

**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:** 19.11.2024

**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>reuli H.</i> : Qualitätskontrolle als Teil eines Regelvorganges (Referat) . . . . .	365
<i>anner H.</i> : Ueber den Einsatz der Maischeerwärmung für die Bereitung von Rotweinen und Spirituosen (Referat) . . . . .	324
<i>aler H.</i> , <i>Lippke G.</i> und <i>Lemelson D.</i> : Ueber das Vorkommen von Mannit in Wein (Referat) . . . . .	372
<i>iebersax 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