

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 62 (1971)
Heft: 4

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: 23.02.2026

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

<i>Nußbaumer M.</i> siehe Krause E.	
<i>Pause G.</i> siehe Mayer K.	
<i>Prabucki A. L.</i> siehe Biedermann R.	
<i>Rentschler H.</i> siehe Matthey E.	
<i>Romann E.</i> siehe Schmidlin-Mészáros J.	
<i>Schmidlin-Mészáros J.</i> und <i>Romann E.</i> : Eine accidentelle Vergiftung von Kühen mit Endosulfan (Thiodan)	110
<i>Schopfer J. F.</i> siehe Matthey E.	
<i>Schürch A.</i> siehe Biedermann R.	
<i>Stijve T.</i> : The determination and occurrence of hexachlorobenzene residues . . .	406
<i>Stijve T.</i> and <i>Cardinale E.</i> : Esterase inhibition technique for the detection of organophosphorus pesticides on thin-layer chromatograms	25
<i>Sulser H.</i> siehe Zimmerli B.	
<i>Uebersax P.</i> : Ueber die Gehalte von K, Na und Mg in Trockenmilchprodukten .	80
<i>Vetsch U.</i> siehe Mayer K.	
<i>Wenger R.</i> und <i>Högl O.</i> : Molybdän als Spurenelement in unserer Ernährung (2. Mitteilung)	1
<i>Wyler O.</i> : Die Ermittlung von gesetzlichen Mindestanforderungen an den Gehalt von schweizerischen allgemein gebräuchlichen Fleischwaren	279
<i>Zimmerli B.</i> , <i>Sulser H.</i> und <i>Marek B.</i> : Rasche Bestimmungs- und Bestätigungsmethode für Hexachlorcyclohexan	60
<i>Zürcher K.</i> siehe Hadorn H.	

Sachregister

Table de matières

<i>Abwasser</i> , Ein Beitrag zur Bestimmung der organischen Stoffe in Wasser und Abwasser (Malissa H. und Bleier H.)	382
<i>Analyse</i> , Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig (Hadorn H. und Zürcher K.)	339
<i>Arômes</i> , Séparation, identification et dosage de la coumarine dans les arômes à base de huiles essentielles d'agrumes (Martin E. et Berner Ch.)	367
<i>Aufschlußverfahren</i> , Ein schnelles Aufschlußverfahren von ölhaltigem Dosenfisch zur Bestimmung von Quecksilberrückständen (Hauser E., Holenstein P. und Nußbaumer M.)	415
<i>Beurteilung</i> , Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig (Hadorn H. und Zürcher K.)	382
<i>Biosynthese</i> , Der Einfluß von Konservierungsmitteln auf die Biosynthese der Nucleinsäuren und auf den Eiweißgehalt der Tierzelle in der Gewebezüchtung Krauze S. und Fitak B.)	359
<i>Blätterteig</i> , Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig (Hadorn H. und Zürcher K.)	382
<i>Brot</i> , Ist Brot als Nahrungsmittel noch aktuell? (Aebi H.)	49

Buchbesprechungen — Revue des livres

Advances in Food Research, Vol. 18, C. O. Chichester, E. M. Mrak und G. F. Stewart	335
Advances in Protein Chemistry, Vol. 21 und 22, C. B. Anfinsen, M. L. Anson, J. T. Edsall und F. M. Richards	418
Alchimia, Ideologie und Technologie, E. E. Ploss, H. Roosen-Runge, H. Schipperges und H. Buntz	331
Arzneimittelwirkungen, E. Mutschler	98
Byproducts from Milk, B. H. Webb und E. O. Whittier	333
Die Antibiotika, R. Brunner und G. Machek	97
Einführung in die industrielle Mikrobiologie, H.-J. Rehm	417
Fleischforschung und Praxis, R. Grau, Heft 1, 2, 3, 5 und 6	423
Food Packaging, S. Sacharow und R. C. Griffin	334
Food Science and Technology, Vol. 1, J. M. Leitch	420
Fruit Juice Technology, M. Gutterson	100
Handbuch der Kosmetika und Riechstoffe, H. Janistyn	421
Handbuch der Lebensmittelchemie, Bd. VI: Alkaloidhaltige Genußmittel, Gewürze, Kochsalz, J. Schormüller	99
Handbuch der Lebensmittelchemie, Bd. IX: Bedarfsgegenstände, Verpackung, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, K.-G. Bergner und F. Kiermeier	330
International Compendium of Numerical Data Projects, Codata	417
Milk, Cream and Butter Technology, G. Wilcox	193
Nachweis und Identifizierung künstlicher wasserlöslicher Farbstoffe in Lebensmitteln und Kosmetika, H. Woidich und H. Gnauer	421
Objectifs et principes fondamentaux d'un droit comparé de l'alimentation, Vol. 3, E. J. Bigwood und A. Gérard	332
Practical Baking Workbook, W. J. Sultan	195
Proteins as Human Food, R. A. Lawrie	336
Quality Control for the Food Industry, Vol. 1, A. Kramer und B. A. Twigg	337
Quality Control in the Food Industry, S. M. Herschdoerfer	194
Seefisch als Lebensmittel, U. Kietzmann, K. Priebe, D. Rakow und K. Reichstein	419
Sorghum Production and Utilization, J. S. Wall und W. M. Ross	97
Statistische Methoden, L. Sachs	335
The Fundamentals of Food Engineering, S. E. Charm	422
The Meat Handbook, A. Levie	336
Zucker im Leben der Völker, J. Baxa und G. Bruhns	194
<i>Communication</i> des laboratoires officiels (Extraits des rapports annuels) voir Mitteilungen aus den amtlichen Laboratorien	218
<i>Communications</i> relatives aux travaux de laboratoire	218
<i>Compte-rendu</i> de la 83ème Assemblée annuelle (1970) de la Société suisse de chimie analytique et appliquée, paraîtra dans le numéro 1/1972	
<i>Computer</i> , Computer in der analytischen Chemie (Clerc J. T. und Erni F.)	88
<i>Contrôle</i> des denrées alimentaires en Suisse en 1970	197
<i>Congélation</i> du lait. Elévation du point de congélation du lait de vache. Mesures sur le lait cru, pasteurisé et upérisé (Dillier-Zulauf A. et Doyotte J. P.)	32
<i>Coumarine</i> , Séparation, identification et dosage de la coumarine dans les arômes à base de huiles essentielles d'agrumes (Martin E. et Berner Ch.)	367

