Fieber bei — n. 25. 95. 233.  
 — Kupfergehalt. 24. 95. 40.
- Vogelmalaria.** 22. 95. 296. 25. 95. 227.
- Volksernährung.** Über die — in Neapel vom hygienischen Standpunkte.  
 Manfredi L. 17. 93. 552.  
 — Beitrag zur —. 15. 92. 387.
- Vorwort.** 1. 83. 1. 17. 93. 1.

## W.

- Wände** s. Neubauten.
- Wärme.** Die strahlende — irdischer Lichtquellen in hygienischer Hinsicht.  
 Rubner M.  
 I. Wirkung der Wärmestrahlen auf den Menschen. 23. 95. 87.  
 II. Über die Größe der Wärmestrahlung einiger Beleuchtungsvorrichtungen. 23. 95. 193.  
 III. Die Beziehung der strahlenden Wärme zum Lichte. 23. 95. 297.  
 IV. Die leuchtende Strahlung und das Wärmeäquivalent des Lichtes.  
 23. 95. 343.  
 — durch Sonnenstrahlung und Wärmeproduktion des Körpers. 20. 94. 361.  
 — Durchlässigkeit verschiedener Bekleidungsstoffe für —. 14. 92. 380.  
 — Messung der — nach absolutem Maße durch Thermosäule. 23. 95. 109.
- Wärmeabgabe** bei nasser Kleidung. 9. 89. 92.  
 — Die äußeren Bedingungen der — von feuchten Kleidungsstoffen.  
 Rubner M. 25. 95. 70.  
 — durch Haut, Verminderung in kalten Bädern nach Anpassung. 39. 01. 93.  
 — durch Strahlung und Leitung gegenüber der durch Wasserdampfabgabe.  
 11. 90. 284.  
 — im Bade. 9. 89. 94.  
 — nach Ölen der Haut. 9. 89. 91.  
 — Verminderung durch Bekleidung. 9. 89. 73.  
 — Weg der — irdischer Lichtquellen. 23. 95. 332.  
 — s. a. Wärmeverlust.
- Wärmeäquivalent** des Überschusses von Sonnentemperatur und Schattentemperatur. 20. 94. 363.
- Wärmebildung.** Einfluß der Haarbedeckung. 20. 94. 365.
- Wärmedurchgang** durch trockene Kleidungsstoffe, Abhängigkeit von der Dicke der Schicht. Rubner M. 16. 93. 353.  
 — durch trockene Kleidungsstoffe, Methode der Messung nach Schuster.  
 8. 88. 6.

