

Die "Zeitschrift für Volksernährung" 1925–1939 Geschichte und bibliographische Erschließung

Dirk Reinhardt/Uwe Spiekermann

Teil 1:

Die "Zeitschrift für Volksernährung" 1925–1939 Ein führendes ernährungswissenschaftliches Organ der Zwischenkriegszeit

Wie sehr der Erste Weltkrieg und die darauffolgende Nachkriegskrise auf politischem, wirtschaftlichem und sozialem Gebiet einen Wendepunkt in der deutschen Geschichte markieren, war oft genug Gegenstand historischer Darstellungen. Die Frage jedoch, wie tiefgreifend und nachhaltig dieses Krisenjahrzehnt auch auf den Alltag der Bevölkerung und das kulturelle Leben in der Zwischenkriegszeit eingewirkt hat, ist erst seit einigen Jahren verstärkt in den Blickpunkt der Forschung getreten. Zunehmend erscheint es als ein Zeitraum, der – auch abseits von Entscheidungsschlachten, Friedenskonferenzen und Reparationszahlungen – das Denken, Fühlen und Handeln der Menschen einschneidend veränderte.¹

Gerade die Ernährung stellte einen Bereich des täglichen Lebens dar, der angesichts der Zwänge, die die Kriegs- und Nachkriegskrise mit sich gebracht hatte, besonders intensiven Veränderungen unterworfen war. Der nackte Kampf ums Überleben, der für viele Menschen in den Jahren 1915 bis 1923 oft genug im Mittelpunkt ihres Erlebens gestanden hatte, ließ eine Tatsache, die im Verlauf der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts scheinbar in Vergessenheit geraten war, wieder überdeutlich werden: daß das tägliche Brot in ausreichender Menge keineswegs eine Selbstverständlichkeit war. Zigtausende starben an Hunger, Millionen litten an Unterernährung und den damit einhergehenden Krankheiten. Wie sehr das Schicksal des deutschen Volkes und damit auch des Deutschen Reiches selbst nicht zuletzt von einer quantitativ wie qualitativ ausreichenden Ernährung der Bevölkerung abhing, trat zunehmend in das Bewußtsein der Öffentlichkeit.

Zu Beginn des Krieges war dies noch anders gewesen. Die für die Ernährung zuständigen staatlichen Stellen hatten kaum eine Veranlassung dazu gesehen, eine besondere, über das Üb-

¹ Vgl. etwa ROERKOHLE, Anne: Hungerblockade und Heimatfront. Die kommunale Lebensmittelversorgung in Westfalen während des Ersten Weltkrieges, Stuttgart 1991.

liche hinausgehende Vorsorge für die ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln zu treffen. Zu sicher glaubte man an einen schnellen Sieg der deutschen Armeen, zu überheblich dachte man angesichts der Machtmittel der Ententemächte. Die wenigen Mahner und Warner, die bereits in den ersten Kriegsmonaten auf die Gefahr tiefgreifender Versorgungsengpässe mit darauf folgender Unterernährung und Hungersnot hingewiesen hatten, wurden in der nationalistischen Euphorie belächelt und von kaum jemandem ernstgenommen.²

Zu diesen frühen Warnern gehörte in München der Chemiker Max Winckel, der später, im Jahr 1925, die Zeitschrift "Die Volksernährung" gründen sollte.³ Winckel war der Sohn eines Fabrikbesitzers aus Berleburg im Wittgensteiner Land und hatte dort in den 1890er Jahren, am Beginn seiner beruflichen Karriere, eine Apothekerlehre absolviert. Nach einigen Jahren der Wanderschaft als Apothekergehilfe durch Deutschland und die südwesteuropäischen Länder studierte er in München, Marburg, Zürich und Bern Pharmazie und Chemie mit Schwerpunkt auf Nahrungsmittelchemie, Hygiene und Bakteriologie. 1903 schloß er das Studium in Bern mit einer Dissertation "Ueber das angebliche Vorkommen freien Phloroglucins in den Pflanzen" ab und fand eine Stelle als Chemiker in Bregenz am Bodensee. Vier Jahre später siedelte er mit seiner Familie nach München über und eröffnete dort ein eigenes öffentliches Laboratorium als vereidigter Chemiker an Gericht und Handelskammer. Neben dieser beruflichen Tätigkeit begann er bereits in seinen frühen Münchner Jahren Vorträge über Volksernährung zu halten und sein Laboratorium für praktische nahrungsmittelchemische Übungen zu nutzen. Dabei hielt er Kontakt zu führenden Autoritäten der Ernährungswissenschaft jener Zeit – etwa Max Rubner –, suchte zugleich aber auch die Nähe von in der Öffentlichkeit breit rezipierten Ernährungsfachleuten, etwa der Berliner Autorin Hedwig Heyl. Unmittelbar nach dem Ausbruch des Krieges kontaktierte er das bayrische Ernährungsministerium, um auf die Gefahren, die der Krieg für die Ernährung und die Gesundheit der Bevölkerung mit sich bringen konnte, hinzuweisen und seine Dienste im Rahmen notwendiger Vorsorgemaßnahmen anzubieten, wurde aber von den Beamten abgewiesen. Erst nachdem er seine Anschauungen zu den Erfordernissen der Kriegsernährung 1914/15 in mehreren Veröffentlichungen niedergelegt hatte⁴ und sich die Ernährungslage zunehmend zuzuspitzen begann, wurden die zuständigen Reichsbehörden auf ihn aufmerksam. In ihrem Auftrag verfaßte er zunächst einige weitere Broschüren über einzelne, von ihm als besonders wichtig erachtete Nahrungsmittel wie etwa die Hefe, die Lupine oder den Hafer.⁵ Ende 1916 holten ihn dann die zuständigen Beamten des Kriegsernäh-

² Vgl. etwa GRUBER, Max v.: Mobilisierung des Ernährungswesens, Süddeutsche Monatshefte 11,2, 1914, S. 858-872; RUBNER, [Max]: Die Volksernährung im Kriege, Deutsche Medizinische Wochenschrift 40, 1914, S. 1801-1806; LANGE, Helene: Die unschuldig-schuldigen Hausfrauen, Die Frau 22, 1914/15, S. 265-268.

³ Die folgenden biographischen Angaben nach: BICKEL, Adolf: Ein Wort der Erinnerung, Zeitschrift für Volksernährung und Diätetik 8, 1933, S. 1; WINCKEL, Max: Unser Weg – bisher und in die Zukunft, ebd., S. 229-231; DERS.: Briefe und Tagebuchblätter I., Zeitschrift für Volksernährung 10, 1935, S. 291-293; DERS.: Briefe und Tagebuchblätter, ebd., S. 331-332; DERS.: Tagebuchblätter und -briefe. III. Die Münchener Zeit, ebd., S. 380-382; DERS.: Kriegsernährung 1914 – eine Erinnerung, Zeitschrift für Volksernährung 14, 1939, S. 255-256.

⁴ WINCKEL, Max: Krieg und Volksernährung, München 1914; DERS.: Kriegsbuch der Volksernährung, München 1915.

⁵ WINCKEL, Max: Die wirtschaftliche Bedeutung der Hefe als Nahrungs-, Futter- und Heilmittel, München 1916; DERS.: Obst, Gemüse, Kartoffel, deren Nahrungs- und Gesundheitswert. Das Trocknen und seine

rungsamtes als Leiter des Laboratoriums der soeben gegründeten Kriegsnährmittelgesellschaft nach Berlin. Nach der Aufhebung der Nahrungsmittelbewirtschaftung und der Auflösung des Kriegsernährungsamtes arbeitete er als Berater der deutschen "Landwirtschilfe" und als chemischer Mitarbeiter in einer der größten Apparatebaufirmen für die Nahrungsmittelindustrie, wo er sich besonders mit der Einrichtung und Technik nahrungsmittelchemischer Betriebe beschäftigte.

Bereits im Krieg hatte Winckel einmal gemeinsam mit dem Verlag Reimar Hobbing den Plan zur Herausgabe einer ernährungswissenschaftlichen Fachzeitschrift gefaßt. Jedoch hatten der Papiermangel im Krieg und der Tod des Verlegers Hobbing die Ausführung des Planes verhindert. 1925, nachdem sich die wirtschaftliche Lage beruhigt und auch das Verlagsgewerbe wieder von den Kriegsschäden erholt hatte, trat Winckel nun mit seinem Ansinnen an den Berliner Verlag Rothgießer & Diesing⁶ heran und konnte den Verleger von der Notwendigkeit und den Erfolgsaussichten eines populär geschriebenen, gleichwohl ernährungswissenschaftlichen Periodikums überzeugen. Bereits im November 1925 erschien die erste Nummer dieser Zeitschrift, betitelt "Die Volksernährung", die sich dem Leser gleich programmatisch vorstellte:

"Erst durch den Krieg sind die Aufgaben rationeller Volksernährung und deren große Bedeutung in das richtige Licht gerückt worden. Wir wissen heute, daß die Gesundheit des einzelnen und des ganzen Volkes das größte Nationalgut ist, das ein Volk besitzt. [...] Was wir auf dem scharf umgrenzten Gebiet der Volksgesundheit und Volksernährung zusammenfassen, soll in der vorgesehenen Zeitschrift 'Die Volksernährung' Sammelort und Konzentrationspunkt finden; was in den verschiedenen Zeitschriften auf dem Gebiete der Hygiene, Medizin, Chemie, Volkswirtschaft usw. und deren Grenzgebieten zerstreut niedergelegt ist, und dort oft wenig Beachtung findet und somit einer aktenmäßigen Begrabung anheimfällt, soll hier in geordneter Weise referiert und breiter Öffentlichkeit bekanntgegeben werden; was in jenen Zeitschriften der Fachwissenschaft in mehr oder weniger schwerfälliger oder zu ausführlicher oder zu wissenschaftlicher Weise wiedergegeben wird, soll hier kurz und prägnant vorgetragen werden; sie soll eine Brücke schlagen von den Lehren der exakten Forschung hinüber zur angewandten Volksernährung und zu den breitesten Volksschichten. [...] Eine Hauptaufgabe wird sie darin erblicken, die Frau wieder dem Frauenberuf zurückzuführen und ihr zu zeigen, welches wichtige Amt und hohes Ziel ihrer wartet. Wir werden eintreten in den Kampf gegen die Gefahren des Alkoholismus mit seinen vielen Folgeerscheinungen und werden mitarbeiten an der Aufklärung über eine naturgemäße, einfache und doch frohe Lebensführung. [...] Der Leitgedanke der Zeitschrift soll getragen sein von der Erkenntnis, daß die Gesundheit das wertvollste Gut des Menschen ist, und daß sich die Stärke eines Volkes aufbaut auf der Gesundheit und der Kraft des einzelnen. Nur ein gut genährtes und dadurch an allen Gliedern gesundes Volk kann auch moralisch und sittlich emporwachsen, kann arbeitsam und widerstandsfähig sein. [...] Das Gebiet, das durch

wirtschaftliche Bedeutung, München 1916; DERS.: Der Hafer in seiner Bedeutung für die Volksernährung und Volksgesundheit, Berlin 1920; DERS.: Die Lupine und ihre Bedeutung für Landwirtschaft und Volksernährung, Berlin 1920.

⁶ Der Verlag Rothgießer & Diesing konzentrierte sich in seiner sonstigen Publikationstätigkeit auf das neue Medium des Rundfunks: Blätter wie "Radio", "Der deutsche Rundfunk" oder die "Phonographische Zeitschrift" bildeten das Gerüst seines Programmes.

“Die Volksernährung” erfaßt und regelmäßig bearbeitet und erörtert werden soll, wird umfaßt von folgenden Teilgebieten: Aufklärungsdienst für Volksernährung. Allgemeine Ernährungslehre. Kranken-, Kinder- und Säuglingsernährung. Nahrungsmittelkunde. Luft- und Wasserhygiene, Abfallverwertung. Sport, körperliche Ertüchtigung und Ernährung. Landwirtschaft, Volkswirtschaft, Siedlung und Volksernährung. Nahrungsmittel-, Nährmittel- und Genußmittelindustrie und -veredlung, Nahrungsmittelversorgung und -konservierung. Küche, Kochen und Essen.”⁷

Dieses programmatische Profil verweist nochmals auf den Hintergrund, vor dem die Zeitschrift entstand. Es wird auf den Krieg hingewiesen als einer Art Initialzündung für die eingehende Beschäftigung mit ernährungswissenschaftlichen Fragen und mit den Problemen der Hygiene sowie der Volksgesundheit. Winckel sah die Hauptaufgabe seiner Zeitschrift offenbar darin, die jeweils neuesten Erkenntnisse dieser Wissenschaften breiten Bevölkerungsschichten zu vermitteln und auf diese Weise dazu beizutragen, daß sich solche Schädigungen für die Gesundheit und körperliche Konstitution der Bevölkerung, wie sie in der Kriegs- und Nachkriegszeit durch mangelhafte Ernährung verursacht worden waren, in Zukunft nicht mehr wiederholen konnten. Dazu diente auch die breite Schar zumeist führender Fachleute, die er immer wieder neu zur Mitarbeit gewinnen konnte. Die Zeitschrift war Teil und Element der umfassenden Rationalisierungs- und Verwissenschaftlichungsbestrebungen der 20er Jahre, eine zeittypische positivistische Annäherung an den Alltag und an den Körper der Menschen.⁸ Aus dem Wahn des Weltkrieges und der so oft dumpf beschworenen “Vermassung” der Gesellschaft in jener Zeit schien ihren Autoren nur eine rationale, exakte (Natur-)Wissenschaftlichkeit herauszuführen, zu der nicht zuletzt eine Art Kartographierung des menschlichen Körpers und auch der menschlichen Seele gehörte. Die Multiperspektivität der Ernährung führte dabei chemische und biologische, medizinische und ökonomische, politische und ernährungspraktische Blicke zusammen, interdisziplinär versuchte man dem Gegenstand umfassend gerecht zu werden. Diese Perspektiven- und Themenbreite wurde von keiner anderen ernährungsbezogenen Fachzeitschrift der Zwischenkriegszeit erreicht. Die “Zeitschrift für Volksernährung” war damit die bemerkenswerteste institutionelle Reaktion auf die zunehmende, durch die Vitaminforschung wesentlich beschleunigte Spezialisierung der verschiedenen Bereiche der Ernährungswissenschaften. Die klaffende Lücke zwischen Kultur- und Naturwissenschaften, die den heutigen Diskurs über Ernährung so nachhaltig prägt, so nachhaltig belastet, sie sollte in dieser Zeitschrift nurmehr verhalten zum Ausdruck kommen, auch wenn naturwissenschaftliche Blicke zahlenmäßig überwogen.

Um mit ihrer Botschaft in breite Bevölkerungskreise vorzudringen, planten Winckel und seine Mitarbeiter, mit ihrer Zeitschrift eine spezifische Gruppe von Vermittlerpersonen anzusprechen. Zu diesen zählten etwa Lehrer und Lehrerinnen, die Führerinnen der Hausfrauenverbände, die Ärzteschaft, die Leiter von Anstalten und Sanatorien oder auch die leitenden Beamten

⁷ Unsere Aufgabe – unser Programm, Die Volksernährung 1, 1925/26, S. 1–2 [Hervorhebungen im Original].

⁸ Hierzu zuletzt NOLAN, Mary: Visions of Modernity. American Business and the Modernization of Germany, New York/Oxford 1994.

in den einschlägigen Behörden, Wohlfahrts- und Gesundheitsämtern.⁹ Demzufolge kann auch die Zahl der Abonnenten der "Volksernährung" – sie wurde nur postalisch vertrieben – nicht als alleiniger Maßstab für die Beurteilung der Bedeutung und des Einflusses der Zeitschrift dienen. Betrug die Auflage 1925 erst wenige Hundert, so lag sie 1926 schon bei 2.000, erreichte 1931 mit 6.000 einen Höhepunkt, ging bei gleichbleibenden Preisen bis 1933 auf 5.000 zurück, ehe dann im NS-Staat nurmehr 2.000 (1935) bzw. 1.850 (1939) Exemplare abgesetzt werden konnten.¹⁰ Angesichts der Tatsache, daß die meisten Abonnenten die Ideen und Anregungen der Zeitschrift im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit popularisierten, war ihre Ausstrahlungskraft deutlich größer, als es die Auflagenhöhe vermuten läßt. Der Aderlaß während der NS-Zeit ist jedoch nicht zu übersehen.

Hinzu kam, daß Winckel und die anderen führenden Autoren der Zeitschrift neben ihrer redaktionellen Tätigkeit noch eine Reihe weiterer Aktivitäten entwickelten, um ihre ernährungswissenschaftlichen, hygienischen und medizinischen Ansichten pädagogisch aufbereitet breiten Bevölkerungskreisen zugänglich zu machen. In diesem Zusammenhang hatte Winckel schon länger den Plan verfolgt, eine umfassende Ausstellung über Fragen der Volksernährung und Volksgesundheit zu veranstalten. 1927 trat er zum Zweck der Realisierung dieses Vorhabens an das Reichsernährungsministerium und das Berliner Messeamt heran und konnte die zuständigen Verantwortlichen von Sinn und Notwendigkeit einer großen Ernährungsausstellung überzeugen. Diese fand schließlich mit großem öffentlichen Erfolg unter dem Titel "Die Ernährung" vom 5. Mai bis zum 12. August 1928 in Berlin statt und besaß, ähnlich wie die Zeitschrift, eine deutlich pädagogische Ausrichtung. Ausstellungsräume etwa über "Die tägliche Kost der Familie", über "Mutter und Kind", über Vitamine und Nährstoffe oder über die Bedeutung der Milch, landwirtschaftliche Versuchsfelder, Muster- und Schulküchen sowie Versuchslaboratorien sollten die Besucher zu einer gesundheitsbewußten und volkswirtschaftlich sinnvollen Ernährungsweise anleiten.¹¹ Ähnliche Ziele verfolgte die Wanderausstellung "Technik im Heim" des Vereins Deutscher Ingenieure (VDI), für die Winckel 1929 die Abteilung zur Ernährung konzipierte.

Die Berliner Ausstellung wurde von Winckel am 21. Juni 1928 auch dazu genutzt, einen "Reichsverein Volksernährung" ins Leben zu rufen, der seiner Intention nach als Zentralstelle zur Bündelung aller Bemühungen dienen sollte, die Bevölkerung über eine gesundheitlich und volkswirtschaftlich sinnvolle Ernährungsweise aufzuklären:

⁹ WINCKEL, Max: 5 Jahre "Volksernährung". Ein Rechenschaftsbericht, Die Volksernährung 5, 1930, S. 325–327.

¹⁰ Angaben nach Sperlings Zeitschriften- u. Zeitungs-Adreßbuch, 52. Ausgabe 1926, Leipzig o.J., S. 120; Ebd., 57. Ausgabe 1931, Leipzig o.J., S. 156; Ebd., 58. Ausgabe 1933, Leipzig o.J., S. 152; Ebd., 59. Ausgabe 1935, Leipzig o.J., S. 136; Ebd., 61. Ausgabe 1939, Leipzig o.J., S. 139. Damit übertraf die "Zeitschrift für Volksernährung" beispielsweise deutlich das Organ "Zeitschrift für Ernährung" bzw. "Die Ernährung", dessen Auflage zwischen 1.000 und 1.400 Exemplaren schwankte. Auch äußerlich näherte sie sich eher den führenden medizinischen Fachzeitschriften, denn sie war zweispaltig gesetzt und besaß mit 23,8 x 16,8 cm Großformat.

¹¹ MURSCHHAUSER, Hans: Die Wissenschaft auf der Ausstellung "Die Ernährung" zu Berlin, Die Umschau 32, 1928, S. 603–609; OLBERG, Paul: Rundgang durch die Berliner Ausstellung "Die Ernährung", Konsumgenossenschaftliche Rundschau 25, 1928, S. 332–333; WINCKEL, Max: Die Ausstellung "Die Ernährung". Berlin, 5. Mai bis 12. August 1928, Blätter für Volksgesundheitspflege 28, 1928, S. 58–60.

“Gesundsein ist nicht Privatsache, sondern Staatsbürgerpflicht, wer sich dagegen wehrt, tut ein großes Unrecht an sich, seiner Familie und dem Staat. Das Staatsvermögen ist nicht nur das materielle Gut, sondern das ist in noch höherem Grad die Volksgesundheit. Sie aber wird beeinflusst und beherrscht durch eine richtige Ernährung. Mit der Aufklärung über eine gesunde Ernährungsweise greifen wir ein in den Kampf gegen die *Kinder- und Säuglingssterblichkeit*, die *Rachitis*, die *Tuberkulose*, gegen den *Alkoholismus* und die *venerischen Krankheiten*, wir beeinflussen die *physische* und *psychische Kraft* des Menschen, wir bringen ihm *Lebensfreude* und verlängern sein Leben und seine *Schaffenskraft*. Und hiermit greifen wir mit einem Schlage ein in die Wirtschaftlichkeit des Staatslebens. Verlängern wir die Schaffenskraft eines 65-Millionenvolkes um ein Jahr, so ist mehr getan, als wie mit allen Mitteln unserer Wirtschaftsreorganisation und allen Maßnahmen der Rationalisierung.”¹²

Zur Mitwirkung in diesem Verein forderte Winckel die Reichs- und Länderregierungen, die Kommunen, die Sozialversicherungen, die Arbeitgeber- und Wirtschaftsverbände, die Gewerkschaften, die Hausfrauenverbände, die Ärzteschaft sowie die Schulen und Kirchen auf. Vor allem erstere blieben jedoch zurückhaltend, so daß dem Verein größere finanzielle Mittel nicht zur Verfügung standen. Obwohl der normativ aufgeladene Aufruf durchaus den Tenor der damaligen volkspädagogischen Bemühungen traf, war der Reichsverein daher auf die Hilfe weniger Gönner wie etwa des VDI oder des Verlags Rothgiefßer & Diesing angewiesen. Trotzdem versuchte Winckel, noch über diese Organisation hinauszugehen, indem er 1928 eine “Internationale Arbeitsgemeinschaft zum Studium der Volksernährung” ins Leben rief, die allerdings ein eher lockerer und unverbindlicher Zusammenschluß blieb.¹³ Dennoch zeigt sich gerade hierin ein offener Blick auch für die Ernährungsprobleme anderer Völker, der sich auch in einer großen Zahl entsprechender Aufsätze in der “Volksernährung” niederschlug.

Die Ortsausschüsse des Vereins begannen unter der Anleitung Winckels bald damit, auf lokaler oder regionaler Basis ein- bis dreitägige Ernährungs- und Diätkurse durchzuführen, an denen sich in erster Linie Gewerbe- und Hauswirtschaftslehrerinnen, Küchenleiterinnen und Diät-schwestern, aber daneben auch einfache Hausfrauen beteiligten.¹⁴ Bis Ende 1930 besuchten etwa 6.000 Frauen diese Kurse, die für die Verbreitung der Ideen des Kreises um Winckel und die Zeitschrift “Die Volksernährung” eine ähnliche Bedeutung besessen haben dürften wie die Ausstellung “Die Ernährung”. Am 20. Januar 1931 gründete Winckel darüber hinaus in Berlin seine “Schule der Ernährung”, die – in Zusammenarbeit mit den Hausfrauenverbänden und dem Reichsernährungsministerium – ein ständiges Zentrum für diese pädagogischen Bemühungen darstellen sollte:

“Lt. Statistik des Deutschen Reichsgesundheitsamtes sterben noch jährlich Hunderttausende eines zu frühen Todes, fallen der Familie, den Kassen, dem Staat durch Krankheiten oder frühes Siechtum zur Last. Dies vorzeitige Kranksein und Sterben könnte vermindert werden durch eine richtige, gesunde Lebensführung und Ernährungsweise. Tausende, die die Kranken-

¹² Programm des Reichsvereins Volksernährung, Die Volksernährung 3, 1928, S. 257–261, hier 257 [Hervorhebungen im Original].

¹³ WINCKEL, Max: Aufgaben der “Internationalen Arbeitsgemeinschaft zum Studium der Volksernährung” (I.A.V.), Die Volksernährung 3, 1928, S. 241–242.

¹⁴ WINCKEL, Max: Einführungs- und Fortbildungskursus in Diätetik, Die Volksernährung 5, 1930, S. 53–55.

häuser und Heilstätten verlassen, und wiederum Tausende von Kranken, die vom Arzt Diätvorschriften erhalten, können nicht genesen, da die Frauen nicht die Möglichkeit haben, die Gesundheitskost zu erlernen. – Ja, noch viel schlimmer, wieviel Frauen gibt es, die das Kochen und Ernähren nie richtig lernten, die unrichtig einkaufen und wirtschaften. Dem Volk aber muß gezeigt werden, wie dies geschieht; es muß mit den Grundlagen der Volksernährung und Volksdiät – das ist **die vorbeugende Gesundheitskost** – bekanntgemacht werden. Wenn die Menschen wüßten, wie und was sie kochen und wie sie sich ernähren sollen, herrschte weniger Krankheit und Elend auf dieser Erde. [...] Aufgabe und Zweck der Schule der Ernährung ist, eine wissenschaftliche und praktische Auskunfts-, Beratungs- und Belehrungsstätte in Fragen der täglichen Kost und der Volksernährung im allgemeinen zu sein; dazu auch, forschungsmäßig die Zusammenstellung von Speisezetteln, Kostsätzen usw. unter Berücksichtigung von Nährwert und Preis auszuarbeiten, küchenchemische Vorgänge zu studieren, vorzuführen und zu erklären; ferner die Rationalisierung des Nahrungseinkaufs und der Ernährungs-Vorgänge anzustreben, und schließlich über alle diese Arbeiten laufend zu berichten.”¹⁵

Daneben drehten Winckel und seine Mitarbeiter/innen zwei Lehrfilme über Ernährungs- und Gesundheitsfragen, gestalteten Lehrbildtafeln für den Schulunterricht, hielten zahlreiche Vorträge (allein der Rundfunk strahlte bis 1930 32 Vorträge von Winckel aus) und gaben in der "Schriftenreihe der Hygiene und Volksernährung" mehrere Broschüren heraus. Im Zentrum all dieser Bemühungen stand jedoch stets die Zeitschrift, die ihre inhaltliche Ausrichtung trotz zweier Umbenennungen (1931 in "Zeitschrift für Volksernährung und Diätkost", 1934 in "Zeitschrift für Volksernährung") grundsätzlich beibehielt. Ihr Hauptaugenmerk galt der Hintergrundinformation über alle Bereiche moderner Ernährung. Dazu dienten regelmäßige Schwerpunktheft, in denen jeweils ein Thema unter verschiedenen Gesichtspunkten, v.a. aber aus dem Blickwinkel verschiedener Interessengruppen behandelt wurde. Obwohl Winckel sich häufig klärend bzw. autoritativ in diese Diskussionen einmischte, überließ es die Zeitschrift dem Leser bzw. der Leserin, aus den Artikeln ihre eigenen Folgerungen zu ziehen. Wenngleich Winckel ein national gesinnter Konservativer mit eindeutig hierarchischen Vorstellungen über wissenschaftliche Belehrung war¹⁶, verlangte gerade die Hauptzielgruppe der Zeitschrift – die Multiplikatoren in Ernährungswissenschaft, -wirtschaft und -politik – eine stets faktenreiche, in sich multiperspektivische Diskussion. Ende der 20er und Anfang der 30er Jahre trafen in der "Volksernährung" Autarkisten auf Freihändler, Lebensreformer auf traditionelle Ernährungsphysiologen, Vertreterinnen der modernen Frauenbewegung auf Verfechter patriarchalischer Auffassungen. Obwohl sie damit ein Diskussionsforum eigener Qualität bildete, ist die vielfach interessengebundene Themensetzung nicht zu übersehen. Landwirtschaftliche Werbekampagnen für erhöhten Milch-, Roggen- und Kartoffelkonsum wurden schon in den späten 20er Jahren eindeutig unterstützt, ebenso die Bemühungen um verminderte Nahrungsmiteleinfuhr und Mehrverbrauch deutscher Nahrungsmittel. Doch auch dies wurde nicht absolut gesetzt, sondern stets auf die Notwendigkeit etwa des Südfrüchte- oder Ölimportes verwiesen. Neben

¹⁵ WINCKEL, Max: Die Schule der Ernährung, Zeitschrift für Volksernährung und Diätkost 6, 1931, S. 33–38 [Her-vorhebungen im Original].

¹⁶ Zum damals weitverbreiteten Selbstbild des Arztes als Erzieher und Führer vgl. WIRZ, Albert: Die Moral auf dem Teller, Zürich 1993, S. 134-137. Dessen Ausführungen zu dem von Winckel hochgeschätzten Bircher-Benner lassen sich auf die meisten Autor/inn/en der "Zeitschrift für Volksernährung" übertragen.

diese Schwerpunkte traten kontinuierlich behandelte Themen wie die rationale hauswirtschaftliche Praxis, die Diätkost im häuslichen und außerhäuslichen Rahmen, die Beziehung zwischen Volksgesundheit und Ernährung, die Reformbemühungen im Gaststättenwesen oder die Berichterstattung über die neueste wissenschaftliche Literatur. Schließlich enthielt die Zeitschrift auch einen mit spitzer Feder geführten Rezensionsteil, der stark haus- und volkswirtschaftlich ausgerichtet war.

