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 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: 12.12.2025

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

Schürch A., Barboriak J. und Findrik M.: Neuere Erfahrungen mit der kolori-	
metrischen Chromoxydbestimmung	66
Staub M.: Ein einfacher Apparat zur Entnahme von Bombage-Gasen	108
Staub M. und Furrer H.: Tabakuntersuchungen IV. Eine neue automatische Ab-	
rauchapparatur	473
Staub M. und Krähenbühl R.: Der Wässerungsnachweis in gekochter Milch .	477
Tanner H. und Rentschler H.: Über die Zusammensetzung der Fruchtsäuren von	1,,,
schweizerischen Mostäpfelsäften	305
— siehe auch Rentschler H.	303
Terrier J.: A propos de la volatilité du NaC1 et du dosage du sel et des cendres	1111
dans le pain ordinaire	111
— Le dosage indirect de l'eau dans les produits sucrés	496
Thomann O.: Das Membranfilter in der Wasserbakteriologie	62
Vegezzi G. siehe Rosenthaler L.	
Volkart H. siehe Forster H.	
Wehrli S.: Zur Methodik der Alkoholbestimmung im Blut	123
Wenger F.: Potentiometrische Titration von Antioxydantien mit Cer(IV)-sulfat	185
— Berichtigung	426
- Antioxydantien in Fetten und Oelen. Zweiter Teil. Prüfung von Fetten und	
Oelen mit dem Swift-Stabilitätstest auf Antioxydantien	364
— — Dritter Teil: Einfache Nachweismethode für Antioxydantien	383
— siehe auch Högl O.	
Wenger P. E., Monnier D. et Rüedi W. F.: Etude critique du dosage de l'alcool	
dans le sang	528
Wyler O. siehe Högl O.	147
Sachregister	
Table des matières	
Table des maneres	
Abrauchapparatur, automatisch, für Tabakuntersuchungen (M. Staub und H. Fur-	
rer)	473
Athanolamin Phosphatidbestandteil, Mikrobestimmung [Papierchromatographie,	
5. Mitteilung] (H. Sulser)	251
Ätherische Oele, Neue Methode zu deren Bestimmung in Gewürzen (H. Hadorn)	71
- Neue Bestimmungsmethode bei Gewürzen und Drogen (H. Hadorn, R. Jung-	
kunz und K. W. Biefer)	200
Alcool dans le sang, Etude critique du dosage (P. E. Wenger, D. Monnier et	
W. F. Rüedi)	528
Aldehyde, Farbenreaktionen (L. Rosenthaler und G. Vegezzi)	178
Alkoholbestimmung im Blut (S. Wehrli)	123
— Berichtigung	426
Alkoholresistenz der Konidien von Penicillinum tardum (H. Lüthi)	26
Aminosäuren, Identifizierung und Prüfung auf Reinheit. [Papierchromatogra-	20
phie, 6. Mitteilung] (H. Sulser und H. Keskin)	295
Ammoniakstickstoff, Kolorimetrische Bestimmung im Käse (E. Bernhard)	115
	110

