

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 64 (1973)
Heft: 4

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: 14.03.2025

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

Autorenregister

Registre des auteurs

	Seite Page
<i>Aerny, J. et Miserez, A.</i> : Sur l'identification et le dosage d'agents gélifiants et épaississants dans les denrées alimentaires	139
<i>Baumgartner, J. und Neukom, H.</i> : Ueber die Oxydierbarkeit einiger natürlich vorkommender Phenole	95
<i>Beetschen, W.</i> , siehe Hadorn, H.	
<i>Berner, Ch.</i> , voir Martin, E.	
<i>Blumenthal, A., Helbling, J. und Weymuth, H.</i> : Ueber die L(+)- und D(—)-Milchsäurekonzentration von Joghurts verschiedener Fettgehalte	403
<i>Büchi, W.</i> , siehe Sulser, H.	
<i>Cardinale, E.</i> , siehe Stijve, T.	
<i>Gaudy, N. und Landis, J.</i> : Der Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile auf den Gehalt an Aminosäuren insgesamt und in Enzymhydrolysaten	133
<i>Habegger, M. und Sprenger, M.</i> : Modellversuche über den Verbleib von Pestiziden in Molke und Quark, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch	262
<i>Hadorn, H.</i> : Ueber die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei	187
— Untersuchung und Beurteilung von Edelkastanien, Maronenpurée und Vermicelles	445
— und <i>Beetschen, W.</i> : Zur Säuregradbestimmung in Röstkaffee	206
— und <i>Zürcher, K.</i> : Isolierung der Rohextrakte für Rückstandsbestimmung von Insektiziden in verschiedenen Lebensmitteln	266
— — Analyse und Beurteilung von Biscuits des Handels	427
— — Herstellung, Analyse und Beurteilung von Molkenessig	480
<i>Helbling, J.</i> , siehe Blumenthal, A.	
<i>Horman, I.</i> , voir Viani, R.	
<i>Hulstkamp, J.</i> : Ueber die Bestimmung verschiedener organischer Säuren durch Veresterung an einem Ionenaustauscher	80
<i>Hüni, K. und Uebersax, P.</i> : Rasche gaschromatographische Bestimmung von Buttersäure in Milchaustauschern und Vollmilchpulver	524
<i>sz. Kováts, E.</i> : L'analyse des arômes par chromatographie en phase gazeuse	39
<i>Krauze, S. und Oledzka, R.</i> : Studien über die Assimilierbarkeit des Calciumoxalates	504
<i>Künsch, U.</i> , siehe Mayer, K.	
<i>Landis, J.</i> , siehe Gaudy, N.	
<i>Lipka, Z. et Schopfer, J.-F.</i> : L'extrait des vins suisses	214
<i>Marek, B.</i> , siehe Zimmerli, B.	
<i>Martin E. et Berner, Ch.</i> : Fluorimétrie qualitative des coumarines et furocoumarines d'huiles essentielles d'agrumes	251
<i>Mayer, K. und Pause, G.</i> : Nicht-flüchtige Amine in Wein	171
— <i>Pause, G., Künsch, U. und Temperli, A.</i> : Analytische Untersuchungen an Sauerkrautsaft	519

	Seite Page
<i>Miserez, A.</i> : Radioaktivité des denrées alimentaires en 1972	378
— voir <i>Aerny, J.</i>	
<i>Moinas, M.</i> : Arome volatil de produits laitiers — Extraction et identification . .	60
<i>Narziss, L.</i> , siehe <i>Schur, F.</i>	
<i>Neukom, H.</i> , siehe <i>Baumgartner, J.</i>	
<i>Oledzka, R.</i> , siehe <i>Krauze, S.</i>	
<i>Pause, G.</i> , siehe <i>Mayer, K.</i>	
<i>Pfaendler, H. R., Stohler, W. und Schaub, H.</i> : Versuche zur Rückstandsbestimmung von Aureomycin in Hühnereiweiß	257
<i>Pfenninger, H.</i> , siehe <i>Schur, F.</i>	
<i>Saint-Hilaire, P. et Solms, J.</i> : Quelques aspects de la congélation et lyophilisation du jus d'orange	90
<i>Schaub, H.</i> , siehe <i>Pfaendler, H. R.</i>	
<i>Schenk, P.</i> , siehe <i>Sulser, H.</i>	
<i>Schmidlin-Mészáros, Jolanda</i> : Eine Nahrungsmittelvergiftung mit Lupinenbohnen	194
<i>Schopfer, J.-F.</i> , voir <i>Lipka, Z.</i>	
<i>Schur, F., Pfenninger, H. und Narziss, L.</i> : Zur Analytik der Malto-Saccharide . .	115
<i>Schwarzenbach, G.</i> : Säuren und Basen — Geschichte und analytische Bedeutung .	22
<i>Schweizer, H.</i> : Ueber die Bildung von «off flavour» bei der Lagerung walzen- getrockneter Weizenmehle	104
<i>Senften, H.</i> : Arsen als Spurenelement in Wasser	152
<i>Solms, J.</i> , voir <i>Saint-Hilaire, P.</i>	
<i>Sprenger, M.</i> , siehe <i>Habegger, M.</i>	
<i>Stijve, T. and Cardinale, E.</i> : The determination of chlorinated pesticide residues by entrainment distillation with water	415
<i>Stohler, W.</i> , siehe <i>Pfaendler, H. R.</i>	
<i>Sulser, H., Schenk, P. und Büchi, W.</i> : Zur Frage des Nachweises von Extrakten und Würzmitteln der Suppenindustrie mittels Aminosäure- und Dipeptid- Bestimmungen	238
<i>Sulser, H.</i> , siehe <i>Zimmerli, B.</i>	
<i>Temperli, A.</i> , siehe <i>Mayer, K.</i>	
<i>Uebersax, P.</i> , siehe <i>Hüni, K.</i>	
<i>Viani, R. et Horman, I.</i> : Composition de l'arome de yogurt	66
<i>Weymuth, H.</i> , siehe <i>Blumenthal, A.</i>	
<i>Zimmerli, B.</i> : Erfahrungen bei der Konzentrierung pestizidhaltiger Extrakte . .	528
— und <i>Marek, B.</i> : Die Belastung der schweizerischen Bevölkerung mit Pestiziden .	459
— — und <i>Sulser, H.</i> : Erfahrungen bei der Bestimmung von chlorierten Bipheny- len und chlorhaltigen Pestiziden	70
<i>Zürcher, K.</i> , siehe <i>Hadorn, H.</i>	