

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 39 (1948)
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: 08.02.2025

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

Autorenregister

Table des auteurs

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