Vor diesem Hintergrund war es nicht ausgemacht, daß sich die Zeitschrift 1933 problemlos mit den neuen nationalsozialistisch-konservativen Machthabern arrangieren würde, auch wenn etwa die Agrarpolitik der Präsidialkabinette von Winckel eindeutig unterstützt worden war und sich die Diskussionen seit 1932 zunehmend auf ein bürgerlich-konservatives Spektrum etablierter Kräfte verengten.¹⁷ Doch schnell zeigte sich, daß Winckel gerne bereit war, sich anzupassen, ja anzudienen:

“Das neue Reich, die neuen Männer haben uns von jeher an ihrer Seite gesehen, wir stehen in ihrem und des Volkes Dienst. Die Volksernährung wird in Zukunft eine der bedeutungsvollsten Aufgaben im neuen Reich sein, mögen unsere eifrigen Vorarbeiten nunmehr übernommen und zu wirkungsvoller Anwendung gebracht werden!”¹⁸

“Wir haben von Anfang an die Ziele unserer neuen Regierung freudig begrüßt und wir können die acht Jahrgänge unserer Zeitschrift vorlegen als *Dokumente für unsere Arbeit im nationalen und sozialen Sinn*. Dieser Sinn wird auch in Zukunft voll und ganz die Tendenz unserer Schriftleitung beeinflussen.”¹⁹

Auf zwei großen Kundgebungen am 22. Mai 1933 im Saal des Reichswirtschaftsrates in Berlin und am 6. Juni 1933 im Hansasaal des Kölner Rathauses sprach Winckel über “Die Ernährungsverhältnisse im neuen Deutschland”. Die neuen Machthaber ließen sich hiervon überzeugen, Winckel konnte sich und seine Organisationen auch institutionell neu einbinden: Der Reichsverein Volksernährung, der zwischenzeitlich in “Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung” umbenannt worden war, wurde der Zentrale für Gesundheitsführung beim Reichsinnenministerium zugeteilt. Auch die Zeitschrift drehte ihr Fähnchen in den Wind:

“Wir werden die naturgemäße Verbundenheit von Blut und Boden, von Pflanze und Mensch, die Kraftquelle des Landes und der Pflanze, in den Vordergrund stellen. [...] Unser neuer Staat verlangt zielbewußte und ganze Arbeit. Er verlangt gesunde und lebensbejahende, frohe und kraftvolle Menschen, erhöhte Arbeitsleistung, höhere Kraftentfaltung und damit Verbesserung des Ernährungszustandes. Die Landwirtschaft verlangt, daß wir uns vom Brote deutschen Aekers ernähren und die Volkswirtschaft, daß wir uns begnügen und sparsam leben, ohne allzuviel Geld in das Ausland zu tragen für Dinge, die der deutsche Boden uns gewährt. Wir haben

¹⁷ Historische Studien über die Beziehungen zwischen Ernährungswissenschaften und Nationalsozialismus fehlen.

¹⁸ WINCKEL, Max: Unser Weg – bisher und in die Zukunft, Zeitschrift für Volksernährung und Diätkost 8, 1933, S. 229–231, hier 231 [Hervorhebungen im Original].

¹⁹ WINCKEL, Max: Das Jahr 1931. – Ein Rückblick, Zeitschrift für Volksernährung und Diätkost 8, 1933, S. 373–374, hier 374.

uns zur Erreichung dieser Ziele in den Dienst unseres Volkes und seines Führers gestellt und werden nicht ablassen, ihm zu dienen."²⁰

Der Jahrgang 1933 zeigt eine strikte Verengung des Mitarbeiterstabes auf politisch und "rassisch" akzeptable Fachleute; Nationalsozialisten kamen zu Wort, dominierten jedoch nicht. Die "Zeitschrift für Volksernährung" wurde nicht gleichgeschaltet, ihre führenden Vertreter schalteten sich vielmehr selbst gleich. Schon am 20. März 1933 trat der regimetreue Adolf Bickel, ein langjähriger Mitarbeiter und fachlich herausragender Berliner Mediziner, dem Schriftleiter Winckel an die Seite.²¹ Weitere Veränderungen im Herausgeberstab wurden zwar angekündigt, unterblieben aber später, sieht man von der einwöchigen Tätigkeit des vitalistischen Mediziners Eugen Heun einmal ab. Mangels Akten ist nicht zu entscheiden, ob diese relative Kontinuität im Kreis der führenden Personen ein Abwehrerfolg Winckels war oder ob das grundsätzliche Einvernehmen mit der nationalsozialistischen Ernährungspolitik politischem Druck die Spitze nahm. Festzuhalten ist jedenfalls, daß der Jahrgang 1933 eine Reihe von denunziatorischen Artikeln gegen Ernährungssekten und sogenannte "Ernährungspfuscher" enthielt, der wissenschaftliche Disput hier einem politischen Machtdiskurs weichen mußte. So betonte die Redaktion etwa gegenüber der lebensreformerischen Masdaznan-Bewegung: "Wir möchten empfehlen, sie einzusperrn und die Presse nach dieser Richtung der Ernährungslehre unter Zensur zu stellen."²²

Seit Mitte 1933 jedenfalls traten biologische Themen stärker in den Vordergrund, Sport und Volksernährung wurden vermehrt behandelt, ebenso nahmen angesichts der Versorgungsengpässe der gelenkten Wirtschaft die Ratschläge für die Hausfrau zu.²³ Wachsende Bedeutung nahmen halbstaatliche Stellen ein: Der Reichsnährstand hatte eine stete Rubrik in jeder Nummer, die vorrangig der Verbrauchslenkung diente, und das Statistische Reichsamt versorgte die Zeitschrift mit jeweils opportunen Daten zur Versorgungslage. Effizienzsteigerung wurde stärker als zuvor betont, der Vierjahresplan und die "Kampf dem Verderb"-Kampagnen engagiert unterstützt, und zumindest seit 1937 war der kommende Krieg kaum verhülltes Thema in vielen Artikeln.²⁴ Trotz einer nach wie vor großen Zahl informierender Artikel vermischten sich die frühen Intentionen der Zeitschrift zunehmend mit den Zielen und Inhalten der nationalsozialistischen Propaganda und Wirtschaftspolitik. So wurde das Blatt auch in den 30er Jahren, wie schon im vorangegangenen Jahrzehnt, zu einem Spiegel aktueller Zeitströmungen: Waren es in jener Zeit die Rationalisierung, die Verwissenschaftlichung und der Positivismus gewesen, die sich in ihr abgebildet hatten, so spiegelte sich nun der Prozeß der Vereinnahmung und Gleichschaltung weiterer Bereiche des öffentlichen und wissenschaftlichen Lebens durch das totalitäre Regime der Nationalsozialisten in ihr wider. Und schließlich stand Winckel 1939

²⁰ WINCKEL, Max: Unser Weg in den ersten 10 Jahren und in die Zukunft, *Zeitschrift für Volksernährung* 10, 1935, S. 177-178.

²¹ Vgl. Zur Kenntnis an unsere Leser!, *Zeitschrift für Volksernährung und Diätkost* 8, 1933, S. 81.

²² Ebd., S. 150.

²³ Zur Ernährungssituation zwischen 1933 und 1939 vgl. HACHTMANN, Rüdiger: Lebenshaltungskosten und Reallöhne während des "Dritten Reiches", *Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 75, 1988, S. 32-73.

²⁴ Zur Hintergrundinformation nützlich ist GIES, Horst: Aufgaben und Probleme der nationalsozialistischen Ernährungswirtschaft 1933-1939, *Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 66, 1979, S. 466-499.

wieder da, wo er 1914 seine populäre ernährungswissenschaftliche Tätigkeit begonnen hatte: Bei dem Versuch einer Belehrung der Bevölkerung über die optimale Ernährungsweise im Kriege.

Trotz dieses engen Bezuges zur historischen Situation der damaligen Zeit dürften die breit gefächerten Beiträge der "Zeitschrift für Volksernährung" aus mehreren Gründen auch abseits der im engeren Sinne historiographischen Arbeit²⁵ auf Interesse stoßen:

- Die Zeitschrift zeigt zumindest in den Jahren vor 1933 einen bemerkenswert interdisziplinären Umgang mit dem Gesamtphänomen der Ernährung. Wer immer sich heute aus einem spezialisierten Blickwinkel heraus diesem widmet, wird nicht nur inhaltlich, sondern gerade hinsichtlich des grundsätzlichen Problembewußtseins auf die vielfältigen, heute disziplinär zerfaserten Aspekte menschlicher Ernährung aufmerksam gemacht. In ihrer grundsätzlichen Konzeption ist die Zeitschrift für Volksernährung nach wie vor modern.
- Die Zeitschrift belegt deutlich den großen Umbruch, den die Ernährungswissenschaften in den 20er und v.a. 30er Jahren durchgemacht haben. Ihre Professionalisierung hing eng mit neuen Forschungsfragen (v.a. der Vitaminforschung, aber z.B. auch der Kolloidchemie oder der Lebensmittelkonservierung) und kommerziellen Anwendungen in der Ernährungswirtschaft zusammen, ihre staatliche Alimentierung jedoch mit den wachsenden Ansprüchen an wissenschaftliche Kompetenz und wachsende Effizienz besonders in den 30er Jahren. Es ist kein Zufall, daß gerade in diesen Jahrzehnten die qua Selbstdefinition wertfreien Naturwissenschaften die Deutungshoheit über das weite Feld der Ernährung zugewiesen bekamen, während abseits einer politisch funktionalen Ernährungssoziologie und -ökonomie die kulturwissenschaftlichen Bereiche zunehmend bedeutungslos bzw. in den Bereich der Lebens- und Ernährungsreform abgedrängt wurden. Angesichts einer bis heute praktisch geschichtslosen Ernährungswissenschaft kann die "Zeitschrift für Volksernährung" einen wichtigen Beitrag zur historischen Verortung sowohl wesentlicher Forschungsfelder als auch bis heute gültiger Strukturentscheidungen liefern.
- Liest man die Artikel mit offenen Augen, wird man sich häufig an der Diskrepanz stoßen, mit der aus heutiger Sicht offenkundig Falsches bzw. Voreiliges mit dem Anspruch hehrer Wissenschaftlichkeit verbreitet wurde. Es ist dann ein Leichtes, auch die heutigen naturwissenschaftlichen Antworten in ihrer Zeitbedingtheit und Vorläufigkeit zu verstehen und sie keinesfalls als abschließende Wahrheiten zu akzeptieren. Das bedeutet keinen Aufruf zu einem heute vielfach populären Wissenschaftsskeptizismus. Nur muß (Natur-) Wissenschaft sich selbst sehr genau Rechenschaft über ihre epistemologischen Grundlagen geben, will sie auch in einer pluralistischen Risikogesellschaft ihre Funktion als überlegene Wissensform weiterhin plausibel machen.

²⁵ Festgehalten werden sollte allerdings, daß sich die Geschichtswissenschaft bisher kaum der modernen Ernährungswissenschaft zugewandt hat. Hier dominieren eher die Altvorderen Liebig, Voit und Rubner. Die Artikel der "Zeitschrift für Volksernährung" können helfen, gerade einen bisher unerforschten Zeitraum in seiner langfristigen Bedeutung anzuerkennen und auszuloten.

Im folgenden werden die Jahrgänge 1925/26 bis 1939 der "Zeitschrift für Volksernährung" bibliographisch aufbereitet. Insgesamt 3.636 Abhandlungen sind in der alphabetischen Titelliste verzeichnet.²⁶ Zu ihrer inhaltlichen Erschließung ist ein ausführliches Stichwortregister beigelegt. Um den Zugriff auf die Zeitschrift selbst zu erleichtern, seien hier außerdem ihre Standorte in den deutschen Bibliotheken zusammengestellt. Die Angaben stammen aus der Zeitschriften-Datenbank deutscher Bibliotheken, beziehen sich allerdings nur auf Westdeutschland.

Bibliothekssigle	Vorhandene Bestände ²⁷	Signatur
BAW	24 (Württembergische Landesbibliothek Stuttgart)	17, 1942 Za 599
	25 (UB Freiburg i.B.)	10, 1935 – 14, 1939 V 8881,g
	93 (UB Stuttgart)	1, 1925/26 – 8, 1933 XIX/674.4
BER	83/188 (UB TU Berlin)	1, 1925/26 – 18, 1943 [L = 12, 14, 16–18] 4 Zf 316/GAR
	188 (UB FU Berlin)	1, 1925/26; 4, 1929 – 17, 1942 4° 18 ZR 769
HAM	18 (StUB Hamburg)	1, 1925/26 – 15, 1940 B 21854
	206 (Inst. f. Weltwirtschaft a.d. Universität Kiel)	3, 1928 – 7, 1932 YY 2292
HES	17 (Hessische Landes- und Hochschulbibliothek Darmstadt)	11, 1936 – 16, 1941 [N = 12] Zb 4099
	F1 (Senckenbergsche Bibliothek Frankfurt a.M.)	18, 1943 [L] 4° 319.3041
NIE	7 (Niedersächsische StUB Göttingen)	15, 1940 – 18, 1943 4 Med Diaet 465
	89 (UB Hannover)	4, 1929 – 7, 1932; 11, 1936 – 18, 1843 [L = 7, 18] ZS 1167
NRW	38M (Zentralbibliothek der Medizin Köln)	1, 1925/26 – 7, 1932; 16, 1941 – 17, 1942 Ue I Zs. 118
	51 (Lippische Landesbibliothek Detmold)	16, 1941 – 17, 1942 4 Zs 70
	98 (Zentralbibliothek der Landwirtschaft Bonn)	1, 1925/26 – 11, 1936 [L = 1; N = 8, 10] Z 9240
	260 (Stadt- und Zentralbibliothek Mönchengladbach)	1, 1925/26 – 5, 1930 VVB/RZ 46

²⁶ Die alphabetische Sortierung bezieht sich auf die Nachnamen der Autoren bzw. – bei anonym geschriebenen Aufsätzen – auf die ersten Hauptwörter der Aufsatztitel. Mehrere Aufsätze des gleichen Autors sind chronologisch geordnet, mehrere Aufsätze des gleichen Autors aus dem gleichen Jahr alphabetisch nach den ersten Hauptwörtern der Titel. Die Zeitschrift selbst ist abgekürzt (VE = Die Volksernährung, ZfVED = Zeitschrift für Volksernährung und Diätetik, ZfVE = Zeitschrift für Volksernährung). Grundlage der hier vorgelegten Aufbereitung bilden die Bestände der Datenbank "Projekt", die – aufgebaut von Uwe Spiekermann (Hermann-Löns-Weg 2-4, 69118 Heidelberg) – z.Zt. mehr als 37.000 kopierte und tief verschlagwortete Einzeltitel zur Ernährungsgeschichte zwischen ca. 1850 und 1940 umfaßt. Die bibliographische Erschließung endet mit dem Jahrgang 1939, da seitdem die Probleme der Kriegsversorgung einseitig im Vordergrund standen, während die Zahl allgemein interessierender Artikel stark abnahm. Ca. 200 kleinere Titel – Literaturübersichten, Leserfragen und ihre Beantwortung – sowie die Masse der Rezensionen wurden nicht berücksichtigt.

²⁷ L steht für lückenhafte, N für nicht vorhandene Bände.

Teil 2:

Alphabetische Titelliste

1. Das A und O beim Kaffeekochen, ZfVE 14, 1939, 59.
2. ABDERHALDEN, Emil: Fortschritte in der Physiologie der Ernährung, ZfVE 9, 1934, 225–226.
3. –: Zum Problem der sogenannten künstlichen bzw. natürlichen Düngung des Ackerbodens, ZfVE 10, 1935, 1–3.
4. –: Alkohol keine Nahrungs calorie, ZfVE 13, 1938, 312.
5. –: Probleme der Volksernährung, ZfVE 13, 1938, 315–316.
6. –: Vitamin A und Luftschutz, ZfVE 14, 1939, 189–190.
7. ABELIN, J.: Zur Brotfrage, VE 5, 1930, 153–154.
8. Planmäßiger Absatz von Agrar-Erzeugnissen ein Problem von allergrößter Bedeutung für die Gesamtwirtschaft. Ein brauchbarer Vorschlag zu vernunftgemäßer Ernährungswirtschaft. Ein Ausweg aus der Passivität der Handelsbilanz, VE 3, 1928, 335–336.
9. Absatzankurbelung auf dem Binnenmarkte – das nationalwirtschaftliche Zukunftsprogramm, ZfVED 6, 1931, 137–139.
10. Zum Abschied 1935, ZfVE 10, 1935, 369–370.
11. Absorbo-Kaffeeaufgüsse, ZfVED 6, 1931, 349.
12. ACHENBACH, Elisabeth: Erfahrungen über die Anwendung von Opekta bei der Herstellung von Marmeladen, VE 4, 1929, 221–222.
13. ACHNER, Leonhard: Einfluß der Gehaltskürzungen auf die Lebens- und Ernährungsweise der unteren Angestellten und Beamten, ZfVED 6, 1931, 288–292.
14. –: Verbrauchsverschiebungen durch Lohnabbau. Unter besonderer Berücksichtigung des Ernährungsbedarfs, ZfVED 6, 1931, 265–269.
15. –: Volksbiologie und Menschenökonomie, ZfVED 8, 1933, 387–388.
16. –: Volksbiologie – Menschenökonomie, ZfVE 9, 1934, 49–51.
17. Achtung! Hier ist die Norddeutsche Welle, VE 4, 1929, 368.
18. ACKERMANN, Wilhelm: Nierensteinbildung und Ernährung, VE 4, 1929, 149–150.
19. ADAM: Volkshygiene und gesundheitsmäßige Ernährung, VE 3, 1928, 129–130.
20. ADOLPH, William H.: Aspects of Nutrition [sic!] and Metabolism in China, VE 5, 1930, 62–63.
21. Aequivalententabelle der Kohlehydratträger, ZfVE 9, 1934, 175–176.
22. Aequivalententabelle nach v. Noorden für Weißbrötchen, ZfVED 6, 1931, 125.
23. Aequivalenztabelle, ZfVED 8, 1933, 195–196.
24. Nationalsozialistische Agrarpolitik, ZfVE 10, 1935, 33–34.
25. AHLSDORFF, Gertrud: Goethe und die Haushaltungsschule, ZfVED 7, 1932, 271.
26. AHR, Hans: Das Reformhaus, seine Entwicklung und seine Stellung im Einzel- und Großhandel, VE 2, 1927, 85–87, 138–140.
27. Akademie für soziale und pädagogische Frauenarbeit, Berlin W 30, Barbarossastraße 65, VE 1, 1925/26, 375.
28. ALDER, A.: "Zika". Der Arzt zur praktischen Ernährungsreform, VE 5, 1930, 149–150.
29. ALFREDA, M.: National- und Hausmannsgerichte auf der Schwäbischen Alb, ZfVE 9, 1934, 43–45.
30. Alkohol gibt weder Muskelkraft noch brauchbare Wärme, ZfVE 14, 1939, 2. S. nach 316.
31. Zur Alkoholfrage, ZfVE 11, 1936, 380.
32. Das Alkoholgeschäft in Amerika, ZfVED 6, 1931, 215.
33. Das Alkoholverbot für Jugendliche, ZfVE 12, 1937, 140.
34. ALLENDORF, Fr.: Diätetik der Nierenkrankheiten. Vortrag, gehalten im Diät-Kursus der "Schule der Ernährung" in Baden-Baden, ZfVED 7, 1932, 167–169.

35. Altersaussichten magerer und dicker Personen, ZfVE 9, 1934, 32.
36. Aluminium als Kochgeschirr, VE 4, 1929, 351–352.
37. Aluminium und seine Verwendung für Kochgeschirr, VE 3, 1928, 59.
38. Amerikabücher, VE 4, 1929, 382–383.
39. AMMON, R.: Experimentelles zur Einführung in die Kolloidchemie, VE 5, 1930, 280–282.
40. –: Der Stand der Fermentforschung, VE 5, 1930, 293–295.
41. –: Ueber das Pektin, ZfVED 6, 1931, 249–251.
42. –: Neuere Ergebnisse in der Physiologischen Chemie. Das Vitamin C, ZfVE 10, 1935, 36.
43. Amt für Ernährungsfragen in der Schweiz, ZfVE 12, 1937, 219–220.
44. Anämie und Ernährung, VE 5, 1930, 271–272.
45. Der Anbau und die Bedeutung der Birnen in Deutschland, ZfVE 13, 1938, 162–163.
46. Anbau der Soja und ihre Verwendung als Nahrung, ZfVE 12, 1937, 203.
47. ANDRÉ: Steigerungsmöglichkeiten der deutschen Fetterzeugung, ZfVE 10, 1935, 298–301.
48. Die Anlagen gewerblicher Blutplasmagewinnungsanlagen, ZfVE 14, 1939, 266–267.
49. Anleitung zur Herstellung von Würzmitteln für die Diätküche, ZfVED 7, 1932, 323.
50. Anordnung des Ministerpräsidenten Generalfeldmarschall Göring, ZfVE 13, 1938, 314.
51. Anregung zu einer natürlichen Ernährung in den Sommerlagern der deutschen Jugend, ZfVE 14, 1939, 196–197.
52. Kleine Anregungen zur abwechslungsreichen Rohkostfeinküche, ZfVED 8, 1933, 190–191.
53. Kleine Anregungen zur abwechslungsreichen Rohkostfeinküche, ZfVE 13, 1938, 150–151.
54. Anregungs- und Reizmittel zur Leistungssteigerung im Sport, ZfVE 11, 1936, 69.
55. Ansprache von Frau von Rheden auf dem Erntefest in Dahlem gelegentlich des "Internationalen Kongresses für hauswirtschaftlichen Unterricht" in Berlin, ZfVE 9, 1934, 380–381.
56. Ansprachen gelegentlich des Presse-Empfanges für die Ausstellung "Die Ernährung", VE 3, 1928, 28–30.
57. Der Anstieg des Marmeladeverbrauchs, ZfVE 11, 1936, 346–347.
58. Das kristallisierte Anti-Beriberi-Vitamin (Vitamin B), aus Hefe hergestellt, ZfVED 7, 1932, 93.
59. APEL, G.: Anrichten und Anreichern, ZfVE 13, 1938, 38–40.
60. –: Doppelt erhitzt ist doppelt entwertet. Überlanges Kochen entwertet übermäßig, ZfVE 13, 1938, 86–88.
61. –: Johannisbeersaft und -gelee kalt hergestellt, ZfVE 13, 1938, 184.
62. –: Kürbis und Melonen, ZfVE 13, 1938, 327.
63. –: Rohkost in der Volksernährung, ZfVE 13, 1938, 198–199.
64. –: Uns schreckt keine Eierverknappung!, ZfVE 13, 1938, 115–116.
65. –: Verbrauchssteigerung von Magermilch, Buttermilch, Quark im Haushalte!, ZfVE 13, 1938, 232–233.
66. Apfelkuren bei Darmerkrankungen. (Gärungsdyspetischer Enteritis), ZfVED 8, 1933, 273.
67. Apfelnahrung beim Säugling, VE 5, 1930, 80.
68. APPEL, Otto jr.: Die Kartoffel und ihre Verwendung, VE 1, 1925/26, 72–74.
69. Ueber die Arbeiten der nächsten Zeit, VE 4, 1929, 14–15.
70. Arbeitsbeschaffung durch antecipatorischen Kredit ohne progressive Inflation. Planwirtschaft innerhalb der Grenzen der reinen Vernunft, ZfVED 7, 1932, 213–216.
71. Arbeitsgemeinschaft, VE 4, 1929, 15.
72. Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Volksernährung, ZfVED 6, 1931, 68.
73. Arbeitslosigkeit, 9. Schuljahr, hauswirtschaftliches Schuljahr, VE 5, 1930, 373.
74. Zum Arbeitsprogramm des zweiten Jahrgangs der "Volksernährung", VE 2, 1927, 2.
75. Spezielles Arbeitsprogramm des "Reichsvereins Volksernährung", VE 4, 1929, 2–3.
76. Aus den Arbeitsstätten der Vitaminforschung, ZfVE 12, 1937, 310–313.
77. Archiv für Volksernährung, VE 3, 1928, 44.
78. Archiv für Volksernährung, ZfVED 8, 1933, 14.
79. ARON, Hans: Die Nährschäden des Kindes, VE 4, 1929, 27–28.

80. Arten der Speisen – Warmbereitung, VE 5, 1930, 260.
81. Das Artischockenblatt in der Nieren- und Leberbehandlung, ZfVE 10, 1935, 80.
82. ASHER, Leon: Vitamingehalt von Eviunis, VE 4, 1929, 378–379.
83. ASMIS, [Hans]: Der Absatz, eine Lebensfrage der deutschen Landwirtschaft, VE 5, 1930, 372.
84. ASMUS, W.: Degeneration, VE 4, 1929, 57–58.
85. ATZLER, Edgar: Schwerarbeit des Alkoholgewohnten, ZfVED 7, 1932, 229–232.
86. –: Sport und Mineralstoffwechsel, ZfVE 11, 1936, 17–19.
87. –: Verdauung und Stoffwechsel, ZfVE 11, 1936, 195–199.
88. –: Neuere Beobachtungen zur Frage des Mineralstoffwechsels, ZfVE 13, 1938, 59–60.
89. Aufbau und Aufgaben der deutschen Eierwirtschaft, ZfVE 11, 1936, 171–172.
90. Chemischer Aufbau des Vitamin D³, ZfVE 12, 1937, 347.
91. Aufbewahrung von Kartoffeln, VE 3, 1928, 46.
92. Über Aufbewahrung und Verderb von Kaffee, Malzkaffee und Gerstenkaffee, ZfVE 13, 1938, 359.
93. Unsere Aufgabe – unser Programm, VE 1, 1925/26, 1–2.
94. Unsere Aufgabe – Unser Programm, VE 5, 1930, 327–329.
95. Aufgaben der Ernährungsfront, ZfVE 14, 1939, vor 309.
96. Hauswirtschaftliche Aufgaben im Reichskuratorium für Wirtschaftlichkeit, VE 4, 1929, 30.
97. Aufgaben der Ortsausschüsse des "Reichsverein Volksernährung", VE 4, 1929, 5.
98. Aufgaben der Ortsausschüsse des "Reichsverein Volksernährung" (RV), VE 4, 1929, 288.
99. Aufhebung des Nachtbackverbotes, ZfVED 6, 1931, 196–197.
100. Aufklärung, ZfVE 11, 1936, 317–319.
101. Vorbildliche Aufklärung und Propaganda für Roggenbrot in Königsberg. (Zur Nachahmung empfohlen.) Wettbewerb, VE 5, 1930, 195.
102. Aufklärungsarbeit gegen den Alkoholmißbrauch, ZfVE 12, 1937, 229.
103. Volkswirtschaftlicher Aufklärungsdienst, VE 5, 1930, 253–254.
104. Eine Aufklärungsschrift wie sie nicht sein soll, VE 2, 1927, 14.
105. Aufruf, VE 1, 1925/26, 49–50.
106. Aufruf zum Beitritt zur "Reichsgemeinschaft zur Förderung der Volksernährung", ZfVED 6, 1931, 281–282.
107. Aufruf zum Beitritt zum "Reichsverein Volksernährung", VE 4, 1929, 1–2.
108. Der erfreuliche Aufschwung der deutschen Süßmosterzeugung, ZfVE 11, 1936, 253.
109. Aufschwung im Seehandel, ZfVE 11, 1936, 170.
110. Mehr Ausbildung den Landmädchen, ZfVED 6, 1931, 98.
111. Praktische Ausbildung in Nahrungs-, Ernährungs- und Küchenchemie im Laboratorium des Instituts für Volksernährung. Dr. Max Winckel, VE 4, 1929, 5–7.
112. Verlängerte und akademische Ausbildung der Gewerbelehrerinnen, VE 5, 1930, 83.
113. Neuere Ausblicke der Vitamintherapie, ZfVE 13, 1938, 3–4.
114. Ausführung des Milchgesetzes. Vom 25. April 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 399), ZfVE 11, 1936, 253.
115. Auslandsbutter im niederrheinisch-westfälischen Industriegebiet, VE 3, 1928, 77–78.
116. Vorzügliche Ausnutzbarkeit des Fischfleisches, ZfVED 7, 1932, 105.
117. Ausnutzungstabelle der Lebensmittel, ZfVE 9, 1934, 31.
118. Nationaler Ausschuß für richtige Volksernährung, VE 5, 1930, 268–270.
119. Der deutsche Außenhandel, ZfVED 8, 1933, 334.
120. Der deutsche Außenhandel mit Nahrungs- und Genußmitteln einschl. lebendem Vieh und Futtermitteln, ZfVED 8, 1933, 307.
121. Agrarpolitische Aussprache, ZfVE 9, 1934, 331–332.
122. Ausstellung: "Die Ernährung", VE 2, 1927, 353–358.
123. Die Ausstellung "Menschen am Sonntag", ZfVED 8, 1933, 194.
124. Ausstellung: Deutsches Volk – Deutsche Arbeit, Berlin, ZfVE 9, 1934, 143–144.

