

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 47 (1956)  
**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:** 08.02.2025

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

<i>Suter H. und Hadorn H.:</i> Die Untersuchung von Mayonnaise mit spezieller Berücksichtigung der Eibestandteile . . . . .	205
— siehe Hadorn H.	
<i>Schürch A.:</i> Die Wirkung hoher Kupfergaben auf die Lebendgewichtszunahme bei Mastschweinen . . . . .	458
<i>Streuli H.:</i> Über chemische Veränderungen von Zuckern durch Kathodenstrahlen	
I. Mitteilung: Reaktion bestrahlter Lactose mit Thiobarbitursäure . . . . .	221
II. Mitteilung: Bräunung von Milch nach Radiosterilisation . . . . .	232
III. Mitteilung: Bräunung bestrahlter Zucker . . . . .	236
<i>Tanner H.</i> siehe Rentschler H.	
<i>Tempus P.:</i> Purinbasen in Fleischextrakten, Hefeextrakten und Eiweißhydrolysaten . . . . .	351
<i>Wyler O.:</i> Untersuchungen an Sauerkraut und Sauerkrautsaft . . . . .	424
<i>Zeller P.</i> siehe Isler O.	

## Sachregister

### Table des matières

<i>Acide cyanhydrique.</i> Rétention par les céréales et farines (P. Desbaumes et J. Deshusses) . . . . .	113
— <i>phosphorique.</i> Semi-microdosage complexométrique dans les denrées alimentaires (R. Brochon et H. Eschmann) . . . . .	155
— <i>phytique.</i> Sur la déferrisation des vins par ses sels (E. Capt) . . . . .	431
<i>Alcool dans le sang.</i> Dosage spectrophotométrique (D. Monnier et M. Fasel) . . . . .	141
<i>Aminosäuren.</i> Ihr Einfluss auf die Zuckerbestimmung speziell nach der Methode von Potterat und Eschmann sowie nach Hadorn und von Fellenberg (H. Hadorn und K. W. Biefer) . . . . .	4
<i>Analytische Chemie.</i> Internationaler Kongress vom 9.—16. September 1956 in Lissabon . . . . .	73
<i>Apéritifs.</i> Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes) . . . . .	15
<i>Ascorbinsäure.</i> Bestimmung in Lebensmitteln und biologischem Material (H. Moor) . . . . .	20
<i>Bacto-strip.</i> Chemische und physikalische Grundlagen eines bakteriologischen Papierstreifenverfahrens (F. J. Förg) . . . . .	191
<i>Bakteriologisches</i> Papierstreifenverfahren (bacto-strip). Chemische und physikalische Grundlagen (F. J. Förg) . . . . .	191
<i>Balneologie</i> und Mineralwasseranalyse (A. Keller) . . . . .	302
<i>Bericht</i> über die 68. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 31. August und 1. September 1956 in Rheinfelden . . . . .	289
<i>Bräunung</i> von Milch nach Radiosterilisation. II. Mitteilung (H. Streuli) . . . . .	232
— bestrahlter Zucker. III. Mitteilung (H. Streuli) . . . . .	236
<i>Bromure</i> de méthyle adsorbé. Son dosage dans les denrées traitées par cet insecticide (P. Desbaumes et J. Deshusses) . . . . .	550

*Bücherbesprechungen* — Revue des livres:

«Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists» (M. Mottier)	153
Dr. med. <i>Hrch. Brandenburg</i> : Einführung in die bakteriologische Laboratoriumsarbeit (F. Adam)	154
<i>M. Glaubitz</i> : Atlas der Gärungsorganismen. Leitfaden für mikrobiologische Übungen an Fach- und Hochschulen und die Betriebskontrolle in der Gärungstechnik. 2. Auflage, neubearbeitet von Dr. Richard Koch (W. Ritter)	216
Laboratory Control of Dairy Plant (Laboratoriumskontrolle des milchwirtschaftlichen Betriebs) 2. Band von Dr. J. G. Davis (W. Ritter)	217
Prof. Dr. <i>A. Beythien</i> : Einführung in die Lebensmittelchemie. 4., von Prof. Dr. Ing. W. Heimann, Karlsruhe, völlig neu bearbeitete Auflage (O. Högl)	218
Dr. <i>M. Rohrllich</i> , Prof. <i>G. Brückner</i> : Das Getreide, I. Teil: Das Getreide und seine Verarbeitung. Bd. 4 der Sammlung «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» (O. Högl)	219
<i>Rud. Heiss</i> : Verpackung feuchtigkeitsempfindlicher Güter (O. Wyler)	288
<i>H. Kretschmar</i> : Hefe und Alkohol (O. Högl)	562
<i>H. Dräger</i> : Die Kältekonservierung unserer tierischen Lebensmittel (P. Käppeli)	563
<i>Alfred Jörgensen</i> : Mikroorganismen der Gärungsindustrie, 7. neu bearbeitete Auflage von Albert Hansen (Hs. Lüthi)	563
<i>J.-C. Fourgoux</i> et <i>H. Cheftel</i> : La fabrication et la vente des produits alimentaires conservés — Statut juridique (A. Miserez)	564
<i>Butterfett</i> . Kritische Betrachtung verschiedener Methoden zu dessen Bestimmung neben Kokosfett (H. Hadorn und H. Suter)	512
<i>Céréales</i> . Rétention de l'acide cyanhydrique (P. Desbaumes et J. Deshusses)	113
<i>Chantier de la Grande Dixence</i> . Organisation sanitaire et hygiène (M. Bornand)	253
<i>Chromatographie sur papier</i> . Une nouvelle technique (M. Potterat)	66
— — — Recherche et identification de la dulcine dans les denrées alimentaires (J. Deshusses et P. Desbaumes)	264
— — <i>alumine</i> et extraction de divers colorants (M. Mottier)	372
<i>Colorants artificiels</i> . Recherche dans les denrées alimentaires et identification des colorants par chromatographie sur papier. 1) vins, vermouths, apéritifs, liqueurs, sirops et limonades (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15
— Extraction et chromatographie sur alumine (M. Mottier)	372
<i>Complexométrie</i> . Semi-microdosage de l'acide phosphorique dans les denrées alimentaires (R. Brochon et H. Eschmann)	155
<i>Compte-rendu</i> de la 68e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée les 31 août et 1er septembre 1956 à Rheinfelden	289
<i>Communications</i> relatives aux travaux de laboratoire voir <i>Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis</i>	
<i>Contrôle</i> des denrées alimentaires en Suisse en 1955	465
<i>Denrées alimentaires</i> . Semi-microdosage complexométrique de l'acide phosphorique (R. Brochon et H. Eschmann)	155
<i>Diätsalz</i> . Analysen und Beurteilung (H. Hadorn und H. Suter)	122
<i>Dulcine</i> . Recherche et identification dans les denrées alimentaires par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	264
<i>Eaux de consommation</i> . Présence insolite de nitrites (E. Matthey et S. Gay)	368

<i>Eibestandteile</i> . Bestimmung in Mayonnaise (H. Suter und H. Hadorn)	205
<i>Eiweisshydrolysate</i> . Purinbasengehalt (P. Tempus)	351
<i>Endoagar-Nährböden</i> , verschiedene. Vergleichende Untersuchungen über das Wachstum von <i>Escherichia coli</i> (T. Emmenegger)	536
<i>Erstarrungspunktbestimmungen</i> . Genauigkeit und Richtigkeit (H. Kilchher)	456
<i>Erucasäure</i> . Präparative Darstellung aus Rapsöl (H. Hadorn und K. W. Biefer)	84
<i>Escherichia coli</i> . Vergleichende Untersuchungen über deren Wachstum auf verschiedenen Endoagar-Nährböden mit Hilfe der Membranfilter-Methodik (T. Emmenegger)	536
<i>Farines</i> . Réention de l'acide cyanhydrique (P. Desbaumes et J. Deshusses)	113
<i>Fett</i> . Vereinfachte Methode zu dessen Bestimmung in Margarine (Gösta Lindstedt)	506
<i>Fleischextrakte</i> . Purinbasengehalt (P. Tempus)	351
<i>Fluorschäden</i> im Gebiet von Rheinfelden und Möhlin (L. Gisiger)	333
<i>Grande Dixence</i> . Organisation sanitaire et hygiène d'un chantier (M. Bornand)	253
<i>Hefeextrakte</i> . Purinbasengehalt (P. Tempus)	351
<i>Honig</i> . Beitrag zur Wasserbestimmung. Gemeinschaftsarbeit des kantonalen Laboratoriums Luzern und des Laboratoriums VSK, Basel (Berichtersteller: H. Hadorn)	200
<i>Identification des colorants par chromatographie sur papier</i> . 1) vins, vermouths, apéritifs, liqueurs, sirops et limonades (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15
<i>Insecticide</i> . Dosage du bromure de méthyle adsorbé dans les denrées (P. Desbaumes et J. Deshusses)	550
<i>Internationaler Kongress für analytische Chemie</i> , 9.—16. September 1956 in Lissabon	73
<i>Ionisierende Strahlen</i> . Behandlung von Lebensmitteln (H. Mohler)	387
<i>Kakao</i> . Schalenbestimmung, II. Mitteilung (Grete Josephy)	278
<i>Kaltdauerwellenpräparate</i> . Unterscheidung von Thioglycolsäure und Thioglyzerin (O. Högl und D. Hellhammer)	52
<i>Kathodenstrahlen</i> . Chemische Veränderungen von Zuckern (H. Streuli)	221
<i>Kernobst- und Traubensäfte</i> . Über deren Polyphenole. 1. Mitteilung: Die Balavoine-Reaktion und ihre Ursache (H. Rentschler und H. Tanner)	28
<i>Kokosfett</i> . Kritische Betrachtung verschiedener Methoden zu dessen Bestimmung neben Butterfett (H. Hadorn und H. Suter)	512
<i>Kolonnenchromatographie</i> . Spezialapparat zur Serienbestimmung des Vitamins B <sub>1</sub> (Ilse Antener)	415
<i>Kupfergaben</i> , hohe. Ihre Wirkung auf die Lebendgewichtszunahme bei Mastschweinen (A. Schürch)	458
<i>Lactose</i> , bestrahlte. Reaktion mit Thiobarbitursäure, I. Mitteilung (H. Streuli)	221
<i>Lebensmittel</i> . Behandlung mit ionisierenden Strahlen (H. Mohler)	387
<i>Lebensmittelfarbstoffe</i> . Synthetische Carotinoide (O. Isler, H. Lindlar, M. Montavon, R. Rüegg, G. Saucy, P. Zeller)	183
<i>Lebens- und Futtermittel</i> . Anwendung und Analyse von synthetischen Carotinoiden (O. Isler, Silvia Nobile und P. Zeller)	422
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1955	465
<i>Limonades</i> . Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15

