

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 52 (1961)  
**Heft:** 6  
  
**Register:** Sachregister = Table des matières

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 21.12.2024

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

	Seite Page
<i>Padmoyo M. und Högl O.</i> : Papierelektrophoretischer Nachweis von Prolamin in Reiseiweiß	29
<i>Prabucki A.L.</i> : Die Beeinflussung des Körperfettes wachsender Küken durch die Beschaffenheit des Futterfettes	545
<i>Rentschler H.</i> : Kritische Betrachtungen zum Nachweis eines Zucker- bzw. Spiritusatzes zu Wein auf Grund des Gehaltes an Glycerin und 2,3-Butylenglycol (Verfahren <i>Rebelein</i> )	521
— <i>Tanner H. und Brunner M.</i> : Zur Identifizierung der für rote Hybridentraubensäfte und -weine charakteristischen Anthocyanfarbstoffe	312
<i>Romann E. und Staub M.</i> : Hydroxymethyl-furfurol in Honig	44
<i>Roth W. und Ferrati U.</i> : Zur Prüfung der Feuergefährlichkeit von Aerosolen	433
<i>Somogyi J. C. und Kündig H.</i> : Die Stabilisierung von polyensäurereichen Ölen und weitem Nahrungsfetten	104
<i>Staub M.</i> siehe Romann E.	
<i>Sulser H.</i> : Anwendung der Doppelkeilstreifen auf die Identifizierung von Aminosäuren in Lebensmitteln	299
<i>Tanner H.</i> siehe Rentschler H.	
<i>Türler M. und Högl O.</i> : Identifizierung von Organozinnstabilisatoren in Polyvinylchlorid durch Dünnschichtchromatographie	123
<i>Vogel J. et Monnier D.</i> : Séparation et dosage de traces de zinc par polarographie à rayons cathodiques, pertes et contaminations	539
<i>Waltz P. und Häusermann M.</i> : Untersuchungen zur Rauchmethodik	245
<i>Zäch C.</i> : Orientierung über Aufgaben und Ziele der CPAC (Europäische Arbeitsgruppe für Analysenmethoden von Pflanzenschutzmitteln)	571

## Sachregister

### Table des matières

<i>Acide formique</i> . Etude de la méthode de <i>Fincke</i> modifiée pour son dosage (J. Deshusses)	422
— Teneur dans les cafés torréfiés, la chicorée, les extraits solubles de café et succédanés de café (J. Deshusses)	428
<i>Aerosole</i> . Prüfung der Feuergefährlichkeit (W. Roth und U. Ferrati)	433
<i>Alkoholzusatz zu Weinen</i> . Nachweis (A. Blumenthal)	59
<i>Aminosäure</i> in Lebensmitteln. Anwendung der Doppelkeilstreifen auf die Identifizierung (H. Sulser)	299
<i>Anthocyanfarbstoffe</i> . Zu deren Identifizierung in roten Hybridentraubensäften und -weinen (H. Rentschler, H. Tanner und M. Brunner)	312
<i>Antibiotika</i> in Futtermitteln. Nachweis (R. Louis)	575
<i>Apfelsorten</i> . Der Einfluß der Kühlraumlagerung auf den Ascorbinsäuregehalt (K. A. Bogdanski und H. W. Bogdanska)	283
<i>Arsen</i> . Die Bestimmung von Mikrogramm-Mengen (H. Furrer)	286

