

Autorenregister

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **1 (1910)**

Heft 6

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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.

<i>Wiesendüngung</i> , Ueber die — mit Kalisalzen (C. Dusserre)	296
<i>Wurstfett</i> , Ueber den Säuregrad des —es (Th. von Fellenberg)	156
<i>Zucker</i> , Prüfung von Sack— auf Verunreinigungen (A. Schmid)	103

Autorenregister.

	Pag.
<i>Ackermann, E.</i> : Thermoleometer von Tortelli	102
— Alkoholbestimmungen mit dem Eintauchrefraktometer	102
— Beitrag zur Untersuchung der Milch.	263
<i>Ambühl, G.</i> : Bericht der Spezialkommission zur Beurteilung der Absinthfrage . .	83
— Die Beurteilung des Paniermehls	100
<i>Arragon, Ch.</i> : Ueber die Untersuchung und Beurteilung der Mehle	72
— Un nouveau facteur pour la qualification des poivres.	271
<i>Baragiola, W. I.</i> : Alkalitätszahl in Wein	82
— und <i>Huber, P.</i> : Die Beurteilung der Weine auf Grund niedriger Aschenalkalitätszahlen	158
<i>Bertschinger A.</i> : Bericht und Antrag betreffend die Schweiz. Honigstatistik . .	91, 279
— Bericht und Antrag betr. den Gebührentarif	92
— Bericht und Antrag betr. das Lebensmittelbuch.	94
— Aufstellung von Vereinbarungen betr. Untersuchung und Beurteilung von Seifen und Waschmitteln	99
<i>Chuard, E.</i> : La présence et l'élimination de l'arsenic des vins.	82
<i>Duperthuis, H. et Philippe, E.</i> : Sur le dosage de l'alcool dans les vins par la méthode des températures critiques de dissolution	188
— siehe: <i>Philippe, E.</i>	
<i>Dusserre, C.</i> : Ueber die Wiesendüngung mit Kalisalzen	296
— et <i>Vuilleumier, V.</i> : Dosage du soufre dans les polysulfures alcalins. . . .	105
<i>von Fellenberg, Th.</i> : Die quantitative Bestimmung von Salicylsäure in Konfitüre .	139
— Ueber den Säuregrad des Wurstfettes	156
— Ueber den Nachweis von Borsäure in Konservierungsmitteln	193
— Zum Nachweis von Harz in Kaffee	301
— Ueber Farbenreaktionen aromatischer Aldehyde und ihre Anwendbarkeit bei der Analyse der Spirituosen	311
— Ueber ein neues Colorimeter.	351
— Ueber Jamaikarum und seine höhern Alkohole	352
— siehe <i>Schaffer, F.</i>	
<i>Grete C.</i> : Die Resultate der Nachprüfung der Neubauer'schen Methode der Kalibestimmung	106
— Kalibestimmung mittelst Phosphormolybdänsäure	108
— Ueber eine vereinfachte Methode der Kalibestimmung	295
<i>Huber, P.</i> siehe <i>Baragiola, W. I.</i>	
<i>Jeanprêtre, J.</i> : Rapport sur les bases d'appréciation des vins	19, 96
— Appareil pour le prélèvement des eaux profondes, destinées à l'analyse bactériologique	103, 169
<i>Kreis, H.</i> : Bericht über die schweiz. Weinstatistik	85
— Dialysierapparat von Bono	103
— Methode zur Bestimmung der Stärke im Senf	103
— Versuche zur Stärkebestimmung in Tafelsenf	255

	Pag.
<i>Kreis, H.</i> : Bericht über die Weinstatistik und über das Weinlagenverzeichnis . . .	277
— Ueber gefetteten und glasierten Kaffee	293
— Bestimmung des Sesamölgehaltes in Arachisöl	293
<i>Liechti, P.</i> : Die Prüfung von Mehlen auf Grund ihres Gehaltes an Katalase . . .	77
<i>Lund, R.</i> : Ueber die Untersuchung des Bienenhonigs unter spezieller Berücksichtigung der stickstoffhaltigen Bestandteile	38
<i>Philippe, E.</i> und <i>Duperthuis, H.</i> : Ueber physikalisch-chemische Weinuntersuchung nach Prof. Dutoit	111
— siehe: <i>Duperthuis, H.</i>	
— siehe: <i>Schaffer, F.</i>	
<i>Porchet, F.</i> : Les traitements culturaux aux sels d'arsenic et l'hygiène alimentaire .	79
— Deux types anormaux de vins 1909 de la Suisse romande	282
— et <i>Régis, F.</i> : Quelques résultats de dosage de la nicotine dans des jus de tabac concentrés	104
<i>Régis, F.</i> siehe: <i>Porchet, F.</i>	
<i>Rufi, H.</i> : Zur Analyse von Spirituosen	293
<i>Schaffer, F.</i> : Ueber Vorbruchbutter	14
— Ueber Pferdefleisch und seinen Nachweis	71
— Tätigkeit der Kommission für griechische Weine	82
— Organisation und Aufgaben des Laboratoriums des schweiz. Gesundheitsamtes	98
— Bericht über die internationale Konferenz zur Vereinheitlichung der Lebensmittel-Untersuchungsmethoden; Paris 1910	280
— Ueber den Saccharose-Nachweis in Wein nach Rothenfusser	294
— und <i>von Fellenberg, Th.</i> : Ueber Kunstkäse	59
— und <i>Philippe, E.</i> : Ueber die Untersuchung und Definition des Absinthliqueurs und seiner Imitationen.	1, 102
— — Ueber den Nachweis von Saccharose in Wein nach S. Rothenfusser . .	303
<i>Schenk, C.</i> : Ueber einen neuern Hilfsstoff der Konditoreibranche	274
<i>Schmid, A.</i> : Ueber die Grundlagen der Weinbeurteilung	96
— Prüfung von sog. Sackzucker auf Verunreinigungen	103
<i>Thöni, J.</i> : Beitrag zur Frage der Differenzierung von Pflanzenarten mittelst des biologischen Verfahrens (Komplementbindungsmethode)	175
— Serodiagnostische Untersuchungen	284
— Studien über den Keimgehalt von Limonaden	357
— Ueber den Keimgehalt einer Probe von fehlerhaftem künstlichem Mineralwasser	390