

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 42 (1951)
Heft: 6

Register: Autorenregister = Table des auteurs

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

Autorenregister

Table des auteurs

	Seite Page
<i>Alschwang Nina</i> siehe Schoch W.	
<i>Anyas L., Solms J. und Deuel H.:</i> Bestimmung und Charakterisierung von Pektinen mit Hilfe von Ionenaustauschern	91
<i>Bachmann F.:</i> Die Bedeutung der Spurenelemente in der Tierernährung	211
<i>Biedermann W.:</i> Die pH-Änderungen bei der Abscheidung von Weinstein aus Getränken	476
<i>Biefer K. W.</i> siehe Hadorn H.	
<i>Bosshardt H.</i> siehe Staub M.	
<i>Demont P. et Lederer N.:</i> Recherche et dosage de l'eau de rinçage contenue dans les crèmes livrées aux centrales beurrières	49
<i>Deuel H.</i> siehe Anyas L.	
<i>Deuel H.</i> siehe Huber G.	
<i>Ettlinger L.:</i> Antibiotica als spurenwirksame Stoffe	183
<i>von Fellenberg Th.:</i> Versuche zur Bestimmung bromhaltiger Konservierungsmittel in Fruchtsäften	72
— Zur Fluorbestimmung	158
— Versuche über den Verlust von Fluor beim Kochen von Speisen	267
<i>Gisiger L.:</i> Kehrlicht als Dünger und Bodenverbesserungsmittel	217
<i>Grosbüsch J.:</i> Zur Bestimmung der Art vergorener und unvergorener pflanzlicher Produkte	535
<i>Hadorn H.:</i> Zur Untersuchung und Beurteilung diätetischer Nahrungsmittel, 3. Mitteilung: Trennung der Zuckerarten mittels biochemischer Methoden	23
— Biochemische Bestimmung von Maltose und Dextrin in Malzextrakten	151
— Eine neue Methode zur Bestimmung der Benzoesäure in Konfitüren	226
<i>Hadorn H. und Jungkunz R.:</i> Die Untersuchung und Beurteilung von Zitronenessig	55
— Welche Peroxydzahl kommt einem normalen Olivenöl des Handels zu ?	281
— Zur gravimetrischen Bestimmung der Sterine in Eierkonserven und Teigwaren	452
<i>Hadorn H., Jungkunz R. und Biefer K. W.:</i> Zur Untersuchung und Beurteilung diätetischer Nahrungsmittel, 2. Mitteilung: Ergänzungen und Korrekturen	14
— Analyse und Beurteilung von Tomatenkonserven	37
<i>Haller P.</i> voir Vegezzi G.	
<i>Hänni H.:</i> Zur Methodik der Nitrit- und Nitratbestimmung in Milch und Milchprodukten	114
<i>Hoffmann S.:</i> Mikrobiologische Konsummilchprobleme	127
<i>Högl O. und Sulser H.:</i> Blei, Kupfer und Zink in Trink- und Brauchwasser	286
<i>Högl O.</i> siehe Tardent Anne	
<i>Högl O.</i> voir Potterat M.	
<i>Högl O.</i> siehe Sulser H.	
<i>Huber G. und Deuel H.:</i> Bestimmung von Gesamtpektin durch saure Decarboxylierung	526
<i>Jungkunz R.</i> siehe Hadorn H.	
<i>Kutter F.:</i> Extraktermittlung in Früchten	233
<i>Lederer N.</i> voir Demont P.	

<i>Mossel D. A. A.</i> : Untersuchung über die Zuverlässigkeit der biochemischen Zuckerbestimmung nach Van Voorst	18
<i>Müller E.</i> : Die Untersuchung von geronnener Milch	532
<i>Nitschké E.</i> : Recherche d'une aromatisation des vins blancs par « <i>Coriandrum sativum</i> L.»	7
<i>Novel E.</i> : Etude bactériologique de diverses eaux minérales suisses et étrangères importées en Suisse	482
<i>Oehler E.</i> : L'effet de la colchicine sur les cellules vivantes des plantes	195
<i>Pilnik W.</i> und <i>Rotschild G.</i> : Über die Bestimmung von Pektinstoffen und Alginaten in Mischung	409
<i>Portner C.</i> : Mesure de la dureté temporaire de l'eau du lac de Neuchâtel par la conductibilité	312
<i>Potterat M.</i> et <i>Högl O.</i> : Utilisation, recherche et dosage du protoxyde d'azote (N_2O) dans les denrées alimentaires	342
<i>Rauch H.</i> : Nachtrag zur Arbeit von M. Staub und H. Bosshardt: Die quantitative Tryptophanbestimmung im lichtelektrischen Kolorimeter	551
<i>Rentschler H.</i> : Schweflige Säure in Süßmosten und Traubensäften	251
— Schweflige Säure in Trockenfrüchten	275
<i>Rentschler H.</i> und <i>Tanner H.</i> : Das Bitterwerden der Rotweine	463
<i>Rentschler H.</i> siehe <i>Tanner H.</i>	
<i>Rotschild G.</i> siehe <i>Pilnik W.</i>	
<i>Solms J.</i> siehe <i>Anyas L.</i>	
<i>Sulser H.</i> : Anwendung der Papierchromatographie auf lebensmittelchemische Probleme, 1. Mitteilung: Grundlagen und Methodik	376
<i>Sulser H.</i> und <i>Högl O.</i> : Anwendung der Papierchromatographie auf lebensmittelchemische Probleme, 2. Mitteilung: Unterscheidung von Obstwein und Wein	395
— 3. Mitteilung: Untersuchung verschiedener Essigarten	403
<i>Sulser H.</i> siehe <i>Högl O.</i>	
<i>Schoch W.</i> und <i>Alschwang Nina</i> : Über den Einfluss der Wasserstoffionenkonzentration auf die Inversion der Saccharose bei der Bestimmung des Zuckergehaltes von Futter- und Zuckerrüben	242
<i>Staub M.</i> : Die Identifizierung von Hefengummi in Bouillonpräparaten	413
<i>Staub M.</i> und <i>Bosshardt H.</i> : Die quantitative Tryptophanbestimmung im lichtelektrischen Kolorimeter	458
<i>Streuli H.</i> : Fehlerquellen bei polarimetrischen Messungen	79
<i>Tanner H.</i> und <i>Rentschler H.</i> : Eine elektrometrische Bestimmung der schwefligen Säure in hochfarbigen Flüssigkeiten	514
<i>Tardent Anne</i> et <i>Högl O.</i> : Essai de dosage approximatif de l'acide glutamique dans quelques bouillons concentrés	1
<i>Thomann O.</i> : Zur Keimzahlbestimmung in Trinkwasser	106
— Der Nachweis von <i>Escherichia coli</i> in Trinkwasser	517
<i>Vegezzi G.</i> , <i>Haller P.</i> et <i>Wagner O.</i> : Le problème de l'eau-de-vie de marc de raisin	316
<i>Wagner O.</i> voir <i>Vegezzi G.</i>	
<i>Würgler W.</i> : Retard de la chute prématurée des fruits par des substances de croissance	200
<i>Wyler O.</i> : Zur Analyse von Kaffee, Kaffee-Extrakten und Kaffee-Surrogaten, 2. Mitteilung: Die Konservierung von Röstkaffee durch Kühlung	67