Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **3 (1912)**

Heft 5

PDF erstellt am: **29.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://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).

BAND III 1912 HEFT 5


## Untersuchung von Bleiniederschlägen in Wein; Pentose- und Methylpentosebestimmungen in Trauben und Wein.


Von Dr. Th. v. FELLENBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des schweiz. Gesundheitsamtes.
Vorstand: Prof. Dr. Schaffer.)


---

Es wurde die Beobachtung gemacht, dass Naturwein eine grössere Menge wohl durch Bleiessig (basisches Bleiacetat), nicht aber durch Bleizucker (neutrales Bleiacetat) fällbarer Stoffe enthält, während dieselben in Kunstwein nur in sehr geringer Menge vorkommen.

Die Reaktion auf diese Körper kann wie folgt ausgeführt werden:

20 cm³ Wein werden mit gefälltem Calciumcarbonat unter Anwärmen und Umschütteln neutralisiert, mit 2 cm³ n-Bleizuckerlösung (190 g im Liter) versetzt, aufgekocht und filtriert. 10 cm³ des Filtrates werden mit 1 cm³ Bleiessig (spezifisches Gewicht 1,235—1,240) versetzt. Bei Naturweinen entsteht eine weisse, dicke, flockige Fällung, bei Trockenbeerweinen des Handels nur eine leichte Trübung.

Die Reaktion in dieser Form liesse sich als Vorreaktion verwenden, um sich z. B. aus einer grössern Anzahl von Weinen ohne viel Zeitaufwand die verdächtigen herauszusuchen.

Es wurden nun zahlreiche Versuche gemacht, die Reaktion zu einer quantitativen Bestimmung auszuarbeiten. Um eine Methode zu schaffen, die möglichst in kurzer Zeit ausgeführt werden könnte, wurde von einer gravimetrischen Bestimmung abgesehen; statt dessen wurden die Niederschläge ausgeschleudert und in graduierten Röhrchen gemessen. Es zeigte sich bald, dass ein Ausschleudern in wässeriger Suspension bis zu konstantem Volumen nicht möglich ist. Selbst nach 15 Minuten langem Zentrifugieren mit der Tourenzahl 1200 pro Minute ist man noch nicht an der Grenze