Autorenregister

Objekttyp: **Index**

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

Band (Jahr): **20 (1929)**

Heft 6

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Autorenregister.

Seite

Arbenz E.: Ein Beitrag zur Obstweinchemie 313
Balavoine P.: Observations sur la glace 77
Benvegnin L.: voir Bonifazi G.
Bonifazi G.: Nouvelle méthode de dosage des acides du vin 122
— et *Benvegnin L.:* Teneur en éthers anormale dans les kirschs 88
Burri R.: Das Ausstrichverfahren als Ersatz für das Plattenverfahren 242
Bürgi J.: Der Birektifikator und die Ausgiebigkeitsprüfung bei der Untersuchung von Kirschwasser 320
Deshusses L.: Contribution à l'étude des sels et complexes de la guanylurée en vue de son dosage 235
Elser E.: Der heutige Stand der Honigforschung und seine Bedeutung für den Lebensmittelchemiker 254
Fauconnet Ch.: Nécrose chimique aseptique, consécutive à des piqûres avec crayon d'aniline (violet de méthyle) 215
von Fellenberg: Zur kolorimetrischen Bestimmung der höheren Alkohole in Spirituosen. Modifikation der Methode Komarowski — von Fellenberg 16
— Methylalkoholbestimmungen in Enzianbranntweinen 42
— Eine rasch ausführbare Mikroarsenbestimmungsmethode für organische Stoffe 321
— Ueber den Arsengehalt natürlicher und mit Arsenpräparaten behandelter Lebensmittel 338
— und *Ruffy J.:* Eine Gelbfärbung von Teigwaren ohne Farbstoff 34
Fiesselmann Gg.: Zum Nachweis von Obstwein nach dem Sorbitverfahren . . . 45
— Zum Nachweis von Obstwein und Traubenwein nach dem Werder'schen Sorbit-Verfahren 217
Högl O. und *Schellenberg H.:* Butter mit abnorm hoher Polenske-Zahl 37
Jungkunz R.: siehe Pritzker J.
Lepik E.: Ueber die Bedingungen der Stärkebestimmung nach dem Jodverfahren . 79
Pritzker J. und *Jungkunz R.:* Zur Bestimmung des Wassergehaltes in Kochsalz . 65
Ruffy J.: Du dosage de la cellulose dans le cacao et le chocolat 355
— siehe auch von Fellenberg.
Schellenberg H.: siehe Högl O.
Schweizer Ch.: Ueber das Verfahren von Boulard zur Verhinderung der Weitervergärung in einem beliebigen Zeitpunkt 30
— Versuche mit hitzegefälltem Pferdefleisch-Eiweiss als Präzipitogen 69
— Zum Nachweis von Roggenmehl in Weizenmehl 119
— Ueber die Altersbestimmung von Eiern mit Hilfe der Wasserstoffionenkonzentration 203
— Das Katadynverfahren zur Wasser-Sterilisierung 303
— Die Methode der Altersbestimmung von Eiern mit Hilfe der Wasserstoffionenkonzentration in der Praxis 312
Sjöstedt Ph.: Le problème du dosage des sucres dans les chocolats et chocolats au lait 262
Stiner O.: Staphylokokken-Pneumonie als Symptom einer Avitaminose 283
— Kropf und Längenwachstum 289
— Rheumatische Erkrankungen im Tierversuch 296
Waser E.: Ueber den zulässigen Gehalt von Lebensmitteln an Arsen 147
— Eine spezifische Reaktion auf Aminosäuren 260
Werder J.: Zum Nachweis von Obstsaft (Obstwein) in Traubenwein 7
— Das Sorbitverfahren zum Nachweis von Obstwein in Wein 245
Zäch C.: Ueberführung von Dibenzalsorbit in Hexaacetylsorbit 14
— Ueber die Altersbestimmung von Eiern mit Hilfe der Analysenquarzlampe . 209