

**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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

**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
<b>Chocolats en poudre</b>		
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
<b>Cacaos</b>		
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.