Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 69 (1978)

Heft: 1

Register: Autorenregister = Tables des auteurs (1953-1977)

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

Autorenregister — Tables des auteurs (1953—1977)

A

- 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.			
	Band	Seite	Jahr
Abramson, E.: Ein Vergleich verschiedener Methoden für die Bestimmung des Wassergehaltes in Honig	44	468	1953
rungen des Aromas bei der Brotlagerung	67	109	1976
bensmitteln	46	475	1955
Acker, L., siehe Wildfeuer, I. Adam, F.: Beobachtungen bei der bakteriologischen Prüfung von			
Konsumrahm	48	12	1957
zugsbutter (Gemeinschaftsarbeit)	48	80	1957
(Etude en comm. Traduction: A. Miserez)	48	364	1957
nachweis	55	187	1964
Aebi, H.: Unsere Ernährungsgewohnheiten im Wandel der Zeit	54	230	1963
- Widmung zu Ehren des 70. Geburtstages von Prof. Dr. O. Högl .	59	1	1968
— Ist das Brot als Nahrungsmittel noch aktuell?	62	49	1971
- siehe Lauber, K.			
Aerny, J. et Miserez, A.: Sur l'identification et le dosage d'agents			
gélifiants et épaississants dans les denrées alimentaires	64	139	1973
Aeschbach, R. und Neukom, H.: Die Bildung von Dityrosin in Pro-	20	anda_ni	
teinen durch Oxidation von Tyrosinresten	66	85	1975
Aeschbacher, R.: Die Gaschromatographie in der Stearinfabrikation Albasini, A., vedasi Coppini, D.		525	1960
Alder, F.: Das Strahlenrisiko in der Schweiz	66	38	1975
silberrhodanidmethode	49	241	1958
und Alginetin aus Pentosen und Ascorbinsäure	63	81	1972
aktivität			
Anker, P., voir Frey, G.			
- siehe de Man, J. C. Antener, Ilse: Spezialapparatur zur Serienbestimmung des Vita-			
mins B ₁ mittelst Kolonnenchromatographie	47	415	1956
mins B ₁ mittelst Kolonnenchromatographie	49	127	1958
Anyas-Weisz, L., siehe Deuel, H. Arends, W., siehe Seher, A.			
Aries, R., voir Monnier, D.			
Artho, A. J. und Grob, K.: Zur pH-Bestimmung von Cigarettenrauch			
124			

	Band	Seite	Jahr
 Untersuchungen zur Bestimmung des pH-Wertes von Zigarettenrauch und Koch, R.: Ueber den Gehalt des Cigarettenrauches an Acro- 	57	366	1966
lein und Cyanwasserstoff	60	379	1969
que à réponse logarithmique pour l'analyseur de mercure «MAS-50» — Rollier, H. et Ramuz, A.: Dosage de traces de mercure dans		151	1977
l'atmosphère	68	155	1977
В			
Pichli II P siche Borner P			
Bächli, H. R., siehe Berner, R. Balavoine, P.: Sensibilité du goût envers les fruits secs sulfités Balsiger, Ch., siehe Knutti, R.	44	466	1953
Bandi, E. Ed.: Untersuchungen über die Anwendungsmöglichkeit von Chlordioxid zur Entkeimung von Badewasser	58	170	1967
Bánkay, D., siehe Gál, S. Barboriak, J., siehe Schürch, A.			
Battaglia, R.: Hochdruck-Flüssigkeitschromatographie in der Lebensmittelanalytik	68	28	1977
— und Romann, E.: Der Begriff der umfassenden Analyse in der Lebensmittelkontrolle	68	497	1977
— und Völlm, P.: Phenolische Bakterizide in kosmetischen Produkten	65	239	1974
eiweiß aus auf 120°C erhitzten Fleischkonserven	68	183	1977
— siehe Padmoyo, M.			
Baumgartner, H.: Die Färbung der Antibiotika für die Euterbehandlung	56	250	1965
Baumgartner, J. und Neukom, H.: Ueber die Oxydierbarkeit einiger			
natürlich vorkommender Phenole	64	95	1973
toxikologischen Analysen	46	431	1955
ten in toxikologischen Analysen	48	135	1957
versuche zur forensischen Blutalkoholbestimmung — und Glinz, E.: Bestimmung von Fluoridionen im Mikrogramm-	58	385	1967
bereich	55	250	1964
— und Rippstein, S.: Zur Mikroquecksilberbestimmung	54	472	1963
 — Phosphorsäurebestimmungen in Kirschen mit dem HP-Detektor — siehe Müller, R. 	60	171	1969
Bax, A. W., siehe Mossel, D. A. A.			
Beaud, P. et Ramuz, A.: Influence des conditions de stockage sur la			
teneur en cis-anéthole des sucreries anisées	66	384	1975

	Band	Seite	Jahr
Becker, D. P. und Somogyi, J. C.: Zum Wirkungsmechanismus des Saccharoseanstiegs in bestrahlten Kartoffeln (I)	68	409	1977
due fixfertig		458	1976
Beitz, Lieselotte: Die Anwendung der Matrixkorrektur bei der Ana-			
lyse von pflanzlichen Produkten	68	451	1977
besonderer Berücksichtigung des Natriumgehalts	56	273	1965
extrakten in Orangensaftkonzentraten		499	1967
Orangensaftkonzentrate	57	505	1966
Bergner, K. G.: Beobachtungen an Diätwürsten		536	1955
wachung von Lebensmitteln in Baden-Württemberg		490	1964
der Untersuchung von Lebensmitteln (III)	44	388	1953
Berner, R.: Radioaktive Spaltprodukte und ihre Bedeutung in der			
Ernährung	60	403	1969
Wasserstoffsuperoxid	65	229	1974
im Käse	45	115	1954
sorption atomique sans flamme et étude chromatographique sur couche mince	65	427	1974
Bicanova, J., siehe Hauser, E. Bickel, H. und Roulet, M.: Die Eignung von Pepsin verschiedener Herkunft zur Bestimmung der Pepsin-Salzsäurelöslichkeit von			
Eiweiß in Grünfutter und Dürrfutter		66	1958
des Futterfettes auf das Fettsäuremuster der Hühnereilipide . — und Vogtmann, H.: Die ernährungsphysiologische Wirkung	62	72	1971
von Rapsölen verschiedener Provenienzen	68	100	1977
Biedermann, W.: Oxidationen in Obst und Obstsäften Biefer, K. W.: Nachweis von Antioxydantien in Fetten und andern	47	86	
Lebensmitteln	53	243	1962
Gehaltes an δ-Tocopherol	47		
Birraux, Cl., voir Landry, JCl.			

	Band	Seite	Jahr
Blanc, B.: Utilisation des données de l'immunochimie en industrie alimentaire	56	538	1965
— voir Bosset, J. O.			
Bleier, H., siehe Malissa, H.			
Blumenthal, A.: Eine Verbesserung der aufsteigenden Papierstreifen-			
chromatographie	50	83	1959
Polyphosphaten, speziell in Mayonnaisen	50	137	1959
- Zur quantitativen Bleitetraaethyl-Bestimmung in Benzinen	51	159	1960
- Zur qualitativen und quantitativen Bestimmung von Nitro-			
methan in Treibstoffen für Kleindieselmotore	51	359	1960
- Zum Nachweis eines Alkohol- oder Zuckerzusatzes zu Weinen .	52	59	1961
- Zur hygienisch-bakteriologischen Beschaffenheit von pasteurisier-			
ten Weichkäsen	58	166	1967
- Einige Beobachtungen zum hygienisch-bakteriologischen Zustand			
von pasteurisiertem Vollrahm	59	257	1968
- und Cerny, M.: Organochlor-Pestizidrückstände in Tee und Kaffee	67	515	1976
- und Glättli, J.: Zum Zinngehalt verschiedener Gemüsekonserven	59	149	1968
— und Helbling, J.: Ueber die L(+)- und D(-)-Milchsäurekonzen-			
tration verschiedener Sauermilcharten	62	159	1971
— — Zum Nachweis von Birnensaft in Apfelsaft	68	419	1977
— und Weymuth, H.: Ueber die L(+)- und D(—)-Milchsäure-			
konzentration von Joghurts verschiedener Fettgehalte	64	403	1973
— und Kiss, G.: Chemischer Nachweis von rohen Bittermandeln .	61	394	1970
— und Weymuth, H.: Zur Altersbestimmung von Eiern	63	311	1972
— siehe Cerny, M.			
Bogdanska, H. W., siehe Bogdanski, K. A.			
Bogdanski, K. A. und Bogdanska, H. W.: Der Einfluß der Kühlraum-			
lagerung auf den Ascorbinsäuregehalt von Apfelsorten	52	283	1961
Borbély, F.: Ueber die Toxikologie der in der Schweiz gebrauchten	-	200	1001
Schädlingsbekämpfungsmittel	48	383	1957
— Toxikologische Aspekte der Automobilabgase	61	292	1970
Bornand, M.: Organisation sanitaire et hygiène d'un chantier de la	01	202	1010
Grande Dixence au Drotché sur Isérables pour les forces hydro-			
électriques Entreprise Losinger	47	253	1956
Bosset, E.: Considérations sur la colimétrie des eaux	46	355	1955
Bosset, J. O., Blanc, B. et Plattner, E.: Le dosage des protéines du		000	1000
lait et de ses principaux dérivés: méthodes et appareillages tirés			
de la littérature parue entre 1964 et 1974	67	226	1976
— — Le dosage du lactose et de ses produits d'hydrolyse dans le		220	1010
lait et dans quelques produits laitiers: méthodes et appareillages			
tirés de la littérature parue entre 1964 et 1974	67	488	1976
— — La dissolution intégrale du lait entier au moyen de sol-	0.	100	1010
	68	225	1977
	00	240	1911
— — La dissolution intégrale du lait entier au moyen de sol-	GQ.	504	1977
vants mixtes (II)	00		1911
			1974
Kjeldahl appliquée au dosage de l'azote total dans le lait	00	110	1014

	Band	Seite	Jahr
Bouldoires, J. P., siehe Fritsch, G.	254424	20100	0 4111
Bourgeois, J.: Détermination chromatographique et microbiologique			
des acides aminés des différents vinaigres	48	217	1957
Bovay, E.: Quelques aperçus au sujet des déficiences alimentaires			
chez les végétaux	44	153	1953
- Dosage de K, Ca, Mg, Na dans les cendres végétales par spectro-			
photométrie de flamme. Dosage de N total par semi-microdistil-	46	540	1955
lation	40	940	1900
Essai d'affouragement de vaches laitières avec du foin souillé par			
du plomb	61	303	1970
- et Cossy, A.: Dosage du bore dans les engrais boriqués au moyen			
des échangeurs d'ions et de la spectrophotométrie de flamme.	48	59	1957
- siehe Zuber, R.			
Bozyk, Z., siehe Krauze, S.			
Brandenberger, H. und Müller, S.: Ueber den Nachweis von Pestizi-			
den durch Kombination von Zweikanalgaschromatographie mit		001	1005
Spektrophotometrie	56	281	1965
— siehe Bäumler, J. Brochon, R.: Microdosage photométrique des bromures et son appli-			
cation à la recherche des agents conservateurs bromés dans les			
boissons	58	394	1967
- et Eschmann, H.: Semi-microdosage complexométrique de l'acide			
phosphorique dans les denrées alimentaires	47	155	1956
— siehe Bäumler, J.			
Brubacher, G., siehe Seiler, H.			
Brügger, U. und Baumgartner, E.: Gerät zur einseitigen Extraktion			
von mehrschichtigen Kunststoff-Folien und Kunststoffbeschich-	CF	401	1074
Brühlmann, R.: Bestimmung des Jods in Meeralgen und anderen	65	421	1974
pflanzlichen Stoffen	50	14	1959
Brunner, E. M., siehe Tanner, H.			1000
- siehe Rentschler, H.			
Brüschweiler, H.: Analyse von nichtionogenen grenzflächenaktiven			
Verbindungen (Emulgatoren) mittels Hochdrucksäulenchromato-			
	68	46	1977
Büchi, W. und Deuel, H.: Ueber die Lindstoffe fadenziehender Weine	45	222	1954
— siehe Sulser, H.			
Buchs, A., voir Landry, JCl. Bürgin, E., siehe Kummer, P.			
Bürgin, E., siehe Kummer, P. Burkard, P., voir Novel, E.			
Burkard, R.: Zur Ermittlung der relativen Sauerstoffsättigung von			
Wasser		409	1956
Burkhardt, R.: Elektrophorese phenolischer Substanzen in Getränken		496	1967
Busch, Ingrid, siehe Mayer, K.			
Bußmann, A., siehe Stoll, K.	Caralb		
Buxtorf, U. P., Manz, W. und Schüpbach, M.: Zur praxisgerechten		400	1070
Beurteilung von Fritierfetten	67	429 535	1976 1963
Bzowska, Barbara: Zur Methodik der Untersuchung der Eiqualität.	54	555	1909

Mile Control of the C	D1	G :4	T - 1
Capol, L.: Neue Methoden zur Spezifikation und Beurteilung von	Band	Seite	Jahr
Teigwarenrohstoffen	57	453	1966
Capt, E.: Sur la déferrisation des vins par les sels de l'acide phytique — Schopfer, JF. et Dufour, A.: Dosage de l'anhydride carbonique		431	1956
dans les vins tranquilles et mousseux	60	114	1969
Casares, R.: Le problème de la présence de protéinases dans les			
farines de blé espagnoles	56	533	1965
mitteln in Kartoffeln	63	289	1972
 — Zur Analytik von Keimhemmungsmitteln in Kartoffeln (II) — siehe Blumenthal, A. 	68	546	1977
siehe Gay, L.			
Chambon, M.: Problèmes analytiques posés par la recherche et le			
dosage des aflatoxines	63	47	1972
Chastellain, F., siehe Merbach, A. E.			
Cherbuliez, E.: Progrès récents de la chimie organique et analyse: Principes immédiats de type nouveau — Méthodes nouvelles			
d'analyse	58	433	1967
Clerc, J. T und Erni, F.: Computer in der analytischen Chemie. Coppini, D. e Albasini, A.: Determinazione della saccarina e dei	62	88	1971
ciclamati per mezzo della spettrofotometria infrarossa — Determinazione dei ciclamati nel vino per mezzo della spet-	59	239	1968
trofotometria infrarossa	60	456	1969
trofotometria infrarossa	60	460	1969
taires et les cosmétiques	63	135	1972
brome dans les denrées alimentaires après utilisation de bromure de méthyle	68	431	1977
tiques	67	262	1976
pesticides organochlorés dans les fromages à pâte dure italiens . — voir Vogel, J.		147	1976
Cossy, A., voir Bovay, E.			
		age MACE	
$\dot{f D}$ with $\dot{f D}$			
Dabrowski, T., Doboszyńska, B., Ganowiak, Z. und Wierzchowski, J.: Ueber den Einfluß der Nahrung auf den Gehalt einiger Protein-			
		202	1050
fraktionen im Blutserum der Ratten	49	323	1900

