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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 14 (1923)

Heft: 5

Buchbesprechung: Literarisches = Bibliographie

Autor: [s.n.]

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: 13.07.2025

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

Il est d'ailleurs incontestable que le contrôle par l'acheteur ne saurait remplacer le contrôle par l'autorité officiellement chargée de ce soin. Sans parler des cas très fréquents, où c'est un enfant qui vient chercher le pain, il peut se faire que le client emporte son pain sans attendre qu'il soit pesé. Les consommateurs en seraient donc réduits bien souvent à se fier à la bonne foi du boulanger.

Enfin la thèse des recourants pourrait à la rigueur se défendre si la distinction qu'ils proposaient était pratiquement réalisable et s'il n'y avait pas de confusion possible entre les pains destinés à être livrés au magasin même et ceux destinés à être portés au domicile du client. Mais tel n'est pas le cas. Les pains sont tous préparés de la même façon, ils sont cuits en même temps, ils sont tous rangés ensemble dans la boutique et jusqu-au dernier moment le boulanger lui-même ne sait pas ceux qui seront portés à domicile. Le contrôle de l'autorité se heurterait donc à toutes sortes de dificultés et donnerait lieu à des contestations constantes. Le seul moyen de l'assurer de façon régulière et sûre pour le consommateur consiste en réalité à obliger le boulanger à se conformer à la disposition de l'article 76 pour tous les pains qui sortent de ses fours à l'exception bien entendu des espèces spécialement réservées à l'article 75, alinéa 1.

C'est à bon droit par conséquent que l'instance cantonal a écarté le moyen pris de l'arrêté cantonal du 29 septembre 1914 et le recours apparait donc comme non fondé.

Le recours est rejeté.

Literarisches. — Bibliographie.

Simonnet. — L'analyse biologique du lait. — Bull. Soc. Hyg. Alim., **10**, 125 (1922).

Après une revue très condensée des connaissances actuelles sur les vitamines du lait, l'auteur fait remarquer que, le lait étant surtout riche en vitamine A, il sera parfois utile pour les facteurs B et C de recourir à la levure et aux jus de fruits. La question demande encore des études soigneuses avant que l'on puisse étendre les résultats, généralement obtenus sur des animaux, au cas de l'enfant.

Panisset et Verge. — Les injections thérapeutiques de lait en médecine vétérinaire. — Le lait, **2**, 417 (1922).

Avec la fièvre charbonneuse chez le cobaye, le rouget chez la souris et la maladie de jeune âge chez le chien, la valeur des injections de lait s'est trouvée tout-à-fait négative.

Mezzadroli, G. — Contribution à l'étude des ferments lactiques et des ferments protéolytiques. — Boll. Ass. Ital. Ind. Zucch., **15**, 9 (1922).

L'action bienfaisante des ferments lactiques est double: désinfectante et coagulante, d'une part; caséolytique, par leurs effets de solubilisation de l'azote protéique, d'autre part. Les préparations commerciales, vendues en comprimés, perdent rapidement toute activité. L'auteur a essayé, par contre, directement des bouillons de culture de ces ferments: 20 cm^3 arrêtent la diarrhée radicalement en 6 heures, ainsi que le processus fébrile.

Gorini. — Sur la présence de bactéries acido-protéolytiques dans le sol et sur leur circulation dans la nature. — Boll. Assoc. Ital. Ind. Zucchero, **15**, 75 (1922).

Ces bactéries étant ubiquitaires et se trouvant aussi dans le sol vièrge non-contaminé, ni par l'homme, ni par des mammifères (sol des régions arctiques; Barthel), on peut arguer que le berceau originel de ces bactéries est le sol d'où elles arrivent, par l'intermédiaire des fourages, dans l'intestin des vaches, puis dans leurs excréments. De là elles trouvent le moyen de pénétrer dans les conduits galactifères des mamelles pendant le décubitus de la bête, par quoi le pis vient au contact de la matière fécale.

Drummond et Watson. — L'analyse des aliments au point de vue des vitamimes. — Analyst, **47**, 235 (1922).

Jusqu'à présent, il n'existe aucune méthode chimique ou physique pour déceler la présence des vitamines dans les aliments et pour en évaluer la quantité. Il faut employer les méthodes biologiques qui ont le défaut d'être longues et surtout sujettes à de multiples causes d'erreurs. Ces expériences exigent des soins minutieux et des précautions multiples dont les auteurs font la description.

Ogilvie. — Le pouvoir sucrant comparé des sucres de canne et de betterave et leur action comme agents de conservation. — J. Soc. Chem. Ind., **41**, 343 (1922).

Le sucre cristallisé de betterave a une réaction légèrement alcaline; l'odeur en est désagréable. Le sucre cristallisé de canne, de réaction légèrement acide, contient des traces de sucres réducteurs et de non-sucres qui lui communiquent une odeur agréable. Le goût sucré d'une solution est également modifié par la valeur de l'acidité qu'elle possède. Les impuretés odoriférantes d'un sucre peuvent augmenter la sensation sucrée que ce dernier provoque. On a proposé même d'ajouter aux sucres commerciaux des traces d'acides et de substances parfumées pour en augmenter les qualités gustatives..

Le pouvoir préservateur d'un sucre dépend avant tout de l'absence de microorganismes capables de provoquer des fermentations et d'une réaction neutre ou légèrement acide. Il ressort de 2000 expériences faites par M. Shaw que les sucres de betterave et de canne conviennent également bien à la fabrication des confitures, gelées et fruits confits.