

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 25 (1934)
Heft: 6

Register: Autorenregister = Table des auteurs

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.

Table des auteurs.

	Seite
<i>Acklin O.</i> u. <i>Vuillemin R.</i> : Der Differential-Coli-Nachweis mittels der Neutralrotreaktion in Beziehung zum Redoxpotential	138
— Neue bakteriologische Nährsubstrate	224
<i>Balavoine P.</i> : Dosages par extraction	82
— Appréciation de la teneur en tanin du vin	222
— Emploi de creusets à plaque filtrante poreuse dans la méthode d'Allihn	323
— Les pâtes aux œufs présentent-elles, au cours du temps, un amoindrissement en acide lécithinphosphorique	322
<i>Benvegnin L.</i> et <i>Capt E.</i> : Contribution à l'étude du cuivre dans les moûts et vins	125
— Unification des méthodes d'analyse des vins	268
<i>Benz H.</i> siehe Mohler H.	
<i>Boas A.</i> : Ueber den Nachweis einer Bierhefebeimischung in Presshefe	22
<i>Bornand M.</i> : La transmission des maladies parasitaires par les rats	372
<i>Burri R.</i> : Die an der Bildung des Butteraromas beteiligten Bakterien	1
<i>Capt E.</i> voir Benvegnin L.	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Zur Bestimmung des Adsorptionsvermögens von zur Weinbehandlung benützter Kohle	65
— Zur Bestimmung von Gelatine in Rahmeis	246
— Oxymethylfurfurol-Mikrobestimmung durch Chromsäureverbrennung; Oxymethylfurfurol in Süssweinen	249
— Ueber das Roggengummi	257
— Zum Nachweis von Roggenmehl in Weizenmehl	260
— Zur Analyse der Teigwaren. Die Fettbestimmung in Teigwaren nach Salzsäureaufschluss	316
— Zur Prüfung von Gebrauchsgegenständen auf Arsenfreiheit	318
<i>Edlbacher S.</i> : Die Chemie der Wachstumsvorgänge	185
<i>Geret L.</i> : Fleischextrakt in Fleischkonserven und deren Beurteilung	191
<i>Haller P.</i> siehe Vegezzi G.	
<i>Hartnagel J.</i> siehe Mohler H.	
<i>Herzfeld E.</i> : Tyndallmetrischer Nachweis von Gelatine in Bouillonwürfeln	244
<i>Hostettler H.</i> : Die Bestimmung der Milchsäure in Käse	107
<i>Jeschki K.</i> und <i>Zäch C.</i> : Ueber die Peroxydasereaktion bei hoch- und momenterhitzter Milch. Erwiderung und Bemerkung zur Erwiderung	324
<i>Mohler H.</i> : Spektrophotometrische Untersuchungen über Kirschwasser	8
— und <i>Benz H.</i> : Die Bestimmung des Fettes und der Nachweis von Glycerin in Marzipan	47
— — Lichtelektrische Bestimmung von Furfurol und Methylalkohol	161
— und <i>Hartnagel J.</i> : Ueber den Nachweis der Stempelentfernung bei Eiern	265
— und <i>Volkart Helene</i> : Bonificateur pour alcool	50
<i>Müller E.</i> : Zur Untersuchung der Eierteigwaren	313
<i>Nussberger G.</i> : Ueber die Darstellung der Analysenwerte bei Mineralwässern	326
<i>Pritzker J.</i> : Zur Unterscheidung des Weinessigs von anderen Essigarten	101
— Ueber Buttenmost	213
<i>Porchet Berthe</i> : Etude d'une boisson fermentée, à base de figues	235
<i>Ruffy J.</i> : Beitrag zur Beurteilung von Citronenessig	335
<i>Ruggli P.</i> : Reaktionen der zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen künstlichen organischen Farbstoffe	345
<i>Rupe H.</i> : Ueber die gravimetrische Bestimmung der Salpetersäure. Die Analyse technischer Düngsalze mit alpha-Dinaphtomethylamin	186
<i>Silberschmidt W.</i> : Hygienisches über Abwasserreinigung	338

<i>Schenk C.</i> : Zum Ausbau der praktischen Lebensmittelkontrolle	16
<i>Stoll A.</i> : Ueber die Isolierung empfindlicher Naturstoffe	196
<i>Vegezzi G. et Haller P.</i> : Dosage des aldéhydes et du furfurol dans le trois-six et les eaux-de-vie	39
<i>Viollier R.</i> : Kurzer Rückblick auf die hauptsächlichsten Publikationen aus der Basler- Tätigkeit von Prof. Dr. Hans Kreis	181
<i>Volkart Helene</i> siehe Mohler H.	
<i>Vuillemin R.</i> siehe Acklin O.	
<i>Widmer A.</i> : Ueber das Verfahren der Klärung von frischen Obst- und Traubensäften mittels des Filtrationsenzym «Bayer neu» der I. G. Farbenindustrie Leverkusen a. Rhein und die Herstellung von Konzentraten aus derartig ausgeklärten Säften	216
<i>Wiegner G.</i> : Kolloidchemie und Bodenkunde	189
<i>Zäch C.</i> : Ueber die Methoden zum Nachweis des Erhitzungsgrades der Milch . . .	87
— siehe auch Jeschki E.	
<i>Zurbriggen B.</i> : Ueber Walliser Weine	8
