Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 25 (1934)

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: 22.10.2025

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

Inhaltsverzeichnis.

$^{\prime\prime}$	Serie
Prof. Dr. R. Burri: Die an der Bildung des Butteraromas beteiligten Bakterien	1
Dr. H. Mohler: Spektrophotometrische Untersuchungen über Kirschwasser	8
Dr. B. Zurbriggen: Ueber Walliser Weine	8
Dr. G. Schenk: Zum Ausbau der praktischen Lebensmittelkontrolle	16
Arne Boas: Ueber den Nachweis einer Bierhefebeimischung in Presshefe	22
Dr. G. Vegezzi et Dr. P. Haller: Dosage des aldéhydes et du furfurol dans le trois-six	
et les eaux-de-vie	39
Dr. H. Mohler und Dr. H. Benz: Die Bestimmung des Fettes und der Nachweis von	
Glycerin in Marzipan	47
Dr. H. Mohler und Helene Volkart: Bonificateur pour alcool	50
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis	55
Bibliographie	378
Dr. Th. von Fellenberg: Zur Bestimmung des Adsorptionsvermögens von zur Weinbe-	
handlung benützter Kohle	65
Dr. P. Balavoine: Dosages par extraction	82
Dr. Clemens Züch: Ueber die Methoden zum Nachweis des Erhitzungsgrades von Milch	87
Dr. J. Pritzker: Zur Unterscheidung des Weinessigs von anderen Essigarten	101
•	
Dr. H. Hostettler: Die Bestimmung der Milchsäure in Käse	107
L. Benvegnin et E. Capt: Contribution à l'étude du cuivre dans les moûts et vins	125
Dr. O. Acklin und Dr. R. Vuillemin: Der Differential-Coli-Nachweis mittels der Neutral-	
rotreaktion in Beziehung zum Redoxpotential	138
Dr. H. Mohler und Dr. H. Benz: Lichtelektrische Bestimmung von Furfurol und Methyl-	
alkohol	161
Leitsätze zur Bewilligung von Vitamin-Anpreisungen für Lebensmittel	166
Rectification	168
Bericht über die 46. Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Che-	
miker in Basel	169
Dr. P. Balavoine: Appréciation de la teneur en tanin du vin	222
Dr. O. Acklin und Dr. R. G. Vuillemin: Neue bakteriologische Nährsubstrate	224
Dr. Berthe Porchet: Etude d'une boisson fermentée, à base de figues	255
Dr. E. Herzfeld: Tyndallmetrischer Nachweis von Gelatine in Bouillonwürfeln	244
Dr. Th. von Fellenberg: Zur Bestimmung von Gelatine in Rahmeis	246
- Oxymethylfurfurol-Mikrobestimmung durch Chromsäureverbrennung; Oxymethyl-	
furfurol in Süssweinen	249
— Ueber das Roggengummi	257
- Zum Nachweis von Roggenmehl in Weizenmehl	260
Dr. H. Mohler u. Dr. J. Hartnagel: Ueber den Nachweis der Stempelentfernung bei Eiern	265
L. Benvegnin: Unification des méthodes d'analyse des vins	
	268
Vortragskurs über Abwasserfragen — Conférence sur les eaux résiduaires	276
Aus den Berichten des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichts-	
behörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Aus-	
führung des Lebensmittelgesetzes und der Gesetze betreffend das Absinth- und	
Kunstweinverbot im Jahre 1933	280
Dr. E. Müller: Zur Untersuchung der Eierteigwaren	313
Dr. Th. von Fellenberg: Zur Analyse der Teigwaren. Die Fettbestimmung in Teigwaren	
nach Salzsäureaufschluss	316
— Zur Prüfung von Gebrauchsgegenständen auf Arsenfreiheit	318

Dr. P. Balavoine: Les pâtes aux œufs présentent-elles, au cours du temps, un amoin-	
drissement en acide lécithinphosphorique	322
- Emploi de creusets à plaque filtrante poreuse dans la méthode d'Allihn	323
Dr. K. Jeschki u. C. Zäch: Ueber die Peroxydasereaktion bei hoch- und momenterhitz-	
ter Milch	324
Dr. G. Nussberger: Ueber die Darstellung der Analysenwerte bei Mineralwässern	326
J. Ruffy: Beitrag zur Beurteilung von Citronenessig	335
Prof. Dr. W. Silberschmidt: Hygienisches über Abwasserreinigung	338
Paul Ruggli und Hans Benz: Reaktionen der zum Färben von Lebensmitteln zugelas-	
senen künstlichen organischen Farbstoffe	345
Dr. M. Bornand: La transmission des maladies parasitaires par les rats. La lutte contre	
les rongeurs	372
Bücherbesprechung	377
Bibliographie	378
Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch	
und Fleischwaren. — Statistique des jugements prononcés en matière de contra-	
ventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires, à l'exception	
des viandes	381
Autorenregister Table des auteurs	384
Sachregister — Table des matières	386