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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 21 (1930)

Heft: 1-2

Rubrik: Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

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: 22.08.2025

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

Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

(Aus den Jahresberichten einiger amtlicher Untersuchungsanstalten pro 1929.)

Zürich-Stadt (Vorstand: *E. Rieter*).

Brot.

Ein Nährbrot, in Zwiebackform, hergestellt aus verschiedenen Getreide- und Leguminosen-Mehlen und Zucker-Zusatz, wies folgende chemische Zusammensetzung auf:

Wasser % = 3,20; Eiweissubstanzen % = 11,50; Fett % = 9,80; Unlösliche Kohlenhydrate % = 60,64; Lösliche Kohlenhydrate % = 11,32; Rohrzucker % = 7,07; Mineralstoffe % = 3,03; Rohfaser % = 0,51; Kochsalz % = 1,40; Kalk % = 0,28; Phosphorsäure % = 0,50; Kieselsäure % = 0,03.

Bern (Vorstand: Dr. *v. Weber*).

1. Branntweine.

a) Der unangenehme, stechende Geruch eines Obstbranntweines rührte, wie die Untersuchung ergab, von einem aussergewöhnlich hohen Aldehydgehalt her. Diese Erscheinung tritt nach Mitteilung von Brennern öfters bei Obstbranntwein auf, welche aus Teilersbirnen-Most hergestellt werden.

b) Noch vielfach ist im Handel Enzian anzutreffen, der sich als Produkt der Schnellgärung erweist. Trotzdem solche Ware von einzelnen Gutachtern als einwandfreier Enzian angesehen wird, halten wir an der Auffassung fest, dass diese Branntweine nicht als normale Handelsprodukte bezeichnet werden können. Vergleicht man diese Schnellgärungsfabrikate mit Enzian, der nach der bis jetzt üblichen Bereitungsweise hergestellt ist, so wird auch der Laie feststellen können, dass der letztere sowohl im Geruch als auch im Geschmack den ersteren ganz wesentlich überlegen ist.

2. Brot.

Zwei als «Gesundheitsbrot» bezeichnete Brote waren zu stark wasserhaltig. Die genannte Bezeichnung war nach der festgestellten chemischen Zusammensetzung in keiner Weise gerechtfertigt, wie aus dem analytischen Vergleich mit gewöhnlichem Brot hervorgeht.

	Gesundheitsbrot		Gewöhnliches Brot	
	weiss %	schwarz %	weiss %	schwarz %
Wassergehalt	42,53	45,32	35,95	40,18
Stickstoffsubstanz	8,12	8,44	7,58	7,87
Fettgehalt	0,14	0,42	0,10	0,63
Stickstoffreie Extraktstoffe	48,21	44,87	54,94	48,38
Asche	0,74	1,14	1,20	1,88
Rohfaser	0,26	0,81	0,23	1,06

3. Gewürze.

Die Untersuchung einer Probe Nelken im ultravioletten Lichte führte zum Verdachte, es handle sich um teilweise extrahierte Ware. Der Verdacht wurde durch die nähere Untersuchung nicht bestätigt, wie die Ergebnisse der chemischen Analyse zeigen:

Wassergehalt	9,0 %
Fettgehalt	6,75 »
Aetherische Oele	15,74 »
Rohfaser	14,8 »
Asche	6,3 »
In Salzsäure unlösliche Asche	1,87 »

4. Konditoreiwaren.

Bei einer aus dem Ausland eingeführten Sendung Tischlerleim, welche an eine Confiseriefabrik gelangte, konnte durch eine Nachschau festgestellt werden, dass man diese Ware zur Herstellung von Bonbons verwendete. Nach Angabe des Fabrikanten wird 10 kg arabischem Gummi, 10 kg Zucker und einer kleinen Menge der andern üblichen Zusätze, 1 kg Tischlerleim beigemischt, um eine festere Konsistenz der Ware zu erreichen.

Die Untersuchung dieser Bonbons (sog. Schifflitäfeli) ergab:

Stickstoffsubstanzen	5,44 %
Asche	2,09 »
Phosphorsäure	0,12 »

Da der Tischlerleim nicht als hygienisch einwandfreier Rohstoff zur Herstellung von Lebensmitteln betrachtet werden kann, ist die Verwendung desselben zur Fabrikation von Bonbons untersagt worden.