125. Ausstellung "Wege zur Lebensgestaltung" in Frankfurt a.M., VE 3, 1928, 126–127.
126. Ausstellungen, VE 2, 1927, 319–320.
127. AUST, Hermine: Moderner Kochunterricht, VE 2, 1927, 190–191.
128. AUST, Oskar: Alkoholismus, VE 2, 1927, 276–278.
129. –: Die Bedeutung der Wochenend-Bewegung für Volksgesundheit und Volkswirtschaft, VE 2, 1927, 161–163.
130. –: Aufbau der deutschen Nährwirtschaft innerhalb des nationalen Aufbaus, VE 5, 1930, 184–187.
131. –: Planmäßiger Ausbau der deutschen Nährwirtschaft innerhalb des nationalen Aufbaus. Eine Mahnung insbesondere an die offizielle Nationalökonomie, an die Wirtschaft und an den Staat, VE 5, 1930, 282–285.
132. BACHEM, C.: Lebertran oder Lebertran-Emulsion?, VE 3, 1928, 76–77.
133. BACHTER, B.O.: Keimgehalt der Früchte und Reinigung von Obst und Gemüse vor dem Genuß, ZfVED 8, 1933, 170–171.
134. BACK: Die Entwicklung im deutschen Gartenbau. Ein Wort zur Dresdener Reichsgartenbauausstellung, ZfVE 11, 1936, 154–155.
135. BACKE, [Herbert]: Die Voraussetzung gesunder Rohstoffwirtschaft, ZfVE 10, 1935, 186–187.
136. Das Backen, VE 4, 1929, 123.
137. Backen im Haushalt mit Vollkornmehl, ZfVE 14, 1939, 234–235.
138. BACKHAUS, Karlheinz: Ernährungswirtschaft im volkswirtschaftlichen Kreislauf, ZfVE 10, 1935, 269–270.
139. –: Milch, Butter und Futter, ZfVE 10, 1935, 213–214.
140. –: Wie im großen, so im kleinen, ZfVE 11, 1936, 154.
141. Hygienisch einwandfreies Backstreumehl, ZfVED 8, 1933, 95–96.
142. BADER, Hilde: Jeden Tag einmal Frischkost, ZfVE 14, 1939, 184–185.
143. BAEGE: Neues vom Appetit, ZfVE 10, 1935, 262–264.
144. BAIER, Rud.: Zur Frage der Gefrierfleisch-Politik, VE 1, 1925/26, 436–437.
145. BAKKE: Vitaminkontrolle für die industriell hergestellten Nahrungsmittel, ZfVED 6, 1931, 48–49.
146. BALZLI, H[ans]: Aufruf zur Gründung einer internationalen Gesellschaft für Ernährungshygiene, VE 3, 1928, 49–50.
147. Bananen oder deutsches Obst. Eine Richtigstellung, VE 1, 1925/26, 422.
148. Bananen-Essig, ZfVE 14, 1939, 235.
149. BANG: Nahrungsfrage und Wirtschaft, ZfVE 14, 1939, 1–2, 20–21.
150. BANSI, Hans-Wilhelm: Neuere Arbeiten über die Ernährung und ihre Bedeutung für den gesunden und kranken Menschen, VE 1, 1925/26, 242–243.
151. –: Zur Ernährung der Zuckerkranken, VE 1, 1925/26, 219–220.
152. –: Referat über die Arbeit Pfandlers über die Rachitis, VE 2, 1927, 188–189.
153. –: Die individuelle Überempfindlichkeit in der Krankheitslehre, VE 2, 1927, 373–375.
154. –: Zur Entstehung und Verhütung des Kropfes, VE 3, 1928, 273–275.
155. –: Neuere Heilkostformen und ihre Verwendung in der Medizin, ZfVED 7, 1932, 49–52.
156. –: Ketonkörper im Harn und ketogene Diät, ZfVED 7, 1932, 26–27.
157. –: Die Aufgaben des Blutes im Ernährungsvorgang, ZfVED 8, 1933, 146–147.
158. –: Konstitution und Ernährung, ZfVE 9, 1934, 81–83.
159. BANZHAF, Ludwig: Unsere Industrie-Speiseanstalten, VE 3, 1928, 371–372.
160. BARG, B.H.: Inlanderzeugung und Einfuhrbedarf landwirtschaftlicher Produkte, ZfVE 9, 1934, 310–313, 324–327, 352.
161. –: Der deutsche Außenhandel mit Nahrungsmitteln im Jahre 1934, ZfVE 10, 1935, 57–58.
162. –: Die Fettversorgung Deutschlands, ZfVE 10, 1935, 348–349.
163. –: Getreideernte und Nahrungsmittellage in Deutschland 1934–35, ZfVE 10, 1935, 35–36.
164. –: Das Hammelfleischproblem, ZfVE 10, 1935, 361–362.

165. –: Statistik und Volksernährung, ZfVE 10, 1935, 74–75.
166. –: Statistik und Volksernährung, ZfVE 10, 1935, 141–142.
167. –: Statistik und Volksernährung, ZfVE 10, 1935, 383–384.
168. –: Statistik und Wirtschaft, ZfVE 10, 1935, 237.
169. –: Verbrauchsentwicklung und Konjunkturanstieg, ZfVE 10, 1935, 228–230.
170. –: Volkseinkommen und Alkoholverbrauch, ZfVE 10, 1935, 351–352.
171. –: Der internationale Alkoholverbrauch, ZfVE 11, 1936, 76.
172. –: Die Bedeutung der Insektenschädlingsbekämpfung, ZfVE 11, 1936, 234.
173. –: Die Einfuhr von Obst, Gemüse und Südfrüchten, ZfVE 11, 1936, 380.
174. –: Die Entwicklung der Ausgaben für Nahrungs- und Genußmittel 1932–1936, ZfVE 11, 1936, 253.
175. –: Ernährungskosten in 6 Gemeindegrößenklassen, ZfVE 11, 1936, 269.
176. –: Ernährungskosten in drei Jahrhunderten, ZfVE 11, 1936, 141.
177. –: Die Ernährungskosten in den verschiedenen Reichsgebieten, ZfVE 11, 1936, 345–346.
178. –: Die deutsche Fleischwarenindustrie, ZfVE 11, 1936, 317.
179. –: Kälte-Industrie und Volksernährung, ZfVE 11, 1936, 161.
180. –: Die Kleingärten in der Erzeugungsschlacht, ZfVE 11, 1936, 268.
181. –: Der Krabbenverbrauch in Deutschland, ZfVE 11, 1936, 252–253.
182. –: Der Mehlverbrauch in Deutschland, ZfVE 11, 1936, 31.
183. –: Eine wichtige Neuordnung der deutschen Außenhandelsstatistik, ZfVE 11, 1936, 140.
184. –: Tabakkonsum in den Vereinigten Staaten, ZfVE 11, 1936, 128.
185. –: Der Umsatz der Lebensmittelgeschäfte im Jahre 1935, ZfVE 11, 1936, 128.
186. –: Die Wirtschaft der Reformhäuser, ZfVE 11, 1936, 317.
187. –: Der deutsche Zichorienbedarf, ZfVE 11, 1936, 141.
188. –: Der Außenhandel mit Nahrungs- und Genußmitteln im Wirtschaftsjahr 1936/37, ZfVE 12, 1937, 378.
189. –: Die Entstehung der Süßmosterzeugung, ZfVE 12, 1937, 140.
190. –: Deutschlands Honigversorgung, ZfVE 12, 1937, 378.
191. –: Orangenerzeugung der Welt und Deutschlands Verbrauch, ZfVE 12, 1937, 266.
192. –: Über den Verbrauch in Arbeiterhaushaltungen, ZfVE 12, 1937, 299.
193. –: Deutsche Fischkonserven, ZfVE 13, 1938, 57–58.
194. –: Jagd und Volksernährung, ZfVE 13, 1938, 32.
195. –: Konservierte Nahrungsmittel, ZfVE 13, 1938, 56–57.
196. –: Deutschlands Verbrauch alkoholischer Getränke, ZfVE 13, 1938, 57.
197. –: Die Zusammensetzung des Haushaltsverbrauchs, ZfVE 13, 1938, 117.
198. BARG, R. [sic!]: Statistik und Wirtschaft, ZfVE 10, 1935, 202–203.
199. BAUDISSION, Theodor Graf v.: Die nationale Bedeutung der Landwirtschaft. (Auszug aus dem Vortrag vor dem Bezirksverband Groß-Berlin des Preußischen Richtervereins.), ZfVED 6, 1931, 2–5.
200. Bauernführer beraten über Erzeugungsschlacht. Arbeitstagungen in Goslar, ZfVE 10, 1935, 337.
201. Bauernland Böhmen und Mähren. Erzeugungsreserven der böhmisch-mährischen Landwirtschaft, ZfVE 14, 1939, 99–100.
202. BAUMANN, Josef: Süßmost in Deutschland, ZfVE 13, 1938, 178–179.
203. –: Deutsche natürliche Vitaminquellen für den Winter, ZfVE 14, 1939, 10–11.
204. BAUMGÄRTEL, Fr. [sic!]: Milcheiweißbrot als Volksnahrungsmittel, ZfVED 8, 1933, 316–317.
205. BAUMGÄRTEL, Tr.: Speisequark als Volksnahrungsmittel, ZfVED 8, 1933, 265–267.
206. –: Zur Biologie und Chemie der Sauermilchen, ZfVE 9, 1934, 6–7.
207. –: Mehlspeisen mit Käsefüllung, ZfVE 9, 1934, 170–172.
208. –: Zur Diätetik des Buttermilchgenusses, ZfVE 10, 1935, 68–70.
209. –: Zur diätetischen Wirkung der Sauermilchen, ZfVE 10, 1935, 20–22.

210. –: Neue Erfahrungen über die Milch als Säuglingsnahrung, ZfVE 13, 1938, 334–336.
211. –: Ueber den Nähr-, Genuß- und Heilwert der Sauermilchspezialitäten, ZfVE 13, 1938, 286–287.
212. –: Über den Einfluß der Rohkost auf die Darmflora, ZfVE 14, 1939, 269–271.
213. –: Vitaminisierte Milch als Volksnahrungsmittel, ZfVE 14, 1939, 237–238.
214. –: Übertragung von Mikroorganismen durch Lebensmittel, ZfVE 14, 1939, 146–148.
215. –: Vitaminbedarf, Volksernährung und Volksgesundheit, ZfVE 14, 1939, 97–99.
216. –: Vitaminquellen der deutschen Volksernährung, ZfVE 14, 1939, 61–62.
217. BAUR, Erwin: Kühleinrichtung für Kartoffeln, VE 4, 1929, 236–237.
218. –: Nationalwirtschaftliche Aufgaben und Möglichkeiten der Pflanzenzüchtung, ZfVE 9, 1934, 19–21, 37–38.
219. BECHTEL, Eugen: Küchenkräuter und Gewürze – ihre Verwendung in der Küche, VE 2, 1927, 248–249.
220. –: Die Köche und die moderne Ernährungslehre, VE 4, 1929, 298–299.
221. –: Die richtige Zubereitung der Gemüse in der Gaststättenküche, ZfVED 7, 1932, 206–207, 225–226.
222. –: Schwobe-Spätzle, ZfVE 9, 1934, 251–252.
223. –: Das neuzeitliche Grillieren, Rösten auf elektrischen und Gasapparaten, ZfVE 10, 1935, 43–46.
224. –: Wie kocht man billig und gut in den Großküchen, ZfVE 11, 1936, 184–186.
225. –: Das Würzen in der Großküche, ZfVE 11, 1936, 21–23.
226. –: Abwechslungsreiche Fischrezepte in unseren Gaststätten, ZfVE 12, 1937, 295–296.
227. –: Kochlehrkurse für Gastwirtsfrauen und -töchter im Gau Württemberg und Hohenzollern, ZfVE 12, 1937, 281–282.
228. –: Tunken, Fleisch- und Gewürzsäfte!, ZfVE 12, 1937, 329–330.
229. –: Die grünen Gemüse- und Früchtesalate – ihre Zutaten und Verwendung, ZfVE 13, 1938, 209–211.
230. –: Die Köche und die Diätetik in Gaststätten, ZfVE 13, 1938, 260.
231. –: Mehr Gemüse – ihre Verwendung und Zubereitung in Gaststätten, ZfVE 14, 1939, 304–305.
232. –: Die verschiedenen Zubereitungen unserer Seefische, ZfVE 14, 1939, 100–103.
233. –/HAMMEL, Paul: Zur Einführung der modernen Ernährung in die Gaststättenbetriebe, VE 2, 1927, 150–152.
234. Der Bedarf des Menschen an Fett, ZfVE 11, 1936, 302.
235. Die biologische Bedeutung der Phosphorsäure, ZfVE 12, 1937, 195–197.
236. Die Bedeutung der Diätetik für die Kurorte, ZfVE 11, 1936, 355–356.
237. Ueber die diät-klinische Bedeutung des Hefeextraktes und der B-Vitamine, ZfVED 7, 1932, 273–275.
238. Die Bedeutung des deutschen Gartenbaues für die deutsche Volkswirtschaft, VE 3, 1928, 97–99.
239. Bedeutung der Gelatinespeisen für die Ernährung, ZfVE 12, 1937, 43–44.
240. Die gesundheitliche Bedeutung der Ernährung für Herz und Nieren, ZfVED 8, 1933, 216–217.
241. Die Bedeutung der Kartoffelernte im Vergleich zu anderen Feldfrüchten, ZfVE 11, 1936, 110–111.
242. Ueber die Medizinische [sic!] Bedeutung des Heidelbeerweins, VE 5, 1930, 174.
243. Steigende Bedeutung des Binnenmarktes, VE 2, 1927, 303.
244. Die steigende Bedeutung des Gemüsebaues und seine Förderung, VE 2, 1927, 45–46.
245. Die Bedeutung des Vitamin B.-Vitamine-Synergismus. Referat einer Arbeit des wissensch. Leiters der schweizerischen Eviumis-A.-G. in Thusis, VE 5, 1930, 155–156.
246. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Alkoholfrage, VE 1, 1925/26, 142–143.
247. Wirtschaftliche und ernährungspolitische Bedeutung der Kleintierhaltung, ZfVE 13, 1938, 225–226.
248. Die wirtschaftliche Bedeutung des Jod-Problems. Auszug aus dem Aufsatz von Prof. Dr. C. Oppenheimer in Nr. 28 des "Magazins der Wirtschaft" von 1928, VE 3, 1928, 344.
249. Die Bedingungen des normalen Wachstums des Menschen, ZfVE 9, 1934, 356–357.

250. Beeinflussung des Fleischgeruchs durch Fütterung, ZfVE 9, 1934, 28.
251. Ein Begriff: Maggi und Qualität, ZfVE 14, 1939, 267.
252. Begriffsbestimmungen für Marmeladen, Konfitüren, Jams usw., VE 4, 1929, 381–382.
253. Behandlung der perniziösen Anämie mit Hefe, ZfVED 7, 1932, 27–28.
254. Ueber die Behandlung der chronischen Gelenkerkrankungen im Spätstadium, VE 5, 1930, 339–340.
255. Zur Behandlung der Zuckerkrankheit, ZfVE 10, 1935, 315–316.
256. Behebung der Eiweißlücke durch Hefe, ZfVE 14, 1939, 319–321.
257. BEHRE, A.: Wissenswertes über die Erzeugnisse der deutschen Fischindustrie, ZfVED 7, 1932, 101–103.
258. –: Umgestaltung der Lebensmittelkontrolle, ZfVED 8, 1933, 246.
259. BEIER, H.: Leiden wir im Winter Mangel an Vitamin C?, ZfVE 12, 1937, 29–30.
260. Die Beikost des künstlich ernährten Säuglings, ZfVE 14, 1939, 274.
261. Beispielsberechnungen von vegetarischen Kostzetteln, ZfVED 7, 1932, 338.
262. Beitrag zur Aufbau- und Abbau-Diätetik, ZfVE 12, 1937, 248.
263. Ein Beitrag, wie immer noch unser täglich Brot mißachtet wird, ZfVE 12, 1937, 44.
264. Beitrag zur Frage des C-Vitamingehaltes der Kartoffeln aus Großküchen mit besonderer Berücksichtigung der Bedeutung der C-Hypovitaminose als ätiologischer Faktor für die Paraden-tose, ZfVE 14, 1939, 22–23.
265. BEITTER, H.: Von der Heilpflanze zum Volkskaffeemittel, ZfVE 10, 1935, 233.
266. –: Getreide und Getreidekaffee, ZfVE 12, 1937, 112.
267. Bekämpfung des Alkoholmißbrauchs, ZfVE 11, 1936, 381.
268. Bekämpfung des Alkoholmißbrauchs, ZfVE 12, 1937, 230.
269. Bekämpfung der Rachitis, VE 3, 1928, 12–13.
270. Bekämpfung der Tuberkulose durch Förderung der Volksernährung in Amerika, VE 2, 1927, 77–78.
271. Bekanntmachung über vitaminisierte Margarine in Dänemark, ZfVE 13, 1938, 89–90.
272. BELA, Grenzler: Ergebnisse der Jodfütterungsversuche bei ungarischen Hühnern, ZfVE 10, 1935, 126.
273. BELLER: Die Altersbestimmung der Eier, ZfVED 7, 1932, 156–158.
274. –: Ueber bakterielle Infektion von Hühnereiern, ZfVED 7, 1932, 158.
275. BENDZULLA, Erwin: Aminosäure und Diätetik, VE 3, 1928, 292–293.
276. BERCELLER, L.: Memorandum betreffend die Schaffung einer einheitlichen Grundlage zur Beurteilung der Ernährungsfrage der europä. Staaten, VE 2, 1927, 339–340.
277. –/WASTL, H[elene]: Die biologische Beurteilung des Mahlprozesses, VE 2, 1927, 98–100.
278. Die Bereitung der Fruchtsirupe auf kaltem Wege mittels eines Schüttelapparates, ZfVE 9, 1934, 47.
279. BERG, F.: Die Diät des Gesunden, ZfVED 7, 1932, 138–139.
280. BERG, Ragnar: Die Bedeutung des Spinats für die menschliche Ernährung, VE 1, 1925/26, 278–279.
281. –: Die Nahrung als Heilfaktor, VE 2, 1927, 135–138.
282. –: Sauerkraut, VE 2, 1927, 61–62.
283. –: Etwas über Kochsalz, VE 4, 1929, 281–282.
284. –: Ueber Eiweißbedarf und Mineralstoffwechsel, ZfVED 7, 1932, 327–329.
285. –: Kritische Betrachtungen zur Eiweißfrage, ZfVE 9, 1934, 263–265.
286. –: Basenüberschüssige Kost und Krebs, ZfVE 9, 1934, 277–278.
287. –: Schlußwort an Dr. B. Süßkind, ZfVE 9, 1934, 360–361.
288. –: Etwas über Kochsalz, ZfVE 10, 1935, 356–358 [inkl. Nachschrift der Schriftleitung].
289. –: Folgen einer falschen Ernährungsweise, ZfVE 11, 1936, 290.
290. – u.a.: Kochsalzdebatte, ZfVED 6, 1931, 294–296.
291. –/JONAS: Kochsalzdebatte, ZfVED 6, 1931, 376–378.

292. BERGMANN, v.: Therapie der Vitamine und Hormone, ZfVE 11, 1936, 85–86.
293. Bericht der Arbeit der Westfälischen Landfrauenvereinigung im Winterhalbjahr 1928/29, VE 4, 1929, 180–181.
294. Bericht über die Arbeitstagung des "Reichsverein Volksernährung" am 8. November 1929 nachmittags 4 Uhr im Provinzial-Landes-Sitzungssaal des Landeshauses der Provinz Brandenburg, Berlin, Matthäikirchstraße 20–21, VE 4, 1929, 337–341.
295. Bericht über einen Besuch im Säuglings-Krankenhaus Weißensee, VE 4, 1929, 229–230.
296. Bericht des Chefs des "Bureaus of Home Economics", VE 4, 1929, 109–112.
297. Bericht über den III. Internationalen Krankenhauskongreß, ZfVED 8, 1933, 353–354.
298. Bericht über die Kundgebung der "Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung", ZfVED 8, 1933, 161–168.
299. Bericht der Lehr- und Versuchs-Anstalt für gärungslose Früchteverwertung Ober-Erlenbach b. Bad Homburg v.d.H. über die Zeit vom 1. Februar 1928 (Uebnahme-Termin des Anwesens) bis zum 1. Oktober 1928, für den Deutschen Verein gegen den Alkoholismus, Berlin-Dahlem, VE 4, 1929, 173–174.
300. Bericht über die staatlich anerkannte Lehr- und Versuchsanstalt für gärungslose Früchteverwertung Ober-Erlenbach b. Frankfurt (M.), ZfVE 13, 1938, 186.
301. Bericht über die Nachsitzung der Hauptversammlung "Reichsverein Volksernährung" im Kasino des Ingenieurhauses, VE 4, 1929, 216–217.
302. Bericht über den Novemberkurs, ZfVED 6, 1931, 380–381.
303. Bericht über die Sitzung des Arbeitsausschusses für Volks-, Massen- und Gaststättenernährung des Reichsvereins Volksernährung am 12. Dezember 1929, nachm. 4 Uhr im Ingenieurhaus, Berlin, VE 5, 1930, 11–13.
304. Bericht über die Sitzung des wissenschaftlichen Ausschusses beim "Reichsverein Volksernährung" über die Brotfrage im Deutschen Reich am Montag, dem 10. Juni, nachmittags 5 Uhr im Sitzungszimmer des Hygienischen Institut der Universität Berlin, VE 4, 1929, 209–216.
305. Bericht über die öffentliche Sitzung des Gesamtausschusses für "Volks-, Massen- und Gaststättenernährung" beim Reichsverein Volksernährung, Berlin am Mittwoch, dem 26. März, nachm. 4 Uhr, im Preuß. Landtag, VE 5, 1930, 129–130.
306. Bericht über die öffentliche Sitzung des Reichsvereins Volksernährung am 25. März 1930, nachmittags 4 Uhr, im Gewerbe-Museum, VE 5, 1930, 128–129.
307. Bericht über die nichtöffentlichen Tagungen bei der 1. Reichstagung der landwirtschaftlichen Gewerbeforschung Hannover 1937, ZfVE 12, 1937, 314–315.
308. Berichte aus der Vitamin-Forschung, VE 2, 1927, 300–301.
309. BERKOWSKI, W[alter]: Die kleinwirtschaftliche Erzeugung durch die Bediensteten der Reichsbahn, VE 3, 1928, 361.
310. BERLINER: Erste internationale Konferenz für Mehl- und Broterzeugung, VE 2, 1927, 380.
311. BERLINER, Max: Ernährungshygiene des alternden Menschen, ZfVED 6, 1931, 109–111.
312. BERNHARD, H.: Die Diabeteszentrale des Verbandes der Krankenkassen im Oberversicherungsamt Berlin. (Leiter: Dr. Greiff.), ZfVE 10, 1935, 307–309.
313. BERNHARDI: Moderne Diätetik in der Hotelküche, ZfVE 11, 1936, 86–88, 102–104.
314. BERNHEIM, Ernst: Ueber die spezifische Diätetik der Gallenleiden. Auszug aus einem Vortrag, gehalten in einem Ernährungs- und Diätkursus der "Schule der Ernährung Dr. Max Winkel" in Berlin am 7. Januar 1933, ZfVED 8, 1933, 38–39.
315. BERSIN, Th[eodor]: Geschichtliche Entwicklung der Fermentforschung, ZfVE 13, 1938, 283–284.
316. BESSAU: Die Stellung des Kinderarztes zur Milchnahrung, ZfVED 8, 1933, 132.
317. Beurteilung der Milch, ZfVE 12, 1937, 153–154.
318. Die italienische hauswirtschaftliche Bewegung. Der IV. Internationale Hauswirtschaftskongreß, VE 3, 1928, 359–361.

319. BEYTHIEN, A[dolf]: Die Entwicklung der modernen Nahrungsmittelchemie, VE 1, 1925/26, 22.
320. -: Schutz der Bevölkerung vor verfälschten Lebensmitteln, ZfVE 9, 1934, 370-372.
321. Bezeichnung von der angeblichen Heilwirkung von Branntwein-Erzeugnissen, ZfVE 12, 1937, 362.
322. BICKEL, Adolf: Grundzüge der modernen Ernährungslehre, VE 2, 1927, 4-8, 23.
323. -: Das Wasser als Getränk, VE 2, 1927, 243-244.
324. -: Physiologisches vom Reis als Nahrungsmittel aus den Akten des Völkerbundes, VE 3, 1928, 314-315.
325. -: Ueber die physiologische Zusammenarbeit von Hormonen, Fermenten, Vitaminen und Mineralstoffen, VE 3, 1928, 214-215.
326. -: Über den Sättigungswert der Speisen, VE 4, 1929, 17-18.
327. -: Avitaminose und Hypervitaminose, VE 5, 1930, 240-241.
328. -: Ueber die Milchsäure, VE 5, 1930, 361-362.
329. -: Ueber die Ausnützung des mit der Nahrung zugeführten Eiweißes im Darm und über die Eiweißanreicherung des Körpers, ZfVED 8, 1933, 213-214.
330. -: Der Einfluß der Nahrung auf den Ablauf der Verbrennungsprozesse im Körper. (Vortrag, gehalten auf der Tagung der "Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung" in Berlin am 11. Januar 1933), ZfVED 8, 1933, 17-19, 34-37, 52-54.
331. -: Medizin und Volksernährung, ZfVED 8, 1933, 97.
332. -: Ueber die Rolle des Alkohols im Stoffwechsel, ZfVED 8, 1933, 68-69.
333. -: Ein Wort der Erinnerung, ZfVED 8, 1933, 1.
334. -: Ueber den Einfluß der Art der Zubereitung der Speisen auf den Funktionsablauf im Körper bei der Ernährung, ZfVE 9, 1934, 1-4.
335. -: Zur Frage der Bedeutung des Eiweißes in der Volksernährung, ZfVE 9, 1934, 193-197.
336. -: Volksernährung und nationale Außenpolitik, ZfVE 9, 1934, 34-35.
337. -: Dynamische, isodynamische und spezifisch-dynamische Wirkung der Nahrungsmittel, ZfVE 9, 1934, 209-210.
338. -: Die Bedeutung der Regulatoren des Stoff- und Kraftwechsels, die Stellung der Vitamine unter den Regulatoren und die allgemeinen Folgen einer vitaminfreien Ernährung, nämlich der Avitaminose für den Stoffwechsel und die Funktionen, ZfVE 10, 1935, 147-150, 180-182.
339. -: Die Dauer der Magenverdauung bei den einzelnen Nahrungsmitteln, ZfVE 10, 1935, 260-262.
340. -: Die Entwicklung der naturwissenschaftlichen Methode der Ernährungsforschung in der Darstellung am Beispiel der Entdeckung der Vitamine, ZfVE 10, 1935, 113-116, 131-135.
341. -: Naturgemäße Ernährung und Eiweißstoffwechsel, ZfVE 10, 1935, 16-17.
342. -: Ein Brief als Beitrag zu den neuen Problemen der Ernährung, ZfVE 11, 1936, 116-117.
343. -: Eiweißminimum und Basengehalt. Referat, ZfVE 11, 1936, 71.
344. -: Die Ernährung des Deutschen, ZfVE 11, 1936, 2-4.
345. -: Inwieweit kann Fett durch Kohlehydrate ersetzt werden?, ZfVE 11, 1936, 71-72.
346. -: Die einzelnen Nahrungsmittel in ihrer Beziehung zu den Bedürfnissen des Stoffwechsels beim Sport, ZfVE 11, 1936, 212-216.
347. -: Antwort, ZfVE 12, 1937, 128.
348. -: Die Brotnahrung des deutschen Volkes und seines Heeres in ihrem Einfluß auf die Energetik im Zwischenstoffwechsel. Vortrag, gehalten in der Berliner Medicinischen Gesellschaft am 26. Mai 1937, ZfVE 12, 1937, 197.
349. -: Die Rolle des Eiweißes in der Volksernährung unter Berücksichtigung des olympischen Ernährungsexperimentes, ZfVE 12, 1937, 5-8.
350. -: Die Ernährung der olympischen Kämpfer in Vergangenheit und Gegenwart, ZfVE 13, 1938, 235-236.
351. -: Über die Milchsäure, ZfVE 13, 1938, 128-129.

352. –: Rohkost und auf dem Feuer zubereitete Kost in ihren ernährungsphysiologischen Besonderheiten, ZfVE 13, 1938, 27–29, 43–45, 63–64.
353. –: Der Stand der heutigen Volksernährung, entwicklungsgeschichtlich und wirtschaftspolitisch beurteilt, ZfVE 13, 1938, 2–3.
354. –: Die neueste Ernährungslehre, ZfVE 14, 1939, 277–279.
355. –: Die neueste Ernährungslehre an praktischen Beispielen erläutert, ZfVE 14, 1939, 293–295.
356. BICKEL, Ernst: Der Vegetarismus in der Antike, ZfVE 12, 1937, 321–322.
357. BIER, Artur: Richtlinien zur diätetischen Behandlung von Stoffwechsel- und Verdauungskrankheiten, VE 5, 1930, 362–366.
358. –: Richtlinien zur diätetischen Behandlung von Stoffwechsel- und Verdauungskrankheiten, ZfVED 6, 1931, 76–81.
359. –: Allgemeines über die Verhütung von Magenschmerzen, Erbrechen, Sodbrennen und Aufstoßen durch die richtige Ernährung, ZfVED 8, 1933, 359–360.
360. –: Diätetische Behandlung der Zuckerkrankheit, ZfVED 8, 1933, 203–206.
361. –: Ueber die moderne diätetische Behandlung der Zuckerkrankheit, ZfVED 8, 1933, 185–186.
362. –: Bemerkungen zu den normalen und krankhaften Vorgängen bei der Verdauung, ZfVED 8, 1933, 281–282.
363. Bildung einer Gesamtfachgruppe der Lebensmittelindustrie im Reichsstand der Deutschen Industrie, ZfVED 8, 1933, 274.
364. Die Bildung eines Verbraucherausschusses, ZfVE 12, 1937, 24.
365. Biochemie der Küche im Unterricht und in der Volksernährung, VE 4, 1929, 240.
366. Biochemie der Küche im Unterricht und in der Volksernährung, VE 4, 1929, 271.
367. Biologie und Volksernährung, ZfVE 12, 1937, 275–276.
368. BIRCHER, Max E.: Dickflüssigkeit, Farbstoffgehalt des Blutes und Blutdruck als Wegweiser für die Beurteilung einer vorwiegend rohen Ernährungsweise, VE 4, 1929, 10–12.
369. BIRCHER-BENNER, M[aximilian]: Ernährungsfrage und Rohkost, VE 5, 1930, 150–151.
370. –: Zur spinalen Kinderlähmung, ZfVED 7, 1932, 329–330.
371. –: Antwort an Süßkind, ZfVE 9, 1934, 132.
372. –: Zweiter Hauptsatz und Ernährung, ZfVE 11, 1936, 113–116.
373. BIRCHER-BENNER, M.O.: Rohkost-Praxis, VE 3, 1928, 329–331.
374. Das Bitterwerden der Gurken, ZfVE 9, 1934, 190.
375. Blankenburg, ZfVE 10, 1935, 367.
376. Blei und Arsen an amerikanischen Äpfeln?, ZfVE 12, 1937, 357.
377. BLEYER, [Benno]: Aufklärung über deutsche Volksernährung, ZfVE 9, 1934, 33.
378. –: Der gegenwärtige Stand der Lebensmittelforschung. Nach einem Vortrag, gehalten auf der Hauptversammlung des Bundes Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler in Berlin, am 16. Juli 1934, ZfVE 9, 1934, 261–263.
379. –/DIEMAIR, W./FISCHLER, F.: Zur Frage der Bekömmlichkeit von Bier, ZfVE 10, 1935, 18–20.
380. BLÖMER, Maria: Vom Garmachen der Kartoffel, ZfVE 12, 1937, 249–250.
381. Warum jetzt Blumenkohl?, ZfVED 6, 1931, 179.
382. BOAS, I[smar]: Ueber das Verhalten der Oxydationsfermente unserer Nahrungsmittel im menschlichen Verdauungsapparat. (Klin. Wochenschrift, 6. Dezember 1930, Nr. 49, S. 2295/2298.) Autoreferat, ZfVED 6, 1931, 41–42.
383. BOCKHOLT, Karl: Welche Aufgaben stellt die Ernährungslage an den Acker- und Pflanzenbau?, ZfVE 13, 1938, 179–182, 187–189.
384. BODE, Martha: Fleischwaren im Haushalt, VE 3, 1928, 86–87.
385. BODINUS: Ueber Pilze, VE 2, 1927, 153.
386. –: Ernährungswirtschaft, VE 3, 1928, 39–41.
387. –: Grünkohl als Salat – ein ideales Nahrungs- und Genußmittel, VE 5, 1930, 131.

