selben verschieden ist. Wird die Kohle im Platintiegel vollkommen verbrannt, so finden sich die unorganischen Bestandtheile der Kohle in der Asche, und aus der Bestimmung des Quantums der Asche ist dann der Vergleich ihres Werthes zur Schiesspulver-Fabrikation zu erfahren.

Die genauen Analysen der Kohlen von *Nerium Oleander* und *Salix caprea* haben folgende Resultate gegeben: Ein Gemisch von 12 Gr. Kohle des *Oleander* mit 72 Gr. Salpeter in drei Kupfercylinder gleichmässig vertheilt, verbrannte in 35 Secunden, und 100 Theile Kohle gaben 2,900 Proc. Asche, die aus kohlen-saurem Kalk, kohlen-saurem Kali mit Spuren von Kieselsäure und Eisenoxydul bestand. Das Gemisch aus 12 Gr. Kohle der Weide und 72 Gr. Salpeter verbrannte in 39 Secunden, und 100 Theile dieser Kohle gaben 2,80 Proc. Asche, die ebenfalls kohlen-saures Kali und kohlen-sauren Kalk mit Spuren von Eisenoxydul enthielten.

Propylamin im Maikäfer (*Scarabaeus melolontha* L.);

von

Dr. ph. Ihlo.

Im Anfange dieses Sommers fand ich eines Tages am Ostseestrande bei Pillau eine ungewöhnliche Menge todter Maikäfer. Beim Zerreiben derselben zwischen den Fingern bemerkte ich einen eigenthümlichen krebs-suppenartigen Geruch, der mich auf die Vermuthung brachte, dass die Maikäfer Propylamin enthalten.

Da ich nicht erfahren konnte, ob Propylamin bis jetzt in den Maikäfern aufgefunden worden, prüfte ich auf Propylamin, indem ich eine Quantität derselben mit destillirtem Wasser abwusch, zerquetschte und sie einige Zeit mit destillirtem Wasser kochte. Bei einem Zusatz von Aetzkallilauge zeigte sich ein deutlicher fauler Harngeruch, der später in einen Heringsgeruch überging, so dass

Ammoniak- und Propylaminverbindungen in den Mai-
käfern nachgewiesen sein dürften, wie es von Witt-
stein bei den Krebsen geschehen ist.

Resultat einer chemischen Untersuchung des echten Tokayerweins.

In nachstehendem Bericht überantworte ich das Er-
gebniss der mit dem mir von Herrn Lubowsky über-
gebenen Ungarwein vorgenommenen chemischen Unter-
suchung.

Es war der Zweck der Untersuchung nachzuweisen:

„Ob der vorliegende Wein ein vollkommen
unverfälschter sei? und welchen diätetischen Werth
derselbe besitze?“

Für die Untersuchung resultirte hieraus die nähere
technische Aufgabe, nachzuweisen:

I. In welcher Weise der Wein sich gegen die Erken-
nungsmittel unverfälschter Weine verhalte? und

II. ob und in welchem Verhältnisse er die normalen
Bestandtheile der Weine enthalte?

I. Gegen die Erkennungsmittel unverfälschter Weine,
d. i. gegen Eisenchlorid, Leim, salpetersaures Silber-
oxyd, Chlorwasser, Ammoniak, Chlorbaryum, oxalsaures
Ammon, essigsaures Bleioxyd, Alaun und kohlsaures
Kali, so wie im Polarisations-Apparate verhielt sich der
vorliegende Wein durchaus normal.

II. Die chemisch-quantitative Analyse ergab folgende
Resultate:

100 Grm. des Weines enthalten:

Absoluten Alkohol	9,108 Grm.
Oenanthäther (nicht wägbar)	
Traubenzucker	11,031 „
Oenanthin (Gummi)	4,137 „
Fett	0,007 „
Eiweissstoffe	0,113 „
Gerbstoff	0,311 „