

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 60 (1969)  
**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:** 15.03.2025

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

# Sachregister

## Table des matières

|  | Seite<br>Page |
|--|---------------|
| <i>Acrolein</i> und Cyanwasserstoff, deren Gehalt im Cigarettenrauch (Referat A. Artho und R. Koch) . . . . .                          | 379           |
| <i>Aepfel</i> , Bestimmung und Verlauf ihrer Stärke (U. Stoll) . . . . .   | 257           |
| <i>Aethylalkohol</i> , seine Bestimmung in Spriten und Branntweinen (O. Wanger) . . . . .  | 271           |
| <i>Alcoli monovalenti</i> , loro determinazione mediante spettrofotometria infrarossa (D. Coppini e A. Albasini) . . . . .             | 460           |
| <i>Analyse bactériologique des denrées alimentaires et le rôle des dilutions préalables</i> (E. Novel) . . . . .                       | 121           |
| <i>Anhydride carbonique</i> , son dosage dans les vins tranquilles et mousseux (E. Capt et J.-F. Schopfer) . . . . .                   | 114           |
| <i>Apfelaroma</i> , Vorkommen von Hexyl-2-methylbutyrat (M. A. Jakob, R. Hippler und H. R. Lüthi) . . . . .                            | 223           |
| <i>Arbeitsgemeinschaft</i> zur Ueberwachung der Radioaktivität der Lebensmittel, Bericht 1968 . . . . .                                | 81            |
| <i>Aromastoffe</i> , Symposium über . . . . .  | 417           |
| <i>Aromen</i> , gesetzliche Regelung ihrer Verwendung (Referat W. Schlegel) . . . . .  | 444           |
| <i>Aromen</i> , Aspekte der niederauflösenden Massenspektrometrie bei deren Untersuchung (Referat B. Wilhalm) . . . . .                | 450           |
| <i>Aromen</i> , Anwendung der Gaschromatographie bei deren Kontrolle (Referat B. A. Gubler) . . . . .                                  | 418           |
| <i>Arômes et toxicologie</i> (Communication Ch. A. Vodoz) . . . . .  | 434           |
| <i>Bericht</i> über die 81. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie . . . . .                | 293           |
| <i>Bodenwachsen</i> , Bestimmung ihres Flammpunktes (W. Matheis) . . . . .   | 214           |
| <i>Bortrifluorid</i> zur Herstellung der Fettsäure-Methylester für gaschromatographische Analysen (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . . | 109           |
| <br><i>Buchbesprechungen — Revue des livres</i>  |               |
| Advances in Food Research, Vol. 16 von C. O. Chichester, E. M. Mrak und G. F. Stewart . . . . .  | 105           |
| Allgemeine Mikrobiologie von U. Schneeweiß . . . . .   | 167           |
| Atomic Absorption Spectroscopy von W. Slavin . . . . .   | 169           |
| Basic Biological Chemistry von H. R. Mahler und E. H. Cordes . . . . .   | 240           |
| Baked Goods Production Processes von Milton Gutterson . . . . .  | 411           |
| $\beta$ -Glucuronidase von Rolf E. Dohrmann . . . . .  | 413           |
| Chinese Alchemy: Preliminary studies von N. Sivin . . . . .  | 240           |
| CRC Handbook of Analytical Toxicology von I. Sunshine . . . . .  | 490           |
| CRC Handbook of Biochemistry von H. A. Sober . . . . .   | 170           |
| Das Trachtplanzenbuch von Anna Maurizio und Ina Grafl . . . . .  | 235           |
| Die Grundlagen der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelindustrie von M. Loncin . . . . .  | 237           |
| Dehydration Processes for Convenience Foods von R. Noyes . . . . .   | 290           |
| Enzyme und Ernährung von N. Zöllner . . . . .  | 410           |
| 15. Europäischer Fleischforscherkongreß 1969, Referate . . . . .   | 236           |
| Food Technology the World Over von M. S. Peterson und D. K. Tressler . . . . .   | 490           |

