

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	60 (1969)
<b>Heft:</b>	6
<b>Register:</b>	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>**

# Sachregister

## Table des matières

	Seite Page
<i>Acrolein</i> und Cyanwasserstoff, deren Gehalt im Cigarettenrauch (Referat A. Artho und R. Koch) . . . . .	379
<i>Aepfel</i> , Bestimmung und Verlauf ihrer Stärke (U. Stoll) . . . . .	257
<i>Aethylalkohol</i> , seine Bestimmung in Spriten und Branntweinen (O. Wanger) . . . . .	271
<i>Alcoli</i> monovalenti, loro determinazione mediante spettrofotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini) . . . . .	460
<i>Analyse bactériologique</i> des denrées alimentaires et le rôle des dilutions préalables (E. Novel) . . . . .	121
<i>Anhydride carbonique</i> , son dosage dans les vins tranquilles et mousseux (E. Capt et J.-F. Schopfer) . . . . .	114
<i>Apfelaroma</i> , Vorkommen von Hexyl-2-methylbutyrat (M. A. Jakob, R. Hippler und H. R. Lüthi) . . . . .	223
<i>Arbeitsgemeinschaft</i> zur Ueberwachung der Radioaktivität der Lebensmittel, Bericht 1968 . . . . .	81
<i>Aromastoffe</i> , Symposium über . . . . .	417
<i>Aromen</i> , gesetzliche Regelung ihrer Verwendung (Referat W. Schlegel) . . . . .	444
<i>Aromen</i> , Aspekte der niederauflösenden Massenspektrometrie bei deren Untersuchung (Referat B. Wilhalm) . . . . .	450
<i>Aromen</i> , Anwendung der Gaschromatographie bei deren Kontrolle (Referat B. A. Gubler) . . . . .	418
<i>Arômes et toxicologie</i> (Communication Ch. A. Vodoz) . . . . .	434
<i>Bericht</i> über die 81. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie . . . . .	293
<i>Bodenwichsen</i> , Bestimmung ihres Flammpunktes (W. Matheis) . . . . .	214
<i>Bortrifluorid</i> zur Herstellung der Fettsäure-Methylester für gaschromatographische Analysen (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	109

## Buchbesprechungen — Revue des livres

Advances in Food Research, Vol. 16 von C. O. Chichester, E. M. Mrak und G. F. Stewart . . . . .	105
Allgemeine Mikrobiologie von U. Schneeweiß . . . . .	167
Atomic Absorption Spectroscopy von W. Slavin . . . . .	169
Basic Biological Chemistry von H. R. Mahler und E. H. Cordes . . . . .	240
Baked Goods Production Processes von Milton Gutterson . . . . .	411
β-Glucuronidase von Rolf E. Dohrmann . . . . .	413
Chinese Alchemy: Preliminary studies von N. Sivin . . . . .	240
CRC Handbook of Analytical Toxicology von I. Sunshine . . . . .	490
CRC Handbook of Biochemistry von H. A. Sober . . . . .	170
Das Trachtpflanzenbuch von Anna Maurizio und Ina Grafl . . . . .	235
Die Grundlagen der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie von M. Loncin . . . . .	237
Dehydration Processes for Convenience Foods von R. Noyes . . . . .	290
Enzyme und Ernährung von N. Zöllner . . . . .	410
15. Europäischer Fleischforscherkongreß 1969, Referate . . . . .	236
Food Technology the World Over von M. S. Peterson und D. K. Tressler . . . . .	490

