

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 37 (1946)  
**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:** 02.02.2025

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

<i>Jaag E.</i> : Textile Prüfungen durch Viskositätsmessungen an Cellulosestoffen . . . . .	76
<i>Künzle L.</i> siehe Hostettler H.	
<i>Lehmann W.</i> siehe Hostettler H.	
<i>Lüthi H.</i> : Versuche zur Konservierung von Obst- und Traubensäften mit einem neuen Mittel (Meilit) . . . . .	378
<i>Martin L.</i> siehe Godet Ch.	
<i>Ritter W.</i> : Der Wassergehalt der Butter . . . . .	25
<i>Rosenthaler L.</i> : Über die Bildung von Ammoniak durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe . . . . .	215
— Über die Bestimmung des Stickstoffs organischer Verbindungen mit dem Ferrosulfat-Wasserstoffperoxyd-Verfahren . . . . .	217
<i>Sjöstedt Ph. et Schetty O.</i> : L'altération des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat . . . . .	142
<i>Sollberger H.</i> : Analyse d'eaux du Lac de Neuchâtel . . . . .	84
<i>Suomalainen H. und Arhimo E.</i> : Ein Beitrag zur Bestimmung der niederen Fettsäuren nach der Halbdestillationsmethode . . . . .	173
<i>Schär A.</i> : Leinöl für die Ernährung . . . . .	363
<i>Schetty O.</i> siehe Sjöstedt Ph.	
<i>Thomann J.</i> : Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, von L. Mazurczak, Bern» . . . . .	170
<i>Torricelli A.</i> : Résultats d'analyse de jus de raisins frais du commerce . . . . .	97
— Résultats d'analyse de concentrés de moût et d'extraits de raisins secs . . . . .	181
<i>Urech P.</i> : Die kolorimetrische Bestimmung des Magnesiums . . . . .	92
<i>Wuhrmann H.</i> : Beitrag zur Kenntnis der Brotkrankheit . . . . .	225
<i>Zimmermann G.</i> : Die Eignung von Infrarot für die Trocknung von Futter- und Nahrungsmitteln . . . . .	35

## Sachregister

### Table des matières

<i>Acide citrique</i> , Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière) . . . . .	317
<i>Aliments de remplacement</i> , Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine) . . . . .	70
<i>Alkoholfreie</i> Traubensäfte des Handels (O. Högl) . . . . .	102
<i>Altération</i> , L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty) . . . . .	142
<i>Ammoniak</i> , Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler) . . . . .	215
<i>Analyses</i> d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger) . . . . .	84
<i>Ausmahlungsgrad</i> , Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg) . . . . .	147
<i>Austauscher</i> , Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsaften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn) . . . . .	114
<i>Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode</i> , Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine — von L. Mazurczak, Bern» (J. Thomann) . . . . .	170
<i>Bakteriologische</i> Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und Obstkonserven (S. Hoffmann) . . . . .	305
	415

