

Autorenregister

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **22 (1931)**

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.

	Seite
<i>Balavoine P.</i> : Sur le caramel et quelques matières colorantes brunes pour denrées alimentaires	126
— Formule pour l'évaluation du degré alcoolique des spiritueux	145
<i>Benvegnin L.</i> : Du dosage de la nicotine par la méthode au silicotungstate	217
— et <i>Capt E.</i> : Du dosage de l'acide sulfureux libre et total dans les vins rouges	365
<i>Bonifazi G.</i> : Analyses des eaux-de-vie par la méthode de distillation fractionnée	21
— et <i>Capt E.</i> : Méthode simplifiée de dosage du tannin dans le thé	39
<i>Bornand M.</i> : La recherche microscopique des coques de cacao	124
<i>Braun F.</i> siehe <i>Widmer A.</i>	
<i>Büeler H.</i> siehe <i>Mohler H.</i>	
<i>Buffle J.</i> voir <i>L. Deshusses.</i>	
<i>Capt E.</i> voir <i>Bonifazi G.</i> et <i>Benvegnin L.</i>	
<i>Demont P.</i> : Application de la méthode de dosage iodométrique du cuivre de Haën-Low à celle de dosage gravimétrique des sucres d'Allihn-Soxleth	48
— A propos du dosage des sucres	184
<i>Deshusses L.</i> et <i>J.</i> et <i>Buffle J.</i> : Contribution à l'analyse des carbolineums utilisés en agriculture	305
— <i>L.</i> : Résultats d'ensemble sur l'analyse du pyrèthre.	313
<i>Deshusses J.</i> voir <i>Deshusses L.</i>	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Versuche zum Ausbau der Trinkbranntweinanalyse	1
— Milchzucker- und Rohrzuckerbestimmung auf titrimetrischem Wege in Milchschokolade	9
— Ultraviolettes Licht und Kropf	134
— Milchsäurebestimmung in Wein	141
— Mikrobestimmungen von Glycerin, 2,3-Butylenglycol und Milchsäure in Wein durch Verdampfen bzw. durch Dampfdestillation	231
<i>Grünig G.</i> : Zur Entstehung der Zahnkaries	52
<i>Jahn R.</i> : Beitrag zum Nachweis von Obstwein in Traubenwein nach <i>J. Werder</i> : Vereinfachte Darstellung von Hexaacetylsorbit aus Benzalsorbit	92
<i>Jeanprêtre J.</i> : Une amélioration du procédé <i>Landmann</i> pour la détermination de l'acidité volatile du vin	94
<i>Jung A.</i> : Ueber Vitaminuntersuchungen	152
<i>Kalberer O. E.</i> siehe <i>Widmer A.</i>	
<i>Mohler H.</i> u. <i>Widmer R.</i> : Zur kolorimetrischen Zinkbestimmung mit Resorcin	130
— u. <i>Büeler H.</i> : Zur Eierkonservierung mit Wasserglas	375
<i>Rohrer F.</i> : Die Kennzeichnung der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände auf Grund der eidg. Lebensmittelgesetzgebung, alphabetisch geordnet und zusammengestellt	96
<i>Ruffy J.</i> : Contribution à l'analyse du lait	211
<i>Scheurer E.</i> siehe <i>Zurbriggen B.</i>	
<i>Schweizer Ch.</i> : Die Bestimmung des Säuregrades in Brot, Mehl und Teigwaren	117
<i>Siegfried H.</i> : Ueber die Berechnung der Stammwürze bei der Bieranalyse	354
<i>Stiner O.</i> : Ueber Desinfektionsfragen	62
<i>Studinger J.</i> : Bestimmung von Gefrierpunktsdepressionen bei Milch	221
<i>Weidmann U.</i> : Aus dem Gebiete der Futtermittelkontrolle	316
<i>Werder J.</i> : Regelung des Nikotingehaltes in Tabak und Tabakprodukten	351
— Beurteilungsnormen für Mineralwasser, Limonaden und Limonadensirupe	346
<i>Widmer A., Braun F.</i> u. <i>Kalberer O. E.</i> : Ueber das Verhalten der schwefligen Säure in Obst- und Traubensäften	42
<i>Widmer A.</i> : Vorprüfung auf Milchsäure in Wein und Obstwein	223
<i>Widmer R.</i> siehe <i>Mohler H.</i>	
<i>Wiegner G.</i> : Ueber einige physikalisch-chemische Eigenschaften der Tone	327
<i>Zäch Cl.</i> : Zur Bestimmung der ätherischen Oele in Gewürzen	72
— Beitrag zur Beurteilung von Zimt	147
— Zur Unterscheidung von Malz- und Gerstenkaffee	369
<i>Zurbriggen B.</i> u. <i>Scheurer E.</i> : Ueber die Prüfung auf Ueberzugsmittel bei geröstetem Kaffee	377