Forschungsarbeiten über Blei in der Luft und in Staubniederschlägen von A. Heller und H. Kettner . . . . .	292
Fortschritte der chemischen Forschung von F. Boschke . . . . .	411
Geologie — Einführung in ihre Grundlagen von W. C. Putnam . . . . .	169
Handbuch der Lebensmittelchemie von W. Heimann . . . . .	414
Handbuch der Stärke in Einzeldarstellungen von A. Th. Czaja . . . . .	412
Industrial Microbiology von L. E. Casida, Jr. . . . .	106
Konserventechnisches Handbuch der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie von P. Nehring und H. Krause . . . . .	291
Lebensmittel-Konservierung (Dechema-Monographien Band 63) . . . . .	168
La Margarine, histoire et évolution par J. H. Van Stuijvenberg . . . . .	409
Neuzeitliche Wasser-, Boden- und Lufthygiene . . . . .	292
Olfaction and Odours — An osphréiological essay von W. McCartney . . . . .	290
Protein-Calorie Malnutrition von A. von Muralt . . . . .	413
Protein Food Supplements 1969 von R. Noyes . . . . .	106
Principles of Food Science von G. Borgstrom . . . . .	238
Principles of Drug Action von A. Goldstein, L. Aronow und S. M. Kalman . . . . .	289
Römpps Chemisches Wörterbuch von E. Uehlein . . . . .	105
Spezielle Mikrobiologie von U. Schneeweiß . . . . .	167
The Chemical Senses and Nutrition von M. R. Kare and O. Maller . . . . .	489
The Freezing Preservation of Foods von D. K. Treßler, W. B. van Arsdel und M. J. Copley . . . . .	107
The Nature and Function of International Organization von St. S. Goodspeed . . . . .	169
The Chemical Senses von R. W. Moncrieff . . . . .	239
Water in Foods von S. A. Matz . . . . .	491
<i>Butter</i> und Milch, deren Vitamin-A- und β-Carotin-Gehalt in der Schweiz (Ch. Fäßler) . . . . .	180
<i>Butterfett</i> , jahreszeitliche Schwankungen seiner Buttersäure- und Capronsäuregehalte sowie der Halbmikro-Buttersäurezahl und Gesamtzahl (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	466
<i>Buttersäure-</i> und <i>Capronsäuregehalte</i> sowie <i>Halbmikro-Buttersäurezahl</i> und <i>Gesamtzahl</i> , ihre jahreszeitlichen Schwankungen im <i>Butterfett</i> (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	466
<i>Capronsäure-</i> und <i>Buttersäuregehalte</i> sowie <i>Halbmikro-Buttersäurezahl</i> und <i>Gesamtzahl</i> , ihre jahreszeitlichen Schwankungen im <i>Butterfett</i> (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	466
<i>Cyclamati</i> , loro determinazione nel vino per mezzo della spettrofotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini) . . . . .	456
<i>Cigarettenrauch</i> , sein Gehalt an Acrolein und Cyanwesserstoff (Referat A. Artho und R. Koch) . . . . .	379
<i>Colorants hydrosolubles</i> , leur identification par l'électrophorèse comme technique complémentaire (N. Tobet) . . . . .	201
<i>Communications relatives aux travaux de laboratoire</i> . . . . .	60
<i>Communications des laboratoires officiels</i> (Extraits des rapports annuels) voir « <i>Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien</i> » . . . . .	1
<i>Compte-rendu de la 81e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée</i> . . . . .	293

