

Autorenregister

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **24 (1933)**

Heft 6

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.

	Seite
<i>Balavoine P.</i> : Recherche des fluorures	180
<i>Baumann C. T.</i> und <i>von Deschwanden J.</i> : Ueber Glutathion und bestrahlte Bierhefe	281
<i>Benz H.</i> : siehe Mohler H.	
<i>von Deschwanden J.</i> : siehe Baumann C. T.	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Kropf und Trinkwasser in der Schweiz	123
— Citronensäurebestimmung in Wein	142
— und <i>Ruffly J.</i> : Untersuchungen über die Zusammensetzung echter Bienenhonige	367
— Welche Schlüsse lassen sich aus der schweizerischen Honigstatistik 1909/1910 zur Beurteilung des Honigs ziehen?	392
<i>Gisiger L.</i> : Beitrag zur Bestimmung des Nikotins und Pyridins nebeneinander . .	42
<i>Grandjean S.</i> : Die Ertragsermittlung der Weide	1
<i>Haller P.</i> : siehe <i>Vegezzi G.</i>	
<i>Helberg E.</i> : Coffein- und Extraktbestimmung in Kaffee	54
— siehe auch Mohler H.	
<i>Högl O.</i> : Nachweis der Elemente N, P, S, Halogen in organischen Verbindungen mit Hilfe von Natriumsuperoxyd	164
<i>Hostettler H.</i> : Ueber die Bestimmung von Salicylsäure, p-Oxybenzoesäureestern, Benzoesäure und p-Chlorbenzoesäure in Schmelzkäse	247
<i>Iselin E.</i> : Zur Methodik der Mikrostickstoffbestimmung mit besonderer Berücksichtigung der Nahrungs- und Genussmittel	263
— siehe auch <i>Viollier R.</i>	
<i>Krauze Stan.</i> : Zur Frage des Nachweises von gezuckerten Weinen	79
<i>Mohler H.</i> : Zur Neusalmethode	172
— Zum Nachweis der elektrogebleichten Mehle	177
— und <i>Helberg E.</i> : Zum Nachweis des Diacetyls	274
— und <i>Benz H.</i> : Die Jodzahlschnellmethode nach Margosches	277
— siehe auch <i>Waser E.</i>	
<i>Pallmann H.</i> : Die Bodentypen der Schweiz	8
<i>Rehsteiner H.</i> : Mitteilungen über Diabetiker-Brote	259
<i>Ruffly J.</i> : Recherche du café torréfié lustré au moyen d'huiles minérales	243
— Konservierung von Milchproben für die Gefrierpunktsbestimmung mit gefärbter Quecksilberchloridlösung	245
<i>Schmid E.</i> : Leistungsfähigkeit bei eiweissknapper Ernährung	195
<i>Stiner O.</i> : Blutgifte als Kropfnoxe	90
— Ueber die Behandlung der Milch	94
— Die Wertbestimmung von Sera und Impfstoffen	395
<i>Studinger J.</i> : siehe <i>Viollier R.</i>	
<i>Terrier J.</i> : Compléments au dosage du beurre dans les margarines et graisses beurrées	236
— voir <i>Valencien C.</i>	
<i>Valencien C.</i> et <i>Terrier J.</i> : Contribution au dosage du beurre dans les graisses beurrées	231
<i>Vegezzi G.</i> und <i>Haller P.</i> : Fraktionierung und qualitative und quantitative Degustation der Branntweine	21
<i>Viollier R.</i> und <i>Iselin E.</i> : Nachweis von «Sionon» in Diabetikergebäck	104
— und <i>Studinger J.</i> : Prüfung von Haarfarben auf Paraphenylendiamin . . .	194
<i>Walder H.</i> : Ermittlung des Wasserzusatzes aus Gefrierpunktserniedrigung und Refraktion des Chlorcalciumserums bei konservierter Milch	183
<i>Waser E.</i> und <i>Mohler H.</i> : Kann durch gehärtetes Sonnenblumenkernöl in Speisefetten ein Butterzusatz vorgetäuscht werden?	170
<i>Zäch C.</i> : Zur Bestimmung der Ameisensäure in Fruchtsäften	35
— Beitrag zur Beurteilung von Safran	156