

frischer feiner Kalkmilch kocht, dann filtrirt und heiss ausgewäscht.

Das Filtrat wird mit CO_2 behandelt, um noch gelösten Kalk auszufällen, dann verdunstet und zu einem geringen, gemessenen Volumen aufgefüllt.

Nach dem Filtriren durch ein trockenes Filter in ein trockenes Glas wird mittelst der Pipette eine genügende Quantität entnommen, wenn alkalisch, mit Salzsäure genau neutralisirt, dann gleich in dem für die Bestimmung der N^2O^5 zu verwendenden Platintiegel eingedunstet und vorsichtig bis zum Schmelzen des Alkalinitrates erhitzt.

Nach dem Erkalten des Tiegels im Trockenglase wird dann ganz, wie oben angegeben, verfahren.

Bei Gehalt an Ammoniaksalz thut man besser, dieses erst durch Kochen der wässrigen Lösung mit geringem Ueberschuss an Natriumhydrat oder Natriumcarbonat zu entfernen und dann erst die Kalkmilch zuzufügen.

Die Nichtgiftigkeit der Oxalsäure.

Von Demselben.

Dr. J. Uppmann hat in der Allg. med. Central-Ztg. 1877, 49 Versuche veröffentlicht, die den Beweis führen sollen, dass die bisherige Annahme, die Oxalsäure als Gift zu betrachten, eine irrije sei.

In drei auf einander folgenden Tagen wurden einem Hunde erst 0,2 g., dann 0,5 und zuletzt 1 g. derselben in Fleisch gehüllt eingegeben, ohne dass dieser darauf die geringsten Erscheinungen eines Uebelbefindens zeigte.

Um auf diese Versuche hin nicht vorzeitigen Schlüssen Raum zu geben, möchte ich darauf aufmerksam machen, dass die grosse Menge Kalkphosphat, die die Hunde im Normalzustande im Magen und Gedärmen zu haben pflegen (der ehemals als Album graecum auch medicinisch verwendete Hundekoth bestand bekanntlich fast nur aus Kalkphosphat)

sehr leicht die Oxalsäure in die Form von oxalsaurem Kalk übergeführt haben könnte.

Dass die Oxalsäure unter dieser Form in den Körper gebracht bei weitem milder wirkt, dürfte wohl aus dem Beispiel der in grossen Mengen als Gemüse genossenen Rhabarberstengel, und des Sauerampfers (als Oseille in Frankreich sehr beliebt) hervorgehen und wäre es nach Obigem wohl richtiger, statt eines Hundes ein Kaninchen diesen Versuchen zu unterwerfen.

B. Monatsbericht.

Zinkgehalt in Eisenglasuren.

Fleck macht darauf aufmerksam, dass sich bei Untersuchungen von Eisenglasuren und glasierten Eisenwaaren, wohl immer die Abwesenheit von Blei, dagegen aber die Anwesenheit von Zink constatiren lässt und findet diese Verunreinigung nicht unbedenklich, da sich dieselbe in einem sechs- bis zehnprocentigen Essig, der in einem glasierten Eisengefäss gekocht wird (welche Operation in der Küche häufig vorkommt) schon ganz deutlich nachweisen lässt. Das Vorkommen des Zinks in den Eisenglasuren findet seine Erklärung in der der Glasurarbeit vorausgehenden Behandlung der Eisflächen mit Chlorzinklösung als Beizmittel, und da diese Art der Behandlung des Eisens wohl in allen Fabriken, welche glasierte (emallirte) Eisengeräthe herstellen, stattfindet, so wird man auch das Zink gelöst in sauren Flüssigkeiten wahrnehmen, die in derartig emallirten Gefässen gekocht werden. (*Corr.-Blatt d. Ver. analyt. Chemiker. 1878. No. 5.*) G. H.

Reine Essigsäure.

Verdünnte Essigsäure ist als Essig schon seit Urzeiten bekannt, lange bevor noch andere Säuren entdeckt waren, als die, welche fertig gebildet im Pflanzenreiche vorkommen. Da Essigsäure organischen Ursprungs und das Product der durch Hitze oder sonst bewirkten Veränderungen organischer Substanzen ist, so ist es schwierig, sie von andern Verbin-