

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 3 (1912)
Heft: 5

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: 14.03.2025

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).

BAND III

1912

HEFT 5

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

Von Dr. Th. v. FELLEBERG.

(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 gefällttem Calciumcarbonat unter Anwärmen und Umschütteln neutralisiert, mit 2 cm³ n-Bleizuckerlösung (190 g im Liter) versetzt, aufgeköcht 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 Röhren gemessen. Es zeigte sich bald, dass ein Ausschleudern in wässriger 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