

Verluste an Jodoform selbstverständlich durch geeignete Rückfluss-Kühlvorrichtungen umgehen. Aber selbst ohne diese erhielt Greshof z. B. bei Jodoformbestimmungen in Salben (in welchem Falle er die Fettmasse im weiten Reagensrohre mit Silbernitratlösung überschichtete und bis zum Beginn der Reaction im Wasserbade vorsichtig erwärmte) fast absolut genaue Werthe.

IV. Specielle analytische Methoden.

1. Auf Lebensmittel, Gesundheitspflege, Handel, Industrie, Landwirtschaft und Pharmacie bezügliche.

Von

W. Lenz.

Versuche über den Einfluss des Schimmeln auf die Zusammensetzung des Brodes von Th. Dietrich¹⁾ haben gezeigt, dass die das Schimmeln bewirkenden Pilze vornehmlich auf Kosten der Kohlenhydrate des Brodes leben; verschimmelter Brod wird daher relativ reicher an Proteinstoffen und so weiter sein, als es vor dem Schimmeln gewesen ist.

Zur raschen Extractbestimmung im Wein lässt Medicus²⁾ 5 cc Wein auf tarirtem Uhrglase verdampfen und trocknet den Rückstand eine halbe Stunde lang im Wassertrockenschranke. Bei gewöhnlichen Weinen erhielt er so leidlich gut mit der Reichsmethode stimmende Zahlen. Süssweine müssen zunächst auf ihr zehnfaches Volumen oder so verdünnt werden, dass stets unter 0,2 g Extract zur Wägung gelangen. Die bei letzteren erhaltenen Zahlen liegen circa 0,5 % höher als die der indirecten Methode der Extractbestimmung. Die Methode eignet sich zu orientirenden Massenbestimmungen, weniger für exacte Arbeiten.

¹⁾ Bericht über die 11. Versammlung der freien Vereinigung bayrischer Vertreter der angewandten Chemie in Regensburg. Wiesbaden, C. W. Kreidel's Verlag, 1893, S. 93.

²⁾ Bericht über die 11. Versammlung der freien Vereinigung bayrischer Vertreter der angewandten Chemie in Regensburg. Wiesbaden, C. W. Kreidel's Verlag, 1893, S. 80.