

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	59 (1968)
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: 13.01.2026

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

Sachregister

Table des matières

	Seite Page
<i>Acide ascorbique, une nouvelle méthode fluorimétrique de dosage et son application au plasma sanguin (Communication B. Hubmann-Ballabey)</i>	482
<i>Amines, identification dans les teintures pour cheveux (J. Vogel, Mme R. Floriani, Ch. Berner)</i>	107
<i>Aromagramme, images de l'arome (Communication J. Hulstkamp)</i>	471
<i>Bakteriologischer Zustand von pasteurisiertem Vollrahm (A. Blumenthal und J. Glättli)</i>	149
<i>Bericht über die 80. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie</i>	407
<i>Bevande alcoliche e spirituosi, determinazione dei fuseloli (Comunicazione M. De-vittori)</i>	490
<i>Bestrahlung von Lebensmitteln, zur Gesetzgebung (Referat R. Gerber)</i>	485
<i>Buchbesprechungen — Revue des livres</i>	
Handbuch der Lebensmittelchemie, Band I und II, von L. Acker	193
Starch: Chemistry and Technology, von Roy L. Whistler	262
Chemie der Eiweißkörper, von E. Waldschmidt-Leitz und O. Kirchmeier	264
Unit Operation in Food Processing, von R. L. Earle	264
Technische Mikrobiologie, von Hermann Kretzschmar	403
Techniques in Protein Chemistry, von J. Legget Bailey	404
Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie, von F. Forster	404
Biological Oxidations, von P. Singer	405
Haltbarkeit und Sorptionsverhalten, von Rudolf Heiß	406
Internationale Fruchtsaftunion, wissenschaftlich-technische Kommission, Band VII	579
Internationale Fruchtsaftunion, wissenschaftlich-technische Kommission, Band VIII	579
Lehrbuch der Pharmakognosie auf phytochemischer Grundlage, von E. Stein-egger und R. Hänsel	580
Development of Metabolism as Related to Nutrition, von P. Hahn und O. Kol-dovský	581
Fleisch und Fleischwaren, Band 7, von Reinhold Grau	582
Chemical Additives in Food, von R. W. L. Goodwin	583
Fütterung und Milchzusammensetzung, von M. Kirchgeßner, H. Friesecke und G. Koch	584
Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 3	585
Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 7	586
Fatty Acids, von Klare S. Markley	587
Disinfection, Sterilization, and Preservation, von Carl A. Lawrence und Seymour S. Block	588
CRC Handbook of Food Additives, von Thomas E. Furia	589
The Merck Index, von Paul G. Stecher	590
Ernährungswissenschaften, von L. Heilmeyer und H.-J. Holtmeier	590
Nobel Lectures, including presentation speeches and laureates' biographies	591

	Seite Page
Advances in Freeze-Drying, von Louis Rey	592
Die Salzversorgung des Wallis 1500—1610 — Wirtschaft und Politik, von Alain Dubois	593
<i>Butterfettgehalt</i> und Buttersäure in Lebensmitteln, gaschromatographische Bestimmung und Ermittlung (H. Hadorn und K. Zürcher)	369
<i>Buttersäure-Bestimmung</i> , gaschromatographische und Ermittlung des Butterfettgehaltes in Lebensmitteln (H. Hadorn und K. Zürcher)	369
<i>Carotinoid-Bestimmung</i> in Teigwaren und deren Rohstoffen (I. Wildfeuer und L. Acker)	392
<i>Cyclamati</i> , determinazione della saccarina e dei ciclamati per mezzo della spettrofotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini)	239
<i>Communications</i> des laboratoires officiels (Extraits des rapports annuels) voir «Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien»	282/336
Communications relatives aux travaux de laboratoire	339
<i>Compte-rendu</i> de la 80e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée	407
Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1967	267
<i>2,3-Dihydroxy-2-methylbuttersäure</i> , deren Vorkommen und Bestimmung in Wein (Referat K. Möhler)	484
<i>Ernährungsforschung</i> , zusätzliche Mittel	402
<i>Fette</i> : Beitrag zur gaschromatographischen Untersuchung von Fetten und Oelen 4. Mitteilung (H. Hadorn und K. Zürcher)	78
<i>Fetthaltige Lebensmittel</i> , deren Veränderungen bei der Lagerung (Referat A. Fricker)	428
<i>Fettsäuren</i> -Verteilung und Kennzahlen von Kochfetten und Margarinen des Handels (H. Hadorn und K. Zürcher)	228
<i>Fettsäuremuster</i> , über Veränderungen im Fettsäuremuster des Milchfettes beim Weideaustrieb (Referat H. Vogtmann)	441
<i>Feuchtigkeitsüberwachung</i> : Ein neues Verfahren zur kontinuierlichen Feuchtigkeitsüberwachung getrockneter Nahrungsmittel (Referat K. G. Gröniger)	460
<i>Fleischwaren</i> , Nachweis von Soja-Eiweiß in Fleischwaren und anderen Lebensmitteln (O. Wyler)	401
<i>Fluorimétrie</i> : Une nouvelle méthode fluorimétrique de dosage de l'acide ascorbique et son application au plasma sanguin (Communication B. Hubmann-Ballabey)	482
<i>Fuseloli</i> : Determinazione nelle bevande alcoliche e negli spirituosi (Comunicazione M. Devittori)	490
<i>Gaschromatographische</i> Buttersäure-Bestimmung und Ermittlung des Butterfettgehaltes in Lebensmitteln (H. Hadorn und K. Zürcher)	369
<i>Gaschromatographische</i> Untersuchung von Fetten und Oelen (H. Hadorn und K. Zürcher) 4. Mitteilung	78
<i>Gemüsekonserven</i> , über deren Zinngehalt (A. Blumenthal und J. Glättli)	149
<i>Germes microbiens</i> , méthodes de numération (E. Novel)	127
<i>Gesetzgebung</i> betreffend Lebensmittelbestrahlung (Referat R. Gerber)	485
<i>Histamin-Gehalt</i> in Weinen (K. Mayer und G. Pause)	572
<i>Hunger</i> : Nichtkonventionelle Lebensmittel in einer vom Hunger bedrohten Welt (Referat H. Mohler)	115

