

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

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

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
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. C. 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	64, 378
Dr. Th. von Fellenberg: Zur Bestimmung des Adsorptionsvermögens von zur Weinbehandlung 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 Neutralrotreaktion in Beziehung zum Redoxpotential	138
Dr. H. Mohler und Dr. H. Benz: Lichtelektrische Bestimmung von Furfurol und Methylalkohol	161
Leitsätze zur Bewilligung von Vitamin-Anpreisungen für Lebensmittel	166
Rectification	168
Bericht über die 46. Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker 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	235
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; Oxymethylfurfurol 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 Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung 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. <i>P. Balavoine</i> : Les pâtes aux œufs présentent-elles, au cours du temps, un amoindrissement en acide lécithinphosphorique	322
— Emploi de creusets à plaque filtrante poreuse dans la méthode d'Allihn	323
Dr. <i>K. Jeschki</i> u. <i>C. Züch</i> : Ueber die Peroxydasereaktion bei hoch- und momenterhitzter Milch	324
Dr. <i>G. Nussberger</i> : Ueber die Darstellung der Analysenwerte bei Mineralwässern	326
<i>J. Ruffy</i> : Beitrag zur Beurteilung von Citronenessig	335
Prof. Dr. <i>W. Silberschmidt</i> : Hygienisches über Abwasserreinigung	338
<i>Paul Ruggli</i> und <i>Hans Benz</i> : Reaktionen der zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen künstlichen organischen Farbstoffe	345
Dr. <i>M. Bornand</i> : 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 contraventions 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