Analyses bactériologiques de lait maternel (E. Novel et E. Pongratz)	33
Antioxydantien 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
Ballon-filtre, nouveau (M. Potterat et H. Eschmann)	329
Bericht über die 65. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für	040
analytische und angewandte Chemie, am 18./19. September 1953 in Neuenburg	1
Bombage-Gase, Ein einfacher Apparat zu deren Entnahme (M. Staub)	108
Bücherbesprechungen:	100
H. Vogel: Das Chlorophyll in Medizin und Kosmetik (O. Högl)	162
F. Verzàr: Gegenwartsprobleme der Ernährungsforschung (O. Högl)	161
J. Pritzker: Manuel des denrées alimentaires, produits de consommation et	101
objets d'usage domestique. Adaption française du Dr Cl. Petitpierre (O. Högl)	163
G. Jander/K. F. Jahr: Massanalyse. Theorie und Praxis der klassischen und	103
elektrochemischen Titrationsverfahren (P. Tempus)	106
	426
H. Mühlemann und A. Bürgin: Qualitative Arzneimittelanalyse (O. Högl).	162
Cacao, Extension de l'emploi de la liqueur Neusal au dosage de sa matière grasse	101
dans d'autres butyromètres que celui à lait (P. Demont)	104
Cendres, Leur dosage dans le pain ordinaire. A propos de la volatilité du NaCl	
(J. Terrier)	111
Chocolat, 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
Cholin Phosphatidbestandteil, Mikrobestimmung [Papierchromatographie, 5.	
Mitteilung] (H. Sulser)	251
Chromocydbestimmung, kolorimetrische, Neuere Erfahrungen (A. Schürch, J. Bar-	
boriak und M. Findrik)	66
Coliproblem, Einige Untersuchungen und Überlegungen (S. Hoffmann)	57
Complexones, Application au dosage des sucres (M. Potterat et H. Eschmann) .	312
Compte-rendu de la 65e Assemblée annuelle de la Société suisse de chimie ana-	
lytique et appliquée les 18 et 19 septembre 1953 à Neuchâtel	1
Communications relatives aux travaux de laboratoire voir Mitteilungen aus der	
Laboratoriumspraxis	
Contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1953	427
Cosmétiques, Identification des matières colorantes par chromatographie sur pa-	
pier (J. Deshusses et P. Desbaumes)	484
Drogen, Neue Methoden zur Bestimmung der ätherischen Oele (H. Hadorn,	
R. Jungkunz und K. W. Biefer)	200
Eau, Dosage indirect dans les produits sucrés (J. Terrier)	496
- Etude des differentes variétés et de leur comportement avec les matières	
solides, par la mesure des pressions de vapeur (C. Portner)	165
Fadenziehende Weine, Lindstoffe (W. Büchi und H. Deuel)	222
Farbenreaktionen von Aldehyden (L. Rosenthaler und G. Vegezzi)	178
Farines, Dosage de la graisse, en particulier dans celles contenant du lait, d'après	
une modification de la méthode Roese-Gottlieb (R. Lehner et Annette Estop-	
pey)	183
Fette und Oele, pflanzliche, Nachweis mittelst der Phytosterinacetatprobe(H. Ha-	
dorn und R. Jungkunz)	389

Fruchtsäfte, Klärung mit polymeren Basen (H. Deuel, J. Solms und A. Denzler)	73
Fruchtsäuren, Deren Zusammensetzung in schweizerischen Obstsäften:	
— Mostbirnensäfte, 1. Mitteilung (H. Rentschler und H. Tanner)	142
- Mostäpfelsäfte, 2. Mitteilung (H. Tanner und H. Rentschler)	305
Generalregister zu dieser Zeitschrift	240
Geruch und Geschmack von Nahrungs- und Genussmitteln, Beeinflussung durch	
Verwendung systemischer Insektizide (H. Leemann-Geymüller)	412
Gesamtsterine, Gehalt in Speisefetten und Speiseölen an Unverseifbarem (H. Ha-	
dorn und R. Jungkunz)	397
Gewürze, 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
Graisse, Dosage dans les farines, en particulier celles contenant du lait, d'après	400
	183
une modification de la Roese-Gottlieb (R. Lehner et Annette Estoppey)	100
Impfung von Leguminosensaatgut, Untersuchungen über deren Bedeutung	1.0
(L. Gisiger)	. 16
Infrarote Strahlen, Anwendung bei der Bestimmung des Trockengehaltes von	
Speiseeissorten (J. Kottâsz)	331
Inosit Phosphatidbestandteil, Mikrobestimmung [Papierchromatographie, 5. Mit-	
teilung] (H. Sulser)	251
Insektizide, systemische, Beeinflussung von Geruch und Geschmack von Nah-	
rungs- und Genussmitteln (H. Leemann-Geymüller)	412
Kaltdauerwellenpräparate, Identifizierung und Bestimmung der Thioglykolsäure	
(H. Forster, A. Meyer und H. Volkart)	490
Käse, Kolorimetrische Bestimmung des Ammoniakstickstoffes (E. Bernhard)	115
Kindernährmittel, Vergleichende Untersuchungen. Gemeinschaftsarbeit verschie-	
dener Laboratorien, Berichterstatter: H. Hadorn	402
Kolorimetrische Chromoxydbestimmung, Neuere Erfahrungen (A. Schürch,	102
J. Barboriak und M. Findrik)	66
Kolorimetrische Bestimmung des Ammoniakstickstoffes im Käse (E. Bernhard)	115
Kräutertee, Liste der als Lebensmittel zugelassenen Sorten (O. Högl, J. Ruffy und	113
0 717 1 1	241
U. Wyler)	33
Lait, Extension de l'emploi de la liqueur Neusal au dosage de la matière grasse	33
	104
	427
Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1953	230
Liste des membres de la Société suisse de chimie analytique et appliquée	430
[18] - [18]	484
	404
Matière grasse, Extension de l'emploi de la liqueur Neusal au dosage de celle-ci	104
dans divers produits (P. Demont)	159
	62
Membranfilter in der Wasserbakteriologie (O. Thomann)	02
Mikrobestimmung (Papierchromatographie) der Phosphatidbestandteile Inosit,	951
Äthanolamin, Serin und Cholin (H. Sulser)	251
Milch, gekocht, Wässerungsnachweis (M. Staub und R. Krähenbühl)	477
— Nitratnachweis (H. Hänni)	502