Bonbons ohne Leimzusatz enthielten:

Stickstoffsubstanzen	1,25 %
Asche	1,65 »
Phosphorsäure	0,01 »

5. Milch.

Die abnormale Zusammensetzung einer Milch war nach näheren Nachforschungen darauf zurückzuführen, dass neben der Verabreichung von unzureichendem und minderwertigem Futter und unsachgemässer Behandlung der Milchtiere noch der weitere Umstand dazu kam, dass fast sämtliche Kühe an Knötchenseuche litten.

In einem andern Fall war sehr schlechte Ernährung und ungenügendes Ausmelken die Ursache der abnormalen Gehaltszusammensetzung der Milch.

6. Wein.

In die Berichtsperiode fällt das bedeutende Ereignis der Werder'schen Entdeckung eines Verfahrens zum Nachweis von Obstwein in Traubenwein. Gestützt auf diese Reaktion konnten mit aller wünschbaren Sicherheit 1 Feldbacher Weisswein, 1 Pfälzerwein, sowie ein Montagner als Verschnitte mit Obstwein taxiert werden. Um Anhaltspunkte darüber zu gewinnen, wie sich die Auslandsweine dieser Reaktion gegenüber verhalten, wurden alle uns von der Grenzkontrolle übermittelten Weinmuster in dieser Hinsicht geprüft. Es zeigte sich, dass in keiner Probe nachweisbare Mengen von Sorbit enthalten waren.

Luzern (Vorstand: *L. Meyer*).

1. Milch.

Bei Milchbeanstandungen, namentlich in Fällen, wo es sich um kleinere Wasserzusätze handelt (2—4%), wird vom Beanzeigten sehr oft der Einwand gemacht, die nachgewiesene Wassermenge stamme vom Spülen der Brente her. Man sei dabei etwas flüchtig vorgegangen und da möge eben diese «Spur» Wasser zurückgeblieben sein.

Um uns von diesen Verhältnissen ein Bild machen zu können, haben wir im Laboratorium bei einer Milchbrente von 35 Liter Inhalt und einem Milcheimer von 10 Liter, bestimmt wieviel Spülwasser bei landesüblichem Umgehen mit diesen Geschirren zurückbleiben. Wir sind dabei auf Durchschnittswerte von ca. 1,0 ‰ des betreffenden Gefässinhaltes gekommen, also ca. 35 cm^3 für die Brente und ca. 10 cm^3 für den Eimer. Damit sind die Einwendungen, die Spülwasserrückstände von $^1/_2$ bis 1 Liter Wasser und mehr als normal annehmen möchten, hinfällig geworden.

2. Käse.

Bei der *Fettbestimmung in Käse* ergeben sich des öfteren Differenzen, wenn dieselbe Probe an verschiedenen Untersuchungsanstalten untersucht wird. Es wäre daher von grossem Nutzen, wenn die Methode der Fettbestimmung offiziell festgelegt und ganz genau beschrieben würde. Hier ausgeführte Versuche haben gezeigt, dass schon dann, wenn die Einwage für die Fett- und Trockensubstanzbestimmung nicht unmittelbar nacheinander erfolgt, der auf die Trockensubstanz berechnete Fettgehalt wesentlich verschieden ausfällt. Unsere Versuche ergaben folgende Resultate:

Methode Gerber (Käseflachbutyrometer), 3 g Käse, abgelesen bei 70°, Korrektur nach Tabelle von Wieske, Zeit zum Fettaufschliessen ca. $^3/_4$ Stunden.

Einwägung	11.30 Uhr	2 Uhr	3 Uhr
Trockensubstanz . . .	68,3 %	68,9 %	69,3 %
Fett	34,23 »	34,66 »	34,96 »
Fett, i. d. T. S. . . .	50,1 »	50,3 »	50,4 »

Fett $2^1/_2$ Stunden nach der Trockensubstanz bestimmt:

68,3 % T. S.	34,66 % Fett
	50,75 % Fett, i. d. T. S.

Fett $3^1/_2$ Stunden nach der Trockensubstanz bestimmt:

68,3 % T. S.	34,96 % Fett
	51,2 % Fett, i. d. T. S.

Trockensubstanz $2^1/_2$ Stunden nach dem Fett bestimmt:

68,9 % T. S.	34,23 % Fett
	49,68 % Fett, i. d. T. S.

Trockensubstanz $3^1/_2$ Stunden nach dem Fett bestimmt:

69,3 % T. S.	34,23 % Fett
	49,4 % Fett, i. d. T. S.

