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): **42 (1951)**

Heft 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

http://www.e-periodica.ch

3. On agite vigoureusement 1 cm^3 de distillat à 50 % avec 10 cm^3 d'eau et 10 gouttes d'extrait, puis on filtre comme décrit sous 2.

Le dosage des produits non fermentés, d'origine végétale, décrit sous B, a été exécuté d'après la même méthode.

Toute cette question, ainsi que le mode opératoire proposé, n'ont été qu'esquissés ici. Une étude approfondie des bases scientifiques de ce sujet s'impose et devrait conduire à des connaissances utiles pour la théorie et la pratique.

Literatur

[1]) *H. Pellet:* La Industria azucarera Hispano-americana 1915 1—10 Z. 1922, 43, 360.

Nachtrag zur Arbeit von *M. Staub* und *H. Bosshardt*

Die quantitative Tryptophanbestimmung im lichtelektrischen Kolorimeter

von *H. Rauch,* Bern

Die Herstellung von chemisch reiner Essigsäure, wie sie in der Arbeit von *M. Staub* und *H. Bosshardt,* Mitt. 1951, Heft 5, pag. 458, unterster Absatz beschrieben wurde, ist nicht ungefährlich. Es ist wenig bekannt, dass bei der Destillation über Chromsäure sich explosive Gemische bilden können, welche im Laboratorium sehr gefährliche Folgen zeitigen können. Es ist deshalb anzuraten, die Destillation entweder im Vakuum vorzunehmen (niedrigere Temperatur!) oder die chemisch reine Essigsäure, welche nach diesem Verfahren hergestellt wurde, fertig zu beziehen (z.B. CIBA Basel und «Fluka» St.Gallen).

Errata

Mesure de la dureté temporaire de l'eau du lac de Neuchâtel par la conductibilité, par C. Portner (Ces Trav. **42**, 314, 1951).

Dans le tableau 2 il faut lire

$\Omega^{-1} \cdot cm^{-1}$ au lieu de cm^2/Ω

Dans les conclusions

mg CO_3Ca/l au lieu de g CO_3Ca/l

mg $CO_3Ca \cdot \Omega \cdot cm/l$ au lieu de g $CO_3Ca \cdot \Omega / cm^2 \cdot l$

$\Omega^{-1} \cdot cm^{-1}$ au lieu de cm^2/Ω