

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 26 (1935)
Heft: 5-6

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: 08.02.2025

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

Autorenregister.

Table des auteurs.

	Seite
<i>Balavoine P.</i> : Coloration des fromages hollandais	41
— Riz lustré au moyen d'huile minérale	203
<i>Bornand M.</i> : La recherche microcristallographique du sang en médecine légale . . .	15
<i>Demont P.</i> siehe von Fellenberg Th.	
<i>Evéquoꝝ A.</i> : Commission suisse du lait	162
<i>von Fellenberg Th.</i> : Die Bestimmung von Glucose neben Disacchariden mit Barfæds Reagens	182
— Zum Nachweis von Formaldehyd in Fischkonserven	212
— und <i>Demont P.</i> : Ueberprüfung der titrimetrischen Zuckerbestimmung nach von Fellenberg	168
<i>Geering J.</i> : Bodenbildung auf Molasse	125
<i>von Grünigen F.</i> : Die physiologische Bedeutung des Mineralstoffgehaltes im Wiesen- futter mit besonderer Berücksichtigung des Kalis	139
<i>Hämmerli W.</i> siehe Mohler H.	
<i>Hartnagel J.</i> siehe Mohler H.	
<i>Hauschild W.</i> : Untersuchung über die Bestandteile des Mate	329
<i>Herzfeld E.</i> siehe Mohler H.	
<i>Iselin E.</i> siehe Viollier R.	
<i>Jungkunz R.</i> siehe Pritzker J.	
<i>Koestler G.</i> : Die Qualitätsbestrebungen in der Schachtelkäseindustrie und ihr gesetz- licher Schutz	71
<i>Mohler H.</i> u. <i>Herzfeld E.</i> : Diacetyl in Milchprodukten	34
— u. <i>Hämmerle W.</i> : Ueber die Bukettstoffe des Kirschwassers	70
— u. <i>Hartnagel J.</i> : Eine Leitfähigkeitsapparatur zur Serienuntersuchung	66
— — Eine Vorrichtung zum Auffangen von Gas	68
<i>de Montmollin M.</i> : Le problème de l'évacuation des eaux de garage de voitures auto- mobiles au point de vue chimique	29
<i>Porchet B.</i> : Influence de l'acide acétique sur la fermentation du sucre par les levures, en présence d'alcool	18
<i>Pritzker J.</i> u. <i>Jungkunz R.</i> : Obst- und Hagebuttenkerne als Kaffee-Ersatzmittel . . .	56
<i>Rehsteiner H.</i> : Die Zusammenarbeit der amtlichen Lebensmittelkontrolle (Ortsexperten) mit den Käserei-Inspektoren	165
<i>Ritter W.</i> : Oxydative Veränderungen in Milch, Rahm und Butter	145
<i>Ruggli P., A. Stoll</i> u. <i>O. Walker</i> : Reaktionen der zum Färben von Lebensmitteln zuge- lassenen natürlichen organischen Farbstoffe	1
<i>Sturm H.</i> : Anträge betreffend Untersuchung und Beurteilung von Seifen, Seifenpul- vern und Waschpulvern	154
<i>Stoll A.</i> siehe Ruggli P.	
<i>Studer A.</i> : Communication sur les eaux résiduaires des garages d'automobiles . . .	32
<i>Viollier R.</i> u. <i>Iselin E.</i> : Ueber Jodeier	62
<i>Walker O.</i> siehe Ruggli P.	
<i>Waser E.</i> : Anträge betreffend Untersuchung und Beurteilung von Tabak und Tabak- erzeugnissen	205
<i>Weber W.</i> : Der Abbau des Nicotins bei der Fermentation des Tabaks	214
<i>Weidmann U.</i> : Die Beurteilung des Frischezustandes von Futtermitteln auf Grund chemischer Untersuchungen	134
<i>Wiegner G.</i> : Arbeiten des von ihm gegründeten und geleiteten Institutes für Haustier- ernährung	123
<i>Züch C.</i> : Nachprüfung der gravimetrischen Maltosebestimmung nach Wein	192