|   |     |
|---|-----|
| Forschungsarbeiten über Blei in der Luft und in Staubbiederschlägen von<br>A. Heller und H. Kettner . . . . .   | 292 |
| Fortschritte der chemischen Forschung von F. Boschke . . . . .  | 411 |
| Geologie — Einführung in ihre Grundlagen von W. C. Putnam . . . . .   | 169 |
| Handbuch der Lebensmittelchemie von W. Heimann . . . . .  | 414 |
| Handbuch der Stärke in Einzeldarstellungen von A. Th. Czaja . . . . .   | 412 |
| Industrial Microbiology von L. E. Casida, Jr. . . . .   | 106 |
| Konserventechnisches Handbuch der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie<br>von P. Nehring und H. Krause . . . . .  | 291 |
| Lebensmittel-Konservierung (Dechema-Monographien Band 63) . . . . .   | 168 |
| La Margarine, histoire et évolution par J. H. Van Stuijvenberg . . . . .  | 409 |
| Neuzeitliche Wasser-, Boden- und Lufthygiene . . . . .  | 292 |
| Olfaction and Odours — An osphrésiological essay von W. McCartney . . . . .   | 290 |
| Protein-Calorie Malnutrition von A. von Muralt . . . . .  | 413 |
| Protein Food Supplements 1969 von R. Noyes . . . . .  | 106 |
| Principles of Food Science von G. Borgstrom . . . . .   | 238 |
| Principles of Drug Action von A. Goldstein, L. Aronow und S. M. Kalman . . . . .  | 289 |
| Römpps Chemisches Wörterbuch von E. Uehlein . . . . .   | 105 |
| Spezielle Mikrobiologie von U. Schneeweiß . . . . .   | 167 |
| The Chemical Senses and Nutrition von M. R. Kare and O. Maller . . . . .  | 489 |
| The Freezing Preservation of Foods von D. K. Treßler, W. B. van Arsdel und<br>M. J. Copley . . . . .  | 107 |
| The Nature and Function of International Organization von St. S. Goodspeed . . . . .  | 169 |
| The Chemical Senses von R. W. Moncrieff . . . . .   | 239 |
| Water in Foods von S. A. Matz . . . . .   | 491 |
| <i>Butter</i> und Milch, deren Vitamin-A- und $\beta$ -Carotin-Gehalt in der Schweiz<br>(Ch. Fäßler) . . . . .  | 180 |
| <i>Butterfett</i> , jahreszeitliche Schwankungen seiner Buttersäure- und Capronsäurege-<br>halte sowie der Halbmikro-Buttersäurezahl und Gesamtzahl (H. Hadorn und<br>K. Zürcher) . . . . . | 466 |
| <i>Buttersäure-</i> und Capronsäuregehalte sowie Halbmikro-Buttersäurezahl und Ge-<br>samtzahl, ihre jahreszeitlichen Schwankungen im Butterfett (H. Hadorn und<br>K. Zürcher) . . . . .    | 466 |
| <i>Capronsäure-</i> und Buttersäuregehalte sowie Halbmikro-Buttersäurezahl und Ge-<br>samtzahl, ihre jahreszeitlichen Schwankungen im Butterfett (H. Hadorn und<br>K. Zürcher) . . . . .    | 466 |
| <i>Ciclamati</i> , loro determinazione nel vino per mezzo della spettrofotometria infra-<br>rossa (D. Coppini e A. Albasini) . . . . .  | 456 |
| <i>Cigarettenrauch</i> , sein Gehalt an Acrolein und Cyanwasserstoff (Referat A. Artho<br>und R. Koch) . . . . .  | 379 |
| <i>Colorants</i> hydrosolubles, leur identification par l'électrophorèse comme technique<br>complémentaire (N. Tobet) . . . . .   | 201 |
| <i>Communications</i> relatives aux travaux de laboratoire . . . . .  | 60  |
| <i>Communications</i> des laboratoires officiels (Extraits des rapports annuels) voir «Mit-<br>teilungen aus den amtlichen Laboratorien» . . . . .  | 1   |
| <i>Compte-rendu</i> de la 81e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analy-<br>tique et appliquée . . . . .  | 293 |

