

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	47 (1956)
Heft:	6
Register:	Sachregister = Table des matières

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: 28.01.2026

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

Suter H. und Hadorn H.: Die Untersuchung von Mayonnaise mit spezieller Be- rücksichtigung der Eibestandteile	205
— siehe Hadorn H.	
Schürch A.: Die Wirkung hoher Kupfergaben auf die Lebendgewichtszunahme bei Mastschweinen	458
Streuli H.: Über chemische Veränderungen von Zuckern durch Kathodenstrahlen	
I. Mitteilung: Reaktion bestrahlter Lactose mit Thiobarbitursäure	221
II. Mitteilung: Bräunung von Milch nach Radiosterilisation	232
III. Mitteilung: Bräunung bestrahlter Zucker	236
Tanner H. siehe Rentschler H.	
Tempus P.: Purinbasen in Fleischextrakten, Hefeextrakten und Eiweisshydroly- saten	351
Wyler O.: Untersuchungen an Sauerkraut und Sauerkrautsaft	424
Zeller P. siehe Isler O.	

Sachregister Table des matières

Acide cyanhydrique. Rétention par les céréales et farines (P. Desbaumes et J. Deshusses)	113
— phosphorique. Semi-microdosage complexométrique dans les denrées alimen- taires (R. Brochon et H. Eschmann)	155
— phytique. Sur la déferrisation des vins par ses sels (E. Capt)	431
Alcool dans le sang. Dosage spectrophotométrique (D. Monnier et M. Fasel) . .	141
Aminosäuren. Ihr Einfluss auf die Zuckerbestimmung speziell nach der Me- thode von Potterat und Eschmann sowie nach Hadorn und von Fellenberg (H. Hadorn und K. W. Biefer)	4
Analytische Chemie. Internationaler Kongress vom 9.—16. September 1956 in Lissabon	73
Apéritifs. Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15
Ascorbinsäure. Bestimmung in Lebensmitteln und biologischem Material (H. Moor)	20
Bacto-strip. Chemische und physikalische Grundlagen eines bakteriologischen Papierstreifenverfahrens (F. J. Förg)	191
Bakteriologisches Papierstreifenverfahren (bacto-strip). Chemische und physika- lische Grundlagen (F. J. Förg)	191
Balneologie und Mineralwasseranalyse (A. Keller)	302
Bericht über die 68. Jahressammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 31. August und 1. September 1956 in Rheinfelden	289
Bräunung von Milch nach Radiosterilisation. II. Mitteilung (H. Streuli)	232
— bestrahlter Zucker. III. Mitteilung (H. Streuli)	236
Bromure de méthyle adsorbé. Son dosage dans les denrées traitées par cet in- secticide (P. Desbaumes et J. Deshusses)	550

Bücherbesprechungen — Revue des livres:

«Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists» (M. Mottier)	153
Dr. med. <i>Hrch. Brandenburg</i> : Einführung in die bakteriologische Laboratoriumsarbeit (F. Adam)	154
<i>M. Glaubitz</i> : Atlas der Gärungsorganismen. Leitfaden für mikrobiologische Übungen an Fach- und Hochschulen und die Betriebskontrolle in der Gärungstechnik. 2. Auflage, neubearbeitet von Dr. Richard Koch (W. Ritter)	216
Laboratory Control of Dairy Plant (Laboratoriumskontrolle des milchwirtschaftlichen Betriebs) 2. Band von Dr. J. G. Davis (W. Ritter)	217
Prof. Dr. <i>A. Beythien</i> : Einführung in die Lebensmittelchemie. 4., von Prof. Dr. Ing. W. Heimann, Karlsruhe, völlig neu bearbeitete Auflage (O. Högl)	218
Dr. <i>M. Rohrlich</i> , Prof. <i>G. Brückner</i> : Das Getreide, I. Teil: Das Getreide und seine Verarbeitung. Bd. 4 der Sammlung «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» (O. Högl)	219
<i>Rud. Heiss</i> : Verpackung feuchtigkeitsempfindlicher Güter (O. Wyler)	288
<i>H. Kretschmar</i> : Hefe und Alkohol (O. Högl)	562
<i>H. Dräger</i> : Die Kältekonservierung unserer tierischen Lebensmittel (P. Käppeli)	563
<i>Alfred Jörgensen</i> : Mikroorganismen der Gärungsindustrie, 7. neu bearbeitete Auflage von Albert Hansen (Hs. Lüthi)	563
<i>J.-C. Fourgoux et H. Cheftel</i> : La fabrication et la vente des produits alimentaires conservés — Statut juridique (A. Miserez)	564
<i>Butterfett</i> . Kritische Betrachtung verschiedener Methoden zu dessen Bestimmung neben Kokosfett (H. Hadorn und H. Suter)	512
<i>Céréales</i> . Rétention de l'acide cyanhydrique (P. Desbaumes et J. Deshusses)	113
<i>Chantier de la Grande Dixence</i> . Organisation sanitaire et hygiène (M. Bornand)	253
<i>Chromatographie sur papier</i> . Une nouvelle technique (M. Potterat)	66
— — — Recherche et identification de la dulcine dans les denrées alimentaires (J. Deshusses et P. Desbaumes)	264
— — — alumine et extraction de divers colorants (M. Mottier)	372
<i>Colorants artificiels</i> . Recherche dans les denrées alimentaires et identification des colorants par chromatographie sur papier. 1) vins, vermouths, apéritifs, liqueurs, sirops et limonades (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15
— Extraction et chromatographie sur alumine (M. Mottier)	372
<i>Complexométrie</i> . Semi-microdosage de l'acide phosphorique dans les denrées alimentaires (R. Brochon et H. Eschmann)	155
<i>Compte-rendu de la 68e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée les 31 août et 1er septembre 1956 à Rheinfelden</i>	289
<i>Communications relatives aux travaux de laboratoire voir Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis</i>	
<i>Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1955</i>	465
<i>Denrées alimentaires</i> . Semi-microdosage complexométrique de l'acide phosphorique (R. Brochon et H. Eschmann)	155
<i>Diätsalz</i> . Analysen und Beurteilung (H. Hadorn und H. Suter)	122
<i>Dulcine</i> . Recherche et identification dans les denrées alimentaires par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	264
<i>Eaux de consommation</i> . Présence insolite de nitrites (E. Matthey et S. Gay)	368

<i>Eibestandteile</i> . Bestimmung in Mayonnaise (H. Suter und H. Hadorn)	205
<i>Eiweisshydrolysate</i> . Purinbasengehalt (P. Tempus)	351
<i>Endoagar-Nährböden</i> , verschiedene. Vergleichende Untersuchungen über das Wachstum von <i>Escherichia coli</i> (T. Emmenegger)	536
<i>Erstarrungspunktbestimmungen</i> . Genauigkeit und Richtigkeit (H. Kilchher)	456
<i>Erucasäure</i> . Präparative Darstellung aus Rapsöl (H. Hadorn und K. W. Biefer)	84
<i>Escherichia coli</i> . Vergleichende Untersuchungen über deren Wachstum auf verschiedenen Endoagar-Nährböden mit Hilfe der Membranfilter-Methodik (T. Emmenegger)	536
<i>Farines</i> . Rétention de l'acide cyanhydrique (P. Desbaumes et J. Deshusses)	113
<i>Fett</i> . Vereinfachte Methode zu dessen Bestimmung in Margarine (Gösta Lindstedt)	506
<i>Fleischextrakte</i> . Purinbasengehalt (P. Tempus)	351
<i>Fluorschäden</i> im Gebiet von Rheinfelden und Möhlin (L. Gisiger)	333
<i>Grande Dixence</i> . Organisation sanitaire et hygiène d'un chantier (M. Bornand)	253
<i>Hefeextrakte</i> . Purinbasengehalt (P. Tempus)	351
<i>Honig</i> . Beitrag zur Wasserbestimmung. Gemeinschaftsarbeit des kantonalen Laboratoriums Luzern und des Laboratoriums VSK, Basel (Berichterstatter: H. Hadorn)	200
<i>Identification des colorants par chromatographie sur papier</i> . 1) vins, vermouths, apéritifs, liqueurs, sirops et limonades (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15
<i>Insekticide</i> . Dosage du bromure de méthyle adsorbé dans les denrées (P. Desbaumes et J. Deshusses)	550
<i>Internationaler Kongress für analytische Chemie</i> , 9.—16. September 1956 in Lissabon	73
<i>Ionisierende Strahlen</i> . Behandlung von Lebensmitteln (H. Mohler)	387
<i>Kakao</i> . Schalenbestimmung, II. Mitteilung (Grete Josephy)	278
<i>Kaltdauerwellenpräparate</i> . Unterscheidung von Thioglycolsäure und Thioglyzerin (O. Högl und D. Hellhammer)	52
<i>Kathodenstrahlen</i> . Chemische Veränderungen von Zuckern (H. Streuli)	221
<i>Kernobst- und Traubensaft</i> . Über deren Polyphenole. 1. Mitteilung: Die Bala-voine-Reaktion und ihre Ursache (H. Rentschler und H. Tanner)	28
<i>Kokosfett</i> . Kritische Betrachtung verschiedener Methoden zu dessen Bestimmung neben Butterfett (H. Hadorn und H. Suter)	512
<i>Kolonnenchromatographie</i> . Spezialapparatur zur Serienbestimmung des Vitamins B ₁ (Ilse Antener)	415
<i>Kupfergaben</i> , hohe. Ihre Wirkung auf die Lebendgewichtszunahme bei Mastschweinen (A. Schürch)	458
<i>Lactose</i> , bestrahlte. Reaktion mit Thiobarbitursäure, I. Mitteilung (H. Streuli)	221
<i>Lebensmittel</i> . Behandlung mit ionisierenden Strahlen (H. Mohler)	387
<i>Lebensmittelfarbstoffe</i> . Synthetische Carotinoide (O. Isler, H. Lindlar, M. Montavon, R. Rüegg, G. Saucy, P. Zeller)	183
<i>Lebens- und Futtermittel</i> . Anwendung und Analyse von synthetischen Carotinoiden (O. Isler, Silvia Nobile und P. Zeller)	422
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1955	465
<i>Limonades</i> . Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15

