

<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>	61 (1970)
<b>Heft:</b>	5-6
<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:** 21.02.2026

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

Wierzchowski J.: Evaluation of the fitness for consumption of fish and some fish products . . . . .	207
Zuber R. voir Fioravanti P.	
Zürcher K. siehe Hadorn H.	

## Sachregister

### Table des matières

Acroleina nelle bevande alcoliche e negli spiritosi, determinazione (M. Devittori) . . . . .	185
Anfänge der Lebensmittelwissenschaft in Bern (B. Strahlmann) . . . . .	123
Anwendung einer neuen Veresterungsmethode bei der dünnenschicht- und gaschromatographischen Untersuchung von Butterfett (Referat J. Hulstkamp und H. Stampbach) . . . . .	388
Apfelflocken, Untersuchungen an walzengetrockneten . . . (Referat F. Escher und H. Neukom) . . . . .	339
Apparatur, Beschreibung zur automatischen Durchführung von Respirationsversuchen an Schafen und Schweinen (Referat C. Wenk, A. L. Prabucki und A. Schürch) . . . . .	378
Automobilabgase, toxikologische Aspekte (Referat F. Borbely) . . . . .	292
Beschreibung einer Apparatur zur automatischen Durchführung von Respirationsversuchen an Schafen und Schweinen (Referat C. Wenk, A. L. Prabucki und A. Schürch) . . . . .	378
Bittermandeln, Chemischer Nachweis (A. Blumenthal und G. Kiss) . . . . .	394

### Buchbesprechungen — Revue des livres

Advances in Food Research, Vol. 17, C.O. Chichester, E.M. Mrak und G. F. Stewart . . . . .	401
Atomatics, Manufacture and Derivatives, M. Sittig . . . . .	179
Atlas photographique d'analyse pollinique des miels, Jean Louveaux . . . . .	118
Basic Principles of Sensory Evaluation . . . . .	118
Biochemie der Ernährung, K. Lang . . . . .	269
Biodeterioration of Materials, A. H. Walters und J. J. Elphick . . . . .	404
Cereal Science, S.A. Matz . . . . .	180
Cereal Technology, S.A. Matz . . . . .	400
Chemie der Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Bd. 1 und 2, R. Wegler . . . . .	268
Corn: Culture, Processing, Products, G. E. Inglett . . . . .	406
Correlation of Subjective-Objective Methods in the Study of Odors and Taste . . . . .	118
CRC Handbook of Chemistry and Physics, R. C. Weast . . . . .	117
Drying Milk and Milk Products, C. W. Hall und T. I. Hedrick . . . . .	405
Edible Oils and Fats, N. E. Bednarcyk . . . . .	179
Enzyme Handbook, Th. E. Barman . . . . .	120
Faktoren der Preisbildung für Getreide und Wein in der Zeit von 800 bis 1350, H.-J. Schmitz . . . . .	181