|  | Seite<br>Page |
|--|---------------|
| <i>Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1968</i> . . . . .   | 1             |
| <i>Contrôle des denrées alimentaires du point de vue des autorités</i> (Communication E. Matthey) . . . . .                            | 324           |
| <i>Cyanwasserstoff und Acrolein, deren Gehalt im Cigarettenrauch</i> (Referat A. Artho und R. Koch) . . . . .                          | 379           |
| <i>Dilutions préalables, leur rôle dans l'analyse bactériologique quantitative des denrées alimentaires</i> (E. Novel) . . . . .       | 121           |
| <i>Dünnschichtchromatographie zur Identifizierung und Reinheitsprüfung der ätherischen Öle</i> (Referat H. Flück) . . . . .            | 434           |
| <i>Dünnschichtchromatographie zur Thermomikro-Schnell-Abtrennung ätherischer Öle indirekter Kopplung</i> (Referat E. Stahl) . . . . .  | 417           |
| <i>Elektronenspinresonanz-Messungen an bestrahlter Stärke und bestrahltem Reis</i> (G. Fritsch und J. P. Bouldoires) . . . . .         | 245           |
| <i>Electrophorèse à haute tension comme technique complémentaire d'identification des colorants hydrosolubles</i> (N. Tonet) . . . . . | 201           |
| <i>Flammpunkt, seine Bestimmung bei Bodenwachsen</i> (W. Matheis) . . . . .  | 214           |
| <i>Fettbestimmung im Milchersatzfutter</i> (M. Steindler) . . . . .  | 452           |
| <i>Fettoxydation mit Pektin als Synergist</i> (W. Pilnik und Marijke Faddegon) . . . . .   | 195           |
| <i>Fettsäuren-Methylester hergestellt mit Bortrifluorid für gaschromatographische Analysen</i> (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .    | 109           |
| <i>Fumigation par l'oxyde d'éthylène, analyse de ses résidus</i> (Communication T. Stijve) . . . . .                                   | 373           |
| <i>Gaschromatographie, zur Kontrolle der Aromen</i> (Referat B. A. Gubler) . . . . .   | 418           |
| <i>Gaschromatographische Analysen mit Fettsäuren-Methylestern, hergestellt mit Bortrifluorid</i> (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .  | 109           |
| <i>Gesetzliche Regelung der Verwendung von Aromen</i> (Referat W. Schlegel) . . . . .  | 444           |
| <i>Getreidemehle, rechtliche Bestimmungen über Zusätze in der Schweiz</i> (B. Strahmann) . . . . .                                     | 138           |
| <i>Halbmikro-Buttersäurezahl und Gesamtzahl, ihre jahreszeitlichen Schwankungen im Butterfett</i> (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . . | 466           |
| <i>Hexyl-2-methylbutyrat, sein Vorkommen im Apfelaroma</i> (M. A. Jakob, R. Hippeler und H. R. Lüthi) . . . . .                        | 223           |
| <i>HP-Detektor zur Bestimmung der Phosphorsäure in Kirschen</i> (J. Bäumler und S. Rippstein) . . . . .                                | 171           |
| <i>Hühnerlei, Herkunft des Polyensäuren-Gehaltes</i> (Referat R. Biedermann, A. L. Prabucki und A. Schürch) . . . . .                  | 403           |
| <i>Käse, über die Verteilung der Rückstände von chlorierten Pestiziden</i> (Referat B. Zimmerli und A. Miserez) . . . . .              | 388           |
| <i>Kirschen, Bestimmungen der Phosphorsäure mit dem HP-Detektor</i> (J. Bäumler und S. Rippstein) . . . . .                            | 171           |
| <i>Lebensmittelbuch, schweizerisches</i> . . . . .   | 234, 416      |
| <i>Lebensmittelkontrolle aus der Sicht der Lebensmittelindustrie</i> (Referat J. C. de Man, G. Frey und P. Anker) . . . . .            | 314           |
| <i>Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1968</i> . . . . .  | 1             |

