

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Band:** 61 (1970)  
**Heft:** 5-6  
**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:** 06.10.2024

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

<i>Wierzchowski J.:</i> Evaluation of the fitness for consumption of fish and some fish products . . . . .	207
<i>Zuber R.</i> voir Fioravanti P.	
<i>Zürcher K.</i> siehe Hadorn H.	

## Sachregister

### Table des matières

<i>Acroleina</i> nelle bevande alcoliche e negli spiritosi, determinazione (M. Devittori) .	185
<i>Anfänge</i> der Lebensmittelwissenschaft in Bern (B. Strahlmann) . . . . .	123
<i>Anwendung</i> einer neuen Veresterungsmethode bei der dünn- und gaschromatographischen Untersuchung von Butterfett (Referat J. Hulstkamp und H. Stampbach) . . . . .	388
<i>Apfelflocken</i> , Untersuchungen an walzengetrockneten . . . (Referat F. Escher und H. Neukom) . . . . .	339
<i>Apparatur</i> , Beschreibung zur automatischen Durchführung von Respirationsversuchen an Schafen und Schweinen (Referat C. Wenk, A. L. Prabucki und A. Schürch) . . . . .	378
<i>Automobilabgase</i> , toxikologische Aspekte (Referat F. Borbély) . . . . .	292
<i>Beschreibung</i> einer Apparatur zur automatischen Durchführung von Respirationsversuchen an Schafen und Schweinen (Referat C. Wenk, A. L. Prabucki und A. Schürch) . . . . .	378
<i>Bittermandeln</i> , Chemischer Nachweis (A. Blumenthal und G. Kiss) . . . . .	394

### *Buchbesprechungen — Revue des livres*

Advances in Food Research, Vol. 17, C. O. Chichester, E. M. Mrak und G. F. Stewart . . . . .	401
Atomics, Manufacture and Derivatives, M. Sittig . . . . .	179
Atlas photographique d'analyse pollinique des miels, Jean Louveaux . . . . .	118
Basic Principles of Sensory Evaluation . . . . .	118
Biochemie der Ernährung, K. Lang . . . . .	269
Biodeterioration of Materials, A. H. Walters und J. J. Elphick . . . . .	404
Cereal Science, S.A. Matz . . . . .	180
Cereal Technology, S.A. Matz . . . . .	400
Chemie der Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel, Bd. 1 und 2, R. Wegler . . . . .	268
Corn: Culture, Processing, Products, G. E. Inglett . . . . .	406
Correlation of Subjective-Objective Methods in the Study of Odors and Taste	118
CRC Handbook of Chemistry and Physics, R. C. Weast . . . . .	117
Drying Milk and Milk Products, C. W. Hall und T. I. Hedrick . . . . .	405
Edible Oils and Fats, N. E. Bednarczyk . . . . .	179
Enzyme Handbook, Th. E. Barman . . . . .	120
Faktoren der Preisbildung für Getreide und Wein in der Zeit von 800 bis 1350, H.-J. Schmitz . . . . .	181

