Autorenregister = Table des auteurs

Objekttyp: **Index**

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

Band (Jahr): **42 (1951)**

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

Alschwang Nina siehe Schoch W.
Anyas L., Solms J. und *Deuel H.:* Bestimmung und Charakterisierung von Pektinen mit Hilfe von Ionenaustauschern 91
Bachmann F.: Die Bedeutung der Spurenelemente in der Tierernährung . . 211
Biedermann W.: Die pH-Änderungen bei der Abscheidung von Weinstein aus Getränken 476
Biefer K. W. siehe Hadorn H.
Bosshardt H. siehe Staub M.
Demont P. et *Lederer N.:* Recherche et dosage de l'eau de rinçage contenue dans les crèmes livrées aux centrales beurrières 49
Deuel H. siehe Anyas L.
Deuel H. siehe Huber G.
Ettlinger L.: Antibiotica als spurenwirksame Stoffe 183
von Fellenberg Th.: Versuche zur Bestimmung bromhaltiger Konservierungsmittel in Fruchtsäften 72
— Zur Fluorbestimmung 158
— Versuche über den Verlust von Fluor beim Kochen von Speisen . . . 267
Gisiger L.: Kehricht als Dünger und Bodenverbesserungsmittel 217
Grosbüsch J.: Zur Bestimmung der Art vergorener und unvergorener pflanzlicher Produkte 535
Hadorn H.: Zur Untersuchung und Beurteilung diätetischer Nährmittel, 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
Hadorn H. und *Jungkunz R.:* 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
Hadorn H., Jungkunz R und *Biefer K. W.:* Zur Untersuchung und Beurteilung diätetischer Nährmittel, 2. Mitteilung: Ergänzungen und Korrekturen . . 14
— Analyse und Beurteilung von Tomatenkonserven 37
Haller P. voir Vegezzi G.
Hänni H.: Zur Methodik der Nitrit- und Nitratbestimmung in Milch und Milchprodukten 114
Hoffmann S.: Mikrobiologische Konsummilchprobleme 127
Högl O. und *Sulser H.:* Blei, Kupfer und Zink in Trink- und Brauchwasser . 286
Högl O. siehe Tardent Anne
Högl O. voir Potterat M.
Högl O. siehe Sulser H.
Huber G. und *Deuel H.:* Bestimmung von Gesamtpektin durch saure Decarboxylierung 526
Jungkunz R. siehe Hadorn H.
Kutter F.: Extraktermittlung in Früchten 233
Lederer N. voir Demont P.

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