

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 20 (1929)
Heft: 6

Bibliographie: 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: 30.12.2025

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

Bibliographie.

Allgemeine Analyse: Mikrochemische Methoden. — Analyse générale: Méthodes microchimiques.

Fortschritte der Mikrochemie.

Klein u. Strebinger. — Verlag F. Deuticke, Leipzig u. Wien, 1928.

Allgemeine Analyse: Physikalisch-Chemische Methoden. — Analyse générale: Méthodes physico-chimiques.

Appareil automatique pour la mesure de la concentration des ions hydrogène.

Lassieur. — Chim. et Ind., **20**, 819 (1928).

L'auteur recommande de remplacer la méthode potentiométrique par la méthode balistique employée communément pour la mesure des forces électromotrices. Cette dernière méthode offre plusieurs avantages pratiques.

Nouveaux papiers indicateurs pour la détermination de la concentration en ions hydrogène.

Behrens. — Z. anal. Ch., **73**, 129 (1928).

L'auteur indique une série de papiers indicateurs dont le virage correspond à des p_H différents entre 1,5 et 8. Les différences entre les valeurs trouvées et celles des mesures électrométrique sont en moyenne de 0,1 avec un maximum de 0,25 (p_H).

Les possibilités d'application à la pratique pharmaceutique du colorimètre «à feuilles» avec des échelles de colorations de Wulff pour la détermination du p_H .

Rapp. — Pharm. Ztg., **73**, 253 (1928).

Les feuilles de Wulff sont constituées par des membranes dans lesquelles les solutions aqueuses peuvent diffuser. Elles contiennent un indicateur sous forme absorbée, et qui diffuse beaucoup plus lentement que les ions hydrogène et hydroxyle y pénètrent. Puisque dans la feuille, seules les substances qui sont parfaitement dissoutes diffusent, on peut employer sans inconvénient cette méthode pour déterminer l'acidité de solutions colloïdales ou troubles, alors que la méthode colorimétrique ordinaire ne peut être appliquée; on peut également opérer en présence de réducteurs ou d'oxydants. (D'après Chim. et Ind.)

Photométrie chimical analysis.

Yoe. — John Wiley and Sons, New York, 1927.

La colorimétrie et la néphélométrie présentent certains avantages, dont le plus important est l'économie de temps. Après avoir exposé en général la théorie, les appareils et le mode opératoire à suivre (calculs à effectuer, erreurs susceptibles d'être éliminées), l'auteur décrit les méthodes et leur valeur pour toute une série de composés minéraux et organiques, ainsi que pour le sang et l'urine.

Le refracto-dispersomètre de Fery.

Chéneveau et Vaurabourg. — Chim. et Ind., **19**, 787 (1928).

Cet appareil permet d'étudier, d'après la dispersion de réfraction, non seulement l'édifice atomique ou moléculaire, mais encore la pureté ou la constitution de nombreux liquides naturels et industriels: huiles végétales, animales, pétroles, essences, huiles essentielles, liquides de l'organisme, etc.

Allgemeine Analyse: Enzymologische Methoden. — Analyse générale: Méthodes enzymologiques.

Die Methodik der Fermente.

Oppenheimer u. Pincussen. — Verl. Georg Thieme, Leipzig, 1927.

Von dem Werk, dem der ursprünglich beabsichtigte Titel «Methodik der Fermentforschung» besser entsprochen hätte, liegt die 1. Lieferung vor.

Milch. — Lait.

Wie reagiert frische Kuhmilch?

Mundinger. — Molkerei-Ztg., **41**, 1683 (1927).

Die Reaktion frischer Kuhmilch erfährt eine eindeutige Klärung nur von der Perspektive der Wasserstoffionenkonzentration aus. Die alte Angabe: Milch reagiert sauer oder alkalisch, ist durchaus ungenau. Es muss dabei immer der Indikator angegeben werden gegen den sie geprüft wurde. Flüssigkeiten, die amphoter, d. h. alkalisch und sauer gegen einen Indikator reagieren, gibt es überhaupt nicht. Wohl gibt es aber Stoffe, die sich amphoter verhalten, d. h. sowohl mit Säuren wie mit Basen Salze zu bilden vermögen. Auch die Milch enthält einen solchen Ampholyten (Kasein). Mit der Reaktion der Milch einem Indikator gegenüber hat das aber nichts zu tun. (Nach Zentralbl. f. Hyg.)

