

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	56 (1965)
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: 29.01.2026

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

Sachregister

Table des matières

	Seite Page
<i>Acetoin-Gehalte</i> in echten Gärungssessigen (H. Hadorn und W. Beetschen)	46
<i>Acides déhydroacétique</i> , sorbique, benzoïque, ortho-chlorobenzoïque, parachlorobenzoïque, salicylique. Identification par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	35
<i>Äpfel.</i> Versuche zur Isolierung eines Proanthocyanidins (Referat J. van Buren und H. Neukom)	303
<i>Agrumes.</i> Modification de la méthode de dosage du diphenyle par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	185
<i>Aminostickstoff (α)</i> freier Aminosäuren. Bestimmung durch Decarboxylierung mit Ninhydrin (P. Schenk und R. Scherz)	484
<i>Analytik, organisch-chemische.</i> Moderne Methoden (Referat W. Simon)	226
<i>Analytikertagung</i> in Lindau (Bodensee), 13.—15. April 1966	194
<i>Antibiotika</i> für die Euterbehandlung. Färbung (Referat H. Baumgartner)	250
— in Futtermitteln. Nachweis und Bestimmung (Referat R. Louis)	244
<i>Anti-germes</i> (1-Naphtylacetate de méthyle, IPC, CIPC). Identification et dosage dans les pommes de terre par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	29
<i>Benzol.</i> Spektralphotometrischer Nachweis von kleinen Mengen und ihre Zulässigkeit im absoluten Alkohol (O. Wanger)	459
<i>Bericht</i> über die 77. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 3./4. September 1965 in Zermatt	203
<i>Brot.</i> Zur Frage der Kariogenizität (H. R. Mühlemann)	423
<i>Bücherbesprechungen</i> — Revue des livres:	
Cheese, von J. G. Davis	195
Chemie und Toxikologie der Kunststoffe, von R. Lefaux	541
Die Erhaltung der Lebensmittel, von J. Schormüller	540
Die Verwendung von gefroster Sahne zur Herstellung von Butter und anderen Milcherzeugnissen, von W. Goldbergen	135
Fruchtsaftforschung und Technologie, Internationale Fruchtsaft-Union	195
Handbuch der Spurenanalyse, von O. G. Koch und G. A. Koch-Dedic	198
Hygiene der Milch und Milcherzeugnisse, von J. Hökl und M. Stěpánek	200
Internationale Fruchtsaft-Union. Wissenschaftlich-technische Kommission: Fruchtsaftforschung und -technologie	195
Nutritional values in crops and plants; problems for producers and consumers, von Werner Schuphan	134
Pflanzenschutzmittel-Rückstände (Insektizide), von H. Maier-Bode	197
Wheat Chemistry and Technology	68
<i>Chlorhaltige</i> Extraktionsmittel-Rückstände in coffeinfreiem Kaffee. — Potentiometrische Mikro-Chlorbestimmung (H. Hadorn)	1
<i>Cigarettenrauch.</i> pH-Bestimmung (Referat A. J. Artho und K. Grob)	270
<i>Citronensäure-Bestimmung,</i> enzymatische (K. Mayer und G. Pause)	454
<i>Citrusfrüchte.</i> Über den Verderb und die Möglichkeit seiner technischen Verhinderung (Autoreferat S. W. Souci)	529

