

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	44 (1953)
Heft:	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>

<i>Thomann O.: Prinzipien bei der hygienischen Beurteilung von Lebensmitteln, insbesondere roher Frucht- und Gemüsesäfte</i>	308
<i>Ulrich R.: La vie des fruits</i>	123
<i>Uegezzi G. siehe Rosenthaler L.</i>	
<i>Zehender F. und Stumm W.: Die Ozonbestimmung bei der Trinkwasseruntersuchung</i>	206

Sachregister

Table des matières

<i>A- und B-Zahl (E. Helberg)</i>	386
<i>Analysenmethoden, coulometrische. Theorie und Praxis (E. Greuter)</i>	201
<i>Bericht über die 64. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 12./13. September 1952 in Brunnen</i>	125
<i>Bleisalzverfahren, Anwendung bei Nachweis und Bestimmung von Cruciferenölen in Speiseölen (H. Hadorn und R. Jungkunz)</i>	453
<i>Borbestimmung, massanalytische, in Düngmitteln mit Hilfe von Ionenaustauschharzen (E. Schütz)</i>	213
<i>Branntweine, fehlerhafte Behandlung mit Ionenaustauschern (H. Rentschler und H. Tanner)</i>	507
<i>Bücherbesprechungen: «La vie des fruits» (R. Ulrich)</i>	123
<i>Cholin- und Phosphatidgehalt von Hühnereiern und Eipulver, Bestimmung (H. Hadorn und R. Jungkunz)</i>	333
— von Teigwaren (H. Hadorn und R. Jungkunz)	1
<i>Chromatographie des colorants sur plaques d'alumine (M. Potterat)</i>	192
<i>Chromatographie sur papier, Identification des colorants pour denrées alimentaires (G. de Meuron)</i>	185
— Identification des colorants des rouges à lèvres (J. Deshusses et P. Desbaumes)	500
<i>Colorants hydrosolubles divers, Extraction (M. Mottier et M. Potterat)</i>	293
<i>Colorants des rouges à lèvres, Identification par chromatographie sur papier (J. Deshusses et P. Desbaumes)</i>	500
<i>Colorants pour denrées alimentaires, Identification par la chromatographie sur papier (G. de Meuron)</i>	185
<i>Communications relatives aux travaux de laboratoire voir Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis</i>	
<i>Compte-rendu de la 64e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie analytique et appliquée les 12 et 13 septembre 1952 à Brunnen</i>	125
<i>Confiture, Dosage indirect de l'eau (J. Terrier)</i>	302
<i>Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1952</i>	407
<i>Coulometrische Analysenmethoden, Theorie und Praxis (E. Greuter)</i>	201
<i>Cruciferenöle, Nachweis und Bestimmung in Speiseölen nach dem Bleisalzverfahren (H. Hadorn und R. Jungkunz)</i>	453
<i>Déficiences alimentaires chez les végétaux (E. Bovay)</i>	153