	Band	Seite	Jahr
Daepp, H. U.: Qualitätsbeurteilung und analytische Probleme bei der Obstverwertung	66	45	1975
Daïna, A., siehe Monnier, D. Dallmayr, Ingrid, voir Corvi, Cl.			
Daniel, R. Ch.: Contribution à la rationalisation du travail de laboratoire	67	48	1976
dans les aliments	60	397	1969
gehaltes in Suppenpräparaten	46	163	1955
dans la fumée de cigarettes	46	178	1955
Demole, V., voir Matthey, E.			
Demont, P.: Extension de l'emploi de la liqueur Neusal au dosage de la matière grasse de produits au lait sucrés, du chocolat et du cacao dans d'autres butyromètres que celui à lait		104	1954
Denzler, A., siehe Deuel, H.		any fig.	
Desbaumes, P. et Deshusses, J.: La rétention de l'acide cyanhydrique			
par les céréales et farines	47	113	1956
tées par cet insecticide	47	550	1956
Deshusses, J.: Dosage colorimétrique de l'acide paraoxybenzoïque et			1055
de ses esters		37	1955
 Les impuretés chimiques des denrées alimentaires Etude de la méthode de Fincke modifiée pour le dosage de 		464	1955
l'acide formique	52	422	1961
— Teneur en acide formique des cafés torréfiés, de la chicorée, des extraits solubles de café et de succédanés de café	52	428	1961
— et <i>Desbaumes</i> , <i>P.:</i> Identification des colorants des rouges à lèvres par chromatographie sur papier		500	1953
— Identification des matières colorantes des cosmétiques par		404	1054
chromatographie sur papier		484	1954
lotions diverses)	46	193	1955
hydrocarbure	46	233	1955
 Identification des colorants des cirages et crèmes pour chaussures par chromatographie sur papier Recherche des colorants artificiels dans les denrées alimen- 	46	258	
taires et identification des colorants par chromatographie sur pa- pier (I)		15	

	Band	Seite	Jahr
- Recherche et identification de la dulcine dans les denrées			
alimentaires par chromatographie sur papier		264	1956
de l'éthylvanilline dans les denrées alimentaires	48	49	1957
cheveux par chromatographie sur papier	49	335	1958
 Note sur la recherche de l'hydrate de chloral dans les vins Identification des colorants des rouges à lèvres par chromato- 	52	431	1961
graphie sur couche mince	57	373	1966
mince	53	408	1962
Deuel, H.: Ionenaustauscher (Aufbau, Eigenschaften und Anwendung) — Anyas-Weisz, L. und Solms, J.: Gewinnung und Charakterisierung	46	12	1955
von Natriumpektaten aus Zuckerrübenschnitzeln	45	509	1954
und Anwendung)	46	12	1955
meren Basen	45	73	1954
— siehe Streuli, H.			
Develey, R.: Ueber den Kaffee- und Kaffeesurrogateverbrauch in den Schweizer Bergen		51	1962
Devittori, M.: Determinazione dei fuseloli nelle bevande alcoliche e			
negli spirituosi	59	490	1968
Determinazione dell'acroleina nelle bevande alcoliche e negli spiritosi			
Dick, R. und Miserez, A.: Gaschromatographischer Nachweis und Bestimmung von Lebensmittelemulgatoren			1976
Dietrich, Ch.: Comparaison entre les appareils utilisés en Suisse pour le piègeage de la fumée		355	1960
Dillier-Zulauf, A. et Doyotte, J. P.: Elévation du point de congéla- tion du lait de vache. Mesures sur le lait cru, pasteurisé et upérisé	62	32	1971
Dimpfl, D. und Somogyi, J. C.: Enzymatische Bräunung und ihre Hemmung durch verschiedene Substanzen			1975
Doboszyńska, B., siehe Dabrowski, T. Doboszyński, T. und Wierzchowski, J.: Bewertung ausgewählter Methoden zur quantitativen Papierchromatographie essentieller Ami-			
nosäuren	54	3	1963
Dufour, A., voir Capt, E.			
Duisberg, H. und Hadorn, H.: Welche Anforderungen sind an Handelshonige zu stellen?			1966

	Band	Seite	Jahr
Duncan, E. L. und Mohler, H.: Aminosäurebestimmung mit Ionen-austauschern	53	399	1962
Dürr, P.: Die Eignung von Milchproteinen zur Herstellung protein- reicher Teigwaren	63	93	1972
full different of the Assessment's beginned the E gological sections. There is any a many			
Eder, F., Schoch, H. und Müller, R.: Nachweis von Insektizid- rückständen (chlorierte Kohlenwasserstoffe, Phosphorsäureester) in bzw. auf Obst und Gemüse mit Hilfe der Papier- und Dünn-			
schichtchromatographie	55	98	1964
Eichenberger, J.: Nachweis und Bestimmung der Spritzmittelrückstände als Aufgabe der Lebensmittelkontrolle	48	396	1957
Papierchromatographie	51	423	1960
Escherichia coli in Trink- und Flußwasser	46	415	1955
Membranfilter-Methodik	47	536	1956
bensmitteln	50	145	1959
zur Kosmetikgesetzgebung	65	37	1974
Ernst, G., siehe Müller, R.			
Ernstberger, W. und Hirt, E.: Bestimmung der Trockensubstanz in Malzextrakten	E1	019	1062
Malzextrakten	54	213	1963
Apfelflocken	61	339	1970
Eschle, K.: Beitrag zur vergleichenden Analyse der Wirkung von Zigarettenfiltern	49	275	1958
— Spektrophotometrische Bestimmung von Nikotin	50	258	1959
— Filtrierung und Hohlraumverhältnisse bei Zigarettenfiltern Eschmann, H.: Beitrag zur Bestimmung der diastatischen Kraft in	51	69	1960
Malz und Gerste	46	238	1955
 Die Bestimmung der flüchtigen Säure im Wein Einfache Kontrolle von Lebensmitteln auf Salmonellen, Shigellen, 	50	541	1959
Proteus und Coli	53	149	1962
urteilung von See- und Flußbädern	62	377	1971
— und Zeder, F.: Bakteriologische Untersuchung von Glacen — und Potterat, M.: Filtration auf Rohfaser auf Filterpapier, eine	55	58	1964
Vereinfachung der Methode nach L. Bellucci	45	499	1954

	Band	Seite	Jahr
- voir Brochon, R.			
— voir Potterat, M.			
Esenwein, A.: Anwendung der Röntgenspektralanalyse an der Eidgenössischen Materialprüfungsanstalt	68	469	1977
Etter, J. C.: Similitudes et divergences dans le développement d'un produit cosmétique et celui d'une préparation pharmaceutique . Eyring, G., see Stijve, T.	65	23	1974
F			
Faddegon, Marijke, siehe Pilnik, W.			
Faderl, N.: Methode zur Bestimmung von Mikromengen organischer Phosphorinsektizide	53	154	1962
Fäßler, Ch.: Untersuchungen über den Vitamin-A- und β-Carotin- Gehalt von Milch und Butter unter Berücksichtigung schweiz. Verhältnisse	60	180	1969
Ferramondo, A., see Mascini, M.			
Ferrati, U., siehe Roth, W.			
Findrik, M., siehe Schürch, A.			
Fioravanti, P. et Halmi, Magda: Dosage de l'iode dans les végétaux et dans les aliments pour bétail	62	388	1971
— Zuber, R. et Halmi, Magda: Dosage du fluor à l'aide d'une élec-	02	500	1011
and opposite desired and an analysis of the second of the	61	214	1970
Fitak, B., siehe Krauze, S.			
Flam, A. und Mitiska, J.: Beitrag zur Bestimmung der Zusammen- setzung der Kohlenhydrate in der Zwiebel (Allium cepa)	62	151	1971
Floriani, R., voir Vogel, J.			
Flückiger, E.: Erfahrungen mit Kunststoffen in der Milchwirtschaft — Beitrag zur Bestimmung der flüchtigen Anteile in Joghurtbe-	50	499	1959
chern aus Polystyrol	53	234	1962
Folstar, P., Pilnik, W., de Heus, J. G. and van der Plas, H. C.: On			
the analysis of oil in green coffee beans	66	502	1975
Förg, F. J.: Chemische und physikalische Grundlagen eines bakterio- logischen Papierstreifenverfahrens (bacto-strip)	47	191	1956
Forster, H. und Gasser, H.: Zum Nachweis von Salmonellen in Le-			33.4
bensmitteln	52	25	1961
- Beobachtungen bei der Bestimmung der Zahl der Colikeime und dem Salmonellennachweis	53	230	1962
- Meyer, A. und Volkart, H.: Identifizierung und Bestimmung von	00	200	1002
Thioglykolsäure in Kaltdauerwellenpräparaten	45	490	1954
Frei, R. W.: Allgemeine Aspekte der Hochdruck-Flüssigkeitschroma-	CO		1077
tographie	68	3	1977
niques analytiques modernes dans l'industrie alimentaire.	67	37	1976

	Band	Seite	Jahr
— siehe de Man, J. C.			
Fricker, A.: Veränderungen fetthaltiger Lebensmittel bei deren La-		-	
gerung	59	428	1968
Fritsch, G. und Bouldoires, J. P.: Elektronenspinresonanz-Messungen	co	945	1000
an bestrahlter Stärke und bestrahltem Reis	60	245 252	1969 1969
— Eigenschaften von bestrahltem Reis			
Milch	44	162	1953
Furrer, H.: Die Bestimmung von Mikrogramm-Mengen Arsen	52	286	1961
— Zur Bestimmung von Mikrogramm-Mengen Arsen	54	291	1963
— und Staub, M.: Die Mikrojodbestimmung in jodiertem Kochsalz.	44	252	1953
— siehe Staub, M.			
G			
Gabbai, A., voir Deshusses, J.			
Gagnaux, A.: Aspects techniques du traitement des eaux par l'ozone	48	435	1957
Gál, Ilona: Beiträge zur Analyse von Kaffeemischungen	50	57	1959
Gál, S., Bânkay, D. und Signer, R.: Zustandsänderungen des Natrium-			
chlorids in Casein-Natriumchlorid-Wasser-Gemischen	59	112	1968
Gamper, E., siehe Roos, F.			
Ganowiak, Z., Wierzchowski, J. und Wituszyńska, B.: Vergleichende			
Thiaminbestimmungen in Fischkonserven auf chemischem und	-0	400	1005
mikrobiologischem Wege	56	432	1965
— siehe Dabrowski, T.			
Gasser, H., siehe Forster, H. — siehe Lüönd, H.			
Gaudy, N. und Landis, J.: Der Einfluß unterschiedlicher Hitzebe-			
handlung einiger Tierkörperbestandteile auf den Gehalt an Ami-			
nosäuren insgesamt und in Enzymhydrolysaten	64	133	1973
Gautschi, F.: Nachweis von Bergapten in Parfümerie-Produkten .	65	49	1974
Gay, L. und Cerny, M.: Sweep Co-Destillation als Reinigungsver-		-	
fahren zur routinemäßigen Bestimmung der Organochlorpestizid-			
rückstände in fetthaltigen Lebensmitteln	66	225	1975
- siehe Eichenberger, J.			
Gay, S., voir Matthey, E.			
Gehrig, O., siehe Ruf, F.			
Genevois, L.: Sélection biochimique des végétaux cultivés	56	535	1965
Georges, P.: Nachweis von Fälschungen durch Zuckerung von			
Williamsbirnenmaischen	67	79	1976
Gerber, H. und Baumgartner, H.: Untersuchungen über die Zusam-	una Ba		
mensetzung von Schafmilch	56	38	1965
— siehe Kästli, P.			
— siehe Stoll, K.	-	40-	1000
Gerber, R.: Zur Gesetzgebung betreffend Lebensmittelbestrahlung.	59	485	1968
Gerstl, Rosemarie und Ranfft, K.: Eine Methode zur gaschromato- graphischen Bestimmung von zugesetztem oder freiem Methio-			
grapmschen bestimmung von zugesetztem oder freiem Methio-			

	Band	Seite	Jahr
nin und Lysin in Mischfuttermitteln, Vormischungen und physiologischen Flüssigkeiten	65	399	1974
Methionin und Lysin in Futtermitteln	66	413	1975
Gieger, U., siehe Thaler, H. Girardet, P., voir Decker, C. Girardet, A., voir Golaz, P.			
Gisiger, L.: Untersuchungen über die Bedeutung der Impfung von			
Leguminosensaatgut	45	16	1954
- Von den Fluorschäden im Gebiet von Rheinfelden und Möhlin .	47	333	1956
 Unser Boden — unsere Nahrung Vergleichende Untersuchungen über die Löslichkeit und Wirkung 	49	368	1958
der Phosphorsäure von fluorarmen und fluorreichen Phosphaten	59	446	1968
Glandorf, K., siehe Ruf, F.		1	
Glättli, J., siehe Blumenthal, A. Glinz, E., siehe Bäumler, J.			
Glutz, B. R.: Ueber die Analyse von Spriten (I—II)		114	1967
pération des constituants de la fumée de cigarettes	50	18	1959
Goldinger, B.: Vergleichende Prüfung von maschinell und manuell gereinigten Milchtransportkannen auf ihren Keimgehalt und die			
Keimvermehrung in der Aufbewahrungszeit	51	75	1960
und ihre Beziehung zur Backfähigkeit der Brotmehle Greuter, E.: Theorie und Praxis der coulometrischen Analysenme-	48	87	1957
thoden	44	201	1953
chromatographie und Massenspektrometrie	63	23	1972
Gröninger, K.G.: Die Verwendung und Aufnahme von Sorptions-			
isothermen	56	255	1965
chung getrockneter Nahrungsmittel	59	460	1968
de Pb+2 au moyen du mercure (échanges rédox)	.58	510	1967
Gesundheitszustand in Bruson/Bagnes (Wallis)	55	1	1964
stelltenfamilien in Basel	53	93	1962
Altnau (Thurgau)	53		1962
Gübeli, O.: Moderne Methodik der Mineralwasseruntersuchung	47	305	1956