<i>Ascorbinsäuregehalt</i> von Apfelsorten. Einfluß der Kühlraumlagerung (K. A. Bogdanski und H. W. Bogdanska)	283
<i>Bakteriologische Untersuchungen</i> an Milchflaschen (P. Lauper)	1
<i>Bericht</i> der Eidg. Bleibenzin-Kommission an den Bundesrat über ihre Tätigkeit im Zeitraum 1947—1960 (Präsident: Prof. O. Högl)	135
— über die 73. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie am 1. und 2. September 1961 in Lugano	447
<i>Bücherbesprechungen</i> — Revue des livres:	
Strahlenkonservierung und Kontamination von Lebensmitteln, von Prof. Dr. J. Kuprianoff und Prof. Dr. K. Lang. Edition D. Steinkopff, Darmstadt (1960) (A. Miserez)	131
Food Flavorings, Composition, Manufacture and Use, von J. Merory. The Avi Publishing Company, Inc. P. O. Box 388, Westport (Connecticut, USA, 1960) (M. Mottier)	132
Blüte, Nektar, Pollen, Honig, von Frl. Dr. Anna Maurizio, Liebefeld-Bern (Verlag Westfälische Bienenzeitung, Halle/Westf.) (M. Staub)	133
Fleisch und Fleischwaren, von R. Grau. Verlag A. W. Hayn's Erben, Bern (P. Käppeli)	350
Untersuchungsmethoden für die Suppenindustrie. Recueil de méthodes d'analyses publié, sous forme de classeur à anneaux, par la Commission technique de l'Association internationale de l'industrie des bouillons et potages (Secrétariat: Bourse de Commerce, Rue de Viarmes, Paris 1er) et édité par l'Association des fabricants suisses de potages (Elfenstrasse 19, Berne) (M. Mottier)	446
<i>Café torréfiés</i> Teneur en acide formique (J. Deshusses)	428
<i>Chicorée</i> . Teneur en acide formique (J. Deshusses)	428
<i>Communications</i> relatives aux travaux de laboratoire voir Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis	
<i>Compte-rendu</i> de la 73e Assemblée annuelle de la Société suisse de Chimie analytique et appliquée le 1er et 2 septembre 1961 à Lugano	447
<i>Contrôle</i> des denrées alimentaires en Suisse en 1960	351
<i>CPAC</i> (Europäische Arbeitsgruppe für Analysenmethoden von Pflanzenschutzmitteln). Ihre Aufgaben und Ziele (C. Zäch)	571
<i>Detergentien</i> , anionaktive. Labor- und Feldmethode für deren Nachweis in Oberflächen-, Grund- und Abwasser (E. Michelsen und E. Märki)	557
<i>Diastasebestimmung</i> in Honig (H. Hadorn)	67
<i>Doppelkeilstreifen</i> . Anwendung auf die Identifizierung von Aminosäuren in Lebensmitteln (H. Sulser)	299
<i>Dünnschichtchromatographische Identifizierung</i> von Organozinnstabilisatoren in Polyvinylchlorid (M. Türler und O. Högl)	123
<i>Europäische Arbeitsgruppe</i> für Analysenmethoden von Pflanzenschutzmitteln (CPAC). Ihre Aufgaben und Ziele (C. Zäch)	571
<i>Fette</i> . Stabilisierung (J. C. Somogyi und H. Kündig)	104
<i>Formothion</i> , ein neuer systemischer Phosphorsäureester geringer Giftigkeit (C. Klotzsche)	340
	591

<i>Futtermittel</i> . Nachweis der Antibiotika (R. Louis)	575
<i>Getrocknete Lebensmittel</i> , Bewertung (H. Mohler)	526
<i>Honig</i> . Hydroxymethyl-furfurol (E. Romann und M. Staub)	44
— Zur Problematik der quantitativen Diastasebestimmung (H. Hadorn)	67
<i>Hybridentraubensäfte</i> , rote. Zur Identifizierung der charakteristischen Anthocyanfarbstoffe (H. Rentschler, H. Tanner und M. Brunner)	312
<i>Hybridentraubenweine</i> , rote. Zur Identifizierung der charakteristischen Anthocyanfarbstoffe (H. Rentschler, H. Tanner und M. Brunner)	312
<i>Hydrate de chloral</i> dans les vins. Recherche (J. Deshusses et P. Desbaumes)	431
<i>Hydroxymethyl-furfurol</i> in Honig (E. Romann und M. Staub)	44
<i>Importobst</i> . Konservierungs- und Schönungsmittel sowie Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln (M. L. Ihloff und M. Kalitzki)	321
<i>Kakaopreßbutter und Kakaosextraktionsfett</i> . Spektrophotometrische Unterscheidung (E. Lauber)	116
— — Spektrophotometrische Unterscheidung (H. Meyer)	419
<i>Konservierungs- und Schönungsmittel</i> sowie Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln bei Importobst (M. L. Ihloff und M. Kalitzki)	321
<i>Körperfett</i> wachsender Küken. Beeinflussung durch die Beschaffenheit des Futterfettes (A. L. Prabucki)	545
<i>Kupfersulfatzulagen</i> zum Futter wachsender Schweine. Ihre Wirkung auf den Lebendgewichtszuwachs, die Futtermittelverwertung und den Kupfergehalt einzelner Gewebe (H. Jucker)	580
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1960	351
<i>Milchflaschen</i> . Bakteriologische Untersuchungen (P. Lauper)	1
<i>Mitteilungen</i> aus der Laboratoriumspraxis:	
Abwasser — Eaux usées	402
Buttermilchpulver — Poudre de babeurre	411
Eier — Oeufs	395
Eiscreme — Crème glacée	405
Fleischwaren — Produits carnés	394, 407
Fluorgehalt von Trinkwasser — Teneur en fluor de l'eau potable	403
Gewürze — Epices	395, 403
Glace	405
Honig — Miel	409
Hybrides — Hybridenwein	411
Insektizide — Insecticides	396
Käse — Fromage	393
Kochsalz — Sel de cuisine	395
Liquides à détacher — Fleckenreinigungsmittel	413
Margarine	410
Milch — Lait	410
Oxyde de carbone — Kohlenoxyd	416
Pollutions de l'air — Luftverunreinigungen	414
Radioaktivität von Lebensmitteln, Messungen 1960 — Radioactivité, mesures en 1960	405
Saturnisme — Bleivergiftung	414

