Autorenregister = Table des auteurs

Objekttyp: **Index**

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: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

AUTORENREGISTER
TABLE DES AUTEURS

Seite
Page

Achermann F.: Le contrôle officiel de l'achat au degré de la vendange 1942 dans le Canton de Neuchâtel 224
Balavoine P.: L'olfaction au service de l'appréciation des denrées alimentaires et des boissons 68
— Contribution à l'appréciation des vins de Malaga 365
— La gustation des denrées alimentaires et des boissons 368
Bonifazi G.: L'analyse des Kirschs par les méthodes nouvelles 169
Burkard R.: Über die Bestimmung kleiner Eisen- und Phosphatmengen in natürlichen Gewässern 98
Deshusses J.: Réaction nouvelle pour identifier l'acide o-chlorobenzoïque . . 211
— Dosage volumétrique du chlorure de magnésium dans les sels de cuisine . 218
Deuel H.: Pektin als hochmolekularer Elektrolyt 41
— Über den oxydativen Abbau des hochmolekularen Pektins 333
Eichenberger E.: Art. 254 der Schweiz. Lebensmittelverordnung im Lichte neuerer Pektinforschung 33
von Fellenberg Th.: Glycerinbestimmung in Weinen und Süssweinen . . 344
Flatt R.: Die elektrometrische Massanalyse 289
Frey-Wyssling A.: Der Aufbau der hochmolekularen biogenen Gele . . . 53
Gisiger L.: Der Einfluss des Vitamins B_1 auf das Wachstum und den Ertrag verschiedener Kulturpflanzen 315
Hasler A.: Über das Verhalten des Kupfers im Boden 79
Heinzel O.: Über die Methodik des Gesamtstoffwechselversuches. Einige Grundlagen und Erfahrungen 308
Högl O.: Nachruf Prof. Dr. Werder 1
— und *Wuhrmann H.:* Über die Trockensubstanzbestimmung in Mehl . . 149
Jungkunz R. siehe Pritzker J.
Müller R.: Die mikroskopische Analyse von Ersatzlebensmitteln 229
Müller-Hoessly E.: Die Berechnung der Milchtrockensubstanz 374
Pritzker J. und *Jungkunz R.:* Über Johannisbrotmehl des Handels . . . 102
— — Über Bucheckern und Bucheckern-Öl 107
— — Über die Bestimmung des Theobromins in Kakao und Schokoladen . 185
— — Beitrag zur Untersuchung von Kakao und Schokolade 192
Sabalitschka Th.: Zur Giftwirkung der Bucheckern 243
Signer R.: Der chemische und strukturelle Aufbau hochmolekularer Naturstoffe 6
Stettbacher A.: Die praktische Ausführung der kolorimetrischen Borbestimmung mit Chromotrop 2 B 90
Thomas E.: Zur Biologie öffentlicher Gewässer 282
Torricelli A.: A la recherche d'un nouveau procédé d'investigation pour déceler les vins fraudés 115 158
Viollier R.: Zur Frage des Fettverderbs 318
Wenger P.: L'évolution d'une science et la microchimie 250
Wuhrmann H.: Über Mehlverderbnis und die Wasserbestimmung im Mehl . 338
— siehe auch Högl O.
Ziegler E.: Über den Vitamin B_1-Gehalt von Weizenprodukten 128
Zollikofer E.: Die Kaseinzahl der Milch bei normaler und gestörter Sekretion . 74