<i>Diätetische Nährmittel</i> , Vergleichende Untersuchungen (Gemeinschaftsarbeit verschiedener Laboratorien)	348
<i>Dispositif nouveau d'infection continue [de liquides]</i> (E. Novel et A. Münzhuber)	247
<i>Düngemittel</i> , Massanalytische Borbestimmung mit Hilfe von Ionenaustauschharzen (E. Schütz)	213
<i>Dünnenschichtverdampfer</i> in der Lebensmittelindustrie, insbesondere zur Qualitätsverbesserung von Obstsaftkonzentraten (W. Hauschild)	178
<i>Eau</i> , Dosage indirect dans les produits sucrés: miel, confiture, glucose industriel, extraits concentrés de fruits, purée de tomate (J.Terrier)	302
<i>Eierteigwaren</i> , Bestimmung des Eigelthaltes, II. Mitteilung (H. Hadorn und R.Jungkunz)	1
—, Bestimmung (E. Helberg)	378
<i>Extraits concentrés de fruits</i> , Dosage indirect de l'eau (J.Terrier)	302
<i>Fadenziehende Weine</i> und <i>Obstweine</i> (H. Lüthi)	30
<i>Farbreaktionen</i> von Ketonen (L. Rosenthaler und G.Vegezzi)	475
<i>Frucht- und Gemüsesäfte</i> , hygienische Beurteilung (O.Thomann)	308
<i>Fruits secs sulfités</i> , Sensibilité du goût (P. Balavoine)	466
<i>Futter- und Lebensmittel</i> , Bestimmung von Vitamin A (H. Moor)	257
— Bestimmung des Vitamins E (S. Nobile und H. Moor)	396
<i>Gemüse- und Fruchtsäfte</i> , Hygienische Beurteilung (O.Thomann)	308
<i>Glucose industriel</i> , Dosage indirect de l'eau (J.Terrier)	302
<i>Hygiene und Tabak</i> (B. Kober)	171
<i>Hygienische Beurteilung</i> von Lebensmitteln, insbesondere roher Frucht- und Gemüsesäfte (O.Thomann)	308
<i>Honig</i> , Vergleich verschiedener Methoden für die Bestimmung des Wassergehaltes (E. Abramson)	468
<i>Infection continue</i> , Un dispositif nouveau pour des liquides (E. Novel et A. Münzhuber)	247
<i>Ionenaustauscher</i> zur Behandlung fehlerhafter Branntweine (H. Rentschler und H.Tanner)	507
<i>Ionenaustauschharze</i> zur massanalytischen Borbestimmung in Düngemitteln (E. Schütz)	213
<i>Jodiertes Kochsalz</i> , Mikrojodbestimmung (H. Furrer und M. Staub)	252
<i>Jus de carottes et jus de fruits</i> , Analyses bactériologiques (E. Novel)	167
<i>Kakao</i> , Schalenbestimmung (Grete Josephy)	264
<i>Kakaokern</i> , gebrochen. Schalengehalt (H. Streuli und J. Schär)	270
<i>Kakaopulver</i> , Solubilisierung (H. Streuli)	73
<i>Katalysator</i> , Einfluss bei der Stickstoffbestimmung in Lebensmitteln nach Kjeldahl (H. Hadorn und R.Jungkunz)	14
<i>Ketone</i> , Farbreaktionen (L. Rosenthaler und G.Vegezzi)	475
<i>Kochsalz</i> , jodierte Mikrojodbestimmung (H. Furrer und M. Staub)	252
<i>Laboratoriumspraxis</i> , siehe Mitteilungen aus der —	442
<i>Lebensmittelkomponenten</i> , Vergleichende Betrachtung der Schädlichkeit (O. Högl)	484
<i>Lebensmittelkontrolle</i> in der Schweiz im Jahre 1952	407

<i>Lebens- und Futtermittel</i> , Bestimmung von Vitamin A (H. Moor)	257
— Bestimmung des Vitamins E (S. Nobile und H. Moor)	396
<i>Médaille Werder</i> , Attribution en 1953	124
<i>Miel</i> , Dosage indirect de l'eau (J.Terrier)	302
<i>Mikrojodbestimmung</i> in jodiertem Kochsalz (H. Furrer und M. Staub)	252
<i>Milchbehandlungsverfahren</i> , Uperisation (P. Haerry)	159
<i>Milch</i> , uperisierte. Biologische und physiologische Merkmale (A. Fuchs)	162
<i>Milchsäure</i> , Bestimmung in biologischem Material (J. Kleinert)	232
<i>Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis</i> : Activité du laboratoire pour l'étude des pollutions de l'atmosphère	451—452
Fruchtsaft und Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtsirupe, alkoholfreie Getränke, Confitüren	450
Gemüsesäfte	444, 445
Gewürze	450
Mahlprodukte	442
Milch, Käse	442, 449, 450, 451
Speisefette	449
Spirituosen	446, 447
Tabak	448
Trinkwasser	444, 446
Umhüllungsmaterial	443
Wein	442, 443
Zucker, Konditorei- und Zuckerwaren	449, 450
<i>Nécrologues</i> voir Nekrologe	
<i>Nekrologe</i> :	
Arragon Charles	131
Burri Robert	131
Fichter Fritz	133
Godet Charles	128
Rieter Emil	129
<i>Nikotinfilter</i> , Prüfung (M. Staub und H. Furrer)	472
<i>Nikotin- und Teerbestimmung</i> im Tabakrauch (M. Staub und H. Furrer)	371
<i>Obstsaftkonzentrate</i> , Qualitätsverbesserung durch Dünnschichtverdampfer (W. Hauschild)	178
<i>Obstweine und Weine</i> , fadenziehend (H. Lüthi)	30
<i>Ozonbestimmung</i> bei der Trinkwasseruntersuchung (F. Zehender und W. Stumm)	206
<i>Pain</i> , Dosage du sel (J.Terrier)	403
<i>Papierchromatographie</i> , Anwendung bei der Untersuchung von Lebensmitteln (K. E. Bergner und H. Sperlich)	388
— mit dem Spektrallinien-Photometer — Anwendung auf lebensmittelchemische Probleme, 4. Mitteilung (H. Sulser und O. Högl)	79
<i>Perforationsapparat</i> für Extraktionen mit spez. leichter oder spez. schweren Lö- sungsmitteln (J. Pritzker und R.Jungkunz)	229
<i>Peroxydzahl</i> , Bestimmung (H. Hadorn und R.Jungkunz)	495
<i>Phosphatid- und Colingehalt</i> von Hühnereiern und Eipulver (H. Hadorn und R.Jungkunz)	333