	Band	Seite	Jahr
Gubler, B. A.: Anwendung der Gaschromatographie bei der Kontrolle von Aromen	.60 65	418 242	1969 1974
— siehe Baudner, S. Gygi, R. und Potterat, M.: Einige praktische Anwendungen der Gaschromatographie	48	497	1957
emomatographic	20	10.	100.
H. H			
Habegger, M. und Sprenger, M.: Modellversuche über den Verbleib von Pestiziden in Molke und Quark, ausgehend von künstlich	C4	202	1079
kontaminierter Magermilch	64	262	1973
mitteln	44	348	1953
- Neue Methode zur Bestimmung der ätherischen Oele in Gewürzen	45	71	1954
- Vergleichende Untersuchungen an Kindernährmitteln	45	402	1954
- Beitrag zur Wasserbestimmung in Honig	47	200	1956
- Analyse und Beurteilung von Malzbonbons	49	290	1958
- Zur Problematik der quantitativen Diastasebestimmung in Honig	52	67	1961
- Eisenbestimmung in Wein	53	35	1962
- Vergleichende Untersuchungen über ätherische Oelbestimmung in			
Gewürzen	53	43	1962
Laboratorien	54	179	1963
 Vergleichende Jodbestimmung im Kochsalz Ueber die Theobrominbestimmung und die Berechnung der fett- 	55	43	1964
freien Kakaomasse in Schokoladen. Ueberprüfung der Methode Pritzker und Jungkunz; Theobromingehalte von Kakaobohnen			
und Kakaomasse	55	217	1964
fee. Potentiometrische Mikro-Chlorbestimmung	56	1	1965
 Ueber die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei . Untersuchung und Beurteilung von Edelkastanien, Maronenpurée 	64	187	1973
nud Vermicelles	64	445	1973
drigen Acetoin-Gehalten	56	46	1965
in diätetischen Nährmitteln	57	240	1966
 Zur Säuregradbestimmung in Röstkaffee und Biefer, K. W.: Ueber polarimetrische und titrimetrische 	64	206	1973
Stärkebestimmungen in Lebensmitteln	44	276	1953
sowie nach Hadorn und von Fellenberg	47	4	1956
— — Papierchromatographischer Nachweis von Rapsöl in Speiseöl.	47	75	1956
— Präparative Darstellung reinster Erucasäure aus Rapsöl	47	84	1956

	Band	Seite	Jahr
 und Doevelaar, F. H.: Ueberprüfung einer neuen kolorimetrischen Benzoesäure-Bestimmung Systematische Untersuchungen über titrimetrische, kolorime- 	50	435	1959
trische und polarimetrische Stärkebestimmungen		1	1960
son		320	1962
Eierteigwaren (II)		1	1953
Hühnereiern und Eipulvern	44	333	1953
 — Zur Untersuchung von Traubenzuckertabletten — Nachweis und annähernde Bestimmung von Cruciferenölen 	44	364	1953
in Speiseölen nach dem Bleisalzverfahren	44	453	1953
Beitrag zur Bestimmung der Peroxydzahl		495	1953
 — Ueber einheimischen Zwieback und seine Analyse — Beitrag zum Nachweis von pflanzlichen Fetten und Oelen 	45	93	1954
mittels der Phytosterinacetatprobe		389	1954
in Speisefetten und Speiseölen	45	397	1954
nung der Alterung des Hühnereies		168	1955
besonderen	44	14	1953
Oele in Gewürzen und Drogen	45	200	1954
furol- und Diastasegehaltes	51	373	1960
tion der Gesamtlipoide in Teigwaren und Eipulvern	56	95	1965
 und Suter, H.: Zur Untersuchung diätetischer Nährmittel (IV) Ueber die Analyse und Zusammensetzung von Rohkaffee ver- 	46	341	1955
schiedener Provenienzen	47	33	1956
 — Analysen und Beurteilung von Diätsalz — Kritische Betrachtung verschiedener Methoden zur Bestim- 	47	122	1956
mung von Butterfett neben Kokosfett	47	512	1956
schrift	48	30	1957
 — Zur Bestimmung von Koffein in koffeinfreiem Kaffee — Chlorhaltige Extraktionsmittel-Rückstände in koffeinfreiem 	48	63	1957
Kaffee	49	141	1958
Honig	53	6	1962
Abfüllung	53	28	1962

	Band	Seite	Jahr
- Formolzahl von Honig. Gleichzeitige Bestimmung von For-			
molzahl, pH, freier Säure und Lactongehalt in Honig	54	304	1963
— Ueber Zuckerfütterungshonig	54	322	1963
- Zur Bestimmung der Aromadurchlässigkeit von Folien und			
mit Kunststoff beschichteten Papieren	55	154	1964
— Analyse und Zusammensetzung von chininhaltigen Tafel-		101	2001
getränken sowie über Zersetzung des Chinins während der Ana-			
lyse	55	194	1964
— UV-Spektrophotometrische Coffein-Bestimmung in Kaffee	55	379	1964
	56	17	1965
— Ueberprüfung der Coffein-Bestimmungsmethode nach Levine.	50	11	1905
— Beitrag zur Bestimmung des Eigehaltes in Teigwaren: Berech-	FC	77.1	1005
nung von Eiklar und Eigelb	56	71	1965
— Ueber die Fluoreszenz von Olivenöl im ultravioletten Licht.	56	101	1965
— UV-Spektrophotometrische Theobromin-Bestimmung in Ka-			100=
kao und Schokolade	56	421	1965
- Eine vereinfachte Differenz-UV-Absorptions-Analyse für die	1 10.00	1,100,001,1	
Beurteilung von Speiseölen	57	27	1966
— — Ueber Unstimmigkeiten und Fehlerquellen bei der Bestimmung			
der Peroxidzahl und der Oxydationsbereitschaft	57	127	1966
Beurteilung von Speiseölen auf Grund des UV-Differenz-			
Spektrums	57	189	1966
Beitrag zur gaschromatographischen Untersuchung von Fetten			
und Oelen (I—II)	58	209	1967
- Beitrag zur gaschromatographischen Untersuchung von Fetten			
und Oelen (III)	58	351	1967
- Beitrag zur gaschromatographischen Untersuchung von Fetten			
und Oelen (IV)	59	78	1968
Kennzahlen und Fettsäuren-Verteilung von Kochfetten und			
Margarinen des Handels	59	228	1968
— Gaschromatographische Buttersäure-Bestimmung und Ermitt-	2016		
lung des Butterfett-Gehaltes in Lebensmitteln	59	369	1968
— Erfahrung mit Bortrifluorid zur Herstellung der Fettsäuren-	00	000	1000
Methylester für gaschromatographische Analysen	60	109	1969
— Jahreszeitliche Schwankungen der Buttersäure- und Capron-	00	103	1303
säure-Gehalte sowie der Halbmikro-Buttersäurezahl und Gesamt-			
	60	166	1969
			1909
— Säulenchromatographische Aufarbeitung chlorhaltiger Insekti-		141	1070
zid-Rückstände aus Käsefett und quantitative GC-Analyse.	91	141	1970
- Ueberprüfung der Eigehaltsbestimmung in Teigwaren auf			
Grund der gas-chromatographisch ermittelten Fettsäuren-Vertei-	-		40-0
lung	61	170	1970
- Fettsäurenverteilung sowie Milchfett- und Kokosfettbestim-	s orbiti	uff TUES	
mung in Fetten, Oelen und fetthaltigen Lebensmitteln	62	123	1971
— Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig	62	339	1971
- Isolierung der Rohextrakte für Rückstandsbestimmung von			
Insektiziden in verschiedenen Lebensmitteln	64	266	1973
— — Analyse und Beurteilung von Biscuits des Handels	64	427	1973
Herstellung, Analyse und Beurteilung von Molkenessig	64	480	1973

	Band	Seite	Jahr
 Zuckerspektrum und Kristallisationstendenz von Honigen und Doevelaar, F. H.: Ueber Wärme- und Lagerschädigungen 	65	407	1974
von Bienenhonig	53	191	1962
vin-Bestimmung in Wein	58	1	1967
kerarten in Honig	65	198	1974
 siehe Biefer, K. W. siehe Duisberg, H. siehe Suter, H. 			
- siehe Zürcher, K.			
Haerdi, W.: Activation des éléments traces par les particules nu- cléaires et dosage des radioisotopes formés par spectrométrie gamma — et Monnier, D.: Microdosage de traces de plomb dans le sang,	63	223	1972
applicable à divers milieux biologiques	50	243	1959
 voir Landry, JCl. voir Monnier, E. Haerry, P.: Die Uperisation, ein neuartiges Milchbehandlungsver- 			
fahren	44	159	1953
Hänni, H.: Ueber den Nitratnachweis in Milch	45	502	1954
 Die Rolle des Amylalkohols bei der Fettbestimmung nach Gerber Hulstkamp, J. und Rothenbühler, A.: Die Bestimmung von Kupfer und Eisen in Milch und Milchprodukten nach der Methode 	51	515	1960
der flammenlosen Atomabsorption	67	448	1976
gehaltes kohlenhydrathaltiger Produkte	53	1	1962
wirtschaftlicher Nutzpflanzen	55	466	1964
senfutter und Futterpflanzen	48	483	1957
Hauschild, W.: Der Dünnschichtverdampfer in der Lebensmittel- industrie unter besonderer Berücksichtigung der Qualitätsverbes-	Alvega nia-Alve		
serung von Obstsaftkonzentraten	44	178	1953
ner Herkunft	66	74	1975
mundiffusionsverfahren	65	82	1974
silberrückständen	62	415	1971
mittel (I)	67	389	1976

	Band	Seite	Jahr
- siehe Müller, U.			
Hauser, F., siehe Rentschler, H.			
Häusermann, M., siehe Walz, P.			
Hegersweiler, P.: Untersuchungen über die Blei- und Cadmium-			
abgabe in Geschirren	66	58	1975
Heinritzi, K. H., siehe Hoffmann, B.			
Helberg, E.: Zur Bestimmung des Eigehaltes in Teigwaren	44	378	1953
Beitrag zur Bestimmung der A- und B-Zahl	44	386	1953
Helbling, J., siehe Blumenthal, A.			
Hellhammer, D. und Högl, O.: Die Papierelektrophorese von Eier-			
proteinen (I)	49	79	1958
— Die Papierelektrophorese von Eierproteinen (II)	49	165	1958
— Die Papierelektrophorese von Eierproteinen (III).	50	84	1959
— siehe Högl, O.			
Herrmann, K.: Vorkommen und Bedeutung der phenolischen Inhalts-			
stoffe des Obstes	50	121	1959
Heslinga, F. J. M., siehe Riemersma, J. C.			
Heß, P., siehe Streuli, H.			
de Heus, J. G., siehe Folstar, P.			
Heyland, S. und Moll, H.: Erfassung geschmacksaktiver Nukleotide			
mit Hilfe der Hochdruckchromatographie an Ionenaustauschern	68	72	1977
Hippler, R., siehe Jakob, M. A.			
Hirsbrunner, P., siehe Merbach, A. E.			
Hirt, E., siehe Ernstberger, W.			
Hofer, A. A. und Mohler, H.: Zur Aufnahmetechnik von Sorptions-			
isothermen und ihre Anwendung in der Lebensmittelindustrie .	53	274	1962
Hoffmann, B., Karg, H., Heinritzi, K. H., Behr, H. und Rattenber-			
ger, E.: Moderne Verfahren der Oestrogenbestimmung und deren			
Anwendung für die Rückstandsproblematik	66	20	1975
Hoffmannn, Fanny, siehe Staub, M.			
Hoffmann, S.: Einige Untersuchungen und Ueberlegungen zum Coli-			
problem	45	57	1954
- Die Düngung als pflanzenphysiologisches und hygienisches Pro-			
blem	49	389	1958
blem	63	296	1972
— Die bakteriologische Hygienekontrolle in Metzgereien	66	473	1975
Högger, D.: Die Verunreinigung der Atmosphäre und ihre hygieni	40 (ET)		
sche Bedeutung		431	1962
Högl, O.: Vergleichende Betrachtung der Schädlichkeit von Lebens-			
mittelkomponenten		484	1953
 Entwicklung und Grundsätze des eidg. Lebendsmittelgesetzes 	46	453	1955
— Ueber einige nichtflüchtige Extraktstoffe des Kaffees			1958
- 75 Jahre Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte			
Chemie			1962
- Internationale Tagung über lebensmittelchemische Probleme in			
Lausanne, November 1965 — Journées internationales d'étude de			HW I T
problèmes de chimie alimentaire à Lausanne, novembre 1965.		525	1965
- Molybdän als toxischer Faktor in einem Schweizer Alpental .	66	485	1975

	Band	Seite	Jahr
— und Hellhammer, D.: Unterscheidung von Thioglycolsäure und Thioglyzerin in Präparaten zur Herstellung sog. «Kaltdauer-			
wellen»	47	52	1956
ger schweizerischer Lebensmittel	50	417	1959
senen Kräuterteesorten	45	241	1954
und Wenger, F.: Antioxydantien in Fetten und Oelen (I)	45	335	1954
— siehe Hellhammer, D.			
- siehe Mosimann, W.			
— siehe Padmoyo, M.			
— siehe Ruffy, J.			
siehe Sulser, H.siehe Tempus, P.			
— siehe Türler, M.			
— siehe Wenger, R.			
Holenstein, P., siehe Hauser, E.			
Hopff, H.: Chemie und Eigenschaften der Kunststoffe	50	460	1959
Horber, E.: Schädlingsbekämpfung und Qualitätsproduktion im			
Feldbau	48	413	1957
Horman, I., voir Viani, R.			
Hostettler, H.: Der Einfluß der Ultra-Hoch-Temperatur (UHT)-Ste- rilisation auf die Proteine und Vitamine der Milch	56	197	1065
— Stein, J. und Imhof, K.: Ueber die Nachdickung und Gelierung	90	137	1965
UHT-sterilisierter ungezuckerter Milchkonzentrate bei der La-			
gerung	59	60	1968
Huber, M.: Einiges aus der Rektifikationstechnik	51	456	1960
Hubmann-Ballabey, B., Monnier, D. et Roth, M.: Une nouvelle mé-			
thode fluorimétrique de dosage de l'acide ascorbique et son			
application au plasma sanguin	59	482	1968
Hulstkamp, J.: L'aromagramme; image de l'arome	59	471	1968
— Ueber die Bestimmung verschiedener organischer Säuren durch Veresterung an einem Ionenaustauscher	64	80	1973
— et Miserez, A.: Différenciation des aromes naturels et artificiels	04	00	1919
par chromatographie gaz-liquide, sans identification des compo-			
sants	57	461	1966
- und Stampbach, H.: Anwendung einer neuen Veresterungs-			
methode bei der dünnschicht- und gaschromatographischen Un-			
tersuchung von Butterfett	61	388	1970
— siehe Hänni, H.			
Hüni, K. und Uebersax, P.: Rasche gaschromatographische Bestimmung von Buttersäure in Milchaustauschern und Vollmilchpulver	64	524	1973
— und Zanetti, G.: Ueber den Einfluß von Arsenverbindungen als	04	324	1919
Futterzusatz auf den Arsengehalt von Fleisch und Leber	54	527	1963
- siehe Uebersax, P.		387 388	
Hunziker, H. R. und Miserez, A.: Bestimmung der 5-Hydroxytrypt-			
amide in Kaffee mittels Hochdruck-Flüssigkeitschromatographie.	68	267	1977

