

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): **16 (1925)**

Heft 6

PDF erstellt am: **26.06.2024**

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.

sigkeit durch ein Faltenfilter rasch in den mit Deckel versehenen Becher des Refraktometers und bringt den Becher an das Instrument, das in den bereits auf $17,5^{\circ}$ eingestellten Trog gehängt wird. Die Ablesung erfolgt nach 2—3 Minuten. In analoger Weise bestimmt man die Refraktion des Lösungsmittels.

Zur Berechnung dient die von *Utz* aufgestellte

Gehaltstabelle für Vanillin.

Δ Skalen- teile	% in Aceton	Δ Skalen- teile	% in Aceton	Δ Skalen- teile	% in Aceton	Δ Skalen- teile	% in Aceton
0,1	0,016	1,7	0,265	3,3	0,516	4,9	0,765
0,2	0,031	1,8	0,281	3,4	0,531	5,0	0,781
0,3	0,047	1,9	0,297	3,5	0,547	5,1	0,797
0,4	0,062	2,0	0,312	3,6	0,562	5,2	0,812
0,5	0,078	2,1	0,328	3,7	0,578	5,3	0,828
0,6	0,094	2,2	0,343	3,8	0,594	5,4	0,843
0,7	0,109	2,3	0,359	3,9	0,609	5,5	0,859
0,8	0,125	2,4	0,375	4,0	0,625	5,6	0,875
0,9	0,140	2,5	0,390	4,1	0,640	5,7	0,890
1,0	0,156	2,6	0,406	4,2	0,656	5,8	0,906
1,1	0,172	2,7	0,422	4,3	0,672	5,9	0,922
1,2	0,182	2,8	0,437	4,4	0,687	6,0	0,937
1,3	0,203	2,9	0,453	4,5	0,703	6,1	0,953
1,4	0,218	3,0	0,468	4,6	0,718	6,2	0,968
1,5	0,234	3,1	0,484	4,7	0,734	6,3	0,984
1,6	0,250	3,2	0,500	4,8	0,750	6,4	1,000

Δ = Zunahme der Lichtbrechung gegenüber der Lichtbrechung des Lösungsmittels.

% = g Vanillin in 100 cm³ des Lösungsmittels.

Berichtigung.

Im letzten Heft Seite 231 ist noch nachzutragen:

Zug. Von 690 untersuchten Milchproben wurden 112 beanstandet und zwar 10 als gewässert, eine als teilweise entrahmt, 87 wegen Verunreinigung, 2 wegen ungenügender Haltbarkeit, 7 als fehlerhaft (fadenziehend), 2 wegen ungenügendem Gehalt und 3 als käseunbrauchbar. Der Wasserzusatz betrug 10 bis 91 Prozent, der Fettzug 26 Prozent des ursprünglichen Fettgehaltes.