

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 45 (1954)
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>Schürch A., Barboriak J. und Findrik M.: Neuere Erfahrungen mit der kolorimetrischen Chromoxydbestimmung</i>	66
<i>Staub M.: Ein einfacher Apparat zur Entnahme von Bombage-Gasen</i>	108
<i>Staub M. und Furrer H.: Tabakuntersuchungen IV. Eine neue automatische Abrauchapparatur</i>	473
<i>Staub M. und Krähenbühl R.: Der Wässerungsnachweis in gekochter Milch</i>	477
<i>Tanner H. und Rentschler H.: Über die Zusammensetzung der Fruchtsäuren von schweizerischen Mostäpfelsäften</i>	305
— siehe auch <i>Rentschler H.</i>	
<i>Terrier J.: A propos de la volatilité du NaCl et du dosage du sel et des cendres dans le pain ordinaire</i>	111
— <i>Le dosage indirect de l'eau dans les produits sucrés</i>	496
<i>Thomann O.: Das Membranfilter in der Wasserbakteriologie</i>	62
<i>Vegezzi G. siehe Rosenthaler L.</i>	
<i>Volkart H. siehe Forster H.</i>	
<i>Wehrli S.: Zur Methodik der Alkoholbestimmung im Blut</i>	123
<i>Wenger F.: Potentiometrische Titration von Antioxydantien mit Cer(IV)-sulfat</i>	185
— <i>Berichtigung</i>	426
— <i>Antioxydantien in Fetten und Oelen. Zweiter Teil. Prüfung von Fetten und Oelen mit dem Swift-Stabilitätstest auf Antioxydantien</i>	364
— — — <i>Dritter Teil: Einfache Nachweismethode für Antioxydantien</i>	383
— siehe auch <i>Högl O.</i>	
<i>Wenger P. E., Monnier D. et Rüedi W. F.: Etude critique du dosage de l'alcool dans le sang</i>	528
<i>Wyler O. siehe Högl O.</i>	

Sachregister

Table des matières

<i>Abrauchapparatur, automatisch, für Tabakuntersuchungen (M. Staub und H. Furrer)</i>	473
<i>Äthanolamin Phosphatidbestandteil, Mikrobestimmung [Papierchromatographie, 5. Mitteilung] (H. Sulser)</i>	251
<i>Ätherische Oele, Neue Methode zu deren Bestimmung in Gewürzen (H. Hadorn)</i>	71
— <i>Neue Bestimmungsmethode bei Gewürzen und Drogen (H. Hadorn, R. Jungkunz und K. W. Biefer)</i>	200
<i>Alcool dans le sang, Etude critique du dosage (P. E. Wenger, D. Monnier et W. F. Rüedi)</i>	528
<i>Aldehyde, Farbenreaktionen (L. Rosenthaler und G. Vegezzi)</i>	178
<i>Alkoholbestimmung im Blut (S. Wehrli)</i>	123
— — <i>Berichtigung</i>	426
<i>Alkoholresistenz der Konidien von Penicillium tardum (H. Lüthi)</i>	26
<i>Aminosäuren, Identifizierung und Prüfung auf Reinheit. [Papierchromatographie, 6. Mitteilung] (H. Sulser und H. Keskin)</i>	295
<i>Ammoniakstickstoff, Kolorimetrische Bestimmung im Käse (E. Bernhard)</i>	115
	555

