

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 17 (1926)

Heft: 2

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: 23.08.2025

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

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.