388. BÖTTGER, Hugo: Die wirtschaftliche Bedeutung der deutschen Konserven-Industrie, VE 1, 1925/26, 426–427.
389. BOETTICHER: Vom Spargel, ZfVED 7, 1932, 175–176.
390. –: Das letzte Erntefuder, ZfVED 8, 1933, 277–278.
391. BOETTNER, Johannes: Warum Internationaler Gartenbaukongreß?, ZfVE 13, 1938, 141.
392. BOGUSAT, Hans: Das Alkoholverbot in den Vereinigten Staaten von Amerika und seine Folgen, VE 1, 1925/26, 30–31.
393. Das Bohnenmehl als Backhilfsmittel, VE 2, 1927, 126.
394. BOLLER: Rezepte für die Zubereitung von Gemüse in rohem Zustande, VE 3, 1928, 358–359.
395. BOMEIER, Gerd: Wissenswertes über die Blutarmut, ZfVE 12, 1937, 301–304.
396. –: Die Leistung des Verdauungsapparates, ZfVE 14, 1939, 65–67.
397. BOMMER, S.: Das Brot der Zukunft, ZfVED 6, 1931, 157–159.
398. BONGERT, J.: Die Bedeutung des Forschungsinstituts des Reichsverbandes der deutschen Fleischwaren-Industrie, VE 3, 1928, 88–89.
399. BONNE: Jod als Verjüngungsmittel der Kulturböden und der Völker Europas, VE 3, 1928, 265–267, 293–294.
400. –: Zur Kropfprophylaxe, VE 4, 1929, 88–89.
401. –: Maté, VE 4, 1929, 171–172.
402. BORKENHAGEN, Erich: Der organisatorische Aufbau des Reichsnährstandes, ZfVE 13, 1938, 85–86.
403. BORNSTEIN, Karl: Gemeinschaftsküchen, VE 1, 1925/26, 56–57.
404. –: Emil Abderhalden, VE 2, 1927, 97–98.
405. –: Praktische Maßnahmen zur Durchführung der Volks- und Massenspeisung, ZfVED 6, 1931, 111–113.
406. BOSE, E.: Fleisch im eigenen Saft. Ein Stück nationalsozialistischer Wirtschaftspolitik, ZfVE 10, 1935, 168–169.
407. BOTTENBERG, Heinz: Die Praxis der biologischen Ernährungsbehandlung, ZfVE 11, 1936, 147.
408. BOURMER: Volkswirtschaftliche Verwertung der Neben- und Abfallprodukte in Schlachthöfen, ZfVE 12, 1937, 27.
409. BRANDES: Geleitwort, ZfVED 7, 1932, 309.
410. BRAUER: Unsere Vieh- und Milchwirtschaft in amerikanischem Licht, VE 4, 1929, 376–377.
411. BRAUER, Fritz: Städtische Hausfrau und Fleischzölle, VE 5, 1930, 37–38.
412. –: Müssen wir Zuckerzölle ertragen?, VE 5, 1930, 57–58.
413. BRAUN, Frhr. v.: Osthilfe, VE 5, 1930, 181–183.
414. –: Propaganda im Dienste der Wirtschaftspolitik, ZfVED 6, 1931, 165–166.
415. BRAUNSDORF, K.: Ueber einige Genußmittel der Weihnachtszeit, ZfVED 7, 1932, 377–378.
416. –: Honig und Honigverordnung, ZfVED 7, 1932, 349–351.
417. –: Was die Hausfrau beim Eierkauf beachten sollte!, ZfVE 9, 1934, 124–125.
418. BREHM, Hans: Rezepte "Badischer Grünkernsuppe", ZfVE 10, 1935, 13.
419. BREMER: Durch Anbaumaßnahmen verursachte Fehlkonservierung von Gemüse, ZfVED 8, 1933, 361.
420. BRENDLER, T.: Was muß der Verbraucher vom Milchgesetz wissen?, ZfVED 7, 1932, 285.
421. Italienischer Brief. Was Faschisten imstande sind..., VE 4, 1929, 223–224.
422. Brief einer Leserin, ZfVE 11, 1936, 255.
423. Brief eines Lesers, eines Hotelbesitzers, den wir aus guten Gründen hier zum Abdruck bringen, VE 2, 1927, 255.
424. Briefe aus dem Leserkreis, ZfVED 7, 1932, 290–291.
425. Briefe und Tagebuchblätter., ZfVE 10, 1935, 331–332.
426. BRIRUP, Agnes: Die Frau als Hüterin und Pflegerin des Lebens, VE 3, 1928, 251–252.
427. –: Oertliche Arbeitsgemeinschaften zur Förderung der Volksernährung, VE 5, 1930, 375.

428. –: Die Bedeutung der Zeitschrift "Die Volksernährung" in der Jetztzeit, VE 5, 1930, 331.
429. BRIRUP-LINDEMANN, Agnes: Heimatliche Gerichte, ZfVE 9, 1934, 90–92.
430. Der "Brötchenfrisch", VE 2, 1927, 223.
431. BROGSITTER, Ad.M.: Diät für Gichtkranke, ZfVE 10, 1935, 246–248.
432. Brot und die Brotfrage, VE 4, 1929, 151–152.
433. Das Brot in der Heeresverpflegung, ZfVE 13, 1938, 145.
434. Brot und die Vitamin-B-Versorgung, ZfVE 12, 1937, 265–266.
435. Vom vollwertigen Brot und den Getreidekeimen, ZfVE 12, 1937, 113.
436. Brotaufstriche, ZfVE 12, 1937, 236.
437. Brotbacken im Großbetrieb, VE 5, 1930, 373.
438. Zur Brotfrage, ZfVE 13, 1938, 118.
439. Die Brotfrage in der deutschen Ernährungswirtschaft, ZfVE 11, 1936, 51.
440. Das Brotgesetz, VE 5, 1930, 441 [d.i. 341].
441. Günstige Brot- und Futtergetreidebilanz, ZfVE 13, 1938, 228–229.
442. Stabiler Brotpreis. Drei Jahre nährständige Getreidewirtschaft, ZfVE 11, 1936, 252.
443. Der internationale Brotverbrauch, ZfVE 12, 1937, 170.
444. Brotversorgung und Brotbedarf in Deutschland, VE 4, 1929, 146–147.
445. BUCHWALD, Joh.: Die backtechnischen Eigenschaften der in- und ausländischen Weizen- und Roggenmehle, VE 2, 1927, 116–118.
446. –/KÜHL, H[ugo]: Eine Frage der Jetztzeit, VE 2, 1927, 100–102.
447. BÜNGER, H.: Erfahrungen über die Verfütterung der Molkereirückstände in der Schweinemast, ZfVED 6, 1931, 114.
448. –: Versuche über die Bestrahlung von Milchkühen mit der künstlichen Höhensonne, ZfVED 6, 1931, 12.
449. BÜRGER, M.: Die Diätetik bei der Insulinbehandlung von Zuckerkrankheiten, ZfVE 10, 1935, 309–313.
450. BÜSSELBERG, W.: Wirtschaftlichkeit in der Ernährung, VE 1, 1925/26, 7–9.
451. –: Wie baut man biologisch gesunde Speisekartoffeln, VE 5, 1930, 207–208.
452. BÜTTNER, Ernst: Die Ernährung in Südafrika, ZfVE 9, 1934, 372–374.
453. –: Ueber das Vorkommen von Hautkrebs in Südafrika, ZfVE 11, 1936, 162–163.
454. –: Betrachtungen über die naturgegebene Nahrung des Menschen, ZfVE 12, 1937, 351–352.
455. BUFE, E.: Kurze Bemerkung über die Kartoffel in der Massenspeisung, ZfVE 10, 1935, 351.
456. Der Bund Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler, VE 1, 1925/26, 47.
457. BUTENANDT, A[dolf]: Probleme der biologisch-chemischen Forschung. Nach einem Vortrag gehalten in Harnackhaus, Berlin-Dahlem, ZfVE 12, 1937, 375.
458. Warum gerade Butter?, VE 4, 1929, 90.
459. Deutschlands Buttereinfuhr, VE 2, 1927, 351.
460. Deutschlands Buttereinfuhr, VE 3, 1928, 14–15.
461. Butterverbrauch in Deutschland im Jahre 1935, ZfVE 11, 1936, 346.
462. BUWERT, H.: Ist Deutschland in seiner Nahrungsmittelversorgung heute unabhängig vom Ausland?, ZfVED 7, 1932, 216–219.
463. CAESAR RHAN, v.: Die berühmte Ziegenmilch, VE 3, 1928, 21–23.
464. CAESAR-WEIGEL, Hildegard: Hamburg, Hausfrau und Ernährungswirtschaft, ZfVE 10, 1935, 169–170.
465. –: Markt und Haushalt, ZfVE 10, 1935, 203–204.
466. Weber's Carlsbader, ZfVE 14, 1939, 27.
467. Webers Carlsbader, ZfVE 14, 1939, 43.
468. CASPARI, W.: Rohkost und Krebskrankheit, ZfVED 6, 1931, 38–41.
469. CASPARY, Hans: Vom biologischen Wert des Eies, ZfVE 9, 1934, 120.
470. Die Cellulose, ZfVE 14, 1939, nach 324.
471. Chemie und Nahrungsmittel, ZfVE 10, 1935, 287–288.

472. Chemikertagung in Köln, ZfVE 9, 1934, 174–176.
473. Chlorophylltherapie, VE 3, 1928, 249–250.
474. CHRISTIANSEN, Joh[anne]: Lebertran als Nahrung und in der Diätetik, ZfVE 11, 1936, 369–371.
475. CLARCK, K.: Konserven und neuzeitliche Ernährung. Eine Entgegnung auf das Buch von Curt Lenzner: "Gift in der Nahrung", ZfVED 6, 1931, 383–384.
476. COBLER, H.: Das Neueste von den Hormonen, ZfVED 8, 1933, 331–332.
477. Coffein und Geburtenrückgang, VE 4, 1929, 77–78.
478. COHN, Franz: Moderne Diätetik in der Hotelküche, ZfVED 6, 1931, 218–222.
479. COHN, Robert: Vitamine in Fruchtsäften, ZfVED 6, 1931, 12.
480. CORELL, L.: Hefeteig geht in 10 Minuten, ZfVE 13, 1938, 104.
481. CORNELSSEN, Friedrich A.: Der Garten Deutschlands, ZfVE 13, 1938, 363–364.
482. CREMERIUS: Arten und Zwecke der Zölle. (Unter besonderer Berücksichtigung der landwirtschaftlichen Zölle.), ZfVED 6, 1931, 152–153.
483. –: Kann der Bedarf an landwirtschaftlichen Erzeugnissen im Inlande gedeckt werden?, ZfVED 6, 1931, 101–103.
484. –: Die Lage der deutschen Zuckerversorgung, ZfVED 6, 1931, 265–268.
485. Verschiedene Cremes für den Diabetiker, ZfVED 7, 1932, 15.
486. Cuxhaven – der Fischmarkt – die Fischfachschule, ZfVED 8, 1933, 122.
487. DÄHNHARDT, Wolfgang: Die Ernährung der deutschen Arbeiter und Angestellten, ZfVED 6, 1931, 340–341.
488. –: Kakao in der deutschen Einfuhr, ZfVED 7, 1932, 30.
489. DAHMS, Erich: Deutschlands Kartoffelerzeugung und -verwertung, ZfVED 7, 1932, 313–315.
490. DAITZ, Werner: Besitzen natürliche Jodeiweiß-Verbindungen einen höheren biologischen Wert als anorganisches Jod?, ZfVED 7, 1932, 19–21.
491. DANNMEYER, F.: Margarine im Licht der modernen Ernährung, VE 2, 1927, 193–195.
492. DARRÉ, R. Walter: Erste Pflicht in der Volksernährung: Verantwortung, ZfVE 11, 1936, 311–312.
493. –: Rede des Reichsbauernführers anlässlich der Eröffnung der 5. Reichsnährstands-Ausstellung in Leipzig, ZfVE 14, 1939, 173–176.
494. Darré drei Jahre Ernährungs- und Landwirtschaftsminister. Erfüllung des nationalsozialistischen Agrarprogramms, ZfVE 11, 1936, 225–226.
495. Eine der anschaulichsten Darstellungen auf der Wanderausstellung "Technik im Heim", VE 4, 1929, 142.
496. DECKEN, Hans v.d.: Rückblick und Ausblick über die allgemeine Ernährungslage, ZfVE 12, 1937, 2–4.
497. –: Die Struktur des deutschen Nahrungsmittelverbrauchs. Mengen-, kalorien- und wertmäßige Zusammensetzung der Nahrung und ihr Verbrauch pro Kopf der Bevölkerung, ZfVE 12, 1937, 61–63.
498. –: Die Versorgung mit Gerste, ZfVE 12, 1937, 109.
499. –: Die Verwertung der deutschen Getreideernte, ZfVE 12, 1937, 57–58.
500. –: Der Tierbestand in Deutschland, ZfVE 13, 1938, 99–100.
501. –: Deutschlands Versorgung mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen, ZfVE 13, 1938, 83–84.
502. –/METZDORF, [Hans-Jürgen]: Der Nahrungsraum Großdeutschlands nach der Eingliederung des Protektorats Böhmen und Mähren sowie des Memellandes, ZfVE 14, 1939, 109–112.
503. DECKERT, Emil: Küche und Massenspeisung, ZfVE 10, 1935, 107–110.
504. Deckung des Vitamin-C-Bedarfs durch reichliche Verwendung von Hagebutten, ZfVE 14, 1939, 290.
505. DEETJEN, Hanns: Um Blut und Boden, ZfVE 14, 1939, 317–318.
506. DEETJEN, Hans: Das ist der deutsche Gartenbau, ZfVED 8, 1933, 318–319.

507. DEGAE: Vegulin, ein natürlicher Bestandteil des Kohls, als Insulinersatz für Zuckerkrankheit, ZfVE 14, 1939, 89.
508. DEICKERT: Die Kartoffeln in der Soldatenküche, ZfVE 14, 1939, 34–35.
509. DEMETER, Karl J.: Ueber Acidophilus- und Joghurtmilch, ZfVED 6, 1931, 119–120.
510. Denk deutsch – kauf deutsch, ZfVED 7, 1932, 355.
511. Eine Denkschrift des Reichsgesundheitsamts, VE 4, 1929, 154–155.
512. DETERMANN, H.: Praktische Anwendung dosierten Hungers. Vortrag, gehalten auf dem Kongreß für Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten in Amsterdam, VE 3, 1928, 310–311.
513. –: Gewürze bei Nierenkrankheit, ZfVED 6, 1931, 49–50.
514. –: Wissenschaftliche Grundlagen und praktische Anwendung von Obst- und Gemüsekuren, ZfVE 13, 1938, 220–222.
515. Deutsche und Auslandsware, VE 2, 1927, 284–286.
516. Was hätte Deutschland von seinen Kolonien?, ZfVE 12, 1937, 38.
517. Moderne Diabetestherapie, ZfVED 6, 1931, 333.
518. Diabetiker-Süßspeisen mit Sionon, ZfVED 6, 1931, 30.
519. Diät bei Behandlung der Tuberkulose, VE 5, 1930, 340.
520. Diät bei Nierenkrankheiten. Referat nach: Goldberger (Med. Welt Nr. 25, 1929), VE 5, 1930, 18.
521. Diätausstellung Hamburg, ZfVED 8, 1933, 27–29.
522. Diätbehandlung bei Fettsucht, VE 4, 1929, 208.
523. Die Diätbehandlung der Kreislaufstörungen, ZfVED 6, 1931, 334.
524. Diätetik, ZfVE 12, 1937, 343–344.
525. Allgemeine Diätetik, ZfVE 11, 1936, 31.
526. Diätetik in Gaststätten, VE 3, 1928, 239.
527. Diätetik und diätetische Krankheitsbehandlung, ZfVE 13, 1938, 146–148.
528. Diätetik und diätetische Krankheitsbehandlung, ZfVE 13, 1938, 256–257.
529. Diätetik und diätetische Krankheitsbehandlung, ZfVE 13, 1938, 376–378.
530. Besondere Diätformen, ZfVE 10, 1935, 381.
531. Diätfragen im Kurort!, ZfVED 6, 1931, 146.
532. Neue Diäthilfsmittel, ZfVED 8, 1933, 11.
533. Die Diätküche des Kölner Caritas-Verbandes für Minderbemittelte, VE 3, 1928, 383.
534. Oeffentliche Diätküche, ZfVED 7, 1932, 386.
535. Diätküchekursus, VE 3, 1928, 47–48.
536. Diätküchenezettel, VE 4, 1929, 143.
537. Diätküchenezettel, ZfVE 11, 1936, 383.
538. Diätkursus, VE 4, 1929, 228–229.
539. Diät-Mahlzeiten, ZfVED 8, 1933, 304–305.
540. Neue Diätmittel? – Heidequell!, ZfVED 6, 1931, 196.
541. Diätpräparate, ZfVED 7, 1932, 228.
542. Neue Diätpräparate, VE 5, 1930, 340–441 [d.i. 341].
543. Neue Diätpräparate, ZfVED 6, 1931, 14–15.
544. Neue Diätpräparate, ZfVED 6, 1931, 82–83.
545. Neue Diätpräparate, ZfVED 6, 1931, 99.
546. Neue Diätpräparate, ZfVED 6, 1931, 130.
547. Neue Diätpräparate, ZfVED 6, 1931, 147.
548. Diättrundschau, ZfVE 13, 1938, 258.
549. DICK-WINCKEL, Margarete: Aertzliche Meinungen über die physiologische Wirkung des ungarischen Paprikas. Referat aus den Mitteilungen der landwirtschaftlichen Versuchsstation Ungarns, ZfVE 11, 1936, 41–42.
550. DIEMAIR, E.: Güteüberwachung und gesundheitliche Anforderungen an den Süßmost, ZfVE 13, 1938, 237–239, 330.

551. DIEMAIR, W.: Physiologisch wirksame Reizstoffe in der Nahrung und deren chemische Nachweismöglichkeiten, ZfVE 13, 1938, 252–253.
552. DIESCH, Theodor: Rationelle Küchenwirtschaft im Großbetrieb, ZfVED 6, 1931, 269–272.
553. –: Eine Woche Küchenzettel für die Volksküche, ZfVED 6, 1931, 357–360.
554. –: Mehlspeisen im Großbetrieb, ZfVED 7, 1932, 172–174.
555. –: Richtiger Nahrungsmittelausgleich bei billiger Kost!, ZfVED 7, 1932, 189–191.
556. –: Fleischlose Tage in der Volksküche, ZfVED 7, 1932, 37–39.
557. –: Zweckmäßige Anwendung von Speisefetten deutscher Herkunft, ZfVED 8, 1933, 366–367.
558. –: Der Küchenzettel in der Massenernährung, ZfVE 9, 1934, 197–199.
559. –: Bayerische und schwäbische Nationalgerichte, ZfVE 9, 1934, 25–26.
560. –: Küchentechnische Schwierigkeiten bei Herstellung von Aufläufen im Großbetrieb, ZfVE 9, 1934, 61–63.
561. –: Arbeitsvorgänge bei der Zubereitung von Hausmannskost, ZfVE 10, 1935, 196–198.
562. –: Hochwertige fleischlose Kost in der Massenernährung, ZfVE 10, 1935, 342–344.
563. –: Nationalgerichte für die Großküche, ZfVE 11, 1936, 187–188.
564. –: Praktische Erfahrungen bei der Selbsterstellung von Konserven durch Einkochen im Großküchenbetrieb (Rationelle Vorratswirtschaft), ZfVE 12, 1937, 157–159.
565. DILLER: Warnung vor Roggenmehlbleiche, ZfVED 7, 1932, 271–272.
566. –: Der Vitamingehalt unserer Lebensmittel und die Verluste in Industrie und Küche, ZfVE 14, 1939, 157–167.
567. Disposition und Ernährung, VE 2, 1927, 78–79.
568. Disposition zu einem Vortrag über Aufbau und Ablauf der Nahrungsenergie. (Aufbau – Verdauung – Stoffwechsel.), VE 1, 1925/26, 374–375.
569. DÖMEL, Elisabeth: Lehrinstitut für Diätassistentinnen mit Diätrestaurant in München, ZfVED 6, 1931, 345–346.
570. –: Die Ausbildung der Diätassistentinnen in Budapest, ZfVE 10, 1935, 118–120.
571. DÖRTER, Wilh[elm]: Traubenkuren in Bad Dürkheim an der Weinstraße, ZfVE 13, 1938, 366.
572. DOPF, Karl: Unsere wichtigsten Speiseöle und ihre Gewinnung, ZfVED 8, 1933, 55–56.
573. –: Die Apfelsine, ZfVE 14, 1939, 87–88.
574. Neue deutsche Dorschleberverwertung in der Ostsee, ZfVE 14, 1939, 54.
575. Dosen- oder Glaskonservierung im Haushalt, ZfVE 11, 1936, 316–317.
576. DRÄGER, Luise: Kräuter und Wildgemüse als Heilnahrung, ZfVE 10, 1935, 157–158.
577. DRYGALSKI, Ruth v.: Vierjahresplan, Klima und Landschaft als bestimmende Kräfte im Ernährungsplan unserer Kinderheime, ZfVE 12, 1937, 173–176.
578. –: Die Ernährung von Mutter und Kind im Fortschreiten des Vierjahresplans, ZfVE 14, 1939, 141–144.
579. Düngerverbrauch in der deutschen Landwirtschaft in den Jahren 1914–1934, ZfVE 9, 1934, 336.
580. Düngung und Backwert des Weizens (1933), ZfVE 9, 1934, 287.
581. Biodynamische Düngung, ZfVED 6, 1931, 229–230.
582. Biologisch-dynamische Düngung, ZfVE 9, 1934, 143.
583. Biologische Düngung und Volksernährung, ZfVED 6, 1931, 192–194.
584. Düngung, Brotgetreide und Brot, ZfVE 13, 1938, 359.
585. Von der Dünnmilch als Säuremilch, ZfVE 14, 1939, 208–212.
586. DURIG, A[mold]: Dem zweiten Jahrgang der "Volksernährung" zum Geleit, VE 2, 1927, 1–2.
587. –: Ernährungsprobleme. Vortrag, gehalten in der statutenmäßigen Jahressitzung der Akademie der Wissenschaften in Wien am 29. Mai 1929, VE 4, 1929, 257–258, 275–278.
588. Der Durst, VE 4, 1929, 207–208.
589. Kochsalzhaltige Durstgetränke in Heißbetrieben, ZfVE 14, 1939, 324.
590. Ueber Durstkuren, VE 3, 1928, 286.
591. DYES, W.A.: Einiges Tatsachenmaterial aus der amerikanischen landwirtschaftlichen und Lebensmittelerzeugung, VE 3, 1928, 338–342.

592. DYES, Will: Die Berücksichtigung früherer, meist jahrzehntelanger Ernährung bei der Krebsbehandlung "Vitharmonie", ZfVE 12, 1937, 191–194.
593. DYRSSEN, P.: Die Zusammensetzung der Nahrung und die Lebenslänge und Gesundheit der Menschen, ZfVE 11, 1936, 244–246.
594. Ebbe und Flut im menschlichen Körper, VE 5, 1930, 231–233.
595. EBERHARD, Ernst: Auf der Salatschau in Garten und Feld, in Heimat und Welt, ZfVE 14, 1939, 118–119.
596. EBERLEIN, L.: Milcheiweiß und Nährkasein, ZfVE 13, 1938, 142–143.
597. EBERT: Gemüsebau und Landwirtschaft, ZfVED 6, 1931, 61.
598. –: Was liefert der deutsche Gemüse- und Obstbau der Hausfrau in den einzelnen Monaten?, ZfVED 7, 1932, 198–199.
599. EBERT, Konrad: Die Ernährung im deutschen Arbeiterhaushalt. Streiflichter über die Ergebnisse aus 350 Wirtschaftsrechnungen, ZfVE 14, 1939, 221–222.
600. EBINGER, E.: Spielt die Veränderung der Chlorogensäure in Kaffee eine Rolle?, ZfVED 6, 1931, 226–227.
601. EBNER, H. Frhr. v.: Aus der Praxis der Milchpropaganda, VE 3, 1928, 71–73.
602. ECKARDT, Oscar: Die Bedeutung des Fettes im Brotgetreide und Gebäck, VE 3, 1928, 218–219.
603. –: Das Ranzigwerden von Fetten, VE 3, 1928, 308–309.
604. ECKSTEIN, Erich: Inwiefern gibt es in Deutschland eine Knäcke Brotfrage?, VE 5, 1930, 237–238.
605. –: Macht überflüssige Einfuhr im Betrag eines Jahreseinkommens eine deutsche Familie ein Jahr arbeitslos?, ZfVED 6, 1931, 357.
606. Deutscher Edelkarpfen, ZfVE 9, 1934, 126–127.
607. Edel-Kastanie als Säuglings- und Kleinkindernahrung, ZfVE 11, 1936, 349.
608. EDELSTEIN: Die Leber, ein Heilmittel, VE 3, 1928, 380–381.
609. EDELSTEIN, E.: Warum ist die Ernährung an der Mutterbrust das beste für das Kind?, VE 3, 1928, 148–150.
610. EHRENREICH, M.: Obst als Diätkost. Die individuelle Verwendbarkeit der Obstarten für verschiedenen Bedarf, ZfVED 6, 1931, 58–60.
611. –: Sind bestimmte Speisenzusammenstellungen bei ein und derselben Mahlzeit unzulässig?, ZfVED 6, 1931, 258–260.
612. Ei und Geflügel in Zahlen, ZfVED 7, 1932, 161.
613. Ei in der Säuglingsernährung, VE 5, 1930, 80.
614. EICHELBAUM, [E.]: Die Produktion der deutschen Seefischerei und die Ein- und Ausfuhr an Seefischen im Jahre 1930, ZfVED 6, 1931, 348–349.
615. –: Die deutsche Hochseefischerei, ZfVE 11, 1936, 169–170.
616. Ueber jodierte Eier – Jodeier, VE 5, 1930, 323.
617. Eigenverbrauch und Marktleistung der deutschen Landwirtschaft, ZfVE 13, 1938, 313.
618. Eigerichte, ZfVED 7, 1932, 259–260.
619. Einflüsse der Ernährung auf die Gewebezusammensetzung, ZfVED 6, 1931, 146.
620. Ueber den Einfluß der sog. niedrigen Dauerpasteurisierung der Milch mit besonderer Berücksichtigung der Abtötung von Seuchenerregern, VE 3, 1928, 334–335.
621. Einfluß des biologischen Denkens auf Medizin und Diätetik, ZfVE 10, 1935, 15.
622. Einfluß der Düngung auf den C-Vitamingehalt von Spinat, ZfVED 8, 1933, 272–273.
623. Einfluß der Düngung auf die Weizenqualität, ZfVE 9, 1934, 286–287.
624. Einfluß der vegetabilen Ernährung auf das Blutgefäßsystem, VE 2, 1927, 156.
625. Einfluß des Futters auf die Qualität des Käses, VE 2, 1927, 14.
626. Der Einfluß der Gefrierkonservierung auf das Vitamin C (Zusammenfassung aus Forschungsdienst Band 7, Heft 6, S. 634.), ZfVE 14, 1939, 235.

