## **Errata**

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: Corrections

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Band (Jahr): 34 (1943)

Heft 5-6

PDF erstellt am: 25.05.2024

## 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

## **ERRATA**

Correction au texte du travail «Détermination de l'indice de cuvage des vins blancs», par Alfred Torricelli:

Par suite d'une ommission de l'auteur la première phrase suivant le soustitre «Technique», page 116 du fascicule 1/2 1943, est à compléter de la manière suivante:

«Dans un tube à essais ajouter à 5 cm³ du vin limpide à examiner un égal volume d'acide sulfurique à 30 % et placer l'éprouvette durant 20 minutes au bain-marie bouillant en posant sur l'ouverture du tube à essais une boule à réfrigération afin de prévenir une concentration de la solution pendant le chauffage.»

Dosage volumétrique du chlorure de magnésium dans les sels de cuisine:

Dans le travail paru sous ce titre dans les «Mitteilungen», page 218 (1943), une erreur s'est glissée dans le texte concernant le «dosage du chlorure de magnésium dans les sels de cuisine», page 221. Il est dit: «A 50 cm³ de filtrat, ajouter 1 g de chlorure de magnésium, 3 cm³ d'ammoniaque concentrée.»

Le texte doit être rectifié ainsi: «A 50 cm³ de filtrat, ajouter 1 g de chlorure d'ammonium, 3 cm³ d'ammoniaque concentrée.»