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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 18 (1927)

Heft: 5

Buchbesprechung: Bibliographie

Autor: Schweizer, K.

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: 16.07.2025

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

Bibliographie.

Allgemeine Analyse: Chemische Methoden. — Analyse générale: Méthodes chimiques.

Méthode rapide de dosage volumétrique du fluor, applicable aussi aux fluorures complexes et insolubles. De Boer et Basart. — Ztschr. anorg. allgem. Chem., **152**, 213 (1926).

Cette méthode est moins exacte mais plus rapide que la méthode de Treadwell et Köhl.

Recherches sur le remplacement du méthylorange par un indicateur à virage plus sensible. r. — Schweiz. Chem. Ztg., 24 (1926).

Pour certains titrages, l'auteur propose de remplacer le méthylorange par le bleu de bromophénol.

Nouveau procédé général analytique: la centrifugo-volumétrie. Le Guyon. — C. R., **183**, 361 (1926).

Technique applicable en volumétrie par précipitation basée sur le rassemblement du précipité par centrifugation et constatation, à la fin du dosage, de l'absence d'un précipité par addition d'une goutte de liqueur titrante. Le procédé est satisfaisant pour l'acide phosphorique précipité par du nitrate d'argent titré en présence d'acétate de sodium.

Par réduction convenable des dimensions des tubes et dilution des liqueurs on peut faire de la microvolumétrie. (D'après Chimie et Industrie)

Le dosage de l'arsenic dans les composés organiques. Ter Meulen. — Rec. Trav. Chim., Pays-Bas, **45**, 364 (1926).

L'auteur décrit un procédé de dosage de l'arsenic basé sur la réduction d'un mélange de vapeur d'anhydride arsénieux et d'hydrogène par passage à travers un tube de quartz chauffé au rouge.

Ein Beitrag zur analytischen Bestimmung des Fluorions. Treadwell und Köhl. — Helv. Chim. Acta, **9**, 470 (1926).

Allgemeine Analyse: Physikalisch-Chemische Methoden. — Analyse générale: Méthodes physico-chimiques.

Principe des séparations électrolytiques par potentiels gradués. Lassier. — Thèse Paris, 1925.

Un métal déterminé contenu dans un liquide soumis à l'électrolyse se dépose sur la cathode quand il existe entre celle-ci et l'électrolyte une certaine différence de potentiel minimum. Pour que la séparation de deux métaux présents dans l'électrolyse soit possible, il faut que la différence de potentiel minimum correspondant pour le premier métal à une concentration pratiquement nulle soit inférieure à celle du second pour la concentration à laquelle il se trouve dans la solution.

L'appareillage employé se compose essentiellement d'un électrolyseur et d'un appareil de contrôle de potentiel cathodique. Ce contrôle du potentiel cathodique s'effectue au moyen d'un voltmètre sur lequel on fait débiter la pile constituée par la cathode, l'électrolyte et une électrode auxiliaire.

Le choix du milieu d'électrolyse est important. Le milieu choisi pour le dépôt d'un premier métal doit être compatible avec le dépôt de tous les autres métaux qu'on se propose de précipiter ultérieurement de la solution. L'auteur préconise le milieu chlorhydrique avec addition de chlorhydrate d'hydroxylamine qu'empêche le dégagement de chlore à l'anode. Dans certains cas, par exemple pour des alliages riches en cuivre, il est utile d'ajouter de l'acide nitrique en petite quantité.

La durée totale d'une opération ne semble pas excéder une demi-heure.

Les ions d'hydrogène. — Signification. — Mesure. — Applications. — Données numériques. Kopaczewski. — Edit. Gauthier-Villars, Paris.

Titrage électrométrique des sels halogénés. Clark. — J. Chem. Soc., **1050**, 749 (1926).

Ce travail décrit particulièrement le dosage des mélanges de sels halogénés dans le cas que l'un deux entre en faible proportion (moins de 1%) dans ce mélange. Dans la solution à étudier où plonge une électrode d'argent, on fait tomber du nitrate d'argent et, après chaque addition, on mesure la force électromotrice entre cet élement et une cellule à colomel. On sait que la fin du titrage se fait remarquer par un brusque coude dans la courbe des forces électromotrices.