- Wärmedurchlässigkeit** von Baumwollstoffen, Einfluss des Stärkens. 25. 95. 286.
- Wärmeempfindung.** Einfluss der ungleichen Erwärmung durch irdische Lichtquellen. 23. 95. 142.
- Wärmeentziehung.** Einfluss auf Krankheitsdisposition. 28. 97. 344.  
— Wirkung sehr schwacher Luftströme. 25. 95. 264.
- Wärmeleitung** in Quarz- und Marmorboden. 11. 90. 46.
- Wärmeleitungsvermögen** der Cellulose. 24. 95. 313.  
— der Grundstoffe unserer Kleidung. 24. 95. 265.  
— der Haarsubstanz. 24. 95. 312.  
— der zur Militärkleidung dienenden Stoffe. Grimm H. und Bültzingslöwen C. v. 27. 96. 105.  
— des Leders. 31. 97. 259.  
— inneres. 24. 95. 274.  
— einiger Bettstoffe. 32. 98. 285.
- Wärmeökonomie.** Zur Bilanz unserer —. Rubner M. 27. 96. 69.
- Wärmeproduktion** des menschlichen Organismus bei verschiedenen Temperaturen. 31. 97. 150.
- Wärmeregulation** und Kleidung. 9. 89. 51.  
— und Kleidung. Geigel R. 2. 84. 318.
- Wärmeschutz.** Über den — durch trockene Kleidungsstoffe nach Versuchen am menschlichen Arme. Rubner M. 25. 95. 252.
- Wärmestrahlen.** Messung nach Rubner. 23. 95. 219.  
— Absolute Größe des Grenzwertes. 23. 95. 123.  
— Allgemeine Beziehung zwischen — und Licht. 23. 95. 313.  
— Auftretende Gefühle bei —. 23. 95. 93.  
— Feste Teile einer Beleuchtungseinrichtung und —. 23. 95. 298.  
— Über — von Leuchtflammen. Reichenbach H. 33. 98. 315. (Bemerkungen hierzu. Rubner M. 33. 98. 350.)  
— Wirkung der — auf den Menschen. Rubner M. 23. 95. 87.  
— Zur Messung der —. Reichenbach H. 39. 01. 252. (Bemerkung hierzu. Rubner M. 39. 01. 259.)
- Wärmestrahlung** einiger Beleuchtungsvorrichtungen. 23. 95. 193.  
— der bloßen und bekleideten Haut. 9. 89. 57.
- Wärmestrahlungsvermögen.** Vergleich des —s trockener Kleidungsstoffe. Rubner M. 16. 93. 105.
- Wärmeverlust.** Anpassung an —. 39. 01. 71.  
— im Bade. 9. 89. 94.  
— des menschlichen Körpers durch Strahlung und Leitung. 27. 96. 72.
- Wäsche.** Desinfektion. 15. 92. 384.
- Waldwolle.** Über Produkte aus sog. —. Laschtschenko P. 33. 98. 193.
- Wandfeuchtigkeit.** Über eine neue Methode zur Bestimmung der —. Emmerich R. 14. 92. 243.  
— s. a. Mauerfeuchtigkeit, Neubauten.
- Wandputz.** 17. 93. 41.

- Waschseifen.** Desinfektionsfähigkeit gewöhnlicher —. 33. 98. 369.  
— s. a. Seifen.
- Wasser.** Abhängigkeit der Härte von Verunreinigung, Temperatur und Durchlüftung des Bodens. 30. 97. 69.  
— Beiträge zur hygienischen Untersuchung des —s. Gunning J. W. 1. 83. 335.  
— Bestimmung des gelösten Sauerstoffs nach Winkler. 27. 96. 19.  
— Bestimmung der gesamten Kohlensäure. 30. 97. 312.  
— Bestimmung des Eisens. 8. 88. 402.  
— Bestimmung im Mörtel. 9. 89. 147.  
— Colorimetrische Phosphorsäurebestimmung. 34. 99. 22.  
— Das Verfahren von Babes zur Gewinnung von keimfreiem —. Teich M. 19. 93. 62.  
— Durchgängigkeit des Bodens für —. 2. 84. 499.  
— Einfluss auf gefärbte Zeuge. 1. 83. 418.  
— Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 209.  
— Einige Versuche über die Abnahme des —s an organischer Substanz durch Algenvegetation. Bokorny Th. 14. 92. 202.  
— Gröfse der Sauerstoffzehrung als Mafz für die oxydierbaren Substanzen. 38. 00. 256.  
— Hygroskopisches — im Haar. 13. 91. 108.  
— Hygroskopisches — in der Militärkleidung. 2. 84. 5.  
— Hygroskopisches — von Schimmelpilzen. 13. 91. 10.  
— Keimgehalt in verschiedener Tiefe. 11. 90. 383.  
— Kohlensaures, harntreibende Wirkung. 7. 87. 376.  
— Kohlensaures, und Bakterien. 4. 86. 168.  
— Methoden zur Bestimmung des gelösten Sauerstoffs. 27. 96. 18. 32. 98. 294.  
— Nachweis organischen Stickstoffs im —. 1. 83. 338.  
— Nachweis von Typhusbacillen. 36. 99. 183.  
— Nachweis von virulentem Coli. 36. 99. 170.  
— Organische Substanz und Keimgehalt. 11. 90. 383.  
— Oxydation des Ammoniaks. 4. 86. 82.  
— Reinigung durch Alaun. 14. 93. 62.  
— Reinigung durch Chlorkalk. 24. 95. 250.  
— Reinigung durch Sonnenlicht. 36. 99. 331.  
— Respiratorischer Gaswechsel. 38. 00. 218.  
— Sedimentieren von Keimen im —. 11. 90. 377.  
— Über die Beziehung des —s zur Militärkleidung. Müller B. 2. 84. 1.  
— Wirkung kalten —s auf Oxydationsvorgänge. 39. 01. 48.  
— Zur Hygiene des —s. Levy E. und Bruns H. 36. 99. 178.  
— Zusatz zum Wein, Nachweis. 2. 84. 373.  
— s. a. Badewasser, Brunnenwasser, Flußwasser, Granitwasser, Hydrographie, Kiel- und Bilgewater, Leitungswasser, Trinkwasserhältnisse.
- Wasserabgabe** bei Arbeit bei fetten Personen. 38. 00. 110.
- Wasserbacillus.** Untersuchung über die chemische Zusammensetzung eines —s. Nishimura N. 18. 93. 318.
- Wasserbakterien.** Beitrag zur Lehre von den —. Rubner. 11. 90. 365.