<i>Bericht</i> über die 57. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie am 14. und 15. September 1945 in Lugano . . . . .	1
<i>Bouillonpräparate</i> , Beitrag zur Kreatininbestimmung in Suppenwürzen und — (H. Hadorn) . . . . .	342
<i>Brotkrankheit</i> , Beitrag zur Kenntnis der — (H. Wuhrmann) . . . . .	225
<i>Bücherbesprechungen</i> . . . . .	171, 409
<i>Bundesgericht</i> , Kassationshof des schweiz. —s . . . . .	303
<i>Butter</i> , Der Wassergehalt der — (W. Ritter) . . . . .	25
<i>Buttermilch</i> , Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, —, Sirte (Molke), Zentrifugenmagersirte und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
<i>Celluloselösungen</i> , Textile Prüfungen durch Viskositätsmessungen an — (E. Jaag)	76
<i>Chocolat</i> , L'altération des matières grasses utilisées dans l'industrie du — (Ph. Sjöstedt et O. Schetty) . . . . .	142
<i>Compte-rendu</i> de la 57e assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée les 14 et 15 septembre 1945 à Lugano . . . . .	1
<i>Concentrés</i> , Sur le dosage de l'acide citrique dans les vins, jus de fruits, — etc. (Ch. Godet et R. Charrière) . . . . .	317
<i>Concentrés de moûts</i> , Résultats d'analyse de — et d'extraits de raisins secs (A. Torricelli) . . . . .	181
<i>Conseil</i> de la Chimie Suisse . . . . .	21
<i>Decisions</i> d'ordre judiciaire et administratif concernant la police des denrées alimentaires et objets usuels . . . . .	303
<i>Derriswurzel</i> und <i>Derriswurzel-Extrakte</i> , Über eine Farbreaktion auf Rotenon zum Nachweise von —n (E. P. Häussler) . . . . .	178
<i>Deuterium</i> , Stoffwechselforschung mit — als Indikator (K. Bernhard) . . . . .	58
<i>Eaux</i> , Analyses d'— du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger) . . . . .	84
<i>Entsäuerung</i> , Die Beurteilung der — von Obst- und Traubensaftkonzentraten (H. Hadorn) . . . . .	204
<i>Entsäuerung</i> und <i>Entsalzung</i> , Die — von Obstsaften und Konzentraten mit Kunstharz-Austauschern (Wofatit) (H. Hadorn) . . . . .	114
<i>Extraits de raisins secs</i> , Résultats d'analyse de concentrés de moûts et d'— (A. Torricelli) . . . . .	181
<i>Ferrosulfat-Wasserstoffperoxyd-Verfahren</i> , Über die Bestimmung des Stickstoffs organischer Verbindungen mit dem — (L. Rosenthaler) . . . . .	217
<i>Fettgehaltsbestimmung</i> , Die — in Magermilch, Buttermilch, Sirte (Molke), Zentrifugenmagersirte und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
<i>Fettsäuren</i> , Ein Beitrag zur Bestimmung der niederen — nach der Halbdestillationsmethode (H. Suomalainen und E. Arhimo) . . . . .	173
<i>Futter- und Nahrungsmittel!</i> , Die Eignung von Infrarot für die Trocknung von —n (G. Zimmermann) . . . . .	35
<i>Gemüse- und Obstkonserven</i> , Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten — (S. Hoffmann) . . . . .	305
<i>Gerichtliche</i> und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände . . . . .	303
<i>Halbdestillationsmethode</i> , Ein Beitrag zur Bestimmung der niederen Fettsäuren nach der — (H. Suomalainen und E. Arhimo) . . . . .	173
<i>Heilwässer</i> , Neuanalyse schweizerischer — (O. Högl) . . . . .	23
<i>Infrarot</i> , Die Eignung von — für die Trocknung von Futter- und Nahrungsmitteln (G. Zimmermann) . . . . .	35