Mesure de la fluorescence. II. Le rapport entre la fluorescence et la concentration en ions hydrogène. Desha, Sherrill et Harrison. — J. Amer. Chem. Soc., **48**, 1493 (1926).

Les auteurs ont étudié l'effet de la variation de la concentration des ions hydrogène sur l'intensité de la fluorescence de certains acides sulfoniques et de la quinine: solutions d'acide naphtolsulfonique, de résorcine, de disulfonate d'hydroquinone.

Allgemeine Analyse: Physiologische Methoden. — Analyse générale: Méthodes physiologiques.

Application industrielle des théories modernes de l'alimentation. Bakke. — Le Lait, **6**, 549 (1926).

Au cours de ces dix dernières années, la science de la nutrition a fait des progrès considérables est s'est orientée dans une direction tout à fait nouvelle. Les industries ayant pour but la fabrication des produits alimentaires ont dû se conformer aux enseignements nouveaux.

L'auteur démontre particulièrement l'application des théories modernes de l'alimentation au lait concentré sucré Nestlé, au lait en poudre sucré (Nestogène Nestlé) et à la farine lactée Nestlé (nouvelle forme). Il expose la détermination de la valeur nutritive en unités Sherman et en «Nems»

(v. Pirquet). Il serait très important de pouvoir tenir compte des vitamines dans une formule comme celle de Sherman. L'auteur s'occupe de cette question et a déjà obtenu d'intéressants résultats qu'il espère être à même de faire connaître d'ici peu.

Milch. — Lait.

La laiterie. Porcher. — Chimie et Industrie, Dix ans d'efforts p. 1074 (1914—1924).

Il y a 10 ou 15 ans, le mode de pasteurisation avait recours aux *hautes températures;* le lait était chauffé aux environs de 80—82° pendant 2—3 minutes, quelquefois moins; c'était la méthode danoise.

Quelques inconvénients de cette méthode et en particulier les recherches sur les vitamines ont déterminé la pluspart des industriels à avoir recours aux *basses températures;* le lait est chauffé à 63° pendant 30 minutes. Toute la flore pathogène est détruite, et la presque totalité de la flore banale, mais les ferments et les vitamines du lait ne sont pas touchés.

Il est possible d'atteindre ces résultats avec des appareils différents. Tantôt le lait est chauffé avant d'être mis en bouteilles; tantôt, au contraire, il est mis en bouteilles et la pasteurisation s'effectue ensuite; le récipient et le contenu subissent en même temps l'action de la chaleur, et on assure ainsi une meilleure conservation au lait.

Notes on the pasteurisation of milk. Hamill. — Reports on Public Health and Medical Subjects, London 1923.

Verfasser bespricht die Pasteurisation der Milch und die Anforderungen, welche an die Einrichtungen zu stellen sind.

Commercial pasteurisation. North, Park, Moore, Rosenau, Armstrong, Wadsworth und Phelps. — Pubic Health Bulletin N° 147, Washington 1925.

Aus der umfangreichen Arbeit geht hervor, dass ein Minimum von 61° C während einem Minimum von 30 Minuten für die Pasteurisierung von Milch und Rahm ausreichend war. Es empfiehlt sich aber noch 1—2° höher zu gehen, um einen gewissen Sicherheitsfaktor zu haben. Damit kämen wir also auch auf die oben von Porcher angegebenen 63° C.

Le lait. Numéro consacré à la pasteurisation. **6**, 329 (1926).

De ce numéro spécial nous citons particulièrement l'article de Stasano dont le procédé de chauffage du lait en couche mince semble meriter d'être suivi de près, les comptes rendus de la Conférence de Londres du 21 novembre 1923 sur la pasteurisation et un grand nombre d'analyses. Les lecteurs sont mis au courant de ce qui a été fait en Alsace au sujet de la pasteurisation obligatoire du lait. Plusieurs villes en Allmagne ont également organisé des établissements municipaux devant recevoir tout le lait à consommer. Les travaux analysés ci-dessus nous ont déjà renseigné sur la pasteurisation en Angleterre et aux Etats-Unis. D'après «Le Lait», ces cités ont, en somme, créé pour le lait ce que l'abattoir est pour la viande.

