

# Autorenregister

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **23 (1932)**

Heft 6

PDF erstellt am: **23.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Autorenregister.

	Seite
<i>Almasy F.</i> : siehe Waser E.	
<i>Balavoine P.</i> : Détermination de l'extrait aqueux du café et des succédanés de café . . .	203
<i>Benvegnin L.</i> et <i>Capt E.</i> : Contribution à l'étude de quelques méthodes de dosage de l'acide lactique dans les moûts et vins . . . . .	46
— De l'analyse et de la composition des jus de raisins concentrés . . . . .	267
<i>Boas A.</i> und <i>Kessler R.</i> : Die Schrotgärmethode zur Bestimmung der Backfähigkeit von Weizen und Weizenmehlen. Ihre Anwendung an Inlandweizen der Ernte 1931 . . . . .	209
<i>Bornand M.</i> : Le milieu au Neutral-Rot pour le diagnostic des souillures de l'eau potable . . . . .	148
<i>Braun F.</i> : siehe Widmer A.	
<i>Burri R.</i> : Die Milch als Krankheitsüberträger . . . . .	1
— Städtische Milchversorgung und Milchkontrolle in Nordamerika . . . . .	374
<i>Bürgi J.</i> : Zur Bestimmung der höheren Alkohole nach Komarowsky-v. Fellenberg .	94
<i>Capt E.</i> : siehe Benvegnin L.	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Nachweis der Solubilisierung und Bestimmung des Solubilisierungsgrades von Kakao . . . . .	29
— Kupferbestimmung in Wein . . . . .	70
— Ein Sublimationskühler . . . . .	97
— u. <i>Ruffy J.</i> : Zur polarimetrischen Bestimmung von Rohrzucker in Schokolade . . . . .	6
— u. <i>Krauze Stan.</i> : Titrimetrische Zuckerbestimmung in Wein . . . . .	77
— — Nachweis von Konservierungsmitteln . . . . .	111
— — Ueber das natürliche Vorkommen von Benzoesäure in Wein . . . . .	138
— u. <i>Grüter</i> : Beitrag zur Kenntnis des Einflusses der Schilddrüsenexstirpation für sich allein, bei Nachbehandlung von Hypophysen-Vorderlappen-Gesamtextrakt und bei Vorbehandlung mit Placentaextrakt und Corpus luteum-Brei auf die Milchsekretion von Ziegen . . . . .	224
<i>von Grünigen F.</i> : siehe Wiegner G.	
<i>Grüter F.</i> : siehe von Fellenberg Th.	
<i>Hedinger J.</i> : siehe Mohler H.	
<i>Hostettler H.</i> : Ueber den Nachweis von Salicylsäure, p-Oxybenzoesäuremethyl-, äthyl-, propylester, Benzoesäure und p-Chlorbenzoesäure in Schmelzkäse . . . . .	65
<i>Jungkunz R.</i> : siehe Pritzker J.	
<i>Kessler R.</i> : siehe Boas A.	
<i>Krauze Stan.</i> : Beitrag zur Untersuchung von Mate . . . . .	218
— siehe auch von Fellenberg Th.	
<i>Kalberer O. E.</i> : siehe Widmer A.	
<i>Mohler H.</i> u. <i>Hedinger J.</i> : Zur Frage der Verwertung und Denaturierung beschlagnahmter Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände . . . . .	161
— siehe auch Waser E.	
<i>Nussberger G.</i> : Ueber Mineralwasser in der Schweiz und die Darstellung ihrer Analysenwerte . . . . .	371
<i>Pritzker J.</i> u. <i>Jungkunz R.</i> : Zur Kenntnis des Hühnerfettes . . . . .	139
<i>Rehsteiner H.</i> : Zum Colinachweis im Trinkwasser . . . . .	340
<i>Ruffy J.</i> : Beitrag zur Bestimmung der höheren Alkohole nach Komarowsky-v. Fellenberg . . . . .	95
— siehe auch von Fellenberg Th.	
<i>Schweizer Ch.</i> : Ueber die physikalisch-chemischen Vorgänge beim Altern des Eiklars . . . . .	17
— Methoden der Kolloidforschung . . . . .	376
<i>Stalé J.</i> : Contribution à l'analyse des arsénates par iodométrie . . . . .	72
<i>Stiner O.</i> : Die Wertbestimmung von Sera und Impfstoffen . . . . .	250
<i>Waser E.</i> , <i>Mohler H.</i> u. <i>Almasy F.</i> : Spektroskopischer Nachweis von Hollundersaft in Wein . . . . .	243
— — Organische Hilfsstoffe für Butter und Margarine . . . . .	265
— Ueber biologische Abwasser-Reinigung . . . . .	375
<i>Widmer A.</i> , <i>Braun F.</i> und <i>Kalberer O. E.</i> : Ueber das Verhalten der schwefligen Säure in Obstsäften . . . . .	82
<i>Wiegner G.</i> u. <i>von Grünigen F.</i> : Die energetische Bewertung der Futtermittel auf Grund ihrer Proteinproduktion . . . . .	344
<i>Wiss K.</i> : Zur Beurteilung der pasteurisierten Milch . . . . .	150
<i>Züch C.</i> : Untersuchungen über den Gehalt von Gewürzen an ätherischem Oel . . .	156