- Wasserbakterien.** Im Main gefundene Arten. 5. 86. 455.
- Über den Einfluss der — auf den Cholerabacillus bei der Gelatineplattenkultur. Rehsteiner H. 18. 93. 395.
  - Über einige Arten von —, die auf der Gelatineplatte typhusartiges Wachstum zeigen. del Rio A. 22. 95. 91.
  - Züchtung auf Albumosen-Agar. 38. 00. 365.
- Wasserbeurteilung.** Wert der Ocularinspektion. 36. 99. 180.
- Wasserdampfabgabe.** Abhängigkeit von der Temperatur. 29. 97. 40. 38. 00. 127.
- bei Luftdruckverminderung. 12. 94. 337.
  - Die Beziehungen der atmosphärischen Feuchtigkeit zur —. Rubner. 11. 90. 137.
  - durch Hautoberfläche. 16. 93. 227.
  - Einfluss der Arbeitsleistung. 11. 90. 223. 26. 96. 60.
  - Einfluss der Behaarung. 11. 90. 220.
  - Einfluss des Wassertrinkens. 38. 00. 146.
  - Einfluss hoher Lufttemperaturen. 20. 94. 351.
  - Einfluss von Ventilation, Temperatur, Feuchtigkeit. 14. 92. 355.
  - nach Alkoholgenuss. 38. 00. 143.
  - über den Einfluss von Schwankungen in der relativen Feuchtigkeit der Luft auf die — der Haut. Nuttal G. H. F. 23. 95. 184.
  - und Körpergröße. 11. 90. 234.
  - und Nahrungszufuhr. 11. 90. 200.
- Wasserdampfausscheidung.** Notiz über die — durch die Lunge. Rubner M. 33. 98. 151.
- Wasserdampfbestimmung.** Hygrometrische Methode. 14. 92. 341.
- Wasserdampf- und Kohlensäureabgabe.** Über den Einfluss der Luftbewegung auf die — des Menschen. Wolpert H. 33. 98. 206.
- Über den Einfluss des Wassertrinkens auf — des Menschen. Laschtschenko P. 33. 98. 145.
  - s. a. Kohlensäure und Wasserdampf.
- Wasserentziehung.** Die Folgen der —. Nothwang Fr. 14. 92. 272.
- Wassergas.** 5. 86. 178.
- Wassergehalt des Organismus.** 11. 90. 227.
- Wasserkrebse und Bakterien im Wasser.** 15. 92. 90.
- Wasserleitungen.** Bleirohre der —. 3. 85. 126.
- Wassermengen.** Einfluss größerer auf die N-Ausscheidung des Menschen. 36. 99. 248.
- Wassertrinken.** Einfluss auf Wasserdampf- und CO<sub>2</sub>-Ausscheidung. 33. 98. 145. 38. 00. 146.
- Wasseruntersuchung.** Über die Verwendung des von Hesse und Niedner empfohlenen Nährbodens bei der bakteriologischen —. Müller P. 38. 00. 350.
- Feststellung der O-Zehrung. 38. 00. 257.
- Wasserverbrauch.** Schwankungen nach Jahreszeit, Tagen und Stunden. 30. 97. 215.

