

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 20 (1929)  
**Heft:** 6

**Erratum:** Druckfehler-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:** 15.03.2025

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

**Essig. — Vinaigre.**

*Sur la présence de vitamine D dans le vinaigre de fermentation.*  
Janke et Lacroix. — Bioch. Ztschr., 190, 67 (1927).

Les auteurs ont trouvé dans le vinaigre une substance qui favorise la croissance de la levure. La substance en question est très vraisemblablement un produit du métabolisme des ferments acétiques, le «vinaigre» préparé à partir d'acide acétique concentré ne contient pas ce facteur accessoire.

---

**Druckfehler-Berichtigung.**

---

In Heft 4/5, Seite 223, 13. Zeile von oben, ist der Schmelzpunkt der Acetylverbindung des Sorbits zu 90—99° C. angegeben, statt **98—99° C.**

---