Une nouvelle méthode rapide pour caractériser le lait anormal et le lait «malade» à l'aide de l'essai de chlororation de Schulz «Chlorofunk».

Funke. — Z. Fleisch- u. Milchhyg., **37**, 421 (1927).

Recherche de l'eau oxygénée dans les laits pasteurisés.

Tapernoux. — C. R. Soc. Biol., **97**, 1161 (1927).

Méthode basée sur la réaction due à la diastase oxydante du lait.

Dosage simplifié du chlore dans le lait.

Anonyme. — Schweiz. Milchztg., **53**, 1 (1927).

Méthode pratique pour le dosage de la matière grasse du lait.

Magliano et Porzio. — Lait, **7**, 713 (1927).

Les auteurs proposent une méthode qui semble être plus précise et nécessiter un matériel plus simple et moins dispendieux que la méthode Hoyberg ou la méthode Gerber.

Les dosages des aldoses à l'aide de la chloramine T, et en particulier dans l'analyse des produits lactés.

Hinton et Macara. — Analyst, **52**, 621 et 668 (1927).

Application au dosage du lactose dans le lait.

La neutralisation du lait et sa recherche.

Strohecker. — Ztschr. anal. Chem., **74**, 1 (1928).

L'auteur emploie une méthode de détermination de la conductivité électrique analogue à celle de Hirsch pour le dosage de la base alcaline dans le système acide fort-sel alcalin de cet acide.

Un papier indicateur pour la recherche des laits acides.

Tapernoux. — C. R. Soc. Biol., **98**, 713 (1928).

L'auteur emploie des papiers indicateurs obtenus en trempant du papier-filtre, préalablement lavé et neutralisé, dans une solution à 1⁰/₀₀ de rouge de méthyle (acide diméthyl-aminoazobenzène-o-carbonique). L'intervalle de virage de cet indicateur est compris entre $p_H = 4,4$ et 6,2. Ce papier, d'une coloration jaune, trempé dans du lait, montre une coloration:

1⁰ jaune, si l'acidité du lait ne dépasse pas 21⁰ Dornic = 2,1 g en acide lactique (lait frais);

2⁰ orangée qui tranche nettement avec la partie non humectée, si l'acidité est supérieure;

3⁰ rouge, si l'acidité est très forte.

Ce papier permet de se rendre compte rapidement de l'état de conservation du lait.

Colorimètre d'après le docteur Lutz, pour l'analyse du lait.

Pfeiffer. — Molkerei-Ztg., **42**, 406 (1928).

Pour l'auteur, ce colorimètre est tout à fait inutilisable pour déterminer la teneur en matière grasse et la qualité d'un lait. Dans la plupart des cas, on a obtenu des différences sensibles avec le Gerber, dépassant souvent 10 % en moins.

Milchkonserven. — Conserves de lait.

Analyse du lait condensé sucré.

Richard. — Le Lait, **7**, 635 (1927).

Speisefette und Speiseöle. — Graisses et huiles comestibles.

Les méthodes de dosage des acides volatils dans les matières grasses.

Charliérs. — Chim. et Ind., 7^{me} Congr., 523 (1928).

On sait que le beurre de vache se distingue des autres matières grasses alimentaires naturelles par sa teneur élevée en acides volatils solubles dans l'eau, en acide butyrique notamment. L'auteur expose les méthodes qui ont été basées sur ce principe, depuis le procédé initial et très imparfait de Reichert, jusqu'aux méthodes les plus récentes. Surtout pendant les trois dernières années, de sérieux progrès ont été réalisés. On en arrive de plus en plus à doser séparément l'acide le plus caractéristique du beurre de vache: l'acide butyrique. Aux méthodes de précipitation par certains sels de métaux lourds (argent), se sont substituées des méthodes rapides et plus précises d'insolubilisation (ou de solubilisation) par des moyens physiques. Petit à petit les principales causes d'erreurs ont été sinon écartées, tout au moins reconnues.

Une grosse difficulté subsiste néanmoins encore. Elle est constituée par l'écart appréciable qui peut se présenter, d'un beurre à l'autre, entre les indices d'acides volatils. Ces différences rendent la tâche de l'expert particulièrement délicate, quand il lui incombe de déterminer exactement le taux d'adultération d'un beurre dont il ne connaît pas la teneur initiale en acides volatils.

