

Présence du *Bacillus piluliformans* (Müller-Thurgau) dans un vin de Neuchâtel

Autor(en): **Pury, Hermann de**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Neuchâteloise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **27 (1898-1899)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-88431>

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.

Séance du 9 mars 1899

Présence du *Bacillus piluliformans* (Müller-Thurgau)

dans un vin de Neuchâtel

PAR HERMANN DE PURY, CHIMISTE

Dans le courant de l'hiver dernier 1897-98, M. Alfred Rychner eut l'obligeance de me remettre une bouteille d'un vin rouge Neuchâtel 1893 qui, sans être positivement malade, présentait la curieuse particularité de contenir, dans à peu près chaque bouteille, des boules de différentes grosseurs, variant de 1 mm. à plus de 1 cm. de diamètre. Ces boules paraissaient à première vue être composées d'un dépôt de matière colorante et flottaient en général à la surface du vin. Le vin lui-même était clair, transparent, sans trouble, et sa couleur absolument normale. A la dégustation il ne présentait aucun mauvais goût, le bouquet était encore très appréciable; en un mot, c'était encore un bon vin de Neuchâtel.

Au premier abord je n'attachai aucune importance à cette maladie, le vin n'ayant pas le goût amer que je m'attendais à y trouver; je me suis malheureusement contenté d'un simple examen microscopique des petites sphères flottant dans le vin, et ne l'ai pas analysé. Au microscope, les petites boules se montrent constituées d'une innombrable quantité de bacilles en tout semblables, à l'examen préliminaire, au bacille de l'amertume décrit par Pasteur, et que nous avons

constaté fréquemment, comme chacun le sait, dans les vins de Neuchâtel.

Ce n'est qu'à la fin du mois de janvier de cette année, qu'en étudiant les travaux publiés sur les maladies des vins, pour mes recherches sur l'amertume, je tombai par hasard sur une communication de M. Müller-Thurgau, signalant une nouvelle maladie des vins. Je résume ici brièvement ces recherches qui datent de 1894 (III. Jahrb. deutsch. schw. Stat.), et qui, autant que j'ai pu en juger, n'ont pu être répétées, la dite maladie n'ayant plus été constatée jusqu'ici.

M. Müller-Thurgau l'a trouvée dans un vin rouge d'Ingelheim, qui avait été mis en bouteilles alors que le vin dans le tonneau était absolument clair. Le vin une fois en bouteilles, il s'était développé de petites boules comme de la grenaille, variant de la grosseur d'un point presque imperceptible à 4,5 mm. de diamètre; on en compta jusqu'à 100 par bouteille. La couleur du vin était un peu plus foncée que d'habitude, l'odeur et le goût n'étaient que peu altérés quoique le vin ne fût plus aussi bon qu'avant la maladie. Le vin, par contre, était absolument clair. Ces petites boules étaient formées de microorganismes en forme de bâtonnets d'une longueur variant entre 3 et 10,5 μ , la longueur moyenne étant de 4 à 6 μ et la largeur de 0,75 μ .

Quoique la maladie, au moment où elle fut examinée, n'avait causé que peu de dommage au vin, il est à présumer qu'à la longue il en serait autrement; en tout cas la valeur commerciale du vin était diminuée.

M. Müller-Thurgau admit que ce vin avait dû être infecté déjà dans le tonneau avant la mise en bou-

teilles, ou ce qui, d'après lui, est plus probable, par l'eau qui avait servi à laver les bouteilles.

Dans le courant de février, M. Rychner a eu l'obligeance d'envoyer, à ma demande, au laboratoire de M. Jörgensen, à Copenhague, deux des bouteilles du vin malade mentionné plus haut. N'ayant pas actuellement le temps d'en faire une analyse complète bactériologique et chimique, je me suis contenté comme la première fois d'un examen préliminaire. Le vin a notablement perdu depuis l'année dernière, il est plat, n'a plus aucun bouquet, mais il est toujours limpide et la couleur n'est pas altérée.

Il m'a paru intéressant de signaler le fait en attendant de pouvoir communiquer le résultat des recherches que M. Alfr. Jörgensen, à Copenhague, et M. le Dr Rosenheim, à Londres ont bien voulu entreprendre, puisque je ne pouvais le faire moi-même.

