

denden Experiment nicht einmal gemuthmaasst werden. Wäre sie a priori zu bejahen gewesen, so würde der von uns experimentell gefundene Werth als eine Consequenz der obigen 1857 von Clausius theoretisch entwickelten Gleichung zu betrachten sein, während Hrn. Naumann's Regel auf diesen Fall gar nicht passt.

441. V. Wartha: Bemerkungen zu C. Neubauer's Abhandlung: „Ueber die Erkennung mit Traubenzucker gallisirter Weine“¹⁾.

(Eingegangen am 22. November.)

Hr. Neubauer hebt in der citirten Abhandlung zunächst hervor, dass sämtliche Traubensorten, die er seit 1868 in Händen gehabt hat, die Polarisationsebene des Lichtes ausnahmslos nach links drehen und man daher in der Beobachtung der optischen Drehung besonders bei Ausleseweinen ein Mittel besitzt, um nachzuweisen, ob dieselben mit Stärkezucker gallisirt worden waren oder nicht.

Abgesehen davon, dass Mitscherlich²⁾ bereits im Jahre 1842 nachwies, dass der im Traubensaft enthaltenen Zucker vollständig identisch ist mit dem aus Rohrzucker erhaltenen Invertzucker, und dass auch bereits 1856 Pohl³⁾ das Polarisationsinstrument, gestützt auf Mitscherlich's Beobachtung, zur Eruirung des Zuckergehaltes im Moste empfahl und irrthümlich auch bei gährender Weinmaische angewendete, scheint Hrn. Neubauer meine Abhandlung: „Ueber den Zuckergehalt vergohrener Weine und über die optische Bestimmungsmethode desselben“ unbekannt geblieben zu sein, trotzdem dieselbe in dem Journal f. pract. Chemie Bd. 7 S. 350 erschien, also in einem Journal, in welchem auch Hr. Neubauer seine Arbeiten zu veröffentlichen pflegt.

Da ferner Hr. Neubauer am Schlusse seiner erwähnten Notiz bemerkt, es würde ihm lieb sein, wenn auch von anderer Seite Untersuchungen in angegebener Weise angestellt würden, so glaube ich Hrn. Neubauer Dank schuldig zu sein, dass er vollinhaltlich bestätigt, was ich im Jahre 1873 wörtlich in meiner Arbeit sagte: „Polarisirt ein Wein links, so ist es wahrscheinlich, dass kein gallisirter Wein vorliegt (obwohl, wie oben erwähnt, Rohrzucker ebenfalls durch Invertirung links polarisirt, nur wird derselbe, des hohen Preises wegen, selten zum Gallisiren verwendet); rechts polarisirende Weine

¹⁾ Diese Ber. VIII, 1285.

²⁾ Berichte über die zur Bekanntmachung geeigneten Verhandlungen der Kgl. preussischen Akademie d. Wissensch. aus dem Jahre 1842.

³⁾ Sitzungsber. der math.-naturw. Classe der Kaiserl. Akad. der Wissensch. in Wien Bd. 21, S. 518.

sind natürlich unbedingt verdächtig, denn diese Eigenschaft kann nur durch noch vorhandenen Stärkezucker oder dem beigemennt gewesenes Dextrin herrühren“.

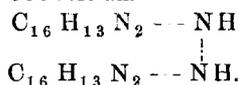
Hr. Neubauer bemerkt auch, er hätte Weine untersucht, die mit 15—30 Mk. pr. Flasche bezahlt wurden, und glaubt, dass, wenn ein solcher Auslesewein links polarisire, derselbe nicht verfälscht sein könne, vergisst aber den Umstand, den ich hervorgehoben, dass dabei nicht ausgeschlossen ist, dass dem theuern Weine durch Hefe invertirter Rohrzucker beigemennt sein kann.

Budapest, techn. Laboratorium des k. ung. Polytechnikums.

442. M. Nencki: Ueber die Dampfdichte des Indols.

(Eingegangen am 22. November.)

Die Resultate der in diesen Berichten beschriebenen Untersuchungen über das Indol¹⁾ haben mich zu der Annahme geführt, dass die Molekularformel des Indols $C_{16}H_{14}N_2$ ist. Der rothe, durch Einwirkung von rauchender Salpetersäure auf Indol entstehende Farbstoff wäre den Analysen zufolge das salpetersaure Salz des Nitrosoindols = $C_{16}H_{13}(NO)N_2NO_3H$ und der aus ihm durch Reduction mittelst alkoholischen Schwefelammoniums entstehende Körper, das Hydroazoidol =



Da die Feststellung des Molekulargewichtes des Indols für das Verständniss der Constitution der ganzen Indigogruppe von Wichtigkeit ist, so habe ich versucht, durch die Dampfdichtebestimmung des Indols die Frage endgültig zu entscheiden. Zu dem Zwecke wurden grössere Quantitäten Indol aus Eiweiss nach dem von mir angegebenen Verfahren dargestellt und zunächst ein Theil davon in einem Kölbchen auf dem Quecksilberbade bis zum Sieden erhitzt. Das Indol siedete einige Zeit constant bei 245—246° C. Es bräunte sich jedoch hernach sehr stark und war, wie schon Baeyer bemerkte, nicht ohne Zersetzung überzudestilliren. An eine Dampfdichtebestimmung nach der Dumas'schen Methode war demnach nicht zu denken. Dagegen war es noch immer wahrscheinlich, dass in dem Vacuum des Hofmann'schen Apparates bei entsprechend hoher Temperatur das Indol sich ohne Zersetzung vergasen würde. Nachdem der Versuch zeigte, dass die Temperatur des Anilindampfes zu niedrig war, wurde das siedende Naphtalin als Bad gewählt. Bei dieser Tempera-

¹⁾ Diese Berichte VIII, 722.