Les travaux d'un Canadien (Hastings) et d'un Hollandais (Moll van Charante) montrent les divergances si marquées sur la question de la pasteurisation.

Ice-Cream (Rahmeis — Crème glacée).

La réglementation de la vente des crèmes glacées. Vandevelde. — Ann Fals. **20**, 162 (1927).

La crème glacée est un milieu de culture particulièrement favorable au développement des bactéries. La ville de Gand a donc fixé l'arrêté suivant:

Art. 1er. Les personnes désirant préparer de la crême glacée, la vendre dans une boutique, un salon de dégustation, un café ou sur la voie publique, doivent, au préalable, par écrit, en informer l'administration communale.

Art. 2. Le lieu où la crème glacée est préparée, conservée et vendue, ainsi que tout le matériel employé, doivent être entretenus dans un état constant de propreté parfaite. Les personnes qui préparent, conservent ou vendent de la crème glacée ne peuvent être atteintes d'une maladie contagieuse; aucune de ces maladies ne peut régner dans la maison où la crème glacée est préparée, conservée ou vendue.

Art. 3. Les produits et les appareils qui servent à la préparation de la crème glacée doivent être conformes aux stipulations de la loi sur les denrées alimentaires. L'emploi d'eau ou de lait non bouillis est interdits; il ne peut être vendu que de la crème glacée préparée avec des produits bouillis.

Art. 4. Les locaux, ustensiles et appareils, ainsi que les marchandises servant à la préparation, la conservation et la vente de la crème glacée sont de tous temps, soumis à l'inspection des commissaires de police et du directeur du l'aboratoire communal ou de leurs délégués.

Art. 5. La crème glacée est soumise à l'inspection communale des denrées alimentaires, effectuée par le laboratoire communal. Les échantillons sont prélevés, par le personnel compétent, avec toutes les précautions nécessaires, notamment dans des récipients stérilisés. A raison de la minime quantité de ces échantillons, il ne sera payé aucune rétribution aux intéressés, à moins que ces échantillons ne doivent servir à une analyse spéciale et que leur pois dépasse 25 gr.

La crème glacée, analysée immédiatement après la prise des échantillons, ne peut contenir plus de 5000 microbes par cm^3, parmi lesquels il ne peut se trouver absolument aucune colonie liquéfiante, aucun microbe de l'intestin (recherche du coli), ni germe de maladies.

Art. 6. Les contraventions aux présent règlement seront punies des peines de police.

Art. 7. Le présent règlement entrera en vigueur le 1er mai 1926.

Eine Babcock-Gerber-Methode zur Bestimmurg des Fettgehaltes in Ice-Cream. Moore und Morse. — J. Dairy Science **9**, 276 (1926).

Die Babcock-Gerber-Methode wird besonders für die Fabrikkontrolle empfohlen.

Fleisch und Fleischwaren — Viande et préparations de viande.

Vergleichende Untersuchung über die Gewinnung präzipitierenden Antiserums zur Eiweissdifferenzierung. Dikoff. — Centralbl. Bakt. I **99**, 478 (1926).

Zur Gewinnung eines hochwertigen Antiserums zum serologischen Fleischnachweis zieht Verfasser Fleischsaft als Antigen dem Blutserum vor. Er gewinnt den Fleischsaft durch Gefrierenlassen eines grösseren Fleischstückes, Abtragen der oberflächlichen, bakterienhaltigen, gefrorenen Schicht, schnelles Auftauen in einem sterilen, mit Deckel versehenen Glasgefäss, Zerkleinern und Auspressen. Zur weiteren Entkeimung kann man den gewonnenen Fleischsaft scharf zentrifugieren oder durch ein Seitzsches Filter laufen lassen.

