

|                     |  |
|---------------------|--|
| <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>        | 29 (1938)  |
| <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:** 25.12.2025

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

## Autorenregister.

Table des auteurs.

|   | Seite - Page |
|---|--------------|
| <i>Antener J.</i> siehe <i>Werder J.</i>  |              |
| <i>Balavoine P.</i> : Détermination de l'extrait des vinaigres . . . . .  | 44           |
| <i>Benvegnin L.</i> et <i>Capt E.</i> : Méthode simple de dosage de l'acide carbonique dans les vins . . . . .  | 26           |
| <i>Capt E.</i> : Dosage rapide de minimes quantités de fer dans les moûts, vins et cidres . . . . .   | 33           |
| — voir aussi <i>Benvegnin L.</i>  |              |
| <i>Deshusses J.</i> voir <i>Valencien Ch.</i>   |              |
| <i>von Fellenberg Th.</i> : Nachweis von Gelatine in Käse . . . . .   | 10           |
| — Bericht über den gegenwärtigen Stand der Honigstatistik . . . . .   | 226          |
| — Melezitosehaltige Rottannenhonige der Ernte 1938 . . . . .  | 271          |
| — Besteht ein Zusammenhang zwischen Fluorgehalt des Trinkwassers und Kropf?   | 276          |
| — Untersuchungen über das Jodniveau von Blumenstein im Kanton Bern . . . . .  | 290          |
| — u. <i>Rusiecki W.</i> : Prüfung von Honigen des Jahrganges 1937 auf Diastase . . . . .  | 307          |
| — — Phosphorsäurebestimmungen in Honig . . . . .  | 311          |
| — — Bestimmung der Trübung und der Farbe des Honigs . . . . .   | 313          |
| <i>Hämmerle W.</i> siehe <i>Mohler H.</i>   |              |
| <i>Häni J.</i> : Versuche über die unter dem Einfluss der Bakterienentwicklung in der Milch auftretenden Veränderungen, ein Beitrag zur Aklärung des Begriffes der «erstickten» Milch (Fortsetzung) . . . . . | 57           |
| <i>Henzi M.</i> : Tabelle und einfacher Schieber zur Ermittlung des Verhältnisses von Eiklar und Eigelb bei Eipulvern . . . . .   | 263          |
| <i>Iselin E.</i> siehe <i>Viollier R.</i>   |              |
| <i>Koestler G.</i> : Zur Kenntnis der Teigeigenschaften des Emmentaler Käses . . . . .  | 188          |
| <i>Meyer G.</i> : Analysen unvergorener und vergorener Himbeersäfte des Jahrganges 1938 . . . . .   | 356          |
| <i>Mohler H.</i> u. <i>Hämmerle W.</i> : Verhalten des 2,3-Butylenglykols bei der Essiggärung . . . . .   | 53           |
| <i>Petri W.</i> : Ueber die Rotschönung des Weines . . . . .  | 241          |
| <i>Rehsteiner H.</i> : Jahresbericht des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker . . . . .   | 219          |
| <i>Ritter W.</i> : Das Schäumen der Fette, speziell der Butter, beim Backen . . . . .   | 253          |
| <i>Rusiecki W.</i> siehe von <i>Fellenberg Th.</i>  |              |
| <i>Schenk C.</i> : Eine neue Milchprüfungsschale . . . . .  | 217          |
| <i>Schoch W.</i> : Ueber die experimentelle Rachitis beim Schwein . . . . .   | 176          |
| <i>Stettbacher A.</i> : Kolorimetrische Bor-Bestimmung in Düngern und Böden mit p-Nitrobenzol-azo-chromotropsäure . . . . .   | 201          |
| <i>Stiner O.</i> : Uebertragung von Scharlach durch Milch . . . . .   | 350          |
| <i>Sturm H.</i> : Aufgaben der Schweizerischen und Internationalen Fett-Analysen-Kommission . . . . .   | 261          |
| <i>Terrier J.</i> : Le dosage de la cholestéroline dans les pâtes aux œufs . . . . .  | 15           |
| — voir aussi <i>Valencien Ch.</i>   |              |
| <i>Torricelli A.</i> : Contribution au contrôle de la fabrication des stupéfiants . . . . .   | 48           |
| <i>Truninger E.</i> : Die Wirkung der Spurenelemente mit besonderer Berücksichtigung der Ergebnisse unserer Vegetationsversuche mit Bor . . . . .   | 186          |
| <i>Valencien Ch.</i> et <i>Deshusses J.</i> : Notes de laboratoire . . . . .  | 22           |
| — — Dosage de l'aniline contenue dans les teintures pour cuir et dans les matières colorantes pour étoffes . . . . .  | 119          |
| — et <i>Terrier J.</i> : Le dosage de la farine de riz ajoutée dans la moutarde de table . . . . .  | 268          |
| <i>Viollier R.</i> u. <i>Iselin E.</i> : Ueber gehärtetes Arachisöl . . . . .   | 1            |
| <i>Waser E.</i> : Ueber die Spät-Bespritzung von Obst und Trauben mit Arseniaten . . . . .  | 336          |
| <i>Werder J.</i> u. <i>Antener J.</i> : Zur Vitamin-C-Bestimmung in Nahrungsmitteln . . . . .   | 339          |
| <i>Wieser E.</i> : Mikroorganismen und Lebensmittel . . . . .   | 229          |