

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 46 (1955)

Heft: 6

Register: Autorenregister = Table des auteurs

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.04.2025

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

Autorenregister

Table des auteurs

	Seite Page
<i>Achermann F.</i> : Verhinderung der Täuschung im Verkehr mit Lebensmitteln	475
<i>Bäumler J.</i> : Zur Identifizierung von Hypnotica und Sedativa in toxikologischen Analysen	431
<i>Bergner K. G.</i> : Beobachtungen an Diätwürsten	536
<i>Bosset E.</i> : Considérations sur la colimétrie des eaux	355
<i>Bovay E.</i> : Dosage de K, Ca, Mg, Na, dans les denrées végétales par spectropho- métrie de flamme. Dosage de N total par semi-microdistillation	540
<i>Dannacher Sabine</i> und <i>M. Staub</i> : Über die Bestimmung des Fleischgehaltes in Suppenpräparaten	163
<i>Decker C., Girardet A., Golaz P.</i> et <i>Regamey R.</i> : Appareil automatique multiple pour le dosage de la nicotine et des goudrons dans la fumée de cigarettes	178
<i>Desbaumes P.</i> voir <i>Deshusses J.</i>	
<i>Deshusses J.</i> : Les impuretés chimiques des denrées alimentaires	464
— et <i>Desbaumes P.</i> : Identification des matières colorantes des cosmétiques par chromatographie sur papier (eaux dentifrices, pâtes dentifrices, lotions di- verses)	193
— — : Dosage du perchloréthylène dans les fruits traités par cet hydrocarbure	233
— — : Identification des colorants des cirages et crèmes pour chaussures par chromatographie sur papier	258
— et <i>Isliker A.</i> : Dosage colorimétrique de l'acide paraoxybenzoïque et de ses esters	37
<i>Deuel H.</i> und <i>Hutschneker K.</i> : Ionenaustauscher (Aufbau, Eigenschaften und An- wendungen)	12
<i>Emmenegger T.</i> : Vergleichende Untersuchungen des Nachweises von <i>Escherichia</i> <i>coli</i> in Trink- und Flusswasser	415
<i>Eschmann H.</i> : Beitrag zur Bestimmung der diastatischen Kraft in Malz und Gerste	238
<i>Girardet P.</i> voir <i>Decker C.</i>	
<i>Golaz P.</i> voir <i>Decker C.</i>	
<i>Hadorn H.</i> und <i>Jungkunz R.</i> : Überprüfung der Methode von Janke und Jirak zur Erkennung der Alterung des Hühnereies	168
— und <i>Suter H.</i> : Zur Untersuchung diätetischer Nahrungsmittel. 4. Mitteilung: Über die Anwendung der komplexometrischen Zuckerbestimmung nach Poterat- Eschmann auf die biochemische Zuckertrennung nach van Voorst	341
<i>Haller P.</i> siehe <i>Uegezzi G.</i>	
<i>Hauser F.</i> siehe <i>Rentschler H.</i>	
<i>Högl O.</i> : Entwicklung und Grundsätze des eidg. Lebensmittelgesetzes	453
— siehe <i>Tempus P.</i>	
<i>Hutschneker K.</i> siehe <i>Deuel H.</i>	
<i>Isliker A.</i> voir <i>Deshusses J.</i>	
<i>Jucker H.</i> : Die Wirkung abgestufter Vitamin B ₁₂ - und Antibiotika-Zulagen auf Wachstum und Futtermittelverwertung, geprüft an Ratten und Kücken	288