:	Band	Seite	Jahr
Ihloff, M. L. und Kalitzki, M.: Ueber Konservierungs- und Schönungsmittel sowie Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln		001	1001
bei Importobst		321	1961
Hefen		190	1965
mit Hilfe von saurem (anionotropem) aktivem Aluminiumoxyd . Imhof, K., siehe Hostettler, H.		434	1963
Isler, O., Lindlar, H., Montavon, M., Rüegg, R., Saucy, G. und Zeller, P.: Synthetische Carotinoide als Lebensmittelfarbstoffe . — Nobile, Silvia und Zeller, P.: Anwendung und Analyse von syn-	47	183	1956
thetischen Carotinoiden in Lebens- und Futtermitteln	47	422	1956
bestrahlten Linsen	0.00	140	1976
J			
Jacini, G.: Les acquisitions les plus récentes sur les terpènes des huiles			
alimentaires	56	532	1965
Jakob, M. A., Hippler, R. und Lüthi, H.: Ueber das Vorkommen			
von Hexyl-2-methyl-butyrat in Apfelaroma	60	223	1969
Jakober, P. und Staub, M.: Untersuchungen an Kaffee-Extraktpulvern Jans, V.: L'association internationale d'expertise chimique telle qu'		26	1963
elle fonctionne notamment en France	57	436	1966
Jarrett, K. J.: The selection of materials for food packaging Josephy, Grete: Beitrag zur Diskussion über die Schalenbestimmung		145	1965
in Kakao	44	264	1953
 Beitrag zur Diskussion über die Schalenbestimmung in Kakao (II) Jucker, H.: Die Wirkung abgestufter Vitamin B₁₂- und Antibiotika- Zulagen auf Wachstum und Futterverwertung, geprüft an Ratten 		278	1956
und Kücken	46	288	1955
sender Schweine auf den Lebendgewichtszuwachs, die Futterverwertung und den Kupfergehalt einzelner Gewebe Jucker, O.: Thiometon, Verhalten in der Pflanze, Bestimmung von	52	580	1961
Spritzrückständen	49	299	1958
Juzti, W.: Methodik der Außenluftuntersuchung	53	488	1962
K			
Kalitzki, M., siehe Ihloff, M. L.			
Kalsbach, Renate, see Stijve, T. Kämpf, R.: Vergleich der Ph. Helv. VI- und der Ph. EurApparatur			
zur Bestimmung des ätherischen Oeles in Drogen mittels der			
Methode der Wasserdampfdestillation	67	192	1976
150			

	Band	Seite	Jahr
— siehe Stucki, K.			
Kappeler, A., siehe Müller, U.			
Karg, H., siehe Hoffmann, R.			
Kästli, P.: Die Auswirkungen der Lebensmittelgesetzgebung auf die			
hygienische Produktion von Milch und Milcherzeugnissen	46	483	1955
	40	400	1900
— und Gerber, H.: Schwankungen in der chemischen Zusammenset-	54	258	1963
zung von Einzelmilchproben	54 47	302	1956
Keskin, H., siehe Sulser, H.	41	304	1950
Khalil, F., voir Saba, R.			
Kilchher, H.: Genauigkeit und Richtigkeit von Schmelzpunkt- und	47	150	1056
Erstarrungspunktbestimmungen	47	456	1956
Kirchgessner, M.: Alimentary trace elements. Their absorption and	69	164	1079
availability in metabolism	63	164	1972
Kiss, G. und Neukom, H.: Ueber die Bildung und Eigenschaften des	E7	119	1000
Ascorbigens	57	443	1966
— siehe Blumenthal, A.	44	020	1052
Kleinert, J.: Die Bestimmung der Milchsäure in biologischem Material	44	232	1953
Klotzsche, C.: Thiometon, ein neuer systemischer Phosphorsäure-	40	79	1050
ester	49	72	1958
- Formothion, ein neuer systemischer Phosphorsäureester geringer	F9	240	1061
Giftigkeit	52	340	1961
Knutti, R., Balsiger, Ch. und Schlatter, Ch.: Probleme der Metall-			
Spurenanalyse im ppb-Bereich in biologischem Material am Bei-			
spiel der Bestimmung von Blei in Blut mit Graphitrohr-Atom-	CO	70	1077
absorptionsspektrometrie	68	78	1977
Kober, B.: Hygiene und Tabak	44	171	1953
Koch, R., siehe Artho, A.			
Kocher, V., siehe Stoll, K.			
Köhler, Ursula, siehe Woggon, H.			
Kok, H. A., siehe Hardon, H. J.			
Kolar, K. und Widell, A.: Untersuchung über den Selengehalt in	CO	250	1077
Fleisch, Leber und Nieren von Schwein, Rind und Kalb	68	259	1977
Koller, A. und Neukom, H.: Untersuchungen über die pektolytischen	50	519	1067
Enzyme von Aspergillus niger	58	512	1967
König, H., siehe Zuber, R.			
Kopp, P., siehe Somogyi, J. C.			
— siehe Stransky, M.			
Kottász, J.: Bestimmung des Trockengehaltes von Speiseeissorten	45	221	1054
durch Anwendung von infraroten Strahlen	45	331	1954
— Trockensubstanzgehaltsbestimmung von Speiseeis vermittels infra-			
roter Bestrahlung unter Anwendung von Filterpapier und Alu- miniumfolien	49	121	1958
듯. 맞게 하면 하는데 마련하다면 어떻게 다른데 그 아무리를 하면 하는데	40	141	1900
Korracs A. S. siehe Hadorn H			
Kovacs, A. S., siehe Hadorn, H.			
sz. Kováts, E.: L'analyse des aromes par chromatographie en phase	QA.	20	1079
gazeuse		39	1973
Krähenbühl, R., siehe Staub, M.			The second

	Band	Seite	Jahr
Krauze, S. und Bozyk, Z.: Studien über die polarographische Bestimmung des Vitamins C in frischem Gemüse und Obst — und Fitak, B.: Der Einfluß von Konservierungsmitteln auf die Biosynthese der Nucleinsäuren und auf den Eiweißgehalt der	50	228	1959
Tierzelle in der Gewebezüchtung	62	359	1971
oxalates	64	504	1973
Krombach, H.: La législation alimentaire suisse vue de l'étranger Kübler, W.: Nachweis und quantitative Bestimmung von Phos-		498	1955
phaten in Waschmitteln mit Hilfe der Papierchromatographie Kufferath, J.: Recherche microbiologique des antiseptiques dans les	54	478	1963
produits vinaigrés	46	525	1955
das Gesundheitsinspektorat der Stadt Zürich	49	255	1958
Bestimmung der Carbonsäure-5-hydroxy-tryptamide in Kaffee Kündig, H., siehe Somogyi, J. C.	67	212	1976
Künsch, U., siehe Mayer, K. Künzler, W., siehe Hauser, E. — siehe Wyler, O.			
Lambion, R., Christiaen, R. et Veulemans, A.: Contrôle bactériologi-	·		
que des préparations enzymatiques en meunerie et en boulangerie Landis, J.: Die Qualität einiger tierischer Eiweißfuttermittel, ge-	Amir Sa	515	1965
messen am wachsenden Tier		505	1957
nismus	. 57	449	1966
voir Montavon, J. P.siehe Senshu, T.			
Landry, JCl., Buchs, A., Monnier, D. et Landry, Marie-Françoise. Dosage du bore par dilution isotopique	. 65	65	1974
bentonite	. 67	62	1976
Lauber, E.: Unterscheidung raffinierter von nicht raffinierten sog			2000
«kaltgepreßten» Olivenölen		553	1959
Kakaoextraktionsfett	. 52	116	1961
Lauber, K. und Aebi, H.: Bestimmung von Eisen in Getreidemehl	. 57	363	1966
Lauper, P.: Bakteriologische Untersuchungen an Milchflaschen.	. 52	1	1961

	Band	Seite	Jahr
Leemann-Geymüller, H.: Ueber die Beeinflussung von Geruch und			
Geschmack von Nahrungs- und Genußmitteln durch Verwendung			
systemischer Insektizide		412	1954
Lehner, R. et Estoppey, Annette: Dosage de la graisse dans les fa-			
rines, en particulier celles contenant du lait, d'après une modifi-			
cation de la méthode Roese-Gottlieb	45	183	1954
Lehongre, Geneviève, Tanner, H. und Rentschler, H.: Eine quanti-			
tative papierchromatographische Bestimmung der Aepfelsäure .	48	40	1957
Lemelson, D., siehe Thaler, H.			
Lerch, P., voir Neukomm, S. Leuenberger, U.: Analytik der Carotinoide mittels TLC und HPLC			
— ein Vergleich	68	27	1977
Lindlar, H., siehe Isler, O.			2011
Lindstedt, Gösta: Ueber eine vereinfachte Methode zur Bestim-			
mung von Wasser, Fett und Stärke in Margarine	47	506	1956
Lipka, Z. et Schopfer, JF.: L'extrait des vins suisses	64	214	1973
Lippke, G., siehe Thaler, H.			
Loepfe, E., voir Monnier D.			
Lóránt, Béla: Derivatographische Untersuchungen über die in Pflan-	~ ~	201	1000
zen vorkommenden organischen Säuren	57 52	231	1966 1961
Louis, R.: Nachweis der Antibiotika in Futtermitteln		575 244	1965
Lucci, A., see Mascini, M.	30	411	1900
Luck, W.: Ueber die Bedeutung der Spektroskopie für die Chemie .	52	461	1961
Luginbühl, H., siehe Zuber, R.			
Lüönd, H. und Gasser, H.: Faekalstreptococcen als Lebensmittel-			
vergifter	55	144	1964
- siehe Eschmann, H.			
Lüthi, H.: Beitrag zur Kenntnis fadenziehender (linder) Weine und		-	4050
Obstweine	44	30	1953
Ueber die Alkoholresistenz der Konidien von Penicillium expan-	45	26	1954
sum	45 48	26 201	1954
— und Bezzegh, T.: Ueber eine mikrobiologische Methode zum qua-	40	201	1001
litativen Nachweis der chemischen Konservierung von Weinen .	53	259	1962
- Peyer, E. und Rentschler, H.: Die Stellung der zuckerhaltigen			
Weine in der Schweizerischen Lebensmittelverordnung	47	441	1956
- und Vetsch, U.: Beiträge zur Kenntnis des biologischen Säure-			
abbaues in unvergorenen und vergorenen Obst- und Trauben-	1000	5.000	
säften	50	264	1959
— Eine vereinfachte Methode zur Keimzahlbestimmung und		204	1060
biologischen Betriebskontrolle		394	1960
— siehe Jakob, M. A.— siehe Mayer, K.			
— siehe Vetsch, U.			
Lüthy, H., siehe Sulser, H.			
Lüthy, H., siehe Sulser, H. Lütt, K., siehe Roos, F.			

	Band	Seite	Jahr
Lyssy, G. H. und Mohler, H.: Messung von Gas- und Wasserdampf-durchlässigkeit durch Verpackungsmaterial und ganze Verpakkungen	56	170	1965
M			
Maarse, H., see Wientjes, A. G.			
Malissa, H. und Bleier, H.: Ein Beitrag zur Bestimmung der organi-			
schen Stoffe in Wasser und Abwasser	62	382	1971
de Man, J. C., Frey, G. und Anker, P.: Die Kontrolle der Lebens-	20	014	1000
mittel aus der Sicht der Lebensmittelindustrie	60	314	1969
Manz, W., siehe Buxtorf, U. P.			
Marcantonatos, M., voir Monnier, D.			
Marek, B., siehe Rösli, M.			
— siehe Zimmerli, B.			
Marion, JP., voir Daniel, R. Märki, E., siehe Michelsen, E.			
Martin, E. et Berner, Ch.: Séparation, identification et dosage de la			
coumarine dans les arômes à base d'huiles essentielles d'agrumes	62	367	1971
— — Dosage du brome dans les fèves de cacao	63	118	1972
— Dosage des γ- et δ-lactones dans les graisses alimentaires . $^{\circ}$.	63	122	1972
— Détermination du cis-anéthole par chromatographie en phase	CO.	107	1079
gazeuse	63	127	1972
anéthole des spiritueux anisés	63	132	1972
- Fluorimétrie qualitative des coumarines et furocoumarines			
d'huiles essentielles d'agrumes	64	251	1973
— voir Mérat, E.			
Mascini, M., Lucci, A. and Ferramondo, A.: Traces of chlorinated solvent in coffee samples determined by ion selective membrane			
electrodes	65	221	1974
Massarotti, A.: Ueber die durch katalytische Veresterung von Oli-			
venöl-Fettsäuren gewonnenen Oele (Esteröle) und deren Nachweis	weigh	C signal	mi j
in Olivenölen	49	15	1958
Masson, A.: La flore microbienne du Vacherin Mont d'Or Matheis, W.: Die Bestimmung des Flammpunktes von Bodenwichsen	61 60	260 214	1970 1969
Matthey, E.: Le contrôle des denrées alimentaires du point de vue		211	1000
des autorités	60	324	1969
- Fassa, F. et Demole, V.: Le dosage du fluor dans les tissus animaux	Hodis	- 2012	
et végétaux et dans les denrées alimentaires	51	339	1960
— et Gay, S.: Sur la présence insolite de nitrites dans les eaux de consommation	47	368	1956
- et Ramuz, A.: Dosage de l'acide malique dans les moûts et vins	Lada d	300	1000
par voie polarimétrique	46	503	1955
- Rentschler, H. und Schopfer, JF.: Extrakt-Bestimmungen in	-	101	1071
Weinen	62	101	1971