<i>Jahresversammlung</i> , Bericht über die 57. — der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie am 14 und 15. September 1945 in Lugano	1
<i>Jus de fruits</i> , Sur le dosage de l'acide citrique dans les vins, —, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière)	317
<i>Jus de raisins frais</i> , Résultats d'analyse de — du commerce (A. Torricelli)	97
<i>Kernobstsäfte</i> , Statistik von —n des Jahres 1945	135
<i>Kernobstsäfte</i> , Welche Faktoren beeinflussen die Zusammensetzung von —n? (H. Hadorn)	124
<i>Kolorimetrische Bestimmung</i> , Die — des Magnesiums (P. Urech)	92
<i>Konservierung</i> , Versuche zur — von Obst- und Traubensäften mit einem neuen Mittel (Meilit) (H. Lüthi)	378
<i>Kreatininbestimmung</i> , Beitrag zur — in Suppenwürzen und Bouillonpräparaten (H. Hadorn)	342
<i>Künstliche Färbung</i> , Beitrag zum Nachweis —r — (E. Helberg)	408
<i>Laboratoriumspraxis</i> , Mitteilungen aus der —	294
<i>Lac de Neuchâtel</i> , Analyses d'eaux du — (H. Sollberger)	84
<i>Lebensmittelkontrolle</i> , Die Durchführung der — in der Schweiz im Jahre 1945	258
<i>Leinöl</i> für die Ernährung (A. Schär)	363
<i>Magermilch</i> , Die Fettgehaltsbestimmung in —, Buttermilch, Sirte (Molke), Zentrifugemagersirte und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
<i>Magnesium</i> , Die kolorimetrische Bestimmung des —s (P. Urech)	92
<i>Matières grasses</i> , L'altération des — utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph. Sjöstedt et O. Schetty)	142
<i>Mehl</i> , Untersuchungen über den Ausmahlungsgrad von —en (Th. von Fellenberg)	147
<i>Meilit</i> , Versuche zur Konservierung von Obst- und Traubensäften mit einem neuen Mittel (—) (H. Lüthi)	378
<i>Milchkommission</i> , Bericht über die Schweiz. —	22
<i>Molke</i> , Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (—), Zentrifugemagersirte und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
<i>Nachweis künstlicher Färbung</i> , Beitrag zum — (E. Helberg)	408
<i>Nahrungsmittel</i> , Die Eignung von Infrarot für die Trocknung von Futter- und —n (G. Zimmermann)	35
<i>Obstkonserven</i> , Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und — (S. Hoffmann)	305
<i>Obstsäfte und Konzentrate</i> , Die Entsäuerung und Entsalzung von —n mit Kunstharz-Austauschern (Wofatit) (H. Hadorn)	114
<i>Obstsäfte</i> , Versuche zur Konservierung von —n und Traubensäften mit einem neuen Mittel (Meilit) (H. Lüthi)	378
<i>Obstsaftkonzentrate</i> , Die Beurteilung der Entsäuerung von —n und Traubensaftkonzentraten (H. Hadorn)	204
<i>Poudres à lever</i> , Emploi rationnel des — aux sels ammoniacaux (P. Balavoine)	222
<i>Rotenon</i> , Über eine Farbreaktion auf — zum Nachweise von Derriswurzel und Derriswurzel-Extrakten (E. P. Häussler)	178
<i>Sirte</i> , Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, — (Molke), Zentrifugemagersirte und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
<i>Société suisse de chimie analytique et appliquée</i> , Compte-rendu de la 57e assemblée annuelle de la — les 14 et 15 septembre 1945 à Lugano	1
<i>Sorbite</i> , Dosage volumétrique de la — (J. Deshusses)	396

<i>Spectres Raman</i> , Les — et leurs applications à la chimie, notamment à la chimie analytique (E. Briner)	4
<i>Suppenwürzen</i> , Beitrag zur Kreatininbestimmung in — und Bouillonpräparaten (H. Hadorn)	342
<i>Schotte</i> , Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (Molke), Zentrifugenmagersirte und — (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
<i>Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie</i> , Bericht über die 57. Jahresversammlung der — am 14. und 15. September 1945 in Lugano	1
<i>Statistik</i> von Kernobstsäften des Jahres 1945	135
<i>Stickstoff</i> , Über die Bestimmung des —s organischer Verbindungen mit dem Ferrosulfat-Wasserstoffperoxyd-Verfahren (L. Rosenthaler)	217
<i>Stoffwechselforschung</i> mit Deuterium als Indikator (K. Bernhard)	58
<i>Textile Prüfungen</i> durch Viskositätsmessungen an Celluloselösungen (E. Jaag)	76
<i>Traubensäfte</i> , Alkoholfreie — des Handels (O. Högl)	102
<i>Traubensäfte</i> , Studien über das Verhalten der Säuren beim Konzentrieren von —n (H. Hadorn)	190
<i>Traubensäfte</i> , Versuche zur Konservierung von Obst- und —n mit einem neuen Mittel (Meilit) (H. Lüthi)	378
<i>Traubensaftkonzentrate</i> , Die Beurteilung der Entsäuerung von Obst- und —n (H. Hadorn)	204
<i>Trocknung von Futter- und Nahrungsmitteln</i> , Die Eignung von Infrarot für die — (G. Zimmermann)	35
<i>Valeur nutritive</i> , Aperçu sur les aliments de remplacement pendant la guerre; leur — (P. Balavoine)	70
<i>Vin</i> , Sur le dosage de l'acide citrique dans les —s, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière)	317
<i>Vins suisses</i> , Contribution à la connaissance des — (Ch. Godet et L. Martin)	327
<i>Viskositätsmessungen an Celluloselösungen</i> , Textile Prüfungen durch — (E. Jaag)	76
<i>Wassergehalt</i> , Der — der Butter (W. Ritter)	25
<i>Wofatit</i> , Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz-Austauschern (—) (H. Hadorn)	114
<i>Zentrifugenmagersirte</i> , Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (Molke), — und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
<i>Zusammensetzung</i> , Welche Faktoren beeinflussen die — von Kernobstsäften? (H. Hadorn)	124