- Wasserverluste bei Verdunstung.** 14. 92. 298.  
 — große, bei fetten Personen. 39. 01. 311.
- Wasserversorgung.** Doppelte Sandfiltration. 35. 99. 227.  
 — s. a. Hydrographie, Hydrologie.
- Wasser-Vibrio.** Über einen neuen —, der die Nitrosoindolreaktion liefert.  
 Neisser M. 19. 93. 194.
- Wasserwerk.** Das — der Stadt Graz vom hygienischen Standpunkt aus betrachtet. Hammerl. 27. 96. 264.
- Websters Verfahren** der Schmutzwasserreinigung. 28. 97. 185. 28. 97. 211.
- Weender-Verfahren** der Cellulosebestimmung. 36. 99. 156.
- Wein.** Alaunnachweis. 1. 83. 497.  
 — Bakteriengehalt von Rot- und Weiß—. 4. 86. 360.  
 — Bemerkungen zur Prüfung des —es auf Kartoffelzucker. Egger E. 2. 84. 252.  
 — Chemische Reaktionen des echten und des mit Färbemitteln verfälschten —es. 1. 83. 489.  
 — Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 209.  
 — Einfluss auf Typhusbacillen. 19. 93. 59.  
 — Erkennung von Wasserzusatz. 2. 84. 373.  
 — Gehalt an Bernsteinsäure. 14. 92. 228. 14. 92. 235.  
 — Glycerinbestimmung. 14. 92. 305.  
 — Nachweis von Färbemitteln. 1. 83. 461.  
 — Nachweis von freien Mineralsäuren. 2. 84. 196.  
 — Optisches Verhalten verschiedener Sorten. 7. 87. 407.  
 — Salpetersäurenachweis im —. 2. 84. 374.  
 — Spektroskopische Untersuchung. 1. 83. 455.  
 — Südlische —e und Medizinalweine. List E. 5. 86. 306.  
 — Über ein neues Unterscheidungsmerkmal reiner Naturweine von —en, die unter Zuhilfenahme von Wasser verbessert worden sind. Egger E. 2. 84. 373.
- Wein und Bier.** Über die Einwirkung von —, sowie von einigen organischen Säuren auf die Cholera- und Typhusbakterien. Pick A. 19. 93. 51.  
 — s. a. »Hamburger Sherry«.
- Weingenufs.** Einfluss auf Zahl der Darmbakterien. 4. 86. 386.
- Weiskraut.** Chemische Analyse. 29. 97. 94.
- Weißwein.** Bakterien. 4. 86. 360.
- Weizenkleber.** 17. 93. 408.
- Widerstandsfähigkeit.** Über die Steigerung der natürlichen — durch Erzeugung von Hyperleukocytose. Hahn M. 28. 97. 312.
- Wildseuchen.** 12. 91. 205.
- Windmesser.** Vertikalanemograph. 17. 93. 339.
- Winklersches Verfahren.** Untersuchungen über die Genauigkeit des — zur Bestimmung des im Wasser gelösten Sauerstoffs im Vergleich mit der gasometrischen Methode. Chlpin G. W. 27. 96. 18.
- Witterung.** Abhängigkeit der Krankheiten von der —. 12. 91. 99.  
 — Kontagiosität —? Altschul Th. 12. 91. 83.