627. Welchen Einfluß hat die Haltung der Hühner auf die antirachitischen Eigenschaften des Eidotters?, ZfVED 7, 1932, 79.
628. Welchen Einfluß hat die Haltung der Hühner auf die antirachitischen Eigenschaften des Eidotters?, ZfVE 12, 1937, 188.
629. Über den Einfluß von Kochdauer, Temperatur, Evakuieren und Exhaustieren, ZfVE 13, 1938, 328.
630. Ueber den Einfluß des Kochens auf die Verdaulichkeit pflanzlicher Nahrungsmittel, ZfVE 11, 1936, 303-304.
631. Der Einfluß der Nahrung auf Gesundheit und Sterblichkeit des Kindes, VE 1, 1925/26, 391.
632. Der Einfluß der Nahrung auf die menschliche Stimme, VE 2, 1927, 79.
633. Einfluß der Röstgetränke auf unsere Gesundheit. (?), ZfVE 12, 1937, 263.
634. Einführung. Jahrgang 1932, ZfVED 7, 1932, 1.
635. Deutschlands Ein- und Ausfuhr an Milch und Molkereiprodukten im 1. Halbjahr 1932 in dz, ZfVED 7, 1932, 337.
636. Deutschlands Ein- und Ausfuhr 1930 an Milch und Molkereiprodukten in dz, ZfVED 6, 1931, 215.
637. Die deutsche Einfuhr und Ausfuhr von Fleischextrakt, ZfVE 9, 1934, 14.
638. Einfuhr und kein Endel, ZfVED 6, 1931, 382-383.
639. Die gewaltig gestiegene Einfuhr, VE 3, 1928, 335.
640. Einfuhr von Südfrüchten, VE 4, 1929, 342-343.
641. Unsinnige Einfuhr, VE 4, 1929, 333.
642. Teuer erkaufte Einfuhrminderung, ZfVED 7, 1932, 112-113.
643. Was hast du beim Einkauf von Kochgeschirr zu beachten? Eine kurze Zusammenfassung der praktischen Ergebnisse in Heft 2 und 3 (1929) der Mitteilungen der Versuchsstelle für Hauswirtschaft, VE 5, 1930, 268.
644. Die Einkaufsdisziplin der Hausfrau sichert Deutschlands Nahrungsfreiheit, ZfVE 10, 1935, 301-302.
645. Einlagerung der für den Haushalt benötigten Winterkartoffeln, VE 3, 1928, 315.
646. Zur Einlagerung mit Winterobst, VE 3, 1928, 59-60.
647. Die maschinelle Einrichtung in der Großküche, ZfVE 10, 1935, 346-347.
648. Einsäuerung von Gurken mittels Reinzucht Bakterien, VE 4, 1929, 60.
649. Praktisches Einteilen der Gans für einen kleinen Haushalt, ZfVE 14, 1939, 303-304.
650. Eintopf für Sonn- und Wochentage, ZfVE 12, 1937, 363.
651. Eintopfgericht. Beispiel für Eintopfgerichte für die Diätküche, ZfVED 8, 1933, 301.
652. Eintopfgerichte, ZfVED 8, 1933, 300-301.
653. Eintopfgerichte, ZfVE 9, 1934, 366-367.
654. Eintopfgerichte in der Großküche, ZfVE 10, 1935, 76.
655. Noch einige Eintopfgerichte, darunter billige, ostpreußische Nationalgerichte, zur Nachahmung empfohlen, ZfVE 11, 1936, 45.
656. Verschiedene Eintopfgerichte, ZfVE 13, 1938, 40.
657. Verschiedene Eintopfgerichte für den Februar, ZfVE 13, 1938, 25.
658. Das Einwässern von Dörrobst, ZfVE 9, 1934, 95.
659. Einwirkung der Geschmacks-, Geruchs- und Appetitstoffe auf die Sinnesorgane und Drüsenarbeit, VE 5, 1930, 260.
660. Die Einwirkung des Salzes beim Garmachen auf den Fisch, VE 3, 1928, 284.
661. Kurze Einzelhinweise auf den Seefischgenuß, ZfVE 11, 1936, 79.
662. Eiscreme - Rahmeis, VE 2, 1927, 350.
663. Das Eisen und der menschliche Körper. Neue Forschungen - neue Geheimnisse, VE 4, 1929, 79.
664. Eisengehalt einiger Nahrungsmittel, ZfVED 8, 1933, 275.
665. Vom Eisparen im Kuchen, ZfVE 14, 1939, 44.
666. Die "Eiszeit", ZfVE 13, 1938, 169.

667. Eiweiss, VE 5, 1930, 196.
668. Eiweiß durch Milch, ZfVE 12, 1937, 89.
669. Eiweiß aus eigener Scholle, ZfVED 8, 1933, 351-352.
670. Die Eiweiß-Bausteine, VE 2, 1927, 144.
671. Eiweiß- und Wassergehalt verschiedener Nahrungsmittel, VE 2, 1927, 336.
672. Eiweißminimum und Eiweißoptimum in der täglichen Kost mit besonderer Berücksichtigung der vegetarischen Ernährung, VE 3, 1928, 314.
673. ELKA: Hygienische Erziehungsgrundbegriffe und Ernährungsreform für Kinder, VE 5, 1930, 169-170.
674. EMBDEN, Gustav: Physiologie und Volksernährung, VE 5, 1930, 69-71.
675. ENNKER, O.: Was Ernährungskunst leisten kann. Als Heilkunst und als Lebenskunst, VE 4, 1929, 264-265.
676. Entfernung von Arsen aus Wein und Süßmost, ZfVE 13, 1938, 327-328.
677. Entfettungsdiät. Kostgerüst nach Prof. Umber, ZfVED 8, 1933, 308.
678. Borsäurehaltige Entfettungsmittel, ZfVE 9, 1934, 319-320.
679. Ueber die Entstehung des Kropfes, ZfVE 9, 1934, 126.
680. Entwicklung des Fleischverbrauchs in Deutschland 1914-1925, VE 3, 1928, 53-55.
681. Günstige Entwicklung in der Schweinefleischversorgung, ZfVE 11, 1936, 234.
682. Die Entwicklung der Milchkontrollvereine, ZfVED 6, 1931, 366.
683. Die Entwicklung der "Zeitschrift für Volksernährung", ZfVE 12, 1937, 1-2.
684. "Erbgift.", ZfVE 9, 1934, 27.
685. Erdbeer-Marmelade kocht man in 10 Minuten mit Opekta, ZfVE 12, 1937, 188.
686. Erfahrungen mit der S.-H.-G.-Diät bei Lungentuberkulose, ZfVED 8, 1933, 94.
687. Über Erfahrungen und Untersuchungen mit Alete-Nährzucker, ZfVE 12, 1937, 377.
688. Erfolge der Agrar-Reform. Halbierte Eier-Einfuhr. - Genossenschaftliche Monopolpläne, ZfVED 8, 1933, 258.
689. Die Erfolge der Erzeugungsschlacht, ZfVE 12, 1937, 327-328.
690. Erfolge und Schäden von Vitaminpräparaten, VE 4, 1929, 285-286.
691. Coffeinhaltige Erfrischungsgetränke, ZfVE 14, 1939, 292.
692. Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke. Begründung zur Verordnung der Reichsminister des Innern und für Ernährung und Landwirtschaft über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke. Vom 24. Juni 1938. Reichsgesetzbl. I S. 691, ZfVE 14, 1939, 75.
693. Sommerliche Erfrischungsgetränke, ZfVE 9, 1934, 153-154.
694. Ergebnisse der Anbauflächenerhebung im deutschen Ackerbau Ende Mai 1933, ZfVED 8, 1933, 388.
695. Die Erhaltung der Nahrungsmittel im Lichte der Wirtschaftlichkeit und Volksgesundheit, ZfVED 7, 1932, 61-62.
696. Erhöhung der Buttererzeugung, ZfVE 12, 1937, 262.
697. Erhöhung der Milchfett-(Butter-)Produktion, ZfVE 14, 1939, 308-nach 308.
698. Prinzipielle Erklärung über Eviunis-Lebensmittel, VE 4, 1929, 288.
699. Erlaß des Reichs- und Preußischen Arbeitsministers, betr. Ernährung der Jugendlichen. Vom 13. Januar 1937, ZfVE 12, 1937, 90.
700. Erlebnisse im Kurort, ZfVE 9, 1934, 347.
701. Ernährung, ZfVE 13, 1938, 183-184.
702. Von der Ernährung im hohen Alter, ZfVED 7, 1932, 29-30.
703. Die Ernährung des Arbeiters an der Betriebsstelle, VE 3, 1928, 370-371.
704. Ernährung in bleigefährdeten Berufen, ZfVE 9, 1934, 76.
705. Die Ernährung im neuen Deutschland, ZfVE 9, 1934, 63-64.
706. Ernährung und Diätetik, ZfVE 13, 1938, 199-200.
707. Ernährung in der Erholungszeit, ZfVED 6, 1931, 264.
708. Falsche Ernährung bedroht Japans Weltstellung, VE 2, 1927, 349-350.

709. Die Ernährung einer pommerschen Fischerfamilie, ZfVE 9, 1934, 235–236.
710. Ernährung und Geschlechtsorgane, VE 2, 1927, 287.
711. Ernährung und Heufieber, ZfVED 7, 1932, 195.
712. Ernährung des Kindes, ZfVE 12, 1937, 55–56.
713. Zur Ernährung des Kindes in den beiden ersten Lebensjahren außerhalb und innerhalb von Anstalten, VE 2, 1927, 367.
714. Die Ernährung im Kinzig- und Harmersbachtal (nördlicher Schwarzwald), ZfVE 9, 1934, 73–74.
715. Kochsalzfreie Ernährung, ZfVE 13, 1938, 261–262.
716. Künstliche Ernährung des Bodens, VE 5, 1930, 273–274.
717. Ernährung auf dem Lande, VE 5, 1930, 47.
718. Ernährung der werdenden Mutter, ZfVE 12, 1937, 313–314.
719. Ernährung und Pflanzensäfte, ZfVE 12, 1937, 374.
720. Ernährung auf Reisen, VE 5, 1930, 209–210.
721. Ernährung auf Reisen, VE 5, 1930, 225–226.
722. Richtige Ernährung in Sommerfrische und Kurort, ZfVED 8, 1933, 259–260.
723. Ernährung der Schulkinder, VE 3, 1928, 346.
724. Über die Ernährung des Sportmannes, VE 3, 1928, 60.
725. Ist unsere Ernährung richtig?, VE 4, 1929, 152.
726. Die Ernährung der Völker, ZfVE 11, 1936, 298–299.
727. "Ernährung aus dem Walde", ZfVE 13, 1938, 358.
728. Ernährung im Winter, ZfVE 13, 1938, 41.
729. Von der zweckmäßigen Ernährung und der Nahrungszubereitung, ZfVE 10, 1935, 304, 4. Umschlags.
730. Die Ernährungsbehandlung bei Tuberkulose, ZfVE 12, 1937, 347–348.
731. Ernährungsfrage im Preußischen Landtage, VE 5, 1930, 36.
732. Winterliche Ernährungsfragen, ZfVE 9, 1934, 93–94.
733. Winterliche Ernährungsfragen, ZfVE 9, 1934, 355–356.
734. Ernährungsführung im Mai, ZfVE 14, 1939, 155.
735. Die Ernährungskosten in Berlin vom Januar 1924 bis Oktober 1925, VE 1, 1925/26, 28–29.
736. Ernährungs- und Diätkursus auf Bühlerhöhe, ZfVED 6, 1931, 297–298.
737. Ernährungs- und Diätkursus in Rostock, ZfVED 6, 1931, 296.
738. Ernährungskursus der "Schule der Ernährung", Dr. Max Winckel, vom 2. bis 15. Januar 1934, ZfVE 9, 1934, 30–32.
739. Ernährungslage Deutschlands, ZfVE 14, 1939, 170–171.
740. Ernährungslage und Ernährungsprophylaxe, ZfVED 8, 1933, 273.
741. Die neue wissenschaftliche Ernährungslehre und wir Hausfrauen, VE 5, 1930, 96–97.
742. "Ernährungspädagogik", VE 5, 1930, 99–100.
743. Ernährungspolitik auf dem Weltmarkt, ZfVE 9, 1934, 70–71.
744. Ernährungspolitik und Werbung, ZfVE 12, 1937, 348.
745. Die Ernährungsverhältnisse auf der Schwäbischen Alb, ZfVE 9, 1934, 104–105.
746. Ernährungsversuche mit verschiedenen gedüngten Gemüsen, ZfVE 13, 1938, 182.
747. Ernährungs-Vorschau für April. Mitteilungen der Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung, ZfVE 14, 1939, 104.
748. Ernährungs-Vorschau für August. Mitgeteilt vom Rechtsauschuß [sic!] für Volksernährung, ZfVE 14, 1939, 247.
749. Die Ernährungs-Vorschau für Februar. Mitteilungen der Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung, ZfVE 14, 1939, 55.
750. Ernährungs-Vorschau für Januar. Nach Mitteilung der Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung, ZfVE 14, 1939, 25–26.
751. Ernährungs-Vorschau für Juni. Nach Mitteilung der Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung, ZfVE 14, 1939, 169–170.

752. Ernährungs-Vorschau für März. Mitteilung der "Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung", ZfVE 14, 1939, 72.
753. Ernährungs-Vorschau für Mai. Aus der "Reichsarbeitsgemeinschaft für Volksernährung", ZfVE 14, 1939, 138.
754. Ernährungsweise von vier europäischen Völkern, ZfVE 14, 1939, 54.
755. Ueber die Ernährungsweise und die Zähne älterer Taleinwohner vom Bezirk Goms (Wallis) in der Schweiz, ZfVED 7, 1932, 322.
756. Ernährungswirtschaft, ZfVE 10, 1935, 57.
757. Zur Ernährungswirtschaft, ZfVE 12, 1937, 84-85.
758. Warum hat die Ernährungswirtschaft im Krieg versagt?, ZfVE 13, 1938, 357-358.
759. Ernährungswissenschaft und Schweinemast, VE 3, 1928, 366.
760. Die Ernte, ZfVED 7, 1932, 310-311.
761. Die deutsche Ernte nach Eiweißgehalt und Stärkewert, ZfVE 13, 1938, 7-8.
762. Die deutsche Ernte 1937. Endgültige Ergebnisse, ZfVE 13, 1938, 151-152.
763. Die Ernte 1934. Mitteilungen aus dem Reichsernährungsministerium, ZfVE 9, 1934, 247.
764. Erntedankfest 1936, ZfVE 11, 1936, 289.
765. Ernteschäden, ZfVE 9, 1934, 177.
766. Erntesorgen in aller Welt, ZfVE 9, 1934, 188.
767. Erntesteigerung, ZfVE 10, 1935, 214-215.
768. Erntesteigerung, ZfVE 12, 1937, 293.
769. Erntetag. Sinn des deutschen Erntebrauches, ZfVE 12, 1937, 285-286.
770. Eröffnung der Ausstellung "Diätetik in Familie und Gaststätte", ZfVED 7, 1932, 165.
771. Die Eröffnungsrede Darrés, ZfVE 14, 1939, 125-126.
772. Erweiterung der Futtergrundlage durch Kartoffelanbau, ZfVE 12, 1937, 169.
773. Praktische und produktive Erwerbslosenfürsorge, ZfVED 6, 1931, 28-29.
774. Zwischen Erzeuger und Verbraucher. Die Leistung der Lebensmittelindustrie, ZfVE 12, 1937, 280.
775. Erzeuger- und Verbraucherpreis, VE 3, 1928, 285.
776. Heimische Erzeugnisse, VE 4, 1929, 333.
777. Die fischindustrielle Erzeugung, ZfVE 12, 1937, 27-28.
778. Die Erzeugung von Qualitätsware für die Ernährung, VE 2, 1927, 301-302.
779. Erzeugungsreserven in Deutsch-Österreich, ZfVE 13, 1938, 119.
780. Die Erzeugungsschlacht geht weiter! Die sieben Punkte, ZfVE 13, 1938, 24.
781. Erziehung und Unterricht, VE 3, 1928, 32.
782. Erziehung und Unterricht, VE 3, 1928, 80.
783. Erziehung und Unterricht, VE 4, 1929, 96.
784. Erziehung und Volksernährung, ZfVED 8, 1933, 20.
785. Essen im Gasthaus, ZfVE 14, 1939, 291.
786. Das Essen für den Sportler, ZfVE 11, 1936, 220.
787. Warmes Essen in den Betrieben und die Behebung nervöser Magen- und Darmerkrankungen und Magenblutungen, ZfVE 14, 1939, 284.
788. Warmes Essen oder Tabakdeputat?, ZfVE 14, 1939, 232.
789. Der Essig im Frühlingsalat und in der Frühjahrsküche, ZfVE 13, 1938, 149.
790. Essig nach dem Katadyn-Verfahren, ZfVED 8, 1933, 385.
791. Essig oder Zitronensaft?, ZfVE 9, 1934, 155-156.
792. Essig oder Zitronensaft?, ZfVE 13, 1938, 149.
793. Essig-Essenz, ZfVE 11, 1936, 48.
794. Essigessenz - Naturessig, ZfVE 14, 1939, 275.
795. ETTLING, Wilhelm: Was tut Italien für seine Obst- und Gemüsezüchter? Verpackungsvorschriften - Verbilligung der Frachttarife - Ausschaltung von Zwischenhändlern, VE 4, 1929, 26-27.

796. Eviunis-Lebensmittel, VE 4, 1929, 318–319.
797. Fachanstalten für gärungslose Fruchteverwertung, VE 3, 1928, 13–14.
798. FACKELMANN, Hans: Die Hausfrau hilft mit, ZfVE 11, 1936, 233–234.
799. FANGAUF: Ernährungsunterricht in Schulen, VE 3, 1928, 178–179.
800. FASSBENDER, Martin: Zur Reform des Ernährungswesens in den Krankenanstalten, VE 2, 1927, 20–21.
801. -: Die Ernährungsfrage eine naturwissenschaftliche und ethische Frage, VE 3, 1928, 2–4.
802. -: Geleitwort zum III. Jahrgang der "Volksernährung", VE 3, 1928, 1–2.
803. -: Volksgesundheit durch Ernährung, VE 3, 1928, 133–135.
804. Fastenkuren und Fastentage, VE 5, 1930, 370–371.
805. FEIERABEND, Hans: Bericht über die Säuglingssterblichkeit und Milchproduktion, ihre wirtschaftlichen Zusammenhänge und die Aufgabe unserer Landwirtschaft, VE 1, 1925/26, 154–155.
806. -: Die deutsche Landwirtschaft in ihrem Anteil an der Nahrungsmittelversorgung 1913, 1924 und 1925, VE 1, 1925/26, 171–172, 179–181.
807. -: Roggenbrot – nicht Weizenbrot!, VE 1, 1925/26, 110.
808. -: Die deutsche Landwirtschaft in ihrem Anteil an der Nahrungsmittelversorgung, VE 2, 1927, 273–276.
809. -: Deutschlands Nahrungsmittelversorgung und ihr Einfluß auf die landwirtschaftlichen Produktions- und Absatzverhältnisse, VE 3, 1928, 234–235, 247–249.
810. FEIGE, E.: Die Bedeutung der Milchfarbe, VE 5, 1930, 317.
811. -: Eine Fettmangelkrankheit?, ZfVED 6, 1931, 230–231.
812. -: Normales Lebensgewicht, Diabetes und Sterblichkeit, ZfVED 6, 1931, 231.
813. -: Die anorganischen Spinatbestandteile und die Ernährungsanämie, ZfVED 6, 1931, 230.
814. -: Vom Wert der Magermilch, ZfVED 6, 1931, 159–160.
815. -: Aepfel als Skorbutheilmittel, ZfVED 7, 1932, 287.
816. -: Vom Fleisch und seiner Zubereitung, ZfVED 7, 1932, 288–289.
817. -: Neues über Fettmangelstörungen, ZfVED 7, 1932, 78.
818. -: Vom Vitamingehalt der Milch, ZfVE 9, 1934, 158.
819. Feinkost in der Diätkost, ZfVED 7, 1932, 379–380.
820. FELIX, K[urt]: Harnsäurestoffwechsel und Gicht, ZfVED 7, 1932, 326–327.
821. Warum Felsche Eviunis Kakao?, VE 5, 1930, 98.
822. Festessen, VE 4, 1929, 314–315.
823. Neue Feststellungen über den Alkoholgehalt von Malzbier und der gebräuchlichen heutigen Vollbiere, ZfVE 9, 1934, 320.
824. Neuere Feststellungen zur hygienischen Beurteilung des Kaffeegenusses, ZfVE 11, 1936, 108.
825. Fett, VE 5, 1930, 196.
826. Fett aus Abfall. Nutzbarmachung geringwertiger Fettrohstoffe, ZfVE 14, 1939, 322.
827. Fett aus Abwässern, ZfVE 9, 1934, 286.
828. Fett in verschiedenen Nahrungsmitteln, ZfVED 8, 1933, 211–212.
829. Vom Fett, seiner Verdaulichkeit und Aufnahme im menschlichen Körper, ZfVE 10, 1935, 351.
830. Wer ißt mehr Fett?, ZfVE 12, 1937, 138.
831. Deutsche Fettheringe auf dem Höhepunkt der Qualität, ZfVE 13, 1938, 244.
832. Die Fettlücke kein Problem mehr?, ZfVE 11, 1936, 313, 315.
833. Die synthetische Fettsäure. Verfahren und Verarbeitung – Neueste Fortschritte der Rohstoffschöpfung, ZfVE 13, 1938, 350–351.
834. Landwirtschaftliche Fett- und Eiweißsteigerung, ZfVE 9, 1934, 365–366.
835. Fettsynthese durch Schimmelpilz- und Hefekulturen. Gärungsschemische Fett- und Futtereweißgewinnung aus Kohlehydraten des deutschen Bodens, ZfVE 14, 1939, 300.
836. Der Fett-Topf, ZfVED 8, 1933, 136–137.
837. Fettverordnung, ZfVED 8, 1933, 150–151.

838. Deutschlands Fettversorgung, Fettvermehrung, Fettersatz, ZfVE 10, 1935, 155–156.
839. FINCKE, Heinrich: Beschaffenheit und Zusammensetzung der Kakaoerzeugnisse, VE 5, 1930, 215–220.
840. –: Deutschlands Verbrauch an den einzelnen Kakaoerzeugnissen, VE 5, 1930, 265–266.
841. –: Wissenschaft und Trugwissenschaft aus dem Gebiete der Ernährung. Vortrag, gehalten im Verein Deutscher Chemiker e.V., Bezirksverein Rheinland. Sitzung am Sonnabend, dem 26. April 1930 im Hörsaal V der Universität, VE 5, 1930, 160–161.
842. –: Kakao in der deutschen Einfuhr, ZfVED 7, 1932, 62–63.
843. –: Unerfreuliche Volksbelehrung über Ernährung, ZfVED 7, 1932, 332.
844. –: Das volkstümliche Schrifttum über Ernährung muß überwacht werden!, ZfVED 8, 1933, 247.
845. –: Zusammensetzung, Nährwert und Kaloriengehalt verschiedener Kakaogetränke für Haushalt und Krankenverpflegung, ZfVED 8, 1933, 189.
846. –: Grundlagen, Notwendigkeiten und Zeitströmungen der deutschen Volksernährung, ZfVE 9, 1934, 248–250.
847. –: Milch als Nahrungsmittel im Haushalt, ZfVE 9, 1934, 53–55.
848. –: Volksgesundheits- und Ernährungsführung. Anteilnahme des Chemikers, Technikers und Wirtschaftlers an hygienischen Fragen und falsche Wege ärztlicher Belehrung, ZfVE 13, 1938, 29–31.
849. –/WINCKEL, Max/ROMINGER, [Erich]: Ein Brief als Beitrag zu Streitfragen der deutschen Ernährung, ZfVE 12, 1937, 47–51.
850. –/ZILKENS: Zahnschädigungen und Schokolade, ZfVED 6, 1931, 268–271.
851. FINK: Biologische Rohstoffsynthesen, ZfVE 12, 1937, 336–337.
852. FINZEL, W.: Woher kommen unsere Seefische?, VE 4, 1929, 353–356.
853. –: Die volkswirtschaftliche Bedeutung der deutschen Seefischerei und der deutschen Fischindustrie, ZfVED 7, 1932, 97–100.
854. Die Firma E. Paßburg auf der Ausstellung "Die Ernährung". (Die Erhaltung der Lebensstoffe durch die moderne Technik.), VE 3, 1928, 139–140.
855. Fisch ist auch Fleisch, ZfVE 14, 1939, 105.
856. Der Fisch rückt auf in die ersten Reihen der deutschen Nahrungsmittel, ZfVE 11, 1936, 13–14.
857. FISCHER, Otto: Neue Maßnahmen auf dem Gebiet der Fettwirtschaft, ZfVE 9, 1934, 348–349.
858. Fischkochstunde im Film, VE 4, 1929, 365–366.
859. Fischkochtage Wasserkante, ZfVED 7, 1932, 63.
860. Die deutsche Fischkonservenindustrie, ZfVE 12, 1937, 170.
861. FISCHLER, F.: Jod, ein lebensnotwendiger körpereigener Nährstoff, ZfVE 9, 1934, 84–85.
862. Fischmischgerichte, überbacken. Sehr geeignet für die Resteverwertung!, ZfVE 11, 1936, 314.
863. Fischrezepte, ZfVE 13, 1938, 25–26.
864. Der "zusätzliche" Fischtag, ZfVE 11, 1936, 80.
865. FLACH, Julius: Nahrungssicherung durch Kühlhaltung, ZfVE 11, 1936, 229–230.
866. –: Kühlen oder einfrieren? Zur Vorrathaltung von Obst und Gemüse, ZfVE 12, 1937, 154–155.
867. FLAIG, J.: Alkoholmißbrauch unter Erwerbslosen und seine Bekämpfung, ZfVED 8, 1933, 66–67.
868. –: Vom Genuß-, Nähr- und Heilwert von Trauben und Traubensaft, ZfVE 12, 1937, 131–134.
869. –: Die alkoholischen Getränke in ihrer Beziehung zur Ernährung, ZfVE 13, 1938, 179.
870. –: Einige Küchenzubereitungen aus Traubensaft, ZfVE 13, 1938, 88–89.
871. –: Von Untersuchungen über die chemische Zusammensetzung und den Vitamingehalt von Obst- und Gemüsesäften, ZfVE 13, 1938, 168.
872. –: Zum Wechselverhältnis zwischen Ernährungs- und Trinkreform, ZfVE 14, 1939, 49–50.
873. Für Flaschenkinder, ZfVE 11, 1936, 48.
874. FLATAU, Paul: Die deutschen Zuckerbörsen und der Zuckerhandel, ZfVED 7, 1932, 294–296.
875. Fleckenbildung bei Konservenbüchsen, VE 5, 1930, 241–242.
876. Fleischextrakt – Hefeextrakt, ZfVE 9, 1934, 368.

877. Eine Fleischextrakt-Fabrik in Dänemark, ZfVE 9, 1934, 304.
878. Wovon hängt die Fleischgüte ab?, ZfVE 9, 1934, 157.
879. Fleischnahrung als Ursache von Organkrankheiten, VE 4, 1929, 155.
880. Fleischpökellung, VE 2, 1927, 349.
881. Fleischverbrauch, ZfVED 8, 1933, 369–370.
882. Fleischverbrauch und Brot, ZfVED 8, 1933, 370.
883. Fleischverbrauch und Rationalisierung der Arbeit, VE 2, 1927, 302–303.
884. FLICK, Otto: Landwirtschaft und Zuckerrübenbau, ZfVED 7, 1932, 293–294.
885. FLIERL, F.: Betrachtung über die Zubereitung der Speisen, VE 2, 1927, 205–206.
886. FLIESS, Robert: Milch für den Säugling. Keimarm und vitaminreich, VE 2, 1927, 123–124.
887. Flockengerichte, ZfVE 11, 1936, 335.
888. Flockenrezepte, ZfVED 8, 1933, 354–355.
889. Fluor in der Nahrung, VE 5, 1930, 162.
890. Förderung der Mäßigkeitsbewegung, ZfVE 12, 1937, 230.
891. Förderung des Obstbaues durch Steigerung der Bienenzucht, ZfVE 11, 1936, 312–313.
892. Förderung der Verdauung durch Maggis Würze, VE 4, 1929, 105.
893. FÖRSTER, Eva: Verwendung des Eies im Haushalt, ZfVED 7, 1932, 160–161.
894. Folgen des Mangels an Ergänzungsstoffen, VE 2, 1927, 384.
895. FORNET, Artur [Arthur]: Tabellarische Uebersicht über die gebräuchlichsten Spezial-Konsumbrote, VE 1, 1925/26, 105–107.
896. –: Die Essener Bäckereiausstellung, VE 2, 1927, 204–205.
897. –: Einige Mehluntersuchungsmethoden, ZfVED 6, 1931, 168–170.
898. Die milchwirtschaftliche Forschung, ZfVE 13, 1938, 343–344.
899. Forschung und Praxis für die Ernährung, ZfVE 12, 1937, 327.
900. Die neuen Forschungen, VE 2, 1927, 334.
901. Neue Forschungsergebnisse in der Diätbehandlung, ZfVED 6, 1931, 262–263.
902. Fortschritte bei der Feinkäseherstellung in Deutschland, VE 4, 1929, 335.
903. Fortschritte der Konservierungstechnik durch Gefrieren in Amerika, ZfVE 14, 1939, 185–186.
904. Zur Frage des Anbaues der Sojabohne, ZfVE 9, 1934, 127–128.
905. Zur Frage der Bekömmlichkeit von Weinen, ZfVE 13, 1938, 371–373.
906. Die Frage des Bohnenkaffees und Koffeins auf der Tagung der Deutschen Pharmakologischen Gesellschaft, ZfVE 13, 1938, 230.
907. Zur Frage der Milchbelieferung der Städte, VE 3, 1928, 382.
908. Zur Frage der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, ZfVED 6, 1931, 178–179.
909. Fragekasten. Kochkiste – Konserve – Mehlschwitze – Zuckergenuß, ZfVE 12, 1937, 297.
910. Verschiedene Fragen über Praxis der Großküche, ZfVE 10, 1935, 345–346.
911. Zeitgemäße Fragen über Gemüsekonserven, ZfVE 14, 1939, 71–72.
912. FRANCÉ, H.: Apfel-Limonade vom Faß – Die deutsche Getränkeindustrie auf neuen Wegen, ZfVE 12, 1937, 227.
913. FRANCÉ, R.H.: Die unerschöpflichen Nahrungsquellen des Meeres, ZfVE 9, 1934, 148.
914. FREITAG: Käsebereitung aus pflanzlichen Rohstoffen, VE 5, 1930, 305–306.
915. –: Auftauen von Gefrierfleisch, ZfVED 6, 1931, 262.
916. –: Woher stammen die Bezeichnungen unserer Fleischwaren?, ZfVED 6, 1931, 333.
917. –: Kupferhaltige Nahrungsmittel, ZfVED 6, 1931, 275–276.
918. –: Rübengeschmack von Milch und Butter, ZfVED 6, 1931, 278.
919. –: Trockeneis. Verwendung fester Kohlensäure zu Kühlzwecken, ZfVED 6, 1931, 260–261.
920. –: Eierkonservierung durch Gas, ZfVED 7, 1932, 8–9.
921. –: Fleisch- und Wurstvergiftungen, ZfVE 11, 1936, 230–231.
922. –: Fettsäuresynthese zur Entlastung der deutschen Fettbilanz. Die deutsche Fettversorgung, ZfVE 14, 1939, 180–181.
923. FREITAG, R.: Neue Wege der Konservierungstechnik mittels Begasung, ZfVE 10, 1935, 90–91.

