

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 23 (1932)

**Heft:** 1-2

**Buchbesprechung:** Traité de la connaissance des marchandises : étude des denrées alimentaires et des objets usuels [J. Pritzker]

**Autor:** A.E.

#### 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:** 29.12.2025

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

**4. «Phloréthol» un liquide pour la chevelure.** Un liquide destiné au nettoyage de la chevelure, dit «Phloréthol» ayant été admis sur la base des conclusions d'une expertise physiologique, nous consignons, ci-dessous, quelques chiffres analytiques permettant de l'identifier:

I. Les vapeurs projetées par courant d'air sur un fil d'amianto saupoudre d'oxyde de cuivre et chauffé à la flamme d'un Bunsen produisent une coloration intense bleue et verte de la flamme.

II. A l'air libre, à la température ordinaire, ne s'enflamme pas au contact d'une flamme.

III. Essai d'inflammabilité à l'appareil d'Abel. A  $20^{\circ}$  la flamme du brûleur s'éteint, non par explosion, mais simplement par émission de vapeurs non comburantes.

IV. Densité à  $15^{\circ} = 1,358$ .

V. Le produit subit une décomposition partielle avec l'eau.

20 cm<sup>3</sup> Phloréthol sont agités avec 20 cm<sup>3</sup> d'eau, dans une boule à décantation et laissés en contact 12 heures. L'extrait aqueux (couche supérieure) est mis de côté. Le liquide est extrait à deux reprises encore avec 5 cm<sup>3</sup> d'eau. Les extraits aqueux sont réunis (environ 30 cm<sup>3</sup>). Cette solution est acide. Son acidité équivaut à cm<sup>3</sup> 3,5 H Cl  $\frac{1}{10}$  (phénolphtaléine). La présence d'acide chlorhydrique dans la solution aqueuse peut être constatée par adjonction de nitrate d'argent et d'acide nitrique: formation de chlorure d'argent.

VI. Distillation fractionnée, appareil à 3 boules (genre Micko, au bain marie). 50 cm<sup>3</sup> sont mis en expérience.

1<sup>er</sup> entre 58 et 59 1 cm<sup>3</sup> produit limpide;

2<sup>er</sup> de 59 à 62 10 cm<sup>3</sup> de produits non miscibles;

3<sup>er</sup> de 62 à 74 35 cm<sup>3</sup> produit limpide.

Résidu noirâtre, huileux, aromatique.

### Critique des livres.

*Dr. J. Pritzker.* Directeur du laboratoire de l'Union suisse des Sociétés de consommation. Traité de la connaissance des marchandises. Etude des denrées alimentaires et objets usuels.

L'édition allemande parue en 1929 a fort heureusement été traduite en français par Mr. Ed. Stauffer, professeur au gymnase de la Chaux-de-Fonds et a paru en librairie en 1931. Ainsi est comblée une lacune qu'il eut été regrettable de voir subsister. Ecrit dans un style simple, claire et précis, le traité du Dr. Pritzker, mérite d'être signalé une fois de plus à l'attention public. Après une courte excursion dans le domaine de l'alimentation et de nutrition en général, l'auteur entre dans

le vif du sujet, et passe en revue successivement, toutes les marchandises, denrées alimentaires et objets usuels d'un emploi constant et pour ainsi dire journalier dans le ménage. Chaque marchandise est classée d'après l'emploi ou l'usage que l'on en fait, et étudiée au point de vue de son origine, de sa préparation, de son emploi et usage, de sa conservation etc. Le tout fort bien présenté, se termine par un aperçu de la législation suisse sur le commerce des denrées alimentaires. Par son contenu et la façon vraiment populaire avec laquelle le traité est offert, il est certain qu'il est destiné à rendre de grands services à toute personne désireuse d'être renseignée sur ce qui a trait aux marchandises denrées alimentaires et objets usuels, mais tout particulièrement, aux maîtresses de maisons, aux maîtresses et élèves des cours de cuisine et d'écoles ménagères, aux vendeuses, aux membres des comités et des commissions des sociétés de consommation. Les chimistes en denrées alimentaires y trouveront, eux aussi, des indications et renseignements utiles.

A. E.

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

*Arrêtés de tribunaux et d'autorités administratives en matière de police  
des denrées alimentaires.*

*Entscheid eines Bezirksgerichts des Kantons Zürich. Freispruch bei Milchfälschung wegen Mängeln in der Anklageschrift. (Ungenügende Formulierung derselben.)*

Die Anklage lautet: «Der Angeklagte hat am Donnerstag abend, den 28. Mai 1931, Milch von einer Kuh in die Sammelstelle X geliefert, welche nicht der reinen, unveränderten Melkmilch dieser Kuh entsprach, sondern aus einem durch Wasserzusatz im Werte verringerten Produkte bestand. Aus den Gehaltsunterschieden zwischen Lieferungsmilch und den zugezogenen Stallproben ergab sich, dass auf 100 Teile der ursprünglichen Lieferungsmilch 17 Teile Wasser hinzugekommen sind.

Dadurch hat sich der Angeklagte schuldig gemacht des fahrlässigen Inverkehrbringens von mit Wasser verfälschter Milch im Sinne von Art. 37, Absatz 3 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905 und er ist in Anwendung dieser Gesetzesstelle zu bestrafen.»

Das Gericht sprach den Angeklagten von Schuld und Strafe frei und zwar aus folgenden Gründen:

«Gemäss § 162 Ziffer 2 der Str. Pr. O. hat die Anklageschrift in Kürze, aber genau, die dem Angeklagten zur Last gelegten Handlungen oder Unterlassungen unter Angabe aller Umstände, welche zum gesetzlichen Tatbestand gehören, zu bezeichnen, unter möglichst genauer An-