

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: 08.02.2025

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. | |