

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 23 (1932)
Heft: 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: 29.12.2025

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

Autorenregister.

<i>Almasy F.</i> : siehe Waser E.	Seite
<i>Balavoine P.</i> : Détermination de l'extrait aqueux du café et des succédanés de café . .	203
<i>Benvegnin L.</i> et <i>Capt E.</i> : Contribution à l'étude de quelques méthodes de dosage de l'acide lactique dans les moûts et vins	46
— De l'analyse et de la composition des jus de raisins concentrés	267
<i>Boas A.</i> und <i>Kessler R.</i> : Die Schrotgärmethode zur Bestimmung der Backfähigkeit von Weizen und Weizenmehlen. Ihre Anwendung an Inlandweizen der Ernte 1931	209
<i>Bornand M.</i> : Le milieu au Neutral-Rot pour le diagnostic des souillures de l'eau potable	148
<i>Braun F.</i> : siehe Widmer A.	
<i>Burri R.</i> : Die Milch als Krankheitsüberträger	1
— Städtische Milchversorgung und Milchkontrolle in Nordamerika	374
<i>Bürgi J.</i> : Zur Bestimmung der höheren Alkohole nach Komarowsky-v. Fellenberg .	94
<i>Capt E.</i> : siehe Benvegnin L.	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Nachweis der Solubilisierung und Bestimmung des Solubilisierungsgrades von Kakao	29
— Kupferbestimmung in Wein	70
— Ein Sublimationskühler	97
— u. <i>Ruffy J.</i> : Zur polarimetrischen Bestimmung von Rohrzucker in Schokolade .	6
— u. <i>Krauze Stan.</i> : Titrimetrische Zuckerbestimmung in Wein	77
— — Nachweis von Konservierungsmitteln	111
— — Ueber das natürliche Vorkommen von Benzoesäure in Wein	138
— u. <i>Grüter</i> : Beitrag zur Kenntnis des Einflusses der Schilddrüsenexstirpation für sich allein, bei Nachbehandlung von Hypophysen-Vorderlappen-Gesamt-extrakt und bei Vorbehandlung mit Placentaextrakt und Corpus luteum-Brei auf die Milchsekretion von Ziegen	224
<i>von Grünigen F.</i> : siehe Wiegner G.	
<i>Grüter F.</i> : siehe von Fellenberg Th.	
<i>Hedinger J.</i> : siehe Mohler H.	
<i>Hostettler H.</i> : Ueber den Nachweis von Salicylsäure, p-Oxybenzoesäuremethyl-, äthyl-, propylester, Benzoesäure und p-Chlorbenzoesäure in Schmelzkäse	65
<i>Jungkunz R.</i> : siehe Pritzker J.	
<i>Kessler R.</i> : siehe Boas A.	
<i>Krauze Stan.</i> : Beitrag zur Untersuchung von Mate	218
— siehe auch von Fellenberg Th.	
<i>Kalberer O. E.</i> : siehe Widmer A.	
<i>Mohler H.</i> u. <i>Hedinger J.</i> : Zur Frage der Verwertung und Denaturierung beschlagnahmter Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	161
— siehe auch Waser E.	
<i>Nussberger G.</i> : Ueber Mineralwasser in der Schweiz und die Darstellung ihrer Analysenwerte	371
<i>Pritzker J.</i> u. <i>Jungkunz R.</i> : Zur Kenntnis des Hühnerfettes	139
<i>Rehsteiner H.</i> : Zum Colinachweis im Trinkwasser	340
<i>Ruffy J.</i> : Beitrag zur Bestimmung der höheren Alkohole nach Komarowsky-v. Fellenberg	95
— siehe auch von Fellenberg Th.	
<i>Schweizer Ch.</i> : Ueber die physikalisch-chemischen Vorgänge beim Altern des Eiklars .	17
— Methoden der Kolloidforschung	376
<i>Stalé J.</i> : Contribution à l'analyse des arséniate par iodométrie	72
<i>Stiner O.</i> : Die Wertbestimmung von Sera und Impfstoffen	250
<i>Waser E.</i> , <i>Mohler H.</i> u. <i>Almasy F.</i> : Spektroskopischer Nachweis von Hollundersaft in Wein	243
— — Organische Hilfsstoffe für Butter und Margarine	265
— Ueber biologische Abwasser-Reinigung	375
<i>Widmer A.</i> , <i>Braun F.</i> und <i>Kalberer O. E.</i> : Ueber das Verhalten der schwefligen Säure in Obstsäften	82
<i>Wiegner G.</i> u. <i>von Grünigen F.</i> : Die energetische Bewertung der Futtermittel auf Grund ihrer Proteinproduktion	344
<i>Wiss K.</i> : Zur Beurteilung der pasteurisierten Milch	150
<i>Zäch C.</i> : Untersuchungen über den Gehalt von Gewürzen an ätherischem Oel . .	156