Au sujet d'un nouvel indice pour l'analyse du beurre de vache et de ses succédanés.

Tchétkéroff et Charliérs. — Chim. et Ind., 7^{me} Congr. 831 (1928).

La méthode de Kuhlmann et de Grossfeld (Z. U. L. 1926) pour le dosage de l'acide butyrique dans le beurre ou ses succédanés (indice butyrique), a donné des résultats satisfaisants. Elle présente sur les méthodes classiques de Reichert, Meissl et de Leffmann-Beam les mêmes avantages que la méthode de Kirschner. Elle est, en outre, plus simple que cette dernière, donc plus rapide.

Bestimmung der Butter- und Capronsäure im Butterfett.

Virtanen. — Z. anal. Ch., **74**, 321 (1928).

Es wird eine Destillationsmethode hierzu beschrieben, die leicht und schnell durchführbar ist. (Nach Chem. Ztg.)

Un nouvel indice dans la détermination des matières grasses du lait.

Anonyme. — Schweiz. Milchztg., **54**, 51 (1928).

Morgenstern a été chargé d'étudier une méthode d'analyse des mélanges de corps gras, renfermant des beurres, qui soit plus précise que celle de Kuhlmann et Grossfeld. Il a essayé de précipiter à l'état de combinaison insoluble tous les acides gras, y compris l'acide caprylique, à l'exception de l'acide butyrique. Les sels de cuivre lui ont donné de bons résultats. Cette méthode semble être plus précise que celle de l'indice de Reichert-Meissl.

Brot. — Pain.

Bestimmung des Brotalters.

Peper. — Chem. Weekblad, **23**, 163 (1926).

Die Methode von Katz beruht darauf, dass beim Brotbacken teilweise Verkleisterung der Weizenstärkekörner, beim Altbackenwerden umgekehrt Synaeresis eintritt.

Wie bei der Kleberbestimmung werden 20 g Brotkrume sofort, sowie nach 12, 24 und 36 Stunden durch Seidengaze geknetet. Nach Zugabe von 0,5 cm³ Toluol und 0,5 cm³ Azetaldehyd wird absetzen gelassen und nach 24 Stunden die Sedimenthöhe gemessen.

Eine Sedimenthöhe über 96 cm³ zeigt frisches, unter 85 cm³ altbackenes Brot an. Bei 85—96 cm³ beweist ein Unterschied zwischen der Probe nach 12 und 36 Stunden von mehr als 15 frisches, von weniger als 15 altbackenes Brot. (Nach Chem. Zentralbl.)

Käsebröt, ein neuartiges Brot.

Rumsey. — Baking Technology, **5**, 173 (1926).

Ein unter Zusatz von 20 % getrocknetem Käse vom American Institute of Baking geschaffenes und in Grossbäckereien hergestelltes Gebäck erwies sich als ausserordentlich schmackhaft, nahrhaft und bei den Verbrauchern beliebt. (Nach Chem. Zentralbl.)

Die Wirkung von Magermilchpulver auf die Eigenschaften des Brotes.

Amidon. — Baking Technology, **5**, 270 (1927).

Der Zusatz von Magermilchpulver bewirkt Erhöhung des Brotvolumens, Verbesserung der Kruste, der Struktur der Krume, Verfeinerung des Geruches und Geschmacks. Die Verbesserung steigt bis zu einem Zusatz von 7 Teilen Magermilchpulver auf 100 Teile Mehl, fällt dann aber wieder. (Nach Chem. Zentralbl.)

Nouvelles économies réalisables en panification. Procède de panification Monti.

Lemaire. — Génie Civil, **89**, 479 (1926).

En utilisant la levure pressée, la perte de matières nutritives due à la fermentation panaire est d'au moins 3 %. Monti a réussi à ramener pratiquement à zéro cette perte en introduisant dans la pâte les

sucres fermentescibles contenus dans certains résidus d'industries agricoles, et en réduisant au strict minimum la quantité de levure spéciale employée. Une fermentation très active est néanmoins obtenue en introduisant dans la pâte des substances qui activent la prolifération de la levure. Les pains économiques proposés par Monti sont ainsi composés:

a) Farine de froment à 75 %	75
Petits sons désintégrés au moyen d'huile de maïs	6
Farine de germes de maïs (mazaïne)	7
Extrait concentré de piquette de vin blanc non fermentée	4
Huile de maïs neutre épurée	10
	<hr/>
	102
b) Farine de froment ordinaire à 75 %	90
Mazaïne	6
Extrait de piquette	4
	<hr/>
	100

Le premier mélange fournit 100 parties de biscotte à 11% d'humidité, le second donne 116 parties de pain blanc à 18 % d'humidité.

