Sachregister = Table des matières

Objekttyp: **Index**

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

Band (Jahr): **25 (1934)**

Heft 6

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Sachregister.

Table des matières.

Seite

Abwasserfrage, Vortragskurs über — n 276
Abwasserreinigung, Hygienisches über — (W. Silberschmidt) 338
Acide lécithinphosphorique, Les pâtes aux œufs présentent-elles, au cours du temps, un amoindrissement en — (P. Balavoine) 322
Alcool, Bonificateur pour — (H. Mohler und Helene Volkart) 50
Aldehydes, Dosage des — et du furfurol dans le trois-six et les eaux-de-vie (G. Vegezzi et P. Haller) 39
Allihn, Emploi de creusets à plaque filtrante poreuse dans la méthode d'— (P. Balavoine) 323
Arsenfreiheit, Zur Prüfung von Gebrauchsgegenständen auf — (Th. von Fellenberg) . 318
Assemblée annuelle de la société suisse des chimistes analystes 169
Bericht über die 46. Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in Basel 169
Bericht, Aus den — en des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes und der Gesetze betreffend das Absinth- und Kunstweinverbot im Jahre 1933 280
Bibliographie 64, 378
Bierhefebeimischung, Ueber den Nachweis einer — in Presshefe (A. Boas) 22
Bodenkunde, Kolloidchemie und — (G. Wiegner) 189
Boisson fermentée, Etude d'une — — à base de figues (Berthe Porchet) 235
Bonificateur pour alcool (H. Mohler und Helene Volkart) 50
Bouillonwürfel, Tyndallmetrischer Nachweis von Gelatine in — n (E. Herzfeld) . . 244
Bücherbesprechung 377
Buttenmost, Ueber — (J. Pritzker) 213
Butteraroma, Die an der Bildung des — s beteiligten Bakterien (R. Burri) 1
Citronenessig, Beitrag zur Beurteilung von — (J. Ruffy) 335
Coli-Nachweis, Der Differential — mittels der Neutralrotreaktion in Beziehung zum Redoxpotential (O. Acklin und R. Vuillemin) 138
Conférence sur les eaux résiduaires 278
Cuivre, Contribution à l'étude du — dans les moûts et vins (L. Benvegnin et E. Capt) 125
Dosages par extraction (P. Balavoine) 82
Düngsalze, Ueber die gravimetrische Bestimmung der Salpetersäure. Die Analyse technischer — mit alpha-Dinaphtomethylamin (H. Rupe) 186
Eaux-de-vie, Dosages des aldehydes et du furfurol dans le trois-six et les — (G. Vegezzi et P. Haller) 39
Eaux résiduaires, Conférence sur les 278
Eier, Ueber den Nachweis der Stempelentfernung bei — n (H. Mohler u. J. Hartnagel) 265
Eierteigwaren, Zur Untersuchung der — (E. Müller) 313
Erhitzungsgrad, Ueber die Methoden zum Nachweis des — es von Milch (C. Zäch) . 87
Essigarten, Zur Unterscheidung des Weinessigs von anderen — (J. Pritzker) . . . 101
Essig siehe Citronenessig, Weinessig.
Extraction, Dosages par — (P. Balavoine) 82
Farbstoffe, Reaktionen der zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen künstlichen organischen — (P. Ruggli) 345
Fleischextrakt in Fleischkonserven und deren Beurteilung (L. Geret) 191
Filtrationsenzyme, Ueber das Verfahren der Klärung von frischen Obst- und Traubensäften mittels des — «Bayer neu» der I. G. Farbenindustrie Leverkusen a. Rhein und die Herstellung von Konzentraten aus derartig ausgeklärten Säften (A. Widmer) 216
Furfurol, Lichtelektrische Bestimmung von — und Methylalkohol (H. Mohler u. H. Benz) 161
— Dosages des aldehydes et du — dans le trois-six et les eaux-de-vie (G. Vegezzi et P. Haller) 39