Maximum Fett, i. d. T. S.: *51,2* %
Minimum Fett, i. d. T. S.: *49,4* %

Basel (Vorstand: Prof. Dr. *Kreis*).

1. Backhilfsmittel.

Unter der Bezeichnung «Levinox» wurde eine Flüssigkeit in den Handel gebracht, die 6,3 % Milchsäure, 1,75 % Calciumchlorid, 0,63 % Natriumchlorid enthielt. Sie soll in einer Menge von 60 g auf 50 kg Mehl die Teigherstellung beschleunigen und das Brot weisser, schmackhafter und leichter verdaulich machen können.

2. Eierkonserven.

Von einer auswärtigen Drogerie war zur Konservierung von Eiern statt Wasserglaslösung eine Natronlauge mit 29 % Aetznatron abgegeben worden, mit der Vorschrift, dass die Flüssigkeit vor dem Gebrauch 10 Mal zu verdünnen sei. Als die Eier nach 14 Tagen besichtigt wurden, zeigte sich, dass sie vollständig verdorben waren. Das Eiweiss war zu einer durchsichtigen, harten, gelben Gallerte erstarrt, das Eigelb war ebenfalls fest geworden und in der äusseren Schicht grünlich verfärbt. Die verdünnte angebliche Wasserglaslösung enthielt 3,7 % Aetznatron und nur Spuren von Kieselsäure, während eine richtige, verdünnte Wasserglaslösung etwa 3 % Kieselsäure und höchstens 1 % Aetznatron enthalten sollte.

3. Fleisch und Fleischwaren.

Die aus dem Ausland kommende Fleischröte «Neverfail» («Fehlt nie») erwies sich als ein Gemisch von Rohrzucker, Kochsalz, *Natriumnitrit*, Pfeffer, Ingwer, Koriander, Paprika und Teerfarbstoff. Das Inverkehrbringen dieses Präparates in der Schweiz ist unzulässig.

Die im vorjährigen Bericht erwähnte Tatsache, dass der Farbstoff von geräuchertem Lachs in manchen Beziehungen sich ähnlich verhält,

wie Orleanfarbstoff, konnte an frischem wie an geräuchertem Lachs, der sicher nicht künstlich gefärbt war, bestätigt werden; der einzige bisher beobachtete Unterschied besteht darin, dass natürlicher Lachsfarbstoff Baumwolle in alkalischem Bade nicht anfärbt.

4. Fruchtsäfte.

Vergorene Kirschmaische, die den Verdacht erweckte, mit Wasser versetzt worden zu sein, hatte folgende Zusammensetzung: Alkohol 9,0 Vol.%, Extrakt 74,7, Zucker 2,8, Gesamtsäure 5,2, Flüchtige Säure 0,8, Asche 5,01 g im Liter. Auf Grund dieses Befundes und durch Vergleichung unserer Analysen von Kirschmaischen aus den Jahren 1917 und 1919 durfte geschlossen werden, dass der Verdacht unbegründet und nur infolge der dünnen Konsistenz der fast vollständig vergorenen Maische entstanden war.

5. Gewürze.

Ein «Braunschweiger Mettwurstgewürz ohne Salz» bestand aus einem Gemisch von Ingwer, Paprika, Pfeffer, Rohrzucker und 11% Kochsalz. Die Einfuhr ist auf Grund des kantonalen Salzmonopols nicht bewilligt worden.

6. Konfitüren.

Als Orangen- und Citronenmus bezeichnete Präparate, die zur Herstellung von Orangeade und Citronnade bestimmt waren, bestanden aus künstlich gefärbten Orangen- und Citronenschalen. Der Unterschied gegenüber dem *Mark* aus Orangen und Citronen gab sich namentlich dadurch zu erkennen, dass die untersuchten Proben, ebenso wie selbst hergestelltes Mus aus Schalen von Orangen und Citronen keine nachweisbaren Mengen von Citronensäure enthielten.

7. Limonade-Essenzen und -Tabletten.

Die als Fruchtsaftextrakt, bezw. als Limonadenextrakt bezeichneten Präparate Traubeco und Pomerella bestehen vorwiegend aus Milchsäure und Citronensäure und sind leicht mit Citronenöl parfümiert.