<i>Liqueurs. Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)</i>	15
<i>Margarine. Über eine vereinfachte Methode zur Bestimmung von Wasser, Fett und Stärke (Gösta Lindstedt)</i>	506
<i>Mastschweine. Die Wirkung hoher Kupfergaben auf die Lebendgewichtszunahme (A. Schürch)</i>	458
<i>Matières étrangères et éléments synergiques dans les aliments. II^o Symposium International à Amsterdam du 9 au 11 juillet 1956</i>	72
<i>Mayonnaise. Untersuchung mit spezieller Berücksichtigung der Eibestandteile (H. Suter und H. Hadorn)</i>	205
<i>Médaille Werder. Attribution pour les années 1955 et 1956</i>	74
<i>Membraufilter-Methodik. Vergleichende Untersuchungen über das Wachstum von Escherichia coli auf verschiedenen Endoagar-Nährböden (T. Emmenegger)</i>	536
<i>Milch. Bräunung nach Radiosterilisation. II. Mitteilung (H. Streuli)</i>	232
<i>Mineralwasseranalyse und Balneologie (A. Keller)</i>	302
<i>Mineralwasseruntersuchungen. Moderne Methodik (O. Gübeli)</i>	305
<i>Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis:</i>	
Antioxydantien - Antioxydants	499
Bier - Bière	501
Diverses - Divers	499, 500, 504, 505
Fruchtsirupe - Sirops de fruits	503
Gemüsekonserven - Conserves de légumes	504
Geschirre, Geräte - Objets usuels	499
Gewürze - Epices	501
Honig - Miel	498
Japanischer Reiswein - Vin de riz japonnais	502
Kakaofett - Graisse de cacao	498, 503
Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte und Stärkemehle - Céréales et légumineuses, farines et féculles	502
Mahlprodukte - Produits de la mouture	498, 500
Mineralwasser - Eaux minérales	501, 504
Obstkonserven - Conserves de fruits	502
Speisefette - Graisses comestibles	498, 504
Trinkwasser - Eau potable	498, 500, 503
Wein - Vin	505
<i>Nitrites. Présence insolite dans les eaux de consommation (E. Matthey et S. Gay)</i>	368
<i>Obst und Obstsäfte. Oxydationen (W. Biedermann)</i>	86
<i>Oxydationen in Obst und Obstsäften (W. Biedermann)</i>	86
<i>Papierchromatographischer Nachweis von Rapsöl in Speiseöl (H. Hadorn und K. W. Biefer)</i>	75
<i>Phosphataseprobe. Ein Beitrag zu deren Durchführung mit Natrium-p-Nitrophenylphosphat (E. Siegenthaler)</i>	1
<i>Polyphenole in Kernobst- und Traubensäften, 1. Mitteilung: Die Balavoine-Reaktion und ihre Ursache (H. Rentschler und H. Tanner)</i>	28
<i>Purinbasen in Fleischextrakten, Hefeextrakten und Eiweisshydrolysaten (P. Tempus)</i>	351
<i>Radial-Papierchromatographie. Ein Beitrag zur Technik (H. Sulser)</i>	149