<i>Coffee. Vacuum Packaging in Flexible Foil Laminates</i> (W. Sturm)	157
<i>Coffein-Bestimmungsmethode nach Levine</i> . Überprüfung (H. Hadorn und K. Zürcher)	17
<i>Communications relatives aux Travaux de laboratoire de 1964</i> voir «Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis»	
<i>Compte-rendu de la 77e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, les 3/4 septembre 1965 à Zermatt</i>	203
<i>Congrès international de la restauration collective du 17 au 22 novembre 1965 à Bâle</i>	129
<i>Congrès international de science et de technologie des denrées alimentaires, Varsovie, 22 au 27 août 1966</i>	133
<i>Contrôle des denrées alimentaires en 1964</i>	321
<i>Deutsche Bunsen-Gesellschaft für physikalische Chemie. — Bekanntmachung</i>	194
<i>Diphényle. Modification de la méthode de dosage dans les agrumes par chromatographie en phase gazeuse</i> (J. Vogel et J. Deshusses)	185
<i>Eigehalt in Teigwaren. Beitrag zur Bestimmung. Berechnung von Eiklar und Eigelb</i> (H. Hadorn und K. Zürcher)	71
<i>Eipulver. Eine einfache Apparatur zur Extraktion der Gesamtlipoide</i> (H. Hadorn und Hetty Mostertman)	95
<i>Eiweißarten, fleischfremde, tierische. Einfache, empfindliche Nachweismethode</i> (Referat O. Wyler und J.-J. Siegrist)	299
<i>Esters méthylique, éthylique, propylique et butylique de l'acide parahydroxybenzoïque. Identification par chromatographie en phase gazeuse</i> (J. Vogel et J. Deshusses)	35
<i>Euterbehandlung. Färbung hiefür verwendeter Antibiotika</i> (Referat H. Baumgartner)	250
<i>Farines de blé espagnoles. Le problème de la présence de protéinases</i> (autoréférez R. Casares)	533
<i>Fermentations dirigées</i> (autoréférez G. Penso)	530
<i>Fischkonserven. Vergleichende Thiaminbestimmungen auf chemischem und mikrobiologischem Wege</i> (Z. Ganowiak, J. Wierzchowski und B. Wituszyńska)	432
<i>Food Packaging. The Selection of Materials</i> (K. J. Jarrett)	145
<i>Fruits frais. Contribution de la Biochimie et de la Physiologie à l'amélioration des traitements industriels</i> (autoréférez R. Ulrich)	527
<i>Futtermittel. Nachweis und Bestimmung von Antibiotika</i> (Referat R. Louis)	244
<i>Gärungsessige, echte, mit extrem niedrigen Acetoin-Gehalten</i> (H. Hadorn und W. Beetschen)	46
<i>Gas- und Wasserdampfdurchlässigkeit durch Verpackungsmaterial. Messung</i> (G. H. Lyssy und H. Mohler)	170
<i>Gelatinenachweis, besonders in Yoghurt und Quark, mit Hilfe der Papierelektrophorese</i> (M. Padmoyo und A. Miserez)	110
<i>Gesellschaft Deutscher Chemiker — Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie». — Vortragstagung vom 7.—9. September 1966 in Aachen über: «Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunststoffe und Schädlingsbekämpfungsmittel»</i>	539
<i>Hefen, osmophile. Keimzahlbestimmung</i> (H. U. Illi und H. U. Daupp)	190
<i>Huiles alimentaires. Les acquisitions les plus récentes sur leurs terpènes</i> (autoréférez G. Jacini)	532

<i>Immunochimie en industrie alimentaire. Utilisation de ses données (autoréférez B. Blanc)</i>	538
<i>Internationale Fachtagungen für Gemeinschaftsverpflegung vom 17.—22. November 1965 in Basel</i>	126
<i>Internationaler Kongreß für Lebensmittelwissenschaft und Lebensmitteltechnologie, Warschau, 22.—27. August 1966</i>	132
<i>Internationale Tagung über lebensmittelchemische Probleme in Lausanne, November 1965 — Einleitung (O. Högl)</i>	525
<i>Journées Internationales d'Etude de Problèmes de Chimie alimentaire à Lausanne, Novembre 1965 — Introduction (O. Högl)</i>	526
<i>Kaffee, coffeinfreier. Chlorhaltige Extraktionsmittel-Rückstände. — Potentiometrische Mikro-Chlorbestimmung (H. Hadorn)</i>	1
<i>Kakao und Schokoladen. UV-Spektrophotometrische Theobromin-Bestimmung (H. Hadorn und K. Zürcher)</i>	491
<i>Kampfernachweis in Sprit (O. Wanger)</i>	87
<i>Kariogenizität des Brotes (H. R. Mühlmann)</i>	423
<i>Königinnensubstanz. Derivate (Referat L. Schmid)</i>	269
<i>Kunststoffe. Beeinflussung der Lebensmittel. — Vortragstagung der Gesellschaft Deutscher Chemiker — Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie» vom 7.—9. September 1966 in Aachen</i>	539
<i>Lait normal. Dosage polarographique de faibles quantités d'acide benzoïque. (J. Vogel et J. Deshusses)</i>	63
<i>Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1964</i>	321
<i>Lebensmittelwissenschaft und Lebensmitteltechnologie. Internationaler Kongreß vom 22.—27. August 1966 in Warschau</i>	132
<i>Maltol (méthyl-2-hydroxy-3-pyrone). Dosage par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)</i>	41
<i>Manganèse. Dosage dans le nylon par activation aux neutrons thermiques (Communication E. Monnier, W. Haerdi, E. Loepfe et J.-M. Meyer)</i>	292
<i>Manuel suisse des denrées alimentaires. — Publication relative à la parution du 1er volume de la 5e édition</i>	422
<i>Meats, Cured. Vacuum Packaged (J. W. Selby)</i>	162
<i>Milch. Der Einfluß der Ultra-Hoch-Temperatur (UHT)-Sterilisation auf die Proteine und Vitamine (H. Hostettler)</i>	137
<i>Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis im Jahre 1964:</i>	
Bier — Bière	379
Eigelbpulver — Jaune d'œuf en poudre	371
Fleischwaren — Produits carnés	369
Gifte. Bericht über deren Verkehr — Rapport sur leur mise dans le commerce des poisons	370
Glaces — Glacen	381, 382, 383
Honig — Miel	370
Kakao, Couverture, Glasurmassen — Cacao, Couverture, Masses à glacer	376
Käse — Fromage	371
Luftuntersuchungen - Analyses de l'air	378
Mahlprodukte — Produits de la mouture	369
Margarine — Margarine	373
Milch — Lait	366

