

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 21 (1930)

Inhaltsverzeichnis

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: 30.12.2025

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

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
<i>Ch. Schweizer</i> : Ueber das Wesen und die Verhinderung des Altwerdens der Brotkrume	1
<i>P. Balavoine</i> : Sur la coloration artificielle des denrées alimentaires	28
<i>E. Philippe</i> u. <i>C. Hartmann</i> : Ueber Obstweinessig und seine Unterscheidung insbesondere von Weinessig nach dem Sorbit-Verfahren	34
<i>Th. von Fellenberg</i> : Zur Blausäurebestimmung in Kirschwasser	43
<i>J. Pritzker</i> u. <i>Rob. Jungkuntz</i> : Ueber schweizerische Traubenkern- und Himbeerkern-Oele	53
<i>Th. von Fellenberg</i> : Stärkebestimmung in Gemüsekonserven oder andern breiigen Produkten	78
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis	80
Bibliographie	90
<i>O. E. Kalberer</i> : Zum Nachweis des Obstweinessigs auf Grund des Werder'schen Sorbitverfahrens	93
<i>O. E. Kalberer</i> : Verwendung der Jenaer Glasfiltertiegel ohne Gummidichtung . . .	96
<i>J. Ruffy</i> : Comparaison du titrage par paliers de l'acide lactique du vin et de son dosage par l'alcalinité des cendres	97
<i>Th. von Fellenberg</i> : Zur Säurebestimmung in Brot	99
<i>A. Widmer</i> u. <i>O. E. Kalberer</i> : Die Entsäuerung unvergorener Traubensäfte mittels Dikaliumtartrat und kohlensaurem Kalk	103
<i>O. E. Kalberer</i> : Die Anwendbarkeit der titrimetrischen Zuckerbestimmungsmethode Bruhns für Obst- und Traubenweine	114
<i>L. Geret</i> : Eine praktische Gelierprobe für gelierende Fruchtsäfte und Pektinpräparate	116
<i>Ch. Schweizer</i> : Die Methode zur Bestimmung der Triebkraft der Bäckereihefe . .	117
<i>J. Werder</i> : Bemerkungen zum Sorbitverfahren	121
<i>C. Zäch</i> : Ueber die Zusammensetzung des beim Obstweinnachweis nach dem Sorbitverfahren entstehenden Niederschlages	123
Bibliographie	131
Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren. — Statistique des jugements prononcés en matière de contraventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires, à l'exception des viandes	145
Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	158
Schweiz. Lebensmittelbuch. Anträge für die Revision der Abschnitte Speisefette und Speiseöle	159
<i>Th. von Fellenberg</i> : Die Bestimmung kleinster Jodmengen in organischen Materialien	183
<i>Th. von Fellenberg</i> : Joduntersuchungen in Bad Hall in Oberösterreich —	188
<i>Th. von Fellenberg</i> : Zur Analyse der Eierteigwaren	205
<i>Ch. Schweizer</i> : Serologische Agglutination durch Präzipitin	223
<i>Hans Kreis</i> : Ueber ein Sediment aus «griesiger» Milch	229
<i>Hans Kreis</i> u. <i>Raoul Viollier</i> : Zum Sorbitverfahren	231
<i>Hans Kreis</i> u. <i>Ernst Iselin</i> : Ein altes Wurstbindemittel unter der neuen Bezeichnung «Milpu»	234
<i>J. Pritzker</i> u. <i>Rob. Jungkuntz</i> : Ueber Vorkommen und Nachweis des 2. 3. Butylen-glykols in Wein, Obstwein und anderen vergorenen Säften	236

	Seite
<i>C. Zäch</i> : Zum Nachweis von Benzoesäure in Wein	244
Bibliographie	247
Aus den Berichten 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 1929	250
Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	293
Bericht über die 42. Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker am 6. und 7. Juni 1930 in Lugano	295
<i>Ls. A. Deshusses</i> et <i>J. Deshusses</i> : Détermination des pyrèthrines dans les insecticides à base de pyrèthre	304
<i>Otto Stiner</i> : Febris undulans. (Maltafieber — Bang'sche Krankheit)	364
<i>Th. von Fellenberg</i> : Die Bestimmung der Mineralstoffe in Mahlprodukten	376
<i>Th. von Fellenberg</i> : Rohfaserbestimmung auf mikrochemischem Wege	385
Berechnung der Einsprachefrist	391
Autorenregister	392
Sachregister	393