(D'après *Chimie et Industrie*.)

Recherche sur la fonction des huiles et des graisses et des émulsions d'huile et d'eau, en panification, en particulier au point de vue de la formation et de la modification du gluten.

Bennion. — J. Soc. Chem. Ind., Transactions, **45**, 435 (1926).

Dans le colloïde complexe que constitue la farine de froment, il est incontestable que les huiles et graisses, dont l'usage est très répandu dans la panification anglo-saxonne, apportent des modifications colloïdales importantes. L'auteur attribue à ces produits la propriété de constituer des colloïdes protecteurs, formant une masse cohérente avec le gluten dans la pâte, rendant ainsi ce gluten plus mou durant la fermentation. Les matières grasses contenues dans la farine jouent évidemment ce même rôle, et il n'est pas étonnant de trouver plus de 50 % de tous les corps gras dans la pâte de gluten obtenue par lixiviation sous un courant d'eau. On peut dire que les additions de tels lipides augmentent la teneur en gluten. A l'appui de cette théorie, l'auteur fournit une contribution expérimentale.

(D'après *Chimie et Industrie*.)

Dosage du lactose dans le pain.

Snethlage. — Chem. Weekbl., **23**, 578 (1926).

D'après les règlements officiels hollandais, le pain dit «pain au lait» doit avoir été confectionné avec une pâte dans laquelle on a introduit un mélange de lait et d'eau contenant plus de 20 % de lait; mais on ne spécifie pas comment on peut s'assurer de cette teneur en lait.

L'auteur traite l'extrait aqueux du pain à examiner par une culture pure de *Saccharomyces cerevisiae* et le soumet à la fermentation à 30° C. La fermentation terminée, on dose, dans le liquide, le lactose par réduction de la liqueur de Fehling (Procédé Schoorl).

(D'après Chimie et Industrie.)

Le pain et les succédanés d'origine coloniale.

Dybowski. — C. R. Acad. Agr. France, **13**, 23 (1927).

Les succédanés d'origine coloniale, la farine de riz et la farine de manioc, sont préférables au seigle, en ce qui concerne une adjonction de 10 % au pain français ordinaire.

Fabrication de pain.

Matti. — Brit. Pat. 266967.

Mélange intime de 100 p. de farine avec 665 (?) p. d'eau, 2 p. de sel et 1 p. de levure à une température de 38 à 40° C., additionné de 0,1 p. de substance grasse neutre, telle que l'huile de paraffine raffinée, pétri pendant douze minutes, soumis à une fermentation de quarante minutes, mis à lever pendant quinze à trente minutes et cuit enfin au four pendant une heure.

(D'après Chimie et Ind.)

Procédé de détermination du degré de mouture.

Berlowitz. — D. R. P., 435171.

Procédé physique consistant à faire souffler un courant d'air au travers d'une certaine épaisseur du produit examiné.

Pain blanc et pain bis.

Adrian. — Monde Industriel, **54**, 404 (1927).

L'auteur est de l'avis qu'en augmentant le taux de blutage des farines destinées à la panification, on force l'homme à ingérer des débris d'enveloppes qui apportent des diastases nuisibles. Ces enzymes agissent soit sur le gluten, soit sur les autres agents de la fermentation. On ne peut obtenir qu'un pain plat, de cuisson mauvaise et indigeste. Pour ces raisons, l'auteur donne la préférence au pain blanc.

Observations sur la culture des levures en solutions nutritives pures.

Devereux et Tanner. — J. of Bact., **14**, 318 (1927).

A partir de 0,5 g par 100 cm³ de milieux artificiels, *NaCl* montre plutôt une action empêchante pour le *Saccharomyces cerevisiae*.

Bäckerhefe. — Levure de boulangerie.

Conservation de la levure.

Lewton. — U. S. A. Pat. 1597450.