8. Milch.

Zum ersten Mal wurden Fälle beobachtet, in denen bei brünstigen Kühen am Tage der Probenentnahme nicht vollständig ausgemolken werden konnte, so dass der Verdacht einer Entrahmung entstand. Die Hüttenmilch enthielt beispielsweise nur 2,45% Fett, während die an den darauf folgenden Tagen erhobenen Stallmilchproben 4,15 und 3,60% Fett enthielten. Durch den basellandschaftlichen Lebensmittelinspektor wurde dann ermittelt, dass die Kuh am Tage nach der Probenerhebung dem Stier zugeführt worden war und dass vor und nachher die ermolkene Milchmenge wesentlich grösser war als am Tage der Probenerhebung. Aehnliches wurde noch in 2 andern Fällen beobachtet.

In einem Beanstandungsfall wegen Entrahmung wurde geltend gemacht, dass die eine der vier Kühe an sogenannter «stiller Fülle» gelitten und deshalb eine fettarme Milch geliefert habe. Tatsächlich betrug aber der Fettgehalt der Milch dieser Kuh 4,1 % und ausserdem wurde in einem Gutachten unserer Schlachthofdirektion dargelegt, dass bei «stiller Fülle» der Fettgehalt der Milch eher erhöht, als erniedrigt gefunden werde.

Bei der Prüfung von Milch aus einzelnen Zitzen der gleichen Kuh sind mit der Thybromolprobe nach Dr. G. Roeder (Milchwirtschaftl. Forschungen 1929) gute Erfahrungen gemacht worden. Milch aus kranken Eutern gibt sich dadurch zu erkennen, dass die Färbungen der 4 Milchproben verschieden sind, während bei normaler Milch kein Unterschied zu bemerken ist. Nach unseren Untersuchungen besteht das Thybromolreagenz aus einer Lösung von 3 ‰ Bromthymolblau in Alkohol von 68 Vol. %.

Aus besonderer Ursache war Frauenmilch auf Vermischung mit Kuhmilch zu untersuchen. Es zeigte sich dabei, dass die verschiedenen hiefür empfohlenen Farbenreaktionen keine Gewähr für eine sichere Beurteilung bieten und es wurde deshalb versucht, diese Aufgabe durch quantitative Analyse des Fettes zu lösen. Nach Mitteilungen von Pizzi (1894) und Arnold (1912) soll das Fett der Frauenmilch viel weniger flüchtige Fettsäuren enthalten als Kuhmilchfett; die Reichert-Meissl'sche Zahl wird von Pizzi mit 1,4, von Arnold zu 1,5 und 2,65 angegeben. Eine Angabe von Sauvaitre vom Jahr 1901, die auch in das Handbuch von König übergegangen ist und wonach die Reichert-Meissl'sche Zahl 15,8 betragen soll, beruht sicher auf einem Irrtum.

Wir fanden in 5 Fällen von unzweifelhaft reiner Frauenmilch für die Reichert-Meissl'sche Zahl: 0,44, 0,72, 0,80, 1,2 und 1,9. Hieraus ist zu schliessen, dass schon Zusätze von 10 % Kuhmilch sich in den meisten Fällen durch die Bestimmung der Reichert-Meissl'schen Zahl zu erkennen geben werden.

9. Rahm.

Vergleichende Untersuchungen von Rahm aus einem grösseren Vorrat, die gleichzeitig in 13 Laboratorien ausgeführt wurden, liessen erkennen, dass die von uns befolgte Methode (Bestimmung im 10 fach verdünnten Rahm nach Zusatz von wenig Ammoniak im Gerber'schen Acidbutyrometer) richtige Ergebnisse liefert.

10. Speisefette.

«Pacmould», ein Fett zum Bestreichen von Backblechen bestand vorwiegend aus gehärtetem Arachisöl; zugesetzte unverseifbare Bestandteile waren darin nicht enthalten.

11. Teigwaren.

Eine Eierteigware hatte folgende Zusammensetzung: Wasser 10,3 %, Aetherextrakt 2,93 %, Lecithinphosphorsäure 0,07 %, Eiweissquotient 0,17. Auf Grund dieses Befundes wurde geschlossen, dass die Ware mit Trockenei hergestellt worden sei.

12. Wein.

Rotwein aus Chile, über Deutschland eingeführt, hatte folgende Zusammensetzung: Alkohol 11,1 Vol.%, Extrakt 23,3, Zucker 1,5, Gesamtsäure 5,6, Flüchtige Säure 0,7, Asche 3,04, Kaliumsulfat 1,5 g im Liter. Nach fachmännischem Urteil besass er Geruch und Geschmack eines geringen Burgunderweins.