<i>Analyses bactériologiques</i> de lait maternel (E. Novel et E. Pongratz)	33
<i>Antioxydantien</i> in Fetten und Oelen (O. Högl und F. Wenger)	335, 364
— — Nachweismethoden (F. Wenger)	383
— — Potentiometrische Titration mit Cer(IV)-sulfat (F. Wenger)	185
— — Berichtigung	334
<i>Ballon-filtre, nouveau</i> (M. Potterat et H. Eschmann)	329
<i>Bericht</i> über die 65. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 18./19. September 1953 in Neuenburg	1
<i>Bombage-Gase</i> , Ein einfacher Apparat zu deren Entnahme (M. Staub)	108
<i>Bücherbesprechungen:</i>	
<i>H. Vogel</i> : Das Chlorophyll in Medizin und Kosmetik (O. Högl)	162
<i>F. Uerzâr</i> : Gegenwartsprobleme der Ernährungsforschung (O. Högl)	161
<i>J. Pritzker</i> : Manuel des denrées alimentaires, produits de consommation et objets d'usage domestique. Adaption française du Dr Cl. Petitpierre (O. Högl)	163
<i>G. Jander/K. F. Jahr</i> : Massanalyse. Theorie und Praxis der klassischen und elektrochemischen Titrationsverfahren (P. Tempus)	426
<i>H. Mühlemann und A. Bürgin</i> : Qualitative Arzneimittelanalyse (O. Högl)	162
<i>Cacao</i> , Extension de l'emploi de la liqueur Neusal au dosage de sa matière grasse dans d'autres butyromètres que celui à lait (P. Demont)	104
<i>Cendres</i> , Leur dosage dans le pain ordinaire. A propos de la volatilité du NaCl (J. Terrier)	111
<i>Chocolat</i> , Extension de l'emploi de la liqueur Neusal au dosage de sa matière grasse dans d'autres butyromètres que celui à lait (P. Demont)	104
<i>Cholin Phosphatidbestandteil</i> , Mikrobestimmung [Papierchromatographie, 5. Mitteilung] (H. Sulser)	251
<i>Chromocydbestimmung</i> , kolorimetrische, Neuere Erfahrungen (A. Schürch, J. Barboriak und M. Findrik)	66
<i>Coliproblem</i> , Einige Untersuchungen und Überlegungen (S. Hoffmann)	57
<i>Complexones</i> , Application au dosage des sucres (M. Potterat et H. Eschmann)	312
<i>Compte-rendu</i> de la 65e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée les 18 et 19 septembre 1953 à Neuchâtel	1
<i>Communications</i> relatives aux travaux de laboratoire voir Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis	
<i>Contrôle</i> des denrées alimentaires en Suisse en 1953	427
<i>Cosmétiques</i> , Identification des matières colorantes par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	484
<i>Drogen</i> , Neue Methoden zur Bestimmung der ätherischen Oele (H. Hadorn, R. Jungkuz und K. W. Biefer)	200
<i>Eau</i> , Dosage indirect dans les produits sucrés (J. Terrier)	496
— Etude des différentes variétés et de leur comportement avec les matières solides, par la mesure des pressions de vapeur (C. Portner)	165
<i>Fadenziehende Weine</i> , Lindstoffe (W. Büchi und H. Deuel)	222
<i>Farbenreaktionen</i> von Aldehyden (L. Rosenthaler und G. Vegezzi)	178
<i>Farines</i> , Dosage de la graisse, en particulier dans celles contenant du lait, d'après une modification de la méthode Roesse-Gottlieb (R. Lehner et Annette Estoppel)	183
<i>Fette und Oele</i> , pflanzliche, Nachweis mittelst der Phytosterinacetatprobe (H. Hadorn und R. Jungkuz)	389

<i>Fruchtsäfte</i> , Klärung mit polymeren Basen (H. Deuel, J. Solms und A. Denzler)	73
<i>Fruchtsäuren</i> , Deren Zusammensetzung in schweizerischen Obstsäften:	
— Mostbirnensäfte, 1. Mitteilung (H. Rentschler und H. Tanner)	142
— Mostäpfelsäfte, 2. Mitteilung (H. Tanner und H. Rentschler)	305
<i>Generalregister</i> zu dieser Zeitschrift	240
<i>Geruch und Geschmack</i> von Nahrungs- und Genussmitteln, Beeinflussung durch Verwendung systemischer Insektizide (H. Leemann-Geymüller)	412
<i>Gesamtsterine</i> , Gehalt in Speisefetten und Speiseölen an Unverseifbarem (H. Hadorn und R. Jungkunz)	397
<i>Gewürze</i> , Neue Methode zur Bestimmung der ätherischen Oele (H. Hadorn)	71
— Über eine neue Methode zur Bestimmung der ätherischen Oele (H. Hadorn, R. Jungkunz und K. W. Biefer)	200
<i>Graisse</i> , Dosage dans les farines, en particulier celles contenant du lait, d'après une modification de la Roese-Gottlieb (R. Lehner et Annette Estoppey)	183
<i>Impfung</i> von Leguminosensaatgut, Untersuchungen über deren Bedeutung (L. Gisiger)	16
<i>Infrarote Strahlen</i> , Anwendung bei der Bestimmung des Trockengehaltes von Speiseeissorten (J. Kottász)	331
<i>Inosit Phosphatidbestandteil</i> , Mikrobestimmung [Papierchromatographie, 5. Mitteilung] (H. Sulser)	251
<i>Insektizide</i> , systemische, Beeinflussung von Geruch und Geschmack von Nahrungs- und Genussmitteln (H. Leemann-Geymüller)	412
<i>Kaltdauerwellenpräparate</i> , Identifizierung und Bestimmung der Thioglykolsäure (H. Forster, A. Meyer und H. Volkart)	490
<i>Käse</i> , Kolorimetrische Bestimmung des Ammoniakstickstoffes (E. Bernhard)	115
<i>Kindernährmittel</i> , Vergleichende Untersuchungen. Gemeinschaftsarbeit verschiedener Laboratorien, Berichterstatter: H. Hadorn	402
<i>Kolorimetrische Chromoxydbestimmung</i> , Neuere Erfahrungen (A. Schürch, J. Barboriak und M. Findrik)	66
<i>Kolorimetrische Bestimmung</i> des Ammoniakstickstoffes im Käse (E. Bernhard)	115
<i>Kräutertee</i> , Liste der als Lebensmittel zugelassenen Sorten (O. Högl, J. Ruffy und O. Wyler)	241
<i>Lait maternel</i> , Analyses bactériologiques (E. Novel et E. Pongratz)	33
<i>Lait</i> , Extension de l'emploi de la liqueur Neusal au dosage de la matière grasse de produits au lait sucrés (P. Demont)	104
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1953	427
<i>Liste des membres</i> de la Société suisse de chimie analytique et appliquée	230
<i>Matières colorantes</i> des cosmétiques, Identification par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	484
<i>Matière grasse</i> , Extension de l'emploi de la liqueur Neusal au dosage de celle-ci dans divers produits (P. Demont)	104
<i>Médaille Werder</i> . Attribution en 1954	159
<i>Membranfilter</i> in der Wasserbakteriologie (O. Thomann)	62
<i>Mikrobestimmung</i> (Papierchromatographie) der Phosphatidbestandteile Inosit, Äthanolamin, Serin und Cholin (H. Sulser)	251
<i>Milch</i> , gekocht, Wässerungsnachweis (M. Staub und R. Krähenbühl)	477
— Nitratnachweis (H. Hänni)	502

