# Autorenregister = Table des auteurs

Objekttyp: **Index**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **39 (1948)**

Heft 6

PDF erstellt am: **25.05.2024**

**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

*Andersen A. C.:* Die Phosphataseprobe zum Nachweis des Pasteurisationseffektes bei Konsummilch . . . . . 65
*Balavoine P.:* Sensibilité du goût envers quelques sels toxiques . . . . 27
— Denrées avariées par l'eau de mer . . . . . 252
— Observations sur les qualités olfactives et gustatives des aliments . . 342
*Deshusses J.:* Modification de la méthode de Zäch pour le dosage des huiles essentielles dans les épices . . . . . 90
*von Fellenberg Th.:* Zur Frage der Bedeutung des Fluors für die Zähne . . 124
— Berichtigung zu der Arbeit: Zur Frage der Bedeutung des Fluors für die Zähne . . . . . 386
*Godet Ch.:* Sur la concentration des moûts et la dilution des concentrés . . 391
*Hadorn H.* und *Jungkunz R.:* Über eine neue Substanz im Unverseifbaren des Teesamenöls . . . . . 259
*Hänni H.* siehe Hostettler H.
*Hoffmann S. †:* Hauseingemachte Fleisch- und Wurstkonserven. Konservierungstechnische und bakteriologische Gesichtspunkte . . . . . 300
*Högl O.* siehe Wyler O.
— siehe Potterat M.
*Hostettler H., Schilt P.* und *Hänni H.:* Die mercurimetrische Bestimmung des Chlor- bzw. Kochsalzgehaltes von Milch, Käse, Butter und anderen Milcherzeugnissen, sowie einigen weiteren Nahrungs- und Futtermitteln (Honig, Fleisch, Wurst, Fischmehl usw.) . . . . . 93
*Iselin E.:* Das Verderben der Fette und Öle, II. Mitteilung . . . . . 310
*Jungkunz R.* siehe Hadorn H.
*Kästli P.:* Zur Frage der Übertragung von Krankheitskeimen auf den Menschen durch den Konsum von Milch und Milchprodukten . . . . . 46
*Koestler G.:* Kritische Bemerkungen zum Grenzsäuregrad der Milch . . . 337
*Müller P. B.:* Zur Bestimmung der Haltbarkeit von Vitamin A, Fetten und Ölen, sowie der Wirksamkeit von Antioxydantien . . . . . 275
*Neukom H.:* Über Pektingele . . . . . 21
*Novel E.:* De quelques causes d'erreur dans l'analyse bactériologique quantitative 36
— A propos de l'analyse bactériologique quantitative des eaux et des coefficients d'incubation . . . . . 245
*Potterat M.* und *Högl O.:* Dosage du zinc dans les denrées alimentaires et les objets usuels, 1ère communication — Zinkbestimmung in Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, I. Mitteilung . . . . . 372
*Rentschler H.:* Die biochemische Bestimmung der Apfelsäure . . . . 30
*Schär A.:* Schlussbericht über die Tätigkeit der Fachexperten der Sektion Speisefette und Speiseöle . . . . . 115
*Schilt P.* siehe Hostettler H.
*Schmid Hch.:* Das Problem Fluorgehalt des Zahns — Kariesresistenz . . . 183
*Stoikoff St.:* Über Sonnenblumenpektin . . . . . 292
*Wyler O.* und *Högl O.:* Zur Analyse von Kaffee, Kaffee-Extrakten und Kaffeesurrogaten, I. Mitteilung . . . . . 351
*Zimmermann G.:* Zur biologischen Prüfung des Einflusses der Trocknung auf den Nährwert der stickstoffhaltigen Substanz in Futter bzw. Nahrungsmitteln 71