

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

wird mit 5 bis 15% dieses Pulvers erwärmt und nach dem Erkalten filtriert. Außer den Farbstoffen entfernen beide Reinigungsmittel auch die Geruchstoffe, so daß das Produkt nicht nur hellfarbig, sondern auch nahezu geruchlos ist. Es kommt unter den Namen: industrielles Glycerin, raffiniertes Glycerin oder auch entfärbtes Glycerin in den Handel.

### C. Gewinnung des Reinglycerins.

Für viele Zwecke ist das Rohglycerin, auch im entfärbten Zustande, nicht rein genug, es gilt vor allem, die Mineralbestandteile möglichst vollständig zu entfernen. Ein interessantes Reinigungsverfahren ist die Kristallisation. Das bei gewöhnlicher Temperatur flüssige Glycerin wird bei niedrigen Temperaturen fest und kristallisiert in schönen rhombischen Tafeln. Der Schmelzpunkt dieses kristallisierten Glycerins wird mit  $20^{\circ}$  angegeben, aber das flüssige Glycerin zeigt in besonderem Grade die Erscheinung der Unterkühlung. Man kann es tagelang auf  $0^{\circ}$  abkühlen, ohne daß es erstarrt. Dagegen setzt die Kristallisation sofort ein, wenn man in das kalte flüssige Glycerin einen Kristall festen Glycerins hineinwirft. Das Verfahren wurde von der Firma F. A. Sargs Sohn in Liesing bei Wien längere Zeit praktisch ausgeübt. Man kühlte das Rohglycerin in Blechtöpfen von etwa 20 l Inhalt auf  $0^{\circ}$  ab und fügte alsdann zu jedem Topf einen Glycerinkristall von der vorhergehenden Operation. Nach einer gewissen Zeit wurden die so erhaltenen Glycerinkristalle herausgenommen und durch Abtropfenlassen oder Zentrifugieren von den flüssig gebliebenen Anteilen getrennt. Sie ergaben alsdann beim Schmelzen schon ein ziemlich reines und bei nochmaliger Wiederholung der Kristallisation