	Band	Seite	Jahr
Mayer, K.: Ueber die Anwendung enzymatischer Methoden zur Getränke-Analyse	54	515	1963
mung in Wein und Traubensaft	54	60	1963
und Wein	54	297	1963
neuen Getränkekonservierungsmittel	51	132	1960
— und Pause, G.: Eine enzymatische Citronensäure-Bestimmung .	56	454	1965
 — Indolartige Verbindungen in Wein		147	1966
stoff während der Weingärung	59	387	1968
- Untersuchungen zum Histamin-Gehalt in Weinen	59	572	1968
— Enzymatische Milchsäurebestimmung in Weinen	60	230	1969
 — Nicht-flüchtige biogene Amine in Wein	64	171	1973
Sauerkrautsaft	64	519	1973
— und Vetsch, U.: Histaminbildung während der Weinbereitung — — Gärverlauf und Histaminbildung bei der Sauerkraut-	62	397	1971
erzeugung	65	234	1974
Melcher, D.: Probleme radioaktiver Verseuchung von Lebensmitteln. Menth, P.: Einfluß des Infektionsgrades von Milchkannen auf die		68	1955
Haltbarkeit bzw. Keimzahl der Milch		125	1963
β-thuyone dans les apéritifs	t i my	521	1976
dans divers boissons et arômes	66	496	1975
dosage des constituants d'arômes de vanille		438	1976
(polychlorure de vinyle (PVC), polystyrène)		513	1977
Resonanzspektroskopie	100	176	1975
kegehaltes von Kartoffeln unter besonderer Berücksichtigung der Beziehung zwischen spezifischem Gewicht und Stärkegehalt de Meuron, G.: Identification des colorants pour denrées alimentaires	47	344	1956
par la chromatographie sur papier		185	1953
Meyer, A., siehe Forster, H.	46	97	1955

	Band	Seite	Jahr
Meyer, H.: Ein Diskussionsbeitrag zur spektrophotometrischen Unterscheidung von Kakaopressbutter und Kakaoextraktionsfett	52	419	1961
Meyer, JM., voir Monnier, D. Meyer, Monique, voir Corvi, Cl.			
Meyerhans, K.: Kunststoffe in der modernen Verpackungsindustrie Michelsen, E. und Märki, E.: Labor- und Feldmethode für den Nach-	50	478	1959
weis anionaktiver Detergentien in Oberflächen-, Grund- und Abwasser	52	557	1961
(Kurze theoretische Uebersicht)	46	76	1955
Miserez, A.: Le strontium-90, son identification et son dosage spécialement dans le lait	48	468	1957
— Le strontium-90, son identification et son dosage spécialement dans le lait (II)	49	36	1958
— La surveillance de la radioactivité des produits laitiers		508	1959
- Radioactivité des denrées alimentaires		196	4-1977
- voir Aerny, J.			
— siehe Dick, R.— voir Hulstkamp, J.			
— siehe Hunziker, H. R.			
— siehe Padmoyo, M.			
- siehe Zimmerli, B.			
Mitiska, J., siehe Flam, A.			
Mohadjerani, H., siehe Hauser, E.			
Mohler, H.: Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen	47	387	1956
— Die Bedeutung der Enzyme in der Lebensmittelindustrie		406	1958
- Bewertung getrockneter Lebensmittel	52	526	1961
— Heutiger Stand der Bestrahlung von Lebensmitteln		489	1966
— Nichtkonventionelle Lebensmittel in einer vom Hunger bedrohten Welt			
— siehe Duncan, E. L.			
- siehe Hofer, A. A.			
- siehe Lyssy, G. H.			
- siehe Sulser, H.			
Möhler, K. und Mayrhofer, O. L.: Integration von gaschromatogra-			
phischen Fraktionen mit Dünnschichtplatten			
— und Pires, R.: Bestimmung und Vorkommen von 2,3-Dihydroxy-2-			
methylbuttersäure in Wein			
Moinas, M.: Arome volatil de produits laitiers — Extraction et iden-			
tification			
Moll, H., siehe Heyland, S. Monnier, D., Daïna, A. et Delpin, G.: Dosage ampérométrique en			
une seule opération et sans séparation du calcium et du magné-			
sium en présence l'un de l'autre dans le whisky, la salive et le			
lait			
- et Fasel, M.: Dosage spectrophotométrique de l'alcool dans le sang			

	Band	Seite	Jahr
— Giacometti, J. et Aries, R.: Dosage colorimétrique de la méthyl amino pyrimidine (mépyrium)	51	187	1960
— et Marcantonatos, M.: Dosage par fluorimétrie UV de submicro- traces de bore par l'HMCB	63	212	1972
— Rüedi, W. F. et Fasel, M.: Un microdosage spectrophotométrique de l'alcool dans le sang	48	146	1957
— Haerdi, W., Loepfe, E. et Meyer, JM.: Dosage du manganèse dans le nylon par activation aux neutrons thermiques	56	292	1965
voir Gross, P.voir Haerdi, W.			
voir Hubmann-Ballabey, B.voir Landry, JCl.			
voir Saba, R.voir Vogel, J.			
— voir Wenger, P. E.			
Monnin, J. et Schetty, O.: Sur une amélioration de la méthode de Hills et Thiel pour déterminer le degré d'oxydation des graisses			
de lait	55	182	1964
fractions soufrées dans des fourrages et substances biologiques . — siehe Landis, J.	53	482	1962
Montavon, M., siehe Isler, O. Moor, H.: Die Bestimmung von Vitamin A in Lebens- und Futter-			
mitteln	44	257	1953
- Bestimmung der Ascorbinsäure in Lebensmitteln und biologischem Material	47	20	1956
— siehe Nobile, Silvia Mosca, C., siehe Ruf, H.			
Mosimann, W. und Högl, O.: Beiträge zur Kenntnis nichtflüchtiger Kaffee-Extraktivstoffe (I)	51	266	1960
Mossel, D. A. A. und Bax, A. W.: Selektive Zählung von züchtbaren osmophilen Hefen in Lebensmitteln niedrigen aw-Wertes.		154	1967
Mostertman, Hetty, siehe Hadorn, H. Mottier, M.: Remarques sur l'extraction et la chromatographie sur			
alumine de divers colorants	47	372	1956
 Chromatographie des acides aminés sur plaques d'alumine . et Potterat, M.: Note sur l'extraction de divers colorants hydro- 	49	454	1958
solubles	44	293	1953
Müggler-Chavan, F.: Constituants aromatiques de cacao de diverses		100	1067
provenances	58	466	1967
Mühlemann, H. R.: Zur Frage der Kariogenizität des Brotes Müller, M., siehe Streuli, H.	56	423	1965
Müller, R. und Bäumler, J.: Die Radioaktivität von Regenwasser	ob sub-		
und Staub während der Zeit vom 1. 6. 1957 bis 1. 7. 1958	49	247	1958
— Radioaktive Isotope in unseren Nahrungsmitteln	50	39	1959
— Die Radioaktivität von Lebensmitteln im Jahre 1959	51	118	1960

	Band	Seite	Jahr
— Ernst, G. und Schoch, H.: Der Nachweis von Insektizidrückständen auf Pflanzenmaterial (Gemüse und Früchte) und die Trennung einzelner Schädlingsbekämpfungsmittel mit Hilfe der Pa-		•	
pierchromatographie — siehe Eder, F. Müller S., siehe Brandenberger, H. Müller, U., Hauser, E., Kappeler, A., Merk, E., Steiner, K. und Win-	48	152	1957
demann, Helena: Ringversuch zur Bestimmung von Blei in Le- bensmitteln mittels Atomabsorptionsspektrophotometrie — und Windemann, Helena: Ueber die Bestimmung von Mengen- elementen und Spurenelementen in Lebensmitteln und Trinkwasser	68	126	1977
mit der Atomabsorptions-Spektrophotometrie	63	485	1972
Nahhala Anna Charian Languing of signific Distriction			
Nabholz, Anne: Chemical determination of vitamin D in dietetic products	68	86	1977
Narziss, L., siehe Schur, F.	00	00	1011
Neukom, H., siehe Achermann, A.			
- siehe Aeschbach, R.			
- siehe Anderegg, P.			
— siehe Baumgartner, J.			
— siehe van Buren, J.			
— siehe Escher, F.			
— siehe Kiss, G.			
— siehe Koller, A.			
— siehe Painter, T. J.— siehe Raunhardt, O.			
Neukomm, S. et Lerch, P.: Recherches sur la traversée de l'organisme			
par la diiodofluorescéine		183	
Neumann, K.: Zur Frage der mikroskopischen Unterscheidbarkeit		. 100	
von gekochtem Rindfleisch und Hühnerfleisch	50	5	1959
Neumeier, W. U., voir Berode, Michèle			
Nikonorow, M., siehe Rutczyńska-Skonieczna, Eugenia Maria Nobile, Silvia und Moor, H.: Analysenmethode zur Bestimmung des			
Vitamins E in Lebens- und Futtermitteln		396	1953
— siehe Isler, O.			
Novel, E.: De quelques analyses bactériologiques de jus de carottes et			
de jus de fruits		167	1953
- Qu'en est-il des résultats obtenus par la méthode de l'anneau		1 100	200
(Abortus-Bang-Ringprobe) dans les laits de mélange genevois		220	1955
— Les méthodes de numération des germes microbiens		127	1968
— Etude critique des diverses techniques de numération		216	1968
— De quelques principes de statistique appliqués à la numération bactérienne		245	1968

	Band	Seite	Jahr
- Du rôle des dilutions préalables dans l'analyse bactériologique			
quantitative des denrées alimentaires	60	121	1969
- Toujours le problème de la numération bactérienne	62	41	1971
La numération microscopique appliquée aux plaques de Petri		260	1972
— et Burkard, P.: A propos de l'analyse colimétrique des eaux par	00	200	1012
la méthode des membranes filtrantes	50	188	1959
— Des limites de précision de la méthode utilisant la technique		100	1000
des membranes filtrantes		292	1959
- et Münzhuber, A.: Un dispositif nouveau, simple et pratique		202	1000
d'infection continue		247	1953
- et Pongratz, E.: Trois ans d'analyses bactériologiques de lait ma-			1000
ternel	45	33	1954
Nußbaumer, M., siehe Hauser, E.			1001
Nyari, E., siehe Waltz, P.			
Tryung 2., stelle matez, 1.			
0			
Oledzka, R., siehe Krauze, S.			
Osman, A. Z., siehe Ismail, Ferial A.			
Osman-Ismail, F. und Solms, J.: Ueber die Bildung von Einschluß-			
verbindungen der Kartoffelstärke mit Aromastoffen	63	88	1972
verbindungen der Kartoffelstarke int Afomastoffen	03	00	1912
P P			
kan dina dina dia kanana dina dia kanana di kanana Kanana dina di kanana di kanan			
Padmoyo, M. und Baumgartner, E.: Die Bromierungsmethode zur			
Differenzierung der Sorbin- und Benzoesäure auf dem Papier-			
chromatogramm	54	432	1963
- und Högl, O.: Papierelektrophoretischer Nachweis der Verfäl-		102	1000
schung von Frauenmilch durch Kuhmilch	50	110	1959
— Papierelektrophoretischer Nachweis von Prolamin'in Reiseiweiß	52	29	1961
— Beiträge zu der Papierelektrophorese des Getreide-Eiweißes .	53	290	1962
— und Miserez, A.: Gelatinenachweis, besonders in Yoghurt und	00	200	1002
Quark, mit Hilfe der Papierelektrophorese	56	110	1965
— Ueber Identifizierung der in der Schweiz zugelassenen Gelier-	00	110	1000
und Verdickungsmittel durch Elektrophorese und Anfärbung auf			
Celluloseacetatfolien	58	31	1967
Painter, T. J. et Neukom, H.: Hydroxylation aromatique de l'acide		01	1001
caféique par la péroxydase	58	504	1967
Pause, G., siehe Mayer, K.		001	1001
Penso, G.: Les fermentations dirigées		530	1965
Peyer, E.: siehe Lüthi, H.	4	000	1000
Pfaendler, H. R., Stohler, W. und Schaub, H.: Versuche zur Rück-			
standsbestimmung von Aureomycin in Hühnereiweiß	64	257	1973
Pfaff, C.: Die Vitaminbildung der höheren Pflanze in Abhängigkeit		201	2010
von ihrer Ernährung	44	140	1953
Pfenninger, H., siehe Anderegg, P.			
- siehe Schur, F.			

	Band	Seite	Jahr
Piek-Faddegon, M., siehe Pilnik, W.			
Pieper, E. C.: Ein neues vollautomatisches Gaschromatographie-In-			
strumenten-System von Perkin-Elmer	63	72	1972
	00	14	1012
Pilnik, W.: Fraktionierte Wasserdampfdestillation ätherischer Oele	40	000	1055
von Zitrusfrüchten	46	229	1955
- und Faddegon, Marijke: Ueber den Nachweis eines Zusatzes von			
DL-Aepfelsäure zu Apfelsaft	58	151	1967
- und Piek-Faddegon, Marijke: Pektin als Synergist bei der Fett-			
oxydation	60	195	1969
- Ein empfindlicher Gärtest zur Entdeckung kleiner Menger	1		
Konservierungsmittel in Fruchtsäften	63	461	1972
— see Folstar, P.			
Pires, R., siehe Möhler, K.			
Plattner, E., voir Bosset, J. O.			
Pongratz, E., voir Novel, E.			
Portner, C.: Etude des différentes variétés d'eau et de leur comporte-			
ment avec les matières solides, par la mesure des pressions de		4.0=	1051
vapeur	45	165	1954
Potterat, M.: Une nouvelle technique de chromatographie sur papier	47	66	1956
— et Mottier, M.: Chromatographie des colorants sur plaques d'alu-			
mine	44	192	1953
- et Eschmann, H.: Application des complexones au dosage des			
sucres	45	312	1954
— — Un nouveau ballon-filtre	45	329	1954
- siehe Eschmann, H.			
— siehe Gygi, R.			
— voir Mottier, M.			
Prabuchi 4 I : Die Anwendung der Caschromatographie zur Be			
Prabucki, A. L.: Die Anwendung der Gaschromatographie zur Be-			
stimmung der Fettsäuren in natürlich vorkommenden Fetten		509	1960
- Die Beeinflussung des Körperfettes wachsender Küken durch die		475	1001
Beschaffenheit des Futterfettes			
— siehe Biedermann, R.			
— siehe Vogtmann, H.			
— siehe Wenk, C.			
Primault, B.: Rectification de la communication: Von den Fluorschä-			-100
den im Gebiet von Rheinfelden und Möhlin	48	198	1957
Pritzker, J. und Jungkunz, R.: Ueber einen Perforationsapparat für			
Extraktionen mit spez. leichten oder spez. schweren Lösungs-			
mitteln			
Pulver, H.: Ertrags- und Qualitätsverbesserung des Rapses durch			
Anbau-, Düngungs- und Erntemaßnahmen			
		110	
til Markett Brand of the algorithm of the statement of th			
rational programmer and the control of the control			
performance Report Report to the property of the control of the co			
Ragnarson, V., siehe Hadorn, H.			
Rajzman, Anna: La teneur en diphényle des agrumes	58	195	1967
162			