<i>Milchsäurebakterien</i> , Ergebnisse neuerer Forschungen über deren Ernährung (W. Ritter)	38
<i>Mitgliederliste</i> der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie	230
<i>Mitteilungen</i> aus der Laboratoriumspraxis:	
Alkoholfreie Getränke	468
Bier	468
Brot und Backwaren	461
Butter	463
Chloride	463
Eier und Eierteigwaren	472
Epices	472
Farbstoffe, Bestimmung	464
Fruchtsäfte	468, 470
Fruchtsaftkonzentrate	468
Fruchtsirupe	468
Gebrauchsgegenstände	471
Geschirrglaslasuren, Prüfung auf Blei	464
Gewürze siehe Epices	
Honig	465
Käse	461, 462
Kochsalz	465
Konditorei- und Zuckerwaren	465, 467
Konfitüren	468
Körner- und Hülsenfrüchte	467, 471
Kosmetische Mittel	469
Mahlprodukte	461, 467
Mehl	463
Milch, Milchprodukte	462, 465, 469, 470
Obst und Gemüse, konserviert	469
Speisefette	466, 469
Spirituosen	462
Trinkwasser	461, 463, 468, 470
Verschiedenes	462, 471
Weine	464, 471
<i>Mostäpfelsäfte</i> , schweizerische, Zusammensetzung der Fruchtsäuren. 2. Mitteilung (H. Tanner und H. Rentschler)	305
<i>Mostbirnensäfte</i> , schweizerische, Zusammensetzung der Fruchtsäuren (H. Rentschler und H. Tanner)	142
<i>Natriumpektate</i> , Gewinnung und Charakterisierung aus Zuckerrübenschnitzeln (H. Deuel, L. Anyas-Weisz und J. Solms)	509
<i>Neusal</i> , Extension de l'emploi de cette liqueur au dosage de la matière grasse de produits au lait sucrés, du chocolat et du cacao dans d'autres butyromètres que celui à lait (P. Demont)	104
<i>Nitratnachweis</i> in Milch (H. Hänni)	502
<i>Obstsäfte</i> , schweizerische, Über die Zusammensetzung der Fruchtsäuren:	
— 1. Mitteilung: Mostbirnensäfte (H. Rentschler und H. Tanner)	142
— 2. Mitteilung: Mostäpfelsäfte (H. Tanner und H. Rentschler)	305

