

**Zeitschrift:** Bulletin de la Société botanique de Genève  
**Herausgeber:** Société botanique de Genève  
**Band:** 37 (1945)

**Artikel:** Étude sur les fermentations naturelle et artificielle de deux tabacs cultivés en Suisse

**Autor:** Trifkovic, Borislav

### **Inhaltsverzeichnis**

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1099472>

### **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:** 17.04.2026

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

## TABLE DES MATIÈRES

Introduction . . . . .	7
Chapitre I. Orientation des recherches analytiques par les résultats de la pratique industrielle . . . . .	14
1. Les types de traitement subis par le tabac . . . . .	14
2. Résultats obtenus par ces traitements . . . . .	16
3. Conclusion : motifs de nos recherches analytiques . . . . .	18
Chapitre II. Technique des fermentations . . . . .	19
a) Fermentation naturelle . . . . .	19
1. Fermentation en masses . . . . .	19
2. Confection des balles . . . . .	21
3. Prélèvement des échantillons pour les analyses . . . . .	22
4. Conditions hydro-thermiques de la chambre de fermenta- tion et des balles . . . . .	23
b) Fermentation artificielle . . . . .	26
Chapitre III. Méthodes analytiques . . . . .	31
1. Dosages chimiques . . . . .	31
2. Référence à laquelle on rapporte les valeurs obtenues dans les analyses . . . . .	34
3. Considérations préliminaires sur l'origine et le sort des substances dosées. . . . .	36
Chapitre IV. Comparaison des compositions chimiques du Mont- Calme jaune, séché à l'air et au feu . . . . .	38
1. Les phases du séchage . . . . .	38
2. Généralités sur les modifications biochimiques surgissant au cours du séchage . . . . .	39
3. Différences chimiques entre le matériel séché à l'air et le matériel séché au feu . . . . .	41
4. Interprétation de ces différences. . . . .	44
5. Comparaison et signification du séchage en tige et en feuille . . . . .	50

Chapitre V. Modifications de la concentration des substances dosées, déterminées par les fermentations . . . . .	52
1. Remarques préliminaires . . . . .	52
2. Azote albumineux . . . . .	54
3. Azote ammoniacal . . . . .	59
4. Azote nicotinique . . . . .	66
5. Alcalinité libre . . . . .	71
6. Coefficient de Léningrad . . . . .	75
7. Azote inconnu . . . . .	76
8. Azote total . . . . .	81
9. Substances réductrices totales . . . . .	85
10. Hydrates de carbone solubles . . . . .	88
11. Polyphénols . . . . .	95
12. Les pectines . . . . .	102
13. Les cendres . . . . .	108
14. Conductibilité électrique . . . . .	111
15. pH des extraits aqueux . . . . .	115
16. pH de la fumée . . . . .	120
 Chapitre VI. Les coefficients classiques de qualification du tabac . . . . .	 126
1. Le coefficient de SCHMUCK . . . . .	126
2. Coefficient Azote . . . . .	133
3. Coefficient polyphénolique . . . . .	139
 Chapitre VII. Coefficients de traitement et de fermentation . . . . .	 144
1. Coefficient de traitement . . . . .	146
2. Coefficient de fermentation . . . . .	149
3. Remarques . . . . .	150
4. Vérification par les coefficients classiques . . . . .	151
 Chapitre VIII. Conclusions . . . . .	 153
1. Effets du séchage au feu . . . . .	153
2. Effets principaux de la fermentation artificielle . . . . .	156
3. Comparaison des fermentations naturelle et artificielle . . . . .	158
 Bibliographie . . . . .	 160
 Table des matières . . . . .	 163

Tables de chiffres (pliant hors texte)