

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 22 (1931)  
**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:** 02.02.2025

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

## Autorenregister.

	Seite
<i>Balavoine P.</i> : Sur le caramel et quelques matières colorantes brunes pour denrées alimentaires . . . . .	126
— Formule pour l'évaluation du degré alcoolique des spiritueux . . . . .	145
<i>Benvegnin L.</i> : Du dosage de la nicotine par la méthode au silicotungstate . . . . .	217
— et <i>Capt E.</i> : Du dosage de l'acide sulfureux libre et total dans les vins rouges . . . . .	365
<i>Bonifazi G.</i> : Analyses des eaux-de-vie par la méthode de distillation fractionnée . . . . .	21
— et <i>Capt E.</i> : Méthode simplifiée de dosage du tannin dans le thé . . . . .	39
<i>Bornand M.</i> : La recherche microscopique des coques de cacao . . . . .	124
<i>Braun F.</i> siehe <i>Widmer A.</i>	
<i>Büeler H.</i> siehe <i>Mohler H.</i>	
<i>Buffle J.</i> voir <i>L. Deshusses.</i>	
<i>Capt E.</i> voir <i>Bonifazi G.</i> et <i>Benvegnin L.</i>	
<i>Demont P.</i> : Application de la méthode de dosage iodométrique du cuivre de Haën-Low à celle de dosage gravimétrique des sucres d'Allihn-Soxleth . . . . .	48
— A propos du dosage des sucres . . . . .	184
<i>Deshusses L.</i> et <i>J.</i> et <i>Buffle J.</i> : Contribution à l'analyse des carbolineums utilisés en agriculture . . . . .	305
— <i>L.</i> : Résultats d'ensemble sur l'analyse du pyrèthre. . . . .	313
<i>Deshusses J.</i> voir <i>Deshusses L.</i>	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Versuche zum Ausbau der Trinkbranntweinanalyse . . . . .	1
— Milchzucker- und Rohrzuckerbestimmung auf titrimetrischem Wege in Milchschokolade . . . . .	9
— Ultraviolettes Licht und Kropf . . . . .	134
— Milchsäurebestimmung in Wein . . . . .	141
— Mikrobestimmungen von Glycerin, 2,3-Butylenglycol und Milchsäure in Wein durch Verdampfen bzw. durch Dampfdestillation . . . . .	231
<i>Grünig G.</i> : Zur Entstehung der Zahnkaries . . . . .	52
<i>Jahn R.</i> : Beitrag zum Nachweis von Obstwein in Traubenwein nach <i>J. Werder</i> : Vereinfachte Darstellung von Hexaacetylsorbit aus Benzalsorbit . . . . .	92
<i>Jeanprêtre J.</i> : Une amélioration du procédé <i>Landmann</i> pour la détermination de l'acidité volatile du vin . . . . .	94
<i>Jung A.</i> : Ueber Vitaminuntersuchungen . . . . .	152
<i>Kalberer O. E.</i> siehe <i>Widmer A.</i>	
<i>Mohler H.</i> u. <i>Widmer R.</i> : Zur kolorimetrischen Zinkbestimmung mit Resorcin . . . . .	130
— u. <i>Büeler H.</i> : Zur Eierkonservierung mit Wasserglas . . . . .	375
<i>Rohrer F.</i> : Die Kennzeichnung der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände auf Grund der eidg. Lebensmittelgesetzgebung, alphabetisch geordnet und zusammengestellt . . . . .	96
<i>Ruffy J.</i> : Contribution à l'analyse du lait . . . . .	211
<i>Scheurer E.</i> siehe <i>Zurbriggen B.</i>	
<i>Schweizer Ch.</i> : Die Bestimmung des Säuregrades in Brot, Mehl und Teigwaren . . . . .	117
<i>Siegfried H.</i> : Ueber die Berechnung der Stammwürze bei der Bieranalyse . . . . .	354
<i>Stiner O.</i> : Ueber Desinfektionsfragen . . . . .	62
<i>Studinger J.</i> : Bestimmung von Gefrierpunktsdepressionen bei Milch . . . . .	221
<i>Weidmann U.</i> : Aus dem Gebiete der Futtermittelkontrolle . . . . .	316
<i>Werder J.</i> : Regelung des Nikotingehaltes in Tabak und Tabakprodukten . . . . .	351
— Beurteilungsnormen für Mineralwasser, Limonaden und Limonadensirupe . . . . .	346
<i>Widmer A., Braun F.</i> u. <i>Kalberer O. E.</i> : Ueber das Verhalten der schwefligen Säure in Obst- und Traubensäften . . . . .	42
<i>Widmer A.</i> : Vorprüfung auf Milchsäure in Wein und Obstwein . . . . .	223
<i>Widmer R.</i> siehe <i>Mohler H.</i>	
<i>Wiegner G.</i> : Ueber einige physikalisch-chemische Eigenschaften der Tone . . . . .	327
<i>Zäch Cl.</i> : Zur Bestimmung der ätherischen Oele in Gewürzen . . . . .	72
— Beitrag zur Beurteilung von Zimt . . . . .	147
— Zur Unterscheidung von Malz- und Gerstenkaffee . . . . .	369
<i>Zurbriggen B.</i> u. <i>Scheurer E.</i> : Ueber die Prüfung auf Ueberzugsmittel bei geröstetem Kaffee . . . . .	377