Milchsäurebakterien,	Ergebni	sse n	ieue	rer	Forse	chung	gen	über	deren	Ernäh	rung		
													38
Mitgliederliste der Sch	hweiz. G	esell	scha	ıft f	ür an	alyti	ische	und	angew	vandte	Chem	ie	230
Mitteilungen aus der		oriur	nspi	raxis	S:								
Alkoholfreie Getr	änke												468
Bier													468
Brot und Backwa												. 10	461
Butter .													463
Chloride .													463
Eler und Elerteig	waren							•					472
Epices													472
Farbstoffe, Bestin													464
Fruchtsäfte .												468,	
Fruchtsaftkonzenti													468
Fruchtsirupe													468
Gebrauchsgegenstä												·	471
Geschirrglaslasure		ing a	auf	Ble	i								464
Gewürze siehe Ep													
Honig			. 14				.,		. Elemen				465
Käse Kochsalz												461,	462
Kochsalz				٠,						. ,			465
Konditorei- und Z	luckerwa	ren										465,	467
Konfitüren									•				468
Körner- und Hülse	enfrüchte	e								ila a		467,	471
Kosmetische Mitte Mahlprodukte	1 .				¥				7 .	A WATER OF	100	a lawy	469
Mahlprodukte												461,	467
Mehl													463
Milch, Milchprode	ukte									. 462,	465,	469,	470
Obst und Gemüse	, konser	rvier	t										469
Speisefette .												466,	469
Spirituosen .													462
Trinkwasser .										. 461,	463,	468,	470
Verschiedenes												462,	
Weine						× .						464,	471
Mostäpfelsäfte, schwe	izerische	. Zus	sam	men	setzu	ng d	er F	rucht	säuren	. 2. Mit	teilur	ıg .	
(H. Tanner und F													305
Mostbirnensäfte, schw		,											
(H. Rentschler und													142
Natriumpektate, Gew		,										ln.	
(H. Deuel, L. Any				-									509
			-										303
Neusal, Extension de													
produits au lait suc												ie	104
celui à lait (P. De										•	•		104
Nitratnachweis in Mi													502
Obstsäfte, schweizeris							-						100
— 1. Mitteilung: Mos) .			142
- 9 Mitteilung: Mos	tänfeleät	fte /I	TH	ann	er ur	H b	De	ntech	ler)				305

