## **Autorenregister**

Objekttyp: 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: 29.05.2024

## 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

## Autorenregister.

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