

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 64 (1973)
Heft: 4

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: 11.01.2025

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

Sachregister

Table des matières

	Seite Page
<i>Agents gélifiants et épaississants dans les denrées alimentaires, identification et dosage</i> (Communication J. Aerny et A. Miserez)	139
<i>Amine, nicht-flüchtige in Wein</i> (Referat K. Mayer und G. Pause)	171
<i>Aminosäuren</i> insgesamt und in Enzymhydrolysaten, Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörperbestandteile auf ihren Gehalt (Referat N. Gaudy und J. Landis)	133
— und Dipeptid-Bestimmungen zum Nachweis von Extrakten von Würzmitteln der Suppenindustrie (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi)	238
<i>Arome, analyse par chromatographie en phase gazeuse</i> (Communication sz. E. Kováts)	39
— de yogourt, composition (Communication R. Viani et I. Horman)	66
— volatil de produits laitiers — extraction et identification (Communication M. Moinas)	60
<i>Arsen als Spurenelement in Wasser</i> (H. Senften)	152
<i>Assemblée annuelle</i> (84ème) de la Société suisse de chimie analytique et appliquée 1972, Nyon, compte-rendu	1
<i>Aureomycin</i> in Hühnereiweiß, Versuche zur Rückstandsbestimmung (H. R. Pfaendler, W. Stohler und H. Schaub)	257
<i>Basen und Säuren</i> — Geschichte und analytische Bedeutung (Referat G. Schwarzenbach)	22
<i>Bericht</i> über die 84. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie 1972, Nyon	1
<i>Biphenyle, chlorierte und chlorhaltige Pestizide, Erfahrungen bei ihrer Bestimmung</i> (Referat B. Zimmerli, B. Marek und H. Sulser)	70
<i>Biscuits des Handels, Analyse und Beurteilung</i> (H. Hadorn und K. Zürcher)	427
<i>Buchbesprechungen — Revue des livres</i>	
Berner Beiträge zur Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften:	
Bd. 5: Marcell Niencki 1847—1901, M. Bickel	
Bd. 6: Zwanzig Briefe Albrecht von Hallers an Johannes Gessner, U. Boschung	
Bd. 7: Ernst Tavel (1858—1912), Bakteriologe und Chirurg, O. Karamehmedovic	536
Bread science and technology, Y. Pomeranz und J. A. Shellenberger	276
Cocoa and chocolate processing, H. Wieland	538
Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, H. J. Teuteberg und G. Wiegelmann	535
Drying of milk and milk products, C. W. Hall und T. I. Hedrick	183
Enzymes in food processing and products, H. Wieland	184
Food analysis — theory and practice, Y. Pomeranz und C. E. Meloan	275
Food canning techniques, M. Gutterson	538
Frucht- und Gemüselagerung, G. Büneman und H. Hansen	180
Fruit and vegetable juice processing technology, D. K. Tressler und M. A. Joslyn	184
Fundamental principles and objectives of a comparative food law, Vol. 4, E. J. Bigwood und A. Gérard	277