	Seite Page
<i>Dosage de l'iode dans les végétaux et dans les aliments pour bétail</i> (Fioravanti P. et Halmi M.)	388
<i>Endosulfan</i> , Eine accidentelle Vergiftung von Kühen mit Endosulfan (Thiodan) (Schmidlin-Mészáros J. und Romann E.)	110
<i>Esterase inhibition technique for the detection of organophosphorus pesticides on thin-layer chromatograms.</i> (Stijve T. and Cardinale E.)	25
<i>Extrakt</i> , Extrakt-Bestimmungen in Weinen (Matthey E., Rentschler H. und Schopfer J. F.)	101
<i>Fettsäurenverteilung</i> , Fettsäurenverteilung sowie Milchfett- und Kokosfettbestimmung in Fetten, Oelen und fetthaltigen Lebensmitteln (Hadorn H. und Zürcher K.)	123
<i>Fisch in Dosen</i> , Ein schnelles Aufschlußverfahren von ölhaltigem Dosenfisch zur Bestimmung von Quecksilberrückständen (Hauser E., Holenstein P. und Nußbaumer M.)	415
<i>Fleischwaren</i> , Die Ermittlung von gesetzlichen Mindestanforderungen an den Gehalt von schweizerischen allgemein gebräuchlichen Fleischwaren (Wyler O.)	279
<i>Futterfett</i> , Ueber den Einfluß des Futterfettes auf das Fettsäuremuster der Hühnereilipide (Biedermann R., Prabucki A. L. und Schürch A.)	72
<i>Hexachlorcyclohexan</i> , Rasche Bestimmungs- und Bestätigungsmethode für Hexachlorcyclohexan (Zimmerli B., Sulser H. und Marek B.)	60
<i>Hexachlorbenzene</i> , The determination and occurrence of hexachlorbenzene residues (Stijve T.)	406
<i>Histaminbildung</i> während der Weinbereitung (Mayer K. und Pause G.)	397
<i>Hühnereilipide</i> , Ueber den Einfluß des Futterfettes auf das Fettsäuremuster der Hühnereilipide (Biedermann R., Prabucki A. L. und Schürch A.)	72
<i>Kohlenhydrate</i> , Beitrag zur Bestimmung der Zusammensetzung der Kohlenhydrate in der Zwiebel (<i>Allium cepa</i>) (Flam A. und Mitiska J.)	151
<i>Kokosfettbestimmung</i> , Fettsäurenverteilung sowie Milchfett- und Kokosfettbestimmung in Fetten, Oelen und fetthaltigen Lebensmitteln (Hadorn H. und Zürcher K.)	123
<i>Konservierungsmittel</i> , Der Einfluß von Konservierungsmitteln auf die Biosynthese der Nucleinsäuren und auf den Eiweißgehalt der Tierzelle in der Gewebezüchtung (Krauze S. und Fitak B.)	359
<i>Kuchenteig</i> , Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig (Hadorn H. und Zürcher K.)	339
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz 1970	197
<i>Milchfettbestimmung</i> , Fettsäurenverteilung sowie Milchfett- und Kokosfettbestimmung in Fetten, Oelen und fetthaltigen Lebensmitteln (Hadorn H. und Zürcher K.)	123
<i>Milchsäurekonzentration</i> , Ueber die L(+)- und D(—)-Milchsäurekonzentration verschiedener Sauermilcharten (Blumenthal A. und Helbling J.)	159
<i>Mindestanforderungen</i> , Die Ermittlung von gesetzlichen Mindestanforderungen an den Gehalt von schweizerischen allgemein gebräuchlichen Fleischwaren (Wyler O.)	279
<i>Mitteilungen</i> aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Auszüge aus den Jahresberichten für das Jahr 1970)	218
Milch — Lait	218

