

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	25 (1934)
<b>Heft:</b>	6
<b>Register:</b>	Autorenregister = Table des auteurs

#### **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:** 21.02.2026

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

## Autorenregister.

## Table des auteurs.

	Seite
<i>Acklin O. u. 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. et Capt E.:</i> Contribution à l'étude du cuivre dans les mûts 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. und Zäck C.:</i> Ueber die Peroxydasreaktion 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>Ruffy 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-Dinaphthomethylamin . . . . .	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 Traubensaften mittels des Filtrationsenzyms «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