

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 14 (1923)

**Heft:** 3

**Buchbesprechung:** Literarisches = Bibliographie

**Autor:** [s.n.]

### **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>**

Les 14 miels naturels que nous avons examinés, avaient une échelle de couleur allant du jaune au brun foncé. Ces derniers ont coloré la laine mordancée avec l'acide tartrique plus ou moins intensivement, tandis que les essais au bisulfate de potasse ont donné des colorations plus faibles. Les acides et les alcalis n'ont pas donné de virage.

Quant aux 4 miels artificiels que nous avons à notre disposition, ils ont presque tous teint la laine d'une manière plus ou moins foncée. Ici aussi, la laine n'a subi aucun changement de couleur au contact de l'acide ou de l'alcali.

3 poudres pour miel artificiel (du Dr. Schweizer) ont fourni des résultats identiques aux miels artificiels. La coloration est restée la même dans les deux milieux que nous avons déjà indiqués.

Comme nous avons fait bouillir le liquide ainsi qu'il est prescrit, nous avons voulu nous assurer si la coloration n'avait pas augmenté par une caramélisation. Mais en évaporant au bain-marie le liquide jusqu'à consistance sirupeuse, nous avons pu nous convaincre après le lavage à l'eau chaude que tel n'était pas le cas. La coloration obtenue était exactement la même que celle qui avait été obtenue par la méthode du Manuel.

Comme conclusion nous pouvons dire: qu'il existe des miels naturels qui colorent la laine; que l'on obtient une augmentation de l'intensité de coloration en employant l'acide tartrique comme mordant; qu'il serait prématuré de conclure à une coloration artificielle, lorsque la laine se colore; qu'il faut toujours constater l'action de l'acide ou de l'alcali sur la laine colorée; que seul un virage peut laisser conclure à une coloration artificielle.

---

### Literarisches. — Bibliographie.

*Abderhalden, Geh. Med.-Rat, Prof. Dr. Handbuch der biologischen Arbeitsmethoden. Nahrungs- und Genussmittel-Untersuchungen.* Urban & Schwarzenberg, Wien-Berlin.

*Lieferung 88.* Dieser Band umfasst die Kapitel Eier und Eikonserven, Speisefette und Speiseöle, Fleisch und Fleischpräparate (von P. Buttenberg-Hamburg), Milch und Käse (von J. Tillmans und R. Strohbecker-Frankfurt a. M.), Mikroskopische und chemische Untersuchung von Kaffee, Tee, Kakao und Schokolade und ihre Ersatzstoffe (von C. Griebel-Berlin und E. Schowalter-Erlangen).

*Lieferung 92.* Essig, Essigessenz, Salz, Kochsalz, Chlornatrium, bearbeitet von E. Spaeth-Erlangen.

Auch diese Lieferungen bieten dem Lebensmittelchemiker wertvolle Angaben, indem neben den bewährten älteren auch die neuesten Methoden möglichst berücksichtigt sind.

(Vergl. diese Mitteilungen 1923, 102 betr. Lieferungen 68 und 74.)

*Devillers, Extraction de l'iode des algues par le procédé Devillers. Bull. des Recherches scientif. et des Inventions, no. 34, p. 486, 1922.*

Les nombreux brevets pris depuis 1842 pour l'extraction de l'iode des algues ont trait aux divers perfectionnements du procédé primitif par incinération, qui entraîne la perte de la matière organique et environ un tiers de l'iode, en laissant comme sous-produit des cendres potassiques d'une valeur minime.

Le procédé Devillers est basé sur le fait que lorsqu'on lave les algues, la presque totalité de l'iode passe dans les eaux de lavage, d'où on l'extrait sous forme de iodure cuivreux. Le véritable intérêt du procédé consiste à conserver la matière organique. On sait que les algues dessalées et désiodées par lavage constituent un succédané de l'avoine pour l'alimentation du bétail. Ainsi l'iode est devenu un sous-produit de la matière organique; autrefois, c'était l'inverse.

(Extrait du Bull. Sc. Pharm. 30, 123; 1923.)

*Variot, G. — Les laits condensés et leur utilisation dans l'alimentation humaine. Les monographies techniques, no. 1, Editions médicales, 7, rue de Valois, Paris, 1922.*

*Kling, A. — Méthodes actuelles d'expertises employées au Laboratoire municipal de Paris, et documents sur les matières relatives à l'alimentation. Dunod, édit. 47 et 49, quai des Grands Augustins, Paris, 1922.*

*Leys: Matières grasses.*

*Pons: Beurre.*

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

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

### Appellationsgericht des Kantons Basel-Stadt.

Urteil vom 15. Februar 1923.

*Bezeichnung von künstlich mit Kohlensäure imprägniertem Schaumwein.*

Die Firma X brachte einen künstlich mit Kohlensäure imprägnierten Schaumwein in den Verkehr. Die betreffenden Flaschen trugen die auffällige Bezeichnung «Champagne Suisse» und auf der Rückseite in kleiner Schrift das Wort «gazéifié». «Wenn», führt das Polizeigericht von Basel-Stadt in den Erwägungen zum erstinstanzlichen Urteil aus, die verzeigte Firma auf Reklamation hin auf der hinteren Seite der Flasche mit kleiner Schrift den Zusatz «gazéifié» angebracht hat, auf der