

**Zeitschrift:** Revue suisse de photographie  
**Herausgeber:** Société des photographes suisses  
**Band:** 11 (1899)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** Formules et recettes diverses

### **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:** 12.01.2026

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



## FORMULES ET RECETTES DIVERSES .

---

### **Virage inégal du papier à la celloïdine.**

Il arrive souvent, dans le papier à la celloïdine, que l'on a des taches rougeâtres dues à ce fait que, dans ces points, on n'a pas agité le virage. Cela provient de l'imperméabilité de la couche de collodion en ces points. On remédie à cet inconvénient en plongeant l'épreuve dans un mélange de volume égaux d'eau et d'alcool (l'alcool méthylique est le meilleur) qui rend la perméabilité nécessaire à la couche.

E. J.

(*Photo-Gazette*, d'après *Il Progr. phot.*)



### **Destruction de l'action du formol sur la gélatine.**

La gélatine rendue insoluble par l'action de l'aldéhyde formique recouvre sa solubilité si on la traite par un corps susceptible de lui céder de l'oxygène. Les sels ferriques donnent de bons résultats; par exposition à la lumière, la gélatine s'empare d'une partie de leur oxygène en les faisant passer à l'état de sels ferreux, et redevient elle-même soluble.

(*Photo-Gazette*).



