

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	52 (1961)
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>

<i>Padmoyo M. und Högl O.: Papierelektrophoretischer Nachweis von Prolamin in Reiseweiß</i>	29
<i>Prabucki A.L.: Die Beeinflussung des Körperfettes wachsender Küken durch die Beschaffenheit des Futterfettes</i>	545
<i>Rentschler H.: Kritische Betrachtungen zum Nachweis eines Zucker- bzw. Spritzzusatzes zu Wein auf Grund des Gehaltes an Glycerin und 2,3-Butylenglycol (Verfahren <i>Rebelein</i>)</i>	521
— <i>Tanner H. und Brunner M.: Zur Identifizierung der für rote Hybridentraubensaft- und -weine charakteristischen Anthocyanfarbstoffe</i>	312
<i>Romann E. und Staub M.: Hydroxymethyl-furfurol in Honig</i>	44
<i>Roth W. und Ferrati U.: Zur Prüfung der Feuergefährlichkeit von Aerosolen</i>	433
<i>Somogyi J. C. und Kündig H.: Die Stabilisierung von polyensäurerreichen Ölen und weitem Nahrungsfetten</i>	104
<i>Staub M. siehe Romann E.</i>	
<i>Sulser H.: Anwendung der Doppelkeilstreifen auf die Identifizierung von Aminosäuren in Lebensmitteln</i>	299
<i>Tanner H. siehe Rentschler H.</i>	
<i>Türler M. und Högl O.: Identifizierung von Organozinnstabilisatoren in Polyvinylchlorid durch Dünnschichtchromatographie</i>	123
<i>Vogel J. et Monnier D.: Séparation et dosage de traces de zinc par polarographie à rayons cathodiques, pertes et contaminations</i>	539
<i>Waltz P. und Häusermann M.: Untersuchungen zur Rauchmethodik</i>	245
<i>Zäch C.: Orientierung über Aufgaben und Ziele der CPAC (Europäische Arbeitsgruppe für Analysenmethoden von Pflanzenschutzmitteln)</i>	571

Sachregister

Table des matières

<i>Acide formique. Etude de la méthode de Fincke modifiée pour son dosage (J. Deshusses)</i>	422
— <i>Teneur dans les cafés torréfiés, la chicorée, les extraits solubles de café et succédanés de café (J. Deshusses)</i>	428
<i>Aerosole. Prüfung der Feuergefährlichkeit (W. Roth und U. Ferrati)</i>	433
<i>Alkoholzusatz zu Weinen. Nachweis (A. Blumenthal)</i>	59
<i>Aminosäure in Lebensmitteln. Anwendung der Doppelkeilstreifen auf die Identifizierung (H. Sulser)</i>	299
<i>Anthocyanfarbstoffe. Zu deren Identifizierung in roten Hybridentraubensaften und -weinen (H. Rentschler, H. Tanner und M. Brunner)</i>	312
<i>Antibiotika in Futtermitteln. Nachweis (R. Louis)</i>	575
<i>Apfelsorten. Der Einfluß der Kühlraumlagerung auf den Ascorbinsäuregehalt (K. A. Bogdanski und H. W. Bogdanska)</i>	283
<i>Arsen. Die Bestimmung von Mikrogramm-Mengen (H. Furrer)</i>	286

