

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 8 (1917)
Register: Autorenregister

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Autorenregister.

	Pag.
<i>Arbenz, E.</i> : Ueber quantitative Bestimmung der Oxalsäure in Nahrungs- und Genussmitteln	98
<i>von Fellenberg, Th.</i> : Ueber verschiedene Bindungsarten des Methylalkohols im Pflanzenreich. Bestimmung des Pektin- und Lignin-Methylalkohols in Gewürzen	1
— Die Stärkebestimmung in Kleie. Nachtrag zu der Arbeit: «Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode»	55
— Versuche zur Bestimmung von Kartoffeln in Kartoffelbrot	203
<i>Fraschina, Vittorio</i> , siehe <i>Verda, A.</i>	
<i>Geilinger, H.</i> , siehe <i>Thöni, J.</i>	
<i>Kirchensteins, A.</i> : Sur la présence des leucocytes et des microbes dans le lait, ainsi que d'autres éléments organisés	121
— siehe <i>Verda, A.</i>	
<i>Minder, L.</i> : Zur Methodik des Nachweises von <i>Bacterium coli</i> im Wasser, unter spezieller Berücksichtigung der im Schweizerischen Lebensmittelbuch aufgenommenen Verfahren	30
<i>Müller-Hössly, E.</i> : Ein einfacher Saponin-Nachweis	113
<i>Philippe, E.</i> : Versuche zum Nachweis und zur Bestimmung von freier Schwefelsäure in Wolltuch	104
<i>Thöni, J.</i> : Bemerkungen zu der vorstehenden Arbeit von Dr. Leo Minder: «Zur Methodik des Nachweises von <i>Bacterium coli</i> im Wasser, unter spezieller Berücksichtigung der im Schweizerischen Lebensmittelbuch aufgenommenen Verfahren»	43
— und <i>Geilinger, H.</i> : Ueber die Brauchbarkeit des Indolnachweisverfahrens nach Morelli bei Kulturen von <i>Bacterium coli</i>	65
<i>Verda, A.</i> et <i>Fraschina, Vittorio</i> : Rapport existant entre la composition chimique de semoules de maïs et le rendement avec lequel ces produits ont été préparés	50
— e <i>Kirchensteins, A.</i> : Sulla resistenza del bacillo della tubercolosi di Koch nelle acque di rifiuto dopo fermentazione	94
<i>Schaffer, F.</i> : Die zwei letzten Vollmehltypmuster	202
— Gutachten über die Verwendung frischer (gedämpfter oder roher) Kartoffeln bei der Brotbereitung	212
