

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 6 (1915)

**Heft:** 4-5

**Erratum:** Druckfehler-Berichtigung

**Autor:** [s.n.]

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

No.	Phosphatrest PO <sub>4</sub>	Schwefelsäurerest SO <sub>4</sub>
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
<b>Rotwein.</b>		
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*<sup>1)</sup> als frei von Oxalsäure befunden.

---

<sup>1)</sup> 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».

