

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 16 (1925)
Heft: 6

Erratum: 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: 05.05.2026

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

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 käsereiuntauglich. Der Wasserzusatz betrug 10 bis 91 Prozent, der Fettzug 26 Prozent des ursprünglichen Fettgehaltes.