

Das Verfahren zum Nachweis von Ziegenmilch in Kuhmilch von J. Pritzker¹⁾ haben J. C. van der Harst und C. H. Koers²⁾ derart zu vereinfachen versucht, dass die Benutzung bestimmter Apparate (Schleuderröhrchen) wegfällt. Bei der Fettbestimmung nach Röse-Gottlieb war die unter der Fettlösung stehende wässrige Flüssigkeit bei Ziegenmilch trüber als bei Kuhmilch. Bei Zusatz von 10 0/0 Ziegenmilch war der Unterschied noch deutlich wahrzunehmen. Wurde die wässrige Flüssigkeit in Zylindergläser mit flachem Boden gebracht, unten am Boden ein Tintenpunkt angebracht und so viel Flüssigkeit eingegossen, dass der Punkt nur noch eben sichtbar war, so war die Schichthöhe bei Kuhmilch 7,8 *cm*, bei Ziegenmilch 1,4 *cm*, bei Mischungen mit 20 0/0 Ziegenmilch 5,5 *cm*, bei Mischungen mit 10 0/0 Ziegenmilch 7,8 *cm*. — Ich mache darauf aufmerksam, dass diese Zahlen einander widersprechen, dass also — zum mindesten in der Wiedergabe an der benutzten Literaturstelle — ein Irrtum vorliegen muss.

Zum Nachweis geringer Mengen Oxalsäure im Wein erhitzen H. Kreis und W. J. Baragiola³⁾ 50 *ccm* Wein zum Sieden, versetzen mit 2–3 *ccm* 5 0/0 iger Kalziumchloridlösung und schliesslich mit Ammoniak bis zur deutlich alkalischen Reaktion. Dann wird sofort unter beständigem Kochen mit 50 0/0 iger Essigsäure schwach angesäuert, wobei ein Überschuss vermieden werden muss. Nach dem Erkalten wird zentrifugiert und der Schleuderbodensatz bei 200–300 facher Vergrösserung mikroskopiert. Bei Gegenwart von Oxalsäure im Wein beobachtet man winzige schmale Täfelchen von Kalziumoxalat, die etwa dreimal so lang als breit sind. Die Empfindlichkeitsgrenze liegt bei 0,002 *g* in 100 *ccm* Wein; sie kann bis auf 0,001 *g* in 100 *ccm* ausgedehnt werden, wenn man 50 *ccm* Wein in der Kälte mit 2,5 *ccm* 5 0/0 iger Kalziumchloridlösung, 2,5 *ccm* Eisessig und 5 *ccm* kalt gesättigter Natriumazetatlösung 24 Stunden stehen lässt. Dann schüttelt man um, wobei etwa vorhandenes Oxalat aufgeschlämmt wird, während Kalziumtartrat grösstenteils am Boden haften bleibt, und zentrifugiert. Den Schleuderbodensatz spült man mittels eines kleinen Teiles der klaren Flüssigkeit in ein kleineres, unten auf etwa 2 *mm* verengtes Zentrifugierrohr, schleudert nochmals und mikroskopiert. — In 75 untersuchten Weinen liess sich so keine Oxalsäure nachweisen; das im Zellengewebe der Traubenbeeren vorhandene Kalziumoxalat geht also nicht in den Most oder Wein über.

Kreis und Baragiola erhielten auch bei dieser zweiten Arbeitsweise das Kalziumoxalat stets in Gestalt derselben Kristallform, nämlich in mehr oder weniger dicken kürzeren oder längeren Stäbchen. Demgegenüber teilt A. A. Besson⁴⁾ mit, dass er die Kristalle nahezu

¹⁾ Vergl diese Ztschrft. 56, 455 (1917). — ²⁾ Pharm. Zentralhalle 58, 431 (1917). — ³⁾ Schweiz. Apoth.-Ztg. 53, 397 (1915); durch Ztschrft. f. Unters. d. Nahrungs- u. Genussm. 31, 373 (1916). — ⁴⁾ Chem. Ztg. 41, 642 (1917).