<i>Ascorbinsäuregehalt</i> von Apfelsorten. Einfluß der Kühlraumlagerung (K. A. Bogdanski und H. W. Bogdanska)	283
<i>Bakteriologische Untersuchungen</i> an Milchflaschen (P. Lauper)	1
<i>Bericht</i> der Eidg. Bleibenzin-Kommission an den Bundesrat über ihre Tätigkeit im Zeitraum 1947—1960 (Präsident: Prof. O. Högl)	135
— über die 73. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie am 1. und 2. September 1961 in Lugano	447
<i>Bücherbesprechungen</i> — Revue des livres:	
<i>Strahlenkonservierung und Kontamination von Lebensmitteln</i> , von Prof. Dr. J. Kuprianoff und Prof. Dr. K. Lang. Edition D. Steinkopff, Darmstadt (1960) (A. Miserez)	131
<i>Food Flavorings, Composition, Manufacture and Use</i> , von J. Merory. The Avi Publishing Company, Inc. P. O. Box 388, Westport (Connecticut, USA, 1960) (M. Mottier)	132
<i>Blüte, Nektar, Pollen, Honig</i> , von Frl. Dr. Anna Maurizio, Liebefeld-Bern (Verlag Westfälische Bienenzeitung, Halle/Westf.) (M. Staub)	133
<i>Fleisch und Fleischwaren</i> , von R. Grau. Verlag A. W. Hayn's Erben, Bern (P. Käppeli)	350
<i>Untersuchungsmethoden für die Suppenindustrie. Recueil de méthodes d'analyses</i> publié, sous forme de classeur à anneaux, par la Commission technique de l'Association internationale de l'industrie des bouillons et potages (Secrétariat: Bourse de Commerce, Rue de Viarmes, Paris 1er) et édité par l'Association des fabricants suisses de potages (Elfenstrasse 19, Berne) (M. Mottier)	446
<i>Café torréfiés</i> Teneur en acide formique (J. Deshusses)	428
<i>Chicorée</i> . Teneur en acide formique (J. Deshusses)	428
<i>Communications relatives aux travaux de laboratoire</i> voir Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis	
<i>Compte-rendu de la 73e Assemblée annuelle de la Société suisse de Chimie analytique et appliquée</i> le 1er et 2 septembre 1961 à Lugano	447
<i>Contrôle des denrées alimentaires en Suisse</i> en 1960	351
<i>CPAC</i> (Europäische Arbeitsgruppe für Analysenmethoden von Pflanzenschutzmitteln). Ihre Aufgaben und Ziele (C. Zäch)	571
<i>Detergentien</i> , anionaktive. Labor- und Feldmethode für deren Nachweis in Oberflächen-, Grund- und Abwasser (E. Michelsen und E. Märki)	557
<i>Diastasebestimmung</i> in Honig (H. Hadorn)	67
<i>Doppelkeilstreifen</i> . Anwendung auf die Identifizierung von Aminosäuren in Lebensmitteln (H. Sulser)	299
<i>Dünnschichtchromatographische Identifizierung</i> von Organozinnstabilisatoren in Polyvinylchlorid (M. Türler und O. Högl)	123
<i>Europäische Arbeitsgruppe</i> für Analysenmethoden von Pflanzenschutzmitteln (CPAC). Ihre Aufgaben und Ziele (C. Zäch)	571
<i>Fette</i> . Stabilisierung (J. C. Somogyi und H. Kündig)	104
<i>Formothion</i> , ein neuer systemischer Phosphorsäureester geringer Giftigkeit (C. Klotzsche)	340

<i>Futtermittel</i> . Nachweis der Antibiotika (R. Louis)	575
<i>Getrocknete Lebensmittel</i> , Bewertung (H. Mohler)	526
<i>Honig</i> . Hydroxymethyl-furfurol (E. Romann und M. Staub)	44
— Zur Problematik der quantitativen Diastasebestimmung (H. Hadorn)	67
<i>Hybridentraubensaft</i> , rote. Zur Identifizierung der charakteristischen Anthocyanfarbstoffe (H. Rentschler, H. Tanner und M. Brunner)	312
<i>Hybridentraubenweine</i> , rote. Zur Identifizierung der charakteristischen Anthocyanfarbstoffe (H. Rentschler, H. Tanner und M. Brunner)	312
<i>Hydrate de chloral</i> dans les vins. Recherche (J. Deshusses et P. Desbaumes)	431
<i>Hydroxymethyl-furfurol</i> in Honig (E. Romann und M. Staub)	44
<i>Importobst</i> . Konservierungs- und Schönungsmittel sowie Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln (M. L. Ihloff und M. Kalitzki)	321
<i>Kakaopreßbutter</i> und <i>Kakaoextraktionsfett</i> . Spektrophotometrische Unterscheidung (E. Lauber)	116
— Spektrophotometrische Unterscheidung (H. Meyer)	419
<i>Konservierungs- und Schönungsmittel</i> sowie Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln bei Importobst (M. L. Ihloff und M. Kalitzki)	321
<i>Körperfett</i> wachsender Küken. Beeinflussung durch die Beschaffenheit des Futterfettes (A. L. Prabucki)	545
<i>Kupfersulfatzulagen</i> zum Futter wachsender Schweine. Ihre Wirkung auf den Lebendgewichtszuwachs, die Futterverwertung und den Kupfergehalt einzelner Gewebe (H. Jucker)	580
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1960	351
<i>Milchflaschen</i> . Bakteriologische Untersuchungen (P. Lauper)	1
<i>Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis:</i>	
Abwasser — Eaux usées	402
Buttermilchpulver — Poudre de babeurre	411
Eier — Oeufs	395
Eiscrème — Crème glacée	405
Fleischwaren — Produits carnés	394, 407
Fluorgehalt von Trinkwasser — Teneur en fluor de l'eau potable	403
Gewürze — Epices	395, 403
Glace	405
Honig — Miel	409
Hybrides — Hybridenwein	411
Insektizide — Insecticides	396
Käse — Fromage	393
Kochsalz — Sel de cuisine	395
Liquides à détacher — Fleckenreinigungsmittel	413
Margarine	410
Milch — Lait	410
Oxyde de carbone — Kohlenoxyd	416
Pollutions de l'air — Luftverunreinigungen	414
Radioaktivität von Lebensmitteln, Messungen 1960 — Radioactivité, mesures en 1960	405
Saturnisme — Bleivergiftung	414

