

Baryumsulfat zur Wägung gebracht. Bei der ganzen Operation sind Kautschukstöpsel wegen ihres Schwefelgehaltes zu vermeiden.

Zur Bestimmung des Theins in den Theeblättern soll nach A. Lösch*) die Methode von Hilger**) deshalb nicht geeignet sein, weil dieselbe das Thein erst nach dem Umkrystallisiren aus Alkohol oder Wasser — was selbstverständlich mit Verlust verknüpft sei — rein erhalten lasse. Zur Vermeidung dieses Uebelstandes verfährt Lösch folgendermaassen. 10—20 g Theeblätter werden zweimal mit Wasser ausgekocht, der Auszug filtrirt und die ausgezogenen Blätter so lange mit heissem Wasser ausgewaschen, bis letzteres farblos abläuft. Hierauf wird das Filtrat mit dem $1\frac{1}{2}$ fachen Gewicht der zur Analyse verwendeten Blätter an gebrannter Magnesia im Wasserbade zur Trockne verdampft. Der Rückstand wird zu einem feinen Pulver zerrieben und mit Chloroform heiss ausgezogen. Der Chloroformauszug wird concentrirt, in einem tarirten Bechergläschen zur Trockne verdunstet, der Rückstand bei 100—105° getrocknet und gewogen. Die Methode unterscheidet sich von den früher angegebenen***) hauptsächlich durch die sehr bedeutende Menge anzuwendender Magnesia.

Zum Studium der alkoholischen Gährung mit specieller Berücksichtigung der Glycerinbildung, haben Victor Thylmann und A. Hilger†) einige Reihen von Versuchen angestellt, aus welchen sich folgende für den Analytiker werthvolle, wenn auch zum Theil nicht ganz neue Ergebnisse gewinnen liessen: Bei langsamer Gährung und niederer Temperatur wird die Glycerinbildung vermindert. Das für Wein mindestens erforderte Verhältniss von Alkohol zu Glycerin wie 100:7 trifft für das Gährungsproduct reiner Zuckerlösung nicht zu. Im Durchschnitt von 21 Vergährungen von Zuckerlösungen mit Bierhefe††) fanden die Verfasser ein Verhältniss von 100:4,6. Die Menge des gebildeten Glycerins wird durch Zusatz von Nährstoffen meist erhöht. Da nun im Weine die Hefe viel günstigere Ernährungsbedingungen findet, so mag für den

*) Pharm. Zeitschr. f. Russland 26, 177.

**) Diese Zeitschrift 28, 257.

***) z. B. diese Zeitschrift 28, 258.

†) Archiv f. Hygiene 8, 451; im Sonderabdruck eingesandt.

††) Ob diese mit Bierhefe angestellten Versuche so ohne Weiteres in Vergleich zu stellen sind mit den Mostgährungen der Weinhefe, dürfte doch recht zweifelhaft sein. Bekanntlich sind die Producte des Stoffwechsels verschiedener Hefearten verschieden, streng genommen müssten daher wissenschaftliche Versuche zunächst von Reinkulturen bestimmter Hefearten ausgehen. W. L.