Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 25 (1934)

Heft: 6

**Register:** Sachregister = Table des matières

## 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: 21.10.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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 Absinthund Kunstweinverbot im Jahre 1933	280
Bibliographie	
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. Ve-	0.0
gezzi 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.	00
Extraction, Dosages par — (P. Balavoine)	82
Farbstoffe, Reaktionen der zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen künstlichen	345
organischen — (P. Ruggli)	191
Filtrationsenzyme, Ueber das Verfahren der Klärung von frischen Obst- und Trauben-	101
säften 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. Moh-	
ler 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	240
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; Oxy-	0.10
methylfurfurol 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	910
(Th. von Fellenberg)	316
cione auon mich und rates and tenis.	

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
	260
Weizenmehl, Zum Nachweis von Roggenmehl in — (Th. von Fellenberg)	400
Zitronenessig siehe Citronenessig.	