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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 28 (1937)

**Heft:** 4

**Buchbesprechung:** Bücherbesprechung = Bibliographie

**Autor:** A.E. / J.R.

**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:** 02.07.2025

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

# Décisions d'ordre judiciaire et administratif concernant la police des denrées alimentaires et objets usuels.

Le Tribunal de Police de X.

S'en référant, pour la constatation des opérations qui ont eu lieu, au procès-verbal d'audience concernant la poursuite dirigée contre Y. prévenu d'infraction aux art. 8, 39/1 de l'Ordonnance fédérale; 37 et 43 de la loi fédérale concernant le commerce des denrées alimentaires.

Considérant que l'accusé a, le 28 mars 1937, jour de Pâques, mouillé le lait qu'il allait livrer à la centrale, dans une proportion de 20% le matin et 30% l'après-midi, sur un total de 40 litres de lait pour chaque livraison.

Que l'accusé a déjà été pris 4 fois en flagrant délit de mouillage de lait et a subi trois condamnations pour ce délit; frs. 100.— en 1931; frs. 250.— en 1932 et frs. 300.— avec publication du jugement en 1935.

Qu'en présence de toutes ces récidives, il y a lieu d'agir cette fois avec une grande sévérité. Vu les art. 8 et 39 de l'Ordonnance fédérale du 26 mai 1936 et 37, 43, 46 de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires du 8 décembre 1905 dont l'application en lecture.

Par ces motifs, condamne Y. à la peine de 8 jours d'emprisonnement, frs. 200.— d'amende et *lui interdit pour la durée de 5 ans d'exercer la profession de vendeur de lait,* met à sa charge les frais fixés à frs. 88.50.

# Bücherbesprechung.

Dr. *J. Pritzker,* Chef du laboratoire de l'Union des sociétés de consommation, Bâle. — Traité de la connaissance des marchandises. Etude des denrées alimentaires et des objets usuels. 2me édition. Librairie de l'U. S. C., Bâle 1937.

La parution récente de la 2me édition de l'ouvrage du Dr. *J. Pritzker* est la meilleure preuve de l'accueil favorable qui a été réservé à la 1re édition parue en 1929. Nul doute qu'un nouveau succès ne vienne encore une fois couronner les efforts faits par l'auteur pour vulgariser la connaissance des marchandises qui manque à tant de gens. La 2me édition est présentée non seulement complétée dans la plupart des chapitres, mais notablement augmentée et, ce qui est de nature à la rendre plus populaire, plus instructive, plus vivante, dotée de nombreuses illustrations. De nouveaux chapitres y ont été introduits, tels ceux sur les ustensiles de ménage, les engrais, la lutte contre les parasites. Dans ces conditions la 2me édition rendra plus encore que la première, de grands services dans les écoles de commerce, d'agriculture, dans les écoles ménagères et cours de cuisine.

A. E.

**Schweizerisches Lebensmittelbuch**, Methoden für die Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Vierte, revidierte Auflage. Deutsche Ausgabe, 504 Seiten, mit Tabellen. Druck und Verlag von Zimmermann & Cie. AG., Bern. — Preis in Leinen gebunden Fr. 30.—. Bern 1937.

Die letzte (3.) Auflage des Schweizerischen Lebensmittelbuches datiert vom Jahre 1917, ein Anhang vom Jahre 1922. Beide sind seit längerer Zeit vergriffen. Mit Beschluss vom 27. Dezember 1928 hat der Bundesrat die Gesamtrevision des Buches verfügt und diese, wie diejenige der früheren Auflagen, dem Schweizerischen Verein analytischer Chemiker übertragen. Die französische Uebersetzung befindet sich in Vorbereitung und dürfte zu Beginn des nächsten Jahres erscheinen.

Verglichen mit der früheren hat die neue Auflage eine wesentliche Erweiterung insofern erfahren, als der allgemeine Teil ausführlicher behandelt und die Abschnitte über Pektine, Kellerbehandlungsmittel, Konservierungsmittel sowie Tabak und Tabakerzeugnisse neu aufgenommen worden sind. Seinem Zwecke als Laboratoriumsbuch entsprechend, wurden die Definitionen der Lebensmittel sowie die Vorschriften über die Probeerhebung (ausgenommen bei Trinkwasser) weggelassen und Beurteilungsnormen nur soweit angeführt, als sie nicht in der als integrierender Bestandteil des Lebensmittelbuches aufzufassenden bundesrätlichen Lebensmittelverordnung schon enthalten sind. Dem Lebensmittelbuch ist deshalb je ein Exemplar der gegenwärtig geltenden Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 beigegeben. Im allgemeinen wurde darauf gehalten, nur solche Untersuchungsmethoden aufzunehmen, aus deren Ergebnissen sich sichere Schlüsse für die Beurteilung ableiten lassen. Die Zahl der Untersuchungsmethoden für ein und dasselbe Lebensmittel wurde auf nur erprobte Methoden beschränkt und diese letztern so beschrieben, dass sie auch ohne vorherige Zuhülfenahme der Literatur ausgeführt werden können. Selbstverständlich wurde diese trotzdem angegeben.