<i>Kennzahlen und Fettsäuren-Verteilung von Kochfetten und Margarinen des Handels</i>	228
(H. Hadorn und K. Zürcher)	228
<i>Kochfette und Margarinen, über deren Kennzahlen und Fettsäuren-Verteilung (H. Hadorn und K. Zürcher)</i>	228
<i>Lagerung fetthaltiger Lebensmittel, über deren Veränderungen (Referat A. Fricker)</i>	428
<i>Lagerung UHT-sterilisierter, ungezuckerter Milchkonzentrate, deren Nachdickung und Gelierung (H. Hostettler, J. Stein und K. Imhof)</i>	60
<i>Lebensmittelbestrahlung, zur Gesetzgebung (Referat R. Gerber)</i>	485
<i>Lebensmittelbuch, schweizerisches</i>	261
<i>Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1967</i>	267
<i>Lebensmittelzusätze in der Schweiz (B. Strahlmann)</i>	4
<i>Liste des membres de la Société suisse de chimie analytique et appliquée</i>	513
<i>Löslichkeit und Wirkung der Phosphorsäure von fluorarmen und fluorreichen Phosphaten, vergleichende Untersuchungen (Referat L. Gisiger)</i>	446
<i>Manuel suisse des denrées alimentaires</i>	262
<i>Margarine und Kochfette des Handels, deren Kennzahlen und Fettsäuren-Verteilung (H. Hadorn und K. Zürcher)</i>	228
<i>Milch- und Milchprodukte, die rechtliche Behandlung der Zusätze in der Schweiz (B. Strahlmann)</i>	199
<i>Milchkonzentrate: Ueber die Nachdickung und Gelierung UHT-sterilisierter, ungezuckerter Milchkonzentrate bei der Lagerung (H. Hostettler, J. Stein und K. Imhof)</i>	60
<i>Milchfett, über Veränderungen im Fettsäuremuster beim Weideaustrieb (Referat H. Vogtmann)</i>	441
<i>Mitgliederliste der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie</i>	513
<i>Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Auszüge aus den Jahresberichten für das Jahr 1967)</i>	282/336
Brot und Backwaren — Pain et articles de boulangerie	297
Butter — Beurre	293
Fleisch, Fleischwaren — Viande, préparations de viande	294
Fruchtsäfte — Jus de fruits	307
Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel — Ustensiles et vases pour denrées alimentaires	320
Käse — Fromage	291
Milch — Lait	282
Milchprodukte — Produits laitiers	289
Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et leurs conserves	301
Spirituosen — Spiritueux	317
Suppen und Speisewürzen — Potages et préparations pour corser les aliments	296
Trinkwasser — Eau potable	308
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau	332
Wein — Vin	315
Zucker, Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries	305
<i>Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis</i>	339
<i>Molybdän als Spurenelement in unserer Ernährung (R. Wenger und O. Högl)</i>	525