	Seite Page
Food Beverage Service Handbook, M. E. Thorner und R. J. Herzberg . . . . .	400
Food Oils and Their Uses, Th. J. Weiß . . . . .	397
Freeze Drying of Foods and Biologicals, R. Noyes . . . . .	403
Gadamers Lehrbuch der chemischen Toxikologie und Anleitung zur Ausmitte- lung der Gifte, Bd. I/1 und Bd. II, E. Graf und Fr. R. Preuss . . . . .	398
Gaschromatographie der Pflanzenschutzmittel. Tabellarische Literaturreferate I, W. Ebing . . . . .	268
Handbook of the Rare Elements. I Trace Elements and Light Elements, M. A. Filyand und E. I. Semenova . . . . .	121
Handbuch der Fleischwarenherstellung, E. Lienhop . . . . .	402
Handbuch der Lebensmittelchemie, Bd. VIII: Wasser und Luft, S. W. Souci und K.-E. Quentin . . . . .	403
Ionenaustauscher, K. Dorfner . . . . .	267
Judging Dairy Products, J. A. Nelson und G. M. Trout . . . . .	406
Kleberforschung — Ein historisch-wissenschaftlicher Versuch, M. Rohrlich . . . . .	181
Kulturgeschichte der Kochkunst, H. Wiswe . . . . .	270
Manual on Sensory Testing Methods . . . . .	118
Monosodium Glutamate and Glutamic Acid, R. Powell . . . . .	396
Practical Baking, W. J. Sultan . . . . .	180
Quality Control in the Food Industry, S. M. Herschdoerfer . . . . .	182
Soluble Coffee Manufacturing Processes, N. Pintauro . . . . .	405
Structural Chemistry and Molecular Biology, A. Rich und N. Davidson . . . . .	401
Symposium on Foods: Carbohydrates and Their Roles, H. W. Schultz, R. F. Cain und R. E. Wrolstad . . . . .	120
Symposium: Sulfur in Nutrition, O. H. Muth und J. E. Oldfield . . . . .	397
The Effects of Air Pollution on Plants and Soil . . . . .	402
The Story of Ergot, F. J. Bové . . . . .	396
The Technology of Food Preservation, N. W. Desrosier . . . . .	399
Tiefgefrorene Lebensmittel, K. Herrmann . . . . .	182
Toxic Constituents of Plant Foodstuffs, I. E. Liener . . . . .	119
<i>Butterfett</i> , Anwendung einer neuen Veresterungsmethode bei der dünn- schicht- und gaschromatographischen Untersuchung (Referat J. Hulstkamp und H. Stamp- bach . . . . .	388
<i>Chemischer</i> Nachweis von rohen Bittermandeln (A. Blumenthal und G. Kiss) . . . . .	394
<i>Communications</i> des laboratoires officiels (Extraits des rapports annuels) voir «Mit- teilungen aus den amtlichen Laboratorien» . . . . .	21
<i>Communications</i> relatives aux travaux de laboratoire . . . . .	71
<i>Compte-rendu</i> de la 82ème Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analy- tique et appliquée, les 4 et 5 septembre 1970 à St-Gall . . . . .	271
<i>Contrôle</i> des denrées alimentaires en Suisse en 1969 . . . . .	1
<i>Dépôts</i> de plomb sur la végétation de long des auto- routes. Essai d'affouragement de vaches laitières avec du foin souillé par du plomb (Communication E. Bovay) . . . . .	303
<i>Determinazione</i> dell'acroleina nelle bevande alcoliche e negli spiritosi (M. Devittori) . . . . .	185
<i>Dosage</i> du fluor à l'aide d'une électrode spécifique dans des substances de diffé- rente nature (P. Fioravanti, R. Zuber et Magda Halmi) . . . . .	214

