Autorenregister = Table des auteurs

Objekttyp: **Index**

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

Band (Jahr): **29 (1938)**

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.

Table des auteurs.

Seite - Page

Antener J. siehe Werder J.
Balavoine P.: Détermination de l'extrait des vinaigres 44
Benvegnin L. et *Capt E.:* Méthode simple de dosage de l'acide carbonique dans les vins 26
Capt E.: Dosage rapide de minimes quantités de fer dans les moûts, vins et cidres . 33
— voir aussi Benvegnin L.
Deshusses J. voir Valencien Ch.
von Fellenberg Th.: Nachweis von Gelatine in Käse 10
— Bericht über den gegenwärtigen Stand der Honigstatistik 226
— Melezitosehaltige Rottannenhonige der Ernte 1938 271
— Besteht ein Zusammenhang zwischen Fluorgehalt des Trinkwassers und Kropf? 276
— Untersuchungen über das Jodniveau von Blumenstein im Kanton Bern . . . 290
— u. *Rusiecki W.:* Prüfung von Honigen des Jahrganges 1937 auf Diastase . . . 307
— — Phosphorsäurebestimmungen in Honig 311
— — Bestimmung der Trübung und der Farbe des Honigs 313
Hämmerle W. siehe Mohler H.
Häni J.: Versuche über die unter dem Einfluss der Bakterienentwicklung in der Milch auftretenden Veränderungen, ein Beitrag zur Abklärung des Begriffes der «erstickten» Milch (Fortsetzung) 57
Henzi M.: Tabelle und einfacher Schieber zur Ermittlung des Verhältnisses von Eiklar und Eigelb bei Eipulvern 263
Iselin E. siehe Viollier R.
Koestler G.: Zur Kenntnis der Teigeigenschaften des Emmentaler Käses 188
Meyer G.: Analysen unvergorener und vergorener Himbeersäfte des Jahrganges 1938 356
Mohler H. u. *Hämmerle W.:* Verhalten des 2,3-Butylenglykols bei der Essiggärung . 53
Petri W.: Ueber die Rotschönung des Weines 241
Rehsteiner H.: Jahresbericht des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker 219
Ritter W.: Das Schäumen der Fette, speziell der Butter, beim Backen 253
Rusiecki W. siehe von Fellenberg Th.
Schenk C.: Eine neue Milchprüfungsschale 217
Schoch W.: Ueber die experimentelle Rachitis beim Schwein 176
Stettbacher A.: Kolorimetrische Bor-Bestimmung in Düngern und Böden mit p-Nitrobenzol-azo-chromotropsäure 201
Stiner O.: Uebertragung von Scharlach durch Milch 350
Sturm H.: Aufgaben der Schweizerischen uud Internationalen Fett-Analysen-Kommission 261
Terrier J.: Le dosage de la cholestérine dans les pâtes aux œufs 15
— voir aussi Valencien Ch.
Torricelli A.: Contribution au contrôle de la fabrication des stupéfiants 48
Truninger E.: Die Wirkung der Spurenelemente mit besonderer Berücksichtigung der Ergebnisse unserer Vegetationsversuche mit Bor 186
Valencien Ch. et *Deshusses J.:* Notes de laboratoire 22
— — Dosage de l'aniline contenue dans les teintures pour cuir et dans les matières colorantes pour étoffes 119
— et *Terrier J.:* Le dosage de la farine de riz ajoutée dans la moutarde de table 268
Viollier R. u. *Iselin E.:* Ueber gehärtetes Arachisöl 1
Waser E.: Ueber die Spät-Bespritzung von Obst und Trauben mit Arseniaten . . . 336
Werder J. u. *Antener J.:* Zur Vitamin-C-Bestimmung in Nahrungsmitteln 339
Wieser E.: Mikroorganismen und Lebensmittel 229