

Objektyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **15 (1924)**

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
<i>Wilhelm Müller</i> : Zur Beurteilung der Tresterbranntweine	1
<i>A. Osterwalder</i> : Schizosaccharomyces liquefaciens n. sp., eine gegen freie schwefelige Säure widerstandsfähige Gärhefe	5
<i>E. Elser</i> : Der mikrochemische Nachweis der Ameisensäure im Bienendarm und Biengift	28
<i>L. Minder</i> : Der Nachweis von Kernobstgewebe in Weinsedimenten	32
<i>Wilhelm Müller</i> : Beitrag zur Safran-Untersuchung	35
Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	36
Literarisches — Bibliographie	40
<i>Ch. Schweizer</i> et <i>H. Geilinger</i> : La réaction de Cannizaro dans le mécanisme de la fermentation alcoolique	41
<i>E. Arbenz</i> : Beitrag zur Unterscheidung der Essigsorten	52
<i>J. Pritzker</i> und <i>Rob. Jungkunz</i> : Ueber Vanillinzucker	54
<i>G. Bonifazi</i> : L'analyse des Cognacs et leur appréciation	63
<i>H. Dumarthey</i> : De la rancidité des conserves d'œufs en vieillissant	70
— Comparaison de plusieurs méthodes servant à doser la graisse dans les aliments	72
Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	76
Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren	77
<i>Wilhelm Müller</i> : Anwendung der Bang'schen Mikro-Chlorbestimmungsmethode auf Milch	89
<i>E. Elser</i> : Maltose in Bienenhonig	92
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 1923	96
Bericht über die Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker am 14. und 15. September 1923 in Lausanne	140
Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	165
<i>W.</i> : Zum Rücktritt von Professor Dr. Schaffer	169
<i>Evéquoz</i> : Société Suisse des chimistes analystes	170
<i>R. Burri</i> : Die Vitamine	175
<i>Th. von Fellenberg</i> : Ueber den Nachweis der Ranzigkeit von Fetten und Oelen	198
<i>Wilhelm Müller</i> : Fettbestimmung in Würsten nach dem acid-butyrometrischen Verfahren	208
<i>Charles Schweizer</i> : La question de la recherche de levure de bière dans la levure pressée	211
<i>P. Balavoine</i> : Une réaction colorée du cidre	216
<i>W.</i> : Aus den Verhandlungen des V. Kongresses der Union internationale de la Chimie vom 26. Juni bis 1. Juli 1924 in Kopenhagen	218
<i>Ch. Arragon</i> : Recherche et dosage micro-chimique des éléments de germes et de coques dans les cacaos	219
— Causes d'erreurs dans l'appréciation des poudres boulangères	221
Zur Fettbestimmung in Käse	223
Literarisches — Bibliographie	224

	Seite
Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	229
Berichtigung	232
<i>Th. von Fellenberg</i> : Untersuchungen über das Vorkommen von Jod in der Natur	
II. Bestimmung kleinster Jodmengen	233
III. Jodbestimmungen in Lebensmitteln, Düngemitteln, schweizerischen Mine- ralwässern	245
IV. Ueber das Entweichen von elementarem Jod aus Meerwasser	248
V. Untersuchungen über den Jodgehalt der Luft	250
VI. Ueber den Zusammenhang zwischen der Häufigkeit des Auftretens von Kropf und dem Jodgehalt der Umwelt	257
VII. Ueber den Jodgehalt der Gesteine, der geologischen Formationen und der Mineralien und über die Bedingungen der Jodanreicherung in Erden	269
VIII. Ueber das Freiwerden elementaren Jodes aus Erde (Mit H. Geilinger und K. Schweizer)	287
IX. Ueber Jodabspaltung und Jodspeicherung durch Mikroorganismen (Mit H. Geilinger)	299
<i>Ch. Arragon et M. Bornand</i> : Les intoxications d'origine alimentaire chez le bétail et les animaux de basse-cour	306
<i>H. Geilinger</i> : Nachschrift zu vorstehender Arbeit	315
Literarisches — Bibliographie	319
Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände	326