

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 15 (1924)

**Heft:** 5

**Buchbesprechung:** Literarisches = Bibliographie

**Autor:** K.Sch.

#### 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:** 09.01.2026

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

## Literarisches. — Bibliographie.

### **Laboratoriumseinrichtungen. — Amenagement du laboratoire.**

*Des applications du colorimètre aux méthodes biochimiques.* E. Moreau. — Bull. Sciences Pharmacologiques, **31**, 335 (1924).

Verfasser beschreibt einen Apparat für kolorimetrische Bestimmungen, der die Herstellung einer Serie Vergleichsröhrchen überflüssig macht. Das Prinzip beruht einfach auf der Verstellbarkeit der Höhe der Vergleichsflüssigkeit. Besprochen werden die kolorimetrischen Verfahren zur Bestimmung von Glucose, Stickstoff, Kreatinin, Harnsäure, Cholesterin, Eisen, Indikan, Sterkobilin, Azeton, Glukuronsäure, Phosphor, Eiweiss, Phenolsulfonphthalein, Reduktionsfähigkeit mittels Methylenblau, Salicylaten, Kupfer, Pikrinsäure, Wismuth, Blut, Nitrit, Nitrat, Aldehyden, Furfurol und höheren Alkoholen.

### **Laboratoriumstechnik. — Technique du laboratoire.**

*Filtriertechnik.* W. Wense. — Ztschr. angew. Chem., **36**, 310 (1923).

L'auteur a étudié la vitesse de filtration d'une suspension donnée dans des conditions déterminées de température et de différence de pression. Au-dessus d'un filtre de Gooch, il a placé un tube de verre dont la section est égale à la surface du filtre. Le débit du filtre est donc déterminé simplement par la différence de niveau dans le tube au bout d'un certain temps et on n'a pas à se préoccuper de la grandeur du filtre. On peut ainsi construire un diagramme de la vitesse de filtration en fonction du temps. L'examen de cette courbe montre que la vitesse de filtration diminue rapidement et conduit à ce principe: on ne doit mettre dans un filtre qu'une quantité de suspension telle que la filtration soit terminée avant que la vitesse de filtration ne devienne trop petite. En pratique, on oublie trop souvent ce principe; on remplit les filtres jusqu'au bord et on attend en vain des journées entières la fin de la filtration.

### **Milch. — Lait.**

*Procédé de numération rapide des éléments microbiens du lait, applicable au contrôle industriel.* E. Pozzi-Escot. — Ann. Chim. Anal., **5**, 130 (1923).

Zur schnellen Auszählung der Milchbestandteile gibt Verfasser eine Methode an, die sich an die übliche Keimzahlbestimmung anlehnt und ein Mikroskop mit Immersion benötigt. Einzelheiten müssen im Original nachgesehen werden.

*Die Zellbestandteile der Milch.* J. Galle. — Milchwirtschaftl. Zentralbl., **51**, 208 (1922).

On distingue dans le lait de grosses cellules à noyau unique, de grosses cellules avec plusieurs noyaux et de petites cellules mononucléées. Il peut y avoir des leucocytes du sang, et dans les infections microbiennes, ceux-ci peuvent laisser voir des microbes absorbés à l'intérieur; d'autres fois on reconnaît dans les grandes cellules des globules de graisse, ce qui fait penser qu'il s'agit alors de cellules glandulaires.

L'évaluation des quantités de cellules par centrifugation donne des résultats irréguliers, car des quantités élevées et variables de cellules sont entraînées avec la crème; le lait chauffé à 70° C. donne toujours plus de cellules. On peut aussi employer une technique analogue à l'hématométrie en procédant comme suit: préparer une lamelle de lait correspondant à 0,01 cm<sup>3</sup>, dégraisser, colorer au bleu de méthylène et compter sous le microscope. Diverses circonstances font varier les nombres de cellules.

Il y a également des relations entre ces nombres et les états pathologiques de la mamelle, mais l'observation par le vétérinaire est plus importante et les énumérations des cellules ne peuvent que s'y adjoindre.

#### **Speisefette und Speiseöle. — Graisses et huiles comestibles.**

*Die Bestimmung der Jodzahl. I. Vergleichende Untersuchungen über die Jodzahl der Fette.* S. Schmidt-Nielsen et A. W. Owe. — Videnskaps-selskapets Skriften. Mat.-Naturw. Klasse 1923, Nr. 15.