Résidus de pesticides dans les denrées alimentaires — Pestizidrückstände in Lebensmitteln	383
Seewasser, Abwasser — Eau de lac, Eau usée	372
Sorbitbestimmung — Sorbite, dosage	373
Traubenmost — Moût de raisins	380
Wein	381, 383
Yoghourt — Yoghurt	381
<i>Nekrolog Prof. Dr. H. Pallmann (H. Neukom)</i>	193
Olivenöl. Über die Fluoreszenz im ultravioletten Licht (H. Hadorn und K. Zürcher)	101
Orangensaft. Über den Mineralstoffgehalt mit besonderer Berücksichtigung des Natriumgehaltes (Referat S. Benk)	273
Pestizide. Über den Nachweis durch Kombination von Zweikanalgaschromatographie mit Spektrophotometrie (Referat H. Brandenberger)	281
Pommes de terre. Identification et dosage des anti-germes (1-Naphtyl-acetate de méthyle, IPC, CIPC) par chromatographie en phase gazeuse (J. Vogel et J. Deshusses)	29
Préparations enzymatiques. Contrôle bactériologique en meunerie et en boulangerie (R. Lambion, R. Christiae et A. Veulemans)	515
Proanthocyanidin. Versuche zur Isolierung aus Äpfeln (Referat J. van Buren und H. Neukom)	303
Proteinases. Le problème de leur présence dans les farines de blé espagnoles (auto-référez R. Casares)	533
Purinribonukleotide in Nahrungsmitteln und ihre chemischen und biochemischen Reaktionen (Autoreferat J. Solms)	536
Pyrokohlensäure-Diäthylester. Über den Nachweis der chemischen Konservierung von Weinen (Referat H. Rentschler)	265
Quark. Gelatinenachweis mit Hilfe der Papierelekrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez)	110
Radioactivité des denrées alimentaires en 1964	386
Radioaktivität der Lebensmittel 1964	386
Schafmilch. Untersuchungen über die Zusammensetzung (H. Gerber und H. Baumgartner)	38
Schädlingsbekämpfungsmittel. Beeinflussung der Lebensmittel. — Vortragstagung der Gesellschaft Deutscher Chemiker — Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie» vom 7.—9. September 1966 in Aachen	539
Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 77. Jahresversammlung, am 3./4. September 1965 in Zermatt	203
Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Mitgliederliste, Stand 31. Dezember 1965	308
Schweiz. Lebensmittelbuch. — Bekanntmachung betr. Erscheinen des 1. Bandes der 5. Auflage	422
Société suisse de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 77e Assemblée annuelle, les 3/4 septembre 1965 à Zermatt	203
Société suisse de chimie analytique et appliquée. Liste des membres au 31 décembre 1965	308
Sorptionsisothermen. Deren Verwendung und Aufnahme (Referat K. Gröninger) . .	255
Sprit. Kampfernachweis (O. Wanger)	87

<i>Teigwaren.</i> Beitrag zur Bestimmung des Eigelthaltes. Berechnung von Eiklar und Eigelb (H. Hadorn und K. Zürcher)	71
— Eine einfache Apparatur zur Extraktion der Gesamtlipoide (H. Hadorn und Hetty Mostertman)	95
<i>Terpènes des huiles alimentaires.</i> Acquisitions les plus récentes (autoréfére G. Jacini)	532
<i>Theobromin-Bestimmung.</i> UV-Spektrophotometrische in Kakao und Schokoladen (H. Hadorn und K. Zürcher)	491
<i>Thiaminbestimmungen</i> in Fischkonserven auf chemischem und mikrobiologischem Wege (Z. Ganowiak, J. Wierzchowski und B. Wituszyńska)	432
<i>Ultra-Hoch-Temperatur (UHT)-Sterilisation.</i> Ihr Einfluß auf die Proteine und Vitamine der Milch (H. Hostettler)	137
<i>Végétaux cultivés.</i> Sélection biochimique (autoréfére L. Genevois)	535
<i>Verpackungsmaterial.</i> Messung von Gas- und Wasserdampfdurchlässigkeit (G. H. Lyssy und H. Mohler)	170
<i>Weine.</i> Über den Nachweis der chemischen Konservierung mit Pyrokohlensäure-Diäthylester (Referat H. Rentschler)	265
<i>Yoghurts.</i> Dosage polarographique de faibles quantités d'acide benzoïque (J. Vogel et J. Deshusses)	63
<i>Yoghurt.</i> Gelatinenachweis mit Hilfe der Papierelektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez)	110