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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 42 (1951)

Heft: 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: 13.12.2025

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

3. On agite vigoureusement 1 cm^3 de distillat à 50 % avec 10 cm^3 d'eau et 10 gouttes d'extrait, puis on filtre comme décrit sous 2.

Le dosage des produits non fermentés, d'origine végétale, décrit sous B, a été exécuté d'après la même méthode.

Toute cette question, ainsi que le mode opératoire proposé, n'ont été qu'esquissés ici. Une étude approfondie des bases scientifiques de ce sujet s'impose et devrait conduire à des connaissances utiles pour la théorie et la pratique.

Literatur

[1]) *H. Pellet:* La Industria azucarera Hispano-americana 1915 1—10 Z. 1922, 43, 360.

Nachtrag zur Arbeit von *M. Staub* und *H. Bosshardt*

Die quantitative Tryptophanbestimmung im lichtelektrischen Kolorimeter

von *H. Rauch,* Bern

Die Herstellung von chemisch reiner Essigsäure, wie sie in der Arbeit von *M. Staub* und *H. Bosshardt,* Mitt. 1951, Heft 5, pag. 458, unterster Absatz beschrieben wurde, ist nicht ungefährlich. Es ist wenig bekannt, dass bei der Destillation über Chromsäure sich explosive Gemische bilden können, welche im Laboratorium sehr gefährliche Folgen zeitigen können. Es ist deshalb anzuraten, die Destillation entweder im Vakuum vorzunehmen (niedrigere Temperatur!) oder die chemisch reine Essigsäure, welche nach diesem Verfahren hergestellt wurde, fertig zu beziehen (z.B. CIBA Basel und «Fluka» St.Gallen).

Errata

Mesure de la dureté temporaire de l'eau du lac de Neuchâtel par la conductibilité, par C. Portner (Ces Trav. **42**, 314, 1951).

Dans le tableau 2 il faut lire

$\Omega^{-1} \cdot cm^{-1}$ au lieu de cm^2/Ω

Dans les conclusions

mg CO_3Ca/l au lieu de g CO_3Ca/l

mg $CO_3Ca \cdot \Omega \cdot cm/l$ au lieu de g $CO_3Ca \cdot \Omega / cm^2 \cdot l$

$\Omega^{-1} \cdot cm^{-1}$ au lieu de cm^2/Ω