

Autorenregister = Table des auteurs

Objektyp: **Index**

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

Band (Jahr): **41 (1950)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Autorenregister

Table des auteurs

	Seite Page
<i>Balavoine P.</i> : Saveur de fer dans le vin	56
<i>Biefer K. W.</i> siehe Hadorn H.	
<i>Braun F. †</i> und <i>Rentschler H.</i> : Wird durch Katadynisieren der Nachweis von Obstwein in Wein nach Werder verunmöglicht?	338
<i>Brown R.</i> : Über Bleibenzin und Bestimmung von Bleitetraäthyl	94
<i>Capuano L.</i> siehe Rosenthaler L.	
<i>Delley R.</i> siehe Meyer R.	
<i>Desbaumes P.</i> siehe Deshusses J.	
<i>Deshusses J.</i> et <i>Desbaumes P.</i> : Dosage des hydrocarbures halogénés volatils dans le blé traité par certains insecticides	39
— Dosage des hydrocarbures halogénés dans les cafés sans caféine	381
<i>Dorta-Schaeppi Yvonne</i> siehe Gübeli O.	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Schweflige Säure in Süssmost und alkoholfreiem Traubensaft	385
<i>Gübeli O.</i> und <i>Dorta-Schaeppi Yvonne</i> , mit einer Einleitung von Treadwell W. D.: Die Neuanalyse schweizerischer Mineralquellen	272
<i>Hadorn H.</i> und <i>Jungkunz R.</i> : Zur Bestimmung des Gesamtfettes sowie zur Bestimmung und Berechnung des Milchfettes in Milchsokoladen	137
— Zur Theobrominbestimmung im Kakao und über seinem Gehalt an Theobromin, Koffein und Mineralstoffen	155
— Berichtigung zur Arbeit: Zur Theobrominbestimmung im Kakao und über seinen Gehalt an Theobromin, Koffein und Mineralstoffen	384
— Bleiessig, ein mangelhaftes Klärungsmittel bei gravimetrischen Zuckerbestimmungen	430
— Weitere Untersuchungen über die Squalenzahl, 4. Mitteilung	435
<i>Hadorn H.</i> , <i>Jungkunz R.</i> und <i>Biefer K. W.</i> : Über einheimische Konfitüren des Handels, ihre Analyse und Beurteilung	340
<i>Heiss R.</i> : Lebensmittel-Technologie, Einführung in die Verfahrenstechnik der Lebensmittelverarbeitung (Bücherbesprechung)	454
<i>Helberg E.</i> : Zur Untersuchung von Brot, Milch- und Magermilchbrot	373
<i>Hoffmann S.</i> : Die hygienische Bedeutung der Fliegen	189
<i>Högger D.</i> : Die hygienische Bedeutung der Einführung des Bleibenzins	90
<i>Högl O.</i> : Unerwünschte Bestandteile von Lebens- und Futtermitteln sowie von Gebrauchsgegenständen	15
— Kommentar zum Kapitel «Malzextrakte» des Schweiz. Lebensmittelbuches, Vorbemerkung	126
— Berichtigung zur Arbeit: Unerwünschte Bestandteile von Lebens- und Futtermitteln sowie von Gebrauchsgegenständen	453
<i>Iselin E.</i> : Vergiftung durch Orthotrikresylphosphat infolge Verwechslung mit Speiseöl	33
<i>Jungkunz R.</i> siehe Hadorn H.	
<i>Kägi F.</i> : I. Zur Bestimmung von Fremdbestandteilen in Käse	58
II. Fremdgeruch und -geschmack in Milch	65
<i>Meyer R.</i> und <i>Delley R.</i> : Spezifische Reaktionen auf Dichlordiphenyldichloräthylen	444

<i>Mohler A.</i> siehe Richard O.	
<i>Moore H.</i> und <i>Moore A. S.</i> : Seed Crushing, Compound and Provender Milling (Bücherbesprechung)	394
<i>Rentschler H.</i> siehe Braun F. †	
<i>Richard O.</i> und <i>Mohler A.</i> : Die Mikrobiologie der «Heueier»	168
<i>Rosenthaler L.</i> und <i>Capuano L.</i> : Über die Mohlersche Reaktion	165
<i>Sjöstedt Ph.</i> : Contribution à la recherche de la solubilisation d'un cacao en poudre par un carbonate alcalin	372
<i>Staub M.</i> : Schädlichkeit von Orthotrikresylphosphat als Weichmacher in Gebrauchsgegenständen	37
— Nochmals Orthotrikresylphosphat	389
<i>Staub M.</i> und <i>Widmer Rose</i> : Die Prüfung authentischer Traubensäfte auf Sorbit	448
<i>Stettbacher A.</i> : Zur Jodbestimmung im Meeralgen und tanghaltigen Futtermitteln	97
<i>Treadwell W. D.</i> siehe Gübeli O.	
<i>Thornton H.</i> : Textbook of Meat Inspection (Bücherbesprechung)	224
<i>Tscherniak A.</i> : Über die Verdaulichkeit des Lignins beim Haushuhn	181
<i>Widmer Rose</i> siehe Staub M.	
<i>Wyler O.</i> : Prüfungen von Lebensmitteln auf Verdickungsmittel, insbesondere von Fleischerzeugnissen auf Johannisbrotkernmehl	46
— Kommentar zum Kapitel «Malzextrakte», Diskussion der Untersuchungsmethoden	128
<i>Wiss O.</i> : Mikrobiologische Vitamin- und Aminosäurebestimmungen	225
<i>Zäch C.</i> : Übersicht über die neueren organischen Pflanzenschutzmittel unter besonderer Berücksichtigung ihres Verhaltens gegenüber Lebensmitteln	76

Sachregister

Table des matières

	Seite Page
<i>Aminosäurebestimmungen</i> , Mikrobiologische Vitamin- und — (O. Wiss)	225
<i>Assemblée annuelle</i> de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, Compte-rendu de la 61e — les 16 et 17 septembre 1949 à Bâle	1
<i>Avis concernant</i> la publication d'annonces dans ce périodique	455
<i>Bekanntmachung</i> betr. Inseraten-Aufnahme in dieser Fachschrift	454
<i>Bericht</i> über die 61. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 16. und 17. September 1949 in Basel	1
<i>Berichtigungen</i>	
siehe unter Theobrominbestimmung	
siehe unter Malzextrakte	
siehe unter Unerwünschte Bestandteile	
<i>Bleibenzin</i> , Die hygienische Bedeutung der Einführung des —s (D. Högger)	90
<i>Bleibenzin</i> , Über — und Bestimmung von Bleitetraäthyl (R. Brown)	94
<i>Bleiessig</i> , ein mangelhaftes Klärungsmittel bei gravimetrischen Zuckerbestimmungen (H. Hadorn und R. Jungkunz)	430
<i>Bleitetraäthyl</i> , Über Bleibenzin und Bestimmung von — (R. Brown)	94
<i>Brot</i> , Zur Untersuchung von —, Milch- und Magermilchbrot (E. Helberg)	373
	457