	Seite Page
Food Beverage Service Handbook, M. E. Thorner und R. J. Herzberg . . . . .	400
Food Oils and Their Uses, Th. J. Weiß . . . . .	397
Freeze Drying of Foods and Biologicals, R. Noyes . . . . .	403
Gadamers Lehrbuch der chemischen Toxikologie und Anleitung zur Ausmitteilung der Gifte, Bd. I/1 und Bd. II, E. Graf und Fr. R. Preuss . . . . .	398
Gaschromatographie der Pflanzenschutzmittel. Tabellarische Literaturreferate I, W. Ebing . . . . .	268
Handbook of the Rare Elements. I Trace Elements and Light Elements, M. A. Filyand und E. I. Semenova . . . . .	121
Handbuch der Fleischwarenherstellung, E. Lienhop . . . . .	402
Handbuch der Lebensmittelchemie, Bd. VIII: Wasser und Luft, S. W. Souci und K.-E. Quentin . . . . .	403
Ionenaustauscher, K. Dorfner . . . . .	267
Judging Dairy Products, J. A. Nelson und G. M. Trout . . . . .	406
Kleberforschung — Ein historisch-wissenschaftlicher Versuch, M. Rohrlich . .	181
Kulturgeschichte der Kochkunst, H. Wiswe . . . . .	270
Manual on Sensory Testing Methods . . . . .	118
Monosodium Glutamate and Glutamic Acid, R. Powell . . . . .	396
Practical Baking, W. J. Sultan . . . . .	180
Quality Control in the Food Industry, S. M. Herschdoerfer . . . . .	182
Soluble Coffee Manufacturing Processes, N. Pintauro . . . . .	405
Structural Chemistry and Molecular Biology, A. Rich und N. Davidson . .	401
Symposium on Foods: Carbohydrates and Their Roles, H. W. Schultz, R. F. Cain und R. E. Wrolstad . . . . .	120
Symposium: Sulfur in Nutrition, O. H. Muth und J. E. Oldfield . . . . .	397
The Effects of Air Pollution on Plants and Soil . . . . .	402
The Story of Ergot, F. J. Bové . . . . .	396
The Technology of Food Preservation, N. W. Desrosier . . . . .	399
Tiefgefrorene Lebensmittel, K. Herrmann . . . . .	182
Toxic Constituents of Plant Foodstuffs, I. E. Liener . . . . .	119
<i>Butterfett</i> , Anwendung einer neuen Veresterungsmethode bei der dünnenschicht- und gaschromatographischen Untersuchung (Referat J. Hulstkamp und H. Stambach) . . . . .	388
<i>Chemischer Nachweis von rohen Bittermandeln</i> (A. Blumenthal und G. Kiss) . .	394
<i>Communications des laboratoires officiels</i> (Extraits des rapports annuels) voir «Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien» . . . . .	21
<i>Communications relatives aux travaux de laboratoire</i> . . . . .	71
<i>Compte-rendu de la 82ème Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, les 4 et 5 septembre 1970 à St-Gall</i> . . . . .	271
<i>Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1969</i> . . . . .	1
<i>Dépôts de plomb sur la végétation de long des auto-routes. Essai d'affouragement de vaches laitières avec du foin souillé par du plomb</i> (Communication E. Bovay)	303
<i>Determinazione dell'acroleina nelle bevande alcoliche e negli spiritosi</i> (M. Devittori)	185
<i>Dosage du fluor à l'aide d'une électrode spécifique dans des substances de différente nature</i> (P. Fioravanti, R. Zuber et Magda Halmi) . . . . .	214

<i>Eigehaltsbestimmung, Ueberprüfung in Teigwaren auf Grund der gaschromatographisch ermittelten Fettsäuren-Verteilung (H. Hadorn und K. Zürcher)</i> . . . . .	170
<i>Emulsifs non ioniques dans les denrées alimentaires (S. Srebrnik-Friszman et C. Charon)</i> . . . . .	220
<i>Entwicklung der Konservierungsmethoden in der Schweiz (Referat B. Strahlmann)</i> . . . . .	348
<i>Evolution of the fitness for consumption of fish and some fish products (J. Wierzchowski)</i> . . . . .	207
<i>Fitness for consumption of fish and some products, evolution (J. Wierzchowski)</i> . . . . .	207
<i>Flore microbienne du Vacherin Mont d'Or (A. Masson)</i> . . . . .	260
<i>Fluor, dosage à l'aide d'une électrode spécifique dans des substances de différente nature (P. Fioravanti, R. Zuber et Magda Halmi)</i> . . . . .	214
<i>Futtermittel, quantitative gaschromatographische Vitamin-E-Bestimmung (P. Uebersax)</i> . . . . .	254
<i>Insektizid-Rückstände, chlorhaltige, deren säulenchromatographische Aufarbeitung aus Käsefett und quantitative GC-Analyse (H. Hadorn u. K. Zürcher)</i> . . . . .	141
<i>Konservierungsmethoden, Entwicklung in der Schweiz (Referat B. Strahlmann)</i> . . . . .	348
<i>Lebensmittelkontrolle in der Schweiz 1969</i> . . . . .	1
<i>Lebensmittelwissenschaft, Anfänge in Bern (B. Strahlmann)</i> . . . . .	123
<i>Maischeerwärmung, Einsatz für die Bereitung von Rotweinen und Spirituosen (Referat H. Tanner)</i> . . . . .	324
<i>Mannit in Wein, über das Vorkommen (Referat H. Thaler, G. Lippke und D. Lemelson)</i> . . . . .	372
<i>Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Auszüge aus den Jahresberichten für das Jahr 1969)</i> . . . . .	21
Milch — Lait . . . . .	21
Milchprodukte — Produits laitiers . . . . .	24
Käse — Fromage . . . . .	27
Butter — Beurre . . . . .	28
Margarine, Speisefette und -öle, Mayonnaise — Margarine, graisses et huiles comestibles, mayonnaise . . . . .	29
Fleisch, Fleischwaren, Fische — Viande, préparations de viande, poissons . . . . .	30
Körnerfrüchte, Mehlprodukte — Céréales, farines . . . . .	32
Teigwaren — Pâtes alimentaires . . . . .	33
Eier, Eierkonserven — Oeufs, conserves d'œufs . . . . .	34
Diätetische Lebensmittel — Aliments diététiques . . . . .	34
Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et leurs conserves . . . . .	35
Honig — Miel . . . . .	37
Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries . . . . .	37
Speiseeis — Glaces alimentaires . . . . .	38
Trinkwasser — Eau potable . . . . .	40
Mineralwässer, alkoholfreie Getränke — Eaux minérales, boissons sans alcool . . . . .	45
Traubenmost, Wein, Süßwein — Moût, vin, vins doux . . . . .	46
Spirituosen - Spiritueux . . . . .	47
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses . . . . .	48
Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände — Objets usuels et biens de consommation . . . . .	49