	Band	Seite	Jahr
Ramuz, A.: Le contrôle de la radio-activité des denrées alimentaires			
en Amérique	54	549	1963
— voir Aubort, JD.			
— voir Beaud, P.			
— voir Matthey, E.			
Ranfft, K., siehe Gerstl, Rosemarie			
Rattenberger, E., siehe Hoffmann, B.			
Raunhardt, O. und Neukom, H.: Ueber Veränderungen der Pektin-			
stoffe von Aepfeln und Birnen während des Reifeprozesses	55	446	1964
Raymond, P.: Détermination du saccharose et du lactose dans le			
chocolat	46	246	1955
Regamey, R., voir Decker, C.			
— voir Golaz, P.			
Rentschler, H.: Nachweis von Hybridenwein im Wein aus Vinifera-			
Reben	50	533	1959
- Kritische Betrachtungen zum Nachweis eines Zucker- bzw. Sprit-			
zusatzes zu Wein auf Grund des Gehaltes an Glycerin und			
2,3-Butylenglycol (Verfahren Rebelein)		521	1961
- Die Ueberprüfung der Naturreinheit von Orangensäften und ihren			
Konzentraten	55	501	1964
- Ueber den Nachweis der chemischen Konservierung von Weinen			
mit Pyrokohlensäure-Diäthylester	56	265	1965
— Was ist Sauser	61	322	1970
- und Hauser, F.: Zur qualitativen Prüfung der für die Schönung			
von Getränken verwendeten Gelatinen	46	405	1955
- und Tanner, H.: Die Verwendung von Ionenaustauschern zur Be-			
handlung fehlerhafter Branntweine	44	507	1953
- Ueber die Zusammensetzung der Fruchtsäuren von schwei-			
zerischen Obstsäften (I)	45	142	1954
— Ueber den Nachweis von Gluconsäure in Weinen aus edel-			
faulen Trauben		200	1955
— Ueber Polyphenole der Kernobst- und Traubensäfte (I)	47	28	1956
— Die chemisch-analytische Unterscheidung zwischen natur-			
reinen und gezuckerten Weinen		10	1958
Betrachtungen zur Verwendung der Begriffe «naturrein» und		100	
«natürlich»	60	371	1969
und Brunner, M.: Zur Identifizierung der für rote Hybriden-		212	1001
traubensäfte und -Weine charakteristischen Anthocyanfarbstoffe		312	1961
- und Dejung, P.: Die Zuckerbestimmung mittels Komplexon		000	1055
nach Potterat-Eschmann in süßen und vergorenen Getränken		238	1957
— siehe Lehongre, Geneviève			
— siehe Lüthi, H.			
— siehe Matthey, E.— siehe Tanner, H.			
Reymond, D., Müggler-Chavan, F., Viani, R. et Egli, R. H.: Carac-		101	
tères analytiques de l'arome du thé noir	57	484	1966
- von Daniel, K.			

	Band	Seite	Jahr
Riemersma, J. C. und Heslinga, F. J. M.: Ueber die Papierchromatographie wasserlöslicher Farbstoffe	51	94	1960
Sterinen aus Tier- und Pflanzenfetten	49	115	1958
Ries, H.: Die Grundlagen der Bekämpfung des Rinderabortus Bang		270	1956
Rippstein, S., siehe Bäumler, J. Ritter, W.: Ergebnisse neuerer Forschungen über die Ernährung der		210	1900
Milchsäurebakterien	45	38	1954
Ermittlung des Milchanteils in Lebensmitteln	68	240	1977
Ritzel, G., siehe Seiler, H.: Roethlisberger, A.: Wie alkoholische Weingärung mit Hilfe von			
Methylenblau mikroskopisch kontrolliert werden kann Rollier, H., voir Aubort, JD.		478	1958
Romann, E. und Staub, M.: Hydroxymethyl-furfurol in Honig.	52	44	1961
 — siehe Battaglia, R. — siehe Schmidlin-Mészáros, Jolanda 			
— siehe Staub, M.			
Roos, F., Lütt, K. und Gamper, E.: Bestimmung von DNOC (2-Me-	100		
thyl-4,6-dinitrophenol) in Kartoffelknollen	65	479	1974
dung von chlorierten Kohlenwasserstoffen im Haushalt	63	108	1972
en poudre par spectrophotométrie d'absorption atomique		206	1972
Rosenthaler, L.: Farbenreaktionen von Alkoholen und Ketonen mit			
fuchsinschwefliger Säure	. 49	237	1958
- Ueber ein Verfahren zur Bestimmung des Stickstoffs organi-		z medual	
scher Verbindungen	51	391	1960
- und Vegezzi, G.: Ueber Farbreaktionen von Ketonen	44	475	1953
 Farbreaktionen von Aldehyden		178	1954
lystyrol und in Milchprodukten		440	1977
- Rückstände von Vinylchlorid-Monomer in Lebensmitteln und			
deren Verpackungen	. 68	550	1977
mer in Speiseölen		507	1975
Rossi, G. L., siehe Zuber, R.	The state of		
Roth, M., voir Hubmann-Ballabey, B.			
Roth, W. und Ferrati, U.: Zur Prüfung der Feuergefährlichkeit von		a yayan e	
Aerosolen	. 52	433	1961
Rothenbühler, A., siehe Hänni, H. Roulet, M.: Der Gesamtkreatiningehalt von Rindfleisch — ein Quali-	3.1		
tätsmerkmal?			
— siehe Bickel, H.			
— siehe Schoch, W.			
Roulet, M. A.: Les Vitamines du sol et leur action sur les végétaux	45	12	1954
Romer, m. 21 Les vitammes du soi et leur action sur les vegetaux	10	12	1001

	Band	Seite	Jahr
Rüedi, W. F., voir Monnier, D.			
- voir Wenger, P. E.			
Rüegg, R., siehe Isler, O.			
Rüetschi, W., siehe Ruf, H.			
Ruf, F.: Polyphosphate in Lebensmitteln	48	451	1957
- Bemerkungen zur Chemie und Pharmakologie der Metaphosphate	49	479	1958
- Glandorf, K. und Gehrig, O.: Zum Nachweis von Mono- und			
Polyphosphaten in «phosphatfrei» bezeichneten Mitteln zur Ver-		loig- th	1356
hinderung der Blutgerinnung und zur Brühwurstherstellung.	51	533	1960
Ruf, H., Rüetschi, W., Zimmermann, P. und Mosca, C.: Zur Frage			
der Anwendung verschiedener Methoden der Kennzeichnung von	E 4	114	1062
Heizöl Extraleicht, insbesondere im Falle von Leckverlusten Ruffy, J.: Zum Rücktritt von Prof. Dr. O. Högl als Chef der Le-	54	114	1963
bensmittelkontrolle am Eidg. Gesundheitsamt	53	329	1962
— siehe Högl, O.	00	545	1004
Rutczyńska-Skonieczna, Eugenia Maria and Nikonorow, M.: Effect			
of dose and period of administration of oxytetracycline (OTC) to			
hens upon the level of that antibiotic in eggs, meat and giblets.			
Hygienic evaluation of these products	57	377	1966
Rutishauser, R.: Verluste von Kaliumjodid (KJ) in feuchtem Salz .	55	55	1964
Ryser, P.: Pufferfreie Isotachophorese von Anionen	67	56	1976
Saba, R., Monnier, D. et Khalil, F.: Dosage colorimétrique du p-		201	
nitro-benzaldéhyde (PNB)	91	381	1900
lyophilisation du jus d'orange	64	90	1973
Saucy, G., siehe Isler, O.			1010
Sedky, K. H., siehe Ismail, Ferial A.			
Seher, A. und Arends, W.: Ueber die Bestimmung der Jodzahl		1	1957
Seibold, H., siehe Benk, E.			
Seiler, H.: Methoden zur Bestimmung von Metallionen in Lebensmitteln	63	180	1972
- Schlettwein-Gsell, Daniela, Brubacher, G. und Ritzel, G.: Der			
Mineralstoffgehalt von Kartoffeln in Abhängigkeit von der Zu-			
bereitungsart	68	213	1977
— — — Der Mineralstoffgehalt von Muskelfleisch in Abhän-	A-SMA	sandte.	11-2-46
gigkeit von der Zubereitungsart	68	523	1977
- siehe Schlettwein-Gsell, Daniela	-	100	1005
Selby, J. W.: Vacuum packaged cured meats	56	162	1965
Senften, H.: Arsen als Spurenelement in Wasser	64	152	1973
Senshu, T. und Landis, J.: Ueber die Proteinsynthese von Pansen- mikroorganismen in vitro	55	441	1964
Siegenthaler, E.: Reaktivierte Phosphatase in hochpasteurisiertem	00	441	1904
Schlagrahm und deren Nachweis	45	84	1954
Ein Beitrag zur Durchführung der Phosphataseprobe mit Na-	10	O.	1001
trium-p-Nitrophenylphosphat	47	1	1956
			1/5

	Band	Seite	Jahr
Siegenthaler, U.: Bestimmung der a-Amylase im Bienenhonig mit			
einem handelsüblichen, farbmarkierten Substrat	66	393	1975
— Eine einfache und rasche Methode zur Bestimmung der α-Gluco-		999	1910
		951	1977
sidase (Saccharase) im Honig		251	1911
— und Ritter, W.: Eine rasche DC-Methode zum Nachweis von		440	1000
Mono- und Disacchariden in Milchmischgetränken und Joghurt.	68	448	1977
Siegrist, JJ., siehe Wyler, O.			
Signer. R., siehe Gál, S.			
Sikorska, E. und Krauze, S.: Der Einfluß einiger Lebensmittel- und		100	1000
Kosmetika-Farbstoffe auf die Aktivität der Bernsteinsäure-Oxydase	53	182	1962
Simon, W.: Ueber die praktische Anwendung der Gaschromatographie		470	1960
- Methoden der modernen organisch-chemischen Analytik	56	226	1965
Solms, J.: Ueber die Bestimmung von Purin-5'-Nucleotiden mit	- (287)		
Carbazol	55	77	1964
- Purinribonukleotide in Nahrungsmitteln und ihre chemischen und			
biochemischen Reaktionen	56	536	1965
— siehe Deuel, H.			
— siehe Osman-Ismail, F.			
— voir Saint-Hilaire, P.			
Somogyi, J. C., Kopp, P. und Trautner, K.: Der Einfluß ionisieren-			
der Strahlen und chemischer Keimhemmungsmittel auf Keimung,			
Zuckergehalt und Verarbeitungsqualität von Kartoffeln	66	117	1975
Corrigenda	66	244	1975
- und Kündig, H.: Die Stabilisierung von polyensäurereichen Oelen			
und weitern Nahrungsfetten	52	104	1961
- siehe Becker, D. P.			
- siehe Dimpfl, D.			
— siehe Stransky, M.			
- siehe Trautner, K.			
Souci, S. W.: Ueber den Verderb von Citrusfrüchten und die Mög-			
lichkeit seiner technischen Verhinderung	56	529	1965
— Ueber die chemische Behandlung von Citrusfrüchten unter beson-		020	1000
derer Berücksichtigung der Verfahren zum Schutz gegen Verderb	57	43	1966
Sperlich, H., siehe Bergner, K. G.		10	
Sprenger, M., siehe Habegger, M.			
Srebrnik-Friszman, S. et Charon, C.: Les émulsifs non ioniques dans			
les denrées alimentaires	61	220	1970
	01	440	1910
Sulser, Hans: Anwendung der Papierchromatographie auf lebens-	AE	951	1054
mittelchemische Probleme (V)	45	251	1954
— Anwendung der Papierchromatographie auf lebensmittelchemi-	45	510	1054
sche Probleme (VII)	45	518	1954
- Ein Beitrag zur Technik der Radial-Papierchromatographie	47	149	1956
— Ueber die Bestimmung der Jodzahl nach Wijs	48	5	1957
- Nachweis der Bestandteile von hydrophilen Gelier- und Verdik-	TUTAL	ugu kupi	10==
kungsmitteln	48	19	1957
- Eine neue Form der Kreispapierchromatographie (Halbkreis-	Bette of	ndergat	doctory.
technik)	48	117	1957
[1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1]			

	Band	Seite	Jahr
 Die Radialpapierchromatographie auf dem Gebiet der Fette und Lipoide: Die höheren Fettsäuren Quantitative Radialpapierchromatographie mit dem Spektralli- 	49	264	1958
nien-Photometer	49	344	1958
Fettsäuren mit dem Mikrophotometer	50	275	1959
grammen in der Radialpapierchromatographie		287	1959
Aminosäuren in Lebensmitteln	52	299	1961
stimmung von Metallspuren in Lebensmittelfarbstoffen	57	66	1966
mittelchemische Probleme (IV)	44	79	1953
- Die Unterscheidung von Tier- und Pflanzenfetten	48	248	1957
- Die Bestimmung des Isopropylätherextraktes in Lebensmittel-			
farbstoffen	51	180	1960
- und Keskin, H.: Anwendung der Papierchromatographie auf		nii letanga'v	
lebensmittelchemische Probleme (VI)	45	295	1954
- siehe Zimmerli, B.			
Sulser, Heinz und Mohler, H.: Bewertung getrockneter Lebensmittel. Ein Test zur Bestimmung von Zell- und Strukturveränderungen			
		134	1964
		194	1904
- und Lüthy, H.: Physikalisch-chemische Untersuchungen an		201	1004
durch Gammastrahlen veränderter Zellulose		264	1964
Inhaltsstoffe in Fleischextrakten des Handels		157	1967
		101	1907
— — Zur Frage des Nachweises von Extrakten und Würzmitteln			
der Suppenindustrie mittels Aminosäure- und Dipeptid-Bestim-			
mungen	64	238	1973
Suter, H.: Die Bestimmung des Wassergehaltes von Mehl	66	238	1975
- und Hadorn, H.: Die Untersuchung von Mayonnaise mit spezieller			
Berücksichtigung der Eibestandteile	47	205	1956
Flammenphotometrische Natriumbestimmung in diätetischen			
Produkten	51	107	1960
- Der Nachweis von künstlichen organischen Farbstoffen in			
Orangenschalen	51	293	1960
— siehe Hadorn. H.		200	1000
경기 기계			
Sch			
Schär, J., siehe Streuli, H.			
Schär, M., siehe Stransky, M.			
Schaub, H., siehe Pfaendler, H. R.			
ochumb, 11., siene I fachulei, 11. K.			
Schenk, P. und Scherz, R.: Bestimmung des α-Aminostickstoffs freier		404	1005
Aminosäuren durch Decarboxylierung mit Ninhydrin	56	484	1965
- siehe Sulser, H.			
Scherrer, A., siehe Thomann, O.			
			4 4 5

