3. Die aromatischen Sulphydrate sind so starke Säuren, dass sie mit Alkalien in alkoholischer Lösung neutrale Salze geben und infolgedessen mit Alkali und Phenolphthalein als Indikator titriert werden können.

Die angeführten Analysen bestätigen die Richtigkeit dieser Beobachtungen.

Die volumetrische Bestimmung von Indigo, einigen basischen Farben und Eosin führt Ed. Knecht¹⁾ durch Titration mit Titantrichlorid in weinsaurer Lösung aus. Reiner Indigo gibt hierbei eine scharfe Endreaktion. Bei geringwertigeren Sorten können die darin enthaltenen Beimengungen, welche bei der Titration stören, durch Neutralisierung der schwefelsauren Indigolösung mit Kreide ausgefällt werden. Sowohl Indigotin wie auch Indirubin werden durch Titantrichlorid reduziert.

Der Verfasser führt noch eine Reihe von Farbstoffen an, die sich auf diese Weise glatt bestimmen lassen, wie Fuchsin, Kristallviolett, Malachitgrün, Toluosafranin, Indoin, Eosin und Rhodamin.

IV. Spezielle analytische Methoden.

1. Auf Nahrungsmittel, Gesundheitspflege, Handel, Industrie- und Landwirtschaft bezügliche.

Von

L. Grünhut.

Nachweis geringer Mengen Saccharose in Milch, Wein u. s. w. Zum Nachweis der Saccharose in Milch bedient sich S. Rothenfusser²⁾ des Diphenylamins. Er verwendet ein Reagens von folgender Zusammensetzung:

20 ccm 5-prozentige alkoholische Diphenylaminlösung,

60 ccm Eisessig,

120 ccm verdünnte Salzsäure (1 + 1).

Dieses Reagens ist unzersetzt haltbar. Versetzt man 1 Volumen einer zuckerhaltigen Lösung mit 2 Volumen der Diphenylamin-Eisessig-Salzsäure, schüttelt und setzt in ein kochendes Wasserbad ein, so nehmen Lösungen, die mehr als 0,025 % Saccharose enthalten, innerhalb

¹⁾ Journ. Soc. Dyers and Colour. **21**, 292; durch Chemiker-Zeitung **29**, R. 410; vergl. hierzu diese Zeitschrift **43**, 625; **44**, 569; **45**, 631; **47**, 425; **49**, 123 u. 124.

²⁾ Zeitschrift f. Untersuchung d. Nahrungs- u. Genussmittel **18**, 135.