<i>Jungkunz R.</i> siehe <i>Hadorn H.</i>	
<i>Kästli P.</i> : Die Auswirkungen der Lebensmittelgesetzgebung auf die hygienische Produktion von Milch und Milcherzeugnissen	483
<i>Krombach H.</i> : La législation alimentaire suisse vue de l'étranger	498
<i>Kufferath J.</i> : Recherche microbiologique des antiseptiques dans les produits vi- naigrés	525
<i>Lerch P.</i> voir <i>Neukomm S.</i>	
<i>Matthey E.</i> et <i>Ramuz A.</i> : Dosage de l'acide malique dans les moûts de vins par voie polarimétrique	503
<i>Melcher D.</i> : Probleme radioaktiver Verseuchung von Lebensmitteln	68
<i>de Meuron G.</i> : L'état actuel de la question des colorants pour denrées alimentaires	97
<i>Minder W.</i> : Über biologische Wirkungen ionisierender Strahlung (Kurze theo- retische Übersicht)	76
<i>Neukomm S.</i> et <i>Lerch P.</i> : Recherches sur la traversée de l'organisme par la diiodofluorescéine	183
<i>Novel E.</i> : Qu'en est-il des résultats obtenus par la méthode de l'anneau (Abortus- Bang-Ringprobe) dans les laits de mélange genevois	220
<i>Pilnik W.</i> : Fraktionierte Wasserdampfdestillation ätherischer Öle von Zitrus- früchten	229
<i>Ramuz A.</i> voir <i>Matthey E.</i>	
<i>Raymond P.</i> : Détermination du saccharose et du lactose dans le chocolat	246
<i>Regamey R.</i> voir <i>Decker C.</i>	
<i>Rentschler H.</i> und <i>Hauser F.</i> : Zur qualitativen Prüfung der für die Schönung von Getränken verwendeten Gelatinen	405
— und <i>Tanner H.</i> : Über den Nachweis von Gluconsäure in Weinen aus edel- faulen Trauben	200
<i>Schnetzer H. L.</i> : Über die Beständigkeit des Carotins in frischem und künstlich getrocknetem Gras	90
<i>Schürch A.</i> : Ein Respirationsapparat für Gesamtstoffwechselfersuche an Ratten	509
<i>Stähli H.</i> : Über die Bestimmung der Jodzahl	121
<i>Staub M.</i> : Die Lebensmittelkontrolle in den Kantonen	489
— siehe <i>Dannacher Sabine</i>	
— siehe <i>Streuli H.</i>	
<i>Streuli H.</i> : Elution farbiger Flecken von Papierchromatogrammen	340
— und <i>Staub M.</i> :	
Über die Erreger der «Brotkrankheit», I. Mitteilung	312
Über die Erreger der «Brotkrankheit», II. Mitteilung: Spezifische Eigen- schaften und Erreger	326
Über die Erreger der «Brotkrankheit», III. Mitteilung: Über die Amylasen aus fadenziehendem Brot isolierter Bacillusstämmen	334
<i>Tanner H.</i> und <i>Rentschler H.</i> : Der Polarograph als Hilfsmittel für Getränkeana- lysen. 2. Mitteilung: Die quantitative polarographische Bestimmung von Kup- fer in süßen und vergorenen Getränken	209
— siehe <i>Rentschler H.</i>	
<i>Tempus P.</i> und <i>Högl O.</i> : Quantitative Carnosinbestimmung mittels Papierchro- matographie	527

<i>Terrier J.</i> : Sur la détermination du degré d'acidité des farines	255
<i>Thaler H.</i> : Das Filtrieren der Rohfaser	251
<i>Vegezzi G., Haller P. und Wanger O.</i> : Reinigung acroleinhaltiger Branntweine durch Destillation und Rektifikation	41
<i>Voltaire-Salva J.</i> : L'analyse du glucose industriel	58
<i>Wanger O.</i> siehe <i>Vegezzi G.</i>	
<i>Wyler O.</i> : Formolzahlbestimmung auf potentiometrischem Wege	515

Sachregister

Table des matières

<i>Abortus-Bang-Ringprobe.</i> Qu'en est-il des résultats obtenus par la méthode de l'anneau dans les laits de mélange genevois (E. Novel)	220
<i>Acide malique.</i> Son dosage dans les moûts de vin par voie polarimétrique (E. Matthey et A. Ramuz)	503
— para-oxybenzoïque et ses esters. Dosage colorimétrique (J. Deshusses et A. Isliker)	37
<i>Acroleinhaltige Branntweine.</i> Reinigung durch Destillation und Rektifikation. (G. Veggezi, P. Haller und O. Wanger)	41
<i>Ätherische Öle</i> von Zitrusfrüchten. Fraktionierte Wasserdampfdestillation derselben (W. Pilnik)	229
<i>Antibiotika- und Vitamin B₁₂-Zulagen.</i> Wirkung auf Wachstum und Futtermittelwertung, geprüft an Ratten und Kücken (H. Jucker)	288
<i>Antiseptiques.</i> Leur recherche microbiologique dans les produits vinaigrés. (J. Kufferath)	525
<i>Azote total.</i> Dosage par semi-microdistillation. (E. Bovay)	540
<i>Bericht</i> über die 66. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 3./4. September 1954 in Flims-Waldhaus	1
— über die 67. Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie, am 2./3. September 1955 in Montreux	445
<i>Branntweine, acroleinhaltige.</i> Reinigung durch Destillation und Rektifikation. (G. Veggezi, P. Haller und O. Wanger)	41
<i>Brotkrankheit.</i> Über die Erreger, 1. Mitteilung (H. Streuli und M. Staub)	312
— — 2. Mitteilung: Spezifische Eigenschaften und Erreger	326
— — 3. Mitteilung: Über die Amylasen aus fadenziehendem Brot isolierter Bacillusstämme	334
<i>Bücherbesprechungen</i> – Revue des livres:	
<i>Dyckerhoff:</i> Wörterbuch der physiologischen Chemie für Mediziner (O. Högl)	226
<i>C. Griebel:</i> Gewürze und gewürzhaltige Gemenge. 2. Band der Reihe: Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung (O. Högl)	227
Pharmacopoea Internationalis – Internationales Arzneibuch. Deutsche Übersetzung. (O. Wyler)	362
<i>M. W. Lindner:</i> Warenkunde und Untersuchung von Kaffee, Kaffee-Ersatz- und -Zusatzstoffen (O. Wyler)	442