befreit ist, entwickelt sich neben Kohlendioxyd auch Chlor, wodurch fehlerhafte Resultate erhalten werden.

Diese Unannehmlichkeit lässt sich völlig vermeiden, wenn man in den Kolben oder die Kochflasche, in welcher die Oxydation ausgeführt wird, etwas schwefelsaures Silber bringt. Das gebildete Chlorsilber wird nämlich durch die Mischung von Chromsäure und Schwefelsäure durchaus nicht angegriffen.

Ich habe mich davon überzeugt, dass eine Mischung von Schwefelsäure, Chromsäure, Chlornatrium und schwefelsaurem Silber, in welcher letzteres dem Chlornatrium gegenüber im Ueberschusse vorhanden ist, beim Kochen keine Spur von Chlor entwickelt.

Bestimmung des Fettgehaltes in Milch, Rahm u. dergl.

Von

Dr. Werner Schmid.

Man nimmt ein Reagirglas von etwa 50 cc Inhalt, das in Zehntel Cubikcentimeter eingetheilt ist, bringt genau gemessene 5 cc Rahm oder 10 cc Milch hinein, setzt 10 cc concentrirte Salzsäure zu, kocht unter Umschwenken, bis die Flüssigkeit dunkelbraun, kühlt durch Einstellen in kaltes Wasser ab, fügt 30 cc Aether zu, schüttelt um, lässt stehen, misst das Volum der Aetherlösung, pipettirt 10 cc davon heraus, verdunstet in einem gewogenen Porzellantiegel im Wasserbad unter Blasen, schliesslich bei 100° im Luftbad, wiegt und berechnet auf die ursprüngliche Quantität der Aetherlösung. — Wenn die Procedur richtig ausgeführt worden ist, so scheiden sich Aether und wässrige Lösung absolut klar, ohne die mindeste Trübung; die ätherische Lösung darf beim Ausfliessen aus der Pipette keine wässrigen Tröpfchen zeigen. — Die Resultate sind vollkommen genau, differiren unter sich und gegen die gewöhnlichen gewichtsanalytischen Methoden nicht in $\frac{1}{10}$ Procenten. Die Ausführung beansprucht bei gehöriger Einrichtung höchstens eine Viertelstunde.

Helvetia Milk Condensing Co., Highland, Ill., U. S. A.