

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 34 (1943)

**Heft:** 5-6

**Erratum:** Errata

**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>**

## ERRATA

Correction au texte du travail «*Détermination de l'indice de cuvage des vins blancs*», par Alfred Torricelli:

Par suite d'une omission de l'auteur la première phrase suivant le sous-titre «Technique», page 116 du fascicule 1/2 1943, est à compléter de la manière suivante:

«Dans un tube à essais ajouter à 5 cm<sup>3</sup> du vin limpide à examiner un égal volume d'acide sulfurique à 30 % et placer l'éprouvette durant 20 minutes au bain-marie bouillant *en posant sur l'ouverture du tube à essais une boule à réfrigération afin de prévenir une concentration de la solution pendant le chauffage.*»

### *Dosage volumétrique du chlorure de magnésium dans les sels de cuisine:*

Dans le travail paru sous ce titre dans les «Mitteilungen», page 218 (1943), une erreur s'est glissée dans le texte concernant le «dosage du chlorure de magnésium dans les sels de cuisine», page 221. Il est dit: «A 50 cm<sup>3</sup> de filtrat, ajouter 1 g de chlorure de magnésium, 3 cm<sup>3</sup> d'ammoniaque concentrée.»

Le texte doit être rectifié ainsi: «A 50 cm<sup>3</sup> de filtrat, ajouter 1 g de chlorure d'ammonium, 3 cm<sup>3</sup> d'ammoniaque concentrée.»