

# 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): **10 (1919)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

aux deux autres experts et à l'instance cantonale d'avoir utilisé les données du Manuel: en ce faisant, ils ont employé un moyen auxiliaire d'investigation qui ne se substitue pas à la loi et à l'ordonnance, mais sert simplement à la constatation des contraventions que celle-ci réprime. Or les experts ont posé en fait, non seulement que les cubes de bouillon en question sont bien loin de contenir la proportion d'extrait de viande que, d'après le Manuel, un concentré de bouillon doit normalement renfermer, mais encore que le liquide obtenu par la dissolution d'un cube dans deux décilitres d'eau chaude ne présente pas les caractères d'un bouillon de viande. Ces constatations d'ordre technique ne sont contestées ni par l'expert qui a fait minorité pour des motifs juridiques réfutés ci-dessus, ni par le recourant lui-même. Dans ces conditions on est fondé à admettre qu'en vendant comme propre à fournir «une tasse de bouillon» un produit qui n'a pas cette propriété, le recourant a fait usage d'une dénomination de nature à tromper l'acheteur et qu'il a donc contrevenu à l'art. 3 de l'ordonnance du 8 mai 1914.

Pour ces motifs, la Cour de Cassation prononce: le recours est écarté.

---

### Berichtigung.

---

Im Bericht über Weinstatistik von Dr. Zurbriggen, Heft 3/4 dieses Jahrganges, S. 191, Tabelle B ist an Stelle von «Maximum» überall «Anzahl» und statt «Weinsäuregehalt über 50 %» nur «Anzahl in % der untersuchten Weine» zu setzen.

---