<i>Liqueurs</i> . Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15
<i>Margarine</i> . Über eine vereinfachte Methode zur Bestimmung von Wasser, Fett und Stärke (Gösta Lindstedt)	506
<i>Mastschweine</i> . Die Wirkung hoher Kupfergaben auf die Lebendgewichtszunahme (A. Schürch)	458
<i>Matières étrangères</i> et éléments synergiques dans les aliments. II <sup>o</sup> Symposium International à Amsterdam du 9 au 11 juillet 1956	72
<i>Mayonnaise</i> . Untersuchung mit spezieller Berücksichtigung der Eibestandteile (H. Suter und H. Hadorn)	205
<i>Médaille Werder</i> . Attribution pour les années 1955 et 1956	74
<i>Membranfilter-Methodik</i> . Vergleichende Untersuchungen über das Wachstum von <i>Escherichia coli</i> auf verschiedenen Endoagar-Nährböden (T. Emmenegger)	536
<i>Milch</i> . Bräunung nach Radiosterilisation. II. Mitteilung (H. Streuli)	232
<i>Mineralwasseranalyse</i> und Balneologie (A. Keller)	302
<i>Mineralwasseruntersuchungen</i> . Moderne Methodik (O. Gübeli)	305
<i>Mitteilungen</i> aus der Laboratoriumspraxis:	
Antioxydantien - Antioxydants	499
Bier - Bière	501
Diverses - Divers	499, 500, 504, 505
Fruchtsirupe - Sirops de fruits	503
Gemüsekonserven - Conserves de légumes	504
Geschirre, Geräte - Objets usuels	499
Gewürze - Epices	501
Honig - Miel	498
Japanischer Reiswein - Vin de riz japonais	502
Kakaofett - Graisse de cacao	498, 503
Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte und Stärkemehle - Céréales et légumineuses, farines et fécules	502
Mahlprodukte - Produits de la mouture	498, 500
Mineralwasser - Eaux minérales	501, 504
Obstkonserven - Conserves de fruits	502
Speisefette - Graisses comestibles	498, 504
Trinkwasser - Eau potable	498, 500, 503
Wein - Vin	505
<i>Nitrites</i> . Présence insolite dans les eaux de consommation (E. Matthey et S. Gay)	368
<i>Obst und Obstsaft</i> e. Oxydationen (W. Biedermann)	86
<i>Oxydationen</i> in Obst und Obstsaften (W. Biedermann)	86
<i>Papierchromatographischer Nachweis</i> von Rapsöl in Speiseöl (H. Hadorn und K. W. Bießer)	75
<i>Phosphataseprobe</i> . Ein Beitrag zu deren Durchführung mit Natrium-p-Nitrophenylphosphat (E. Siegenthaler)	1
<i>Polyphenole</i> in Kernobst- und Traubensäften, 1. Mitteilung: Die Balavoine-Reaktion und ihre Ursache (H. Rentschler und H. Tanner)	28
<i>Purinbasen</i> in Fleischextrakten, Hefeextrakten und Eiweißhydrolysaten (P. Tempus)	351
<i>Radial-Papierchromatographie</i> . Ein Beitrag zur Technik (H. Sulser)	149