Die meiste Aussicht auf die Gewinnung eines brauchbaren, hochwertigen Antiserums soll nach den Erfahrungen des Verfassers die intravenöse, in 5-tägigen Intervallen erfolgende langsame Immunisierung bieten, die also der Schnellimmunisierung vorzuziehen wäre.

Die Impfreaktion kann durch Feststellung der Körperwärme vor und nach jeder Impfung morgens, mittags und abends kontrolliert werden. Bei den nach der ersten Impfung mit Temperatursteigerung über 40° C reagierenden Kaninchen ist am 9. Tage nach der Impfung eine Probeblutentnahme zum Zwecke der Titerbestimmung auszuführen. Bei einem Titer von 1 : 10 000 und darüber ist das Serumtier zur Serumgewinnung zu entbluten. Die nicht fieberhaft reagierenden Tiere sind 5 Tage nach der 1. Impfung zum 2. Male mit doppelter Antigenmenge zu impfen und bei nicht eingetretener Steigerung der Innenwärme zum 3. Male mit der 3fachen 1. Dosis.

Destruction de la viande et des animaux reconnus impropres à la consommation. Extrait des «Chroniques étrangères» de Chimie et Industrie, **15**, 1016 (1926).

Aux Pays-Bas, la destruction des viandes avariées se faisait, jusqu'à présent, le plus souvent par enfouissement, ou à l'aide de désinfectants; dans certaines communes, on se servait de fours spéciaux, ou bien des foyers des usines à gaz. Ce mode de destruction, qui ne permet de récupérer aucun produit utile, n'est naturellement pas très économique, sans compter (en cas d'incinération) la consommation de charbon.

Etant donné ces faits, on a cherché à réaliser la destruction par un procédé plus économique et plus industriel, tout en conservant le principe d'une stérilisation absolue. On a trouvé la solution de ce problème dans le traitement de la viande par la vapeur surchauffée dans des autoclaves, pendant plusieures heures; les produits recueillis à la sortie de ces appareils, à savoir la «farine de viande» et l'huile, ne contiennent plus aucun véhicule de contamination.

Scorbut moderne ou maladie des conserves. Charcot. — Bull. Soc. Scient. Hygiène Alim. **14**, 19 (1926).

L'auteur conseille de supprimer totalement la consommation des conserves de viandes chez les personnes qui, au cours d'une expédition de quelque durée où les conserves entrent dans l'alimentation, présentent des symptomes de scorbut. Enflure des jambes et un pointillé rouge sur différentes parties du corps.

Körner- und Hülsenfrüchte; Malprodukte und Stärkemehle. — Cereales et Légumineuses; Produits de leur mouture et amidons.

Untersuchung von Neu-Seeland-Weizen. III. Backproben. Foster. — New Zealand J. Agr. **32**, 26 (1926).

Die Backfähigkeit der Mehle stimmte mit dem *Stickstoffgehalt* überein, mit Ausnahme von Mehlen aus zwei Distrikten, bei welchen ein besserer Brotlaib erhalten wurde, als nach dem Stickstoffgehalt zu erwarten gewesen wäre. Verfasser vermutet, dass dies auf die besonders gute Kleberqualität dieser Mehle zurückzuführen sei. Gewöhnlich stimmen Brotvolumen und Stickstoffgehalt namentlich dann gut überein, wenn man Mehle des gleichen Distrikts vergleicht.

Untersuchung von Neu-Seeland-Weizen. IV. Backfähigkeit. Foster. — New Zealand J. Agr. **32**, 93 (1926).

Versuche mit 32 Varietäten von Neu-Seeland-Weizen zeigten, dass das *Wasserbindungsvermögen des feuchten Klebers* nicht immer mit der durch Backversuch festgestellten Backfähigkeit des Mehles übereinstimmt; dagegen herrschte ziemliche Uebereinstimmung zwischen diesem Wasserbindungsvermögen und der Beschaffenheit der Brotkrume.

Verfasser konnte keine Uebereinstimmung zwischen der *Anfangs-Wasserstoffionen-Konzentration* des Mehles und dem Brotvolumen beobachten. In Mehlen von ungefähr gleichem Stickstoffgehalt konnte dagegen eine Uebereinstimmung zwischen dem *Pufferungsgrad* und dem Brodvolumen festgestellt werden. Stark gepufferte Mehle ergaben, auch wenn sie hohen Stickstoffgehalt aufwiesen, geringes Brotvolumen und umgekehrt.