Der Nachweis von Benzalsorbit nach dem Werder'schen Verfahren liess sich meist schon durch die mikroskopische Untersuchung im polarisierten Licht feststellen, Gips und Benzalmannit geben sich leicht zu erkennen und Benzalsorbit ist davon sehr verschieden; er ist nicht deutlich kristallinisch, aber trotzdem doppelbrechend und zeigt sehr charakteristische Formen. Das beste Mittel, um über die Natur allfälliger Niederschläge ins Klare zu kommen, ist aber unzweifelhaft die Acetylierung, die, leicht von statten geht, wenn, wie hier zuerst festgestellt wurde, die Spaltung des Dibenzalsorbits in *feuchtem* Zustand vorgenommen wird.

St. Gallen (Vorstand: Dr. *Rehsteiner*).

1. Milch.

Ranzige Milch beobachteten wir fast gleichzeitig an zwei räumlich weit auseinander liegenden Orten. Bei der Untersuchung der Gemelke der einzelnen Kühe machte sich in einem Fall bei einem Tier, im andern Fall bei drei Tieren diese abnormale Geruchs- und Geschmacksveränderung bemerkbar. Die frisch ermolkene Milch wies diesen Geschmacksfehler nicht auf. Derselbe entwickelte sich jedoch nach ganz kurzem Stehen. Die bakteriologische Untersuchung zeigte in der Zusammensetzung der Bakterienflora der mit dem Missgeschmack behafteten Milchen gegenüber den andern erhebliche Unterschiede, so dass ohne Zweifel gewisse, das Milchfett angreifende Bakterienarten im Spiele standen. Die Tatsache, dass der ranzige Geruch bereits kurze Zeit nach dem Melken zu konstatieren war, lässt darauf schliessen, dass die Mikroorganismen bereits im Euter sich angesiedelt haben. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass es sich bei allen Tieren, die eine solch fehlerhafte Milch produzierten, um hochträchtige Kühe handelte. Bei einem dieser Fälle wurde die Mischmilch aller Kühe zur Gewinnung von Rahm verwendet und ein Butterungsversuch ausgeführt. Es resultierte hiebei ein Produkt, das direkt dem Butterfass entnommen, in Geruch und Geschmack ausserordentlich stark ranzig war und bereits einen Säuregrad im Butterfett von 7,5° Koettsdoerffer aufwies.

2. Milchprodukte.

Die Bestrebungen, einheitliche Fettbestimmungsmethoden für Rahm aufzustellen, führten dazu, dass an verschiedenen Laboratorien dieselbe Rahmprobe untersucht wurde. Interessehalber führen wir die hier erhaltenen Resultate, nach drei verschiedenen Methoden bestimmt, an:

I. Acidbutyrometrische Methode		
im Rahmbutyrometer (Wiegemethode Funke-Puck 1926)		
Mittel von 4 Bestimmungen		*39,15* %
II. nach Bondzynski-Schmid		*38,19* %
III. nach Soxhlet		
nach 5-stündiger Extraktion	37,23 %	
nach 9-stündiger Extraktion		*39,51* %

Da die Bezahlung des Rahmes zur Butterfabrikation vom Prozentgehalt an Fett abhängig gemacht wird, ist die Vereinheitlichung der Untersuchungsverfahren unbedingt notwendig.

3. Feste Speisefette (ausgenommen Butter).

Ein aus Deutschland eingeführtes Produkt, das als «*Eden-Pflanzenbutter*» bezeichnet war, repräsentierte eine reine, leicht gesalzene Pflanzenmargarine von unverdorbener Qualität. Bei einem als «Vitamina» bezeichneten Produkt handelte es sich um eine dunkelbraune, zähe, beinahe geschmacklose Masse, die anscheinend aus Samenölrückständen bestanden. Das Produkt war als Zusatz zu Margarine bestimmt. Obschon hinreichend bekannt ist, dass pflanzliche Fette äusserst wenig oder überhaupt keine Vitamine enthalten, so muss doch der Name dieser Ergänzungsstoffe dafür herhalten, Abfallstoffe noch an den Mann zu bringen.

4. Wein.

33 Proben reingehaltene Weine aus den hauptsächlichsten Weinbaugebieten des Kantons St. Gallen wurden, als Beitrag zur Frage, ob Sorbit in Weinen vorkomme oder nicht, nach der Methode von Dr. Werder mit negativem Befund auf Sorbit untersucht.

