«Indem wir auf Grundlage unserer wie auf Grundlage von Märcker's analytischen Ergebnissen Kreusler's Satz

«die Methode der Stickstoffbestimmung nach Will-Varrentrapp steht auch für die Albuminate der volumetrischen Methode an Zuverlässigkeit nicht nach»

aufs Entschiedenste zurückweisen, müssen wir unsern Ausspruch festhalten, wo es sich um die Ermittlung des genauen Stickstoffgehaltes handelt, also speciell für Stoffwechselgleichungen, muss der Stickstoff der Eiweisskörper als Gas gewonnen werden».

b. Bestimmung näherer Bestandtheile.

Zur Bestimmung des Tannins. A. Muntz und Ramspacher*) haben die lang bekannte Bestimmungsmethode des Tannins von Hammer mit geringen Modificationen neu entdeckt. Die Verfasser haben sich durch directe Versuche überzeugt, dass thierische Haut das Tannin vollständig zurückhält, während dieses mit dem Zucker, Gummi, den organischen Salzen des Kalis, des Kalks und der Magnesia nicht der Fall ist. Das Verfahren besteht nun einfach darin, dass man 50 Grm. Eichenrinde mit kochendem Wasser bis zu 250 CC. Filtrat auszieht. 25 CC. dieses Auszugs verdunstet man zur Trockne, trocknet den Rückstand bei 100° C. und wägt. Den Rest der Flüssigkeit presst man darauf durch Druck oder Aspiration durch ein Stück frischer Thierhaut, entfernt die ersten 4—5 CC., welche eiweissartige Stoffe aus der Haut enthalten, und verdunstet von dem weiteren Filtrat abermals 25 CC. zur Trockne und wägt den bei 100° C. getrockneten Rückstand. Die Differenz beider Wägungen gibt den Tanningehalt in 25 CC. des der Analyse unterworfenen Rindenauszugs.

Zur Säurebestimmung im Most etc. H. Schiff berichtet, dass Pavesi und Rotondi**) das Kalkwasser als acidimetrisches Reagens anwenden, da dasselbe bei gehöriger Bereitung und Aufbewahrung eine weitere Titerstellung nicht erfordere.**) In Bezug auf letzteren Umstand haben nun die Verfasser die Löslichkeit des Kalks in Wasser durch Titiren mit Salpetersäure bestimmt und folgende Resultate erhalten:

*) Compt. rend. 79, 380.

**) Berichte d. deutsch. chem. Gesellsch. 7, 817.

***) Vergl. diese Zeitschrift 13, 336.

Temp.	Kalk in 1 CC. Lösung.	Diff. für 1°.	Theile H_2O auf 1 Th. CaO .
13.	0,0012711.	0,000005.	785.
19,5.	0,0012387.	0,000003.	806.
23.	0,0012277.	—	814.

Frühere Bestimmungen ergaben:

1 : 778	1 : 780	1 : 730
bei 16° C. (Dalton)	bei 18° (Bineau)	(bei? Wittstein)

Werden bei Most- und Weinanalysen obige Werthe auf Weinsäure bezogen, so entspricht 1 CC. Kalkwasser: bei 13° — 0,00340 Grm.; bei 19,5° — 0,00332 Grm.; bei 23° — 0,00329 Grm. und bei 15° sind 30 CC. Kalkwasser = 0,1 Grm. Weinsäure.

Bei gefärbten Weinen und Mosten, bei welchen die Farbenänderung des Indicators weniger leicht sichtbar ist, wird der Sättigungspunkt sehr genau durch das Auftreten einer grossen flockigen Trübung angezeigt. — Zur Bestimmung des Säuregrades der Milch in den Käsereien bewirken sie die Abscheidung des Caseins durch Sättigen mit Kochsalz in der Siedehitze. Das Filtrat ist in diesem Falle vollkommen klar.

Ueber die quantitative Bestimmung des Milchfettes. Die sehr verschiedenen Resultate im Gehalte der Frauenmilch an Fett, welche Th. Brunner und A. Schukoffsky nach den von beiden beschriebenen Methoden erhielten*), veranlassten M. Löwit**), letztere und gleichzeitig das Verfahren von Hoppe-Seyler***), nach welchen das Casein durch Natronlauge gelöst und das nun in Freiheit gesetzte Fett durch Aether aufgenommen wird, einer vergleichenden Prüfung zu unterwerfen. Zu den Analysen diente gekaufte (abgerahmte) Milch, von welcher jedesmal nach gutem Umschütteln die einzelnen Portionen abgewogen wurden.

Die folgenden Resultate wurden erhalten:

Methode von

Trommer (Brunner) . . .	1,47 0/0.
	1,46 0/0.
Hoppe-Seyler	1,46 0/0.
	1,44 0/0.

*) Diese Zeitschrift 12, 237 und 452.

**) Archiv der Physiologie 9, 65.

***) Hoppe-Seyler Handbuch 3. Aufl. p. 363.