- Witterung.** Einfluss der — auf Diphtherie, Scharlach, Masern und Typhus.  
Behrens R. 40. 01. 1.  
— und Kohlensäuregehalt der Luft. 8. 88. 287.
- Wohnhäuser.** Bauart der — und Seuchendisposition. 2. 84. 263.  
— Unreinlichkeit der — und Epidemien. 2. 84. 266.  
— Zwischendecken. 5. 86. 265.
- Wohnungen.** Abreiben der Wände zwecks Desinfektion. 13. 91. 296.  
— überfüllte und Seuchendisposition. 2. 84. 265.  
— Sommerklima in —. 3. 85. 521.  
— Untersuchungen über die — des Arbeiterstandes in Chrisitania. Holst A.  
:6. 96. 109.
- Wohnräume.** Tageslichtmessungen. 17. 93. 49.  
— Über die Größe des Selbstlüftungskoeffizienten kleiner —. Wolpert H.  
36. 99. 220.  
— Vorkommen und Nachweis von Kohlenoxyd. 1. 83. 145.
- Wohnungsverhältnisse.** Über den Einfluss der — auf die Verbreitung von  
Cholera und Typhus. Fodor J. v. 2. 84. 257.
- Wohnungsdeseinfektion.** 13. 91. 294. 36. 99. 127.
- Wolf.** Die experimentelle Wut beim —e. 33. 98. 266.
- Wolle.** Durchgängigkeit für Schweifsbestandteile. 10. 90. 278.  
— »Eingehen« in heißem Wasser. 32. 98. 27.  
— Schwefelwasserstoffgehalt. 10. 90. 244.
- Wollebekleidung.** 32. 98. 3.
- Wolltrikot.** Struktur. 23. 95. 8.
- Wolperts Carbacidometer.** 27. 96. 292.
- Würzburg.** Marktmilch. 14. 92. 260.  
— Trinkwasserverhältnisse. 12. 91. 221.
- Wurstwaren.** Chemisch-bakteriologische Analysen einiger —. Ein Beitrag  
zum Studium der Nahrungsmittel-Konservierung. Serafini A. 13. 91. 173.  
— s. a. Natriumsulfit.
- Wutkrankheit.** Studien über die —. I. Die experimentelle Wut beim Wolfe.  
Di Mattei E. 33. 98. 266.
- Wutvirus.** Verhalten des Wolfes gegen —. 33. 98. 301.  
— Virulenzsteigerung durch Wolfspassage. 33. 98. 291.

## X.

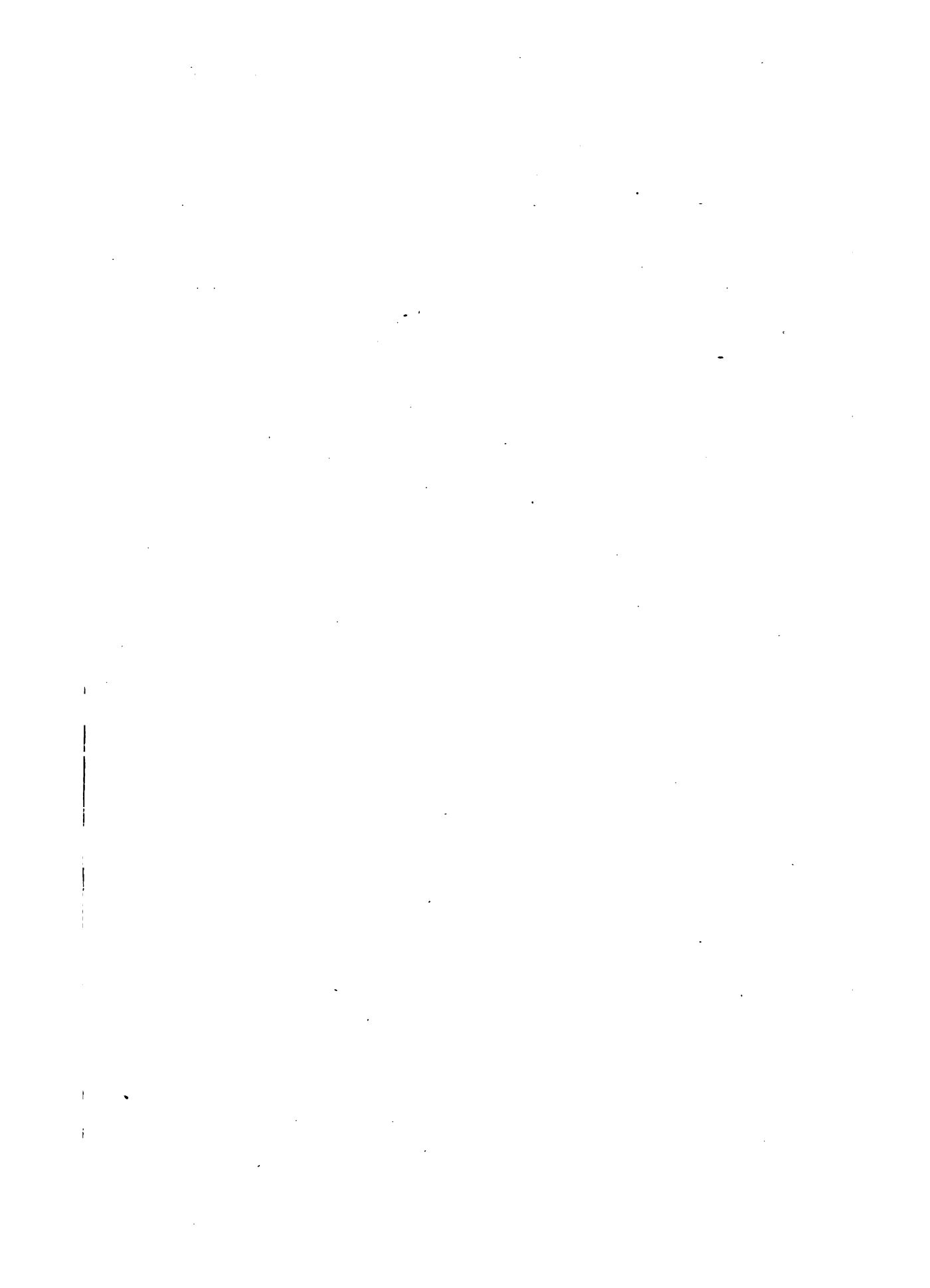
- Xanthin** in Bakterien. 18. 93. 324.
- Xylenol.** Malsanalytische Bestimmung des Meta- — —s. 18. 93. 51.

