

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: **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://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. Ruffly</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 kohlen saurem 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
