# Autorenregister = Table des auteurs

Objekttyp: **Index**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **34 (1943)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **25.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# AUTORENREGISTER
## TABLE DES AUTEURS


Seite
Page

*Achermann F.:* Le contrôle officiel de l'achat au degré de la vendange 1942 dans le Canton de Neuchâtel . . . . . 224
*Balavoine P.:* L'olfaction au service de l'appréciation des denrées alimentaires et des boissons . . . . . 68
— Contribution à l'appréciation des vins de Malaga . . . . . 365
— La gustation des denrées alimentaires et des boissons . . . . 368
*Bonifazi G.:* L'analyse des Kirschs par les méthodes nouvelles . . . . 169
*Burkard R.:* Über die Bestimmung kleiner Eisen- und Phosphatmengen in natürlichen Gewässern . . . . . 98
*Deshusses J.:* Réaction nouvelle pour identifier l'acide o-chlorobenzoïque . . 211
— Dosage volumétrique du chlorure de magnésium dans les sels de cuisine . 218
*Deuel H.:* Pektin als hochmolekularer Elektrolyt . . . . . 41
— Über den oxydativen Abbau des hochmolekularen Pektins . . . . 333
*Eichenberger E.:* Art. 254 der Schweiz. Lebensmittelverordnung im Lichte neuerer Pektinforschung . . . . . 33
*von Fellenberg Th.:* Glycerinbestimmung in Weinen und Süssweinen . . 344
*Flatt R.:* Die elektrometrische Massanalyse . . . . . 289
*Frey-Wyssling A.:* Der Aufbau der hochmolekularen biogenen Gele . . . 53
*Gisiger L.:* Der Einfluss des Vitamins $B_1$ auf das Wachstum und den Ertrag verschiedener Kulturpflanzen . . . . . 315
*Hasler A.:* Über das Verhalten des Kupfers im Boden . . . . . 79
*Heinzel O.:* Über die Methodik des Gesamtstoffwechselversuches. Einige Grundlagen und Erfahrungen . . . . . 308
*Högl O.:* Nachruf Prof. Dr. Werder . . . . . 1
— und *Wuhrmann H.:* Über die Trockensubstanzbestimmung in Mehl . . 149
*Jungkunz R.* siehe Pritzker J.
*Müller R.:* Die mikroskopische Analyse von Ersatzlebensmitteln . . . . 229
*Müller-Hoessly E.:* Die Berechnung der Milchtrockensubstanz . . . . 374
*Pritzker J.* und *Jungkunz R.:* Über Johannisbrotmehl des Handels . . . 102
— — Über Bucheckern und Bucheckern-Öl . . . . . 107
— — Über die Bestimmung des Theobromins in Kakao und Schokoladen . 185
— — Beitrag zur Untersuchung von Kakao und Schokolade . . . . 192
*Sabalitschka Th.:* Zur Giftwirkung der Bucheckern . . . . . 243
*Signer R.:* Der chemische und strukturelle Aufbau hochmolekularer Naturstoffe 6
*Stettbacher A.:* Die praktische Ausführung der kolorimetrischen Borbestimmung mit Chromotrop 2 B . . . . . 90
*Thomas E.:* Zur Biologie öffentlicher Gewässer . . . . . 282
*Torricelli A.:* A la recherche d'un nouveau procédé d'investigation pour déceler les vins fraudés . . . . . 115 158
*Viollier R.:* Zur Frage des Fettverderbs . . . . . 318
*Wenger P.:* L'évolution d'une science et la microchimie . . . . . 250
*Wuhrmann H.:* Über Mehlverderbnis und die Wasserbestimmung im Mehl . 338
— siehe auch Högl O.
*Ziegler E.:* Über den Vitamin $B_1$-Gehalt von Weizenprodukten . . . . 128
*Zollikofer E.:* Die Kaseinzahl der Milch bei normaler und gestörter Sekretion . 74