

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 5 (1914)
Heft: 6

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

Jährlich 6—8 Hefte

6 à 8 fascicules par année

BAND V

1914

HEFT 6

Dosages de graisse dans les fromages, en particulier par la méthode de Bondzynski.

Par Ed. GURY.

(Travail exécuté dans le laboratoire du Service sanitaire fédéral.

Chef: Prof. Dr. Schaffer.)

Le *Manuel suisse des denrées alimentaires* indique trois méthodes de dosages de matière grasse dans les fromages, qui sont celles de *Gerber-v. Gulik*, de *Allemann* et de *Bondzynski*. Cette dernière méthode, quoique ayant été le sujet de plusieurs critiques que nous mentionnons ci-dessous, a été adoptée après la modification de *Ratzlaff*, comme méthode officielle par le Congrès international de laiterie qui a eu lieu à Berne cette année-ci.

Le défaut principal de la méthode de *Bondzynski* est que l'éther éthylique employé ne dissout pas complètement la graisse, c'est-à-dire, que la solution éther + liquide aqueux maintient en solution une certaine quantité de graisse. Par contre l'éther éthylique dissout l'acide lactique et les autres acides gras qui existent dans le fromage sous forme de sels ammoniacaux et qui sont décomposés par l'acide chlorhydrique.

Windisch ¹⁾ a étudié cette question d'une façon approfondie; il indique que la petite quantité d'alcool que peut contenir l'éther éthylique favorise la solution de la graisse dans le mélange éthéro-aqueux.

¹⁾ Arbeiten d. K. Deutschen Gesundheitsamtes, 1898, 14, 529.