<i>Pain ordinaire</i> , A propos de la volatilité du NaCl et du dosage du sel et des cendres (J. Terrier)	111
<i>Papierchromatographische Mikrobestimmung</i> der Phosphatidbestandteile Inosit, Äthanolamin, Serin und Cholin [5. Mitteilung] (H. Sulser)	251
<i>Papierchromatographie</i> , Anwendung bei der Identifizierung von Aminosäuren und Prüfung auf Reinheit [6. Mitteilung] (H. Sulser und H. Keskin)	295
— quantitative, mit dem photoelektrischen Leukometer [7. Mitteilung] (H. Sulser)	518
<i>Penicillium tardum</i> , Alkoholresistenz der Konidien (H. Lüthi)	26
<i>Phosphatase reaktivierte</i> , in hochpasteurisiertem Schlagrahm und deren Nachweis (E. Siegenthaler)	84
<i>Phosphatidbestandteile</i> Inosit, Äthanolamin, Serin und Cholin. Mikrobestimmung (Papierchromatographie) [5. Mitteilung] (H. Sulser)	251
<i>Photoelektrisches Leukometer</i> , Anwendung für quantitative Papierchromatographie [7. Mitteilung] (H. Sulser)	518
<i>Phytosterinacetatprobe</i> zum Nachweis von pflanzlichen Fetten und Ölen (H. Hadorn und R. Jungkuz)	389
<i>Polymere Basen</i> zur Klärung von Fruchtsäften (H. Deuel, J. Solms und A. Denzler)	73
<i>Potentiometrische Titration</i> von Antioxydantien mit Cer(IV)-sulfat (F. Wenger)	185
— Berichtigung (F. Wenger)	334
<i>Pressions de vapeur</i> , Leur mesure pour l'étude des différentes variétés d'eau et de leur comportement avec les matières solides (C. Portner)	165
<i>Revue des livres</i> voir Bücherbesprechungen	
<i>Roese-Gottlieb</i> , Méthode modifiée, Dosage de la graisse dans les farines (R. Lehner et Annette Estoppey)	183
<i>Rohfaser</i> , Filtration auf Filterpapier, Eine Vereinfachung der Methode nach L. Bellucci (H. Eschmann und M. Potterat)	499
<i>Sang</i> , Etude critique du dosage de l'alcool (P. E. Wenger, D. Monnier et W. E. Rüedi)	528
<i>Sel</i> , Son dosage dans le pain ordinaire, A propos de la volatilité du NaCl (J. Terrier)	111
<i>Serin</i> Phosphatidbestandteil, Mikrobestimmung [Papierchromatographie, 5. Mitteilung] (H. Sulser)	251
<i>Société suisse de chimie analytique et appliquée</i> , Compte-rendu de la 65e Assemblée annuelle les 18 et 19 septembre 1953, à Neuchâtel	1
<i>Speiseeissorten</i> , Bestimmung des Trockengehaltes durch Anwendung von infraroten Strahlen (J. Kottász)	331
<i>Speisefette</i> , Gehalt an Unverseifbarem und Gesamtsterinen (H. Hadorn und R. Jungkuz)	397
<i>Speiseöle</i> , Gehalt an Unverseifbarem und Gesamtsterinen (H. Hadorn und R. Jungkuz)	397
<i>Sucres</i> , Application des complexones à leur dosage (M. Potterat et H. Eschmann)	312
<i>Swift-Stabilitätstest</i> zur Prüfung von Fetten und Ölen auf Antioxydantien (F. Wenger)	364
<i>Schlagrahm</i> , hochpasteurisiert Nachweis der reaktivierten Phosphatase (E. Siegenthaler)	84
<i>Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie</i> , Bericht über die 65. Jahresversammlung am 18./19. September 1953 in Neuenburg	1
— — für Ernährungsforschung	160

<i>Tabakuntersuchungen</i> IV. Eine neue automatische Abrauchapparat (M. Staub und H. Furrer)	473
<i>Table générale</i> des auteurs et des matières de ces «Travaux de chimie alimentaire»	240
<i>Thioglykolsäure</i> , Identifizierung und Bestimmung in Kaldauerwellenpräparaten (H. Forster, A. Meyer und H. Volkart)	490
<i>Unverseifbares</i> , Gehalt in Speisefetten und Speiseölen (H. Hadorn und R. Jungkuz)	389
<i>Végétaux</i> , Action des vitamines du sol (M. A. Roulet)	12
<i>Vitamines du sol</i> , Leur action sur les végétaux (M. A. Roulet)	12
<i>Volatilité</i> du NaCl et dosage du sel et des cendres dans le pain ordinaire (J. Terrier)	111
<i>Wasserbakteriologie</i> , Verwendung des Membranfilters (O. Thomann)	62
<i>Wässerungsnachweis</i> in gekochter Milch (M. Staub und R. Krähenbühl)	477
<i>Werder-Medaille</i> , Verleihung im Jahre 1954	159
<i>Zuckerrübenschmitzel</i> , Gewinnung und Charakterisierung von Natriumpektaten (H. Deuel, L. Anyas-Weisz und J. Solms)	509
<i>Zwieback</i> , einheimischer, Analyse (H. Hadorn und R. Jungkuz)	93