<i>Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1968 . . . . .</i>	1
<i>Contrôle des denrées alimentaires du point de vue des autorités (Communication E. Matthey) . . . . .</i>	324
<i>Cyanwasserstoff und Acrolein, deren Gehalt im Cigarettenrauch (Referat A. Artho und R. Koch) . . . . .</i>	379
<i>Dilutions préalables, leur rôle dans l'analyse bactériologique quantitative des denrées alimentaires (E. Novel) . . . . .</i>	121
<i>Dünnschichtchromatographie zur Identifizierung und Reinheitsprüfung der ätherischen Oele (Referat H. Flück) . . . . .</i>	434
<i>Dünnschichtchromatographie zur Thermomikro-Schnell-Abtrennung ätherischer Oele indirekter Kopplung (Referat E. Stahl) . . . . .</i>	417
<i>Elektronenspinresonanz-Messungen an bestrahlter Stärke und bestrahltem Reis (G. Fritsch und J. P. Boulloires) . . . . .</i>	245
<i>Electrophorèse à haute tension comme technique complémentaire d'identification des colorants hydrosolubles (N. Tonet) . . . . .</i>	201
<i>Flammpunkt, seine Bestimmung bei Bodenwichsen (W. Matheis) . . . . .</i>	214
<i>Fettbestimmung im Milchersatzfutter (M. Steindler) . . . . .</i>	452
<i>Fettoxydation mit Pektin als Synergist (W. Pilnik und Marijke Faddegon) . . . . .</i>	195
<i>Fettsäuren-Methylester hergestellt mit Bortrifluorid für gaschromatographische Analysen (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .</i>	109
<i>Fumigation par l'oxyde d'éthylène, analyse de ses résidus (Communication T. Stijve) . . . . .</i>	373
<i>Gaschromatographie, zur Kontrolle der Aromen (Referat B. A. Gubler) . . . . .</i>	418
<i>Gaschromatographische Analysen mit Fettsäuren-Methylestern, hergestellt mit Bortrifluorid (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .</i>	109
<i>Gesetzliche Regelung der Verwendung von Aromen (Referat W. Schlegel) . . . . .</i>	444
<i>Getreidemehle, rechtliche Bestimmungen über Zusätze in der Schweiz (B. Strahmann) . . . . .</i>	138
<i>Halbmikro-Buttersäurezahl und Gesamtzahl, ihre jahreszeitlichen Schwankungen im Butterfett (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .</i>	466
<i>Hexyl-2-methylbutyrat, sein Vorkommen im Apfelaroma (M. A. Jakob, R. Hippeler und H. R. Lüthi) . . . . .</i>	223
<i>HP-Detektor zur Bestimmung der Phosphorsäure in Kirschen (J. Bäumler und S. Rippstein) . . . . .</i>	171
<i>Hühnerei, Herkunft des Polyensäuren-Gehaltes (Referat R. Biedermann, A. L. Prabucki und A. Schürch) . . . . .</i>	403
<i>Käse, über die Verteilung der Rückstände von chlorierten Pestiziden (Referat B. Zimmerli und A. Miserez) . . . . .</i>	388
<i>Kirschen, Bestimmungen der Phosphorsäure mit dem HP-Detektor (J. Bäumler und S. Rippstein) . . . . .</i>	171
<i>Lebensmittelbuch, schweizerisches . . . . .</i>	234, 416
<i>Lebensmittelkontrolle aus der Sicht der Lebensmittelindustrie (Referat J. C. de Man, G. Frey und P. Anker) . . . . .</i>	314
<i>Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1968 . . . . .</i>	1

<i>Lebensmittelrecht, seine Entwicklung in der Schweiz (erweitertes Referat B. Strahmann)</i>	343
<i>Manuel suisse des denrées alimentaires</i>	234, 416
<i>Massenspektrometrie niederauflösende, einige ihrer Aspekte bei der Untersuchung natürlicher Aromen (Referat B. Willhalm)</i>	450
<i>Membranfiltermethode zur Bestimmung von lebenden und toten Mikroorganismen (U. Vetsch)</i>	206
<i>Mikroorganismen lebende und tote, deren Bestimmung mit der Membranfiltermethode (U. Vetsch)</i>	206
<i>Milch und Butter, deren Vitamin-A- und β-Carotin-Gehalt in der Schweiz (Ch. Fäßler)</i>	180
<i>Milchersatzfutter, dessen Fettbestimmung (M. Steindler)</i>	452
<i>Milchsäurebestimmung, enzymatische in Weinen (K. Mayer und G. Pause)</i>	230
<i>Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis</i>	60
<i>Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Auszüge aus den Jahresberichten für das Jahr 1968)</i>	
Milch — Lait	1
Milchprodukte — Produits laitiers	25
Fleisch, Fleischwaren — Viande, préparations de viande	30
Teigwaren — Pâtes alimentaires	33
Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs	35
Obst, Gemüse und deren Konserven — Fruits, légumes et leurs conserves	36
Trinkwasser — Eau potable	41
Wein — Vin	43
Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs des denrées alimentaires	47
Oertliche Pilzkontrolle — Contrôle local des champignons	52
<i>Naturrein» und «natürlich», Betrachtungen zur Verwendung dieser Begriffe (Referat H. Rentschler und H. Tanner)</i>	371
<i>Vekrologe — Nécrologies</i>	
Bürgin Adolf, Prof. Dr.	302
Müller Rudolf, Dr.	243
<i>Diele ätherische indirekter Kopplung, deren Thermomikro-Schnell-Abtrennung mit Dünnschichtchromatographie (Referat E. Stahl)</i>	417
— ätherische, Verwendung der Dünnschichtchromatographie zu ihrer Identifizierung und Reinheitsprüfung (Referat H. Flück)	434
<i>Oxyde d'éthylène, analyse des résidus formés pendant la fumigation (Communication T. Stijve)</i>	373
<i>Pektin als Synergist bei der Fettoxydation (W. Pilnik und Marijke Faddegon)</i>	195
<i>Pestizide chlorierte, über die Verteilung deren Rückstände in Käse (Referat B. Zimmerli und A. Miserez)</i>	388
<i>Phosphorsäure-Bestimmungen in Kirschen mit dem HP-Detektor (J. Bäumler und S. Rippstein)</i>	171

