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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

## **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

## 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 13.12.2025

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

Jaag E.: Textile Prüfungen durch Viskositätsmessungen an Cellu's e's u gen . Künzle L. siehe Hostettler H.	76
Lehmann W. siehe Hostettler H.	
Lüthi H.: Versuche zur Konservierung von Obst- und Traubenzäften mit einem	
neuen Mittel (Meilit)	378
Martin L. siehe Godet Ch.	
Ritter W.: Der Wassergehalt der Butter	25
Rosenthaler L.: Über die Bildung von Ammoniak durch Einwirkung von Oxyda-	215
- Über die Bestimmung des Stickstoffs organischer Verbindungen mit dem	
Ferrosulfat-Wasserstoffperoxyd-Verfahren	217
Sjöstedt Ph. et Schetty O.: L'altération des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat	142
Sollberger H.: Analyse d'eaux du Lac de Neuchâtel	84
Suomalainen H. und Arhimo E.: Ein Beitrag zur Bestimmung der niederen Fett-	
säuren nach der Halbdestillationsmethode	173
Schär A.: Leinöl für die Ernährung	363
Schetty O. siehe Sjöstedt Ph.	
Thomann J.: Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine bakteriologisch-hydrologi-	
sche Arbeitsmethode, von L. Mazurczak, Bern»	170
Torricelli A.: 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
Urech P.: Die kolorimetrische Bestimmung des Magnesiums	92
Wuhrmann H.: Beitrag zur Kenntnis der Brotkrankheit	225
Zimmermann G.: Die Eignung von Infrarot für die Trocknung von Futter- und	
Nahrungsmitteln	3.5
Sachregister	
됐겠습니다. B.	
Table des matières	
Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc.	317
(Ch. Godet et R. Charrière)	317
	70
Alkoholfreie Traubensäfte des Handels (O. Högl)	102
Altération, L' — des matières grasses utilisées dans l'industrie du chocolat (Ph.	
Sjöstedt et O. Schetty)	142
Ammoniak, Über die Bildung von — durch Einwirkung von Oxydationsmitteln	
auf N-haltige organische Stoffe (L. Rosenthaler)	215
A I I I I I N I I I I I I I I I I I I I	
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)	84
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)	
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)  Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg)  Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten	84 147
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)  Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg)  Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn)	84
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)  Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg)  Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn)  Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf	84 147 114
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)  Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg)  Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn)  Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine — von L. Mazurczak, Bern» (J. Thomann)	84 147 114
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)  Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg)  Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn)  Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine — von L. Mazurczak, Bern» (J. Thomann)  Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und	84 147 114 170
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)  Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg)  Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharz- —n (Wofatit) (H. Hadorn)  Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine — von L. Mazurczak, Bern» (J. Thomann)  Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und	84 147 114 170

Jahresversammlung, Bericht über die 57. — der Schweiz. Gesellschaft für ana-	
lytische und angewandte Chemie am 14 und 15. September 1945 in Lugano	1
Jus de fruits, Sur le dosage de l'acide citrique dans les vins, —, concentrés, etc.	
(Ch. Godet et R. Charrière)	317
Jus de raisins frais, Résultats d'analyse de — du commerce (A. Torricelli)	97
Kernobstsäfte, Statistik von —n des Jahres 1945	135
Kernobstsäfte, Welche Faktoren beeinflussen die Zusammensetzung von -n?	101
(H. Hadorn)	124
Kolorimetrische Bestimmung, Die — des Magnesiums (P. Urech).	92
Konservierung, Versuche zur — von Obst- und Traubensäften mit einem neuen	270
Mittel (Meilit) (H. Lüthi)	378
Kreatininbestimmung, Beitrag zur — in Suppenwürzen und Bouillonpräparaten	240
(H. Hadorn)	342
Künstliche Färbung, Beitrag zum Nachweis —r — (E. Helberg)	408
Laboratoriumspraxis, Mitteilungen aus der —	294
Lac de Neuchâtel, Analyses d'eaux du — (H. Sollberger)	84
Lebensmittelkontrolle, Die Durchführung der — in der Schweiz im Jahre 1945	258
Leinöl für die Ernährung (A. Schär)	363
Magermilch, Die Fettgehaltsbestimmung in —. Buttermilch, Sirte (Molke), Zentrifugenmagersirte und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
	92
Magnesium, Die kolorimetrische Bestimmung des —s (P. Urech)	94
(Ph. Sjöstedt et O. Schetty)	142
Mehl, Untersuchungen über den Ausmahlungsgrad von —en (Th. von Fellenberg)	147
Meilit, Versuche zur Konservierung von Obst- und Traubensäften mit einem	111
neuen Mittel (—) (H. Lüthi)	378
Milchkommission, Bericht über die Schweiz. —	22
Molke, Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (—), Zen-	
trifugenmagersirte und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
Nachweis künstlicher Färbung, Beitrag zum — (E. Helberg)	408
Nahrungsmittel, Die Eignung von Infrarot für die Trocknung von Futter- und	
—n (G. Zimmermann)	35
Obstkonserven, Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten	ž.
Gemüse- und — (S. Hoffmann)	305
Obstsäfte und Konzentrate, Die Entsäuerung und Entsalzung von -n mit Kunst-	
harz-Austauschern (Wofatit) (H. Hadorn)	114
Obstsäfte, Versuche zur Konservierung von -n und Traubensäften mit einem	
neuen Mittel (Meilit) (H. Lüthi)	378
Obstsaftkonzentrate, Die Beurteilung der Entsäuerung von —n und Traubensaft-	
konzentraten (H. Hadorn)	204
Poudres à lever, Emploi rationnel des — aux sels ammonicaux (P. Balavoine)	222
Rotenon, Über eine Farbreaktion auf - zum Nachweise von Derriswurzel und	
Derriswurzel-Extrakten (E. P. Häussler)	178
Sirte, Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, — (Molke), Zen-	
trifugenmagersirte und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)	238
Société suisse de chimie analytique et appliquée, Compte-rendu de la 57e assem-	
blée annuelle de la — les 14 et 15 septembre 1945 à Lugano	206
Sorbite, Dosage volumétrique de la — (J. Deshusses)	396

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