Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **21 (1930)**

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

Inhaltsverzeichnis.

Seite

Ch. Schweizer: Ueber das Wesen und die Verhinderung des Altwerdens der Brotkrume 1
P. Balavoine: Sur la coloration artificielle des denrées alimentaires 28
E. Philippe u. *C. Hartmann:* Ueber Obstweinessig und seine Unterscheidung insbesondere von Weinessig nach dem Sorbit-Verfahren 34
Th. von Fellenberg: Zur Blausäurebestimmung in Kirschwasser 43
J. Pritzker u. *Rob. Jungkunz:* Ueber schweizerische Traubenkern- und Himbeerkern-Oele 53
Th. von Fellenberg: Stärkebestimmung in Gemüsekonserven oder andern breiigen Produkten 78
Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis 80
Bibliographie 90
O. E. Kalberer: Zum Nachweis des Obstweinessigs auf Grund des Werder'schen Sorbitverfahrens 93
O. E. Kalberer: Verwendung der Jenaer Glasfiltertiegel ohne Gummidichtung . . . 96
J. Ruffy: Comparaison du titrage par paliers de l'acide l'actique du vin et de son dosage par l'alcalinité des cendres 97
Th. von Fellenberg: Zur Säurebestimmung in Brot 99
A. Widmer u. *O. E. Kalberer:* Die Entsäuerung unvergorener Traubensäfte mittels Dikaliumtartrat und kohlensaurem Kalk 103
O. E. Kalberer: Die Anwendbarkeit der titrimetrischen Zuckerbestimmungsmethode Bruhns für Obst- und Traubenweine 114
L. Geret: Eine praktische Gelierprobe für gelierende Fruchtsäfte und Pektinpräparate 116
Ch. Schweizer: Die Methode zur Bestimmung der Triebkraft der Bäckereihefe . . 117
J. Werder. Bemerkungen zum Sorbitverfahren 121
C. Zäch: 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
Th. von Fellenberg: Die Bestimmung kleinster Jodmengen in organischen Materialien 183
Th. von Fellenberg: Joduntersuchungen in Bad Hall in Oberösterreich 188
Th. von Fellenberg: Zur Analyse der Eierteigwaren 205
Ch. Schweizer: Serologische Agglutination durch Präzipitin 223
Hans Kreis: Ueber ein Sediment aus «griesiger» Milch 229
Hans Kreis u. *Raoul Viollier:* Zum Sorbitverfahren 231
Hans Kreis u. *Ernst Iselin:* Ein altes Wurstbindemittel unter der neuen Bezeichnung «Milpu» 234
J. Pritzker u. *Rob. Jungkunz:* Ueber Vorkommen und Nachweis des 2. 3. Butylenglykols in Wein, Obstwein und anderen vergorenen Säften 236

Seite

C. Zäch: 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
Ls. A. Deshusses et *J. Deshusses:* Détermination des pyrèthrines dans les insecticides à base de pyrèthre 304
Otto Stiner: Febris undulans. (Maltafieber — Bang'sche Krankheit) 364
Th. von Fellenberg: Die Bestimmung der Mineralstoffe in Mahlprodukten 376
Th. von Fellenberg: Rohfaserbestimmung auf mikrochemischem Wege 385
Berechnung der Einsprachefrist 391
Autorenregister 392
Sachregister 393