**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Band:** 20 (1929)

Heft: 6

**Register:** Autorenregister

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

## **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. <u>Voir Informations légales.</u>

## Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

**Download PDF:** 15.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

## Autorenregister.

[2]	0.11-
Arbenz E.: Ein Beitrag zur Obstweinchemie	Seite 313
Balavoine P.: Observations sur la glace	77
Benvegnin L.: voir Bonifazi G.	. ','
Bonifazi G.: Nouvelle méthode de dosage des acides du vin	122
	88
— et Benvegnin L.: Teneur en éthers anormale dans les kirschs	
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	520
de son dosage	235
Elser E.: Der heutige Stand der Honigforschung und seine Bedeutung für den	200
Lebensmittelchemiker	254
Fauconnet Ch.: Nécrose chimique aseptique, consécutive à des piqures avec crayon	
d'aniline (violet de méthyle)	215
von Fellenberg: Zur kolorimetrischen Bestimmung der höheren Alkohole in Spiri-	
tuosen. 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 Weiterver-	
gärung 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 Wasserstoffionen-	
konzentration	203
— Das Katadynverfahren zur Wasser-Sterilisierung	303
- Die Methode der Altersbestimmung von Eiern mit Hilfe der Wasserstoffionen-	
konzentration 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