	Seite Page
Geschichte der organischen Chemie, Bd. 1 und 2, C. Graebe und P. Walden	534
Practical food microbiology and technology, H. H. Weiser, G. J. Mountney und W. A. Gould	275
Résistance des arthropodes aux insecticides, A. W. A. Brown und R. Pal	534
Sausage processing, E. Karmas	539
Sensorische Beurteilung von Lebensmitteln, F. Kiermeier und U. Haevecker	181
Sweet potatoes: production, processing, marketing, J. B. Edmond und G. R. Ammerman	444
The fluid-milk industry, J. L. Henderson	182
Untersuchungsmethoden in der Konservenindustrie, H.-J. Lange	443
Vom Pfennigartikel zum Milliardenobjekt — 100 Jahre Milchwirtschaft in Deutschland, Ch. D. Hahn	537
World review of nutrition and dietetics, Vol. 15, G. H. Bourne	181
<i>Buttersäure</i> , rasche gaschromatographische Bestimmung in Milchaustauschern und Vollmilchpulver (K. Hüni und P. Uebersax)	524
<i>Calciumoxalat</i> , Studien über seine Assimilierbarkeit (S. Krauze und R. Oledzka)	504
<i>Chromatographie</i> en phase gazeuse, analyse des arômes (Communication sz. E. Ko- váts)	39
<i>Communications</i> relatives aux travaux de laboratoires (voir «Lebensmittelkontrolle»)	337
<i>Compte-rendu</i> de la 84ème assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analy- tique et appliquée 1972, Nyon	1
<i>Congélation</i> et lyophilisation du jus d'orange, quelques aspects (Communication P. Saint-Hilaire et J. Solms)	90
<i>Contrôle des denrées alimentaires</i> en Suisse en 1972	279
Rapport du Service fédéral de l'hygiène publique	279
Extraits des rapports des autorités cantonales de surveillance, des laboratoires officiels et des inspections des denrées alimentaires (voir «Lebensmittelkon- trolle»)	301
Jurisprudence pénale relative au contrôle des denrées alimentaires	335
<i>Communications</i> relatives aux travaux de laboratoires (voir «Lebensmittel- kontrolle»)	337
<i>Coumarines</i> et furocoumarines d'huiles essentielles d'agrumes, fluorimétrie qualita- tive (E. Martin et Ch. Berner)	251
<i>Dipeptid-</i> und Aminosäure-Bestimmungen zum Nachweis von Extrakten von Würz- mitteln der Suppenindustrie (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi)	238
<i>Edelkastanien</i> , Maronenpurée und Vermicelles, Untersuchung und Beurteilung (H. Hadorn)	445
<i>Ei</i> , über die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei (H. Hadorn)	187
<i>Enzymhydrolysate</i> , Einfluß unterschiedlicher Hitzebehandlung einiger Tierkörper- bestandteile auf den Gehalt an Aminosäuren darin (Referat N. Gaudy und J. Landis)	133
<i>Extrakte</i> und Würzmittel der Suppenindustrie, zur Frage ihres Nachweises mittels Aminosäure- und Dipeptid-Bestimmungen (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi)	238
<i>Fluorimétrie</i> qualitative des coumarines et furocoumarines d'huiles essentielles d'agrumes (E. Martin et Ch. Berner)	251
<i>Furocoumarines</i> et coumarines d'huiles essentielles d'agrumes, fluorimétrie quali- tative (E. Martin et Ch. Berner)	251

	Seite Page
<i>Gaschromatographische</i> Bestimmung von Buttersäure in Milchaustauschern und Vollmilchpulver (K. Hüni und P. Uebersax)	524
<i>Hitzebehandlung</i> einiger Tierkörperbestandteile, Einfluß auf den Gehalt an Aminosäuren insgesamt und in Enzymhydrolysaten (Referat N. Gaudy und J. Landis)	133
<i>Hühnereiweiß</i> , Versuche zur Rückstandsbestimmung von Aureomycin (H. R. Pfaendler, W. Stohler und H. Schaub)	257
<i>Insektizide</i> in verschiedenen Lebensmitteln, Isolierung der Rohextrakte für ihre Rückstandsbestimmung (H. Hadorn und K. Zürcher)	266
<i>Ionenaustauscher</i> , Bestimmung verschiedener organischer Säuren durch Veresterung daran (Referat J. Hulstkamp)	80
<i>Jahresversammlung</i> (84.) der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie 1972, Nyon, Bericht	1
<i>Joghurts</i> verschiedener Fettgehalte, ihre L(+)- und D(—)-Milchsäurekonzentration (A. Blumenthal, J. Helbling und H. Weymuth)	403
<i>Jus d'orange</i> , quelques aspects de sa congélation et lyophilisation (Communication P. Saint-Hilaire et J. Solms)	90
<i>Konzentrierung</i> pestizidhaltiger Extrakte, Erfahrungen dabei (B. Zimmerli)	528
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1972	279
Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes	279
Auszüge aus den Berichten der kant. Aufsichtsbehörden, amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektorate	301
Andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände — Autres objets usuels	321
Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs des denrées alimentaires	330
Backwaren — Articles de boulangerie	307
Fruchtsäfte, alkoholfreie Getränke — Jus de fruits, boissons sans alcool	311
Geschirre, Gefäße, Geräte — Ustensiles et vases	320
Hülsenfrüchte — Légumineuses	306
Käse und Butter — Fromage et beurre	305
Konditoreiwaren, Speiseeis — Articles de confiserie, glaces	310
Kosmetische Mittel — Cosmétiques	320
Luft — Air	324
Milch — Lait	301
Nicht kontrollpflichtige Objekte — Objets non soumis au contrôle	328
Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et leur conserves	308
Oertliche Pilzkontrolle — Contrôle local des champignons	334
Rahm — Crème	304
Spirituosen — Spiritueux	319
Teigwaren und Eierkonserven — Pâtes alimentaires et conserves d'œufs	307
Traubenmost, Wein, Süßwein — Mût, vin, vins doux	318
Trinkwasser, Mineralwässer — Eau potable, eaux minérales	312
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses	319
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau	321
Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle	335