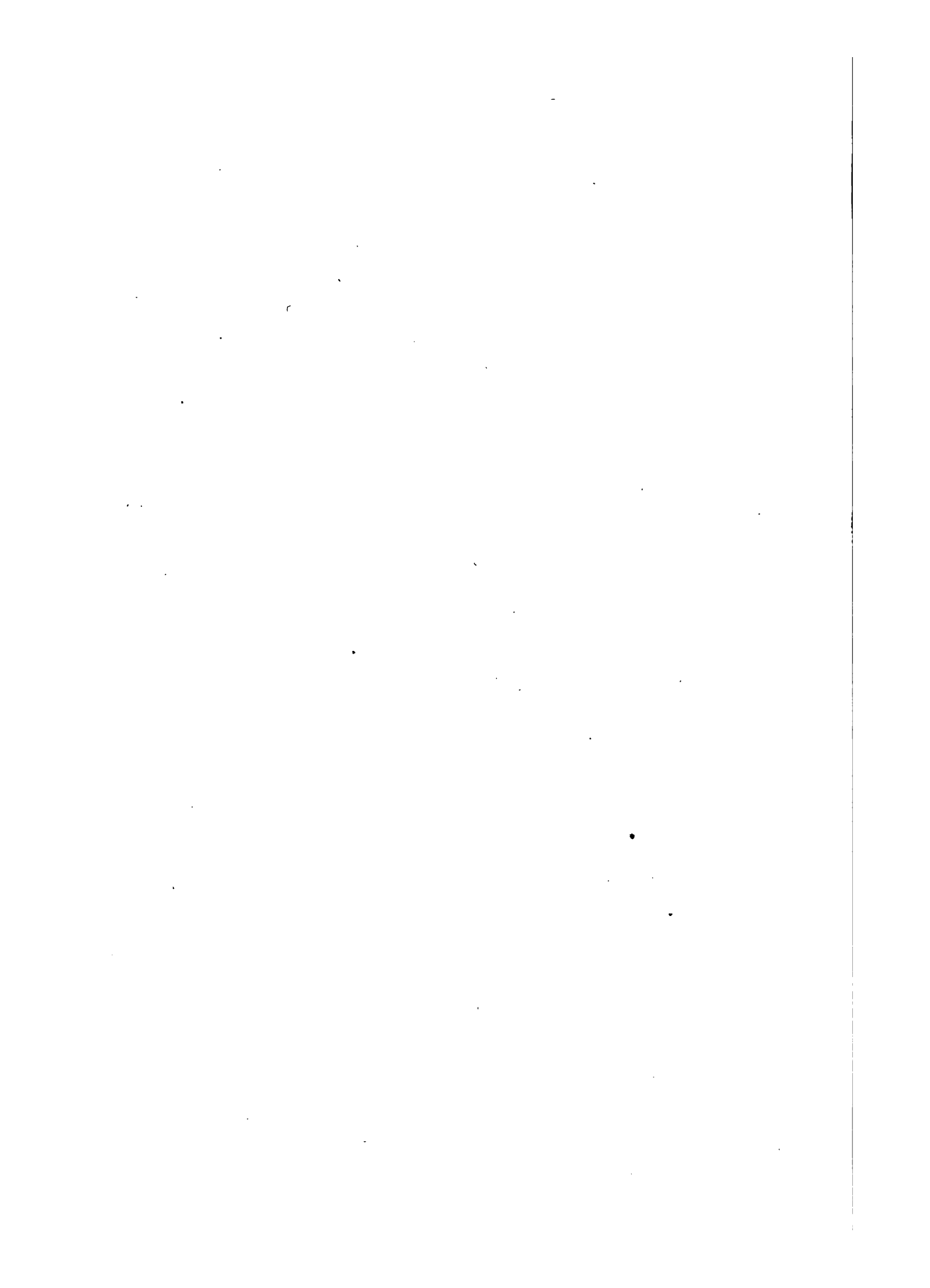
## Z.

