

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **32 (1941)**

Heft 5

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. VEREINS ANALYTISCHER CHEMIKER

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

ORGANE OFFICIEL DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.— per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 1.80
Suisse fr. 10.— par année. Prix des fascicules fr. 1.80

BAND XXXII

1941

HEFT 5

A LA RECHERCHE D'UN NOUVEAU PROCÉDÉ D'INVESTIGATION POUR DÉCELER LES VINS FRAUDÉS

Par Dr *Alfred Torricelli*.

(Communication du Laboratoire du Service fédéral de l'hygiène
publique à Berne. Chef: Dr. Högl.)

Première partie:

PRINCIPES FONDAMENTAUX DE LA MÉTHODE

La fraude des vins a atteint de nos jours un degré de perfectionnement tel qu'il devient de plus en plus difficile, pour ne pas dire parfois impossible, d'affirmer dans de fréquents cas de falsification habilement perpétrée qu'un vin est pur ou non. Les méthodes d'analyse à disposition du chimiste sont maintenant bien souvent insuffisantes et parfois nettement dépassées.

Un procédé analytique permettant de déterminer dans un vin quelconque la proportion de *jus de raisin* ayant servi à sa préparation rendrait les plus grands services puisque toutes les fraudes visant à l'augmentation du volume du vin par mouillage, ou coupage avec des vins artificiels tels que par exemple la «piquette», pourraient être ainsi décelées du même coup.