

## 1. Chloralhydrat in Kuchenform:

a. 71,6 Proc.

b. 71,9 «

c. 72,0 «

## 2. In Krystallen:

a. 71,2 Proc.

b. 71,4 «

Theoretisch berechnet 72,2 Proc.

**Zur Weinanalyse.** Nach Tuchschnid\*) dient der Obstwein in der Schweiz häufig zur Verfälschung von schlechteren Weinsorten, ohne dass man bis jetzt im Stande war diese Fälschung mit einiger Sicherheit zu ermitteln. Bei der Vergleichung der Zusammensetzung der Obstweine mit derjenigen der Traubenweine fand Tuchschnid eine grosse Differenz im Aschengehalt dieser Getränke. Der Obstwein enthält im Mittel von zahlreichen Bestimmungen 0,11 bis 0,40 Proc.  $\text{Ca} \text{ } \Theta_3$ , während der Kalkgehalt des Traubenweins höchstens 0,049 Proc. ausmacht. Es lässt sich gestützt hierauf das Minimum des Zusatzes von Obstwein zu Traubenwein berechnen.

Ist nämlich  $w$  die Anzahl der CC. Wein, die in 100 CC. eines Gemisches beider Getränke enthalten sind;  $t$  die Anzahl CC. Obstwein und  $a$  die gefundene Menge  $\text{Ca} \text{ } \Theta_3$ , so ist

$$a(t + w) = 0,04 w + 0,1 t.$$

$$t = 100 - w$$

wenn 0,04 das Maximum des Kalkgehalts vom Wein und 0,1 das Minimum des Kalkgehalts von Obstwein bezeichnet

$$t = \frac{100a - 4}{0,06} \quad w = \frac{10 - 100a}{0,06}.$$

Die Bestimmung des Kalks wird wie gewöhnlich ausgeführt.

---

\*) Berichte d. deutsch. chem. Gesellschaft. Bd. 3, p. 971.