	Band	Seite	Jahr
Scherz, R., siehe Schenk, P.			
Schetty, O., voir Monnin, J.			
Schlatter, Ch.: Bedeutung der Umweltkontamination mit Blei für			
Mensch und Tier	66	51	1975
- Schadstoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft	67	200	1976
— siehe Knutti, R.			
Schlegel, W.: Gesetzliche Regelung der Verwendung von Aromen . Schlettwein-Gsell, Daniela und Seiler, H.: Analysen und Berechnun-	60	444	1969
gen des Gehalts der Nahrung an Kalium, Natrium, Calcium,			
Eisen, Magnesium, Kupfer, Zink, Nickel, Cobalt, Chrom, Man-			
gan und Vanadium in Altersheimen und Familien	63	188	1972
— siehe Seiler, H.			
Schlunegger, U. P., siehe Bäumler, J.			
Schmid, L.: Crackprodukte von Fettbegleitstoffen		507	1962
- Crackprodukte von Fettbegleitstoffen		493	1963
— Derivate der sogenannten Königinnensubstanz	56	269	1965
Schmidlin-Mészáros, Jolanda: Eine Nahrungsmittelvergiftung mit Lu-	CA	104	1072
pinenbohnen	04	194	1973
— und Romann, E., Eine accidentelle Vergiftung von Kühen mit Endosulfan (Thiodan)	62	110	1971
— Gyromitrin in Trockenlorcheln (Gyromitra esculenta sicc.)		453	1974
Schneeberger, H. und Schürch, A.: Ueber die Verwendung von Re-	00	100	1011
serpin als Zusatz zum Futter landwirtschaftlicher Nutztiere.	50	523	1959
Schnetzer, H. L.: Ueber die Beständigkeit des Carotins in frischem		V Toba	
und künstlich getrocknetem Gras	45	90	1955
- Ueber die proteolytische Aktivität von Handelspepsin	55	455	1964
- und Hasler, A.: «Harmonische» Düngung und Karotingehalt in			
grünen Pflanzen	49	398	1958
Schoch, H., siehe Eder, F.			
— siehe Müller, R.		T granic	
Schoch, W.: Ueber die Bereitung von Silage aus frischen Malztrebern	48	513	1957
— und Roulet, M.: Die Dauer der Inversion von Saccharoselösungen			
	40		1050
mung	40	443	1958
— voir Lipka, Z.			
— siehe Matthey, E.			
Schreiber, B.: Bestimmung von Schwermetallspuren in organischem			
Material durch Röntgenfluoreszenzanalyse nach Anreicherung			
mit Dithiocarbamaten	68	488	1977
Schröder, K., Terplan, G. und Kotter, L.: Fremdstoffproblem im			
Lebensmittel tierischer Herkunft unter spezieller Berücksichtigung			
der Antibiotika und Chemotherapeutika	68	17	1977
Schumacher, E.: Einsatz der Massenspektrometrie in der chemischen	19 5/6		1000
Analytik	54	456	1963
— Die Rolle der analytischen Chemie in der Hochschulausbildung.	67	21	1976
Schüpbach, M., siehe Buxtorf, U.P.			

	Band	Seite	Jahr
Schur, F., Anderegg, P. und Pfenninger, H.: Serologischer Nachweis einer Mitverwendung von Mais oder Reis bei der Bierherstellung — Pfenninger, H. und Narziss, L.: Zur Analytik der Malto-Saccha-	68	538	1977
ride	64	115	1973
— siehe Anderegg, P.		110	1010
Schürch, A.: Ein Respirationsapparat für Gesamtstoffwechselver-			
suche an Ratten	46	509	1955
Die Wirkung hoher Kupfergaben auf die Lebendgewichtszunahme	10	000	2000
bei Mastschweinen	47	458	1956
— Gedanken zur Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung	63	97	1972
— Barboriak, J. und Findrik, M.: Neuere Erfahrungen mit der kolori-	00	01	1012
metrischen Chromoxydbestimmung	45	66	1954
— siehe Biedermann, R.	10	00	1001
— siehe Schneeberger, H.			
— siehe Vogtmann, H.			
— siehe Wenk, C.			
Schütz, E.: Beitrag zur maßanalytischen Borbestimmung in Dünge-			
mitteln mit Hilfe von Ionenaustauschharzen	44	213	1953
Schwab-von Büren, H., siehe Streuli, H.		210	1000
Schwarzenbach, G.: Säuren und Basen — Geschichte und analytische			
Bedeutung	64	22	1973
Schwarzenbach, R.: Flüssigchromatographische Zuckertrennung		64	1977
Schweiger, A., siehe Baudner, S.		0.1	20
Schweizer, H.: Ueber die Bildung von «off flavour» bei der Lage-			
rung walzengetrockneter Weizenmehle	64	104	1973
St.			
Stähli, H.: Ueber die Bestimmung der Jodzahl	46	121	1955
Stamm, W.: Untersuchungen über die Verträglichkeit von Süßmost.	50		1959
Stampbach, H., siehe Hulstkamp, J.			
Staub, M.: Ein einfacher Apparat zur Entnahme von Bombage-Gasen	45	108	1954
- Die Lebensmittelkontrolle in den Kantonen	46	489	1955
- Vorschläge zur Beurteilung von Kunststoffen für die Lebens-			
mittelindustrie	49	1	1958
- und Furrer, H.: Die Nikotin- und Teerbestimmung im Tabakrauch	44	371	1953
— — Die Prüfung von Nikotinfiltern	44	472	1953
— — Tabakuntersuchungen (IV)	45	473	1954
— Tabakuntersuchungen (V)	48	94	1957
- und Hoffmann, Fanny: Untersuchungen an synthetischem Oli-			
venöl (III)	55	242	1964
- und Krähenbühl, R.: Der Wässerungsnachweis in gekochter Milch	45	477	1954
- und Romann, E.: Eine einfache, halbquantitative Glutamin-			
säurebestimmung	53	272	1962
- und Widmer, Rose: Untersuchungen an synthetischem Olivenöl	49	61	1958
- Untersuchungen an synthetischem Olivenöl (II)	50	77	1959
— siehe Dannacher, Sabine			
— siehe Furrer, H.			

	Band	Seite	Jahr
- siehe Jakober, P.			
— siehe Romann, E.			
— siehe Streuli, H.			
Steiger, G., voir Bosset, J. O.			
Stein, J., siehe Hostettler, H.	CO	450	1000
Steindler, M.: Fettbestimmung im Milchersatzfutter	60	452	1969
terfärbung bei Geflügel nach Verfütterung synthetischer Caro-			
tinoide	48	445	1957
Steiner, K., siehe Müller, U.		110	1001
Stijve, T.: Contribution à l'analyse des résidus formés pendant la			
fumigation par l'oxyde d'éthylène	60	373	1969
- The determination and occurrence of hexachlorobenzene residues	62	406	1971
— and Cardinale, E.: Esterase inhibition technique for the detection			
of organophosphorus pesticides on thin-layer chromatograms .	62	25	1971
- On the residues associated with the use of technical grade			
BHC with special reference to the occurrence and determination	CO	140	1070
of three pentachlorocyclohex-1-ene isomers		142	1972
— Confirmation of identity of heptachlor residues by hydroxy derivatization on thin-layers of aluminium oxide	63	308	1972
— Formation of 2-acetoxyethanol in cocoa beans and cocoa pow-		500	1014
der during treatment with ethylene oxide	63	467	1972
- The determination of chlorinated pesticide residues by en-		31 1	
trainment distillation with water	64	415	1973
- Rapid determination of chlorinated pesticides, polychlorinated			
biphenyls and a number of phosphated insecticides in fatty foods		131	1974
— — Selenium and mercury content of some edible mushrooms .	65	476	1974
- Kalsbach, Renate und Eyring, G.: Determination and occurrence			
of etylene chlorohydrin residues in foodstuffs fumigated with		402	1076
ethylene oxide	67	403	1976
ferent species of fungi		209	1974
Stohler, W., siehe Pfaendler, H. R.	00	200	1011
Stoll, K., Kocher, V., Gerber, H. und Bussmann, A.: Untersuchungen			
an Lageräpfeln (I—III)		172	1958
Stoll, U.: Nachweis und Bestimmung des Sorbits in Früchten	58	56	1967
— Das Verhalten des Sorbits in Kernobstfrüchten	58	145	1967
- Stärkebestimmung und Stärkeverlauf in Aepfeln	60	257	1969
Stoutjesdijk, Wil, siehe Riemersma, J. C.			
Strack, Ch., siehe Hadorn, H.			
— siehe Zürcher, K.			
Strahlmann, B.: Ludwig Rudolf von Fellenberg (1809—1878). Ein			
Berner analytischer Chemiker von europäischem Ansehen — Lebensmittelchemie in der Schweiz an der Wende vom 19. zum		372	
20. Jahrhundert		459	
— Lebensmittelzusätze in der Schweiz		4	1968
Die rechtliche Behandlung der Zusätze zu Milch und Milchpro-			fair w
dukten in der Schweiz		199	1968

	Band	Seite	Jahr
 Die Erfindung des Schmelzkäses Die Entwicklung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen über 	59	452	1968
Schmelzkäse in der Schweiz	59	545	1968
- Rechtliche Bestimmungen über Zusätze zu Getreidemehlen in der Schweiz.	60	138	1969
— Die Entwicklung des Lebensmittelrechts in der Schweiz	60	343	1969
— Die Anfänge der Lebensmittelwissenschaft in Bern	61	123	1970
Die Entwicklung der Konservierungsmethoden in der Schweiz	61	348	1970
— Die Anfänge der analytischen Chemie in der Schweiz	63	32	1972
— Entdeckungsgeschichte antimikrobieller Konservierungsstoffe für	00	02	1012
Lebensmittel	65	96	1974
- Analytische Chemie und Lebensmittelgesetzgebung in Deutschland	C.T	00	1076
und der Schweiz in historischer Sicht	67	82	1976
Stransky, M., Schär, M., Kopp, P. M. und Somogyi, J. C.: Untersuchungen über den Nähr- und Wirkstoffgehalt der Mahlzeiten der			
Mensen der Universität Zürich und der Eidg. Technischen Hochschule Zürich	66	400	1975
Strauss, D.: Ueber Untersuchungen an Tomatenprodukten	60	259	1969
Streiff, K., siehe Steinegger, P.	00	409	1909
Streuli, Brigitt, siehe Gsell, Daniela			
Streuli, H.: Zum Nachweis einer Solubilisierung von Kakaopulver.	44	73	1953
— Elution farbiger Flecken von Papierchromatogrammen	46	340	1955
- Ueber chemische Veränderungen von Zuckern durch Kathoden-		010	2000
strahlen (I—III)	47	221	1956
Ueber chemische Veränderungen von Zuckern durch Kathoden-			
strahlen (IV—V)	48	224	1957
- Abiotischer Lebensmittelverderb	51	166	1960
- Qualitätskontrolle als Teil eines Regelvorganges	61	365	1970
— Mehta, N. C., Müller, M. und Deuel, H.: Polysaccharide im Boden — und Schär, J.: Zur Bestimmung des Schalengehaltes in gebroche-	49	396	1958
nem Kakaokern	44	270	1953
- Schwab-von Büren, H. und Heß, P.: Methodik der Fettbestim-			
mung in Roh- und Röstkaffee	57	142	1966
- und Staub, M.: Ueber die Erreger der «Brotkrankheit» (I-III) .	46	312	1955
Stucki, K. und Kämpf, R.: Beitrag zur Bestimmung des ätherischen Oeles in Arzneidrogen durch kontinuierliche Wasserdampfdestil-			
lation	68	530	1977
Stumm, W., siehe Zehender, F.		000	
Sturm, W.: Vacuum packaging of coffee in flexible foil laminates .	56	157	1965
— und Thaler, H.: Zur Problematik der Bestimmung von Ammoniak	2.15		
in Braunen Lebkuchen und zur Bedeutung von Ammoniumhydro-	00	150	1000
gencarbonat für deren Herstellung	66	159	1975
nto reach feach and a light of the other productions of the other and the contract of the cont			
The state of the s			
Tamm, Ch.: Isolierung und Strukturaufklärung von Naturstoffen .	57	424	1966
Tanner, H.: Die Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Ge-		The state of	
tränken, Konzentraten und Essigen	54	158	1963
			171
			1/1

	Band	Seite	Jahr
 Ueber den Einsatz der Maischeerwärmung für die Bereitung von Rotweinen und Spirituosen	61	324	1970
sionsprodukte	63	60	1972
tränken und in Aromadestillaten enthaltenen Aethylalkohols — und Rentschler, H.: Ueber die Zusammensetzung der Fruchtsäuren		480	1964
von schweizerischen Obstsäften (II)	45	305	1954
 — Der Polarograph als Hilfsmittel für Getränkeanalysen (II) — Ergänzungen zum Nachweis von Hybridentraubensäften und 		209	1955
-weinen	51	130	1960
Temperli, A., siehe Mayer, K.			
Tempus, P.: Purinbasen in Fleischextrakten, Hefeextrakten und		(1) SEGMA	
Eiweißhydrolysaten		351	1956
chromatographie		527	1955
Terrier, J.: Le dosage indirect de l'eau dans les produits sucrés, tels que le miel, la confiture, le glucose industriel, les extraits con-			
centrés de fruits et la purée de tomate	44	302	1953
 Le dosage du sel dans le pain	44	403	1953
cendres dans le pain ordinaire	45	111	1954
- Le dosage indirect de l'eau dans les produits sucrés		496	1954
— Sur la détermination du degré d'acidité des farines		255	1955
Thaler, H.: Das Filtrieren der Rohfaser		251	1955
— und Gieger, U.: Zur Bestimmung der Gesamtascorbinsäure in Wein		473	1967
— Lippke, G. und Lemelson, D.: Ueber das Vorkommen von Mannit		372	1970
— siehe Sturm, W.		312	1910
Thomann, O.: Prinzipien bei der hygienischen Beurteilung von Le-		200	1059
bensmitteln, insbesondere roher Frucht- und Gemüsesäfte .	. 44	308	1953
— Das Membranfilter in der Wasserbakteriologie	45	62	1954
 Das Membranfilter in der Wasserbakteriologie und Scherrer, A.: Die titrimetrische Bestimmung der freien Koh- 		477	1957
lensäure in Wasser		186	1959
Tinner, H.: Die Zucker der Johannisbrotbaumfrüchte (Karube). Tonet, Nelly: Note préliminaire sur l'utilisation de l'électrophorèse à haute tension comme technique complémentaire d'identification		366	1960
des colorants hydrosolubles		201	1969
à lèvres		443	1975
tose- und Saccharosegehalts in verschiedenen Kartoffelsorten			
während der Lagerung	. 63	240	1972