Bestimmung der diastatischen Kraft in Weizenmehlen. II. Versuche mit im Grossbetrieb erhaltenen Mehlen. Sherwood und Bailey. — Cereal Chemistry. **3**, 163 (1926).

Weizen von niederer diastatischer Kraft kann durch Zugabe von gekeimtem Weizen korrigiert werden. Die Malausbeute wird nicht beeinträchtigt, wenn 2—3 % während drei Tagen gekeimter Weizenkörner mitverarbeitet werden. Dagegen konnte eine deutliche Verbesserung der Backfähigkeit festgestellt werden, welche durch deutlich erhöhte Gasbildung, eine geringe Erhöhung des Gashaltungsvermögens, verminderte Gärdauer, grösseres Brotvolumen und bessere Beschaffenheit des Brotes zum Ausdruck kam.

Nach 26 Monaten war das mit einem Zusatz von gekeimten Körnern erhaltene Mehl ebenso gesund als gleichzeitig ohne diesen Zusatz hergestelltes Mehl; auch die erhöhte Backfähigkeit hatte sich erhalten.

Stickstoffgehalt und Backfähigkeit. Mangels. — Cereal Chemistry, **3**, 150 (1926).

Der Stickstoffgehalt ist nicht der einzige Faktor, welcher die Backfähigkeit von Hard-Red-Spring-Weizenmehlen bedingt; ebenso wichtig sind die Kleberqualität und die diastatische Kraft des Mehles.

Frucht- und Gemüsekonserven. — Conserves des fruits et de légumes.

Verfahren zur Unterscheidung von Konserven aus regenerierten Trockenerbsen von solchen aus frischen Erbsen. Muttelet. — C. R. **182**, 238 (1926).

Mit den drei Verhältniszahlen Stärke : Zucker, Stärke : Zellulose und Unlösl. Stickstoff : Lösl. Stickstoff scheinen sich Schlüsse über die Verwendung von frischen und getrockneten Erbsen zur Herstellung von Konserven ziehen zu lassen.

Composé antiseptique et désinfectant et procédé de conservation des fruits à l'aide de ce produit. Schlosstein. — U. S. A. Pat. 1, 582, 086, Dem. 1/V/1926.

Les fruits sont plongés dans un mélange émulsifié contenant une substance désinfectante et antiseptique et une terre colloïdale.

Méthode rapide de détermination du cuivre dans les conserves de produits végétaux reverdis. Biazzo. — Ann. Chim. applicata **16**, 96 (1926).

Méthode colorimétrique basée sur la réaction de Spacu, par laquelle une solution neutre de Cu donne avec le sulfocyanure de potassium et quelques goutes de pyridine un précipité vert-clair $Cu(Pyr.)_2(CNS)_2$. La matière à examiner sera incinérée d'abord.

Les vitamines contenues dans les conserves en boîtes. Pois verts. Walter, Kohman et Carlson. — Ind. and Engin. Chemistry, **18**, 85 (1926).

Les pois verts sont une soucre riche en vitamine A, B et C; par contre la présence de la vitamine D n'a pas pu être constatée. La cuisson ou la conservation ne porte pas atteinte à la teneur en vitamines A et B, et la conservation en boîtes est moins destructive pour la vitamine C que la cuisson en marmite ouvertè, probablement à la cause de l'élimination complète de l'oxygène dans les produits conservés. Le blanchiment est relativement plus nuisible que le procédé de conservation. La recuisson en marmite ouverte des pois conservés ne réduit pas la teneur en vitamine C.

Protection des spores contre l'action de la chaleur par la présence de chlorure de sodium. Viljoen. — J. Inf. Diseases, **34**, 286 (1926).

Dans du bouillon de pois, certaines spores de germes anaérobies des conserves en boîte ont leur résistance à la chaleur considérablement accrue par la présence de chlorure de sodium, pourvu que ce sel soit utilisé à la concentration d'au moins 4 %.