|  | Seite<br>Page |
|--|---------------|
| <i>Lebensmittelrecht</i> , seine Entwicklung in der Schweiz (erweitertes Referat B. Strahlmann)                                      | 343           |
| <i>Manuel suisse des denrées alimentaires</i>  | 234, 416      |
| <i>Massenspektrometrie</i> niederauflösende, einige ihrer Aspekte bei der Untersuchung natürlicher Aromen (Referat B. Willhalm)      | 450           |
| <i>Membranfiltermethode</i> zur Bestimmung von lebenden und toten Mikroorganismen (U. Vetsch)  | 206           |
| <i>Mikroorganismen</i> lebende und tote, deren Bestimmung mit der Membranfiltermethode (U. Vetsch)                                   | 206           |
| <i>Milch</i> und Butter, deren Vitamin-A- und $\beta$ -Carotin-Gehalt in der Schweiz (Ch. Fäßler)                                    | 180           |
| <i>Milchersatzfutter</i> , dessen Fettbestimmung (M. Steindler)  | 452           |
| <i>Milchsäurebestimmung</i> , enzymatische in Weinen (K. Mayer und G. Pause)   | 230           |
| <i>Mitteilungen</i> aus der Laboratoriumspraxis  | 60            |
| <i>Mitteilungen</i> aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Auszüge aus den Jahresberichten für das Jahr 1968) |               |
| Milch — Lait   | 1             |
| Milchprodukte — Produits laitiers  | 25            |
| Fleisch, Fleischwaren — Viande, préparations de viande   | 30            |
| Teigwaren — Pâtes alimentaires   | 33            |
| Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs   | 35            |
| Obst, Gemüse und deren Konserven — Fruits, légumes et leurs conserves  | 36            |
| Trinkwasser — Eau potable  | 41            |
| Wein — Vin   | 43            |
| Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs des denrées alimentaires                               | 47            |
| Oertliche Pilzkontrolle — Contrôle local des champignons   | 52            |
| <i>Naturrein</i> » und «natürlich», Betrachtungen zur Verwendung dieser Begriffe (Referat H. Rentschler und H. Tanner)               | 371           |
| <i>Nekrologe</i> — <i>Nécrologies</i>  |               |
| Bürgin Adolf, Prof. Dr.  | 302           |
| Müller Rudolf, Dr.   | 243           |
| <i>Dele</i> ätherische indirekter Kopplung, deren Thermomikro-Schnell-Abtrennung mit Dünnschichtchromatographie (Referat E. Stahl)   | 417           |
| – ätherische, Verwendung der Dünnschichtchromatographie zu ihrer Identifizierung und Reinheitsprüfung (Referat H. Flück)             | 434           |
| <i>Oxyde d'éthylène</i> , analyse des résidus formés pendant la fumigation (Communication T. Stijve)                                 | 373           |
| <i>Pektin</i> als Synergist bei der Fettoxydation (W. Pilnik und Marijke Faddegon)   | 195           |
| <i>Pestizide</i> chlorierte, über die Verteilung deren Rückstände in Käse (Referat B. Zimmerli und A. Miserez)                       | 388           |
| <i>Phosphorsäure-Bestimmungen</i> in Kirschen mit dem HP-Detektor (J. Bäumler und S. Rippstein)                                      | 171           |