924. FRESSENIUS, L.: Ueber die katalytischen Eigenschaften der Mineralwässer. Auszug aus dem bei der Tagung des Verbandes selbständiger öffentl. Chemiker in Marburg am 23. September gehaltenen Vortrag, VE 3, 1928, 93.
925. FREUDENBERGER, Hermann-Heinrich: Die volkspolitische Bedeutung des Reichserbhofgesetzes, ZfVE 9, 1934, 18–19.
926. FRIEDBERGER, E.: Über den Anschlagwert der Nahrung, insbesondere über seine Herabsetzung durch den Kochprozeß, VE 2, 1927, 225–228.
927. –: Ueber Rohkost, VE 3, 1928, 311–312.
928. –: Die Bedeutung der Rohkost, VE 4, 1929, 133–135, 162–164, 224.
929. –/ABRAHAM, A.: Ueber den Nährwert von rohen und gekochten Hühnereiern, VE 4, 1929, 182–183.
930. Frischhaltung der Nahrungsmittel, ZfVE 14, 1939, 219–220.
931. Entrahmte Frischmilch, ZfVE 14, 1939, 312–313.
932. Frisch-Most, VE 4, 1929, 109.
933. Frischsäfte in der Behandlung von Magenleiden, ZfVE 13, 1938, 6.
934. FRITZEN, Alexander: Volksernährung und landwirtschaftliche Rettungsaktion, VE 4, 1929, 243–244.
935. FROMM: Zusammenstellung abgerundeter Durchschnittswerte von Nahrungsmitteln, die wichtig sind für die Zuckerdiät, ZfVED 6, 1931, 126–127.
936. FROMME, W.: Nahrungsmittelvergiftung durch Enteneier?, ZfVED 8, 1933, 159.
937. "Front zum Acker". Reichsernährungsminister Dietrich – Schiele, VE 5, 1930, 101.
938. Eine deutsche Frucht als vorzüglicher deutscher Tee, VE 2, 1927, 238–239.
939. Frucht vor vitaminfreien Nahrungsmitteln, ZfVE 14, 1939, 215.
940. Fruchtsäfte für den Sommer, VE 3, 1928, 110–111.
941. Früchtebrot, ZfVE 12, 1937, 124.
942. Gärungslose Früchteverarbeitung, VE 3, 1928, 346–347.
943. Gärungslose Früchteverwertung, VE 3, 1928, 174.
944. Frühgemüse aus südlichen Ländern, ZfVE 13, 1938, 117.
945. Frühjahrsmüdigkeit und Frühlingsnahrung, VE 5, 1930, 178–179.
946. Frühjahrs-Speisezettel, ZfVE 13, 1938, 135–136.
947. Frühlingssalat, VE 4, 1929, 142–143.
948. Das Frühstück, ZfVE 9, 1934, 222–223.
949. Zum Frühstück "Weißwurst!", ZfVED 6, 1931, 196.
950. Das zweite Frühstück beachten, ZfVE 13, 1938, 136–137.
951. Der Führer hat gesprochen, ZfVE 11, 1936, 273–274.
952. Das Für und Wider eines Dampfkochtopfes, ZfVE 13, 1938, 376.
953. FÜRST, Th[eodor]: Die Ernährungshygiene als Teilaufgabe der konstitutionellen Betreuung der Jugend, ZfVED 8, 1933, 278–281.
954. –: Modifikationen des menschlichen Wachstums, ZfVE 10, 1935, 241–246.
955. –: Die Beurteilung des Entwicklungs- und Ernährungszustandes von Schulneulingen, ZfVE 11, 1936, 100–102.
956. –: Streiflichter zur Hygiene des Brotes. (Bemerkungen zu dem Aufsatz von Dr. Evers in Heft 16), ZfVE 11, 1936, 52–53.
957. FUHRMANN, A.: Sport und Ernährung, VE 2, 1927, 202–203.
958. FUNCK, Carl: Nährschäden Erwachsener, VE 2, 1927, 310–311.
959. –: Diätküchen für Werktätige, VE 3, 1928, 275–277.
960. –: Diätküchen für Unbemittelte, VE 4, 1929, 132–133.
961. –: Richtlinien für eine offene Fürsorge für Diätbedürftige, VE 4, 1929, 321–323.
962. –: Allergiekrankheiten und Nährschäden Erwachsener, ZfVED 6, 1931, 299–302.
963. –: Kriegsnährschäden, ZfVED 6, 1931, 286–287.
964. –: Vegetatives Nervensystem und allergische Nährschäden, ZfVED 6, 1931, 62–63.

965. –: Nährschäden nach Aufhebung der Blockade, ZfVED 8, 1933, 272.
966. –: Nährschäden der Blockade- und Notzeiten Deutschlands, ZfVED 8, 1933, 219–220.
967. FUNCK, E.: Eine Lücke in der sozialen Krankenfürsorge, VE 2, 1927, 295–296.
968. Das Fundament der Gesundheit ist die richtige Ernährung, VE 5, 1930, 180.
969. FUNK, Erich: Reformgeschäft und Geschäftsreform, VE 2, 1927, 203–204.
970. GABRIEL, E.: Wie können wir unsere Zähne gesund erhalten?, VE 3, 1928, 298–299.
971. –: Was muß der Arzt vom Alkohol- und Tabakmißbrauch wissen?, ZfVE 14, 1939, 91.
972. GAEDE, D.: Bedeutung von Hormonen und Vitaminen bei der Nervenerregung, ZfVE 14, 1939, 64–65.
973. –: Moderne Vitaminforschung im Lichte der Volksgesundheit, ZfVE 14, 1939, 45–46.
974. –: Vitaminreserven oder Vitamine in Reserve?, ZfVE 14, 1939, 308:.
975. Gärungsessig und Essenzessig, ZfVE 11, 1936, 140.
976. Gärungs-Prophylaxe in der Säuglingsernährung durch Mondamin, ZfVE 14, 1939, nach 316.
977. GANGLER, K.: Ueber Bienen und Honig, VE 4, 1929, 43–44.
978. Die deutsche Gartenbauwirtschaft in Zahlen, ZfVE 13, 1938, 140–141.
979. GARVENS, Eugenie v.: Hering – ein Sommergericht, ZfVE 10, 1935, 236.
980. Die Gasgroßküche, ZfVE 13, 1938, 53–54.
981. Das rollende Gasthaus, ZfVE 13, 1938, 101.
982. "Gastronomie" und "Gastrotechnik" ins Deutsche übersetzt?, VE 5, 1930, 275.
983. Die deutschen Gaststätten in der kommenden Saison, ZfVE 11, 1936, 161–162.
984. Was man in den Gaststätten zum erhöhten Fischverbrauch sagt, ZfVE 12, 1937, 199–200.
985. GAUDLITZ: Ernährung bei Fieber, ZfVE 11, 1936, 309–310.
986. Gebißverfall und Ernährung (insbesondere bei Bäckern), ZfVE 13, 1938, 129–130.
987. Zehn Gebote für das Backen mit Hefe, ZfVE 13, 1938, 120.
988. 10 Gebote der Ernährung, ZfVED 6, 1931, 131.
989. 10 Gebote für die Gewinnung gesunder und sauberer Milch, VE 4, 1929, 59–60.
990. 10 Gebote Kampf dem Verderb, ZfVE 11, 1936, 382.
991. 10 Gebote für das Schulfrühstück, VE 5, 1930, 162.
992. 10 Gebote für das Schulfrühstück, ZfVED 6, 1931, 131.
993. 10 Gebote der Sparsamkeit, ZfVED 6, 1931, 243.
994. Zwölf Gebote zweckmäßiger und sparsamer Ernährung, ZfVE 12, 1937, 369–370.
995. Gedanken zu diättherapeutischem Handeln in der Kinderheilkunde, ZfVE 14, 1939, 207–208.
996. Gefährliche verzinkte Gefäße, ZfVE 9, 1934, 126.
997. GEFE, O./ZSCHÖRNER, M[artha]: Briefwechsel, ZfVE 12, 1937, 106–107.
998. Geflügelfleisch 1933 billiger als je, ZfVED 8, 1933, 336.
999. Geflügelwirtschaft in Not, ZfVED 7, 1932, 63–64.
1000. Gefrierfleisch, VE 2, 1927, 31.
1001. Das größte Gefrierhaus Europas in Italien, ZfVE 9, 1934, 48.
1002. Wo wird am meisten gegessen?, ZfVE 13, 1938, 56.
1003. Gehalt der Fetträger an Lezithin u. Vitaminen. Basen- bzw. Säureüberschuß, ZfVED 8, 1933, 212.
1004. Gehalt einiger Fleischsorten an Purinkörpern, ZfVED 8, 1933, 275.
1005. Der Gehalt an Inulin, Fruchtzucker, Karamel und Aromastoffen im Mühlenfrack, ZfVE 14, 1939, 324.
1006. Über den Gehalt der Kartoffeln an Vitamin B1 und B2 (Komplex) und seine Beeinflussung durch verschiedene Düngung, ZfVE 13, 1938, 103.
1007. Gehalt der Nahrungsmittel an Ergänzungsstoffen, VE 2, 1927, 256.
1008. Gehalt der Nahrungsmittel an Ergänzungsstoffen, VE 2, 1927, 272.
1009. Gehalt der Nahrungsmittel an Mineralstoffen, VE 2, 1927, 160.
1010. Gehalt verschiedener Nahrungsmittel an Harnsäure, ZfVED 8, 1933, 339, 355.
1011. Der Gehalt des Sauerkrauts an Vitamin C, VE 5, 1930, 357.

1012. Gehalt der Süßmoste an Vitamin C und A, ZfVE 13, 1938, 179.
1013. Über Gehaltsschwankungen von Arzneipflanzen, ZfVE 13, 1938, 72.
1014. Gelantine im Speiseeis, VE 3, 1928, 78-79.
1015. Gelee und Marmeladen aus - Tomaten, ZfVED 7, 1932, 64.
1016. Gemüse in den verschiedenen Jahreszeiten, ZfVED 8, 1933, 48.
1017. Mehr heimisches Gemüse auf den Märkten, ZfVE 11, 1936, 234-235.
1018. Gemüse sind nicht teuer!, VE 5, 1930, 212.
1019. Gemüse reichlich und richtig verwenden!, ZfVE 10, 1935, 302-303.
1020. Gemüse - richtig zubereiten!, ZfVE 14, 1939, 2. S. nach 316.
1021. Hollands Gemüseausfuhr, ZfVED 6, 1931, 179-180.
1022. Deutscher Gemüsebau nach holländischem Muster, VE 2, 1927, 46.
1023. Junge grüne Gemüsebohnen, ZfVE 10, 1935, 170-171.
1024. Neue Gemüseflut nach Deutschland?, ZfVED 6, 1931, 366-367.
1025. Zeitgemäße Gemüsegerichte zur Herbst- und Winterzeit, ZfVE 14, 1939, 289.
1026. Gemüsekochbrühe, Kalisalze, Trombose, VE 4, 1929, 349-350.
1027. Gemüsekonservierung als Mittel zur besseren Eigenversorgung, ZfVE 9, 1934, 136-137.
1028. Genehmigung bei Verwertung von entrahmter Milch, Restmilch, ZfVE 13, 1938, 119.
1029. Etwas über den Genuß und die Zubereitung von Hammelfleisch!, ZfVE 10, 1935, 362.
1030. Schmackhafte Gerichte aus Blumenkohl und Schwarzwurzeln, ZfVE 10, 1935, 76.
1031. GERLACH: Der Einfluß der Ernährung auf die Höhe und Zusammensetzung der Roggen- und Weizenernte, VE 3, 1928, 114-117.
1032. GERSON, Max: Erwiderung auf die Arbeit C. von Noordens "Bemerkungen zur Gerson-Diät", ZfVED 7, 1932, 319-320.
1033. Gerson-Diät, VE 5, 1930, 65-66.
1034. Wie entsteht der unangenehme Geruch und Geschmack silberner Bestecke?, ZfVE 10, 1935, 240.
1035. Geschmack und Aroma des Brotes, ZfVE 11, 1936, 108.
1036. Das neue Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen. Gültig ab 1. Oktober 1927, VE 2, 1927, 296-297.
1037. Gesichtspunkte hinsichtlich der Durchführung von Fabrikspeisung, VE 4, 1929, 348-349.
1038. Gesund durch Gemüse und Obst, ZfVE 12, 1937, 315-316.
1039. Gesundheit durch Arbeit, ZfVE 13, 1938, 55-56.
1040. Zwölf Gesundheitsregeln für jedermann, hg. v. Deutschen Roten Kreuz, ZfVE 9, 1934, 95-96.
1041. Der Gesundheitswert der Banane im Urteil hervorragender Kliniker, VE 4, 1929, 344.
1042. Das Getränk des Sportlers, ZfVE 10, 1935, 358-359.
1043. Die Getränkefrage, VE 3, 1928, 347-348.
1044. Das Getreide im Mahlprozeß, VE 2, 1927, 368.
1045. Unsere Getreideernte hat den Erwartungen entsprochen, ZfVE 12, 1937, 378.
1046. Getreidekeimlinge, ZfVE 12, 1937, 123.
1047. Reine Getreidestärke in Diät und Ernährung, ZfVE 11, 1936, 43.
1048. Günstige Getreide- und Kartoffelversorgungslage, ZfVE 14, 1939, 201-202.
1049. GEUTING, W.: Die Gemeinden und die Volksernährung, VE 2, 1927, 181-184.
1050. -: Haushaltswirtschaft, VE 2, 1927, 40-41.
1051. Gewinn beim Roggenbau, VE 2, 1927, 15.
1052. Ueber die Gewinnung von Lezithin aus Pflanzen, VE 4, 1929, 335.
1053. Gewürzchemie und -Botanik, ZfVE 9, 1934, 143.
1054. [Gewürze], ZfVED 8, 1933, 47-48.
1055. Ausländische Gewürze und deutsche Würzen, ZfVE 12, 1937, 89-90.
1056. Einheimische Gewürze, ZfVE 9, 1934, 9-10.
1057. Gicht: Diät, ZfVED 7, 1932, 94.

1058. GIESE, Rudolf: Nach welchen Grundsätzen ist der Stoffplan für die Hauswirtschaftskunde aufzustellen?, VE 3, 1928, 38–39.
1059. –: Schwarzwurzel, ZfVED 6, 1931, 122–123.
1060. –: Sparen ohne zu darben. Ein Unterrichtshalbtage im Monat Mai in einer Schulküche, ZfVED 7, 1932, 191.
1061. –: Johannislauch, ZfVED 8, 1933, 59–60.
1062. –: Teltower Rübchen, ZfVED 8, 1933, 9.
1063. –: Ernährungsbiologie im Unterricht, ZfVE 9, 1934, 332.
1064. –: Das erste Gericht in der Schulküche, ZfVE 9, 1934, 298.
1065. –: Lehrstoffplan für die Ernährungsbiologie im Unterricht in Schule und Haus, ZfVE 9, 1934, 295–297.
1066. –: Erhöhung der Eierproduktion, ZfVE 10, 1935, 212.
1067. –: Der Garten im Dienst der Ernährung, ZfVE 10, 1935, 72–73.
1068. –: Was ich dem Hauswirtschaftsunterricht wünsche, ZfVE 10, 1935, 289–290.
1069. –: Kleinvieh-zucht im Unterricht. Ziegenzucht und Volksernährung, ZfVE 10, 1935, 92–93.
1070. –: Die küchentechnische Behandlung der Mahlerzeugnisse. (Zugleich Antwort auf die Fragen in Heft 16, Seite 255.), ZfVE 11, 1936, 382.
1071. –: Warum im Kleinbetrieb so wenig Frischgemüse mit Erfolg eingewintert wird, ZfVE 11, 1936, 264–265.
1072. –: Zuverlässige Eierkonservierung im Haushalt, ZfVE 12, 1937, 236.
1073. –: Ernährungsweise einer "Kuhbauern"-Familie, ZfVE 12, 1937, 282–283.
1074. –: Die Fachzeitschrift im Dienst des Unterrichts, ZfVE 12, 1937, 274.
1075. –: Ein Fünfjahresplan für den Kleingarten. Erhöhung der Gartenproduktion durch gemischte Bepflanzung und Fruchtfolge, ZfVE 12, 1937, 323–324.
1076. –: Schule und Volksernährung, ZfVE 12, 1937, 82.
1077. –: Das Einweichen des Gemüses, ZfVE 13, 1938, 224.
1078. –: Qualitätsverbesserung des Wurzelgemüses, ZfVE 13, 1938, 35–36.
1079. –: Fehlerhaftes Durstlöschen bei Schulkindern. Beobachtungen eines Schulmannes, ZfVE 14, 1939, 291–292.
1080. GIESE, Traute: Diätspeisezettel, ZfVED 6, 1931, 223–226.
1081. GLÄSER, A.: Richtige und vernünftige Ernährungs- und Lebensweise und ihr Einfluß auf Arbeitskraft, Arbeits- und Lebensfreude, VE 5, 1930, 137–139.
1082. –: Die öffentlichen Speisungen im kommenden Winter. Ein Aufruf an die Gemeinden und Wohlfahrtsvereinigungen zu praktischen Maßnahmen, ZfVED 6, 1931, 284–286.
1083. –: Öffentliche Volksspeisungen, ZfVED 6, 1931, 17–20.
1084. –: Das Chemnitzer städtische Speisehaus, ZfVED 7, 1932, 362–363.
1085. –: Die Winterspeisung der Chemnitzer Nothilfe. Ein Beispiel dafür, wie man öffentliche Speisungen billig und doch zweckentsprechend durchführen kann, ZfVED 7, 1932, 36–37.
1086. –: Großküche und Volksernährung, ZfVE 9, 1934, 36.
1087. –: Aufklärung in der Volksernährung, eine dringliche Aufgabe im neuen Reich, ZfVE 10, 1935, 193–194.
1088. GLÄSER: Kohlenhydratnahrung bei Tuberkulose und Krebs, ZfVED 6, 1931, 118–119.
1089. GLOOR, D.W.: Die Diät im Krankenhaus, VE 5, 1930, 151–152.
1090. GODLEWSKI, Willy: Die Ernährung des Sportmannes, VE 5, 1930, 319–321.
1091. GOEBEL, F[erdinand]: Die Ernährung Alkoholkranker, VE 5, 1930, 350–351.
1092. GÖTHLIN, Gustaf Fr.: Ein Ausweg, bei bekanntem Kalorienbedarf eine obere Grenze für den Eiweißbedarf in der menschlichen Kost anzugeben. Nach einem Referat im Skand. Archiv f. Physiologie, Bd. XLII, ZfVE 11, 1936, 70–71.
1093. GOETZ, O.: Der deutsche Obstbau, ZfVE 12, 1937, 278–279.
1094. GOHR, H.: Pilze und Schwämme in ihrer ernährungsphysiologischen Bedeutung, ZfVED 7, 1932, 200–203.

1095. GOLDEN-SCHERER, H.: Vitamine sind notwendig, VE 5, 1930, 275–276.
1096. GOLDSCHNEIDER: Die Ernährung des alternden Menschen, ZfVED 8, 1933, 231–232, 248–250.
1097. GONSER, I.: Flüssiges Obst. Gärungslose Früchteverwertung, VE 5, 1930, 347–350.
1098. GORDON, Leo v.: Ein Beitrag zur diätetischen Behandlung der Hyperazidität und des Magengeschwürs, VE 3, 1928, 314.
1099. –: Basenüberschüssige Kost und Krebs, ZfVE 9, 1934, 119–120.
1100. –: Die Ursachen der Zahnkaries und ihre Beziehungen zum Verbrauchszucker, ZfVE 11, 1936, 151–153.
1101. GORDONOFF, T.: Sind die Eviunis-Lebensmittel vitaminhaltig?, VE 4, 1929, 379–380.
1102. GOTTSCHALK, Alfred: Ueber die Ursachen und Wirkungen des verminderten Brotkonsums in Deutschland, VE 5, 1930, 381–382.
1103. GRAEFE: Säuremilch als Säuglingsnahrung, ZfVE 13, 1938, 124–127.
1104. GRANDEL, Felix: Wissenswertes über Weizen- und Roggenkeime!, ZfVE 12, 1937, 181–184.
1105. GRAUBNER, W.: Der Weg der Nahrungsmittel von der Darmwand bis zu ihrer Ausscheidung, ZfVED 6, 1931, 321–323.
1106. –: Neuere Vitamin-Forschungen, ZfVED 7, 1932, 341–345.
1107. Graupen – statt – Reis, ZfVED 8, 1933, 285–288.
1108. GREGOR, Hans: Nahrungsmitteltechnik und Ernährungsreform. Aufgaben der deutschen Hausfrau, VE 3, 1928, 291–292.
1109. –: Biologisches zur Frühjahrszeit, VE 5, 1930, 110–111.
1110. GREIFF: Der Zuckerkrankte bei der Arbeit. Ein Vorwort, ZfVE 10, 1935, 307.
1111. GREMPE, P.M[ax]: Kochkunst und Kochtechnik, ZfVE 9, 1934, 186–187.
1112. GRIEBEL, C[arl]: Wie ist vom nahrungsmittelpolizeilichen Standpunkt aus die Verwendung von amerikanischem Honig zu beurteilen?, VE 5, 1930, 34.
1113. –: Was sind Pflanzenrohsäfte?, ZfVE 11, 1936, 260–261.
1114. –: Vitamin C enthaltende Honige, ZfVE 13, 1938, 312–313.
1115. Griefß, Graupen und Flocken als Volksnahrung, ZfVED 8, 1933, 253–254.
1116. GRIMMER, W.: Milch, Magermilch, Quark, ZfVED 8, 1933, 130–131.
1117. GROECK, Max: Die Erhaltung des Kalkes im Wasser und in den Nahrungsmitteln durch richtigen Kochprozeß, ZfVE 10, 1935, 359–360.
1118. Größe des Vitamin-C-Defizits, ZfVE 14, 1939, 23.
1119. GROSS, Paul: Volksernährung und Landwirtschaft, VE 3, 1928, 163–165.
1120. –: Zur volkswirtschaftlichen Bedeutung des deutschen Gartenbaues, ZfVE 13, 1938, 138–139.
1121. Eine neue deutsche Großerfindung. Industrielle Fette aus Kohle – Einsparung an Nahrungsfett, ZfVE 13, 1938, 137–138.
1122. GROSSFELD, J.: Eine bedeutsame Entdeckung im Hühnerei, VE 4, 1929, 83–84.
1123. –: Das Hühnerei als wertvolles Mittel bei der Zubereitung der Speisen, ZfVED 8, 1933, 309–311.
1124. –: Wohlgeschmack und Geschmacksfehler bei Milch, ZfVE 9, 1934, 21–23.
1125. –: Umschau über die Ernährung in der Weltliteratur, ZfVE 10, 1935, 230–232.
1126. –: Umschau über unsere Ernährung in der Weltliteratur, ZfVE 11, 1936, 39–40, 55–58.
1127. Die Großküchen der Schiffe des Norddeutschen Lloyd, ZfVE 10, 1935, 339–341.
1128. GRÜNDER, R.: Forellenzucht, VE 2, 1927, 189–190.
1129. –: Der Nutzen der Fischzucht für die Volkswirtschaft, VE 2, 1927, 90–91.
1130. –: Rückgang der deutschen Bienenzucht, VE 2, 1927, 124.
1131. –: Der Walnußbaum, VE 2, 1927, 153–154.
1132. Gründungssitzung des Ausschusses "Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelbeschaffung", VE 5, 1930, 52.
1133. GRÜNEWALD, Max: Über die Bedeutung der Genußmittel, VE 1, 1925/26, 137–138.
1134. –: Die Lebenshaltungskosten städtischer Arbeiterfamilien, VE 1, 1925/26, 255–256.

1135. -: Die gesundheitliche Bedeutung der Mineralwässer, VE 2, 1927, 278–280.
1136. -: Die Wirkung des Alkohols auf den Menschen, VE 2, 1927, 293–295.
1137. -: Gesundheitsschäden durch Wasser und Obstgenuß, VE 3, 1928, 296–298.
1138. -: Keimgehalt der Früchte und Reinigung von Obst und Gemüse vor dem Genuß, VE 4, 1929, 148–149.
1139. -: Die gesundheitliche Bedeutung von Hunger und Durst, ZfVED 6, 1931, 330–332.
1140. -: Die gesundheitliche Bedeutung von bitter schmeckenden Magenmitteln, ZfVED 6, 1931, 255–256.
1141. -: Die gesundheitliche Bedeutung der Ernährung für Herz und Nieren, ZfVED 7, 1932, 90–92.
1142. -: Der Nährwert des Hühnereies und die Eierverordnung vom 17. März 1932, ZfVED 7, 1932, 158–160.
1143. -: Ueber das Wesen und die Bedeutung der menschlichen Geruchs- und Geschmacksempfindungen, ZfVED 7, 1932, 375–377.
1144. Der fränkische Grünkern, ZfVE 11, 1936, 53–55.
1145. Der fränkische Grünkern. Eine Erwiderung, ZfVE 11, 1936, 123.
1146. Grünkern-Rezepte, ZfVE 11, 1936, 62–63.
1147. Über die Grünung von Gemüsekonserven im Hinblick auf ihren Vitamin-C-Gehalt, ZfVE 12, 1937, 249.
1148. GRÜTTNER, Felix: Über Fleischvergiftungen und ihre Verhütung, VE 2, 1927, 57–59.
1149. -: Fleischversorgung, VE 2, 1927, 30.
1150. -: Die Fleischwaren-Industrie 1926, VE 2, 1927, 44–45.
1151. -: Ueber neuzeitliche hygienische Milchversorgung. Sammelreferat, VE 2, 1927, 184–188.
1152. -: Etwas über Fleisch und seine Behandlung, VE 4, 1929, 54–56.
1153. -: Ueber die Haltbarkeit der Lebensmittel, insbesondere der Milch, VE 5, 1930, 314–316.
1154. -: Ueber Kühlagerung von Lebensmitteln, VE 5, 1930, 58–59.
1155. -: Arbeiten und Erfolge der deutschen Fischwirtschaft, ZfVE 9, 1934, 376–377.
1156. -: Die Beurteilung der Qualität des Fleisches durch die Hausfrau, ZfVE 9, 1934, 327–329.
1157. -: Vieh- und Fleischwirtschaft, ZfVE 10, 1935, 5–6.
1158. -: Vieh- und Fleischwirtschaft im ersten Vierteljahr 1935, ZfVE 10, 1935, 136–137.
1159. -: Über Qualität und Haltbarkeit des Fleisches, ZfVE 12, 1937, 30–33.
1160. -: Über die Bedeutung der Gefrierflescheinfuhr für die deutsche Volkswirtschaft, ZfVE 14, 1939, 256.
1161. -: Grundsätzliches u. neuere Verfahren über das Pökeln des Fleisches, dessen Bedeutung für Vorratswirtschaft u. Geschmacksverbesserung, ZfVE 14, 1939, 67–69.
1162. GRUHN, Elfriede: Das Garmachen, ZfVE 12, 1937, 200–202.
1163. -: Die Hauswirtschaftskammer, ZfVE 12, 1937, 235–236.
1164. -: Küchentechnik und Nahrungsmittel. Eine kurze tabellarische Übersicht über zwar einfache, aber sehr wichtige Küchenarbeit, ZfVE 12, 1937, 184–185.
1165. -: Meisterin der Hauswirtschaft!, ZfVE 12, 1937, 138–140.
1166. -: Preiswerter Speisezettel für Dezember unterm Vierjahresplan, ZfVE 12, 1937, 372–373.
1167. -: "Turmkochen", ZfVE 12, 1937, 264.
1168. -: Preiswerte Speisenfolge im Winter unterm Vierjahresplan, ZfVE 13, 1938, 17.
1169. -: Vorspeisen statt Suppen!, ZfVE 13, 1938, 310–311.
1170. Grundlage für die Anlegung eines Archivs der Volksernährung, VE 3, 1928, 301–302.
1171. Grundlagen für die Fütterung mit Süßlupinenschrot, ZfVE 10, 1935, 215.
1172. Wichtige Grundlagen zum Herrichten des Salzherings für die Küche, ZfVE 10, 1935, 236–237.
1173. Grundspeisezettel für die Wintermonate, ZfVE 11, 1936, 12–13.
1174. Grundumsatz, ZfVED 8, 1933, 95–96.
1175. [Eine andere Gruppierung von neutralen, alkalischen und sauren Naturen], ZfVE 10, 1935, 55–56.