Wasser. — Eaux.

Perfectionnements aux appareils pour le traitement chimique de l'eau ou d'un autre liquide. Wallace et Tiernan Products. — Brev. Fran., 598, 484.

Cet appareil, utilisable pour ajouter à un courant d'un liquide non traité une dose minima d'un produit quelconque, par exemple pour la javellisation de l'eau destinée à l'alimentation, fonctionne d'une façon absolument automatique et parfaitement contrôlée; la dose de produit introduite dans le liquide à traiter est, en toute circonstance, constante ou proportionnelle au débit.

De l'épuration par les boues activées et de leur emploi possible pour épurer les eaux résiduaires industrielles. Diénert. — Chim. et Ind., Vol. spéc., 5me Congrès, 230 (1926).

L'épuration par les boues activées est un procédé récent qui jouit d'une certaine faveur. Il est surtout adopté pour l'épuration des eaux d'égout.

Le procédé consiste à transformer par aération prolongée la boue putride d'égout en une autre boue, dite activée, qui n'est plus putride et qui possède les propriétés suivantes:

a) D'avoir l'aspect d'un coagulant ressemblant à de petites éponges;

b) De se déposer rapidement en laissant au-dessus d'elle un liquide très clair;

c) D'oxyder les matières organiques des eaux d'égouts;

d) De nitrifier l'ammoniac.

Cette boue activée est chargée de bactéries qui remplissent le rôle d'agents oxydants et d'autres ferments; mélangée à l'eau à épurer, elle agit:

a) Soit grâce à un barbotage d'air (Procédé de Manchester);

b) Soit grâce à une agitation à l'air (Procédé de Scheffield et de Bury).

La boue activée n'épure bien que les liquides pas trop riches en matières organiques (moins de 100 mgrs par litres). Dans l'industrie, elle a été essayée en laiterie, dans des distilleries de grains et sur les eaux de décreusage de la soie. Ce procédé est intéressant là où on ne dispose pas de beaucoup d'espace et où on craint les mauvaises odeurs, ou là où les autres procédés ont échoué. Il exige cependant une certaine homogénéité dans la composition des eaux, une faible richesse en matières grasses, une décantation préalable pour éliminer les boues septiques et l'absence d'antiseptiques ou d'acides qui viendraient troubler le caractère colloïdal des boues et nuiraient à la limpidité des effluents épurés. Il exige une certaine installation mécanique et quelques frais de fonctionnement. La boue obtenue constitue un engrais intéressant.

Epuration des eaux résiduaires provenant de la fabrication de la soie artificielle et de la mercerisation. Profeld. — Papier-Fabr., **24**, 520 (1926).

Détermination de l'iode dans les eaux naturelles. Brubaker, Van Blarcom et Walker. — J. Amer. Chem. Soc., **48**, 1502 (1926).

Wein, Weinmost und Sauser. — Vin et mout de vin.

Unification des méthodes d'analyse pour les vins et dérivés. Mathieu. — Chim. et Ind., Vol. spéc., 5me Congrès, 636 (1926).

Les multiples réglementations auxquelles les boissons alcooliques et les spiritueux sont soumis par les textes fiscaux, ou protecteurs de l'hygiène ou de la loyauté des transactions, sont basées sur des méthodes d'appréciation variables souvent avec chaque pays et dépendant aussi de l'interprétation des résultats des analyses, résultats variables aussi avec les méthodes. L'auteur cite comme points intéressants donnant lieu à des divergences :

1° Dosage exact de la teneur en alcool des vins, spiritueux et liqueurs ;
2° Caractérisation des mélanges contenant des produits de fermentation des jus de fruits autres que le jus de raisin ;
3° Caractères des vins vinés ;
4° Caractérisation des sucres résidus de fermentation alcoolique ;
5° Caractérisation des additions d'acide benzoïque et d'acide salicylique ;
6° Distinction des vins mousseux naturels des vins mousseux artificiels ;
7° Dosage de l'acidité volatile ;
8° Caractérisation de la présence des acides minéraux ;
9° Caractérisation du dépiquage des vins piqués ;
10° Distinction des vins doux naturels des vins de liqueur.