Das sorgfältig ausgestattete Werk sei Lebensmittelchemikern, Nahrungsmittelindustrien und weiteren Interessenten bestens empfohlen.

---

## Bibliographie.

*Recherche et dosage du diacétyle dans les beurres.* R. Dehove et L. Dessirier. (Ann. Fals. 1937, p. 288—291.)

Les auteurs se sont attachés à élaborer une méthode pratique, mais assez sensible pour permettre le dosage du diacétyle dans une prise d'essai de 50 g de beurre, avec une précision de l'ordre du milligramme par kilo.

Pour l'extraction du diacétyle ils se sont arrêtés à la distillation par la vapeur d'eau au moyen d'un tube injecteur plongeant jusqu'au fond de la fiole d'Erlenmeyer contenant l'échantillon de beurre, et dont l'extrémité

plate est percée sur le pourtour de petits trous permettant la répartition de la vapeur dans le beurre à examiner. La fiole d'Erlenmeyer elle-même est placée dans une solution de chlorure de calcium maintenue à une température légèrement supérieure à 100° (voir le schéma de l'appareil très simple dans le travail original).

Des différentes réactions essayées, les auteurs ont donné la préférence à celle de *Lemoigne*, se basant sur la transformation du diacétyle en diméthylglyoxime, dosé sous forme de son sel de nickel.

Voici le *mode opératoire:* 50 g de beurre à examiner sont placés dans une fiole d'Erlenmeyer de 250 cm³ à large col portant un bouchon à deux trous, dont l'un sert à l'arrivée de la vapeur et l'autre au départ de la vapeur chargée de diacétyle. On plonge la fiole dans un bain de chlorure de calcium porté à une température légèrement supérieure à 100° pour éviter la condensation du courant de vapeur d'eau et on distille ainsi 15 cm³. Comme on a pris la précaution de faire barboter les premières vapeurs dans 5 cm³ d'eau, on a finalement 20 cm³ renfermant tout le diacétyle de la prise d'essai.

Les 20 cm³ de distillat sont traités par 1 cm³ de chlorhydrate d'hydroxylamine à 10% puis par 2 cm³ de soude n. On agite une minute et on ajoute 1 cm³ d'une solution de sulfate de nickel à 0,2 g pour 100 cm³, puis 0,6 cm³ d'acide acétique n. On transvase le tout dans une capsule de porcelaine et on évapore à sec au bain-marie.

Le résidu est repris 3 fois par 2 cm³ environ de chloroforme en ayant soin d'agiter la masse avec un agitateur pointu. On filtre sur un filtre sans pli, on lave le filtre avec une petite quantité de chloroforme et on réunit filtrats et liquide de lavage dans une petite capsule de porcelaine blanche à fond plat. On évapore le chloroforme au bain-marie et le diméthylglyoximate de nickel se dépose en rouge violacé plus ou moins intense suivant la quantité de diacétyle contenue initialement dans le beurre.

On fait une série de témoins en partant de diacétyle pur de façon à avoir une gamme de colorations correspondantes à des quantités de diacétyle variant de 0,05 à 0,5 mg, telles que:

0,05, 0,10, 0,15, etc. jusqu'à 0,50 mg

ce qui donne des quantités de diacétyle variant de 1 à 10 mg par kilo.

Par comparaison avec cette échelle de témoins, il est très aisé d'évaluer les quantités de diacétyle à 0,025 mg près, c. à d. avec une précision de 0,5 mg par kilo, puisque la quantité de beurre mise en jeu n'est que de 50 g.

D'accord avec plusieurs autres auteurs, *Dehove* et *Dessirier* estiment qu'un beurre contenant plus de 5 mg de diacétyle par kilo peut être considéré comme ayant été additionné de ce produit. J. R.