

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 62 (1971)
Heft: 4

Register: Autorenregister = Registre des auteurs

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

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

Autorenregister

Registre des auteurs

Seite
Page

<i>Aebi H.</i> : Ist das Brot als Nahrungsmittel noch aktuell?	49
<i>Berner Ch.</i> voir Martin E.	
<i>Biedermann R.</i> , <i>Prabucki A. L.</i> und <i>Schürch A.</i> : Ueber den Einfluß des Futterfettes auf das Fettsäuremuster der Hühnereilipide	72
<i>Bleier H.</i> siehe Malissa H.	
<i>Blumenthal A.</i> und <i>Helbling J.</i> : Ueber die L(+)- und D(—)-Milchsäurekonzentration verschiedener Sauermilcharten	159
<i>Cardinale E.</i> voir Stijve T.	
<i>Clerc J. T.</i> und <i>Erni F.</i> : Computer in der analytischen Chemie	88
<i>Dillier-Zulauf A.</i> et <i>Doyotte J. P.</i> : Elévation du point de congélation du lait de vache. Mesures sur le lait cru, pasteurisé et upérisé	32
<i>Doyotte J. P.</i> voir Dillier-Zulauf A.	
<i>Erni F.</i> siehe Clerc J. T.	
<i>Eschmann K. H.</i> und <i>Löönd H.</i> : Die Untersuchung und gütemäßig-hygienische Beurteilung von See- und Flußbädern	377
<i>Fioravanti P.</i> et <i>Halmi M.</i> : Dosage de l'iode dans les végétaux et dans les aliments pour bétail	388
<i>Fitak B.</i> siehe Krauze S.	
<i>Flam A.</i> und <i>Mitiska J.</i> : Beitrag zur Bestimmung der Zusammensetzung der Kohlenhydrate in der Zwiebel (<i>Allium cepa</i>)	151
<i>Hadorn H.</i> und <i>Zürcher K.</i> : Fettsäurenverteilung sowie Milchfett und Kokosfettbestimmung in Fetten, Ölen und fetthaltigen Lebensmitteln	123
— — Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig	339
<i>Halmi M.</i> voir Fioravanti P.	
<i>Hauser E.</i> , <i>Holenstein P.</i> und <i>Nußbaumer M.</i> : Ein schnelles Aufschlußverfahren von ölhaltigem Dosenfisch zur Bestimmung von Quecksilberrückständen	415
<i>Helbling J.</i> siehe Blumenthal A.	
<i>Högl O.</i> siehe Wenger R.	
<i>Holenstein P.</i> siehe Hauser E.	
<i>Krauze S.</i> und <i>Fitak B.</i> : Der Einfluß von Konservierungsmitteln auf die Biosynthese der Nucleinsäuren und auf den Eiweißgehalt der Tierzelle in der Gewebezüchtung	359
<i>Löönd H.</i> siehe Eschmann K. H.	
<i>Malissa H.</i> und <i>Bleier H.</i> : Ein Beitrag zur Bestimmung der organischen Stoffe in Wasser und Abwasser	382
<i>Marek B.</i> siehe Zimmerli B.	
<i>Martin E.</i> et <i>Berner Ch.</i> : Séparation, identification et dosage de la coumarine dans les arômes à base de huiles essentielles d'agrumes	367
<i>Matthey E.</i> , <i>Rentschler H.</i> und <i>Schopfer J.</i> : Extrakt-Bestimmungen in Weinen	101
<i>Mayer K.</i> , <i>Pause G.</i> und <i>Vetsch U.</i> : Histaminbestimmung während der Weinbereitung	397
<i>Miserez A.</i> : Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1970	167
<i>Mitiska J.</i> siehe Flam A.	
<i>Novel E.</i> : Toujours le problème de la numération bacterienne	41

<i>Nußbaumer M.</i> siehe Krause E.	
<i>Pause G.</i> siehe Mayer K.	
<i>Prabucki A. L.</i> siehe Biedermann R.	
<i>Rentschler H.</i> siehe Matthey E.	
<i>Romann E.</i> siehe Schmidlin-Mészáros J.	
<i>Schmidlin-Mészáros J.</i> und <i>Romann E.</i> : Eine accidentelle Vergiftung von Kühen mit Endosulfan (Thiodan)	110
<i>Schopfer J. F.</i> siehe Matthey E.	
<i>Schürch A.</i> siehe Biedermann R.	
<i>Stijve T.</i> : The determination and occurrence of hexachlorobenzene residues . . .	406
<i>Stijve T.</i> and <i>Cardinale E.</i> : Esterase inhibition technique for the detection of organophosphorus pesticides on thin-layer chromatograms	25
<i>Sulser H.</i> siehe Zimmerli B.	
<i>Uebersax P.</i> : Ueber die Gehalte von K, Na und Mg in Trockenmilchprodukten .	80
<i>Vetsch U.</i> siehe Mayer K.	
<i>Wenger R.</i> und <i>Högl O.</i> : Molybdän als Spurenelement in unserer Ernährung (2. Mitteilung)	1
<i>Wyler O.</i> : Die Ermittlung von gesetzlichen Mindestanforderungen an den Gehalt von schweizerischen allgemein gebräuchlichen Fleischwaren	279
<i>Zimmerli B.</i> , <i>Sulser H.</i> und <i>Marek B.</i> : Rasche Bestimmungs- und Bestätigungsmethode für Hexachlorcyclohexan	60
<i>Zürcher K.</i> siehe Hadorn H.	

Sachregister

Table de matières

<i>Abwasser</i> , Ein Beitrag zur Bestimmung der organischen Stoffe in Wasser und Abwasser (Malissa H. und Bleier H.)	382
<i>Analyse</i> , Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig (Hadorn H. und Zürcher K.)	339
<i>Arômes</i> , Séparation, identification et dosage de la coumarine dans les arômes à base de huiles essentielles d'agrumes (Martin E. et Berner Ch.)	367
<i>Aufschlußverfahren</i> , Ein schnelles Aufschlußverfahren von ölhaltigem Dosenfisch zur Bestimmung von Quecksilberrückständen (Hauser E., Holenstein P. und Nußbaumer M.)	415
<i>Beurteilung</i> , Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig (Hadorn H. und Zürcher K.)	382
<i>Biosynthese</i> , Der Einfluß von Konservierungsmitteln auf die Biosynthese der Nucleinsäuren und auf den Eiweißgehalt der Tierzelle in der Gewebezüchtung Krauze S. und Fitak B.)	359
<i>Blätterteig</i> , Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig (Hadorn H. und Zürcher K.)	382
<i>Brot</i> , Ist Brot als Nahrungsmittel noch aktuell? (Aebi H.)	49