1176. Warum muß die GSH-Diät bei Lungentuberkulose im allgemeinen versagen?, ZfVED 6, 1931, 231.
1177. GUDZENT: Der Wert der Seefische für die Ernährung und Gesunderhaltung des deutschen Volkes, VE 4, 1929, 356–361.
1178. GUDZENT, F.: Krankenernährungsprobleme an öffentlichen Krankenhäusern, VE 1, 1925/26, 89–91.
1179. GÜNTHER: Die Neuordnung der Milchwirtschaft, ZfVE 9, 1934, 268–269.
1180. GUMPERTZ, Meta: Hygienische Ernährung nach biologischen Grundsätzen, ZfVE 10, 1935, 375–377.
1181. –: Biologische Kräutersäfte und ihre Wirkung, ZfVE 11, 1936, 371–372.
1182. –: Ist Fleisch für das Kleinkind nützlich oder gar notwendig?, ZfVE 12, 1937, 51.
1183. –: Kindernährmittel, ZfVE 12, 1937, 306–308.
1184. GUSSONI: Die Verdauungsstörungen des Magen-Darmkanals. (Vortrag, gehalten am 8. Juni 1933 im Rahmen des Diäturses zu Köln. Selbstreferat.), ZfVED 8, 1933, 221–222.
1185. HAARER, J.: Richtlinien für die Ernährung des Kleinkindes, ZfVE 10, 1935, 375.
1186. HAEMMERLI, Armin: Neue Ernährungslehre und Ernährung im Hotel, VE 5, 1930, 152–153.
1187. HAEVECKER: Düngung und Backwert des Brotgetreides, ZfVE 9, 1934, 287.
1188. Verwendet deutsche Haferprodukte, ZfVE 11, 1936, 63.
1189. Verwendet deutsche Haferprodukte, ZfVE 11, 1936, 123.
1190. Hagebutten – aus eigenem Garten!, ZfVE 13, 1938, 311.
1191. Hagebutten liefern ein wichtiges Vitamin, ZfVE 13, 1938, 26.
1192. Hagebuttenmarmelade, ZfVE 11, 1936, 303.
1193. HAHN, Arnold: Die Kunst der Diät, ZfVED 6, 1931, 189.
1194. HAHN, F.V[incenz] v.: Erwiderung auf die Bemerkung über Vitamine von Dr. M. Hindhede, VE 4, 1929, 184–185.
1195. –: Ueber den derzeitigen Stand der Vitaminlehre, VE 4, 1929, 69–70.
1196. –: Stellungnahme zur "Prinzipiellen Erklärung über Eviunis-Lebensmittel", VE 4, 1929, 318.
1197. –: Von der Vitaminbedeutung für unsere Ernährung und vom Vitaminunfug in modernen Kochbüchern, VE 4, 1929, 41–43.
1198. –: Vitaminhaltig?, VE 4, 1929, 278–280.
1199. –: Vitaminhaltig? II., VE 4, 1929, 299–300.
1200. –: Vitaminhaltig?, VE 5, 1930, 295–297.
1201. –: Vitaminhaltig? IV. Der C-Vitamingehalt von Orangeaden, VE 5, 1930, 89–91.
1202. –: Vitaminhaltig? V. Ersatzmittel für Zitronensaft, VE 5, 1930, 124.
1203. –: Der wirkliche Gehalt der deutschen Nahrungsmittel an Skorbut-Vitamin, ZfVED 6, 1931, 337–339, 364–366.
1204. –: Vitaminhaltig? VI. Fruchtsäfte 1., ZfVED 6, 1931, 372–373.
1205. –: Der wirkliche Gehalt der deutschen Nahrungsmittel an Skorbut-Vitamin. II., ZfVED 7, 1932, 5–6.
1206. –: Vitamingehalt und Gesundheitswert der schwarzen Johannisbeere, ZfVED 7, 1932, 39–41.
1207. –: Ist die Bekämpfung des Vitaminschwindels möglich?, ZfVED 8, 1933, 83–86.
1208. –: Wozu eine neue Einstellung?, ZfVED 8, 1933, 121–122.
1209. HAHN, M.: Die Brotfrage im Deutschen Reich, VE 4, 1929, 195–200.
1210. HAHN, Maria: Rheinische Nationalgerichte, ZfVE 9, 1934, 123–124.
1211. HAHN, Walter: Warum Lebensmittelkarten?, ZfVE 14, 1939, 287–289.
1212. Haltbarmachen von Marmeladen und Gelee, ZfVED 7, 1932, 289.
1213. HAMM, Ed.: Schicksalsverbundenheit von Wirtschaft und Einzelhaushalt, ZfVED 6, 1931, 85–86.
1214. HANNE, R.: Konservierung und Frischhaltung durch Luftverdünnung, VE 5, 1930, 345–347.
1215. HANSE, Gertrud: Küchentechnische Hinweise, ZfVE 14, 1939, 315–316.

1216. HANSTEIN, Ilse v.: Küchenzettel. Im Auftrag des Reichsvereins "Volksernährung" bearbeitet, VE 4, 1929, 157-158.
1217. -: Milchgetränke, VE 4, 1929, 302-303.
1218. -: Bimben einmal amerikanisch, ZfVE 13, 1938, 215.
1219. -: Ernährung und Küchenzettel aus Amerika, ZfVE 13, 1938, 240-242.
1220. -: Vitamine gibt es zu, ZfVE 13, 1938, 233.
1221. HARDT, J[ean]: Ein Tag in der Lehrküche des internationalen Verbandes der Köche, VE 3, 1928, 25-26.
1222. HARMSEN: Die Bekämpfung des Alkohol- und Nikotingenusses in den Schulen und die wachsende Reklame des Alkoholkapitals, ZfVE 11, 1936, 266-268.
1223. Harnsäure und Gicht, VE 4, 1929, 191.
1224. HARTMANN, H.: Volksspeisung in München, ZfVED 7, 1932, 382-383.
1225. HARTWICH, Carl: Kultivierung, Siedlung und Volksernährung, VE 1, 1925/26, 99-101, 117-118.
1226. -: Siedlung und Ernährung, VE 2, 1927, 292-293.
1227. -: Erwerbsgartensiedlung, ZfVED 6, 1931, 139-141.
1228. -: Arbeitsnot, Siedlung, Nahrungsbeschaffung, ZfVED 7, 1932, 232-234, 257-258.
1229. -: Rationelle Randsiedlung, ZfVED 7, 1932, 21-22.
1230. -: Die deutsche Raumordnung in ihren praktischen Auswirkungen auf die Volksernährung, ZfVE 12, 1937, 319-321.
1231. -: Die deutsche Raumwirtschaft in ihren Beziehungen zur Ernährungswirtschaft und Volksernährung, ZfVE 12, 1937, 221-224.
1232. -: Politik und Ernährung. Außenpolitische Einwirkungen, ZfVE 14, 1939, 181-182.
1233. -: Politik und Ernährung! II. Innerpolitische Marschrichtung, ZfVE 14, 1939, 242-244.
1234. HASSELBACH, v.: Landwirtschaft und Volksernährung. Sonderbericht der Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsrat, ZfVED 8, 1933, 122-124.
1235. -: Landwirtschaft und Volksernährung. Sonderbericht der Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsrat, ZfVED 8, 1933, 151-153.
1236. -: Landwirtschaft und Volksernährung. Sonderbericht der Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsrat, ZfVED 8, 1933, 192-193.
1237. -: Landwirtschaft und Volksernährung, ZfVED 8, 1933, 302-303.
1238. -: Landwirtschaft und Volksernährung. Sonderbericht der Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsrat, ZfVED 8, 1933, 332-334.
1239. -: Landwirtschaft und Volksernährung. Sonderbericht der Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsrat, ZfVED 8, 1933, 365.
1240. HAUFF, Lilly: Die Schule im Dienst der Aufklärungsarbeiten auf dem Gebiete der Volksernährung. Referat eines Vortrages, gehalten am 8. November 1929 im Reichsverein Volksernährung, VE 5, 1930, 5-8.
1241. Hauptversammlung des Reichsvereins Volksernährung, VE 4, 1929, 193-195.
1242. Deutsche Hausfrauen für deutsche Erzeugnisse, VE 4, 1929, 156.
1243. Kluge Hausfrauen verwenden Buttermilch, ZfVED 8, 1933, 191-192.
1244. Kluge Hausfrauen verwenden Buttermilch, ZfVE 9, 1934, 252.
1245. Kluge Hausfrauen verwenden Buttermilch, ZfVE 13, 1938, 151.
1246. Seid Haushälterisch!, ZfVE 12, 1937, 344-345.
1247. Hauskonservierung oder Fabrikkonservierung, ZfVE 12, 1937, 250-251.
1248. "Deutscher Haustee" - ein Gattungsbegriff für deutschen Genußtee, ZfVE 14, 1939, 187.
1249. HAUSTEIN, Friedel: Massenernährung in Sowjetrußland, VE 1, 1925/26, 57-59.
1250. Wie entsteht die Haut auf der Milch?, ZfVED 6, 1931, 349-350.
1251. HECHT, Victor: Moderne Ernährungsprobleme, VE 5, 1930, 213-214, 238-240.
1252. HEESE, Elli: Ausgleich von Verbrauch und Erzeugung auf dem Lebensmittelmarkt, ZfVE 10, 1935, 11-12.

1253. –: Lehren von der Grünen Woche 1935, ZfVE 10, 1935, 60.
1254. –: Aktuelle Tagesfragen über Wirtschaft und Küche, ZfVE 10, 1935, 29–30.
1255. –: Kritische Wochen für den Küchenzettel?, ZfVE 10, 1935, 93–94.
1256. Hefe in Ernährung und Heilkunde, ZfVE 11, 1936, 246–247.
1257. Hefeextrakt statt Fleischextrakt, ZfVE 9, 1934, 282.
1258. Hefeverwertung, ZfVE 9, 1934, 282–283.
1259. Das letzte Heft im alten Jahr, VE 4, 1929, 369.
1260. HEIDT, J.: Die Speisung der 5000 im Berliner Sportpalast, ZfVE 10, 1935, 347–348.
1261. Ein bemerkenswerter Heilerfolg bei Parodontose, ZfVE 14, 1939, 316–nach 316.
1262. Heilkräuter früher und heute, ZfVE 13, 1938, 224–225.
1263. Heilkräuter rechtzeitig sammeln!, ZfVE 14, 1939, 215–216.
1264. HEILMEYER, Ludwig: Die Eisenmangelfrage, ZfVE 12, 1937, 189–191.
1265. Die Heilmittelkunde im Schrifttum vergangener Jahrhunderte, ZfVE 10, 1935, 252–253.
1266. Heilmittelschwindel, ZfVE 9, 1934, 255–256.
1267. Heilnahrung im Heim, VE 4, 1929, 291–293.
1268. Heil- und Gewürzpflanzen, ZfVE 12, 1937, 203.
1269. Der deutsche Heilpflanzenanbau, ZfVE 10, 1935, 287.
1270. Heil- und Gewürzpflanzenanbau, ZfVE 13, 1938, 90.
1271. Heilquellen-Trinkkuren, ZfVE 13, 1938, 103.
1272. Die Heilwerte der Hefe und des Hefeextraktes, ZfVE 12, 1937, 218–219.
1273. Heilwirkung der Vitamine, ZfVE 10, 1935, 223.
1274. Heim und Technik München 1928, und die Volksernährung, VE 3, 1928, 138–139.
1275. Der Heimgarten, ZfVE 14, 1939, 112–113.
1276. Die Heizquellen des Kochens, ZfVED 8, 1933, 62–63.
1277. HEMBD, Kurt: Zur Bewertung der Hefe und ihrer Heilfaktoren (Vitamin R), VE 4, 1929, 22–25, 47.
1278. HENNEBERG: Die Versorgung der Städte mit einwandfreier Milch, ZfVED 6, 1931, 329–330.
1279. HENNEBERG, W.: Einiges, was jeder von den Bazillen wissen muß, VE 4, 1929, 52–54.
1280. HENRIQUES, Clara [Klara]: Schulspeisung, VE 1, 1925/26, 384–385.
1281. –: Kinderspeisung, VE 5, 1930, 261–262.
1282. HERBST, Robert: Die Beeinflussung der Leistungsfähigkeit durch richtige Ernährung, VE 2, 1927, 145–149.
1283. Herbstspeisezetteln mit Kostenberechnung für 4 Personen, ZfVE 13, 1938, 295–296.
1284. Der geprüfte Hering, ZfVE 10, 1935, 62.
1285. Deutsche Heringe, ein Leckerbissen in tausendfacher Form, ZfVE 10, 1935, 79.
1286. HERMANNSDORFER: Ueber Ernährungsbehandlung der Tuberkulose. Selbstbericht eines Vortrages, gehalten im Rahmen der Schule der Ernährung, Berlin 13. Januar 1931, ZfVED 6, 1931, 123–124.
1287. HERMES: Die volkswirtschaftliche Bedeutung des deutschen Weinbaues, ZfVED 8, 1933, 69–71.
1288. HERRMANN: Das Wirken landwirtschaftlicher Versuchsanstalten, ZfVE 11, 1936, 279–281.
1289. Herstellung von Gemüsesäften, ZfVED 8, 1933, 258–259.
1290. Herstellung von Hagebuttenmarmelade und Hagebuttentee, ZfVE 13, 1938, 311.
1291. Die Herstellung von Tomatenmarkwürze (Ketchup) und Tomatensaftwürze (Worcestershiresauce), ZfVE 14, 1939, 89.
1292. Herstellung von Tomatenmarkwürze (Ketchup) und Tomatensaftwürze (Worcestershiresauce) im Haushalt, ZfVE 14, 1939, 137–138.
1293. HERZBERG: Zur Frage der Bekömmlichkeit von Weinen, ZfVED 8, 1933, 74–75.
1294. –: Veränderungen des Fleisches beim Kochen, Braten und Aufbewahren, ZfVED 8, 1933, 362–363, 376–378.
1295. HERZFELD, H.: Diät, Haut und Tuberkulose, VE 4, 1929, 260–262.

1296. –: Pektine, VE 4, 1929, 220–221.
1297. HESS, Hans Heinrich: Aus den Verhandlungen der Gesellschaft für Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten. X. Tagung in Budapest vom 6.–8. Oktober 1930, VE 5, 1930, 387–389.
1298. HEUN, Eugen: Der Streit um die richtige Ernährung, ZfVED 6, 1931, 369–372.
1299. –: Ernährungs- und Diätkursus im Sanatorium Dr. Goßmann, Kassel-Wilhelmshöhe, ZfVED 7, 1932, 144–147.
1300. –: Ernährung und Bewegung, ZfVED 8, 1933, 187–189, 201–202, 233–234.
1301. –: Ernährung, Bewegung und Sport, ZfVED 8, 1933, 297–298, 311–313.
1302. –: Ernährung und Hautpflege, ZfVED 8, 1933, 358–359, 378–379.
1303. –: Ernährung und Körperkultur, ZfVED 8, 1933, 114–115, 135.
1304. –: Gesundheit durch Körperkultur, ZfVED 8, 1933, 82–83.
1305. –: Das Eiweiß als Reizmittel, ZfVE 9, 1934, 165–166.
1306. –: Ernährung und Atmung, ZfVE 9, 1934, 132–134, 146–147.
1307. –: Ernährung und Seelenleben, ZfVE 9, 1934, 196–197.
1308. –: Verdauung und Hautfunktion, ZfVE 9, 1934, 292–294, 312–314.
1309. –: Beziehungen zwischen Ernährung, Atmung und Bewegung, ZfVE 11, 1936, 203–211.
1310. –: Grundsätzliches zur Ernährung des Sportlers, ZfVE 11, 1936, 65–66.
1311. –: Vegetabile Rohsäftekuren, ZfVE 11, 1936, 97–99, 117–119.
1312. –: Vegetabile Rohsäftekuren, ZfVE 11, 1936, 354–355.
1313. –: Konstitution, Ernährung und Seelenleben, ZfVE 12, 1937, 19–20, 35–37.
1314. –: Zur Herstellung von haltbaren Frisch-Pflanzensäften, ZfVE 13, 1938, 155–157.
1315. –: Erschöpfungszustände und Ernährungsbehandlung, ZfVE 14, 1939, 16–19.
1316. –: Die Frühjahrskur, ZfVE 14, 1939, 144–146.
1317. HEUPKE, D.W.: Verdaulichkeit der Brotarten, ZfVED 8, 1933, 181–183.
1318. HEUPKE, Wilhelm: Die Verdauung der pflanzlichen Nahrungsmittel, ZfVED 6, 1931, 42–44, 56–58.
1319. –: Die Diät auf der Kochkunstausstellung, ZfVE 9, 1934, 346–347.
1320. –: Der Eiweißverbrauch und Eiweißbedarf des Menschen, ZfVE 9, 1934, 181–184.
1321. –: Die Bedeutung der Zellulose und verwandter Verbindungen für die Verdauungsvorgänge beim Menschen, ZfVE 10, 1935, 178–180.
1322. –: Die Verdauung der Pflanzenkost, insbesondere der Kartoffel und des Brotes, zugleich eine Erwiderung auf den Artikel von Jansch (in Heft 17), ZfVE 12, 1937, 271–273.
1323. –: Zubereitung des Fleisches, seine Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit, ZfVE 13, 1938, 319–320.
1324. HEYL, Hedwig: Von der Kenntnis der Umwandlung der Nahrungsmittel durch Hitze, VE 3, 1928, 280.
1325. –: Ueber Traubenzucker, VE 5, 1930, 95–96.
1326. –: Fleischlose Kost, ZfVED 8, 1933, 206–207.
1327. Dr. h.c. Hedwig Heyl, VE 1, 1925/26, 52.
1328. HEYMANN, Kurt: Leber und Schweinemagen als Heilmittel der perniziösen Anämie, VE 5, 1930, 309–310.
1329. –: Die chronische Kochsalzvergiftung und ihre Heilung, ZfVED 6, 1931, 156–157.
1330. HILB, E.: Die Kartoffel ein Wirtschaftsfaktor, ZfVE 12, 1937, 279–280.
1331. HILD, Hete-Ursel: Eßt Meerrettich!, ZfVE 12, 1937, 186.
1332. Hilferufe! Mitteilungen des "Volkswirtschaftlichen Aufklärungsdienstes", ZfVED 6, 1931, 27–28.
1333. Küchentechnische Hilfsmittel, ZfVED 8, 1933, 43.
1334. Technische Hilfsmittel in der Küche, VE 3, 1928, 204–206.
1335. HINDHEDE, M[ikkel]: Hafergrütze, VE 1, 1925/26, 124.

1336. —: Die neuesten Untersuchungen über den Wert des Getreide-Eiweißes, VE 2, 1927, 103–107 [inkl. Nachschrift].
1337. —: Der Wert der Kartoffel als Nahrungsmittel, VE 2, 1927, 321–324, 342–344.
1338. —: Bemerkungen über Vitamine, Butter oder Margarine, VE 4, 1929, 183–184.
1339. —: Die Ernährung auf Reisen, VE 4, 1929, 207.
1340. —: Ernährungsfragen in Amerika, VE 4, 1929, 373–375.
1341. —: Rohkost, VE 4, 1929, 300–301.
1342. —: Einige Bemerkungen über die Ernährung der Arbeitslosen, ZfVE 9, 1934, 41.
1343. —: Die Eiweißfrage, ZfVE 9, 1934, 161–165.
1344. —: Mein Lebenswerk, ZfVE 11, 1936, 321–323, 342–345, 358–362.
1345. Hindhede in Berlin. (Bericht der Tagespresse), VE 3, 1928, 268.
1346. HINTZE, Kurt: Die Ernährungsverhältnisse bei den verschiedenen Völkern zu den verschiedenen Zeiten, ZfVE 10, 1935, 145–147.
1347. Muß das sein? Höchststand im Tabakwaren-Konsum, ZfVE 11, 1936, 192.
1348. HOENOW: Vom Joghurt, VE 3, 1928, 92–93.
1349. HOFFMANN, Elise: Der Kochvorgang in den Dampfdrucktöpfen, VE 3, 1928, 378–379.
1350. HOFFMANN, K.H.: Deutschlands gegenwärtig einzige Kolonie – das Meer, ZfVE 14, 1939, 93–95, 187.
1351. HOLTZ, F.: Dextrose (Traubenzucker). Stoffwechsel und Wirkung, ZfVE 14, 1939, 309–312.
1352. HOLZER: Ueber die Herstellung der Rind- und Schweinefleischkonserven, ZfVE 10, 1935, 169.
1353. HOMBERGER, E[ms]: Gelantine in Speiseeis, VE 3, 1928, 189.
1354. Honig, ZfVE 10, 1935, 64.
1355. Honiggetränke, ZfVE 13, 1938, 168–169.
1356. HOPSTEIN, F.W.: Roggenbrot und Früchtebrot. Forderung zur Rationalisierung des menschlichen Körperhaushaltes und Hebung des deutschen Roggenverbrauchs, VE 5, 1930, 233–234.
1357. —: Der volkswirtschaftliche Nutzen vorsorgender Zahn- und Mundpflege, ZfVED 6, 1931, 332.
1358. —: Warum ist Milch für die Zähne wichtig?, ZfVED 7, 1932, 44.
1359. Berliner Hotel-Trust und Beköstigung, VE 1, 1925/26, 392.
1360. HOTTINGER, A.: Verhütung und Heilung der Rachitis durch bestrahlte Nahrung, VE 1, 1925/26, 86–88.
1361. HOTZ: Körperliche Verjüngung, Regeneration, ZfVE 12, 1937, 130–131.
1362. HOU, H.C.: Studien über Ernährung in China, ZfVE 11, 1936, 241–244.
1363. —: Studien über Ernährung in China, ZfVE 12, 1937, 334–337.
1364. HUBE, Fritz: Ernährungsprophylaxe und die ärztliche Praxis, VE 2, 1927, 50–53.
1365. Bäuerliche Hühnerhaltung, ZfVE 10, 1935, 124–125.
1366. Das deutsche Huhn im deutschen Topf. Eigelb, Daunenbetten und Sonntagsbraten zur Stärkung der deutschen Wirtschaft, VE 2, 1927, 314.
1367. Der Hunger, VE 4, 1929, 315–316.
1368. Hunger, Wachstum und Gewicht, ZfVED 7, 1932, 80.
1369. Hunger, Wachstum und Gewicht, ZfVE 13, 1938, 216–217.
1370. Hungerbrief eines deutsch-russischen Kolonisten, ZfVE 9, 1934, 188.
1371. HUTH, Walter: Zolltarife und Volksernährung, VE 1, 1925/26, 9–11.
1372. Nürnberger Hutzelbrot, ZfVE 13, 1938, 356–357.
1373. Hygiene der Nahrungsmittelerzeugung, ZfVE 12, 1937, 124.
1374. Internationale Hygiene-Ausstellung Dresden, VE 5, 1930, 223–224.
1375. Idee-Kaffee, ZfVED 7, 1932, 15.
1376. Infektionsschutz und Ernährung. Merkblatt der Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege, ZfVE 14, 1939, 2. S. nach 308.
1377. Institut für Volksernährung, VE 4, 1929, 112.

1378. Institut für Volksernährung Lehr- und Versuchslaboratorium für Nahrungs-, Ernährungs- und Küchenchemie, VE 4, 1929, 225–227.
1379. "American Institute of food Distribution", VE 3, 1928, 286.
1380. Irreführung in der Volksernährung, VE 4, 1929, 380–381.
1381. Irrlehren, ZfVE 9, 1934, 128.
1382. Irrlehren der Volksernährung. Gelatine, Eiweiß und Fleischbrühe, ZfVE 12, 1937, 262–263.
1383. JACKISCH, Anna: Privat-Garten- und -Kochkurse, VE 2, 1927, 157.
1384. JACOB: Die künstliche Darstellung von Rohrzucker, eine neue Großtat der Chemie, VE 4, 1929, 45–46.
1385. JACOBSEN, Ed.: Fruchtsäfte ohne Konservierungsmittel, VE 2, 1927, 195–198.
1386. JÄGERMANN: Kaffee und Gesundheit, ZfVED 8, 1933, 119–121.
1387. JÄNIKE, R.: Dünger gegen Hunger, ZfVED 7, 1932, 62.
1388. JÄNSCH, Heinz-Friedrich: Pflanzenkost – roh oder gekocht? Gleichzeitig ein Wort zur Vollkornbrotfrage, ZfVE 12, 1937, 253–256.
1389. –: Pflanzenkost – roh oder gekocht? Gleichzeitig ein Wort zur Vollkornbrotfrage, ZfVE 12, 1937, 273–274.
1390. Die deutsche Jagdbeute, ZfVE 12, 1937, 73–74.
1391. 50 Jahre Dienst am Volkswohl, ZfVED 8, 1933, 308.
1392. Jahresbericht über das erste Arbeitsjahr des "Reichsvereins Volksernährung", VE 4, 1929, 177–179.
1393. Jahresschau für das Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe und die Nahrungsmittelhandwerke Berlin 1937 vom 24.9. bis 5.10., ZfVE 12, 1937, 267.
1394. Dem 13. Jahrgang das Geleit, ZfVE 13, 1938, vor 1.
1395. Ein halbes Jahrhundert internationale Zusammenarbeit der Landwirtschaft. Das Programm des Internationalen Landwirtschaftskongresses Dresden 1939, ZfVE 13, 1938, 362.
1396. JANSEN, [Wilhelm Hermann]: Ueber Eiweißbedarf und Mineralstoffwechsel. Erwiderung auf Ragnar Bergs Arbeit gleichen Themas in Nr. 21, Seite 327, 1932, dieser Zeitschrift, ZfVED 7, 1932, 373–375.
1397. JANSSEN, E.: Vegetarismus und Masdasnan-Diät, VE 1, 1925/26, 447–448.
1398. JECKER, Maria: Die Aufgaben der deutschen Hausfrau auf dem Gebiet der Volksernährung, VE 3, 1928, 132.
1399. –: Hauswirtschaft und Volksernährung. Referat eines Vortrages, gehalten am 8. November 1929 im Reichsverein Volksernährung, VE 5, 1930, 2–5.
1400. –: Der Wille der Hausfrau zur Mithilfe und ihre Wünsche an Landwirtschaft, Handel und Industrie, VE 5, 1930, 187–189.
1401. JESSER, H.: Kaffee – Tee – Matte, ZfVED 8, 1933, 103–104.
1402. Das Jod im Ackerboden und bei der Pflanzenernährung, VE 4, 1929, 267.
1403. Jod in der Heilkunde. Die natürliche Jodversorgung des Menschen, ZfVE 11, 1936, 42.
1404. Hoher Jodgehalt der Seefische, ZfVED 7, 1932, 105.
1405. Jodsalzzubereitung, ZfVE 9, 1934, 336.
1406. JONAS, F.: Kann man auf Kochsalzbeschränkung in der Gerson-Diät verzichten?, ZfVED 6, 1931, 212.
1407. JOST, Irene: Küchenkräuter in Garten und Küche, ZfVE 12, 1937, 105–106.
1408. JUCKENACK, [Adolf]: Ueber zur Zeit schwebende Ernährungsfragen, VE 1, 1925/26, 354–355.
1409. JÜNGST, [Otto]: Noch einmal "Rationelle Getreideausnutzung", VE 3, 1928, 335.
1410. –: Vernunftgemäße Getreideausnutzung, VE 3, 1928, 235–238.
1411. JUNG: Ausführliche Vitamintabelle nach neuesten Forschungsergebnissen, ZfVED 7, 1932, 346–348.
1412. JUSATZ, H.J.: Die Beköstigung der Studierenden in den Studentenküchen, ZfVE 9, 1934, 23–24, 38–40.

1413. –: Der Vitamingehalt von Datteln, Feigen und Korinthen, ZfVE 10, 1935, 278–279.
1414. –: Ueber unzureichende Vitaminzufuhr als Krankheitsursache und über den notwendigen Vitaminbedarf des Menschen, ZfVE 10, 1935, 97–99.
1415. JUST, Rudolf: Die vegetarische und Jungborn-Ernährung, VE 2, 1927, 110.
1416. –: 40 Jahre Jungborn, ZfVE 11, 1936, 282–285.
1417. –: Vom Brotbelag, ZfVE 12, 1937, 31–33.
1418. JUST, Walter: Die Fehler der Küchenvorbereitung und ihre Folgen, ZfVE 12, 1937, 159–161.
1419. Kaba der Plantagentrank, ZfVE 14, 1939, 123.
1420. KABRING, H.: Werden die Vitamine beim Backprozeß vernichtet?, VE 3, 1928, 270.
1421. KÄHLER, Karl-Heinz: Was ist Reformjoghurt und welches ist seine diätetische Bedeutung?, ZfVE 12, 1937, 240.
1422. Kälte und Nahrung, ZfVE 13, 1938, 106.
1423. Der größte Käse der Welt, ZfVE 12, 1937, 299–300.
1424. Warum ist Käse wertvoll im Haushalt?, VE 3, 1928, 74–75.
1425. Warum ist Käse wertvoll im Haushalt?, VE 3, 1928, 302.
1426. Rindenfreier Käse, VE 2, 1927, 286.
1427. Rindenfreier Käse, VE 2, 1927, 334–335.
1428. Käsebereitung aus pflanzlichen Rohstoffen, ZfVE 10, 1935, 174–175.
1429. Käsetrüffel, ZfVED 7, 1932, 94.
1430. Kaffee Hag doch geschützt. Oberlandesgerichtsurteil, ZfVE 13, 1938, 359.
1431. Über koffeinfreien Kaffee, VE 5, 1930, 32.
1432. KAHNT, K.: Diät in der Sprechstunde des Arztes, ZfVE 11, 1936, 165–166.
1433. Kakao in der deutschen Einfuhr von Nahrungs- und Genußmitteln 1925–30, ZfVED 6, 1931, 335.
1434. Kakao- und Schokoladenerzeugung in Deutschland, ZfVE 11, 1936, 31.
1435. Kakaomalzmischpulver "Düs-co-lade", ZfVE 13, 1938, 202.
1436. Kaligehalt der wichtigsten Nahrungsmittel, ZfVE 9, 1934, 16.
1437. Kalkgehalt der wichtigsten Nahrungsmittel, ZfVE 9, 1934, 15.
1438. Kalk- und Phosphorgehalt in der Nahrung, ZfVED 8, 1933, 143.
1439. KALLERT, Eduard: Reifungs- und Zersetzungs Vorgänge bei der Aufbewahrung und beim Gefrieren des Fleisches, VE 3, 1928, 362–363.
1440. Täglicher Kalorienbedarf, VE 4, 1929, 135.
1441. Kalorien- und Kohlenhydratgehalt verschiedener Nahrungsmittel, VE 2, 1927, 352.
1442. KAMMLER, Hans: Warum Kleingärten im Dritten Reich?, ZfVE 10, 1935, 71–72.
1443. Kampf um die Hauswirtschaftlichen Berufsschulen, ZfVED 8, 1933, 94.
1444. Der Kampf ums Brot. Eine wichtige Neuerscheinung zur rechten Zeit, ZfVE 13, 1938, 357.
1445. Der Kampf gegen den Tabakmißbrauch, ZfVE 12, 1937, 361.
1446. "Kampf dem Verderb" durch Einbau von Speisekammern, ZfVE 13, 1938, 231.
1447. Kampf dem Verderb. Fettgewinnung aus gewerblichen Abwässern, ZfVE 13, 1938, 118.
1448. Kampf dem Verderb. Fortsetzung und Schluß, ZfVE 11, 1936, 296–298.
1449. Kampf gegen Verunglimpfung der Nahrungsmittelgewerbe, ZfVED 7, 1932, 221–222.
1450. Das Kaninchen als Faktor unserer Versorgungswirtschaft, ZfVE 12, 1937, 122–123.
1451. Wie verwerte ich ein Kaninchen?, ZfVE 11, 1936, 158–159.
1452. Warum Kaninchenzucht?, ZfVE 10, 1935, 141.
1453. KANNE, Frhr. v.: Der Milchwirtschaftliche Weltkongreß Berlin 1937, ZfVE 12, 1937, 202.
1454. KAPP, Arno: Pflanzen bei Essigbereitung in früherer Zeit, ZfVE 14, 1939, 2. S. nach 316.
1455. KAPPELLER, G.: Pflaumenmus, ZfVED 7, 1932, 283–284.
1456. KARLL, Agnes: Die Ausbildung der Krankenpflegerin in der Diätküche, VE 1, 1925/26, 91–92.
1457. –: Die Volksernährung in der Ausbildung der Krankenpflegerin, VE 1, 1925/26, 54–56.
1458. KARNATZ, Hans: Der deutsche Gemüsebau, ZfVE 10, 1935, 154–155.