Le chauffage de la vendange et le développement des vins moelleux et en bouquet. Dubaquié. — C. R. Ac. Agr. France, **12**, 52 (1926).

L'auteur a laissé en tas de 60 cm une vendange dans une pièce à atmosphère humide (30—65°). Il se proposait d'étudier l'effet de la fermentation intracellulaire. Le vin obtenu avec une vendange ordinaire, additionnée d'un dixième de cette vendange chauffée, était particulièrement bouqueté et moelleux.

L'analyse montra une augmentation de l'extrait, des cendres, surtout des phosphates et de l'alumine, ainsi que des glucides précipitables par l'alcool. (D'après Chimie et Industrie.)

Les pectines des raisins et le moelleux des vins. Semichon. — Chim. et Ind., **17**, 25 (1927).

Dans l'antiquité, des vins moelleux furent obtenus par passerillage des raisins. Avec des raisins insuffisamment riches ou des cépages peu favorables au passerillage on préparait des vins cuits.

Dubaquié (voir la note précédente) a relaté récemment qu'en entassant des raisins sur une aire dans un local chauffé à la vapeur, on obtient des moûts riches en pectines et d'un bouquet particulièrement prononcé.

Par tous ces moyens on favorise la production des pectines et partant du *moelleux*. On sait que les pectines qu'on trouve en solution dans les jus des fruits préexistent dans les tissus végétaux sous une forme isoluble, appelée pectose, matière pectinogène ou protopectine. La pectine se forme à partir de cette substance sous l'action de la pectase ou de l'action combinée de la chaleur et des acides.

L'auteur se demande ce que devient le radical méthoxyl de la pectine et si ce n'est pas lui qui favorise la production et l'exaltation de certains *bouquets,* au contact des essences, des oléorésines ou même d'autres substances à noyau aromatique que le raisin contient? Nous savons quel rôle important joue le radical méthylique dans un grand nombre de plantes à parfum ou de parfums synthétiques. Quant à l'arôme des fruits, nous savons que la cuisson l'exalte particulièrement dans tous ceux qui sont riches en pectose susceptible de donner la pectine soluble par l'action de la chaleur.

Obstwein. — Vins de fruits (cidres).

Contribution à l'étude du poiré. Influence des levures sélectionnées. Kayser. — C. R. Acad. Arg. France, **12**, 504 (1926).

L'emploi de levures appropriées peut avoir une influence favorable sur le goût du poiré.

Accidents de fabrication dans les industries de la pomme. Warcollier. — Chim. et Ind., Vol. spéc. 5me Congrès, 642 (1926).

L'auteur signale quelques accidents qu'il a observés au cours de la fabrication des divers produits des industries de la pomme.

C'est ainsi qu'il parle de la dépréciation de cidres amenée par l'emploi d'*eaux* contaminées par des dépôts de marcs de pommes.

Il cite des accidents occasionnés par l'usage malheureux de produits tels que le goudron, pour le badigeonnage des locaux ou du *matériel.* Après une étude rapide du logement des jus de pommes et des cidres en cuves en ciment et en wagons-réservoirs métalliques, il signale quelques accidents amenés par l'attaque de ce matériel. L'auteur termine en donnant un bref résumé de quelques essais qu'il a entrepris, relativement à l'emploi de l'aluminium pour le logement des jus de pommes ordinaires ou concentrés et des cidres.

Dr. K. Schweizer.

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.
Décisions d'ordre judiciaire et administratif concernant la police des denrées alimentaires et objets usuels.

Kassationshof des Schweiz. Bundesgerichts.

Urteil vom 18. Mai 1927.

Herkunftsbezeichnung von Wein.

Der Stadtchemiker von Zürich beanstandete in der Wirtschaft des A. einen als «St. Magdalener» zum Ausschank gelangenden Wein wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung; seines Erachtens handelte es sich dabei um einen «Tirolerwein geringerer Qualität». Eine Oberexpertise wurde nicht