

ersten Mal von L. Tschugajeff¹⁾ in die analytische Praxis eingeführt worden sind, und dass auch die Verwendung von Pyridin als Lösungsmittel ihm zuzuschreiben ist. Ferner ist auch die experimentelle Durchführung des Verfahrens vom Verfasser auf Veranlassung von L. Tschugajeff vorgenommen worden, so dass es gerechtfertigt erscheint, diese Methode als diejenige von Tschugajeff und Zerewitinoff zu bezeichnen.

IV. Spezielle analytische Methoden.

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

Von

L. Grünhut.

Bei der Saccharinbestimmung in Nahrungsmitteln hat J. Karas²⁾ gute Erfolge bei Verwendung von Tannin und Bleiessig als Klärmittel erzielt. Die zu untersuchende Flüssigkeit, beziehungsweise der wässrige Auszug des betreffenden Lebensmittels, wird konzentriert, bis aller etwa vorhandene Alkohol entfernt ist, und bis der Rückstand süßen Geschmack zeigt. Man setzt nach dem Abkühlen auf je 100 *ccm* etwa 10 bis 15 *ccm* 10-prozentige wässrige Tanninlösung zu; dann schüttelt man um, gibt 5 bis 8 *ccm* Bleiessig zu und filtriert. Das Filtrat wird alsdann mit Phosphorsäurelösung bis zur deutlich sauren Reaktion versetzt, dann wird es — nach abermaliger Filtration — mit einer Mischung gleicher Raunteile Äther und Petroläther ausgeschüttelt. Die ätherische Phase hinterlässt nach dem Abdampfen direkt reines Saccharin.

Sehr fettreiche Proben werden noch vor der Klärung mit Natronlauge bis zur alkalischen Reaktion versetzt; dann kann ihnen das Fett durch Ausschütteln mittels Äthers entzogen werden.

Das Verfahren kann auch zur quantitativen Bestimmung dienen, wenn man die Klärung in Messkolben vornimmt und einen aliquoten Anteil des Filtrates einer viermaligen Ausschüttelung unterwirft. Das gewonnene Saccharin ist schliesslich zu wägen.

Die Bestimmung sehr kleiner Mengen Schwefeldioxyd in der Luft hatten A. Seidell und Ph. W. Meserve³⁾ auszuführen. Es

¹⁾ Vergl. diese Zeitschrift **43**, 441 (1904).

²⁾ Zeitschrift f. Untersuchung der Nahrungs- u. Genussmittel **25**, 559 (1913).

³⁾ Journal of industrial and engineering chemistry **6**, 298 (1914).