Etude critique des méthodes de v. Hübl, Waller, Wijs, Hanus et Winkler pour la détermination de l'indice d'iode. Pour les recherches scientifiques, les auteurs donnent la préférence à la méthode de v. Hübl, tandis que celle de Hanus (Manuel suisse) se recommande plutôt pour les déterminations rapides dans les laboratoires industriels. Quand il ne s'agit d'obtenir que des résultats relatifs, on peut avoir recours à la méthode de Wijs. Les méthodes de Waller et de Winkler sont moins à recommander.

*Méthodes analytiques permettant de déceler la rancidité.* R. H. Kerr et D. G. Sorber. — Industr. and Engin. Chemistry, **15**, 383 (1923).

Les méthodes actuellement employées pour déceler la rancidité sont les suivantes: Vintlesco et Popesco se basent sur la présence de l'oxygène labile (réaction hémoglobine-gaïac), tandis, que Issoglio a recours à l'extraction des substances volatiles par la vapeur d'eau et oxyde le distillat par une solution bouillante de permanganate de potasse  $\frac{1}{100}$ . Fahrion se base sur l'insolubilité dans l'éther de pétrole des acides gras modifiés par suite du rancissement. Kreis traite la graisse fondue par l'acide chlorhydrique et ajoute ensuite une solution de phloroglucine dans l'éther, ce qui donne une coloration rouge en présence d'une graisse rance.

*L'indice acétique dans la recherche des falsifications du beurre.* G. Fascetti. — Giorn. Chim. Industr. Appl., **4**, 352 (1922).

Während man früher die Butter namentlich mit Margarine verfälschte, verwendet man heute zu diesem Zwecke meistens Kokosfett. Dasselbe lässt sich mit den üblichen Methoden nicht mehr leicht nachweisen, wenn der Zusatz 10% nicht überschreitet. Verfasser schlägt nun vor, die kritische Temperatur von Butterlösungen in Essigsäure zu bestimmen. Der Zusatz von Kokosfett erniedrigt die «Essigsäurezahl», während sie durch Margarine erhöht wird. Margarine und Kokosfett heben sich also gegenseitig auf, doch wurden dieselben bisher kaum gleichzeitig zugesetzt.

*Note sur l'utilisation de l'indice des éthers-sels éthyliques dans l'analyse des graisses.* V. Velich. — Chem. Listy, **17**, 200 (1923).

Pour la détermination de la proportion éventuelle de beurre de coco dans le beurre de crème, l'auteur s'est adressé à l'indice des éthers-sels éthyliques (méthode de Hanus), ce qui lui a donné d'excellents résultats. Il a apporté de légères modifications à la valeur de la concentration des liqueurs employées.

*Was ist ungesalzene Margarine?* J. Gerum. — Zeitschr. f. Unters. d. Nahr. u. Genussm., **47**, 355 (1924).

L'auteur propose de se baser pour la margarine, comme pour le beurre, sur les indications du Manuel suisse des denrées alimentaires qui exige qu'un beurre contenant plus de 0,1% de chlorure de sodium soit déclaré comme beurre salé.

### Fleisch und Fleischwaren. — Viande et préparations de viande.

*Le caviar. Composition. Caractères de conservation. Fermentation.* M. G. Hinard. — Ann. Falsif., **16**, 324 (1923).

Der Kaviar besteht bekanntlich aus den gesalzenen Eiern des Störs. Dieselben unterscheiden sich von anderen Fischeiern namentlich durch ihren hohen Fett- und niederen Wassergehalt. Zum Vergleich wurde auch ein deutscher Hechtkaviar zur Untersuchung herangezogen, der sich gegenüber dem Störkaviar als minderwertig erwies. Die Verderbtheit kann nachgewiesen werden durch die Bestimmung der Azidität und die Formoltitration nach Sörensen (Aminosäuren).

### Zucker. — Sucre.

*Détermination des traces de sucre interverti dans le saccharose.* I. M. Kolhoff. — Arch. Suiker-Ind. Nederl. Indie, p. 867 (1922).

Pour contrôler le point 100 du saccharimètre, on doit disposer de saccharose pur, ne contenant que des traces infimes (pas plus de 0,005%) de sucre interverti. L'auteur propose de doser ce dernier par la méthode colorimétrique décrite par Summer (Journ. Biol. Biochemistry, **47**, 5, 1921) pour le dosage du glucose dans l'urine.

