

Autorenregister

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **10 (1919)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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>Ambühl, G. und Weiss, H.</i> : Zwei Beiträge zur Milchuntersuchung	53
<i>Arbenz, E.</i> : Zur Methodik der Lecithinbestimmung in Lebensmitteln, mit besonderer Berücksichtigung von Früchten und Gemüsen	93
<i>Baragiola, W. J.</i> : Führt die indirekte Extraktbestimmung bei Weinen und Obstweinen zu richtigen Werten?	194
<i>Bornand, M.</i> : Désinfection des instruments de musique à vent; les germes qu'on y rencontre	75
— <i>Maladies infectieuses et empoisonnements transmis par les aliments, leur prophylaxie</i>	26
<i>Burri, R.</i> : Die Buttersäuregärung und ihre Bedeutung für die Eigenschaften des sog. Süßgrasfutters	155
<i>Bürgi, J.</i> : Analysen reingehaltener Branntweine	101
<i>Dusserre, C. et Tschumi, L.</i> : Empoisonnement par la vesce ervillière	182
<i>von Fellenberg, Th.</i> : Untersuchungen über die Backfähigkeit der Mehle	229
<i>Häussler, E. P.</i> : Zum Nachweise von Obstwein in Wein	104
<i>Kleiber, A.</i> : Bewertung der Futter- und Nahrungsmittel mit Hilfe von Differentialquotienten unter Anwendung auf die Lebensmittelpreise der Stadt Zürich im Juli 1914	215
<i>Köstler, G.</i> : Zur Gehaltsgarantie für Käse	208
<i>Philippe, E.</i> : Das Krause-Trocknungsverfahren und seine Anwendung	195
<i>Ritter, E.</i> : Neuere Gesichtspunkte für die Beurteilung von Futtermitteln	175
<i>Schaffer, E. und Schuppli, O.</i> : Beitrag zum Nachweis von Obstwein in Traubenwein	204
<i>Schmitz, B.</i> : Ein Laboratoriumsversuch betreffend die Konservierung des Gällensstickstoffs	181
<i>Schuppli, O.</i> : Versuch zur Bestimmung der Milchsäure durch Oxydation	44
— siehe <i>Schaffer, E.</i>	
<i>Schweizer, Karl</i> : Die Wirkung des Kupfers auf die alkoholische Gärung	261
<i>Thöni, J.</i> : Studien über die Ermittlung des Eigehaltenes in Nahrungsmitteln auf präzipitometrischem Wege	1
<i>Tschumi, L.</i> siehe <i>Dusserre, C.</i>	
<i>Vautier, E.</i> : Détermination quantitative de la caféine dans les mélanges de café et de succédanés et dans les cafés « sans caféine »	272
— <i>Méthode rapide pour la détermination de la graisse dans les farines, le pain, etc.</i>	40
— <i>Remarques sur quelques procédés d'analyse des levures</i>	98
<i>Weiss, H.</i> siehe <i>Ambühl, G.</i>	
<i>Wiegner, Georg</i> : Die Bestimmung der flüchtigen Fettsäuren	156