

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	21 (1930)
<b>Heft:</b>	3
<b>Artikel:</b>	Verwendung der Jenaer Glasfiltertiegel ohne Gummidichtung
<b>Autor:</b>	Kalberer, O.E.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-983923">https://doi.org/10.5169/seals-983923</a>

### 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:** 29.12.2025

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

Hexacetylmannit kristallisiert rhombisch. Die Mikrophotographien 1 und 2 zeigen die verschiedenen Erscheinungsformen der Kristalle. Am häufigsten sind Prismen, aber auch Würfel, Rhomboide und rhombische Oktaeder mit prismatisch abgestumpften Kanten. Die in der Aufnahme 2 gut erkennbaren briefumschlagförmigen Kristalle sind Oktaeder, welche auf einer 111-Fläche liegen.

Hexacetylsorbit kristallisiert monoklin, meist hemimorph, Abbildung 3. Charakteristisch sind die unregelmässig sechseckigen Formen mit 2 dunklen Flächen (es sind die beiden Klinopinakoide). Häufig erscheinen auch diese Hexacetylsorbitkristalle in Prismenform. Bei näherem Zusehen findet man jedoch statt der dreieckigen, an Briefumschläge erinnernde Flächen der Mannitverbindung, rechteckige, Abbildung 4.

Das Vorkommen von relativ grossen Mengen Mannit in Weinessigen, die als Weine vor der Essiggärung so gut wie keinen Mannit enthielten, ist noch abzuklären; desgleichen, ob im Bildner nicht auf dieselbe Art wie Mannit auch Sorbit entsteht. Während die Neubildung von Mannit aus stärkehaltigen Materialien im Bildner als sehr wahrscheinlich gelten muss, wäre die Bildung von Sorbit erst mit Sicherheit nachzuweisen, bevor man die Verwendbarkeit des Sorbitnachweises für den Nachweis eines Zusatzes von Obstweinessig zu Weinessig abstreitet.

## Verwendung der Jenaer Glasfiltertiegel ohne Gummidichtung.

Von Dr. O. E. KALBERER.

(Mitteilung aus der Chemischen Abteilung der Schweizerischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil.)

Die Jenaer Glasfiltertiegel haben heute die Goochtiegel fast verdrängt infolge ihrer Einfachheit und Sauberkeit im Gebrauch. Nur die vom Goochtiegel her übernommene Gummidichtung macht sich bei

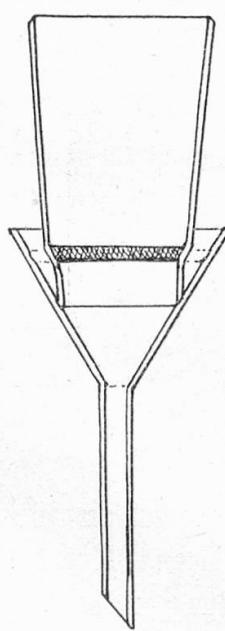


Abbildung 1

der Filtration ätzender Flüssigkeiten, vor allem von salpetersäurehaltigen, unangenehm bemerkbar. Dr. K. Wagemann, Eisleben, hat in der Chemikerzeitung, Bd. 53, S. 490 (1929) einen neuen Filterstutzen beschrieben, bei welchem der Tiegel ohne Gummidichtung mit eben geschliffenen Rändern auf einen flachen, eben geschliffenen Glasteller mit Ablaufstutzen gestellt wird.

In unserem Laboratorium verwenden wir seit längerer Zeit an Stelle der üblichen Gummidichtung für die Glasfiltertiegel nicht ebene, tellerförmige Filterstutzen, sondern einfache Trichter, in welche die Filtertiegel hineingestellt werden (Abbildung 1). Sie werden auf ganz einfache Weise mit feinem Carborundumpulver und Wasser eingeschliffen. Man steckt auf die Welle W einer

Wasserturbine oder besser eines kleinen Elektromotoren M einen Kork K, dreht ihn nach Abbildung 2 so ab, dass der Tiegel mit der oberen oder unteren Oeffnung darauf geschoben werden kann. Man sucht sich passende, kleine analytische Glastrichter aus, netzt sie an und streut Carborundumpulver auf den abzuschleifenden, nassen Tiegelrand, lässt den Motor bei nicht zu hoher Tourenzahl laufen und hält von Beginn der Drehung an den Trichter gegen den Tiegelrand. Das Schleifpulver wird einige Male erneuert und dafür Sorge getragen, dass man immer nass schleift. Nach wenigen Minuten ist der Tiegelrand und die Trichterwand angeschliffen. Auf der Saugflasche kann man sich leicht überzeugen, dass der nasse Schliff genügend dicht hält. Um den Tiegel von der Unterseite her zur Reinigung durchspülen zu können, wird auch der obere Rand in gleicher Weise eingeschliffen. Die Schliffe dichten sich selbst zufriedenstellend durch die Filterflüssigkeit.

Uebrigens wird jeder Glasbläser im Stande sein, die Tiegel mit passend eingeschliffenen Trichtern zu liefern.

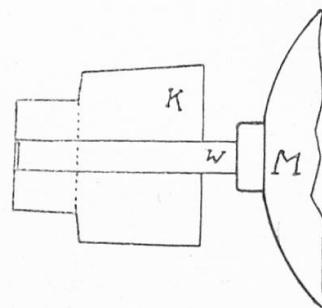


Abbildung 2

## Comparaison du titrage par paliers de l'acide lactique du vin et de son dosage par l'acidité des cendres.

Par J. RUFFY, Ing.-Chim.

(Laboratoire du Service fédéral de l'Hygiène publique, Chef: Dr J. Werder.)

Un récent dosage d'acide lactique dans un vin nous ayant donné l'occasion d'essayer la nouvelle méthode publiée par *J. Tillmans* et *E. Weill*<sup>1)</sup> et le résultat paraissant satisfaisant nous avons étendu nos essais à quelques autres vins afin de nous former une opinion se basant sur des données suffisantes. Nous avons choisi comme méthodes de comparaison d'une part la méthode officielle du Manuel<sup>2)</sup> — mais en employant la phénolphtaléine comme indicateur — et d'autre part la méthode de *Baragiola* et *Schuppli*<sup>3)</sup>.

Pour le titrage par paliers de l'acide lactique on emploie 50 cm<sup>3</sup> de vin dont on entraîne les acides volatils par la vapeur d'eau. Le résidu est neutralisé par l'eau de baryte saturée à froid en employant la phénolphtaléine comme indicateur. On ajoute 5 cm<sup>3</sup> de BaCl<sub>2</sub> à 10 %, puis un excès de 2 à 3 cm<sup>3</sup> d'eau de baryte. Chauffer 10 minutes au bain-

<sup>1)</sup> Z. U. L., 57, 515 (1929).

<sup>2)</sup> Manuel suisse des denrées alimentaires, 1919, 297.

<sup>3)</sup> Z. U. N. G., 27, 841 (1914).