

# Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **ReferenceList**

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: **13.07.2024**

## **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.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten:

- J. Terrier*: Un nouveau procédé d'extraction de la graisse dans les denrées alimentaires.
- J. Terrier et Ch. Berner*: Le dosage et l'analyse de la matière grasse dans les caramels (toffes).
- J. Terrier et J. Deshusses*: Etude de la digestibilité des amidons crus chez le cobaye.
- J. Deshusses*: Réaction colorée pour la recherche de l'acide p-chlorobenzoïque.  
— Etude de la digestibilité des amidons crus chez le cobay.
- M. Staub*: Zur Kenntnis der Kreatinin vortäuschenden Stoffe bei der Reaktion nach Jaffee.  
— Eine einfache Methode zur angenäherten quantitativen Bestimmung der Lävulinsäure in Lebensmitteln.
- W. Mosimann*: Betrachtungen über die Schwankungen im Milchfettgehalt, mit besonderer Berücksichtigung des Fettgehaltes unserer Milch in den Kriegsjahren.
- A. Torricelli*: A la recherche d'un nouveau procédé d'investigation pour déceler les vins fraudés. — V. Etude sur les anomalies observées chez des vins du Vully.
- E. Philippe und M. Henzi*: Über den Nachweis von Olivenöl in Speiseöl.
- F. Achermann*: Le contrôle officiel de l'achat au degré de la vendange 1943 dans le canton de Neuchâtel.