On enveloppe le gâteau de levure pressée dans une feuille métallique recouverte d'une mince pellicule d'huile.

Conservation et dessiccation de la levure.

Mackintosh. — U. S. A. Pat. 1 596 983.

On mélange la levure pressée avec une substance contenant du sucre, puis on chauffe, ce qui arrête rapidement la fermentation et amène une dessiccation rapide de la préparation par l'échappement du gaz de la fermentation.

Procédé de préparation de levures stables et très actives au point de vue fermentation.

Weisweiller. — D. R. P. 434 910.

La levure est développée dans un moût sucré dont le degré, pour une teneur en sucre de moins de 10° Balling, a été porté, par addition de sels solubles inorganiques, jusqu'à 18 à 50° Balling et plus.

Levure stable et très active.

Mellemeurapaeisk Ingsselskab. — Brev. danois 35 992.

Après la fermentation normale, la levure est séparée et traitée ensuite par une petite quantité d'une solution non sucrée contenant des matières azotées facilement assimilables et des substances similaires aux carbohydrates. L'action catalytique d'anions ou de cations peut être appliquée.

Honig und Kunsthonig. — Miel et miel artificiel.*Weitere Beiträge zur quantitativen Bestimmung der Aschenbestandteile des Honigs.*

Elser. — Z. Unters. Lebensm., **55**, 246 (1928).

Verbesserungen an der früheren Methode des Verfassers.

Zucker. — Sucre.*Les récentes synthèses dans le domaine des sucres.*

Pictet. — Conférence à l'Assemblée générale annuelle de l'Association des Elèves et Anciens Elèves de l'Ecole de Chimie de Genève. 20 avril 1929.

Après avoir rappelé les synthèses dues à Fischer, à Bourquelot et plus récemment à Helferich, Pictet expose la méthode par laquelle quelques autres résultats semblables ont été obtenus dans son laboratoire.

Lorsqu'on chauffe dans le vide des sucres réducteurs, on obtient des anhydrides de ces sucres. Toutes les fois que l'on chauffe, toujours dans le vide, à une température voisine de 150°, un mélange équimoléculaire de l'un de ces anhydrides et d'un sucre, il y a formation d'un dissacharide.

Par une toute autre méthode, Pictet et Vogel ont pu réaliser la synthèse du saccharose. En dissolvant dans le chloroforme un mélange

équimoléculaire de tétracétate de fructose γ et de tétracétate de glucose et en agitant la solution avec de l'anhydride phosphorique, ils ont obtenu un mélange assez complexe, dont ils ont pu retirer un corps présentant toutes les propriétés de l'octoacétate du saccharose naturel. La saponification de cet éther leur a donné un sucre qui s'est, en tous points, montré identique au sucre de canne.

Fruchtsäfte und Sirupe. — Jus de Fruits et Sirops.

La recherche des colorants artificiels dans les jus de fruits et produits analogues.

De Kroes et Reclaire. — Chem. Weekblad, **25**, 525 (1928).

La plupart des méthodes essayées par les auteurs feraient conclure à la présence de matières colorantes artificielles dans les produits préparés cependant exclusivement à l'aide de produits naturels par les auteurs eux-mêmes.

La teinture sur laine par le procédé Arata donne seule des résultats assez sûrs, mais il faut cependant encore prendre la précaution de chauffer les échantillons, après le bain habituel, pendant une demi-heure avec une solution de bisulfate de potassium. Les fils de laine sont soumis pendant 10 minutes à l'ébullition dans le bain ainsi acidulé, et examinés. Une coloration appréciable permettrait de conclure à la présence de matières colorantes artificielles.

Wasser. — Eau.

Dosage volumétrique de l'acide sulfurique (ion sulfate) dans l'eau potable et dans les eaux industrielles.

Bahrtdt. — Z. anal. Ch., **70**, 109 (1927).

Dosage du phénol dans les eaux résiduaires des usines à gaz (eaux ammoniacales) et dans les eaux résiduaires provenant des usines de traitement des sous-produits du coke.

Bach et Uthe. — Brennstoff-Chem., **8**, 120 (1927).

Le dosage de l'acide sulfurique dans l'eau potable à l'aide de benzidine.

Rashig. — Z. angew. Ch., **40**, 864 (1927).