	Seite Page
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis	337
Resultate von Rückstandsuntersuchungen — Résultats d'analyses de résidus	337
Analyses diverses — Verschiedene Analysen	346
Butter — Beurre	342
Eierkonserven — Conserves d'œufs	343
Fleisch — Viande	345
Früchte und Gemüse — Fruits et légumes	339, 344
Getreide — Céréales	342
Käse — Fromage	341, 347
Milch — Lait	339, 347
Salat — Salade	337, 338, 343, 345
Tee — Thé	345
Untersuchungsmethodik — Méthodes d'analyses	340
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses	337, 349, 350
Resultate von bakteriologischen Untersuchungen — Résultats d'analyses bac- tériologiques	35
Allgemeines — Généralités	352
Beurre — Butter	357, 361
Eaux minérales — Mineralwässer	359, 361
Fertigmahlzeiten — Repas précuisinés	351
Glacen — Glaces	358
Rahm — Crème	355, 356, 357
Teigwaren — Pâtes alimentaires	351
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses	359, 360
Andere Resultate — Autres résultats	361
Analyses — Analyses	370
Aromes — Aromen	370, 371, 374, 375, 376, 377
Fische — Poissons	367
Früchte und Gemüse — Fruits et légumes	365, 369
Geschirre, Gefäße, Geräte — Ustensiles et vases	364, 366
Getränke — Boissons	362, 368
Käse — Fromage	361, 366, 372
Konserven — Conserves	362
Kunststoffe — Matières plastiques	365
Mercure — Quecksilber	367, 377
Milch — Lait	363
Mineralwässer — Eaux minérales	363
Orangensaft-Konzentrat — Jus d'orange concentré	367
Spirituosen — Spiritueux	370, 372, 373
Süßlupinen — Graines de lupins doux	363
Trinkwasser — Eau potable	368
Wein — Vin	368
<i>Lupinenbohnen, eine Nahrungsmittelvergiftung damit (Jolanda Schmidlin-Mészáros)</i>	194
<i>Lyophilisation et congélation du jus d'orange, quelques aspects (Communication P. Saint-Hilaire et J. Solms)</i>	90