<i>Plaques d'alumine, Chromatographie des colorants</i> (M. Potterat)	192
<i>Polarimetrische und titrimetrische Stärkebestimmungen in Lebensmitteln</i> (H. Hadorn und K. W. Biefer)	276
<i>Purée de tomate, Dosage indirect de l'eau</i> (J. Terrier)	302
<i>Raps, Ertrags- und Qualitätsverbesserung durch Anbau-, Düngungs- und Erntemaßnahmen</i> (H. Pulver)	176
<i>Remarques relatives aux travaux de laboratoire voir Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis</i>	
<i>Revue des livres voir Bücherbesprechungen</i>	
<i>Sel, Dosage dans le pain</i> (J. Terrier)	403
<i>Sensibilité du goût envers les fruits secs sulfités</i> (P. Balavoine)	466
<i>Société suisse de chimie analytique et appliquée, Compte-rendu de la 64e Assemblée annuelle les 12 et 13 septembre 1952 à Brunnen</i>	125
<i>Solubilisierung von Kakaopulver, Nachweis</i> (H. Streuli)	73
<i>Speiseöle, Nachweis von Cruciferenölen nach dem Bleisalzverfahren</i> (H. Hadorn und R. Jungkunz)	453
<i>Spektrallinien-Photometer, Quantitative Papierchromatographie — Anwendung auf lebensmittelchemische Probleme, 4. Mitteilung</i> (H. Sulser und O. Högl)	79
<i>Schalenbestimmung in Kakao</i> (Grete Josephy)	264
<i>Schalengehalt in gebrochenem Kakaokern, Bestimmung</i> (H. Streuli und J. Schär)	270
<i>Schweizerische Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, Bericht über die 64. Jahresversammlung am 12./13. September 1952 in Brunnen</i>	125
<i>Stickstoffbestimmung in Lebensmitteln nach Kjeldahl. Einfluss des Katalysators</i> (H. Hadorn und R. Jungkunz)	14
<i>Tabak und Hygiene</i> (B. Kober)	171
<i>Tabakrauch, Nikotin- und Teerbestimmung</i> (M. Staub und H. Furrer)	371
<i>Teigwaren, Bestimmung des Ei gehaltes</i> (E. Helberg)	378
<i>Titrimetrische und polarimetrische Stärkebestimmungen in Lebensmitteln</i> (H. Hadorn und K. W. Biefer)	276
<i>Traubenzuckertabletten, Untersuchung</i> (H. Hadorn und R. Jungkunz)	364
<i>Travaux de laboratoire voir Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis</i>	
<i>Trinkwasser, Ozonbestimmung</i> (F. Zehender und W. Stumm)	206
<i>Uperisation, ein neuartiges Milchbehandlungsverfahren</i> (P. Haerry)	159
<i>Uperisierte Milch, Biologische und physiologische Merkmale</i> (A. Fuchs)	162
<i>Vitamin A, Bestimmung in Lebens- und Futtermitteln</i> (H. Moor)	257
<i>Vitamin E, Bestimmung in Lebens- und Futtermitteln</i> (S. Nobile und H. Moor)	396
<i>Vitaminbildung der höheren Pflanze in Abhängigkeit von ihrer Ernährung</i> (C. Pfaff)	140
<i>Wassergehalt in Honig, Vergleich verschiedener Bestimmungsmethoden</i> (E. Abramson)	468
<i>Weine und Obstweine, fadenziehend</i> (H. Lüthi)	30
<i>Werder-Medaille, Verleihung im Jahre 1953</i>	124