Solvants chlorés, vapeurs — Chlorierte Lösungsmittel, Dämpfe . . . . .	415
Speisefette und -öle — Graisses et huiles comestibles . . . . .	404
Trinkwasser — Eau potable . . . . .	402, 403
Vins — Weine . . . . .	413
Vins d'hybrides — Hybridenwein . . . . .	411
Zucker — Sucre . . . . .	395
<i>Oberflächen-, Grund- und Abwasser.</i> Labor- und Feldmethode für den Nachweis anionaktiver Detergentien (E. Michelsen und E. Märki) . . . . .	557
<i>Oele, polyensäurereiche.</i> Stabilisierung (J. C. Somogyi und H. Kündig) . . . . .	104
<i>Organozinnstabilisatoren</i> in Polyvinylchlorid. Identifizierung durch Dünnschichtchromatographie (M. Türlér und O. Högl) . . . . .	123
<i>Papierelktrophoretischer Nachweis</i> von Prolamin in Reiseiweiß (M. Padmoyo und O. Högl) . . . . .	29
<i>Polarographie</i> à rayons cathodiques. Séparation et dosage de traces de zinc (J. Vogel et D. Monnier) . . . . .	539
<i>Polyensäurereiche Oele.</i> Stabilisierung (J. C. Somogyi und H. Kündig) . . . . .	104
<i>Prolamin</i> in Reiseiweiß. Papierelktrophoretischer Nachweis (M. Padmoyo und O. Högl) . . . . .	29
<i>Rauchmethodik.</i> Untersuchungen (P. Waltz und M. Häusermann) . . . . .	245
<i>Revue des livres</i> voir Bücherbesprechungen	
<i>Salmonellen</i> in Lebensmitteln. Nachweis (H. Forster und H. Gasser) . . . . .	25
<i>Schönungs- und Konservierungsmittel</i> sowie Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln bei Importobst (M. L. Ihloff und M. Kalitzki) . . . . .	321
<i>Spektrophotometrische Unterscheidung</i> von Kakaopreßbutter und Kakaoextraktionsfett (E. Lauber) . . . . .	116
— — (H. Meyer) . . . . .	419
<i>Spektroskopie.</i> Ihre Bedeutung für die Chemie (W. Luck) . . . . .	461
<i>Vins.</i> Recherche de l'hydrate de chloral (J. Deshusses et P. Desbaumes) . . . . .	431
<i>Wein.</i> Nachweis eines Alkohol- oder Zuckersatzes (A. Blumenthal) . . . . .	59
— Nachweis eines Zucker- bzw. Spritzsatzes (H. Rentschler) . . . . .	521
<i>Zinc.</i> Séparations et dosage de traces par polarographie à rayons cathodiques (J. Vogel et D. Monnier) . . . . .	539
<i>Zuckersatz</i> zu Weinen. Nachweis (A. Blumenthal) . . . . .	59
<i>Zucker- bzw. Spritzsatz</i> zu Wein, Nachweis (H. Rentschler) . . . . .	521