	Seite Page
<i>Magermilch</i> , künstlich kontaminiert, für den Modellversuch über den Verbleib von Pestiziden in Molke und Quark (M. Habegger und M. Sprenger)	262
<i>Malto-Saccharide</i> , Analytik (Referat F. Schur, H. Pfenninger und L. Narziss)	115
<i>Maronenpurée</i> , Edelkastanien und Vermicelles, Untersuchung und Beurteilung (H. Hadorn)	445
<i>Milchsäurekonzentration</i> , (L(+)- und D(-)-, von Joghurts verschiedener Fettgehalte (A. Blumenthal, J. Helbling und H. Weymuth)	403
<i>Mitteilungen</i> aus der Laboratoriumspraxis (s. Lebensmittelkontrolle)	337
<i>Molke</i> und Quark, Modellversuch über den Verbleib von Pestiziden darin, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch (M. Habegger und M. Sprenger)	262
<i>Molkenessig</i> , Herstellung, Analyse und Beurteilung (H. Hadorn und K. Zürcher)	480
<i>Nahrungsmittelvergiftung</i> mit Lupinenbohnen (Jolanda Schmidlin-Mézáros)	194
 <i>Nekrologe — Nécrologie</i>	
Baumgartner, Ernst	10
Bornand, Marcel, Prof. Dr.	19
Eschmann, Karl Heinz	7
Grau, Reinhold, Prof. Dr.	8
Jungkunz, Robert	6
Junker, Edmond	7
« <i>Off flavour</i> », Bildung bei der Lagerung walzengetrockneter Weizenmehle (Referat H. Schweizer)	104
<i>Oxydierbarkeit</i> einiger natürlich vorkommender Phenole (Referat J. Baumgartner und H. Neukom)	95
<i>Pesticide residues</i> , chlorinated, their determination by entrainment distillation with water (T. Stijve and E. Cardinale)	415
<i>Pestizide</i> , chlorhaltige, und chlorierte Biphenyle, Erfahrungen bei ihrer Bestimmung (Referat B. Zimmerli, B. Marek und H. Sulser)	70
— Modellversuche über ihren Verbleib in Molke und Quark, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch (M. Habegger und M. Sprenger)	262
— Belastung der schweizerischen Bevölkerung damit (B. Zimmerli und B. Marek)	459
<i>Pestizidhaltige Extrakte</i> , Erfahrungen bei ihrer Konzentrierung (B. Zimmerli)	528
<i>Phenole</i> , natürlich vorkommende, Oxydierbarkeit (Referat J. Baumgartner und H. Neukom)	95
<i>Produits laitiers</i> , arôme volatil — extraction et identification (Communication M. Moinas)	60
<i>Quark</i> und Molke, Modellversuche über den Verbleib von Pestiziden darin, ausgehend von künstlich kontaminierter Magermilch (M. Habegger und M. Sprenger)	262
<i>Radioactivité</i> des denrées alimentaires en 1972 (A. Miserez)	378
<i>Radioaktivität</i> der Lebensmittel im Jahre 1972 (A. Miserez)	378
<i>Röstkaffee</i> , Säuregradbestimmung (H. Hadorn und W. Beetschen)	206
<i>Rückstandsbestimmung</i> von Aureomycin in Hühnereiweiß (H. R. Pfaendler, W. Stohler und H. Schaub)	257
— von Insektiziden in verschiedenen Lebensmitteln, Isolierung der Rohextrakte (H. Hadorn und K. Zürcher)	266
<i>Sauerkrautsaft</i> , analytische Untersuchungen (K. Mayer, G. Pause, U. Künsch und A. Temperli)	519

Säuren und Basen — Geschichte und analytische Bedeutung (Referat G. Schwarzenbach) 4

— , organische, Bestimmung durch Veresterung an einem Ionenaustauscher (Referat J. Hulstkamp) 2

Säuregradbestimmung in Röstkaffee (H. Hadorn und W. Beetschen) 2

Vermicelles, Edelkastanien und Maronenpurée, Untersuchung und Beurteilung (H. Hadorn) 4

Vins suisses, leur extrait (Z. Lipka et J.-F. Schopfer) 2

Wein, nicht-flüchtige Amine darin (Referat K. Mayer und G. Pause) 1

Weizenmehle, walzengetrocknet, Bildung von «off-flavour» bei ihrer Lagerung (Referat H. Schweizer) 10

Werder-Medaille, Verleihung für die Jahre 1966/1972 — Attribution pour les années 1966/1972 — Conferimento per gli anni 1966/1972 4

Würzmittel und Extrakte der Suppenindustrie, zur Frage ihres Nachweises mittels Aminosäure- und Dipeptid-Bestimmungen (H. Sulser, P. Schenk und W. Büchi) 2

Yogourt, composition de son arôme (Communication R. Viani et I. Horman) 6