Note sur le dosage colorimétrique des phosphates dans les eaux potables par la méthode de Dénigès.

Danet. — J. Pharm. Chim., **5**, 490 (1927).

Filtrats d'eaux d'égouts comme source du bactériophage.

Caldwell. — J. Inf. Diseases, **40**, 575 (1927).

Les eaux de rivières et de ports, polluées par les eaux d'égouts, contiennent presque toujours du bactériophage envers le Bac. typhique,

le Bac. dysentérique, le colibacille et beaucoup d'autres espèces microbiennes Gram-négatives. Ce principe lytique se montre toujours très puissant, particulièrement envers toutes les souches de colibacille.

Wein, Weinmost und Sauser. — Vin et mout de vin.

Rôle, emploi et effets de l'oxygène désadsorbé en oenologie.
Malvezin. — Chim. et Ind., Vol. spéc. 5^{me} Congrès, 630 (1926).

Depuis Pasteur, l'emploi de l'oxygène gazeux préexistant a souvent été proposé pour hâter le vieillissement des vins et des spiritueux et également pour combattre certaines maladies oenologiques.

L'auteur a pensé que l'emploi de l'*oxygène naissant* était susceptible de donner des résultats d'une intensité incomparablement plus grande. Après une étude approfondie des phénomènes d'adsorption et de désadsorption des gaz par les solides et en utilisant les données des travaux de Sir Dewar et de Georges Claude, l'auteur a établi une méthode d'oxygénation des vins et des spiritueux basée sur l'emploi de cartouches d'un poids déterminé de charbon activé, qui s'emprègne toujours d'une quantité d'oxygène en rapport constant avec le poids de charbon mis en œuvre et qui libère cet oxygène à l'état naissant dans le liquide où les cartouches sont immergées. Ce procédé offre sur ces devanciers un certain nombre d'avantages considérables et en particulier celui de permettre un dosage rigoureux de l'oxygène basé sur des essais préalables extrêmement faciles à réaliser au laboratoire.

Recherche et détermination de l'acide citrique et résultats des recherches faites jusqu'à présent sur le vin.

Reichard. — Ztschr. Untersuch. Lebensm., 51, 274 (1926).

L'auteur est de l'avis que des vins étrangers contiennent vraisemblablement de l'acide citrique, et qu'il doit en être de même des vins allemands. Il exige donc que, dès à présent, l'addition d'acide citrique doit être mise en évidence par un dosage et non par un essai qualitatif.

La pesée ou des dosages volumétriques effectués sur le précipité mercurique donnent des résultats trop forts dans les vins, à cause de la surcharge produite par les produits d'oxydation autres que l'acide acétone-dicarbonique. On obtient des résultats exacts par pesée de la pentabromacétone (technique Stahre-Kunz, modifiée par Von der Heide).

Sur la présence de l'alcool méthylique dans les raisins et dans leurs produits de fermentation.

Vilar. — Anales Asoc. Quim. Argentina, 13, 543 (1926).

La formation d'alcool méthylique pendant la fermentation peut être entravée par la stérilisation du marc, mais l'auteur est de l'avis que ce procédé ne peut être appliqué dans l'industrie.

La teneur en vitamines des raisins et des vins.

Merjanian. — Ztschr. Unters. Lebensm., **52**, 307 (1926).

L'auteur s'est servi du réactif de Besszonoff pour déterminer la teneur en vitamines C des raisins et des vins. Il résulte de ces essais que les raisins frais et les vins peu agés contiennent une quantité très appréciable de vitamine C. Les raisins secs ou les raisins frais trop longtemps emmagasinés, les vins mousseux et les vins de plus de quatre ou cinq ans en sont dépourvus.

Mout et vin de vendanges eudémisées.

Fabre et Bremond. — Ann. Fals., **20**, 524 (1927).

Les vins provenant de vendanges eudémisées sont des vins anormaux beaucoup plus riches en :

- 1^o couleur,
- 2^o acidité fixe,
- 3^o extrait sec

que ceux obtenus avec des vendanges saines. L'acidité et l'extrait augmentent avec l'état de pourriture, plus ou moins avancé, des raisins.

La richesse alcoolique de ces vins est en général un peu inférieure à celle des vins obtenus avec les mêmes raisins non pourris, parce qu'une partie des sucres fermentescibles de ces moûts peut donner naissance, par fermentation putride, à certains acides organiques notamment à l'acide acétique.

