

**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. 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:** 16.03.2025

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

## Autorenregister.

	Seite
<i>Almasy F.</i> : siehe Waser E.	
<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-Gesamtextrakt 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 arsénates 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