

Autorenregister

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **8 (1917)**

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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.

Autorenregister.

	Pag.
<i>Arbenz, E.</i> : Ueber quantitative Bestimmung der Oxalsäure in Nahrungs- und Genussmitteln	98
<i>von Fellenberg, Th.</i> : Ueber verschiedene Bindungsarten des Methylalkohols im Pflanzenreich. Bestimmung des Pektin- und Lignin-Methylalkohols in Gewürzen	1
— Die Stärkebestimmung in Kleie. Nachtrag zu der Arbeit: «Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode»	55
— Versuche zur Bestimmung von Kartoffeln in Kartoffelbrot	203
<i>Fraschina, Vittorio</i> , siehe <i>Verda, A.</i>	
<i>Geilinger, H.</i> , siehe <i>Thöni, J.</i>	
<i>Kirchensteins, A.</i> : Sur la présence des leucocytes et des microbes dans le lait, ainsi que d'autres éléments organisés	121
— siehe <i>Verda, A.</i>	
<i>Minder, L.</i> : Zur Methodik des Nachweises von <i>Bacterium coli</i> im Wasser, unter spezieller Berücksichtigung der im Schweizerischen Lebensmittelbuch aufgenommenen Verfahren	30
<i>Müller-Hössly, E.</i> : Ein einfacher Saponin-Nachweis	113
<i>Philippe, E.</i> : Versuche zum Nachweis und zur Bestimmung von freier Schwefelsäure in Wolltuch	104
<i>Thöni, J.</i> : Bemerkungen zu der vorstehenden Arbeit von Dr. Leo Minder: «Zur Methodik des Nachweises von <i>Bacterium coli</i> im Wasser, unter spezieller Berücksichtigung der im Schweizerischen Lebensmittelbuch aufgenommenen Verfahren»	43
— und <i>Geilinger, H.</i> : Ueber die Brauchbarkeit des Indolnachweisverfahrens nach Morelli bei Kulturen von <i>Bacterium coli</i>	65
<i>Verda, A.</i> et <i>Fraschina, Vittorio</i> : Rapport existant entre la composition chimique de semoules de maïs et le rendement avec lequel ces produits ont été préparés	50
— e <i>Kirchensteins, A.</i> : Sulla resistenza del bacillo della tubercolosi di Koch nelle acque di rifiuto dopo fermentazione	94
<i>Schaffer, F.</i> : Die zwei letzten Vollmehltypmuster	202
— Gutachten über die Verwendung frischer (gedämpfter oder roher) Kartoffeln bei der Brotbereitung	212
