

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 58 (1967)  
**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:** 02.04.2026

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

# Sachregister

## Table des matières

	Seite Page
<i>Agents conservateurs bromés</i> dans les boissons, recherche par application des micro-dosages photométriques (des bromures) (R. Brochon) . . . . .	394
<i>Acide caféique</i> , hydroxylation aromatique par la peroxydase (Communication T. J. Painter) . . . . .	504
<i>Agrumes</i> , leur teneur en diphényle (Anna Rajzmann) . . . . .	195
<i>Amino acides</i> , free, as chemical indices of decomposition in fish (J. Wierzchowski und T. Fuks) . . . . .	266
<i>Apfelsaft</i> , Nachweis eines Zusatzes von DL-Apfelsäure (W. Pilnik und Marijke Faddegon) . . . . .	151
<i>Ascorbinsäure</i> , Bestimmung des Gesamtgehaltes in Wein (Referat H. Thaler) . . . . .	473
<i>Aspergillus niger</i> , Unters. über die pektolytischen Enzyme (Referat A. Koller) . . . . .	512
<i>Badewasser</i> , Untersuchungen über die Anwendungsmöglichkeit von Chlordioxid zu seiner Entkeimung (E. Ed. Bandi) . . . . .	170
<i>Bericht</i> über die 79. Jahresversammlung der schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. 29./30. September 1967 in Genf . . . . .	409
<i>Boissons</i> , recherche des agents conservateurs bromés par microdosage photométrique des bromures (R. Brochon) . . . . .	394
<i>Blutalkoholbestimmung</i> , forensische, Rundversuche (J. Bäumler, H. Brandenberger, R. Brochon und U. P. Schlunegger) . . . . .	385
<i>Buchbesprechungen</i> — Revue des livres	
Brot in unserer Zeit, von W. Schäfer . . . . .	70
Sulfur Dioxide, von Louis C. Schroeter . . . . .	71
Nachweis und Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln, von W. Diemair und W. Postel . . . . .	156
Lebensmittel-Tabellen für Nährwertberechnung, von S. Walter Souci und H. Bosch . . . . .	206
Handbuch der Lebensmittelchemie, von A. Bömer, A. Juckenack und J. Tillmans . . . . .	207
Kunststoffe im Lebensmittelverkehr, von R. Franck und H. Mühlischlegel . . . . .	276
From Kansas Farm Boy to Scientist, von Elmer Verner Mc Collum . . . . .	408
Industrielle Mikrobiologie, von Hans Jürgen Rehm . . . . .	519
Grundzüge der Milchchemie, von Robert Jeness und Stuart Patton . . . . .	520
Mikrobiologische Analytik, von W. Oberzill . . . . .	521
La vitamina C nella tecnologia dei cereali, von Liubomir Milatovic . . . . .	522
<i>Cacao</i> de diverses provenances, ses constituants aromatiques (Communication F. Müggler-Chavan) . . . . .	466
<i>Chimie organique</i> et analyse, progrès récents (Communication E. Cherbuliez) . . . . .	433
<i>Chlordioxid</i> zur Entkeimung von Badewasser, Untersuchungen über seine Anwendungsmöglichkeit (E. Ed. Bandi) . . . . .	170
<i>Chromatographie</i> en phase gazeuse, à la différentiation des blés tendres et des blés durs (Communication J. Vogel) . . . . .	454
<i>Communications</i> des laboratoires officiels (Extrait des rapports annuels) voir «Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien» . . . . .	333
<i>Compte-rendu</i> de la 79e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, les 29/30 septembre 1967 à Genève . . . . .	409
<i>Contrôle</i> des denrées alimentaires en Suisse en 1966 . . . . .	279

	Seite Page
<i>Diphényle</i> , teneur des agrumes (Anna Rajzmann) . . . . .	195
<i>Elektrophorese</i> phenolischer Substanzen in Getränken (Referat R. Burkhardt) . . . . .	496
<i>Elektrophorese</i> , zur Identifizierung der in der Schweiz zugelassenen Gelier- und Verdickungsmittel (M. Padmoyo und A. Miserez) . . . . .	31
<i>Entkeimung</i> von Badewasser mit Chlordioxid, Untersuchungen über seine Anwendungsmöglichkeit (E. Ed. Bandi) . . . . .	170
<i>Enzyme</i> , pektolytische von <i>Aspergillus niger</i> , Untersuchungen (Referat A. Koller) . . . . .	512
<i>Fette und Oele</i> , gaschromatographische Untersuchung, (H. Hadorn und K. Zürcher). Mitteilung I . . . . .	209
— Mitteilung II . . . . .	236
— Mitteilung III . . . . .	351
<i>Fish</i> , the free amino acids as chemical indices of decomposition (J. Wierzchowski und T. Fuks) . . . . .	266
<i>Fleischextrakte</i> des Handels, quantitative Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi) . . . . .	157
<i>Fleischwaren</i> , zur analytisch-chemischen Bewertung (O. Wyler) . . . . .	49
— Polyphosphatgehalt von Blutplasma und damit hergestellten Brühwürsten (O. Wyler) . . . . .	258
<i>Früchte</i> , Nachweis und Bestimmung des Sorbits (U. Stoll) . . . . .	56
<i>Gaschromatogramme</i> mit Dünnschichtplatten, Integration (Referat K. Möhler) . . . . .	443
<i>Gaschromatographic</i> procedure for measuring the isostatic permeation of volatile aroma components of food through packaging films (A. G. Wientjes, H. Maarse und S. Van Straten) . . . . .	61
<i>Gaschromatographische</i> Untersuchung von Fetten und Oelen (H. Hadorn und K. Zürcher). Mitteilung I . . . . .	209
— Mitteilung II . . . . .	236
— Mitteilung III . . . . .	351
<i>Gas- und Dünnschichtchromatographie</i> , zur Ueberprüfung der Natturreinheit von Gewürzextrakten und dergleichen (Referat O. Wyler) . . . . .	444
<i>Gelier- und Verdickungsmittel</i> , in der Schweiz zugelassene, Identifizierung durch Elektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez) . . . . .	31
<i>Getränke</i> , Elektrophorese der phenolischen Substanzen (Referat R. Burkhardt) . . . . .	496
<i>Gewürzextrakte</i> , Ueberprüfung ihrer Natturreinheit durch Gas- und Dünnschichtchromatographie (Referat O. Wyler) . . . . .	444
<i>Hefen</i> osmophile, züchtbare, selektive Zählung in Lebensmitteln niedrigen $a_w$ -Wertes (D. A. A. Mossel und A. W. Bax) . . . . .	154
<i>Kernobstfrüchte</i> , Nachweis und Bestimmung des Sorbits (U. Stoll) . . . . .	56
— das Verhalten des Sorbits (U. Stoll) . . . . .	145
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1966 . . . . .	279
<i>Malvin-Bestimmung</i> in Wein, neue fluorometrische Methode (H. Hadorn, K. Zürcher und V. Pagnarson) . . . . .	1
<i>Microdosage photométrique</i> des bromures et son application à la recherche des agents conservateurs bromés dans les boissons (R. Brochon) . . . . .	394
<i>Mitteilungen</i> aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Auszüge aus den Jahresberichten für das Jahr 1966)	
Brot und Backwaren — Pain et articles de boulangerie . . . . .	308/309
Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'oeufs . . . . .	310/311
Fleisch, Fleischwaren — Viande, préparations de viande . . . . .	305/307