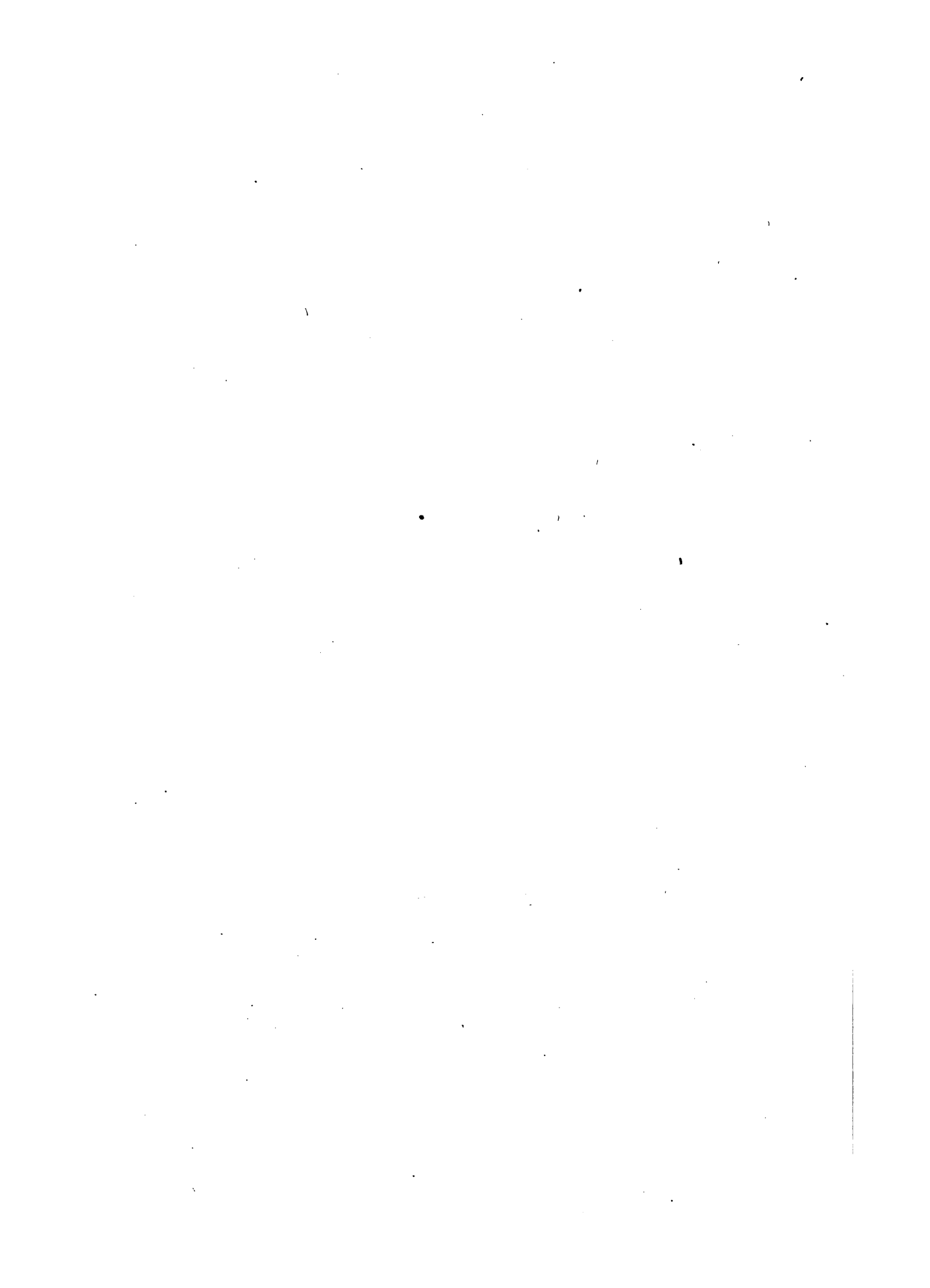
- Zählungsmethode.** Die mikroskopische — der Bakterien von Alex. Klein  
und einige Anwendungen derselben. Hehewerth F. H. 39. 01. 321.
- Zelleninhalt,** blau gefärbter, in Roggenkörnern. 1. 83. 142.
- Zellextrakte.** Baktericide Wirkung. 35. 99. 162.
- Zell- und Netzstoffsystem.** 32. 98. 93.

