

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	61 (1970)
Heft:	5-6
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: 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

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