

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 35 (1944)

Heft: 6

Register: Autorenregister = Table des auteurs

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 11.01.2025

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

AUTORENREGISTER

TABLE DES AUTEURS

	Seite Page
<i>Achermann F.</i> : Le contrôle officiel de l'achat au degré de la vendange 1943 dans le Canton de Neuchâtel	62
<i>Bernhard K.</i> : Zur biologischen Beurteilung der Nahrungsfette	371
<i>Bonifazi G.</i> : L'analyse des eaux-de-vie de lies par les méthodes nouvelles	290
<i>Deshusses J.</i> : Réaction colorée pour la recherche de l'acide p-chlorobenzoïque	1
— voir Terrier J.	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Beitrag zur Untersuchung von Mistellen	77
— Nachprüfung des Verfahrens von A. Torricelli zum Nachweis von Tresterwein in Weisswein	149
— Prüfung von Weissmehl auf Backmehlzusatz	345
— Über den Nachweis der Verdorbenheit von Trockenei	347
— Zum Nachweis bromhaltiger Konservierungsmittel	367
— Zur Gesamtfettbestimmung in Lebensmitteln	389
— Zur Rohfaserbestimmung in Mahlprodukten	403
<i>Hamdi H. und Zollikofer E.</i> : Beobachtungen über die Entmischung von reinem Butterfett bei verschiedenem Erstarrungsverlauf	66
<i>Henzi M.</i> siehe Philippe E.	
<i>Högl O.</i> siehe Wuhrmann H.	
<i>Iselin E.</i> : Das Verderben der Fette und Öle	113
<i>Mosimann G.</i> : Über die organischen Säuren in der Kakaobohne	241
— Über die Bewertung der Kakaorohbohnen	321
<i>Mosimann W.</i> : Betrachtungen über die Schwankungen im Milchfettgehalt, mit besonderer Berücksichtigung des Fettgehaltes unserer Milch in den Kriegsjahren	14
<i>Philippe E. und Henzi M.</i> : Über den Nachweis von Olivenöl in Speiseöl	94
<i>Pritzker J.</i> : Welche Anforderungen sind an alkoholfreien Obstsaft (Süssmost) zu stellen?	226
— Über Fruchtsaftkonzentrate	230
— Über Hygroskopizität und Verderbnis von Trockeneipulver	341
<i>Ritter W.</i> : Das Verhalten der von der schweizerischen Lebensmittelverordnung erlaubten Farbstoffe als Butter- und Käsefarben	219
<i>Schürch A.</i> : Untersuchungen über den Futterwert von Kakaoextraktionsrückständen	189
<i>Staub M.</i> : Zur Kenntnis der Kreatinin vortäuschenden Stoffe bei der Reaktion nach Jaffé	47
— Eine einfache Methode zur angenäherten quantitativen Bestimmung der Lävulinsäure in Lebensmitteln	59
<i>Terrier J.</i> : Un nouveau procédé d'extraction de la graisse dans les denrées alimentaires	33
— Le dosage et l'analyse de la matière grasse dans les caramels (toffees)	37
<i>Terrier J. et Deshusses J.</i> : Etude de la digestibilité des amidons crus chez le cobaye	8
<i>Thomas E.</i> : Versuche über die Selbstreinigung fliessenden Wassers (Beitrag zur Kenntnis der Saprobien-Stufen)	199
<i>Wuhrmann H. und Högl O.</i> : Phosphorsäurebestimmung in Lebensmitteln mit Hilfe des Stufenphotometers nach Pulfrich	273
<i>Zollikofer E.</i> siehe Hamdi H.	