

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 86 (1995)
Heft: 3

Inhaltsverzeichnis

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: 04.05.2026

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

Inhalt – Sommaire

Originalarbeiten – Travaux originaux

	Seite Page
<i>Karl Strebel</i> und <i>Nicole Schneider</i> : Amtliche Kontrolle von Fleisch, Milch und Eiern auf Chloramphenicol und Sulfadimidin mit adaptierten Enzymimmunoassays	191
<i>Daniel R. Dietrich</i> : Kritische Beurteilung der ökotoxikologischen Aussagekraft von Schwermetallen in Fischen aus schweizerischen Gewässern	213
<i>Bernhard Zimmerli</i> , <i>Leonhard Tobler</i> , <i>Sixto Bajo</i> , <i>Armin Wyttenbach</i> , <i>Max Haldimann</i> und <i>Robert Sieber</i> : Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VII. Essentielle Spurenelemente: Iod und Selen	226
<i>Bernhard Zimmerli</i> , <i>Leonhard Tobler</i> , <i>Sixto Bajo</i> , <i>Armin Wyttenbach</i> und <i>Robert Sieber</i> : Untersuchungen von Tagesrationen aus schweizerischen Verpflegungsbetrieben. VIII. Essentielle Spurenelemente: Molybdän, Kobalt und Chrom	266
<i>Tobias Merseburger</i> , <i>Aloise Ehret</i> , <i>Otto Geiges</i> , <i>Daniel Kammerer</i> und <i>Wilhelm Schmidt-Lorenz</i> : Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VI. Vermehrung von Milchsäurebakterien in Weizenmehlmedien	286
<i>Tobias Merseburger</i> , <i>Aloise Ehret</i> , <i>Otto Geiges</i> , <i>Barbara Baumann</i> und <i>Wilhelm Schmidt-Lorenz</i> : Mikrobiologie der Brotteigherstellung. VII. Herstellung und Einsatz von Flüssighebeln bei der Produktion von Weizenmehlbrotten	303

Bücher – Livres

<i>H. Maarse</i> and <i>D.G. van der Heij</i> (ed.): Trends in flavour research (Developments in food science, Vol. 35)	325
<i>Ulrich S. Oltersdorf</i> : Ernährungsepidemiologie; Mensch, Ernährung, Umwelt	326

Informationen – Informations

3 ^e Symposium européen sur l'Authenticité des produits alimentaires – Perspectives industrielles	328
Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelhygiene	329
Société suisse d'hygiène des denrées alimentaires	330

Contents

Original Papers

	Page
<i>Karl Strebel and Nicole Schneider</i> : Official control of meat, milk and eggs on chloramphenicol and sulfadimidine by adapted enzymimmunoassays	191
<i>Daniel R. Dietrich</i> : Critical assessment of the ecotoxicological significance of heavy metal analysis in fish from Swiss lakes and streams	213
<i>Bernhard Zimmerli, Leonhard Tobler, Sixto Bajo, Armin Wyttenbach, Max Haldimann and Robert Sieber</i> : Analysis of daily rations from Swiss canteens and restaurants. VII. Essential trace elements: Iodine and selenium	226
<i>Bernhard Zimmerli, Leonhard Tobler, Sixto Bajo, Armin Wyttenbach and Robert Sieber</i> : Analysis of daily rations from Swiss canteens and restaurants. VIII. Essential trace elements: Molybdenum, cobalt and chromium	266
<i>Tobias Merseburger, Aloise Ehret, Otto Geiges, Daniel Kammerer and Wilhelm Schmidt-Lorenz</i> : Microbiology of dough preparation. VI. Growth of lactic acid bacteria on wheat-meal-media	286
<i>Tobias Merseburger, Aloise Ehret, Otto Geiges, Barbara Baumann and Wilhelm Schmidt-Lorenz</i> : Microbiology of dough preparation. VII. Production and use of preferments to produce wheat-bread	303

Book Reviews

<i>H. Maarse and D.G. van der Heij</i> (ed.): Trends in flavour research (Developments in food science, Vol. 35)	325
<i>Ulrich S. Oltersdorf</i> : Ernährungsepidemiologie; Mensch, Ernährung, Umwelt	326

Information

3 ^e Symposium européen sur l'Authenticité des produits alimentaires – Perspectives industrielles	328
Swiss Society of Food Hygiene	329