

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): **17 (1926)**

Heft 2

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

Cette nouvelle méthode de dosage est aussi précise que celle utilisée habituellement, comme on peut le voir par les résultats ci-dessous. Elle est en outre beaucoup plus rapide car elle évite deux pesées, plusieurs extractions à l'éther et les évaporations subséquentes, ainsi que le séchage de la matière grasse. Elle rendra certainement de grands services lorsqu'on aura à faire des dosages en séries et peut être employée pour toutes les analyses courantes.

Pour terminer nous indiquerons quelques résultats obtenus d'une part par la méthode du Manuel suisse des denrées alimentaires et d'autre part par cette méthode au butyromètre.

Désignation Chocolats	% de mat. grasse	
	Manuel	Butyromètre
1	29,3	30,0
2	24,2	24,5
3	25,8	25,5
4	24,8	24,5
5	28,1	27,3
6	28,5	29,0
Moyenne	26,8	26,8
Chocolats en poudre		
1	9,5	10,0
2	11,0	11,0
3	8,0	8,1
4	8,8	9,3
5	16,0	15,8
6	8,7	8,8
7	23,3	23,0
Moyenne	12,2	12,3
Cacaos		
1	14,5	15,0
2	22,6	22,5
3	20,4	20,3
4	22,4	22,8
Moyenne	20,0	20,2

Berichtigung.

Im letzten Heft soll es heissen:

Seite 8, Nachschrift: J. Tausz statt J. Pausz und Trielin vom S. P. 86° statt 56°.

Ferner: Seite 32, Rohrzucker im Wein: Fallot statt Faillot. Der letzte Satz soll lauten: Dies ist nicht auf die Azidität, sondern auf die Saccharase zurückzuführen, die allen Behandlungen, denen man einen Wein unterwirft, *ausgenommen das Pasteurisieren*, widersteht, sie findet sich auch noch im durch Filtration durch Tonkerzen keimfrei gemachten Wein.