	Band	Seite	Jahr
Türler, M. und Högl, O.: Identifizierung von Organozinnstabilisatoren in Polyvinylchlorid durch Dünnschichtchromatographie.		123	1961
U			
Uebersax, P.: Quantitative gaschromatographische Vitamin-E-Bestim-			
mung in Futtermitteln	61	254	1970
- Ueber die Gehalte an K, Na und Mg in Trockenmilchprodukten	62	80	1971
 Neuere Methoden der Analytik von Tocopherolen Versuche zur Vereinfachung der Herstellung flüchtiger Derivate 	63	469	1972
für die Gaschromatographie von Aminosäuren	65	157	1974
pherol in Getreide und Grünmehlen	63	478	1972
Ulrich, R.: Contribution de la biochimie et de la physiologie à			
l'amélioration des traitements industriels des fruits frais	56	527	1965
Urech, P.: Beitrag zum Problem der Spurenanalyse	49	442	1958
van Buren, J. und Neukom, H.: Versuche zur Isolierung eines Pro- anthocyanidins aus Aepfeln	56	303	1965
van der Velden, H.: Modern methods of pesticide residue analysis. — see Welboren, J. Th. Van Straten, S., see Wientjes, A. G.	63	153	1972
Vegezzi, G.: Reinigung acroleinhaltiger Branntweine durch Destilla-			
tion und Rektifikation	46	41	1955
Vetsch, U.: Einfache und gleichzeitige Bestimmung von lebenden und			
toten Mikroorganismen mit Hilfe der Membranfiltermethode. — und Lüthi, H.: Technische Verbesserung der zweidimensionalen	60	206	1969
Papierchromatographie	49	29	1958
Rotweinen	55	93	1964
— siehe Mayer, K. Veulemans, A., voir Lambion, R. Veyrat, G., voir Vogel, J.			
Viani, R. et Horman, I.: Composition de l'arome de yogourt — voir Daniel, R.	64	66	1973
— voir Reymond, D. Vodoz, Ch. A.: Arômes et toxicologie		434	1969
durs par chromatographie en phase gazeuse	58	454	1967
chromatographie sur couche mince	63	453	1972
			470

	Band	Seite	Jahr
— et Deshusses, J.: Dosage de l'acide éthylène-diaminetétracétique (EDTA) dans les denrées, dans les vins notamment		175	1962
- Recherche et dosage des ammoniums quaternaires dans les			
produits laitiers	53	179	1962
— Sur la teneur de vins en zinc	53	269	1962
- Dosage de l'ortho-phénylphénol dans les fruits	54	330	1963
— Recherche et dosage du diphényle dans les agrumes par chro-			
matographie en phase gazeuse		84	1964
Description de phase gazeuse	33	04	1301
— Dosage polarographique des résidus de 2,6-dichloro-4-nitro-		151	1004
aniline (dichloran) dans les fruits	55	151	1964
- Identification et dosage des anti-germes (1-naphtylacetate de			
méthyle, IPC, CIPC) dans les pommes de terre par chromato-			
graphie en phase gazeuse		29	1965
— Identification des acides déhydroacétique, sorbique, benzoïque,			
ortho-chlorobenzoïque, para-chlorobenzoïque, salicylique; des			
esters méthylique, éthylique, propylique et butylique de l'acide			
para-hydroxybenzoïque par chromatographie en phase gazeuse.		35	1965
— Dosage du maltol (méthyl-2-hydroxy-3-pyrone) par chroma-		rgr, T	
tographie en phase gazeuse		41	1965
 Dosage polarographique de faibles quantités d'acide benzoïque; 		11	1000
application de la méthode au dosage de l'acide benzoïque dans le		60	1005
lait normal et les yoghourts		63	1965
Modification de la méthode de dosage du diphényle dans les			
agrumes par chromatographie en phase gazeuse		185	1965
- Floriani, R. et Berner, Ch.: Identification des amines contenues			
dans les teintures pour cheveux		107	1968
— et Monnier, D.: Séparation et dosage de traces de zinc par polaro-			
graphie à rayons cathodiques, pertes et contaminations	. 52	539	1961
— voir Corvi, Cl.			
— voir Mérat, E.			
Vögeli, H.: Die Charakterisierung des Hefeproteins mit Hilfe der Pa-			
pierchromatographie		471	1958
Vogtmann, H., Prabucki, A. L., Biedermann, R. und Schürch, A.:		1.1	1000
Ueber Veränderungen im Fettsäuremuster des Milchfettes beim Weideaustrieb		441	1000
	. 59	441	1968
— siehe Biedermann, R.			
Volkart, H., siehe Forster, H.		Again.	hin st
Vollaire-Salva, J.: L'analyse du glucose industriel	. 46	58	1955
Völlm, P., siehe Battaglia, R.			
87 77			
2005년 1일			
Wagner, H.: Dünnschichtchromatographie	. 51	416	1960
Wakker, Ch.: Expériences acquises dans le domaine de l'analyse par	rie W		
fluorescence de rayons X		465	1977
Waltz, P. und Häusermann, M.: Untersuchungen zur Rauchmetho-	- CALANT		
dik (II)		303	1960
- Untersuchungen zur Rauchmethodik (III)		325	1960
		g lund	
474			

	Band	Seite	Jahr
— Untersuchungen zur Rauchmethodik (IV)	52	245	1961
- und Nyari, E.: Photometrische Nikotinbestimmung in Tabak		150	1050
und Tabakrauch	50	159	1959
— — Untersuchungen zur Rauchmethodik (I)	50	166	1959
genüber Spriten und Spirituosen	50	493	1959
 Beitrag zur Bestimmung der Fluoreszenz in Spriten Spektrophotometrische Messungen der Lichtdurchlässigkeit bei 	54	35	1963
reinen und verunreinigten Spriten im ultravioletten Wellenbereich		496	1963
- Kampfernachweis in Sprit	56	87	1965
- Spektralphotometrischer Nachweis von kleinen Mengen Benzol in			
Spriten und ihre Zulässigkeit im absoluten Alkohol	56	459	1965
Spriten und Branntwein	60	271	1969
Wehrli, S.: Zur Methodik der Alkoholbestimmung im Blut.	45	123	1954
Weilenmann, H. R.: Spritzmittel-Rückstände. Ergebnisse der Markt-	. 4	120	1001
kontrollen 1956 bis 1965 der Pestizid-Abteilung	57	1	1966
Weiss, H. U.: Ueber gegenwärtig in der Seifenindustrie aktuelle	Jan Jan		2000
analytische Probleme	49	448	1958
Welboren, J. Th. and van der Velden, H.: Screening method for the	- 21 (1)		v=000
determination of the freezing point of milk	65	151	1974
Wenger, F.: Potentiometrische Titration von Antioxydantien mit	alapera (i	1994	
Cer(IV)-sulfat	45	185	1954
Berichtigung	45	426	1954
- Antioxydantien in Fetten und Oelen (II-III)	45	364	1954
— siehe Högl, O.			
Wenger, P. E., Monnier, D. et Rüedi, W. F.: Etude critique du dosage			
de l'alcool dans le sang	45	528	1954
Wenger, R. und Högl, O.: Molybdan als Spurenelement in unserer			
Ernährung	59	525	
— — Molybdän als Spurenelement in unserer Ernährung (II) Wenk, C., Prabucki, A. L. und Schürch, A.: Beschreibung einer Ap-	62	1	1971
paratur zur automatischen Durchführung von Respirationsver-			
suchen an Schafen und Schweinen	61	378	1970
Weymuth, H., siehe Blumenthal, A.			
Wicki, J., siehe Adam, F.			
Widell, A., siehe Kolar, K.			
Widmer, Rose, siehe Staub, M.			
Wientjes, A. G., Maarse, H. und Van Straten, S.: A gas chromato-			
graphic procedure for measuring the isostatic permeation of vola-		16.8	
tile aroma components of food through packaging films	58	61	1967
Wierzchowski, J.: Evaluation of the fitness for consumption of fish			
and some fish products	61	207	1970
- and Fuks, T.: The free amino acids as chemical indices of de-			
composition in fish	58	266	1967
- und Witkowski, H.: Untersuchungen über die papierchromato-	A Dieta		
graphische Bestimmung niedriger flüchtiger Fettsäuren der Fische	57	101	1966
— siehe Dabrowski, T.			

	Band	Seite	Jahr
- siehe Doboszyński, T.			
— siehe Ganowiak, Z.			
Wilbrandt, W.: Probleme des biologischen Stofftransportes Wildfeuer, I. und Acker, L.: Ueber die Bestimmung von Carotinoi-	55	428	1964
den in Teigwaren und deren Rohstoffen	59	392	1968
metrie bei der Untersuchung natürlicher Aromen	60	450	1969
in Tabak mittels Atomabsorptionsspektrophotometrie — siehe Müller, U.	66	64	1975
Winter, M.: Ueber flüchtige Schwefelverbindungen der Erdbeere . Witkowski, H., siehe Wierzchowski, J. Wituszińska, B., siehe Ganowiak, Z.	54	520	1963
Woggon, H. und Köhler, Ursula: Zur polarographischen Bestimmung			
der Ascorbinsäure und ihrer Umwandlungsprodukte	54	95	1963
Wyler, O.: Formolzahlbestimmung auf potentiometrischem Wege	46	515	1955
- Untersuchungen an Sauerkraut und Sauerkrautsaft	47	424	1956
 Zweck und Aufgaben der Lebensmittelchemie bei der Fleischschau Erfahrungen mit neueren Untersuchungsmethoden zur Kontrolle 	53	511	1962
von Fleischwaren	55	487	1964
 Zur analytisch-chemischen Bewertung der Fleischwarenqualität Der Polyphosphatgehalt von Blutplasma und von damit herge- 	58	49	1967
stellten Brühwürsten	58	258	1967
prüfung der Naturreinheit von Gewürzextrakten und dgl — Soja-Eiweiß. Nachweis in Fleischwaren und in anderen Lebens-	58	444	1967
mitteln	59	401	1968
lichen Fleischwaren	62	279	1971
fleischfremde, tierische Eiweißarten			
Wyss, W., siehe Roos, F.			
Y			
Yter, C., voir Corvi, Cl.			
mitteln)	52	571	1961
Zehender, F. und Stumm, W.: Die Ozonbestimmung bei der Trink- wasseruntersuchung	44		1953

	Band	Seite	Jahr
- siehe Steinegger, P.			
Zimmerli, B,: Erfahrungen bei der Konzentrierung pestizidhaltiger			
Extrakte	64	528	1973
- Beitrag zur Bestimmung von Aflatoxinen mittels Hochdruck-			
Flüssigkeitschromatographie	68	36	1977
- und Marek, B.: Entwicklung einer gaschromatographischen Be-			
stimmungs- und Bestätigungsmethode für Hexachlorbenzolrück-		34.4.E. 11	
stände in Fetten und Oelen	63	273	1972
— Die Belastung der schweizerischen Bevölkerung mit Pesti-	0.4	450	1000
ziden	64	459	1973
— Modellversuche zur Kontamination von Lebensmitteln mit	CF		1074
Pestiziden via Gasphase	65	55	1974
mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie	66	362	1975
— und Sulser, H.: Erfahrungen bei der Bestimmung von chlo-	00	302	1975
rierten Biphenylen und chlorhaltigen Pestiziden	64	70	1973
— und Miserez, A.: Ueber die Verteilung der Rückstände von chlo-	0.1	10	1010
rierten Pestiziden in Käse	60	388	1969
- Sulser, H. und Marek, B.: Rasche Bestimmungs- und Bestätigungs-		000	1000
methode für Hexachlorcyclohexan	62	60	1971
— siehe Rösli, M.			
Zimmermann, G.: Papierelektrophoretische Identifizierung des zur			
Weißkäseherstellung verwendeten Rohmaterials	51	151	1960
Zimmermann, P., siehe Ruf, H.			
Zuber, R.: Pflanzennährstoffe aus der Atmosphäre	53	499	1962
- Die Bestimmung des Bleis in pflanzlichem Material mit Hilfe des			
Atomabsorptionsspektrophotometers	63	229	1972
- Bovay, E., König, H., Rossi, G. L. und Luginbühl, H.: Aufnahme			
und Akkumulation von Blei beim Schaf nach Fütterung mit kon-			
taminiertem Autobahnheu	68	112	1977
— siehe Fioravanti, P.			
— siehe Hasler, A.			
Zürcher, K.: Anwendung einer automatischen Methode zur Bestim-	05	0.0	1074
mung der Oxydationsstabilität von Oelen und Fetten	65	90	1974
— und <i>Hadorn</i> , <i>H.:</i> Apparatur zur Isolierung des ätherischen Oeles			
aus Gewürzen mit einer Vorrichtung zur Entnahme für GC-Untersuchungen	65	466	1974
tersuchungen	66	191	1975
— Gaschromatographischer Nachweis von organischen Säure-	00	101	1010
trägern in Backpulvern	66	379	1975
— Beitrag zur Analyse verschiedener Essigsorten und über die			
Problematik der Extraktbestimmung	66	426	1975
- Veränderung des Zuckerspektrums eines Sirups während der			
Lagerung	67	136	1976
- Neuere Methoden zur Untersuchung von Mandeln, Aprikosen-			
kernen, Haselnüssen und Erdnüssen	67	170	1976
— - Vergleichende Zuckerbestimmungen an Kraftnährmitteln und			
Frühstücksgetränken	67	379	1976
			477

		Band	Seite	Jahr
_	- Zur Problematik der Hydrolyse von Zuckern und Glucose-			
	sirup mit Salzsäure (Saccharose-Inversion)	68	200	1977
_	- und Strack, Ch.: Versuche zur Beurteilung der Zimtqualität			
	durch gaschromatographische Trennung des ätherischen Oeles .	65	440	1974
	– — Gaschromatographische Zuckerbestimmung. Herstellung und			
	gaschromatographische Trennung der Zucker-oxim-silylderivate .	66	92	1975
_	- siehe Hadorn, H.			

Für die Publikation der Tätigkeitsberichte zeichnet die Redaktionskommission nicht verantwortlich.

Les rapports d'activité n'engagent pas le Comité de rédaction.