<i>Nachdickung und Gelierung UHT-sterilisierter, ungezuckerter Milchkonzentrate bei der Lagerung (H. Hostettler, J. Stein, K. Imhof)</i>	60
<i>Natriumchlorid, dessen Zustandsänderungen in Casein-Natriumchlorid-Wasser-Gemischen (S. Gál, D. Bánkay und R. Signer)</i>	112
<i>Nekrologe — Nécrologies</i>	
Adam Fritz, Dr.	413
Briquet Edouard, Dr.	416
Brochon René, Dr.	415
Jaag Eduard, Dr.	414
Zimmermann Gideon, Dr.	416
<i>Nichtkonventionelle Lebensmittel in einer vom Hunger bedrohten Welt (H. Mohler)</i>	115
<i>Numération des germes microbiens, les méthodes (E. Novel)</i>	127
— étude critique des diverses techniques (E. Novel)	216
— bactérienne, quelques principes de statistique appliqués (E. Novel)	245
<i>Oele: Beitrag zur gaschromatographischen Untersuchung von Fetten und Oelen 4. Mitteilung (H. Hadorn und K. Zürcher)</i>	78
<i>Phosphate, fluorarme und fluorreiche, über deren Phosphorsäure und ihre Löslichkeit und Wirkung (Referat L. Gisiger)</i>	446
<i>Phosphorsäure von fluorarmen und fluorreichen Phosphaten, vergleichende Untersuchungen über die Löslichkeit und Wirkung (Referat L. Gisiger)</i>	446
<i>Plasma sanguin, application d'une nouvelle méthode de dosage de l'acide ascorbique (Communication B. Hubmann-Ballabey)</i>	482
<i>Pro Aqua Fachtagung «Wasser und Luft in der Industrie»</i>	400
<i>Radioactivité des denrées alimentaires en 1967</i>	156
<i>Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1967</i>	156
<i>Schweflige Säure und Schwefelwasserstoff, deren Bildung während der Weingärung (K. Mayer und G. Pause)</i>	387
<i>Saccarina: Determinazione della saccarina e dei ciclamati per mezzo della spettrofotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini)</i>	239
<i>Schmelzkäse, seine Erfindung (Referat B. Strahlmann)</i>	452
— Entwicklung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der Schweiz (B. Strahlmann)	545
<i>Schwefelwasserstoff und schweflige Säure, über deren Bildung während der Wein gärung (K. Mayer und G. Pause)</i>	387
<i>Schweizerische Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 80. Jahresversammlung, am 6./7. September 1968 in Stansstad</i>	407
<i>Société suisse de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 80e Assemblée annuelle, les 6/7 septembre 1968 à Stansstad</i>	407
<i>Soja-Eiweiß, Nachweis in Fleischwaren und anderen Lebensmitteln (O. Wyler)</i>	401
<i>Spettrofotometria infrarossa per determinare la saccarina e i ciclamati (D. Coppini e A. Albasini)</i>	239
<i>Spirituosi: Determinazione dei fuseloli nelle bevande alcoliche e negli spirituosi (Comunicazione M. Devittori)</i>	490
<i>Spuren elemente: Molybdän in unserer Ernährung (R. Wenger)</i>	525
<i>Statisque appliquée à la numération bactérienne, quelques principes (E. Novel)</i>	245
<i>Teigwaren und deren Rohstoffe, über die Bestimmung von Carotinoiden (I. Wildfeuer und L. Acker)</i>	392

31.8.1981.

	Seite Page
<i>Teintures pour cheveux, identification des amines (J. Vogel, Mme R. Floriani et Ch. Berner)</i>	107
<i>UHT-sterilisierte, ungezuckerte Milchkonzentrate, über deren Nachdickung und Gelierung bei der Lagerung (H. Hostettler, J. Stein und K. Imhof)</i>	60
<i>Veränderungen fetthaltiger Lebensmittel bei deren Lagerung (Referat A. Fricker)</i>	428
— im Fettsäuremuster des Milchfettes beim Weideaustrieb (Referat H. Vogtmann)	441
<i>Vollrahm pasteurisierter, einige Beobachtungen zum hygienisch-bakteriologischen Zustand (A. Blumenthal)</i>	257
<i>Wein: Bestimmung und Vorkommen von 2,3-Dihydroxy-2-methylbuttersäure in Wein (Referat K. Möhler)</i>	484
— Untersuchungen über den Histamingehalt (K. Mayer und G. Pause)	572
<i>Weingärung, über die Bildung von schwefliger Säure und Schwefelwasserstoff (K. Mayer und G. Pause)</i>	387
<i>Widmung zu Ehren des 70. Geburtstages von Prof. Dr. O. Högl (H. Aebi)</i>	1
<i>Zinngehalt verschiedener Gemüsekonserven (A. Blumenthal und J. Glättli)</i>	149
<i>Zusätze zu Lebensmitteln in der Schweiz (B. Strahlmann)</i>	4
<i>Zusätze zu Milch und Milchprodukten, deren rechtliche Behandlung in der Schweiz (B. Strahlmann)</i>	199
<i>Zustandsänderungen des Natriumchlorids in Casein-Natriumchlorid-Wasser-Gemischen (S. Gál, D. Bánkay, R. Signer)</i>	112