

Autorenregister = Table des auteurs

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **25 (1934)**

Heft 6

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Table des auteurs.

	Seite
<i>Acklin O.</i> u. <i>Vuillemin R.</i> : Der Differential-Coli-Nachweis mittels der Neutralrotreaktion in Beziehung zum Redoxpotential	138
— Neue bakteriologische Nährsubstrate	224
<i>Balavoine P.</i> : Dosages par extraction	82
— Appréciation de la teneur en tanin du vin	222
— Emploi de creusets à plaque filtrante poreuse dans la méthode d'Allihn	323
— Les pâtes aux œufs présentent-elles, au cours du temps, un amoindrissement en acide lécithinphosphorique	322
<i>Benvegnin L.</i> et <i>Capt E.</i> : Contribution à l'étude du cuivre dans les moûts et vins	125
— Unification des méthodes d'analyse des vins	268
<i>Benz H.</i> siehe Mohler H.	
<i>Boas A.</i> : Ueber den Nachweis einer Bierhefebeimischung in Presshefe	22
<i>Bornand M.</i> : La transmission des maladies parasitaires par les rats	372
<i>Burri R.</i> : Die an der Bildung des Butteraromas beteiligten Bakterien	1
<i>Capt E.</i> voir Benvegnin L.	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Zur Bestimmung des Adsorptionsvermögens von zur Weinbehandlung benützter Kohle	65
— Zur Bestimmung von Gelatine in Rahmeis	246
— Oxymethylfurfurol-Mikrobestimmung durch Chromsäureverbrennung; Oxymethylfurfurol in Süssweinen	249
— Ueber das Roggengummi	257
— Zum Nachweis von Roggenmehl in Weizenmehl	260
— Zur Analyse der Teigwaren. Die Fettbestimmung in Teigwaren nach Salzsäureaufschluss	316
— Zur Prüfung von Gebrauchsgegenständen auf Arsenfreiheit	318
<i>Edlbacher S.</i> : Die Chemie der Wachstumsvorgänge	185
<i>Geret L.</i> : Fleischextrakt in Fleischkonserven und deren Beurteilung	191
<i>Haller P.</i> siehe Vegezzi G.	
<i>Hartnagel J.</i> siehe Mohler H.	
<i>Herzfeld E.</i> : Tyndallmetrischer Nachweis von Gelatine in Bouillonwürfeln	244
<i>Hostettler H.</i> : Die Bestimmung der Milchsäure in Käse	107
<i>Jeschki K.</i> und <i>Zäch C.</i> : Ueber die Peroxydasereaktion bei hoch- und momenterhitzter Milch. Erwiderung und Bemerkung zur Erwiderung	324
<i>Mohler H.</i> : Spektrophotometrische Untersuchungen über Kirschwasser	8
— und <i>Benz H.</i> : Die Bestimmung des Fettes und der Nachweis von Glycerin in Marzipan	47
— — Lichtelektrische Bestimmung von Furfurol und Methylalkohol	161
— und <i>Hartnagel J.</i> : Ueber den Nachweis der Stempelentfernung bei Eiern	265
— und <i>Volkart Helene</i> : Bonificateur pour alcool	50
<i>Müller E.</i> : Zur Untersuchung der Eierteigwaren	313
<i>Nussberger G.</i> : Ueber die Darstellung der Analysenwerte bei Mineralwässern	326
<i>Pritzker J.</i> : Zur Unterscheidung des Weinessigs von anderen Essigarten	101
— Ueber Buttenmost	213
<i>Porchet Berthe</i> : Etude d'une boisson fermentée, à base de figues	235
<i>Ruffly J.</i> : Beitrag zur Beurteilung von Citronenessig	335
<i>Ruggli P.</i> : Reaktionen der zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen künstlichen organischen Farbstoffe	345
<i>Rupe H.</i> : Ueber die gravimetrische Bestimmung der Salpetersäure. Die Analyse technischer Düngsalze mit alpha-Dinaphtomethylamin	186
<i>Silberschmidt W.</i> : Hygienisches über Abwasserreinigung	338

<i>Schenk C.</i> : Zum Ausbau der praktischen Lebensmittelkontrolle	16
<i>Stoll A.</i> : Ueber die Isolierung empfindlicher Naturstoffe	196
<i>Vegezzi G. et Haller P.</i> : Dosage des aldéhydes et du furfurol dans le trois-six et les eaux-de-vie	39
<i>Viollier R.</i> : Kurzer Rückblick auf die hauptsächlichsten Publikationen aus der Basler- Tätigkeit von Prof. Dr. Hans Kreis	181
<i>Volkart Helene</i> siehe Mohler H.	
<i>Vuillemin R.</i> siehe Acklin O.	
<i>Widmer A.</i> : Ueber das Verfahren der Klärung von frischen Obst- und Traubensäften mittels des Filtrationsenzym «Bayer neu» der I. G. Farbenindustrie Leverkusen a. Rhein und die Herstellung von Konzentraten aus derartig ausgeklärten Säften	216
<i>Wiegner G.</i> : Kolloidchemie und Bodenkunde	189
<i>Zäch C.</i> : Ueber die Methoden zum Nachweis des Erhitzungsgrades der Milch . . .	87
— siehe auch Jeschki E.	
<i>Zurbriggen B.</i> : Ueber Walliser Weine	8
