

Einhaltung einer bestimmten Arbeitsvorschrift auch in den kleinen Einzelheiten sehr wesentlich ankommt. Namentlich weniger reine Muster von Rohanthracen zeigen häufig starke Abweichungen mehrerer Analysen.

W. F. und P. D.

IV. Specielle analytische Methoden.

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

Von

W. Fresenius, unter Mitwirkung von **L. Grünhut**.

Auf einige neu erschienene Specialwerke, die einzelne Gebiete der analytischen Chemie in ihrer praktischen Anwendung behandeln, möchten wir die Leser der Zeitschrift an dieser Stelle aufmerksam machen.

W. Windisch¹⁾ hat unter dem Titel: »Das chemische Laboratorium des Brauers« eine eingehende Zusammenstellung der analytischen Methoden und der aus den analytischen Ergebnissen zu ziehenden praktischen Folgerungen, welche beim Betriebe der Brauerei zur Prüfung der Rohmaterialien, zur Ueberwachung des Betriebs und zur Beurtheilung des Fabrikats von Bedeutung sind, gegeben. Das Buch ist die dritte Auflage eines früher nur als Manuscript gedruckten, beim praktischen Unterricht in Brauercursen bewährten Leitfadens. In erster Linie für Brauer bestimmt, behandelt es den Stoff in möglichst einfacher, übersichtlicher und knapper Weise, geht aber dabei auf die Bedürfnisse der Praxis überall doch so ausführlich ein, dass das Werkchen auch für Chemiker, die auf dem behandelten Gebiete Specialanleitung wünschen, werthvolle Anhaltspunkte bietet.

Von dem bekannten Benedikt'schen Werke: »Die Analyse der Fette, Oele und Wachsorten« ist eine englische Ausgabe von J. Lewkowitsch²⁾ bearbeitet worden. Wir glauben auch die deutschen Leser der Zeitschrift auf dieselbe hinweisen zu sollen, weil sie nicht nur eine Uebersetzung, sondern eine, namentlich auch durch die persönlichen

¹⁾ Berlin, Verlagsbuchhandlung von Paul Parey 1895.

²⁾ Chemical Analysis of Oils, Fats, Waxes etc. London and New-York, Macmillan & Co. 1895.

Erfahrungen Lewkowitsch's, wesentlich bereicherte und durch Berücksichtigung der neuesten Litteratur auch sonst vielfach erweiterte Neubearbeitung des bewährten Buches ist. Specieell hervorzuheben dürfte die übersichtliche Art sein, wie die bei der Beurtheilung der Fette und Oele wichtigen Constanten bei jedem einzelnen in Tabellenform zusammengestellt sind.

Als einen Theil der »Encyclopédie scientifique des aide-memoire« hat D. Sidersky: »Polarisation und Saccharimetrie«¹⁾ behandelt.

Die theoretische Einleitung beschränkt sich auf das Nothwendigste, dagegen sind die verschiedenen Apparate eingehender beschrieben. Einen wichtigen Theil bildet eine bis in die neueste Zeit fortgeführte und möglichste Vollständigkeit anstrebende Tabelle über alle Beobachtungen des specifischen Drehungsvermögens der verschiedenen organischen und anorganischen Körper.

Der specielle Theil gibt genaue Anweisung über die Anwendung der polaristrobometrischen Methode auf die Untersuchung der Rohmaterialien, Zwischen- und Endproducte der Rübenzuckerfabrikation, auf die Bestimmung der anderen Zuckerarten, der Alkaloide etc.

Wasseruntersuchung. Um das Wasser von Brunnen auf eine mögliche Verunreinigung durch den Inhalt von Abtrittsgruben zu prüfen, schlägt H. Nördlinger²⁾ vor, sich des Saprois zu bedienen.

Dieses kresolhaltige Desinfectionsmittel kann noch in der Verdünnung 1:1000000 durch den Geruch wahrgenommen werden und verhält sich selbst bei der Verdünnung 1:2000000 noch durch seinen charakteristischen Geschmack. Man würde also solches auf den Boden von Gruben zu gießen haben, die im Verdachte stehen, benachbarte Brunnen zu inficiren, das Wasser der letzteren wäre dann lediglich auf Geschmack und Geruch zu prüfen.

Eine colorimetrische Bestimmung der Phosphorsäure im Wasser, die bis zu einem Gehalt von höchstens 5 mg Phosphorsäure im Liter anwendbar ist, führt Alessandri³⁾ mit Molybdänlösung aus und benutzt als Vergleichsflüssigkeit eine Lösung von 0,1 g Calcium-

¹⁾ Polarisation et saccharimetrie par D. Sidersky, Paris, Gauthier-Villars et fils. G. Masson.

²⁾ Pharm. Centralhalle **35**, 109.

³⁾ Pharm. Centralhalle **35**, 170. Vergl. hierzu auch diese Zeitschrift **21**, 572.