

Autorenregister = Table des auteurs

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **36 (1945)**

Heft 6

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

Autorenregister

Table des auteurs

	Seite Page
<i>Balavoine P.</i> : Le dosage des épaississants dans les denrées alimentaires	274
— Expériences sur la présence d'arsenic sur les fruits et dans leur jus	282
— et <i>Deshusses J.</i> : La quercétine, élément normal des jus de pommes et du cidre	43
<i>Bonifazi G.</i> : L'analyse des eaux-de-vie de marc par les méthodes nouvelles	299
<i>Briquet E.</i> : Contribution à l'étude de l'huile de graine de tabac et de son obtention	206
<i>Deshusses J.</i> : Nouvelle réaction de l'acide para-chlorobenzoïque	41
— Dosage des huiles essentielles dans les épices par la méthode de Zäch. Etude d'une cause d'erreur	184
— Dosage des huiles essentielles dans les écorces de citron et d'orange ainsi que dans les zestes de citron râpés du commerce	316
— voir <i>Balavoine P.</i>	
<i>Deuel H.</i> siehe <i>Weber F.</i>	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Vergleichende Untersuchung von rohem und raffiniertem Rapsöl	355
— und <i>Högl O.</i> : Nachweis und Bestimmung von Benzin und gechlorten Kohlenwasserstoffen in Extraktionsrückständen von Ölfrüchten	24
— siehe <i>Hadorn H.</i>	
— siehe <i>Müller P.</i>	
<i>Fischer H.</i> und <i>Staub M.</i> : Ein besonderer Fall von gewässerter Milch	180
<i>Hadorn H.</i> : Die Zusammensetzung der Asche von Kernobstsäften	232
— Über die Extrakt- und Wasserbestimmung in Obstsaften und Konzentraten	324
— Über Obstsaftkonzentrate	334
— Über die Zuckerbestimmung in Weizenkeimen und andern Mahlprodukten	386
— und <i>von Fellenberg Th.</i> : Überprüfung einer jodometrischen Zuckerbestimmungsmethode	359
<i>Högl O.</i> siehe <i>von Fellenberg Th.</i>	
<i>Hostettler H.</i> : Der Einfluss der Silagefütterung auf die Beschaffenheit der Milch	50
<i>Iselin E.</i> : Die Beurteilung von Obstwein- oder Obstessigzusatz in Wein oder Weinessig auf Grund des Sorbitgehaltes nach <i>Litterscheid</i>	35
— Die quantitative Analyse des Weizenkeimöles, zugleich Beitrag zur rhodanometrischen Analyse der Fette	377
<i>Jungkunz R.</i> siehe <i>Pritzker J.</i>	
<i>Mazurczak L.</i> : Hinweis auf eine bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode	393
<i>Mosimann G.</i> : Zur Frage der quantitativen Kakaoschalenbestimmung in Kakao-pulver auf der Grundlage verschiedener Pektinwerte	284
<i>Müller P.</i> : Zur Bestimmung des Vitamins C in pflanzlichem Material mittels Dichlorphenolindophenol	189
— und <i>von Fellenberg Th.</i> : Versuche zum Vergleich der «Hg-Acetat-Methode» und des «Turmix-Ascorbinsäureoxydase-Verfahrens» zur Vitamin C-Bestimmung in frischem Obst und Gemüse und ihren Konserven	319
<i>Pritzker J.</i> und <i>Jungkunz R.</i> : Beitrag zur Kenntnis der im Schweiz. Lebensmittelbuch (L.B. IV) aufgeführten Gewürze	238
— — Über den Mohrenpfeffer	308
<i>Schneebeli W.</i> und <i>Staub M.</i> : Die Bestimmung der Chloride im Wasser	20
<i>Staub H.</i> : Zur Toxicität der Süsstoffe	7

<i>Staub M.</i> siehe Schneebeli W.	
— siehe Fischer H.	
<i>Terrier J.</i> : Méthode de dosage combiné de la matière grasse et des sucres dans les substances alimentaires telles que produits auxiliaires pour la pâtisserie	398
— Comment déterminer dans un pain une addition de son à une farine type?	402
<i>Torricelli A.</i> : Un moyen de différencier les jus de raisins frais des jus préparés par dilution de concentrés de raisins frais ou secs	46
— Le dosage des méthylpentoses et des méthylpentosanes en présence de substances furfuroïdes	251
<i>Weber F.</i> und <i>Deuel H.</i> : Über die Bewertung von Filtrationsenzymen	368

Sachregister

Table des matières

<i>Abonnenten</i> , An die Mitglieder der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie und an die — dieser Zeitschrift	5
<i>Abonnés</i> , Aux membres de la société suisse de chimie analytique et appliquée et aux — de ce périodique	6
<i>Acide para-chlorobenzoïque</i> . Nouvelle réaction de l'— (J. Deshusses)	41
<i>Arrêté</i> du Conseil fédéral instituant une commission du Manuel des denrées alimentaires (du 29 septembre 1944)	3
<i>Arsenic</i> , Expériences sur la présence d'— sur les fruits et dans leurs jus (P. Balavoine)	282
<i>Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode</i> , Hinweis auf eine — (L. Mazurczak)	393
<i>Benzin</i> , Nachweis und Bestimmung von — und gechlorten Kohlenwasserstoffen in Extraktionsrückständen von Ölfrüchten (Th. von Fellenberg und O. Högl)	24
<i>Bücherbesprechung</i>	354
<i>Bundesratsbeschluss</i> betr. Ernennung einer Lebensmittelbuch-Kommission (vom 29. September 1944)	1
<i>Cidre</i> , La quercétine, élément normal des jus de pommes et du — (P. Balavoine et J. Deshusses)	43
<i>Chloride</i> , Die Bestimmung der — im Wasser (W. Schneebeli und M. Staub)	20
<i>Commission du Manuel des denrées alimentaires</i> , Arrêté du Conseil fédéral instituant une — (du 29 septembre 1944)	3
<i>Commission du Manuel des denrées alimentaires</i> , Ordonnance du département fédéral de l'intérieur instituant une — (du 8 mars 1945)	4
<i>Concentré de raisins frais ou secs</i> , Un moyen de différencier les jus de raisins frais des jus préparés par dilution de — (A. Torricelli)	46
<i>Eaux-de-vie de marc</i> , L'analyse des — par les méthodes nouvelles (G. Bonifazi)	299
<i>Ecorces de citron et d'orange</i> , Dosage des huiles essentielles dans les — ainsi que dans les zestes de citron râpés du commerce (J. Deshusses)	316
<i>Épaississants</i> , Le dosage des — dans les denrées alimentaires (P. Balavoine)	274
<i>Épices</i> , Dosage des huiles essentielles dans les — par la méthode de Zäch. Etude d'une cause d'erreur (J. Deshusses)	184
<i>Extraktionsrückstände</i> , Nachweis und Bestimmung von Benzin und gechlorten Kohlenwasserstoffen in —n von Ölfrüchten (Th. v. Fellenberg und O. Högl)	24
<i>Extrakt- und Wasserbestimmung</i> , Über die — in Obstsäften und Konzentraten (H. Hadorn)	324