<i>Rapsöl</i> . Papierchromatographischer Nachweis in Speiseöl (H. Hadorn und K. W. Biefer)	75
<i>Revue des livres</i> voir Bücherbesprechungen	
<i>Rinderabortus</i> Bang. Die Grundlagen seiner Bekämpfung (H. Ries)	270
<i>Rohkaffee</i> verschiedener Provenienzen. Analyse und Zusammensetzung (H. Hadorn und H. Suter)	33
<i>Sauerkraut und Sauerkrautsaft</i> . Untersuchungen (O. Wyler)	424
<i>Sauerstoffsättigung</i> von Wasser. Ermittlung (R. Burkard)	409
<i>Sirops</i> . Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15
<i>Société suisse de chimie analytique et appliquée</i> . Compte-rendu de la 68e Assemblée annuelle, les 31 août et 1er septembre 1956 à Rheinfelden	289
<i>Sojabohnenöl</i> . Nachweis auf Grund seines Gehaltes an $\delta$ -Tocopherol (K. W. Biefer und H. Hadorn)	445
<i>Spectrophotométrie</i> . Dosage de l'alcool dans le sang (D. Monnier et M. Fasel)	141
<i>Speiseöl</i> . Papierchromatographischer Nachweis von Rapsöl (H. Hadorn und K. W. Biefer)	75
<i>Synthetische Carotinoide</i> als Lebensmittelfarbstoffe (O. Isler, H. Lindlar, M. Montavon, R. Rüegg, G. Saucy, P. Zeller)	183
— in Lebens- und Futtermitteln. Anwendung und Analyse (O. Isler, Silvia Nobile und P. Zeller)	422
<i>Schalenbestimmung</i> in Kakao, II. Mitteilung (Grete Josephy)	278
<i>Schmelzpunktbestimmungen</i> . Genauigkeit und Richtigkeit (H. Kilchher)	456
<i>Schweizerische Gesellschaft</i> für analytische und angewandte Chemie. Bericht über die 68. Jahresversammlung am 31. August und 1. September 1956 in Rheinfelden	289
<i>Stärke</i> . Vereinfachte Methode zu ihrer Bestimmung in Margarine (Gösta Lindstedt)	506
— und Trockensubstanzgehalt von Kartoffeln. Bestimmung unter besonderer Berücksichtigung der Beziehung zwischen spezifischem Gewicht und Stärkegehalt (A. Metzger)	344
<i>Thiobarbitursäure</i> . Reaktion mit bestrahlter Lactose. I. Mitteilung (H. Streuli)	221
<i>Thioglycolsäure</i> . Unterscheidung von Thioglyzerin in Präparaten zur Herstellung sog. «Kalt-Dauerwellen» (O. Högl und D. Hellhammer)	52
<i>Thioglyzerin</i> . Unterscheidung von Thioglycolsäure in Präparaten zur Herstellung sog. «Kalt-Dauerwellen» (O. Högl und D. Hellhammer)	52
$\delta$ - <i>Tocopherol</i> . Nachweis von Sojabohnenöl auf Grund seines Gehaltes an ersterem (K. W. Biefer und H. Hadorn)	445
<i>Trauben- und Kernobstsäfte</i> . Über deren Polyphenole. 1. Mitteilung: Die Balavoine-Reaktion und ihre Ursache (H. Renschler und H. Tanner)	28
<i>Trockensubstanz- und Stärkegehalt</i> von Kartoffeln. Bestimmung unter besonderer Berücksichtigung der Beziehung zwischen spezifischem Gewicht und Stärkegehalt (A. Metzger)	344
<i>Uermouths</i> . Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	15
<i>Vitamin B<sub>1</sub></i> . Spezialapparatur zur Serienbestimmung mittelst Kolonnenchromatographie (Ilse Antener)	415
	571

<i>Vins</i> . Déferrisation par les sels de l'acide phytique (E. Capt) . . . . .	431
— Identification des colorants par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes) . . . . .	15
<i>Wasser</i> . Ermittlung der relativen Sauerstoffsättigung (R. Burkard) . . . . .	409
— Über eine vereinfachte Methode zu seiner Bestimmung in Margarine (Gösta Lindstedt) . . . . .	506
<i>Wasserbestimmung</i> in Honig. Gemeinschaftsarbeit des kantonalen Laboratoriums Luzern und des Laboratoriums VSK, Basel (Berichterstatter: H. Hadorn) . . . . .	200
<i>Weine</i> , zuckerhaltige. Ihre Stellung in der Schweizerischen Lebensmittelverordnung (H. Lüthi, E. Peyer und H. Rentschler) . . . . .	441
<i>Werder-Medaille</i> . Verleihung für die Jahre 1955 und 1956 . . . . .	74
<i>Zucker</i> . Chemische Veränderungen durch Kathodenstrahlen (H. Streuli) . . . . .	221
<i>Zuckerbestimmung</i> . Deren Beeinflussung durch Aminosäuren speziell nach der Methode von Potterat und Eschmann sowie nach Hadorn und von Fellenberg (H. Hadorn und K. W. Biefer) . . . . .	4