

Druckfehler-Berichtigung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Corrections**

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

Band (Jahr): **6 (1915)**

Heft 4-5

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

| No. | Phosphatrest PO ₄ | Schwefelsäurerest SO ₄ |
|-----------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| 7 | 0,71 | 0,31 |
| 8 | 0,33 | — |
| 9 | 0,56 | — |
| 10 | 0,77 | 0,30 |
| 11 | 0,62 | 0,24 |
| 12 | 0,54 | 0,28 |
| 13 | 0,74 | — |
| 14 | 0,38 | — |
| 15 | — | 0,12 |
| 16 | — | 0,31 |
| Rotwein. | | |
| 1 | 0,39 | — |
| 2 | 0,57 | — |
| 3 | 0,51 | 0,32 |
| 4 | — | 0,30 |
| Minimum | 0,38 | 0,12 |
| Maximum | 0,77 | 0,48 |

Eine Besprechung der vorstehend verzeichneten Resultate in Bezug auf ihre praktische Verwendbarkeit zur Weinbeurteilung wäre in Anbetracht des noch zu spärlichen Materials verfrüht.

V. Citronensäure und Oxalsäure.

Von 36 Weinen erwiesen sich 13 nach der Methode des Lebensmittelbuches als frei von Citronensäure. Die übrigen enthielten Mengen, die sich bei 18 Weinen zwischen 0,1—0,2 ‰ und bei 3 Weinen zwischen 0,2 bis 0,5 ‰ bewegten.

Sämtliche Weine wurden nach dem verschärften Verfahren von *Kreis* und *Baragiola*¹⁾ als frei von Oxalsäure befunden.

¹⁾ Schweiz. Apothekerzeitung 1915, 397.

Druckfehler-Berichtigung.

Im Bericht über die XXVIII. Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker, 1915, 3, S. 166 dieser «Mitteilungen» ist in dem Referat von *Schmid-Frauenfeld*, 3 Zeile von unten an Stelle von «mikroskopische Prüfung» zu setzen «makroskopische Prüfung».