- Zeuge.** Verhalten gefärbter — gegenüber dem chemisch wirkenden Sonnenstrahl. 10. 90. 356.  
— Zur Frage vom Verhalten gefärbter — zum Wasser und zur Luft. Boubnoff. 1. 83. 418.
- Ziegelsteine.** Wasseraufnahme. 9. 89. 157.
- Zimmerkochofen.** Preisausschreiben des Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege betr. —. 14. 92. 303.
- Zimmerluft.** Über die Verunreinigung der — durch salpetrige Säure (Untersalpetersäure) als Produkt der künstlichen Beleuchtung. Bibra A. v. 15. 92. 216.
- Zink.** Einige Beiträge zur Bestimmung und hygienischen Bedeutung des —. Lehmann K. B. 28. 97. 291.  
— in Gummisachen. 15. 92. 136.
- Zinkfrage.** Zur —. Mörner C. Th. 33. 98. 160.
- Zuchthaus Kaisheim.** Tuberkulose. 10. 90. 445.  
— s. a. Amberg, Strafhau.
- Zucker.** Einfluss auf Magenverdauung. 3. 85. 211.  
— Zersetzung von —arten durch Choleravibrio. 22. 95. 21.  
— s. a. Traubenzuckergehalt.
- Zuckerbestimmung.** Eine neue einfache jodometrische —. Lehmann K. B. 30. 97. 267.
- Zuckerfabriken.** Zur Kenntnis der Abwässer von —. Hueppe F. 35. 99. 19.
- Zuckerrübensäfte.** Untersuchungen über das Dunkelwerden der —. Epstein St. 36. 99. 140.
- Zuckerwerk.** Beiträge zur Kenntnis der Verfälschung von —. Kabrhel G. und Strnad J. 25. 95. 321.
- Zugkraft der Arme bei Kindern.** 4. 86. 50.
- Zweilochbrenner.** Strahlungsverhältnisse. 23. 95. 255.
- Zwischendecken.** 17. 93. 43.  
— Hygienische Forderungen an die — der Wohnhäuser. Nufsbaum Chr. 5. 86. 265.
- Zwischendeckenfüllung.** Chemische Analyse von —. 2. 84. 123.  
— Kalktorf als —. 5. 86. 290.  
— Pneumoniekokken in der —. Emmerich R. 2. 84. 117.  
— Über einen pathogenen Bacillus aus —. Utpadel. 6. 87. 359.











41B  
5584



U. HOLZER  
BINDER  
BOSTON, MASS.



3 2044