	Seite Page
Fruchtsäfte und Konfitüren — Jus de fruits et confitures . . . . .	314/315
Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel — Ustensile et vases pour denrées alimentaires . . . . .	323/324
Gewürze — Epices . . . . .	321
Gift, Vergiftungen, Pestizide — Poison, intoxications, pesticides . . . . .	326/328
Käse — Fromage . . . . .	302/304
Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries . . . . .	313/314
Körner- und Hülsenfrüchte — Céréales et légumineuses . . . . .	307/308
Milch — Lait . . . . .	293/299
Obst, Gemüse und Konserven — Fruit, légumes et conserves . . . . .	311/312
Rahm — Crème . . . . .	300/301
Reinigungsmittel — Produits de nettoyage . . . . .	324/325
Speisefette und -öle — Graisses et huiles comestibles . . . . .	304/305
Spirituosen — Spiritueux . . . . .	322
Teigwaren — Pâtes alimentaires . . . . .	309/310
Trinkwasser — Eau potable . . . . .	315/319
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau . . . . .	328/329
Wein — Vin . . . . .	321/322
<i>Nekrologe — Nécrologies</i>	
Förg Fritz J., Dr. . . . .	414
Müller-Hoessly Ernst, Dr. . . . .	415
Steindegger Paul, Dr. . . . .	416
<i>Orangensaftkonzentrate</i> , weitere Untersuchungen zum Nachweis von Sojaextrakten (Referat E. Benk) . . . . .	499
<i>Plomb</i> , séparation très rapide sur le mercure par réaction rédox (Communication P. Groß, D. Monnier et W. Haerdi) . . . . .	510
<i>Polyphosphatgehalt</i> von Blutplasma und von damit hergestellten Brühwürsten (O. Wyler) . . . . .	258
<i>Radioactivité</i> des denrées alimentaires en 1966 . . . . .	73
<i>Radioaktivität</i> der Lebensmittel im Jahre 1966 . . . . .	73
<i>Schweizerische</i> Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 79. Jahresversammlung, am 29./30. September in Genf 1967 . . . . .	409
<i>Société suisse</i> de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 79e Assemblée annuelle, les 29/30 septembre 1967 à Genève . . . . .	409
<i>Sojaextrakte</i> , weitere Untersuchungen zu ihrem Nachweis in Orangensaftkon- zentraten (Referat E. Benk) . . . . .	499
<i>Sorbit</i> , Nachweis und Bestimmung in Kernobstfrüchten (U. Stoll) . . . . .	56
— sein Verhalten in Kernobstfrüchten (U. Stoll) . . . . .	145
<i>Sprite</i> , über deren Analyse (B. R. Glutz). Mitteilung I . . . . .	114
— Mitteilung II . . . . .	129
<i>Studienreise</i> nach Israel . . . . .	208
<i>Symposium</i> international sur les sources nouvelles de protéines dans l'alimentation humaine . . . . .	518
<i>Verdickungs-</i> und Geliermittel in der Schweiz zugelassene, Identifizierung durch Elektrophorese (M. Padmoyo und A. Miserez) . . . . .	31
<i>Volatile aroma</i> components of food through packaging films, a gaschromatographic procedure for measuring the isostatic permeation (A. G. Wientjes, H. Maarse und S. Van Straten) . . . . .	61

Weichkäse pasteurisierte, zur hygienisch-bakteriologischen Beschaffenheit (A. Blumenthal) . . . . . 166

Wein, neue fluorometrische Methode zur Malvin-Bestimmung (H. Hadorn, K. Zürcher und V. Pagnarson) . . . . . 1

— zur Bestimmung der Gesamtascorbinsäure (Referat H. Thaler) . . . . . 473