

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: 27.01.2026

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

Jaag E.: Textile Prüfungen durch Viskositätsmessungen an Celluloseölen	76
Künzle L. siehe Hostettler H.	
Lehmann W. siehe Hostettler H.	
Lüthi H.: Versuche zur Konservierung von Obst- und Traubensaften 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 Oxydationsmitteln auf N-haltige organische Stoffe	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 Fettsäuren 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-hydrologische 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	35

Sachregister

Table des matières

Acide citrique, Sur le dosage de l' — dans les vins, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière)	317
Aliments de remplacement, Aperçu sur les — pendant la guerre; leur valeur nutritive (P. Balavoine)	70
Alkoholfreie Traubensaft 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
Analyses d'eaux du Lac de Neuchâtel (H. Sollberger)	84
Ausmahlungsgrad, Untersuchungen über den — von Mehlen (Th. von Fellenberg)	147
Austauscher, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsaften und Konzentraten mit Kunsthars- —n (Wofatit) (H. Hadorn)	114
Bakteriologisch-hydrologische Arbeitsmethode, Beitrag zum Artikel «Hinweis auf eine — von L. Mazurczak, Bern» (J. Thomann)	170
Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und Obstkonserven (S. Hoffmann)	305

<i>Bericht über die 57. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie am 14. und 15. September 1945 in Lugano</i>	1
<i>Bouillonpräparate</i> , Beitrag zur Kreatininbestimmung in Suppenwürzen und —n (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>Cellulolösungen</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 de la 57e assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée les 14 et 15 septembre 1945 à Lugano</i>	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 de la Chimie Suisse</i>	21
<i>Decisions d'ordre judiciaire et administratif concernant la police des denrées alimentaires et objets usuels</i>	303
<i>Derriswurzel und 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 und Entsalzung</i> , Die — von Obstsäften 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-Uerfahren</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 und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände</i>	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 Traubensaften 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), Zentrifugenmagersirte 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 Traubensaften mit einem neuen Mittel (—) (H. Lüthi)	378
<i>Milchkommission</i> , Bericht über die Schweiz. —	22
<i>Molke</i> , Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (—), Zentrifugenmagersirte 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 Traubensaften mit einem neuen Mittel (Meilit) (H. Lüthi)	378
<i>Obstsäftkonzentrate</i> , Die Beurteilung der Entsäuerung von —n und Traubensaftkonzentraten (H. Hadorn)	204
<i>Poudres à lever</i> , Emploi rationnel des — aux sels ammonicaux (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), Zentrifugenmagersirte 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, Les — et leurs applications à la chimie, notamment à la chimie analytique (E. Briner)</i>	4
<i>Suppenwürzen, Beitrag zur Kreatininbestimmung in — und Bouillonpräparaten (H. Hadorn)</i>	342
<i>Schotte, Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (Molke), Zentrifugenmagersirte und — (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)</i>	238
<i>Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, Bericht über die 57. Jahresversammlung der — am 14. und 15. September 1945 in Lugano</i>	1
<i>Statistik von Kernobstsäften des Jahres 1945</i>	135
<i>Stickstoff, Über die Bestimmung des —s organischer Verbindungen mit dem Ferrosulfat-Wasserstoffperoxyd-Verfahren (L. Rosenthaler)</i>	217
<i>Stoffwechselforschung mit Deuterium als Indikator (K. Bernhard)</i>	58
<i>Textile Prüfungen durch Viskositätsmessungen an Celluloselösungen (E. Jaag)</i>	76
<i>Traubensaft, Alkoholfreie — des Handels (O. Högl)</i>	102
<i>Traubensaft, Studien über das Verhalten der Säuren beim Konzentrieren von —n (H. Hadorn)</i>	190
<i>Traubensaft, Versuche zur Konservierung von Obst- und —n mit einem neuen Mittel (Meilit) (H. Lüthi)</i>	378
<i>Traubensaftkonzentrate, Die Beurteilung der Entsäuerung von Obst- und —n (H. Hadorn)</i>	204
<i>Trocknung von Futter- und Nahrungsmitteln, Die Eignung von Infrarot für die — (G. Zimmermann)</i>	35
<i>Valeur nutritive, Aperçu sur les aliments de remplacement pendant la guerre; leur — (P. Balavoine)</i>	70
<i>Vin, Sur le dosage de l'acide citrique dans les —s, jus de fruits, concentrés, etc. (Ch. Godet et R. Charrière)</i>	317
<i>Vins suisses, Contribution à la connaissance des — (Ch. Godet et L. Martin)</i>	327
<i>Viskositätsmessungen an Celluloselösungen, Textile Prüfungen durch — (E. Jaag)</i>	76
<i>Wassergehalt, Der — der Butter (W. Ritter)</i>	25
<i>Wofatit, Die Entsäuerung und Entsalzung von Obstsäften und Konzentraten mit Kunstharp-Austauschern (—) (H. Hadorn)</i>	114
<i>Zentrifugenmagersirte, Die Fettgehaltsbestimmung in Magermilch, Buttermilch, Sirte (Molke), — und Schotte (H. Hostettler, W. Lehmann und L. Künzle)</i>	238
<i>Zusammensetzung, Welche Faktoren beeinflussen die — von Kernobstsäften? (H. Hadorn)</i>	124