

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 32 (1941)
Heft: 5

Register: Autorenregister = Table des auteurs

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

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

AUTORENREGISTER

TABLE DES AUTEURS

| | Seite Page |
|--|---------------|
| <i>Achermann F.</i> : Contribution au dosage des matières grasses | 12 |
| <i>Balavoine P.</i> : Sur les indices anormaux des beurres | 203 |
| <i>Binz M.</i> siehe Hostettler H. | |
| <i>Burri R.</i> : Zur Frage der mutationsähnlichen Aenderung des Gärungsvermögens bei Bakterien | 1 |
| <i>Deshusses J.</i> : Dosage du café dans les mélanges de café et de succédanés par la méthode de Tillmans et Hollatz | 91 |
| — Dosage de l'ortho toluidine dans les teintures pour cuir | 176 |
| — Réactions et dosage bromométrique de la sulfanilamide | 242 |
| — Dosage du p-chloro m-crésol | 250 |
| <i>von Fellenberg Th.</i> : Versuche zur colorimetrischen Bestimmung und Charakterisierung der aetherischen Oele in Spirituosen unter Vergleichung mit der Jodaddition im Chloroformextrakt nach Mohler und Hämmerle | 13 |
| — Zur Bestimmung des Methylalkohols nach der Methode von Denigés | 53 |
| — Zur Analyse von Trockenei | 71 |
| — Zur Wasserbestimmung in Brot | 73 |
| — Ascorbinsäurebestimmungen in schweizerischen Lebensmitteln | 135 |
| <i>Hämmerle W.</i> siehe Mohler H. | |
| <i>Hartnagel J.</i> siehe Mohler H. | |
| <i>Hostettler H., Sahli K. und Binz M.</i> : Beitrag zur Methodik des Nachweises anaerober Buttersäurebazillen in Milch | 76 |
| <i>Iselin E.</i> siehe Viollier R. | |
| <i>Jungkunz Rob.</i> siehe Pritzker J. | |
| <i>Mohler H., Hämmerle W. und Hartnagel J.</i> : Bestimmung des Fruchtsaftgehaltes in Tafelgetränken | 96 |
| — Absorptionsspektrophotometrischer Nachweis von Kunsthonig in Naturhonig | 230 |
| <i>Pritzker J. und Jungkunz Rob.</i> : Ueber einige neue Kaffee-Ersatzstoffe | 170 |
| — Zur Beurteilung des Kastanienmehles | 207 |
| <i>Sahli K.</i> siehe Hostettler H. | |
| <i>Terrier J.</i> : Le dosage de l'amidon | 59 |
| — Le dosage de l'amidon dans les produits cuits au four | 163 |
| — Les teneurs respectives en amidon, dextrine et glucose de la croûte et de la mie du pain | 166 |
| — Un nouveau procédé de dosage de la matière grasse dans les produits alimentaires en poudre | 237 |
| <i>Torricelli A.</i> : A la recherche d'un nouveau procédé d'investigation pour déceler les vins fraudés | 211 |
| <i>Viollier R. und Iselin E.</i> : Ein Verfahren zur annähernden Bestimmung von Schweinefett in Speisefettmischungen | 180 |
| — Beitrag über die Zusammensetzung von Schweinefett, Rinderfett, Kalbsfett und Hammelfett | 197 |
| — Ueber Knochenfette | 255 |