1459. Karotin als Schutzstoff, ZfVED 7, 1932, 78–79.
1460. Karottenkonservierung, VE 2, 1927, 318–319.
1461. Der Karpfenverbrauch und die Karpfeneinfuhr, ZfVE 12, 1937, 122.
1462. Karren- und Hausierhandel, VE 5, 1930, 130.
1463. Die Kartoffel, VE 4, 1929, 237.
1464. Kartoffel in Gefahr!, ZfVE 14, 1939, 266.
1465. Die Kartoffel in der Küche, ZfVED 7, 1932, 318–319.
1466. Es darf keine Kartoffel durch falsche Lagerung umkommen!, ZfVE 14, 1939, 273.
1467. Die Kartoffel als deutsches Nahrungsmittel, ZfVE 12, 1937, 299.
1468. Die Kartoffel als Rohstoff, ZfVE 14, 1939, 29–30.
1469. Von der Kartoffel zum Sago und Puddingmehl, ZfVE 13, 1938, 104.
1470. Die Kartoffel in der Stärkeindustrie, ZfVE 12, 1937, 357.
1471. Die Kartoffel – sehr vielseitig, ZfVE 12, 1937, 138.
1472. Unsere Kartoffel im Winter, VE 2, 1927, 31.
1473. Rettet die Kartoffel im Winter vor Schwund und Verderb, ZfVE 12, 1937, 38–39.
1474. Kartoffelermte wartet auf richtigen Verbrauch, ZfVE 12, 1937, 346.
1475. Mehr Kartoffelflocken, ZfVE 12, 1937, 357.
1476. Kartoffelgerichte, ZfVE 11, 1936, 111.
1477. Kartoffelgerichte für den Diabetiker!, ZfVED 7, 1932, 15–16.
1478. Eßt mehr Kartoffeln!, ZfVE 13, 1938, 26.
1479. Die Kartoffelschälmaschinen im Großküchenbetrieb, ZfVE 14, 1939, 37.
1480. Unter der Kartoffelschale?, ZfVE 14, 1939, 35–37.
1481. Kartoffelstärke und Glukose, VE 4, 1929, 234–236.
1482. Kartoffelstärkemehl und Notverordnung, ZfVED 6, 1931, 366.
1483. Kartoffelstärkemehlzusatz zu Weizensemmelmehl, VE 4, 1929, 330.
1484. Kartoffelverarbeitung, ZfVE 11, 1936, 109–110.
1485. Aus der Kartoffelverwertungsindustrie für menschliche Zwecke, ZfVE 13, 1938, 262–263.
1486. Deutschlands Kaseinversorgung, ZfVE 10, 1935, 287.
1487. Kastanien als Rohstoff für die Volksernährung, ZfVE 12, 1937, 299.
1488. Kastanien-„Ernte“, ZfVE 12, 1937, 328–329.
1489. Wie Kathreiner zubereitet wird?, ZfVE 14, 1939, 323.
1490. KATSCHAK, Antonie [Toni]: Einige Bemerkungen zu der Frage: Wie koche ich gesund. (Nach einem Vortrag.), ZfVE 10, 1935, 266–267.
1491. –: Der Kochkessel als Kochkiste, ZfVE 10, 1935, 75–76.
1492. –: Noch einmal meine Kurzkochmethode, ZfVE 11, 1936, 133–135.
1493. –: Einfache Gerichte für den Eintopfsonntag, ZfVE 12, 1937, 10–11.
1494. –: Kampf dem Verderb und sparsames Wirtschaften in Haushalt und Großküche, ZfVE 12, 1937, 67–68.
1495. –: [Honigrezepte], ZfVE 14, 1939, 323–324.
1496. –/BUFE, E.: Kurzes Kochen in der Großküche (Nachtrag zum „Kleinkochbuch für die Großküche“.), ZfVE 14, 1939, 50–51.
1497. KATSCHER, Leopold: Das Fletchern, VE 1, 1925/26, 310–311.
1498. KATZ, [D.]: Hunger und Appetit, ZfVED 8, 1933, 39–40.
1499. KAUSLER, Ella: Etwas über Volks- und Massenspeisung, VE 5, 1930, 167–168.
1500. –: Wohlfahrtsspeisung Berlin, ZfVED 7, 1932, 381–382.
1501. –: Gesundung der Familie und des Volkes, ZfVE 9, 1934, 35–36.
1502. KAWEN, Georg: Die winterlichen Gartenvorräte im Keller, VE 3, 1928, 364.
1503. KAYSER, Curt: Keine Angst vor Fischvergiftung, ZfVED 7, 1932, 107–108.
1504. Kefirpilze, VE 4, 1929, 46.
1505. KEINING, E./HOPF, G.: Kann man auf Kochsalzbeschränkung in der Gerson-Diät verzichten, ZfVED 6, 1931, 277.

1506. KEISER, Fr.: Die Maßnahmen der preußischen Landwirtschaftskammern und der landwirtschaftlichen Organisationen zur Förderung der Gewinnung guter Milch und guter Molke-reiprodukte, VE 2, 1927, 263–265.
1507. –: Standardisierung und Qualitätsproduktion. Interessenverflechtung zwischen Landwirtschaft und Fleischwaren-Industrie, VE 3, 1928, 83.
1508. –: Wie weit kann sich die Landwirtschaft den modernen Bedürfnissen des Marktes anpassen und welche Wünsche hat sie an den Verbraucher, VE 5, 1930, 200–201.
1509. KEISER-GROTHER, Fr.: Vorwort, VE 3, 1928, 161–163.
1510. KELLER, Rudolf: Unbewußte Kalifeindschaft, ZfVE 10, 1935, 53–55.
1511. KELLERMEIER, Fritz: Wirtschaftseigenes Eiweiß, ZfVED 8, 1933, 350–351.
1512. Zur Kenntnis des Tabakgenusses. Ueber den Verbleib des Nikotins beim Tabakrauchen, VE 3, 1928, 316.
1513. Neues zur Kenntnis der Vitamine, ZfVED 6, 1931, 245–246.
1514. Kennzeichnung von Käse, ZfVE 9, 1934, 14.
1515. KERN: Die Preiskatastrophe im Gemüsebau, VE 5, 1930, 441 [d.i. 341]–342.
1516. KERP: Die Ausführungsbestimmungen zum neuen Lebensmittelgesetz. Vortrag auf der 25. Hauptversammlung des Vereins Deutscher Nahrungsmittelchemiker am 15. Mai 1928 zu Gotha gehalten, VE 4, 1929, 7–9.
1517. KESSLER, B.: Zum Erlaß des Reichspflanzenschutzgesetzes. Mitteilung aus dem Pflanzenschutzamt der Landesbauernschaft Rheinland in Bonn, Weberstr. 61, ZfVE 13, 1938, 153.
1518. KETTELER, Marita: Wert und Wege der Süßmostbereitung im Haushalt, ZfVE 9, 1934, 284–285.
1519. KICKHÖFFEL, K.H.: Der Wert der Bienenzucht, VE 2, 1927, 110–111.
1520. KIEFERLE, F.: Kinder- oder Vorzugsmilch, VE 1, 1925/26, 210–213.
1521. –: Vom Jodgehalt der Milch, VE 2, 1927, 361–362.
1522. –: Jodgehalt der Milch und seine Abhängigkeit von dem Jodgehalt der Futterpflanzen und des Erdbodens sowie die Beziehungen zum Kropf, VE 3, 1928, 331–332.
1523. –: Sauermilch als Nahrung, ZfVED 6, 1931, 275.
1524. Sollen Kinder Fisch essen?, ZfVED 7, 1932, 110–111.
1525. Kinderheilkunde, ZfVE 14, 1939, 88.
1526. Nestle's Kindermehl, VE 3, 1928, 240.
1527. Nestle's Kindermehl, VE 3, 1928, 254.
1528. Nestle's Kindermehl, VE 3, 1928, 272.
1529. Nestle's Kindermehl, VE 3, 1928, 288.
1530. Kinderspeisung, ZfVED 6, 1931, 49.
1531. KIONKA, H.: Die Bekämpfung des Durstes, ZfVE 11, 1936, 221–222.
1532. KIRCHNER, Karl: Die Städtische Schulkinderspeisung in Frankfurt a.M., VE 1, 1925/26, 97–99.
1533. KIRSCH, H.A.: Buttermilch als natürliches, diätetisches Nahrungsmittel, ZfVED 7, 1932, 286.
1534. KISSKALT, [Karl]: Der Nährwert der wichtigsten menschlichen Nahrungsmittel, VE 4, 1929, 16.
1535. KLARE, Kurt: Ueber die Ernährung des Kindes, mit besonderer Berücksichtigung der Ernährung in Kinderheilstätten, ZfVED 7, 1932, 117–120.
1536. KLATT, Georg: Der Alkohol als Nährstoff und Energiespender, VE 5, 1930, 125.
1537. KLEINBÖHL, Heinrich: Der Eierhandel im Jahre 1926, VE 2, 1927, 301.
1538. –: Nährwert und Verwendung der Buttermilch, VE 4, 1929, 172.
1539. –: Das Alter der Eier, VE 5, 1930, 322–323.
1540. Kleingärtenförderung zum Nutzen des einzelnen und der Gesamtheit, ZfVE 13, 1938, 152.
1541. Der Kleingärtner in der Erzeugungsschlacht, ZfVE 13, 1938, 69.
1542. Kleinhandelspreise wichtiger Lebensbedürfnisse in Berlin, ZfVED 8, 1933, 259–260.

1543. Auch die Kleintierhaltung nimmt immer mehr zu, ZfVE 12, 1937, 188.
1544. Die Kleintierzüchter in der zweiten Erzeugungsschlacht im Vierjahresplan, ZfVE 12, 1937, 73–74.
1545. KLINGELSTEIN, Max: Krankhafte Fettsucht, ZfVE 12, 1937, 352.
1546. KLODT, Wilhelm: Vitaminbedarf und Soldatenkost, ZfVE 13, 1938, 91–94.
1547. Klopfer-Nährmittel, VE 3, 1928, 93–94.
1548. KLUSSMANN, Walther: Was muß der Mensch tun, um sich und seinen Kindern ein gesundes Gebiß zu verschaffen und zu erhalten?, ZfVE 10, 1935, 373–374.
1549. –: Was muß der gesunde Mensch tun, um sich und seinen Kindern ein gesundes Gebiß zu verschaffen und zu erhalten?, ZfVE 11, 1936, 6, 11–12, 25–27, 36–38.
1550. –: Uebersicht über die Wege, auf denen sich eine falsche Ernährung auf das Gebiß auswirkt, ZfVE 11, 1936, 38.
1551. KLUTMANN: Buttermilch. Begriffsbestimmung – Zusammensetzung – Nährwert – Verwendung – Aufbewahrung – Buttermilch als Säuglingsnahrung – Buttermilchkonserven, VE 4, 1929, 346–348.
1552. Knäckebrötchen, ZfVED 8, 1933, 178–179.
1553. Das Knäckebrötchen, ZfVE 12, 1937, 123.
1554. KNAUTH, Andreas: Ueber die Herstellung von Kwaß aus Obst und Beerenfrüchten, VE 2, 1927, 263.
1555. –: Diätetische Obst- und Beerenverwertung im Haushalt, VE 5, 1930, 173–174.
1556. –: Die Bedeutung der Süßmoste in der obstarmen Zeit, ZfVED 6, 1931, 172.
1557. –: Milch als Zusatz zu Gemüse- und Pflanzenrohsäften, ZfVED 6, 1931, 262.
1558. KNAUTH, Elly: Die Bedeutung des Grünkohls als vitaminreiche Heilnahrung, VE 5, 1930, 112.
1559. –: Welche Rolle spielen die Seefische in der praktischen Diätküche?, ZfVED 6, 1931, 98–99.
1560. Wir haben im Knoblauch eine Heilpflanze, ZfVE 14, 1939, 284.
1561. KOCH, [Ernst Walther]: "Ueber Tempo und Endeffekt menschlichen Wachstums", ZfVE 11, 1936, 246.
1562. Etwas vom neuzeitlichen Kochen und Backen, VE 2, 1927, 380–382.
1563. Kochkäse in Dosen, ZfVE 9, 1934, 108–109.
1564. Kochkiste und Dampfdrucktopf, ZfVE 9, 1934, 255.
1565. Kochkiste – Konserve – Mehlschwitze – Zucker, ZfVE 12, 1937, 331.
1566. Kochkunstschau der Diätgruppe des "Verein Berliner Köche, Zweigverein des I.V.d.K." Berlin SW 11, Stresemannstraße 56 auf der Ausstellung der Reichsgastwirtsmesse, Berlin 1931, ZfVED 6, 1931, 173–174, 190.
1567. Praktische Kochkurse für Aerzte und Gaststätteninhaber in Braunlage, VE 5, 1930, 13.
1568. Der Kochprozeß, VE 4, 1929, 333–334.
1569. Kochrezepte unter Verwendung von Hefeextrakt, ZfVE 11, 1936, 247.
1570. KOCHS, [Julius]: Technisches aus dem Gebiete der alkoholfreien Obstgetränke, VE 2, 1927, 246–247.
1571. –: Das Poma-Faß, VE 4, 1929, 270.
1572. –: Sauerkraut. Untersuchungen der Lehr- und Forschungsanstalt in Berlin-Dahlem, ZfVED 7, 1932, 24.
1573. –: Kühllagerungsversuche an Obst und Gemüse, ZfVE 10, 1935, 89–90.
1574. Ueber Kochsalzersatzmittel, ZfVED 7, 1932, 336.
1575. Kochsalzzufuhr beim Gesunden und Kranken, VE 5, 1930, 80–81.
1576. KÖHLER, F.: Im Kampf gegen die Volkskrankheit des Rheumatismus, VE 5, 1930, 165–166.
1577. –: Gesundheitsschädliche Milch, ZfVED 7, 1932, 58–60.
1578. KÖHN, J.: Über die Fastenkur – das Messer des Naturarztes, ZfVE 14, 1939, 307–308.

1579. KÖNEMANN, Ewald: Wie soll der Kleingärtner die tierischen und menschlichen Fäkalien und die Abfälle als Dünger verwerten? Wie ist die Kompostierung vorzunehmen?, ZfVE 14, 1939, 140.
1580. KOENIG, W.: Trinkwasserversorgung auf dem Lande, ZfVED 6, 1931, 13–14.
1581. Ihr Körper braucht Vitamine, ZfVE 14, 1939, 12.
1582. KOETHER: Um das Nachtbackverbot, ZfVED 7, 1932, 94–95.
1583. KÖTSCHAU, Karl: Zum Aufbau einer biologischen Medizin, ZfVE 10, 1935, 129–131.
1584. Koffeinwirkung im Kaffee. Zusammenfassung der Ergebnisse von Versuchen aus dem pharmakologischen Institut der Universität Halle, Prof. Dr. Stieve, VE 5, 1930, 31–32.
1585. Eßt Kohl!, ZfVE 12, 1937, 106.
1586. Kohlehydrate, VE 4, 1929, 147.
1587. Kohlenhydrate, ZfVED 6, 1931, 16.
1588. Kohlenhydrate in der Nahrung, ZfVED 7, 1932, 322–323.
1589. Wir helfen die reiche Kohlernte verwerten, ZfVE 14, 1939, 305.
1590. KOHLSDORF, R.H.: Praktische Fragen der Anstaltsernährung, ZfVED 6, 1931, 275–276.
1591. KOLLATH, Werner: Das Ernährungsproblem entwicklungsgeschichtlich betrachtet, ZfVE 10, 1935, 353–356.
1592. –: Ueber die zweckmäßige Ernährung bei Sport und schwerer Arbeit, ZfVE 11, 1936, 199–203.
1593. –: Neue Grundlagen über die Ernährung des Menschen, ZfVE 11, 1936, 83–85.
1594. Kombucha und toxische Vigantolwirkung, VE 5, 1930, 81.
1595. KOMM, E.: Ueber Nährmittel, ihre Klassifizierung in chemischer und therapeutischer Hinsicht. Referat eines Vortrags gehalten in der Sitzung vom 15. April 1929 der Gesellschaft für Natur- und Heilkunde, VE 5, 1930, 336–338.
1596. KONARSKY, Alma: Die Verwendung der Trockenmagermilch, ZfVE 9, 1934, 134–136.
1597. Der 11. Kongreß des Internationalen Brotfabrikenverbandes tagte in Leipzig, ZfVE 12, 1937, 22–23.
1598. XI. Milchwirtschaftlicher Kongreß, ZfVE 12, 1937, 264–265.
1599. Die Konservengegner, VE 5, 1930, 112–113.
1600. Konservierung der Eier, ZfVED 7, 1932, 254–255.
1601. Konservierung und Vitaminzerstörung, VE 4, 1929, 252–254.
1602. Konstitution und Ernährung, VE 5, 1930, 387.
1603. KONSULOFF, Stefan: Die Natur des Menschen und der Vegetarismus, VE 5, 1930, 85–86.
1604. KORANYI, A. v.: Beeinflussung des Mineralstoffwechsels, VE 3, 1928, 250–251.
1605. Die griechischen Korinthen, VE 2, 1927, 206.
1606. KORNATIS, E.: Der Liebstock. Ein zu Unrecht vernachlässigtes Würzkräut, ZfVE 10, 1935, 250–251.
1607. KORTENHAUS, Friedrich: Die Bedeutung des Rundfunks für die Ernährungsschulung, ZfVED 8, 1933, 341–343.
1608. KORTZFLEISCH, Ida v.: Der Nutzen wirtschaftlicher Frauenschulen. (Zu dem Artikel "Volksernährung auf Reisen"), VE 4, 1929, 191.
1609. Kost und Ernährung im Kantinenbetrieb, ZfVE 11, 1936, 271–272.
1610. Gesunde Kost im Lagerleben, ZfVE 14, 1939, 214–215.
1611. Kann man von vegetarischer Kost satt werden und sich den nötigen Kalorien- und Eiweißgehalt verschaffen?, ZfVE 10, 1935, 173.
1612. Kostform für Nierenkranke nach Prof. H. Strauß, ZfVED 6, 1931, 147.
1613. Kostordnung für Kinder nach Angabe von Prof. E. Müller, ZfVE 12, 1937, 53.
1614. Kostspeisezettel, VE 4, 1929, 118–119.
1615. Kostzettel in Kindererholungsheimen, ZfVE 12, 1937, 297.
1616. Kostzettel für 4 Personen, ZfVE 11, 1936, 365–366.
1617. Kostzettel für Speisen mit hohem Zuckergehalt, ZfVE 12, 1937, 71–73.
1618. Kostzettel für 1 Woche, ZfVE 14, 1939, 305–306.

1619. Eßt Krabben auch im Binnenland und nicht nur an der Wasserkant, ZfVE 12, 1937, 251.
1620. Krabben-Gerichte nach Hausfrauenart, ZfVE 13, 1938, 1620.
1621. Allerlei vom Kräuterbeet, ZfVE 13, 1938, 265.
1622. KRAFT, W.: Schwedisches Knäckebrot in Deutschland, VE 2, 1927, 219–221.
1623. –: Molkenkäse, die hochentwickelte Verwertung der Molke in Skandinavien, VE 2, 1927, 280–282.
1624. –: Die Brotfrage und das Knäckebrot, VE 5, 1930, 75–77.
1625. Kraftwerke im Dienste der Volksernährung, VE 4, 1929, 251–252.
1626. Jeder Kranke sein eigener diätetischer Koch, VE 2, 1927, 155–156.
1627. Krankheiten und ihre Beziehungen zu Düngesalzen. Auszug aus einem Vortrag, den ein Leser in Nordamerika hörte und uns freundlicherweise zur Verfügung stellte, ZfVE 13, 1938, 79–81.
1628. Nochmals Krankheiten durch Enteneier, ZfVE 11, 1936, 47.
1629. Krankheitsbehandlung durch Ernährung. Nach einem Vortrag von Prof. Dr. Schwarz, ZfVE 13, 1938, 72–73.
1630. KRAUT, Heinrich: Die Ernährung des Arbeiters, ZfVE 10, 1935, 81–84.
1631. Krebs durch Kunstdünger?, ZfVE 10, 1935, 79.
1632. Krebs als Volkskrankheit, VE 5, 1930, 338–339.
1633. Krebskrankheit und Aluminium, ZfVED 8, 1933, 193–194.
1634. KREIPE, Heinrich: Weinessig oder Zitronensaft?, ZfVED 6, 1931, 191–192.
1635. Kreislaufstörung bei Fettleibigkeit, ZfVED 6, 1931, 13.
1636. KREITMAIR, H.: Nachweis und Auswertung von Hormonen und Vitaminen im Tierexperiment, VE 4, 1929, 246–248.
1637. KRETSCHMER, E.: Die Veränderung der Ausgaben für Nahrungsmittel bei Erwerbslosigkeit. Der Anteil von Milch und Milcherzeugnissen, ZfVED 7, 1932, 384.
1638. KRIEG, H.: Zur Frage des Vorkommens von Arsen und Blei auf importiertem Auslandsobst, VE 2, 1927, 331–332.
1639. "Kritik an der Butter", ZfVE 13, 1938, 336.
1640. Kritik und Programm, ZfVE 10, 1935, 366–367.
1641. KROCKERT, G.: Nährstoff- und Vitaminquellen im Kurischen Haff, ZfVE 14, 1939, 96–97.
1642. KROEBER, Ludwig: Volkstümliche Arzneipflanzen im Lichte der Signaturenlehre, ZfVE 9, 1934, 66–68.
1643. KROKER, F.: Über die Möglichkeit der Herstellung einer C-vitaminhaltigen Milch, ZfVE 14, 1939, 239.
1644. Kropf, ZfVED 8, 1933, 338.
1645. Kropf und Fisch, VE 5, 1930, 66–67.
1646. Kropfkrankheit und Sauermilch, VE 2, 1927, 76–77.
1647. Kropf-Prophylaxe, VE 2, 1927, 27–28.
1648. Kropfvorbeugung durch jodhaltiges Vollsatz, ZfVE 12, 1937, 249.
1649. Ueber Kropfvorkommen und Kropfprophylaxe in Deutschland, ZfVED 8, 1933, 12.
1650. Gute französische Küche für unsere Soldaten, ZfVE 13, 1938, 278–281.
1651. Die rollende Küche, ZfVE 10, 1935, 341–342.
1652. Unsere Küche im Spätsommer. Obst und Gemüse haben den Vorzug, ZfVE 13, 1938, 246.
1653. Küchenhygiene, ZfVE 11, 1936, 315–316.
1654. Unsere Küchenkräuter als Brotaufstrich, ZfVED 8, 1933, 291.
1655. Die Küchenkräuterecke, ZfVE 14, 1939, 123–124.
1656. Küchenwarekunde. Gewürzkräuter. (Küchenkräuter), ZfVE 9, 1934, 143–144.
1657. Küchenwülpflanzen im Garten, ZfVE 12, 1937, 121–122.
1658. Küchenezettel für den Spätherbst, ZfVE 13, 1938, 355–356.
1659. Küchenezettel für vegetarische Speisen und Schonungsdiätspeisen, VE 3, 1928, 41–42.
1660. Ein Küchenezettel für heiße Tage, ZfVE 13, 1938, 244.

1661. Vegetarischer Küchenzettel im Winter, ZfVED 7, 1932, 31.
1662. Was ein Küchenzettel zu erzählen weiß, ZfVE 12, 1937, 280–281.
1663. Jeder Küchenzettel zu seiner Zeit, ZfVED 8, 1933, 274.
1664. KÜHL, H[ugo]/CZYZEWSKY, B.: Unser täglich Brot, ZfVED 8, 1933, 346–348.
1665. Kühllhaltung von Lebensmitteln im Haushalt, ZfVE 10, 1935, 217–218.
1666. Das Kühlhaus-Ei und seine Bedeutung für die Vorratswirtschaft, ZfVE 9, 1934, 125–126.
1667. KÜHME, Agnes: Etwas aus Kolumbien, ZfVED 8, 1933, 284–285.
1668. KÜHME-BRAUNECK, Agnes: Allerlei von Hausmacherwurst, ZfVE 9, 1934, 302–303.
1669. –: Die Ernährung im Kreise Wittgenstein (Westfalen), ZfVE 9, 1934, 4–5.
1670. Kürbis in Essig, ZfVE 11, 1936, 349–350.
1671. KÜR TEN, Oskar: Der Nahrungsmittelverbrauch in verschiedenen Ländern, VE 1, 1925/26, 11–12, 19–20.
1672. –: Die Lebenshaltung minderbemittelter Familien in Hamburg 1925, VE 2, 1927, 166–167.
1673. –: Volksernährung und Wirtschaftsbücher, VE 2, 1927, 70–71.
1674. –: Wie lebt der amerikanische Arbeiter?, ZfVED 6, 1931, 6–7, 20–21, 44–46.
1675. –: Neue Berechnungen über die Ein- und Ausfuhr von Nahrungs- und Genußmitteln seit 1925, ZfVED 6, 1931, 166–167.
1676. KUESSNER-GERHARD, Liselotte: Ernährungslehre im ländlich-hauswirtschaftlichen Unterricht, ZfVE 9, 1934, 243.
1677. KUHN, Rich.: Schwefel im Stoffwechsel – seine Bedeutung für die Ernährung, ZfVE 12, 1937, 241–242.
1678. Kultur und Hunger, ZfVED 7, 1932, 96.
1679. Neue Kulturpflanzen, ZfVE 11, 1936, 302.
1680. KUMMER: Neues Land – Neues Leben!, ZfVE 9, 1934, 145–146.
1681. KUNERT: Weißbrot oder Schwarzbrot?, ZfVED 6, 1931, 251–253.
1682. Kunstdarm verdrängt den Naturdarm. Vom Fichtenholz zur Wurstpelle, ZfVE 14, 1939, 321.
1683. Kunstdünger oder Naturdünger?, ZfVE 13, 1938, 78–79.
1684. Kupfer in unseren natürlichen pflanzlichen Nahrungsmitteln, ZfVED 6, 1931, 67.
1685. Kuratorium für deutschen Volkswirtschaftsdienst e.V., ZfVED 8, 1933, 244.
1686. Die Wiesbadener Kurdiät, ZfVED 8, 1933, 57–58.
1687. Das Kurheim und Sanatorium, ZfVE 10, 1935, 205–206.
1688. Kursus in Ernährung und Diätetik. Abgehalten in Dr. Goßmanns Sanatorium Kassel-Wilhelms-höhe, ZfVED 7, 1932, 132.
1689. Kursus für gärungslose Früchteverwertung, VE 3, 1928, 126.
1690. Kursusbericht von einer Teilnehmerin, VE 4, 1929, 227–228.
1691. KURZE, Wilhelm R.: Lagerverlust und Schädlingsfraß. Veränderungen im schimmelnden Getreide, ZfVE 11, 1936, 232.
1692. KUTZSCHENBACH, v.: Sport im Dienste der Gesundheit, VE 3, 1928, 365.
1693. Laboratorium des Instituts für Volksernährung, VE 4, 1929, 144.
1694. Die Lage der deutschen Milchwirtschaft. Denkschrift. Herausgegeben vom Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft, VE 5, 1930, 355.
1695. LAMPE: Medizinische Gesellschaft Göttingen. Sitzung vom 1. November 1928, VE 4, 1929, 44–45.
1696. Das Land kommt in die Stadt, ZfVED 8, 1933, 159.
1697. Landbutter oder Molkereibutter?, ZfVE 12, 1937, 138.
1698. LANDMANN, F.: Ein Beispiel vegetarischer Ernährung, VE 1, 1925/26, 74–75.
1699. Österreichs Landwirtschaft atmet auf, ZfVE 13, 1938, 117–118.
1700. Landwirtschaft und Volksernährung. Sonderbericht der Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsrat, ZfVED 8, 1933, 42–43.
1701. Landwirtschaft und Volksernährung. Sonderbericht der Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsrat, ZfVED 8, 1933, 91.