

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 21 (1930)
Heft: 5-6

Register: Autorenregister

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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

Autorenregister.

	Seite
<i>Balavoine P.</i> : Sur la coloration artificielle des denrées alimentaires	28
<i>Deshusses L. A.</i> : Détermination des pyrèthrine dans les poudres de pyrèthre et les insecticides à base de pyrèthre	304
<i>Elser E.</i> : Halbmikromethoden zur Untersuchung von Condensmilch	314
<i>von Fellenberg Th.</i> : Zur Blausäurebestimmung in Kirschwasser	43
— Stärkebestimmung in Gemüsekonserven oder anderen breiigen Produkten	78
— Zur Säurebestimmung in Brot	99
— Die Bestimmung kleinster Jodmengen in organischen Materialien	183
— Joduntersuchungen in Bad Hall in Oberösterreich	188
— Zur Analyse der Eierteigwaren	205
— Die Bestimmung der Mineralstoffe in Mahlprodukten	376
— Rohfaserbestimmung auf mikrochemischem Wege	385
<i>Geret L.</i> : Eine praktische Gelierprobe für gelierende Fruchtsäfte und Pektinpräparate	116
<i>Haller P.</i> : siehe Vegezzi G.	
<i>Hartmann C.</i> : siehe Philippe E.	
<i>Iselin E.</i> : siehe Kreis H.	
<i>Jungkunz R.</i> : siehe Pritzker J.	
<i>Kalberer O. E.</i> : Zum Nachweis des Obstweinessigs auf Grund des Werder'schen Sorbitverfahrens	93
— Verwendung der Jenaer Glasfiliertiegel ohne Gummidichtung	96
— Die Anwendbarkeit der titrimetrischen Zuckerbestimmungsmethode Bruhns für Obst- und Traubenweine	114
— siehe auch Widmer A.	
<i>Kreis H.</i> : Ueber ein Sediment aus «griesiger» Milch	229
— Eine charakteristische Reaktion des Hydrochinons	362
— u. <i>Iselin E.</i> : Ein altes Wurstbindemittel unter der neuen Bezeichnung «Milpu»	234
— u. <i>Viollier R.</i> : Zum Sorbitverfahren	231
<i>Piguet G. A.</i> : Dosage de la nicotine par conductibilité physico-chimique	312
<i>Philippe E.</i> u. <i>Hartmann C.</i> : Ueber Obstweinessig und seine Unterscheidung insbesondere vom Weinessig nach dem Sorbitverfahren	34
<i>Pritzker J.</i> u. <i>Jungkunz R.</i> : Ueber schweizerische Traubenkern- und Himbeerkerne	53
— Ueber Vorkommen und Nachweis des 2. 3. Butylenglykols in Wein, Obstwein und anderen vergorenen Säften	236
— Extrakt- und Zuckerbestimmung in Wein- und Obstweinessig unter Berücksichtigung des Acetylmethylcarbinols	354
<i>Ruffly J.</i> : Comparaison du titrage par paliers de l'acide lactique du vin et de son dosage par l'alcalinité des cendres	97
<i>Schweizer Ch.</i> : Ueber das Wesen und die Verhinderung des Altwerdens der Brotkrume	1
— Die Methode zur Bestimmung der Triebkraft der Bäckereihefe	117
— Serologische Agglutination durch Präzipitin	223
<i>Stiner O.</i> : Febris undulans (Maltafieber — Bang'sche Krankheit)	364
<i>Vegezzi G.</i> u. <i>Haller P.</i> : La costituzione dei Fuseloli di Frutta	321
<i>Viollier R.</i> : siehe Kreis H.	
<i>Waser E.</i> : Ueber Dampfdestillation mit Alkoholdämpfen	343
<i>Werder J.</i> : Bemerkungen zum Sorbitverfahren	121
— 20 Jahre Lebensmittelkontrolle unter dem eidg. Gesetz	325
<i>Widmer A.</i> u. <i>Kalberer O. E.</i> : Die Entsäuerung unvergorener Traubensäfte mittels Dikaliumtartrat und kohlensaurem Kalk	103
<i>Zäch C.</i> : Ueber die Zusammensetzung des beim Obstweinnachweis nach dem Sorbitverfahren entstehenden Niederschlages	123
— Zum Nachweis von Benzoesäure in Wein	244