	Seite Page
<i>Polyensäuren</i> , deren Herkunft im Hühnerei (Referat R. Biedermann, A. L. Prabucki und A. Schürch) . . . . .	403
<i>Pyrazines</i> , leur dosage dans les aliments (Communication R. Daniel, J.-P. Marion, R. Viani et D. Reymond) . . . . .	397
<i>Radioaktivité des denrées alimentaires en 1968</i> . . . . .	81
<i>Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1968</i> . . . . .	81
<i>Radioaktive Spaltprodukte und ihre Bedeutung in der Ernährung</i> (Referat R. Berner) . . . . .	403
<i>Reis</i> bestrahlter, seine Eigenschaften (G. Fritsch und J. P. Bouldoires) . . . . .	252
— und Stärke bestrahlt, Messungen ihrer Elektronenspinresonanz (G. Fritsch und J. P. Bouldoires) . . . . .	245
<i>Résidus</i> formés pendant la fumigation par l'oxyde d'éthylène (Communication T. Stijve) . . . . .	373
<i>Revue des livres voir «Buchbesprechungen»</i>	
<i>Rückstände von chlorierten Pestiziden</i> , deren Verteilung in Käse (Referat B. Zimmerli und A. Miserez) . . . . .	388
<i>Schweizerische Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie</i> . Bericht über die 81. Jahresversammlung, am 19./20. September 1969 in La Chaux-de-Fonds	293
— Symposium über Aromastoffe . . . . .	417
<i>Société suisse de chimie analytique et appliquée</i> . Compte-rendu de la 81e Assemblée les 19/20 septembre 1969 à La Chaux-de-Fonds . . . . .	293
<i>Spektrophotometrische Bestimmung des Aethylalkohols in Spriten und Branntweinen</i> (O. Wanger) . . . . .	271
<i>Spettrofotometria</i> infrarossa per determinare gli alcoli monovalenti (D. Coppini e A. Albasini) . . . . .	460
— infrarossa per determinare i ciclamati nel vino (D. Coppini e A. Albasini) . . . . .	456
<i>Sprite</i> und Branntweine, spektrophotometrische Bestimmung des Aethylalkohols (O. Wanger) . . . . .	271
<i>Stärke</i> und Reis bestrahlt, Messungen ihrer Elektronenspinresonanz (G. Fritsch und J. P. Bouldoires) . . . . .	245
<i>Stärkebestimmung</i> und Stärkeverlauf in Äpfeln (U. Stoll) . . . . .	257
<i>Tomatenprodukte</i> , über deren Untersuchungen (D. Strauß) . . . . .	259
<i>Toxicologie des arômes</i> (Communication Ch. A. Vodoz) . . . . .	434
<i>Vino</i> , determinazione dei ciclamati per mezzo della spettrofotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini) . . . . .	456
<i>Vins transquilles et mousseux</i> , dosage de leur anhydride carbonique (E. Capt et J.-F. Schopfer) . . . . .	114
<i>Vitamin-A- und β-Carotin-Gehalt von Milch und Butter in der Schweiz</i> (Ch. Fäßler) . . . . .	180
<i>Wein</i> , Bestimmung seiner enzymatischen Milchsäure (K. Mayer und G. Pause) . . . . .	230
<i>Zusätze zu Getreidemehlen</i> , rechtliche Bestimmungen in der Schweiz (B. Strahmann) . . . . .	138