	Seite Page
Milchprodukte — Produits laitiers	224
Käse — Fromage	224
Margarine, Speisefette und -öle — Margarine, graisses et huiles comestibles	225
Fleisch, Fleischwaren, Fische — Viande, préparations de viande, poissons	226
Suppenpräparate — Préparations pour potage	229
Körnerfrüchte, Mahlprodukte, Brot — Céréales, farines, pain	229
Teigwaren — Pâtes alimentaires	230
Eier und Eierkonserven — Oeufs, conserves d'œufs	231
Diätetische Lebensmittel — Aliments diététiques	231
Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et leurs conserves	232
Honig — Miel	234
Zuckerwaren — Sucreries	234
Speiseeis — Glaces alimentaires	234
Fruchtsäfte, Tafelgetränke, Mineralwässer — Jus de fruits, boissons de table, aux minérales	235
Trinkwasser — Eau potable	235
Kaffee, Kakao — Café, cacao	238
Gewürze — Epices	239
Traubenmost, Wein, Süßwein — Moût, vin, vins doux	239
Bier — Bière	241
Spirituosen — Spiritueux	241
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses	242
Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände — Objets usuels et biens de consommation	244
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau	246
Luft — Air	247
Verschiedenes — Objets divers	251
Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs des denrées alimentaires	254
Ordentliche Pilzkontrolle — Contrôle local des champignons	261
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis — Communications relatives aux travaux de laboratoire	256
<i>Molybdän</i> als Spurenelement in unserer Ernährung (2. Mitteilung) (Wenger R. und Högl O.)	1
<i>Nahrungsmittel</i> , Ist das Brot als Nahrungsmittel noch aktuell? (Aebi H.)	49
<i>Numération</i> bacterienne, Toujours le problème de numération bacterienne (Novel E.)	41
<i>Organische</i> Stoffe, Ein Beitrag zur Bestimmung der organischen Stoffe in Wasser und Abwasser (Malissa H. und Bleier H.)	382
<i>Pesticides</i> , Esterase inhibition technique for the detection of organophosphorus pesticides on thin-layer chromatograms. (Stijve T. and Cardinale E.)	25
— Rasche Bestimmungs- und Bestätigungsmethode für Hexachlorcyclohexan (Zimmerli B., Sulser H. und Marek B.)	60
— The determination and occurrence of hexachlorobenzene residues (Stijve T.)	406

	Seite Page
<i>Quecksilberückstände</i> , Ein schnelles Aufschlußverfahren von ölhaltigem Dosenfisch zur Bestimmung von Quecksilberrückständen (Hauser E., Holenstein P. und Nußbaumer M.)	415
<i>Radioactivité</i> des denrées alimentaires en 1970 (Miserez A.)	167
<i>Radioaktivität</i> der Lebensmittel im Jahre 1970 (Miserez A.)	167
<i>Sauermilcharten</i> , Ueber die L(+)- und D(—)-Milchsäurekonzentration verschiedener Sauermilcharten (Blumenthal A. und Helbling J.)	159
<i>See- und Flußbäder</i> , Die Untersuchung und gütemäßig-hygienische Beurteilung von See- und Flußbädern (Eschmann K. H. und Lüönd H.)	377
<i>Spurenelement</i> , Molybdän als Spurenelement in unserer Ernährung (2. Mitteilung) (Wenger R. und Högl O.)	1
<i>Trockenmilchprodukte</i> , Ueber die Gehalte von K, Na und Mg in Trockenmilchprodukten (Uebersax P.)	80
<i>Untersuchung</i> , Die Untersuchung und gütemäßig-hygienische Beurteilung von See- und Flußbädern (Eschmann K. H. und Lüönd H.)	377
<i>Vergiftung</i> , Eine accidentelle Vergiftung von Kühen mit Endosulfan (Thiodan) (Schmidlin-Mészáros J. und Romann E.)	110
<i>Wasser</i> , Ein Beitrag zur Bestimmung der organischen Stoffe in Wasser und Abwasser (Malissa H. und Bleier H.)	382
<i>Wein</i> , Extrakt-Bestimmungen in Weinen (Matthey E., Rentschler H. und Schopfer J. F.)	101
<i>Weinbereitung</i> , Histaminbildung während der Weinbereitung (Mayer K. und Pause G.)	397
<i>Zwiebel</i> , Beitrag zur Bestimmung der Zusammensetzung der Kohlenhydrate in der Zwiebel (<i>Allium cepa</i>) (Flam A. und Mitiska J.)	151