

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 61 (1970)
Heft: 5-6
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: 06.10.2024

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

Autorenregister

Registre des auteurs

	Seite Page
<i>Blumenthal A.</i> und <i>Kiss G.</i> : Chemischer Nachweis von rohen Bittermandeln	394
<i>Borbély F.</i> : Toxikologische Aspekte der Automobilabgase (Referat)	292
<i>Bovay E.</i> : Les dépôts de plomb sur la végétation le long des auto-routes. Essai d'affouragement de vaches laitières avec du foin souillé par du plomb (Communication)	303
<i>Charon C.</i> voir <i>Srebrnik-Friszman S.</i>	
<i>Devittori M.</i> : Determinazione dell'acroleina nelle bevande alcoliche e negli spiritosi	185
<i>Escher F.</i> und <i>Neukom H.</i> : Untersuchungen an walzengetrockneten Apfelflocken (Referat)	339
<i>Fioravanti P.</i> , <i>Zuber R.</i> et <i>Halmi Magda</i> : Dosage du fluor à l'aide d'une électrode spécifique dans des substances de différente nature	214
<i>Günther H.</i> : Nachweis von Fremdeiweiß in Fleischwaren (Referat)	371
<i>Hadorn H.</i> und <i>Zürcher K.</i> : Säulenchromatographische Aufarbeitung chlorhaltiger Insektizid-Rückstände aus Käsefett und quantitative GC-Analyse	141
— — Ueberprüfung der Eigehaltsbestimmung in Teigwaren auf Grund der gaschromatographisch ermittelten Fettsäuren-Verteilung	170
<i>Halmi Magda</i> voir <i>Fioravanti P.</i>	
<i>Hulstkamp J.</i> und <i>Stampbach H.</i> : Anwendung einer neuen Veresterungsmethode bei der dünn-schicht- und gaschromatographischen Untersuchung von Butterfett (Referat)	388
<i>Kiss G.</i> siehe <i>Blumenthal A.</i>	
<i>Lemelson D.</i> siehe <i>Thaler H.</i>	
<i>Lippke G.</i> siehe <i>Thaler H.</i>	
<i>Masson A.</i> : La Flore microbienne du Vacherin Mont d'Or	260
<i>Miserez A.</i> : Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1969	91
<i>Neukom H.</i> siehe <i>Escher F.</i>	
<i>Prabucki A. L.</i> siehe <i>Wenk C.</i>	
<i>Rentschler H.</i> : Was ist Sauser? (Referat)	322
<i>Schürch A.</i> siehe <i>Wenk C.</i>	
<i>Srebrnik-Friszman S.</i> et <i>Charon C.</i> : Les émulsifs non ioniques dans les denrées alimentaires	220
<i>Stampbach H.</i> siehe <i>Hulstkamp J.</i>	
<i>Strahlmann B.</i> : Die Anfänge der Lebensmittelwissenschaft in Bern	123
Die Entwicklung der Konservierungsmethoden in der Schweiz (Referat)	348
<i>Teufel H.</i> : Qualitätskontrolle als Teil eines Regelvorganges (Referat)	365
<i>Tönnies H.</i> : Ueber den Einsatz der Maischeerwärmung für die Bereitung von Rotweinen und Spirituosen (Referat)	324
<i>Thaler H.</i> , <i>Lippke G.</i> und <i>Lemelson D.</i> : Ueber das Vorkommen von Mannit in Wein (Referat)	372
<i>Uebachs P.</i> : Quantitative gaschromatographische Vitamin-E-Bestimmung in Futtermitteln	254
<i>Wenk C.</i> , <i>Prabucki A. L.</i> und <i>Schürch A.</i> : Beschreibung einer Apparatur zur automatischen Durchführung von Respirationsversuchen an Schafen und Schweinen (Referat)	378

<i>Wierchowski J.:</i> Evaluation of the fitness for consumption of fish and some fish products	207
<i>Zuber R.</i> voir Fioravanti P.	
<i>Zürcher K.</i> siehe Hadorn H.	

Sachregister

Table des matières

<i>Acroleina</i> nelle bevande alcoliche e negli spiritosi, determinazione (M. Devittori) .	185
<i>Anfänge</i> der Lebensmittelwissenschaft in Bern (B. Strahlmann)	123
<i>Anwendung</i> einer neuen Veresterungsmethode bei der dünn- und gaschromatographischen Untersuchung von Butterfett (Referat J. Hulstkamp und H. Stampbach)	388
<i>Apfelflocken</i> , Untersuchungen an walzengetrockneten . . . (Referat F. Escher und H. Neukom)	339
<i>Apparatur</i> , Beschreibung zur automatischen Durchführung von Respirationsversuchen an Schafen und Schweinen (Referat C. Wenk, A. L. Prabucki und A. Schürch)	378
<i>Automobilabgase</i> , toxikologische Aspekte (Referat F. Borbély)	292
<i>Beschreibung</i> einer Apparatur zur automatischen Durchführung von Respirationsversuchen an Schafen und Schweinen (Referat C. Wenk, A. L. Prabucki und A. Schürch)	378
<i>Bittermandeln</i> , Chemischer Nachweis (A. Blumenthal und G. Kiss)	394

Buchbesprechungen — Revue des livres

Advances in Food Research, Vol. 17, C. O. Chichester, E. M. Mrak und G. F. Stewart	401
Atomics, Manufacture and Derivatives, M. Sittig	179
Atlas photographique d'analyse pollinique des miels, Jean Louveaux	118
Basic Principles of Sensory Evaluation	118
Biochemie der Ernährung, K. Lang	269
Biodeterioration of Materials, A. H. Walters und J. J. Elphick	404
Cereal Science, S.A. Matz	180
Cereal Technology, S.A. Matz	400
Chemie der Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Bd. 1 und 2, R. Wegler	268
Corn: Culture, Processing, Products, G. E. Inglett	406
Correlation of Subjective-Objective Methods in the Study of Odors and Taste	118
CRC Handbook of Chemistry and Physics, R. C. Weast	117
Drying Milk and Milk Products, C. W. Hall und T. I. Hedrick	405
Edible Oils and Fats, N. E. Bednarczyk	179
Enzyme Handbook, Th. E. Barman	120
Faktoren der Preisbildung für Getreide und Wein in der Zeit von 800 bis 1350, H.-J. Schmitz	181