

# Traité de la connaissance des marchandises : étude des denrées alimentaires et des objets usuels [J. Pritzker]

Autor(en): **A.E.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **23 (1932)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **10.08.2024**

## **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.

4. «Phloréthol» un liquide pour la chevelure. Un liquide destiné au nettoyage de la chevelure, dit «Phloréthol» ayant été admis sur la base des conclusions d'une expertise physiologique, nous consignons, ci-dessous, quelques chiffres analytiques permettant de l'identifier:

I. Les vapeurs projetées par courant d'air sur un fil d'amiante saupoudré d'oxyde de cuivre et chauffé à la flamme d'un Bunsen produisent une coloration intense bleue et verte de la flamme.

II. A l'air libre, à la température ordinaire, ne s'enflamme pas au contact d'une flamme.

III. Essai d'inflammabilité à l'appareil d'Abel. A 20° la flamme du brûleur s'éteint, non par explosion, mais simplement par émission de vapeurs non comburantes.

IV. Densité à 15° = 1,358.

V. Le produit subit une décomposition partielle avec l'eau.

20 cm<sup>3</sup> Phloréthol sont agités avec 20 cm<sup>3</sup> d'eau, dans une boule à décantation et laissés en contact 12 heures. L'extrait aqueux (couche supérieure) est mis de côté. Le liquide est extrait à deux reprises encore avec 5 cm<sup>3</sup> d'eau. Les extraits aqueux sont réunis (environ 30 cm<sup>3</sup>). Cette solution est acide. Son acidité équivaut à cm<sup>3</sup> 3,5 H Cl  $\frac{1}{10}$  (phénolphthaléine). La présence d'acide chlorhydrique dans la solution aqueuse peut être constatée par adjonction de nitrate d'argent et d'acide nitrique: formation de chlorure d'argent.

VI. Distillation fractionnée, appareil à 3 boules (genre Micko, au bain marie). 50 cm<sup>3</sup> sont mis en expérience.

1° entre 58 et 59 1 cm<sup>3</sup> produit limpide;

2° de 59 à 62 10 cm<sup>3</sup> de produits non miscibles;

3° de 62 à 74 35 cm<sup>3</sup> produit limpide.

Résidu noirâtre, huileux, aromatique.

### Critique des livres.

*Dr. J. Pritzker.* Directeur du laboratoire de l'Union suisse des Sociétés de consommation. Traité de la connaissance des marchandises. Etude des denrées alimentaires et objets usuels.

L'édition allemande parue en 1929 a fort heureusement été traduite en français par Mr. Ed. Stauffer, professeur au gymnase de la Chaux-de-Fonds et a paru en librairie en 1931. Ainsi est comblée une lacune qu'il eut été regrettable de voir subsister. Ecrit dans un style simple, claire et précis, le traité du Dr. Pritzker, mérite d'être signalé une fois de plus à l'attention public. Après une courte excursion dans le domaine de l'alimentation et de nutrition en général, l'auteur entre dans

le vif du sujet, et passe en revue successivement, toutes les marchandises, denrées alimentaires et objets usuels d'un emploi constant et pour ainsi dire journalier dans le ménage. Chaque marchandise est classée d'après l'emploi ou l'usage que l'on en fait, et étudiée au point de vue de son origine, de sa préparation, de son emploi et usage, de sa conservation etc. Le tout fort bien présenté, se termine par un aperçu de la législation suisse sur le commerce des denrées alimentaires. Par son contenu et la façon vraiment populaire avec laquelle le traité est offert, il est certain qu'il est destiné à rendre de grands services à toute personne désireuse d'être renseignée sur ce qui a trait aux marchandises denrées alimentaires et objets usuels, mais tout particulièrement, aux maitresses de maisons, aux maitresses et élèves des cours de cuisine et d'écoles ménagères, aux vendeuses, aux membres des comités et des commissions des sociétés de consommation. Les chimistes en denrées alimentaires y trouveront, eux aussi, des indications et renseignements utiles.

A. E.

## **Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.**

### *Arrêtés de tribunaux et d'autorités administratives en matière de police des denrées alimentaires.*

*Entscheid eines Bezirksgerichts des Kantons Zürich. Freispruch bei Milchfälschung wegen Mängeln in der Anklageschrift. (Ungenügende Formulierung derselben.)*

Die Anklage lautet: «Der Angeklagte hat am Donnerstag abend, den 28. Mai 1931, Milch von einer Kuh in die Sammelstelle X geliefert, welche nicht der reinen, unveränderten Melkmilch dieser Kuh entsprach, sondern aus einem durch Wasserzusatz im Werte verringerten Produkte bestand. Aus den Gehaltsunterschieden zwischen Lieferungsmilch und den zugezogenen Stallproben ergab sich, dass auf 100 Teile der ursprünglichen Lieferungsmilch 17 Teile Wasser hinzugekommen sind.

Dadurch hat sich der Angeklagte schuldig gemacht des fahrlässigen Inverkehrbringens von mit Wasser verfälschter Milch im Sinne von Art. 37, Absatz 3 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905 und er ist in Anwendung dieser Gesetzesstelle zu bestrafen.»

Das Gericht sprach den Angeklagten von Schuld und Strafe frei und zwar aus folgenden Gründen:

«Gemäss § 162 Ziffer 2 der Str. Pr. O. hat die Anklageschrift in Kürze, aber genau, die dem Angeklagten zur Last gelegten Handlungen oder Unterlassungen unter Angabe aller Umstände, welche zum gesetzlichen Tatbestand gehören, zu bezeichnen, unter möglichst genauer An-