Gelatine, Zur Bestimmung von — in Rahmeis (Th. von Fellenberg) 246
— Tyndallmetrischer Nachweis von — in Bouillonwürfeln (E. Herzfeld) 244
Glycerin, Die Bestimmung des Fettes und der Nachweis von — in Marzipan (H. Mohler und H. Benz) 47
Käse, Die Bestimmung von Milchsäure in — (H. Hostettler) 107
Kirschwasser, Spektrophotometrische Untersuchungen über — (H. Mohler) 8
Kohle, Zur Bestimmung des Adsorptionsvermögens von zur Weinbehandlung benützter — (Th. von Fellenberg) 65
Kolloidchemie und Bodenkunde (G. Wiegner) 189
Laboratoriumspraxis, Mitteilungen aus der — 55
— siehe auch Rectification.
Lebensmittelkontrolle, Zum Ausbau der praktischen — (C. Schenk) 16
Leitsätze zur Bewilligung von Vitamin-Anpreisungen für Lebensmittel 166
Maladies parasitaires, La transmission des — — par les rats (M. Bornand) 372
Marzipan, Die Bestimmung des Fettes und der Nachweis von Glycerin in — (H. Mohler und H. Benz) 47
Methylalkohol, Lichtelektrische Bestimmung von Furfurol und — (H. Mohler u. H. Benz) 161
Milch, Ueber die Methoden zum Nachweis des Erhitzungsgrades von — (C. Zäch) . . 87
— Ueber die Peroxydasereaktion bei hoch- und momenterhitzter —, Erwiderung und Bemerkung zur Erwiderung (K. Jeschki und C. Zäch) 324
Milchsäure, Die Bestimmung der — in Käse (H. Hostettler) 107
Mineralwässer, Ueber die Darstellung der Analysenwerte bei — n (G. Nussberger) . 326
Nährsubstrate, Neue bakteriologische — (O. Acklin und R. Vuillemin) 224
Naturstoffe, Ueber die Isolierung empfindlicher — (A. Stoll) 196
Neutralrotreaktion, Der Differential-Coli-Nachweis mittels der — in Beziehung zum Redoxpotential (O. Acklin und R. Vuillemin) 138
Oxymethylfurfurol-Mikrobestimmung durch Chromsäureverbrennung; Oxymethylfurfurol in Süssweinen (Th. von Fellenberg) 249
Obstsäfte, Ueber das Verfahren der Klärung von frischen — n und Traubensäften mittels des Filtrationsenzyms « Bayer neu » der I. G. Farbenindustrie Leverkusen a. Rhein und die Herstellung von Konzentraten aus derartig ausgeklärten Säften (A. Widmer) 216
Pâtes aux œufs, Les — — présentent-elles, aux cours du temps, un amoindrissement en acide lécithinphosphorique (P. Balavoine) 322
Peroxydasereaktion, Ueber die — bei hoch- und momenterhitzter Milch, Erwiderung und Bemerkung zur Erwiderung (K. Jeschki und C. Zäch) 324
Presshefe, Ueber den Nachweis einer Bierhefebeimischung in — (A. Boas) 22
Publikationen, Kurzer Rückblick auf die hauptsächlichsten — aus der Basler-Tätigkeit von Prof. Dr. Hans Kreis (R. Viollier) 181
Rahmeis, Zur Bestimmung von Gelatine in — (Th. von Fellenberg) 246
Rats, La transmission des maladies parasitaires par les — (M. Bornand) 372
Rectification 168
Roggengummi, Ueber das — (Th. von Fellenberg) 257
Roggenmehl, Zum Nachweis von — in Weizenmehl (Th. von Fellenberg) 260
Salpetersäure, Ueber die gravimetrische Bestimmung von —. Die Analyse technischer Düngsalze mit alpha-Dinaphtomethylamin (H. Rupe) 186
Statistique des jugements prononcés en matière de contravention à la législation sur le commerce des denrées alimentaires 381
Stempelentfernung, Ueber den Nachweis der — bei Eiern (H. Mohler u. J. Hartnagel) 265
Strafpraxis, Aus der — der Lebensmittelkontrolle 381
Süssweine, Oxymethylfurfurol-Mikrobestimmung durch Chromsäureverbrennung; Oxymethylfurfurol in — n (Th. von Fellenberg) 249
Tanin, Appréciation de la teneur en — du vin (P. Balavoine) 222
Teigwaren, Zur Analyse der —. Die Fettbestimmung in — nach Salzsäureaufschluss (Th. von Fellenberg) 316
— siehe auch Eierteigwaren und Pâtes aux œufs.

Traubensäfte, Ueber das Verfahren der Klärung von frischen Obst- und — n mittels des Filtrationsenzyms «Bayer neu» der I. G. Farbenindustrie Leverkusen a. Rhein und die Herstellung von Konzentraten aus derartig ausgeklärten Säften (A. Widmer) 216
Trois-six, Dosage des aldéhydes et du furfurol dans le — et les eaux-de-vie (G. Vegezzi et P. Haller) 39
Unification des méthodes d'analyse des vins 268
Vin, Contribution à l'étude du cuivre dans les moûts et — s (L. Benvegnin et E. Capt) 125
— Appréciation de la teneur en tanin du — (P. Balavoine) 222
— Unification des méthodes d'analyse des — s 268
— siehe auch Wein.
Vitaminanpreisungen, Leitsätze zur Bewilligung von — für Lebensmittel 166
Vortragskurs über Abwasserfragen 276
Wachstumsvorgänge, Die Chemie der — (S. Edlbacher) 185
Wein, Ueber Walliser — e (B. Zurbriggen) 8
— siehe auch vin.
Weinbehandlung, Zur Bestimmung des Adsorptionsvermögens von zur — benützter Kohle (Th. von Fellenberg) 65
Weinessig, Zur Unterscheidung des — s von anderen Essigarten (J. Pritzker) . . . 101
Weizenmehl, Zum Nachweis von Roggenmehl in — (Th. von Fellenberg) 260
Zitronenessig siehe Citronenessig.