

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 17 (1926)
Heft: 5

Artikel: Contribution à la recherche du lustrage des cafés torréfiés
Autor: Ruffy, J. / Werder, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984182>

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: 21.01.2026

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

ten Tiere doch noch für die Antipräzipitingewinnung verwertbar zu machen, versuchten wir, sie nach Abbruch der Versuche mit alkoholkoaguliertem Eiweiss in der bisher üblichen Weise mit Pferdenormalserum weiter zu behandeln. Zu unserer Ueberraschung erhielten wir mit den so vorbehandelten Tieren viel rascher ein hochwertiges Antiserum, als mit Tieren, die keine Vorbehandlung mit alkoholgefälltem Eiweiss durchgemacht hatten. Eines der Tiere war sogar schon so empfindlich, dass es schon bei der ersten intravenösen Injektion von 3 cm³ Pferdenormalserum an einem anaphylaktischen Anfall zu Grunde ging. Die anderen drei Tiere, die ebenfalls eine anaphylaktische Reaktion zeigten, lieferten schon nach dreimaliger Einspritzung von Pferdenormalserum ein den oben erwähnten Anforderungen in vollem Masse entsprechendes Antiserum. Zur Probe nahmen wir nochmals eine intraperitoneale Vorbehandlung von zwei weiteren Kaninchen mit alkoholgefälltem Eiweiss vor, und konnten auch mit diesen beiden Tieren durch dreimalige Einspritzung von Pferdenormalserum ein hochwertiges Antiserum gewinnen. Es ist auf jeden Fall auffallend, dass alle so vorbehandelten Tiere mit so grosser Leichtigkeit ein Antipräzipitin lieferten. Ob sich dieses Resultat verallgemeinern lässt, wird die Zukunft zeigen.

Contribution à la recherche du lustrage des cafés torréfiés.

Par J. RUFFY, Ing.-Chim.

(Travail exécuté au Laboratoire du Service fédéral de l'Hygiène publique,
Chef: Dr J. Werder.)

Dans le Manuel suisse des denrées alimentaires nous trouvons la prescription suivante: «Le café torréfié doit être déclaré apprêté avec une matière grasse si la différence entre l'indice de réfraction de l'extrait éthéré des grains entiers et celui de l'extrait du café moulu est supérieure à 1°». Il nous a cependant été signalé à plusieurs reprises que cette prescription était trop sévère et ne correspondait pas à la réalité. Nous avons voulu nous en rendre compte par nous-même et avons exécuté à cet effet les quelques essais suivants: Nous avons rôti au laboratoire deux espèces de café, en premier sans addition aucune, puis en ajoutant soit 0,6% d'huile de sésame, soit 0,25% d'huile de vaseline. Ensuite nous avons établi les indices de réfraction des extraits éthers de ces cafés, avant et après les avoir lavés à l'eau ou purifiés avec NaOH environ N.

Voici les résultats de nos lectures:

	Degrés Zeiss à 40° C.		
	Grains	Poudre	Diff.
1. Café Campinas, trop peu rôti	67,7	69,8	1,2
idem, extrait purifié avec NaOH	64,2	68,2	4,0
2. Même café, bien rôti	66,5	68,5	2,0
idem, extrait purifié avec NaOH	63,7	65,5	1,8
3. Même café, trop rôti	66,2	67,0	0,8
idem, extrait purifié avec NaOH	62,2	62,6	0,4
4. Café N° 2, examiné 11 jours plus tard	67,3	68,5	1,2
idem, extrait purifié avec NaOH	64,1	65,9	1,8
5. Café N° 1, examiné 22 jours plus tard	67,1	70,6	3,5
6. Café Campinas rôti en présence de 0,6 % d'huile de sésame	66,7	68,4	1,7
idem, extrait purifié avec NaOH	63,0	65,0	2,0
idem, extrait lavé à l'eau	66,0	66,8	0,8
7. Même café rôti en présence de 0,25 % d'huile de vaseline .	68,9	68,7	0,2
idem, extrait purifié avec NaOH	63,5	67,4	3,9
8. Café N° 7, examiné 11 jours plus tard	68,0	71,0	3,0
idem, extrait lavé à l'eau	66,0	68,4	2,4
9. Café Malabar, bien rôti	68,6	68,8	0,2
idem, extrait purifié avec NaOH	65,5	66,2	0,7
10. Même café rôti en présence de 0,25 % d'huile de vaseline .	69,8	68,7	1,1
idem, extrait purifié avec NaOH	64,0	65,6	1,6
11. Même café rôti en présence de 0,6 % d'huile de sésame . .	68,3	68,3	0,0
idem, extrait purifié avec NaOH	64,0	65,6	1,6
12. Café N° 9, examiné 14 jours plus tard	69,0	69,3	0,3
idem, extrait lavé à l'eau	67,2	66,8	0,4
13. Café N° 10, examiné 13 jours plus tard	69,0	68,0	1,0
14. Café N° 11, examiné 8 jours plus tard	66,8	68,1	1,3

Nous observons en premier lieu une grande irrégularité des résultats qui ne permet guère de tirer des conclusions. Toutefois nous remarquons que les indices de réfraction des extraits éthérés des grains entiers et de la poudre d'un café normalement rôti, sans addition de matière grasse, peuvent en effet différer de plus d'un degré (café no. 2). Il faudra donc tolérer une différence de 2° au moins. Nous voyons d'autre part que suivant le degré de rôtissage la différence entre les deux indices varie; de même le temps écoulé entre le rôtissage et l'examen des extraits éthérés a une influence sur l'indice de réfraction.

Nous voyons que si parfois la différence entre l'indice de réfraction de l'extrait éthéré des grains entiers et celui de l'extrait de la poudre peut donner des renseignements utiles, elle peut dans d'autres cas (no. 12 p. ex.) être complètement en défaut. Il s'en suit que si l'on veut rechercher le lustrage d'un café torréfié, il ne faut pas se contenter de cette mesure au réfractomètre. Il sera bon de chercher à identifier la matière grasse à l'aide d'autres indices caractéristiques.