|   | Seite<br>Page |
|---|---------------|
| <i>Polyensäuren</i> , deren Herkunft im Hühnerei (Referat R. Biedermann, A. L. Prabu-<br>bucki und A. Schürch) . . . . .  | 403           |
| <i>Pyrazines</i> , leur dosage dans les aliments (Communication R. Daniel, J.-P. Marion,<br>R. Viani et D. Reymond) . . . . .                                       | 397           |
| <i>Radioactivité</i> des denrées alimentaires en 1968 . . . . .   | 81            |
| <i>Radioaktivität</i> der Lebensmittel im Jahre 1968 . . . . .  | 81            |
| <i>Radioaktive</i> Spaltprodukte und ihre Bedeutung in der Ernährung (Referat R. Ber-<br>ner) . . . . .   | 403           |
| <i>Reis</i> bestrahlt, seine Eigenschaften (G. Fritsch und J. P. Bouldoires) . . . . .  | 252           |
| — und Stärke bestrahlt, Messungen ihrer Elektronenspinresonanz (G. Fritsch und<br>J. P. Bouldoires) . . . . .   | 245           |
| <i>Résidus</i> formés pendant la fumigation par l'oxyde d'éthylène (Communication<br>T. Stijve) . . . . .   | 373           |
| <i>Revue</i> des livres voir «Buchbesprechungen»  |               |
| <i>Rückstände</i> von chlorierten Pestiziden, deren Verteilung in Käse (Referat B. Zim-<br>merli und A. Miserez) . . . . .  | 388           |
| <i>Schweizerische</i> Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie. Bericht über<br>die 81. Jahresversammlung, am 19./20. September 1969 in La Chaux-de-Fonds | 293           |
| — Symposium über Aromastoffe . . . . .  | 417           |
| <i>Société</i> suisse de chimie analytique et appliquée. Compte-rendu de la 81e Assemblée<br>les 19/20 septembre 1969 à La Chaux-de-Fonds . . . . .                 | 293           |
| <i>Spektrophotometrische</i> Bestimmung des Aethylalkohols in Spriten und Branntwei-<br>nen (O. Wanger) . . . . .   | 271           |
| <i>Spettrofotometria</i> infrarossa per determinare gli alcoli monovalenti (D. Coppini e<br>A. Albasini) . . . . .  | 460           |
| — infrarossa per determinare i ciclamati nel vino (D. Coppini e A. Albasini) . . . . .  | 456           |
| <i>Sprite</i> und Branntweine, spektrophotometrische Bestimmung des Aethylalkohols<br>(O. Wanger) . . . . .   | 271           |
| <i>Stärke</i> und Reis bestrahlt, Messungen ihrer Elektronenspinresonanz (G. Fritsch<br>und J. P. Bouldoires) . . . . .   | 245           |
| <i>Stärkebestimmung</i> und Stärkeverlauf in Aepfeln (U. Stoll) . . . . .   | 257           |
| <i>Tomatenprodukte</i> , über deren Untersuchungen (D. Strauß) . . . . .  | 259           |
| <i>Toxicologie</i> des arômes (Communication Ch. A. Vodoz) . . . . .  | 434           |
| <i>Vino</i> , determinazione dei ciclamati per mezzo della spettrofotometria infrarossa<br>(D. Coppini e A. Albasini) . . . . .                                     | 456           |
| <i>Vins</i> tranquilles et mousseux, dosage de leur anhydride carbonique (E. Capt et<br>J.-F. Schopfer) . . . . .   | 114           |
| <i>Vitamin-A-</i> und $\beta$ -Carotin-Gehalt von Milch und Butter in der Schweiz (Ch. Fäß-<br>ler) . . . . .   | 180           |
| <i>Wein</i> , Bestimmung seiner enzymatischen Milchsäure (K. Mayer und G. Pause) . . . . .  | 230           |
| <i>Zusätze</i> zu Getreidemehlen, rechtliche Bestimmungen in der Schweiz (B. Strahi-<br>mann) . . . . .   | 138           |