Malgré leurs anomalies, les vins de vendanges eudémisées, lorsqu'ils ont été soigneusement vinifiés, peuvent servir de vins de coupage et être utilisés pour « corser » les vins d'aramon de pleine, manquant à la fois de couleur, d'acidité, d'extrait sec ainsi que de degré alcoolique. Le goût amer qu'ils présentent ordinairement, après leur obtention, tend à diminuer peu à peu au cours de leur vieillissement.

(D'après Chim. et Ind.)

Sur certains troubles accidentels des vins blancs.

Ribéreau-Gayon. — Rev. Viticult., **66**, Nr. 1749, p.8 (1928).

L'auteur a analysé un trouble laiteux qui se constitue lentement dans certaines bouteilles de vin blanc, sous forme de dépôt. Il disparaît sous l'action de l'air. Outre du fer et du cuivre, il contient surtout de l'étain sous forme de sulfure. Ce dépôt est très fréquent dans les vins chargés d'acide sulfureux. L'étain proviendrait des capsules des bouteilles ou du matériel vinicole attaqué par l'anhydride sulfureux. Les sels stanniques, produits par l'oxydation à l'air de ce dépôt, peuvent être réduits à nouveau par l'acide sulfureux et redonner un trouble.

Süsswein. — Vins doux.

La calculation de la teneur en sucre des vins doux.

Pritzker. — Schweiz. Apoth. Ztg., **62**, 753 (1924).

Schaumwein. — Vins mousseux.

Procédé nouveau de clarification des vins de Champagne et des vins, cidres et poirés mousseux préparés suivant la méthode champenoise.

Lindet. — C. R. Acad. Agr. France, **12**, 117 (1926).

En Champagne, le vin, après un repos de quelques années, est débarrassé du dépôt de levure. La première opération consiste à faire descendre le dépôt sur la face intérieure du bouchon où il s'accumule par suite de « remuages » successifs et savants de la bouteille (vibrations tournantes en tenant la bouteille au fond), lesquels se continuent pendant environ trois mois. Pour ce travail, les bouteilles sont placées inclinées la tête en bas, sur des pupitres percés de trous.

D'après Lindet, on peut réaliser une grande économie de temps, de main-d'œuvre et de place quand on produit la clarification en se servant de la centrifugation. Cette clarification s'obtient facilement par un turbinage de 30 minutes à la vitesse de 800 tours.

Bier. — Bière.

Lacroix u. Kropacsy. — Wschr. f. Brau., **45**, 490 (1928).

Zur Glycerinbestimmung im Bier.

Spirituosen. — Spiritueux.

Comparaison de la sensibilité des différentes méthodes pour la recherche du méthanol.

Wright. — Ind. and Engin. Chem., **19**, 750 (1927).

L'oxydation du méthanol en présence de permanganate de potassium semble être le meilleur moyen pour transformer ce produit en formaldéhyde, qu'il est possible de déceler au moyen du réactif de Schiff.

Emploi des charbons activés dans la désodorisation des eaux-de-vie.

Caffre. — Viti-Vinicult., **3**, 241 (1927).

Le traitement d'une eau-de-vie de mauvais goût accidentel par les absorbants usuels n'ayant rien donné, l'auteur a employé du charbon activé à la dose de 500 g par hectolitre. Le charbon activé a permis d'ôter ce mauvais goût mais il n'y avait plus d'extract sec après ce traitement et l'eau-de-vie avait perdu une grande partie de ses qualités organoleptiques; elle ressemblait plutôt à une dilution d'alcool neutre.

Essig. — Vinaigre.

Sur la présence de vitamine D dans le vinaigre de fermentation.

Janke et Lacroix. — Bioch. Ztschr., **190**, 67 (1927).

Les auteurs ont trouvé dans le vinaigre une substance qui favorise la croissance de la levure. La substance en question est très vraisemblablement un produit du métabolisme des ferments acétiques, le «vinaigre» préparé à partir d'acide acétique concentré ne contient pas ce facteur accessoire.

Druckfehler-Berichtigung.

In Heft 4/5, Seite 223, 13. Zeile von oben, ist der Schmelzpunkt der Acetylverbindung des Sorbits zu 90—99° C. angegeben, statt **98—99° C.**