<i>Eigehaltsbestimmung</i> , Ueberprüfung in Teigwaren auf Grund der gaschromatographisch ermittelten Fettsäuren-Verteilung (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	170
<i>Emulsifs non ioniques</i> dans les denrées alimentaires (S. Srebrnik-Friszman et C. Charon) . . . . .	220
<i>Entwicklung</i> der Konservierungsmethoden in der Schweiz (Referat B. Strahlmann)	348
<i>Evolution of the fitness for consumption of fish and some fish products</i> (J. Wierzchowski) . . . . .	207
<i>Fitness for consumption of fish and some products, evolution</i> (J. Wierzchowski) . . . . .	207
<i>Flore microbienne</i> du Vacherin Mont d'Or (A. Masson) . . . . .	260
<i>Fluor</i> , dosage à l'aide d'une électrode spécifique dans des substances de différente nature (P. Fioravanti, R. Zuber et Magda Halmi) . . . . .	214
<i>Futtermittel</i> , quantitative gaschromatographische Vitamin-E-Bestimmung (P. Uebersax) . . . . .	254
<i>Insektizid-Rückstände</i> , chlorhaltige, deren säulenchromatographische Aufarbeitung aus Käsefett und quantitative GC-Analyse (H. Hadorn u. K. Zürcher) . . . . .	141
<i>Konservierungsmethoden</i> , Entwicklung in der Schweiz (Referat B. Strahlmann) . . . . .	348
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz 1969 . . . . .	1
<i>Lebensmittelwissenschaft</i> , Anfänge in Bern (B. Strahlmann) . . . . .	123
<i>Maischeerwärmung</i> , Einsatz für die Bereitung von Rotweinen und Spirituosen (Referat H. Tanner) . . . . .	324
<i>Mannit</i> in Wein, über das Vorkommen (Referat H. Thaler, G. Lippke und D. Lemelson) . . . . .	372
<i>Mitteilungen</i> aus den amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektoraten (Auszüge aus den Jahresberichten für das Jahr 1969) . . . . .	21
Milch — Lait . . . . .	21
Milchprodukte — Produits laitiers . . . . .	24
Käse — Fromage . . . . .	27
Butter — Beurre . . . . .	28
Margarine, Speisefette und -öle, Mayonnaise — Margarine, graisses et huiles comestibles, mayonnaise . . . . .	29
Fleisch, Fleischwaren, Fische — Viande, préparations de viande, poissons . . . . .	30
Körnerfrüchte, Mehlprodukte — Céréales, farines . . . . .	32
Teigwaren — Pâtes alimentaires . . . . .	33
Eier, Eierkonserven — Oeufs, conserves d'œufs . . . . .	34
Diätetische Lebensmittel — Aliments diététiques . . . . .	34
Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et leurs conserves . . . . .	35
Honig — Miel . . . . .	37
Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries . . . . .	37
Speiseeis — Glaces alimentaires . . . . .	38
Trinkwasser — Eau potable . . . . .	40
Mineralwässer, alkoholfreie Getränke — Eaux minérales, boissons sans alcool . . . . .	45
Traubenmost, Wein, Süßwein — Moût, vin, vins doux . . . . .	46
Spirituosen - Spiritueux . . . . .	47
Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses . . . . .	48
Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände — Objets usuels et biens de consommation . . . . .	49



	Seite Page
Verschiedenes — Objets divers . . . . .	51
Aus der Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren — De l'activité des inspecteurs des denrées alimentaires . . . . .	52
Oertliche Pilzkontrolle — Contrôle local des champignons . . . . .	60
Luft — Air . . . . .	62
Bleibestimmungen im Staubniederschlag . . . . .	63
Wasserbeschaffenheit — Qualité de l'eau . . . . .	65
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis . . . . .	71
Qualitätskontrolle als Teil eines Regelvorganges (Referat H. Streuli) . . . . .	365
Quantitative gaschromatische Vitamin-E-Bestimmung in Futtermitteln (P. Uebersax)	254
Plomb, dépôts sur la végétation le long des auto-routes. Essai d'affouragement de vaches laitières avec du foin souillé par du plomb (Communication E. Bovay)	303
Radioactivité des denrées alimentaires en 1969 . . . . .	91
Radioaktivität der Lebensmittel im Jahre 1969 . . . . .	91
Regelvorgang. Qualitätskontrolle als Teil . . . (Referat H. Streuli) . . . . .	365
Respirationsversuche an Schafen und Schweinen, Beschreibung einer Apparatur zur automatischen Durchführung (Referat C. Wenk, A. L. Prabucki und A. Schürch)	378
Sauser, was ist . . . (Referat H. Rentschler) . . . . .	322
Säulenchromatographische Aufarbeitung chlorhaltiger Insektizid-Rückstände aus Käsefett und quantitative GC-Analyse (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	141
Toxikologische Aspekte der Automobilabgase (Referat F. Borbély) . . . . .	292
Ueberprüfung der Eigehaltsbestimmung in Teigwaren auf Grund der gas-chromato- graphisch ermittelten Fettsäuren-Verteilung (H. Hadorn und K. Zürcher) . . . . .	170
Ueber das Vorkommen von Mannit in Wein (Referat H. Thaler, G. Lippke und D. Lemelson) . . . . .	372
Ueber den Einsatz der Maischeerwärmung für die Bereitung von Rotweinen und Spirituosen (Referat H. Tanner) . . . . .	324
Untersuchungen an walzengetrockneten Apfelflocken (Referat F. Escher und H. Neukom) . . . . .	339
Vacherin Mont d'Or, Flore microbienne (A. Masson) . . . . .	260
Vitamin-E-Bestimmung, quantitativ, gaschromatographisch in Futtermitteln (P. Uebersax) . . . . .	254