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: 13.12.2025

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.

Autorenregister

Table des auteurs	
	Seite
Arhimo E. siehe Suomalainen H.	Page
Balavoine P.: Aperçu sur les aliments de remplacement pendant la guerre; leur	
valeur nutritive	. 70
— Emploi rationnel des poudres à lever aux sels ammonicaux	222
Bernhard K.: Stoffwechselforschung mit Deuterium als Indikator	. 58
Briner E.: Les spectres Raman et leurs applications à la chimie, notamment à la	
chimie analytique	4
Charrière R. siehe Godet Ch.	
Deshusses J.: Dosage volumétrique de la sorbite	396
von Fellenberg Th.: Untersuchungen über den Ausmahlungsgrad von Mehlen	147
Godet Ch. et Charrière R.: Sur le dosage de l'acide citrique dans les vins, jus de	
fruits, concentrés, etc.	317
— et Martin L.: Contribution à la connaissance des vins suisses	327
Hadorn H.: Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten	114
mit Kunstharz-Austauschern (Wofatit)	114
— Welche Faktoren beeinflussen die Zusammensetzung von Kernobstsäften?	124
— Studien über das Verhalten der Säuren beim Konzentrieren von Traubensäften Die Beurteilung der Enteinerung von Obet, und Traubensaftkengentraten	190 204
 Die Beurteilung der Entsäuerung von Obst- und Traubensaftkonzentraten Beitrag zur Kreatininbestimmung in Suppenwürzen und Bouillonpräparaten 	342
Häussler E. P.: Über eine Farbreaktion auf Rotenon zum Nachweise von Derris-	344
wurzel und Derriswurzel-Extrakten	178
Helberg E.: Beitrag zum Nachweis künstlicher Färbung	408
Högl O.: Neuanalyse schweizerischer Heilwässer	23
— Alkoholfreie Traubensäfte des Handels	102
Hoffmann S.: Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten	
Gemüse- und Obstkonserven	305
Hostettler H., Lehmann W. und Künzle L.: Die Fettgehaltsbestimmung in Mager-	
milch, Buttermilch, Sirte (Molke), Zentrifugenmagersirte und Schotte	238

Jaag E.: Textile Prüfungen durch Viskositätsmensungen an Cellu's e's u gen . Künzle L. siehe Hostettler H.	76
Lehmann W. siehe Hostettler H.	
Lüthi H.: Versuche zur Konservierung von Obst- und Traubenzäften 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 Oxyda-	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 Fett-	
säuren 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-hydrologi-	
sche 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
	33
	33
	3.3
Sachregister	33
	33
Sachregister	33
Sachregister Table des matières	33
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l'— dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc.	
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
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l'— dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les— pendant la guerre; leur valeur	317
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l'— dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les— pendant la guerre; leur valeur	317 70
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
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l'— dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl) Altération, L'— des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph.	317 70 102
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l'— dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl) Altération, L'— des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty)	317 70
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 70 102 142
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 70 102 142 215
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 70 102 142 215 84
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl) Altération, L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty) Ammoniak, Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler) Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger) Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg)	317 70 102 142 215
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl) Altération, L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty) Ammoniak, Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler) Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger) Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg) Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten	317 70 102 142 215 84 147
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl) Altération, L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty) Ammoniak, Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler) Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger) Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg) Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz-—n (Wofatit) (H. Hadorn)	317 70 102 142 215 84
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl) Altération, L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty) Ammoniak, Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler) Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger) Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg) Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn) Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf	317 70 102 142 215 84 147
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl) Altération, L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty) Ammoniak, Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler) Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger) Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg) Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn) Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine — von L. Mazurczak, Bern» (J. Thomann)	317 70 102 142 215 84 147
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl) Altération, L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty) Ammoniak, Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler) Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger) Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg) Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn) Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine — von L. Mazurczak, Bern» (J. Thomann) Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und	317 70 102 142 215 84 147 114 170
Sachregister Table des matières Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl) Altération, L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty) Ammoniak, Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler) Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger) Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg) Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn) Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine — von L. Mazurczak, Bern» (J. Thomann)	317 70 102 142 215 84 147 114 170