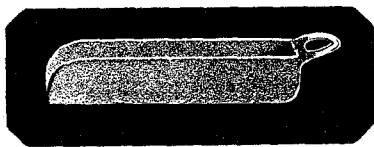


Zur Füllung der Pipette bringt man die Flüssigkeit vorher auf die gewünschte Temperatur. Der Verfasser glaubt, dass bei schnellem Pipettiren eine Temperaturveränderung von solcher Grösse, dass sie das Resultat beeinflussen könnte, ausgeschlossen sei.

Zum Abwiegen bestimmter Gewichtsmengen von Fett, wie es zum Beispiel bei der Untersuchung von Butter nach Reichert nöthig ist, benutzt Ch. E. Cassal¹⁾ das in Fig. 23 abgebildete Schiffchen. Dasselbe wird durch ein ganz gleiches Schiffchen oder durch ein anderes Gegengewicht tarirt. Nachdem 2,5 g abgewogen sind, schiebt man es mittelst eines Glasstabes in das zur Verseifung schon vorbereitete Kölbchen und erhitzt den Alkohol zum Sieden, um das Fett zu lösen.

Fig. 23.

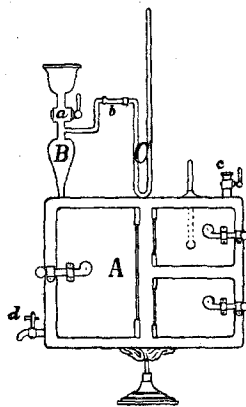


Einen Heisswassertrockenschrank für Temperaturen über 100° C. beschreibt F. Gantter²⁾. In Fig. 24 ist der Apparat dargestellt. Er besteht aus dem doppelwandigen Kasten A mit dem Aufsatz B. Dieser ist durch das seitliche Röhrchen b mit einem Quecksilbermanometer verbunden und besitzt einen Hahn a, der den Abschluss des Trockenschrankes ermöglicht.

Temperaturen von 100° und darüber erzielt Gantter nach bekanntem Princip in der Weise, dass der Apparat, nachdem er mit Wasser bis zum Auslaufen bei c gefüllt ist, bei geschlossenen Hähnen a und c angeheizt wird. Durch Reguliren der Flammen lässt sich ein bestimmter Druck, respective eine an dem Thermometer abzulesende gewünschte Temperatur erreichen.

Um Kesselsteinbildung zu verhüten, füllt der Verfasser den Trockenkasten mit destillirtem Wasser. Die Temperatur des Wassers kann man mit der Vorrichtung sehr leicht bis auf 110° und noch höher steigern, und bei guter Regulirung der Flammen bleiben die Temperaturen auch constant.

Fig. 24.



1) The Analyst **22**, 113.

2) Forschungsberichte über Lebensmittel etc. **4**, 154.