	Seite Page
Verschiedenes — Objets divers . . . . .	51
Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs des denrées alimentaires . . . . .	52
Oertliche Pilzkontrolle — Contrôle local des champignons . . . . .	60
Luft — Air . . . . .	62
Bleibestimmungen im Staubniederschlag . . . . .	63
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau . . . . .	65
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis . . . . .	71
<i>Qualitätskontrolle</i> als Teil eines Regelvorganges (Referat H. Streuli) . . . . .	365
<i>Quantitative gaschromatische Vitamin-E-Bestimmung</i> in Futtermitteln (P. Uebersax)	254
<i>Plomb</i> , dépôts sur la végétation le long des auto-routes. Essai d'affouragement de vaches laitières avec du foin souillé par du plumb (Communication E. Bovay)	303
<i>Radioaktivité</i> des denrées alimentaires en 1969 . . . . .	91
<i>Radioaktivität</i> der Lebensmittel im Jahre 1969 . . . . .	91
<i>Regelvorgang</i> . Qualitätskontrolle als Teil . . . (Referat H. Streuli) . . . . .	365
<i>Respirationsversuche</i> an Schafen und Schweinen, Beschreibung einer Apparatur zur automatischen Durchführung (Referat C. Wenk, A. L. Prabucki und A. Schürch)	378
<i>Sauser</i> , was ist . . . (Referat H. Rentschler) . . . . .	322
<i>Säulenchromatographische</i> Aufarbeitung chlorhaltiger Insektizid-Rückstände aus Käsefett und quantitative GC-Analyse (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	141
<i>Toxikologische</i> Aspekte der Automobilabgase (Referat F. Borbély) . . . . .	292
<i>Ueberprüfung</i> der Eigelhaltsbestimmung in Teigwaren auf Grund der gas-chromatographisch ermittelten Fettsäuren-Verteilung (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	170
<i>Ueber</i> das Vorkommen von Mannit in Wein (Referat H. Thaler, G. Lippke und D. Lemelson) . . . . .	372
<i>Ueber</i> den Einsatz der Maischeerwärmung für die Bereitung von Rotweinen und Spirituosen (Referat H. Tanner) . . . . .	324
<i>Untersuchungen</i> an walzengetrockneten Apfelflocken (Referat F. Escher und H. Neukom) . . . . .	339
<i>Vacherin Mont d'Or</i> , Flore microbienne (A. Masson) . . . . .	260
<i>Vitamin-E-Bestimmung</i> , quantitativ, gaschromatographisch in Futtermitteln (P. Uebersax) . . . . .	254