Recherche de l'eau dans les vins mouillés

Autor(en): **Anken, I.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **13 (1922)**

Heft 3

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-984084

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Pour une part, j'ai trouvé ce dernier procédé excellent; il y a nécessité absolue de gélatiniser le catgut avant l'ensemencement car les spores qui se trouvent à l'intérieur seront en contact avec le milieu nutritif ce qui n'arrive pas si les filaments sont découpés directement dans le bouillon; j'ai pu m'en rendre compte en examinant une corde stérilisée par l'essence de térébenthine: l'ensemencement direct n'a donné 48 heures de séjour à l'étuve une culture d'un bacille du groupe de *l'œdème malin.*

La culture des aérobies se fera en bouillon glycosé à 37°; celle des anaérobies dans le bouillon au foie de *Tarozzi*; les tubes ensemencés seront observés à l'étuve pendant une dizaine de jours; la culture faite en milieu anaérobie sera au bout de ce temps inoculée à la souris.

50 cm de catgut est découpé en morceaux de 1—2 cm avec des ciseaux stériles dans une grande plaque de Pétri stérile, puis mis à macérer 24 heures dans une solution stérile de carbonate de sodium à 0,5%, et ensemencé dans les milieux décrits ci-dessus.

Il est bien évident, si la corde chirurgicale a été conservée dans un antiseptique, on éliminera ce dernier par des lavages soit à l'eau, soit dans des réactifs appropriés; dans le cas de l'iode, au moyen d'une solution stérile d'hyposulfite de sodium à 5%.

Conclusions:

1° La stérilisation du catgut peut être effectuée au moyen de la teinture d'iode à 10% agissant pendant 48 heures.

2° La fabrication de la corde de boyau chirurgicale devrait être soumise en Suisse à un contrôle.

3° Pour le contrôle bactériologique du catgut, on gélatinisera par le carbonate de sodium à 0,5% 50 cm de corde dont les fragments seront ensemencés en bouillon glycosé et en bouillon au foie. Après 10 jours de séjour à l'étuve, ce dernier sera inoculé à la souris.

Recherche de l'eau dans les vins mouillés.

Par I. ANKEN, Ingénieur-agronome, Chef du Service de l'agriculture, Genève.

Les chimistes cherchent, paraît-il, au fond de leur cornue la réaction magique qui pourra leur permettre de déceler une addition d'eau dans un vin.

Jusqu'à présent, les méthodes chimiques et même physiques n'ont pas donné de résultats probants. Peut-être cependant, dans les méthodes physiques y aurait-il lieu, outre la résistance au passage de l'étincelle électrique, de chercher également du côté de l'analyse spectrale comparée, mais c'est une simple hypothèse.

Par contre, ce qui est une certitude, c'est le raisonnement suivant applicable dans de nombreux cas:

La plupart des eaux contiennent des micro-organismes végétaux et animaux qui constituent le «plankton». Il n'y a pas de plankton naturellement dans le vin pur. Donc la logique veut que si par une simple recherche microscopique dans un échantillon de vin l'on trouve du plankton en petite ou grande quantité ce sera la preuve évidente et flagrante du mouillage.[1])

Je n'aurais garde d'ignorer qu'on peut filtrer l'eau ou qu'on peut la distiller. Mais alors ce serait au service de police à s'enquérir pourquoi un marchand de vin a des appareils de distillation d'eau.

Je n'aurais garde d'ignorer non plus que les eaux de source ne sont pas décelables par cette méthode.

Il n'en reste pas moins que dans notre pays et notamment à Genève où nous utilisons d'une façon très générale des eaux riches en plankton, les laboratoires pour le contrôle des denrées alimentaires pourront facilement établir une technique de recherches qualitatives de l'eau dans les vins par l'application du simple microscope.

Désireux de contrôler d'une façon encore tout élémentaire le bien fondé de cette idée, j'ai pris au robinet de ma cuisine un peu d'eau que j'ai mélangée à un vin quelconque dans la proportion à peu près d'un tiers.

Le mélange effectué, j'ai examiné au microscope une goutte du liquide et j'ai pu y constater la présence du plankton.

Ne voulant pas me fier à ma seule habileté dans une question qui m'est en somme assez étrangère, j'ai eu recours à l'Institut botanique de notre Université où le distingué professeur, M. le Dr. Chodat, et son assistant, M. Rehfous, ont pu constater également la présence de plankton dans une seule goutte de liquide.

Or, il faut signaler que le plankton est en proportion très variable suivant les saisons et que nous sommes précisément à l'époque la plus défavorable pour déceler sa présence.

Il faut signaler aussi que dans l'application de la méthode de recherche préconisée, on pourra centrifuger les échantillons de sorte que la présence de plankton dans une dilution extrêmement faible pourra être constatée sans aucune difficulté.

Enfin, il n'est pas interdit de penser que cette technique pourra se perfectionner et arriver même à donner une appréciation quantitative de l'eau mélangée au vin.

Il suffirait pour cela, et M. le Professeur Chodat a bien voulu nous ouvrir cet horizon, que les laboratoires de contrôle de denrées alimentaires voulussent bien s'aboucher avec les laboratoires de botanique

[1]) Pourvu que des impuretés de ce genre ne s'y trouvent pas accidentellement (Réd.).

de nos universités pour faire une étude systématique de cette question en se fondant sur les variations moyennes quantitatives de plankton dans les eaux et en étudiant les proportions «in vitro» de ce même plankton dans des mélanges connus.

Sans réaliser immédiatement cet espoir, je pense cependant qu'il serait intéressant de prendre cette idée de la recherche de l'eau dans les vins mouillés par l'examen du plankton:

Il est clair, d'autre part, que cette méthode se circonscrit aux eaux à plankton. Il ne faut pas lui faire donner plus qu'elle ne peut donner, mais si peu que ce soit, il me paraît y avoir là un moyen facile de lutter efficacement contre les fraudes commerciales dont on se plaint malheureusement d'une façon trop générale.

D'autres part, les personnes un peu au courant de la technique microscopique pourront facilement élargir et préciser les applications par une étude systématique des eaux de la région.

Enfin, il va sans dire que la méthode s'applique non seulement aux vins mouillés mais à toute denrée additionnée d'eau (exemple lait).

Nachtrag zu diesen Mitteilungen, Heft 1/2, Jahrg. 1922, Seite 96 u. 97.

Von Dr. J. HUX.

In der tabellarischen Publikation der «Analysen reingehaltener Zuger-Kirschwasser, Jahrgang 1920, sind Nr. 4, 14, 22 und 45 als abnormale, nicht handelsfähige Produkte zu betrachten, deren chemisches Untersuchungsergebnis mehr der Kuriosität wegen in der erwähnten Tabelle doch publiziert wurde. Es handelte sich in den betreffenden Fällen nur um geringe Vorräte von Kleinbrennereien.

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

Kassationshof des Schweizerischen Bundesgerichts.

Urteil vom 17. Mai 1921.

Absinthverbot.

A führte 1919 ca. 50 Kisten eines als «Anis del Mono» bezeichneten Likörs aus Spanien in die Schweiz ein. Er verkaufte hiervon an verschiedene Wirte und andere Kleinverkäufer. Da dieses Getränk nach dem nicht beanstandeten Gutachten des Zürcher Stadtchemikers eine