Pain ordinaire, A propos de la volatilité du NaC1 et du dosage du sel et des	
cendres (J. Terrier)	111
Papierchromatographische Mikrobestimmung der Phosphatidbestandteile Inosit,	
Athanolamin, Serin und Cholin [5. Mitteilung] (H. Sulser)	251
Papierchromatographie, 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
Penicillium tardum, Alkoholresistenz der Konidien (H. Lüthi)	26
	40
Phosphatase reaktivierte, in hochpasteurisiertem Schlagrahm und deren Nach-	84
weis (E. Siegenthaler)	04
Pposphatidbestandteile Inosit, Athanolamin, Serin und Cholin. Mikrobestimmung	071
(Papierchromatographie) [5. Mitteilung] (H. Sulser)	251
Photoelektrisches Leukometer, Anwendung für quantitative Papierchromatogra-	240
phie [7. Mitteilung] (H. Sulser)	518
Phytosterinacetatprobe zum Nachweis von pflanzlichen Fetten und Oelen (H. Ha-	2 119
dorn und R. Jungkunz)	389
Polymere Basen zur Klärung von Fruchtsäften (H. Deuel, J. Solms und A. Denzler)	73
Potentiometrische Titration von Antioxydantien mit Cer(IV)-sulfat (F. Wenger)	185
— Berichtigung (F. Wenger)	334
Pressions de vapeur, Leur mesure pour l'étude des différentes rariétés d'eau et de	
leur comportement avec les matières solides (C. Portner)	165
Revue des livres voir Bücherbesprechungen	
Roese-Gottlieb, Méthode modifiée, Dosage de la graisse dans les farines (R. Leh-	
ner et Annette Estoppey)	183
Rohfaser, Filtration auf Filterpapier, Eine Vereinfachung der Methode nach	
L. Bellucci (H. Eschmann und M. Potterat)	499
Sang, Etude critique du dosage de l'alcool (P. E. Wenger, D. Monnier et W. E.	
Rüedi)	528
Sel, Son dosage dans le pain ordinaire, A propos de la volatilité du NaC1 (J. Ter-	
rier)	111
Serin Phosphatidbestandteil, Mikrobestimmung [Papierchromatographie, 5. Mit-	
teilung] (H. Sulser)	251
Société suisse de chimie analytique et appliquée, Compte-rendu de la 65e As-	
semblée annuelle les 18 et 19 septembre 1953, à Neuchâtel	1
Speiseeissorten, Bestimmung des Trockengehaltes durch Anwendung von infra-	
roten Strahlen (J. Kottâsz)	331
Speisefette, Gehalt an Unverseifbarem und Gesamtsterinen (H. Hadorn und R.	
Jungkunz)	397
Speiseöle, Gehalt an Unverseifbarem und Gesamtsterinen (H. Hadorn und R.	00.
Jungkunz)	397
Sucres, Application des complexones à leur dosage (M. Potterat et H. Eschmann)	312
Swift-Stabilitätstest zur Prüfung von Fetten und Oelen auf Antioxydantien	012
(F. Wenger)	364
Schlagrahm, hochpasteurisiert Nachweis der reaktivierten Phosphatase (E. Sie-	304
	84
genthaler)	04
	1
65. Jahresversammlung am 18./19. September 1953 in Neuenburg	
— für Ernährungsforschung	160

Tabakuntersuchungen IV. Eine neue automatische Abrauchapparatur (M. Staub	
und H. Furrer)	473
Table générale des auteurs et des matières de ces «Travaux de chimie ali-	
mentaire»	240
Thioglykolsäure, Identifizierung und Bestimmung in Kaltdauerwellenpräparaten	
(H. Forster, A. Meyer und H. Volkart)	490
Unverseifbares, Gehalt in Speisefetten und Speiseölen (H. Hadorn und R. Jung-	196
kunz)	389
Uégétaux, Action des vitamines du sol (M. A. Roulet)	12
Vitamines du sol, Leur action sur les végétaux (M. A. Roulet)	12
Volatilité du NaC1 et dosage du sel et des cendres dans le pain ordinaire (J. Ter-	
rier)	111
Wasserbakteriologie, Verwendung des Membranfilters (O. Thomann)	62
Wässerungsnachweis in gekochter Milch (M. Staub und R. Krähenbühl)	477
Werder-Medaille, Verleihung im Jahre 1954	159
Zuckerrübenschnitzel, Gewinnung und Charakterisierung von Natriumpektaten	
(H. Deuel, L. Anyas-Weisz und J. Solms)	
Zwieback, einheimischer, Analyse (H. Hadorn und R. Jungkunz)	93