

*b. Bestimmung näherer Bestandtheile.***Zur quantitativen Bestimmung des Zuckers auf optischem Wege.**

L. Weiss*) kommt durch seine Untersuchungen zu folgenden Resultaten: Die Drehungswinkel für gelbes Natronlicht und für die teinte de passage verhalten sich wie 100:104,9. Um die Werthe, welche man beim Ablesen mit rothem Glas erhält, auf solche für Natronlicht zu reduciren, kann man sich keines ein für allemal feststehenden Reductionsfactors bedienen, da verschieden gefärbte Gläser verschiedene Werthe geben können.

Für das von Weiss benutzte rothe Glas war das Verhältniss 25,5:30. Das Entfärben des Urins behufs der optischen Zuckerbestimmung kann und muss vermieden werden. Für das spec. Drehungsvermögen des Rohrzuckers fand der Verf. 66,064⁰; Wild fand dasselbe mit Hilfe seines vorzüglichen Polaristrobometers zu $(\alpha)_D = 66,417^0$. Der von Weiss gefundene Werth liegt zwischen dem von Clerget angegebenen und dem der von Pouillet, Schlösing, Barresville und Duboscq zusammengesetzten Commission.

Bestimmung von Bernsteinsäure und Glycerin im Wein. J. Macagno**) empfiehlt dazu folgende Methode: Ein Liter Wein wird mit frisch bereitetem Bleioxydhydrat digerirt und mit demselben im Wasserbade eingedampft. Nach Zusatz einer weiteren, kleinen Menge von Bleioxyd zieht man mit absolutem Alkohol aus, behandelt die weingeistige Lösung mit Kohlensäure, filtrirt vom gefällten kohlen-sauren Bleioxyd ab und erhält dann beim Eindampfen fast reines Glycerin.

Die mit Alkohol extrahirten Bleisalze werden mit einer 10 pCt. wässrigen Lösung von salpetersaurem Ammon ausgekocht, die Lösung durch Schwefelwasserstoff entbleiet, nach dem Wegkochen des H₂S mit NH₃ neutralisirt und durch Eisenchlorid gefällt. Nach diesem Verfahren soll alle Bernsteinsäure als Eisensalz erhalten werden. Nach der Verbrennung des Salzes wird aus dem Eisengehalt die Bernsteinsäure berechnet. Macagno fand so in verschiedenen Weinen 5—6 p. m. Glycerin und 1—2 p. m. Bernsteinsäure. Bei grösserem Alkoholgehalt wurde meistens auch ein grösserer Gehalt von den genannten beiden Stoffen gefunden.

Zur Bestimmung des Gerbestoffs im Wein. E. Grassi***) empfiehlt zu genanntem Zweck die mit Weingeist versetzte Flüssigkeit

*) Wiener academ. Berichte 1874 p. 93.

**) Berichte der deutsch. chem. Gesellsch. 8, 257.

***) Berichte der deutsch. chem. Gesellsch. 8, 257.