<i>Rapsöl. Papierchromatographischer Nachweis in Speiseöl (H. Hadorn und K. W. Biefer)</i>	75
<i>Revue des livres voir Bücherbesprechungen</i>	
<i>Rinderabortus Bang. Die Grundlagen seiner Bekämpfung (H. Ries)</i>	270
<i>Rohkaffee verschiedener Provenienzen. Analyse und Zusammensetzung (H. Hadorn und H. Suter)</i>	33
<i>Sauerkraut und Sauerkrautsaft. Untersuchungen (O. Wyler)</i>	424
<i>Sauerstoffsättigung von Wasser. Ermittlung (R. Burkard)</i>	409
<i>Sirops. Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)</i>	15
<i>Société suisse de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 68e Assemblée annuelle, les 31 août et 1er septembre 1956 à Rheinfelden</i>	289
<i>Sojabohnenöl. Nachweis auf Grund seines Gehaltes an δ-Tocopherol (K. W. Biefer und H. Hadorn)</i>	445
<i>Spectrophotométrie. Dosage de l'alcool dans le sang (D. Monnier et M. Fasel)</i>	141
<i>Speiseöl. Papierchromatographischer Nachweis von Rapsöl (H. Hadorn und K. W. Biefer)</i>	75
<i>Synthetische Carotinoide als Lebensmittelfarbstoffe (O. Isler, H. Lindlar, M. Montavon, R. Rüegg, G. Saucy, P. Zeller)</i>	183
— in Lebens- und Futtermitteln. Anwendung und Analyse (O. Isler, Silvia Nobile und P. Zeller)	422
<i>Schalenbestimmung in Kakao, II. Mitteilung (Grete Josephy)</i>	278
<i>Schmelzpunktbestimmungen. Genauigkeit und Richtigkeit (H. Kilchher)</i>	456
<i>Schweizerische Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 68. Jahresversammlung am 31. August und 1. September 1956 in Rheinfelden</i>	289
<i>Stärke. Vereinfachte Methode zu ihrer Bestimmung in Margarine (Gösta Lindstedt)</i>	506
— und Trockensubstanzgehalt von Kartoffeln. Bestimmung unter besonderer Berücksichtigung der Beziehung zwischen spezifischem Gewicht und Stärkegehalt (A. Metzger)	344
<i>Thiobarbitursäure. Reaktion mit bestrahlter Lactose. I. Mitteilung (H. Streuli)</i>	221
<i>Thioglycolsäure. Unterscheidung von Thioglycerin in Präparaten zur Herstellung sog. «Kalt-Dauerwellen» (O. Högl und D. Hellhammer)</i>	52
<i>Thioglycerin. Unterscheidung von Thioglycolsäure in Präparaten zur Herstellung sog. «Kalt-Dauerwellen» (O. Högl und D. Hellhammer)</i>	52
<i>δ-Tocopherol. Nachweis von Sojabohnenöl auf Grund seines Gehaltes an erstrem (K. W. Biefer und H. Hadorn)</i>	445
<i>Trauben- und Kernobstsäfte. Über deren Polyphenole. I. Mitteilung: Die Balavoine-Reaktion und ihre Ursache (H. Renschler und H. Tanner)</i>	28
<i>Trockensubstanz- und Stärkegehalt von Kartoffeln. Bestimmung unter besonderer Berücksichtigung der Beziehung zwischen spezifischem Gewicht und Stärkegehalt (A. Metzger)</i>	344
<i>Vermouths. Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)</i>	15
<i>Vitamin B₁. Spezialapparatur zur Serienbestimmung mittelst Kolonnenchromatographie (Ilse Antener)</i>	415

<i>Vins. Déferrisation par les sels de l'acide phytique (E. Capt)</i>	431
— Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15
<i>Wasser. Ermittlung der relativen Sauerstoffsättigung (R. Burkard)</i>	409
— Über eine vereinfachte Methode zu seiner Bestimmung in Margarine (Gösta Lindstedt)	506
<i>Wasserbestimmung in Honig. Gemeinschaftsarbeit des kantonalen Laboratoriums Luzern und des Laboratoriums VSK, Basel (Berichterstatter: H. Hadorn)</i>	200
<i>Weine, zuckerhaltige. Ihre Stellung in der Schweizerischen Lebensmittelverordnung (H. Lüthi, E. Peyer und H. Rentschler)</i>	441
<i>Werder-Medaille. Verleihung für die Jahre 1955 und 1956</i>	74
<i>Zucker. Chemische Veränderungen durch Kathodenstrahlen (H. Streuli)</i>	221
<i>Zuckerbestimmung. Deren Beeinflussung durch Aminosäuren speziell nach der Methode von Potterat und Eschmann sowie nach Hadorn und von Fellenberg (H. Hadorn und K. W. Biefer)</i>	4