*Dosage du lévulose en présence de glucose; exposé critique des méthodes.* H. Colin. — Bull. Ass. Chim., **40**, 397 (1923).

Verfasser gibt eine kritische Uebersicht über die Verfahren zur Bestimmung von Lävulose neben Glucose. Für die polarimetrische Methode hat er Tabellen für die Abweichungen aufgestellt. Als sehr gut, aber langsam bezeichnete er die Oxydation der Glucose durch Brom und die Ueberführung der Glucose in  $\beta$ -Methylglycosid. Auch die Oxydation der Glucose mit Jod soll ziemlich befriedigende Resultate geben. Um annähernd genaue Resultate zu erzielen, kann man die Zerstörung der Lävulose durch kochende Säuren vornehmen. Die Umwandlung von Lävulose in das Kalziumsalz gibt nur eine unvollkommene Fällung.

### **Fruchtsäfte, Fruchtsirupe, Konfitüren und Gelées. — Jus de fruits et sirops, confitures et gelées.**

*Dosage des différents acides dans les jus de fruits et les denrées alimentaires.* G. Jorgensen. — Ann. des Falsif., 16, 153 (1923).

Besprechung der Bestimmung der verschiedenen Säuren, welche Anhaltspunkte über die Verfälschung von Konfitüren und anderen Lebensmitteln geben können.

### **Gewürze. — Epices.**

*Die refraktometrische Bestimmung des Vanillins im Vanillinzucker.* F. Utz. — Schweiz. Chem. Ztg., 15 (1924).

Le dosage de la vanilline dans le sucre vanillé se fait par extraction au chloroforme et détermination de l'indice de réfraction de la solution ainsi obtenue.

*Caractérisation de petites quantités de vanilline.* Hérissey et De launey. — Société de Pharmacie de Paris, séance du 2 mai 1923.

Zum Nachweis geringer Mengen Vanillin führen die Verfasser das selbe durch Oxydation in Dehydrodivanillin über, welches durch Verschmelzen zweier Moleküle Vanillin mit Entzug von zwei Atomen Wasserstoff entsteht. Dieses Produkt stellt feine mikroskopische Nadeln vom Schmelzpunkt 302—305° dar und ist beinahe unlöslich in Wasser.

### **Triebsalze. — Poudres à lever.**

*Arsenhaltiges Kaliumkarbonat.* Lührig. — Chem. Ztg. (Cöthen), 48, 461 (1924).

Des personnes qui avaient mangé des gâteaux préparés avec de la farine de seigle, du carbonate d'ammonium et du carbonate de potassium étant tombées malades, l'auteur a établi que le carbonate de potassium contenait des traces d'arsenic.

### **Wein, Weinmost und Sauser. — Vin et moût de vin.**

*Le microdosage de l'acidité volatile des vins.* Ph. Malvezin. — Bull. Soc. Chim. France, 33, 849 (1923).

Die Vorteile der beschriebenen mikroanalytischen Methode zur Bestimmung der flüchtigen Säure des Weines sind grosse Einfachheit, Schnelligkeit (eine Bestimmung dauert 6—7 Minuten) und grosse Genauigkeit.

*Nachweis und Bestimmung kleiner Cyanmengen im Wein und Beiträge zur Prüfung des Möslinger'schen Schönungsverfahren.* F. Mach und M. Fischler. — Ztschrft. f. Unters. d. Nahr. u. Genussm., **47**, 329 (1924).

Une loi allemande du 8 novembre 1923 permet l'emploi du ferrocyanure de potassium pour la clarification des vins riches en fer. Un vin ainsi traité peut contenir de petites quantités d'acide cyanhydrique. Pour la recherche de cet acide on se sert de préférence de la réaction du Bleu de Prusse d'après Kolthoff: A 10 cm<sup>3</sup> de la solution à examiner on ajoute un peu de sulfate ferreux (env. 20 mgrs) et 10 gouttes d'un mélange contenant 8 grammes de Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>, 10 H<sub>2</sub>O et 8 grammes de NaHCO<sub>3</sub> dans 100 cm<sup>3</sup> d'eau. Après avoir bien secoué, on laisse reposer pendant une demi heure dans un récipient couvert et acidifie ensuite avec de l'acide sulfurique. D'après Kolthoff, cette réaction permettrait de déceler encore 2 mgrs de cyane quand on observe une à une heure et demi après l'acidification.