5. Kosmetische Mittel.

Das Haarfärbemittel «Hibros» enthielt Paraphenylendiamin.

Thurgau (Vorstand; Dr. *Philippe*).

1. Trinkwasser.

Die Tatsache, dass ziemlich häufig ein Trinkwasser als durch gasbildende Bakterien infiziert befunden wird, obgleich die Ergebnisse der chemischen Untersuchung dies als wenig wahrscheinlich erscheinen lassen, hat uns Veranlassung gegeben, solche Fälle genauer zu prüfen. Es hat sich gezeigt, dass eine derartige Infektion oft primär gar nicht vor-

handen ist, sondern dass sie erst sekundär durch Verwendung von unsauberen Flaschen oder durch Unachtsamkeit bei der Probenentnahme entsteht.

Manche Landgemeinde ist schnell bereit, ein Projekt für eine neue Trinkwasserversorgung zur Ausführung zu bringen, das einen grossen Geldaufwand erfordert; zu der im Verhältnis hiezu ganz geringfügigen Ausgabe für eine auf der Grundlage sachgemässer Probenerhebung vorzunehmende Untersuchung des Wassers kann sie sich jedoch nur schwer entschliessen.

2. Essig aus Feigen.

Zusammensetzung:

Säure, berechnet auf Essigsäure	4,60 %
Extrakt	13,7 ‰
Reduzierende Substanzen (Zucker)	4,2 ‰
Zuckerfreies Extrakt	9,5 ‰
Alkohol	0,2 Vol.%
Asche	0,8 ‰
Sorbit-Reaktion	negativ
Farbe	gelb
Aussehen	klar

Aargau (Vorstand: Dr. *Wiss*).

1. Spirituosen.

Ein als «Cerisia sec, nach Art der gebrannten Wasser hergestellte Spirituose sec» bezeichnetes Getränk erwies sich als 43 %iger Alkohol mit 7,8 % Zucker und war stark mit Benzaldehyd parfümiert. Es ist also nichts anderes als ein künstliches Kirschwasser und deshalb zu beanstanden.

2. Wein.

41 aus den verschiedenen aargauischen Rebgebieten stammende Statistikweine des Jahres 1928 zeigten folgende Werte:

	Rotweine		Weissweine	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Alkohol	9,0 %	12,1 %	8,0 %	11,2 %
Zuckerfreies Extrakt	20,0 g i. L	28,3 g i. L	16,1 g i. L	23,0 g i. L
Gesamtsäure	5,5 »	10,2 »	6,7 »	11,2 »

Neuchâtel (Chef: Dr. *Jeanprêtre*).

1. Vins.

Un conservateur pour vins, la «vinistériline», se composait de métasulfite et de tannin. Il suffit que ces produits viennent de l'étranger sous un nom de fantaisie pour que les négociants en vins leur attribuent des vertus extraordinaires.

2. Farines.

Une farine composée devait ses vertus digestives à une addition de phénol-phtaléine; ce produit a été immédiatement retiré du commerce.

3. Cosmétiques.

Une pâte dentrifice renfermait de l'arsenic sous forme d'arsénobenzol. Il s'agissait d'un produit à la fois cosmétique et remède dont la vente dans les pharmacies ne peut être interdite, malgré l'art. 345.

Genève (Chef: Dr. *Valencien*).

1. Beurre.

Dans deux cas, nous avons eu des beurres avec des indices de Reichert-Meissl bas, soit 24,5 et 24,9, pas plus les autres chiffres analytiques, que l'enquête à laquelle nous nous sommes livrés, n'ont établi qu'ils étaient falsifiés.

Le nouvel indice butyrique ne nous paraît pas de nature à apporter un grand progrès dans la question, souvent délicate, du jugement des beurres.

2. Cacao.

Nous avons eu l'occasion d'analyser une matière grasse qui aurait été utilisée, à l'étranger, pour remplacer la graisse de cacao. Nous avons obtenu les chiffres suivants:

Réfraction (réfractomètre à graisse de Zeiss)	45,3
Chiffre de Reichert-Meissl	0,7
Chiffre de Polenske	0,9
Indice de saponification	202,7
Indice d'iode	27,8
Point de fusion	42—43

Cette graisse se distingue surtout de la graisse de cacao, par l'indice d'iode, le point de fusion et aussi par l'indice de saponification.