

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	22 (1931)
Heft:	5-6
Register:	Autorenregister

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 Widmer A.	
<i>Büeler H.</i> siehe Mohler H.	
<i>Buffe J.</i> voir L. Deshusses.	
<i>Capt E.</i> voir Bonifazi G. et Benvegnin L.	
<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>Buffe 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 Deshusses L.	
<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 bezw. durch Dampfdestillation	231
<i>Grünig G.</i> : Zur Entstehung der Zahnkaries	52
<i>Jahn R.</i> : Beitrag zum Nachweis von Obstwein in Traubewein nach J. Werder: Vereinfachte Darstellung von Hexaacetylsorbit aus Benzalsorbit	92
<i>Jeanprétre J.</i> : Une amélioration du procédé Landmann pour la détermination de l'acidité volatile du vin	94
<i>Jung A.</i> : Ueber Vitaminuntersuchungen	152
<i>Kalberer O. E.</i> siehe Widmer A.	
<i>Mohler H. u. Widmer R.</i> : Zur kolorimetrischen Zinkbestimmung mit Resorcin	130
— <i>u. Büeler H.</i> : Zur Eierkonservierung mit Wasserglas	375
<i>Rohner 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 Zurbriggen B.	
<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. u. Kalberer O. E.</i> : Ueber das Verhalten der schwefligen Säure in Obst- und Traubensaften	42
<i>Widmer A.</i> : Vorprüfung auf Milchsäure in Wein und Obstwein	223
<i>Widmer R.</i> siehe Mohler H.	
<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. u. Scheurer E.</i> : Ueber die Prüfung auf Ueberzugsmittel bei geröstetem Kaffee	377