Solvants chlorés, vapeurs — Chlorierte Lösungsmittel, Dämpfe	415
Speisefette und -öle — Graisses et huiles comestibles	404
Trinkwasser — Eau potable	402, 403
Vins — Weine	413
Vins d'hybrides — Hybridenwein	411
Zucker — Sucre	395
<i>Oberflächen-, Grund- und Abwasser.</i> Labor- und Feldmethode für den Nachweis anionaktiver Detergentien (E. Michelsen und E. Märki)	557
<i>Oele, polyensäurereiche.</i> Stabilisierung (J. C. Somogyi und H. Kündig)	104
<i>Organozinnstabilisatoren in Polyvinylchlorid.</i> Identifizierung durch Dünnschichtchromatographie (M. Türler und O. Högl)	123
<i>Papierelektrophoretischer Nachweis von Prolamin in Reiseiweiß</i> (M. Padmoyo und O. Högl)	29
<i>Polarographie à rayons cathodiques.</i> Séparation et dosage de traces de zinc (J. Vogel et D. Monnier)	539
<i>Polyensäurereiche Oele.</i> Stabilisierung (J. C. Somogyi und H. Kündig)	104
<i>Prolamin in Reiseiweiß.</i> Papierelektrophoretischer Nachweis (M. Padmoyo und O. Högl)	29
<i>Rauchmethodik.</i> Untersuchungen (P. Waltz und M. Häusermann)	245
<i>Revue des livres</i> voir Bücherbesprechungen	
<i>Salmonellen</i> in Lebensmitteln. Nachweis (H. Forster und H. Gasser)	25
<i>Schönungs- und Konservierungsmittel</i> sowie Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln bei Importobst (M. L. Ihloff und M. Kalitzki)	321
<i>Spektrophotometrische Unterscheidung</i> von Kakaopreßbutter und Kakaoextraktionsfett (E. Lauber)	116
— (H. Meyer)	419
<i>Spektroskopie.</i> Ihre Bedeutung für die Chemie (W. Luck)	461
<i>Vins.</i> Recherche de l'hydrate de chloral (J. Deshusses et P. Desbaumes)	431
<i>Wein.</i> Nachweis eines Alkohol- oder Zuckerzusatzes (A. Blumenthal)	59
— Nachweis eines Zucker- bzw. Spritzzusatzes (H. Rentschler)	521
<i>Zinc.</i> Séparations et dosage de traces par polarographie à rayons cathodiques (J. Vogel et D. Monnier)	539
<i>Zuckerzusatz zu Weinen.</i> Nachweis (A. Blumenthal)	59
<i>Zucker- bzw. Spritzzusatz zu Wein,</i> Nachweis (H. Rentschler)	521