

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 60 (1969)  
**Heft:** 6  
  
**Register:** Autorenregister = Registre 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:** 02.02.2025

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

# Autorenregister

Registre des auteurs

	Seite Page
<i>Albasini A.</i> vedasi <i>Coppini D.</i>	
<i>Artho A.</i> und <i>Koch R.</i> : Ueber den Gehalt des Cigarettenrauches an Acrolein und Cyanwasserstoff (Referat) . . . . .	379
<i>Bäumler J.</i> und <i>Rippstein S.</i> : Phosphorsäurebestimmungen in Kirschen mit dem HP-Detektor . . . . .	171
<i>Berner R.</i> : Radioaktive Spaltprodukte und ihre Bedeutung in der Ernährung (Referat) . . . . .	403
<i>Biedermann R.</i> , <i>Prabucki A. L.</i> und <i>Schürch A.</i> : Herkunft der Polyensäuren im Hühnerei (Referat) . . . . .	403
<i>Boulidoires J. P.</i> siehe <i>Fritsch G.</i>	
<i>Capt. E.</i> , <i>Schopfer J.-F.</i> et <i>Dufour A.</i> : Dosage de l'anhydride carbonique dans les vins tranquilles et mousseux . . . . .	114
<i>Coppini D.</i> e <i>Albasini A.</i> : Determinazione dei ciclamati nel vino per mezzo della spettrofotometria infrarossa . . . . .	456
— — Determinazione di alcoli monovalenti mediante spettrofotometria infrarossa	460
<i>Daniel R.</i> , <i>Marion J.-P.</i> , <i>Viani R.</i> und <i>Reymond D.</i> : Dosage des pyrazines dans les aliments (Communication) . . . . .	397
<i>de Man J. C.</i> , <i>Frey G.</i> und <i>Anker P.</i> : Die Kontrolle der Lebensmittel aus der Sicht der Lebensmittelindustrie (Referat) . . . . .	314
<i>Dufour A.</i> voir <i>Capt. E.</i>	
<i>Faddegon Marijke</i> siehe <i>Pilnik W.</i>	
<i>Fäßler Ch.</i> : Untersuchungen über den Vitamin-A- und $\beta$ -Carotin-Gehalt von Milch und Butter unter Berücksichtigung schweiz. Verhältnisse . . . . .	180
<i>Flück H.</i> : Anwendung der Dünnschichtchromatographie bei der Identifizierung und Reinheitsprüfung der ätherischen Oele unter besonderer Berücksichtigung der chemischen Variabilität der botanischen Art (Referat) . . . . .	434
<i>Frey G.</i> siehe <i>de Man J. C.</i>	
<i>Fritsch G.</i> und <i>Boulidoires J. P.</i> : Elektronenspinresonanz-Messungen an bestrahlter Stärke und bestrahltem Reis . . . . .	245
— — Eigenschaften von bestrahltem Reis . . . . .	252
<i>Gubler B. A.</i> : Anwendung der Gaschromatographie bei der Kontrolle der Aromen (Referat) . . . . .	418
<i>Hadorn H.</i> und <i>Zürcher K.</i> : Jahreszeitliche Schwankungen der Buttersäure- und Capronsäuregehalte sowie der Halbmikro-Buttersäurezahl und Gesamtzahl von Butterfett . . . . .	466
— — Erfahrung mit Bortrifluorid zur Herstellung der Fettsäuren-Methylester für gaschromatographische Analysen . . . . .	109
<i>Hippler R.</i> siehe <i>Jakob M. A.</i>	
<i>Jakob M. A.</i> , <i>Hippler R.</i> und <i>Lüthi H. R.</i> : Ueber das Vorkommen von Hexyl-2-methyl-butyrat im Apfelaroma . . . . .	223
<i>Koch R.</i> siehe <i>Artho A.</i>	
<i>Lüthi H. R.</i> siehe <i>Jakob M. A.</i>	
<i>Marion J.-P.</i> voir <i>Daniel R.</i>	
<i>Matheis W.</i> : Die Bestimmung des Flammpunktes von Bodenwachsen . . . . .	214

	Seite Page
<i>Matthey E.</i> : Le contrôle des denrées alimentaires du point de vue des autorités (Communication) . . . . .	324
<i>Mayer K.</i> und <i>Pause G.</i> : Enzymatische Milchsäurebestimmung in Weinen . . . .	230
<i>Miserez A.</i> : Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1968 . . . . .	81
<i>Miserez A.</i> siehe <i>Zimmerli B.</i>	
<i>Novel E.</i> : Du rôle des dilutions préalables dans l'analyse bactériologique quanti- tative des denrées alimentaires . . . . .	121
<i>Pause G.</i> siehe <i>Mayer K.</i>	
<i>Pilnik W.</i> und <i>Faddegon Marijke</i> : Pektin als Synergist bei der Fettoxydation . .	195
<i>Prabucki A. L.</i> siehe <i>Biedermann R.</i>	
<i>Rentschler H.</i> und <i>Tanner H.</i> : Betrachtungen zur Verwendung der Begriffe «natur- rein» und «natürlich» (Referat) . . . . .	371
<i>Reymond D.</i> voir <i>Daniel R.</i>	
<i>Rippstein S.</i> siehe <i>Bäumler J.</i>	
<i>Schlegel W.</i> : Gesetzliche Regelung der Verwendung von Aromen (Referat) . . .	444
<i>Schopfer J.-F.</i> voir <i>Capt E.</i>	
<i>Schürch A.</i> siehe <i>Biedermann R.</i>	
<i>Stahl E.</i> : Thermomikro-Schnellabtrennung ätherischer Oele indirekter Kopplung mit der Dünnschichtchromatographie (Referat) . . . . .	417
<i>Steindler M.</i> : Fettbestimmung im Milchersatzfutter . . . . .	452
<i>Stijve T.</i> : Contribution à l'analyse des résidus formés pendant la fumigation par l'oxyde d'éthylène (Communication) . . . . .	373
<i>Stoll U.</i> : Stärkebestimmung und Stärkeverlauf in Äpfeln . . . . .	257
<i>Strahlmann B.</i> : Rechtliche Bestimmungen über Zusätze zu Getreidemehlen in der Schweiz . . . . .	138
— Die Entwicklung des Lebensmittelrechts in der Schweiz (erw. Referat) . . . .	343
<i>Strauß D.</i> : Ueber Untersuchungen an Tomatenprodukten . . . . .	259
<i>Tanner H.</i> siehe <i>Rentschler H.</i>	
<i>Tonet N.</i> : Note préliminaire sur l'utilisation de l'électrophorèse à haute tension comme technique complémentaire d'identification des colorants hydrosolubles .	201
<i>Vetsch U.</i> : Einfache und gleichzeitige Bestimmung von lebenden und toten Mikro- organismen mit Hilfe der Membranfiltermethode . . . . .	206
<i>Viani R.</i> voir <i>Daniel R.</i>	
<i>Vodoz Ch. A.</i> : Arômes et toxicologie (Communication) . . . . .	434
<i>Wanger O.</i> : Die spektrophotometrische Bestimmung des Aethylalkohols in Spriten und Branntwein . . . . .	271
<i>Willhalm B.</i> : Einige Aspekte der niederauflösenden Massenspektrometrie bei der Untersuchung natürlicher Aromen (Referat) . . . . .	450
<i>Zimmerli B.</i> und <i>Miserez A.</i> : Ueber die Verteilung der Rückstände von chlorierten Pestiziden in Käse (Referat) . . . . .	388
<i>Zürcher K.</i> siehe <i>Hadorn H.</i>	