

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	37 (1946)
Heft:	5-6
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>

« Über Gehalt, Verwendung und Lagerung der wichtigsten Milchkonserven »
 Herausgegeben vom Vereinigten Hilfswerk vom internationalen Roten Kreuz, Genf,
 4 Cours des Bastions, dritte und verbesserte Ausgabe März 1946, 27 Seiten

Diese Studie ist gedacht als eine Anleitung zur zweckmässigen Verwendung der Milchkonserven bei Hilfssendungen. Die chemische Zusammensetzung und die Verwendung der wichtigsten Milchkonserven sind beschrieben. Ferner enthält diese Studie eine Zusammenfassung über die Beurteilung und über die wichtigsten Fehler bei Milchkonserven. Eine Anzahl Bilder illustrieren in vorzüglicher Weise die Milchkonserven-Herstellung. Die Schrift wird allen, die sich für diese Frage interessieren, kostenlos zur Verfügung gestellt. Es steht allerdings nur eine sehr beschränkte Anzahl Exemplare in deutscher und französischer Sprache zur Verfügung.

Die Redaktion

Autorenregister

Table des auteurs

	Seite Page
<i>Arhimo E.</i> siehe <i>Suomalainen H.</i>	
<i>Balavoine P.</i> : Aperçu sur les aliments de remplacement pendant la guerre; leur valeur nutritive	70
— Emploi rationnel des poudres à lever aux sels ammonicaux	222
<i>Bernhard K.</i> : Stoffwechselsforschung mit Deuterium als Indikator	58
<i>Briner E.</i> : Les spectres Raman et leurs applications à la chimie, notamment à la chimie analytique	4
<i>Charrière R.</i> siehe <i>Godet Ch.</i>	
<i>Deshusses J.</i> : Dosage volumétrique de la sorbite	396
<i>von Fellenberg Th.</i> : Untersuchungen über den Ausmahlungsgrad von Mehlen	147
<i>Godet Ch.</i> et <i>Charrière R.</i> : Sur le dosage de l'acide citrique dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc.	317
— et <i>Martin L.</i> : Contribution à la connaissance des vins suisses	327
<i>Hadorn H.</i> : Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunsthars-Austauschern (Wofatit)	114
— Welche Faktoren beeinflussen die Zusammensetzung von Kernobstsäften?	124
— Studien über das Verhalten der Säuren beim Konzentrieren von Traubensaft	190
— Die Beurteilung der Entsäuerung von Obst- und Traubensaftkonzentraten	204
— Beitrag zur Kreatininbestimmung in Suppenwürzen und Bouillonpräparaten	342
<i>Häussler E. P.</i> : Über eine Farbreaktion auf Rotenon zum Nachweise von Derriswurzel und Derriswurzel-Extrakten	178
<i>Helberg E.</i> : Beitrag zum Nachweis künstlicher Färbung	408
<i>Högl O.</i> : Neuanalyse schweizerischer Heilwässer	23
— Alkoholfreie Traubensaft des Handels	102
<i>Hoffmann S.</i> : Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und Obstkonserven	305
<i>Hostettler H., Lehmann W. und Künzle L.</i> : Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (Molke), Zentrifugemagersirte und Schotte	238

Jaag E.: Textile Prüfungen durch Viskositätsmessungen an Celluloseölen	76
Künzle L. siehe Hostettler H.	
Lehmann W. siehe Hostettler H.	
Lüthi H.: Versuche zur Konservierung von Obst- und Traubensaften mit einem neuen Mittel (Meilit)	378
Martin L. siehe Godet Ch.	
Ritter W.: Der Wassergehalt der Butter	25
Rosenthaler L.: Über die Bildung von Ammoniak durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe	215
— Über die Bestimmung des Stickstoffs organischer Verbindungen mit dem Ferrosulfat-Wasserstoffperoxyd-Verfahren	217
Sjöstedt Ph. et Schetty O.: L'altération des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat	142
Sollberger H.: Analyse d'eaux du Lac de Neuchâtel	84
Suomalainen H. und Arhimo E.: Ein Beitrag zur Bestimmung der niederen Fettsäuren nach der Halbdestillationsmethode	173
Schär A.: Leinöl für die Ernährung	363
Schetty O. siehe Sjöstedt Ph.	
Thomann J.: Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, von L. Mazurczak, Bern»	170
Torricelli A.: Résultats d'analyse de jus de raisins frais du commerce	97
— Résultats d'analyse de concentrés de moût et d'extraits de raisins secs	181
Urech P.: Die kolorimetrische Bestimmung des Magnesiums	92
Wuhrmann H.: Beitrag zur Kenntnis der Brotkrankheit	225
Zimmermann G.: Die Eignung von Infrarot für die Trocknung von Futter- und Nahrungsmitteln	35

Sachregister

Table des matières

Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière)	317
Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine)	70
Alkoholfreie Traubensafte des Handels (O. Högl)	102
Altération, L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty)	142
Ammoniak, Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler)	215
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)	84
Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg)	147
Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsaften und Konzentraten mit Kunsthars- —n (Wofatit) (H. Hadorn)	114
Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine — von L. Mazurczak, Bern» (J. Thomann)	170
Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und Obstkonserven (S. Hoffmann)	305