

**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. 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:** 08.02.2025

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

3. On agite vigoureusement 1 cm<sup>3</sup> de distillat à 50 % avec 10 cm<sup>3</sup> 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

<sup>1)</sup> *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

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

Dans les conclusions

mg CO<sub>3</sub>Ca/l au lieu de g CO<sub>3</sub>Ca/l

mg CO<sub>3</sub>Ca · Ω · cm/l au lieu de g CO<sub>3</sub>Ca · Ω /cm<sup>2</sup> · l

Ω<sup>-1</sup> · cm<sup>-1</sup> au lieu de cm<sup>2</sup>/Ω