## **Autorenregister = Table des auteurs**

Objekttyp: 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: 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.

Table des auteurs.

	Seite
Acklin O. u. Vuillemin R.: Der Differential-Coli-Nachweis mittels der Neutralrotreaktion	
in Beziehung zum Redoxpotential	138
— Neue bakteriologische Nährsubstrate	224
Balavoine P.: 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
	949
- Les pâtes aux œufs présentent-elles, au cours du temps, un amoindrissement en acide lécithinphosphorique	322
Benvegnin L. et Capt E.: Contribution à l'étude du cuivre dans les moûts et vins	125
— Unification des méthodes d'analyse des vins	268
Benz H. siehe Mohler H.	200
	22
Boas A.: Ueber den Nachweis einer Bierhefebeimischung in Presshefe	
Bornand M.: La transmission des maladies parasitaires par les rats	372
Burri R.: Die an der Bildung des Butteraromas beteiligten Bakterien	1
Capt E. voir Benvegnin L.	
von Fellenberg Th.: Zur Bestimmung des Adsorptionsvermögens von zur Weinbehand-	
lung benützter Kohle	65
- Zur Bestimmung von Gelatine in Rahmeis	246
- Oxymethylfurfurol-Mikrobestimmung durch Chromsäureverbrennung; Oxymethyl-	
furfurol in Süssweinen	249
— Ueber das Roggengummi	257
— Zum Nachweis von Roggenmehl in Weizenmehl	260
— Zur Analyse der Teigwaren. Die Fettbestimmung in Teigwaren nach Salzsäure-	
aufschluss	316
— Zur Prüfung von Gebrauchsgegenständen auf Arsenfreiheit	318
Edlbacher S.: Die Chemie der Wachstumsvorgänge	185
Geret L.: Fleischextrakt in Fleischkonserven und deren Beurteilung	191
Haller P. siehe Vegezzi G.	
Hartnagel J. siehe Mohler H.	
Herzfeld E.: Tyndallmetrischer Nachweis von Gelatine in Bouillonwürfeln	244
Hostettler H.: Die Bestimmung der Milchsäure in Käse	107
Jeschki K. und Zäch C.: Ueber die Peroxydasereaktion bei hoch- und momenterhitzter	
Milch. Erwiderung und Bemerkung zur Erwiderung	324
Mohler H.: Spektrophotometrische Untersuchungen über Kirschwasser	8
— und Benz H.: Die Bestimmung des Fettes und der Nachweis von Glycerin in	
Marzipan	47
Lichtelektrische Bestimmung von Furfurol und Methylalkohol	161
- und Hartnagel J.: Ueber den Nachweis der Stempelentfernung bei Eiern	265
- und Volkart Helene: Bonificateur pour alcool.	50
Müller E.: Zur Untersuchung der Eierteigwaren	313
Nussberger G.: Ueber die Darstellung der Analysenwerte bei Mineralwässern	326
	101
Pritzker J.: Zur Unterscheidung des Weinessigs von anderen Essigarten	213
— Ueber Buttenmost	
Porchet Berthe: Etude d'une boisson fermentée, à base de figues	235
Ruffy J.: Beitrag zur Beurteilung von Citronenessig	335
Ruggli P.: Reaktionen der zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen künstlichen	245
organischen Farbstoffe	345
Rupe H.: Ueber die gravimetrische Bestimmung der Salpetersäure. Die Analyse tech-	100
nischer Düngsalze mit alpha-Dinaphtomethylamin	186
Silberschmidt W.: Hygienisches über Abwasserreinigung	338

Schenk C.: Zum Ausbau der praktischen Lebensmittelkontrolle	10
Stoll A.: Ueber die Isolierung empfindlicher Naturstoffe	196
Vegezzi G. et Haller P.: Dosage des aldéhydes et du furfurol dans le trois-six et les	e 1
eaux-de-vie	39
Viollier R.: Kurzer Rückblick auf die hauptsächlichsten Publikationen aus der Basler-	
Tätigkeit von Prof. Dr. Hans Kreis	181
Volkart Helene siehe Mohler H.	
Vuillemin R. siehe Acklin O.	
Widmer A.: Ueber das Verfahren der Klärung von frischen Obst- und Traubensäften mittels des Filtrationsenzyms «Bayer neu» der I. G. Farbenindustrie Leverkusen	
a. Rhein und die Herstellung von Konzentraten aus derartig ausgeklärten Säften	216
Wiegner G.: Kolloidchemie und Bodenkunde	189
Zäch C.: Ueber die Methoden zum Nachweis des Erhitzungsgrades der Milch	87
Zurbriggen B.: Ueber Walliser Weine	8