*Blausäurehaltige Weindestillate.* O. Reichard. — Zeitschrft. f. Unters. d. Nahr. u. Genussm., **47**, 337 (1924).

Depuis qu'en Allemagne l'utilisation du ferrocyanure de potassium pour la clarification des vins est permise (voir analyse précédente), les eaux-de-vie obtenues par distillation des vins ou des lies sont susceptibles de contenir de l'acide cyanhydrique. En examinant ces vins, on ne doit pas seulement tenir compte de l'acide libre mais également de la partie combinée avec les aldéhydes. La recherche de l'acide cyanhydrique ne permettant plus aucune conclusion quant à l'adjonction d'eaux-de-vie de fruits à noyaux, il faut se baser sur la recherche de l'aldéhyde benzoïque et des huiles essentielles pour trancher cette question.

*Détermination de la pureté des charbons décolorants.* A. Hubert et F. Alba. — Ann. Chim. analytique 2<sup>me</sup> série, **6**, 163 (1924).

Eine gute Entfärbungskohle soll nicht mehr als 0,10% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> und 0,10% Chloride (als NaCl) enthalten. Für trockene Kohle beträgt dieser Wert 0,6%.

### Süsswein. — Vins doux.

*Herstellung, Zusammensetzung und Beurteilung des Sherrys und seiner Ersatzweine.* A. Kickton et O. Korn. — Zeitschrft. f. Unters. d. Nahr. u. Genussm., **47**, 281 (1924).

La désignation Sherry (= Xérès) ne doit être employée que pour le vin doux provenant du vignoble de Jerez de la Frontera en Espagne. Les imitations grèques, californiennes et sud-africaines se laissent assez facilement distinguer par l'analyse et la dégustation. La composition du Sherry est très variable; généralement on trouve dans 100 cm<sup>3</sup>:

Alcool . . . . .	12,5 à 16,5	grammes
Extrait . . . . .	3,0 à 7,5	"
Acidité . . . . .	0,34 à 0,56	"
Extrait sans sucre . . . . .	1,7 à 2,7	"

### Gebrauchsgegenstände. — Objets usuels.

*Note critique sur le dosage électrolytique du plomb dans les produits biologiques.* A. S. Minot. — Journ. Biol. Chemistry, **55**, 1 (1923).

Denis et Minot ont proposé la méthode suivante pour le dosage du plomb: Après incinération, les cendres sont reprises par un acide et précipitées par le sulfhydrate d'ammonium. Ce précipité est redissous dans l'acide nitrique à 10% et soumis ensuite à l'électrolyse. Le dépôt formé sur l'anode est traité par une solution d'iodure de potassium et l'iode ainsi mis en liberté est titré. L'auteur signale comme un inconvénient que le manganèse peut se déposer en même temps que le plomb à l'état de bioxyde, qui donne les réactions du bioxyde de plomb. D'autre part, il peut y avoir perte de plomb pendant le lavage ou par suite d'une électrolyse incomplète.

*Méthode de dosage du plomb dans les minerais, scories, alliages, etc.* V. Weinod. — Metal. Industry (London), **22**, 340 (1923).

Pour déterminer des traces de plomb, on fait le sulfure de plomb, et on compare colorimétriquement la solution brune obtenue avec des solutions types.

K. Sch.

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

### Bezirksgericht Hinwil.

Urteil vom 30. April 1924.

#### *Urteilspublikation als Nebenstrafe.*

Der Angeklagte L. wird wegen Milchwässerung verurteilt zu 2 Tagen Gefängnis und zu Fr. 200.— Busse und zu den Kosten.

Das Urteil wird auf Kosten des Angeklagten je einmal in 2 Bezirksblättern publiziert.

#### Urteilsbegründung.

1. — — —

2. Die Verteidigung legt besonderes Gewicht darauf, dass von einer Urteilspublikation, die seit Jahren vom Bezirksgericht bei vorsätzlicher Milchfälschung regelmässig ausgesprochen wird, Umgang genommen werde. Das Gericht kann diesem Antrag nicht Folge geben. Nach Art. 47 des Lebensmittelgesetzes kann es die Publikation in allen Fällen vorsätzlicher Lebensmittelfälschung, wie übrigens auch bei Wiederholung grober Fahrlässigkeit anordnen, sofern das öffentliche Interesse es erfordert. Dieses öffentliche Interesse ist denn auch bei allen vorsätzlichen Milchfälschungen gegeben, insbesondere, wenn die Milch, wie im vorliegenden Falle,