

anbetrifft, so unterliegt es keinem Zweifel, dass er ein Fett ist. Den Rest nach dem Abdampfen von 180 St. *Pelagia nocticula* extrahirte ich mit Aether und bekam einen Körper von folgenden Eigenschaften. Er ist ein dickflüssiges, schwach gelbes, neutrales Liquidum, das Alkalien leicht verseifen. Unter dem Exsiccator längere Zeit aufbewahrt, wird es härter und nimmt fast die Consistenz von Butter an. In Alkohol schwer, leicht in Aether, aber in Wasser vollkommen unlöslich. Mit Neurin oder KOH vermischt leuchtet dieses Fett sehr hübsch, jedoch nur beim Umschütteln — blitzartig. Ganz ebenso verhalten sich lebendige Exemplare von *Pelagia noctiluca*. In der Lasurgrotte auf der Insel Capri sah ich deren zu Tausenden auf der Meeresoberfläche schwimmen, allein der Ruhe überlassen leuchteten sie nicht, aber nachdem man sie gereizt, am Besten von einer auf die andere Hand geworfen hat, wobei sie blitzartig leuchteten und ebenso starkes und gleich gefärbtes Licht gaben, als das von mir aus ihnen abgechiedene Fett.

Schliesslich bediente ich mich ausgebrannter mit Jodkalium und Stärkekleister, Guajak tinktur u. dgl. imprägnirter Gips- und Thonplatten, um die Anwesenheit des aktiven Sauerstoffs zu beweisen. Zu dem Zwecke legte ich, nachdem Panceri gezeigt hat, dass die Epithelialzellen der Sitz des Leuchtens sind — auf die erwähnten Platten entweder das ganze Thier mit der leuchtenden Seite oder die möglichst schnell abpräparirte äussere Schichte desselben und erhielt in sämmtlichen Fällen bejahende Resultate. Nur muss ich hervorheben, dass die bekannten Färbungen am stärksten auf der Grenze der Berührungsfläche des thierischen Körpers und ausserhalb dieser auftraten und dass diese Färbungen an den Stellen der Platte, welche der Körper des *Pelagia noctiluca* direkt berührte, nur schwach sichtbar waren.

Lemberg in Gal. Chemisches Universitäts-Laboratorium.

7. März 1883.

112. Eugen Borgmann: Zur Frage über den Schwefelsäuregehalt der Sherryweine.

(Eingegangen am 12. März; verlesen in der Sitzung von Hrn. A. Pinner.)

Es ist vielfach die Ansicht verbreitet, dass die weissen südländischen Weine nicht gegipst würden und wird ein etwas hoher Gehalt an Schwefelsäure auf die Beschaffenheit des Bodens zurückgeführt, auf welchem der betreffende Wein gewachsen ist.

Ich gelangte nun in den Besitz von Weinbergserde von dem Distrikte stammend, woselbst die besten Sherryweine erzeugt werden und habe ich diese Erde analysirt und folgende Resultate erhalten:

In heisser Salzsäure löslich in Procenten:

Kalk	14.3109
Eisenoxyd	1.5889
Magnesia	0.5158
Kali	0.3918
Natron	0.2775
Thonerde	0.3700
Kieselsäure	0.3940
Schwefelsäure	0.1578
Phosphorsäure	starke Spur
Chlor	sehr geringe Spur
Glühverlust	} 20.9553
Kohlensäure und Wasser	
In heisser Salzsäure unlöslicher Rückstand . . .	61.1570
	<u>100.1190</u>

In einer Arbeit von A. Blankenhorn: »Einiges über Bodenkunde«, Ann. der Oenologie, Bd. II, S. 401, giebt der Verfasser eine Zusammenstellung von Weinbergsbodenanalysen und umfasst die Tabelle die Zusammensetzung von Weinbergsböden der hervorragenderen deutschen Berge.

In den 10 Erden, in welchen der Schwefelsäuregehalt quantitativ bestimmt worden ist, schwankt derselbe zwischen 0.01 und 0.93 pCt. und beträgt im Mittel 0.41 pCt.

Es ergibt sich hieraus, dass der von mir in dem Sherryboden gefundene Gehalt an Schwefelsäure mit 0.1578 pCt. keineswegs als abnorm hoch bezeichnet werden kann und sicher nicht den oft sehr bedeutenden Schwefelsäuregehalt in Sherryweinen des Handels rechtfertigt.

Wiesbaden, 9. März 1883.

113. K. Heumann und P. Köchlin: Ueber das Verhalten des Sulfurylchlorids und der Chlorsulfonsäure bei höherer Temperatur.

(Eingegangen am 13. März.)

Sulfurylchlorid wirkt auf Phosphor, Arsen und Antimon, wie wir in einer früheren Mittheilung¹⁾ nachgewiesen haben, in der Art ein, dass unter Entwicklung von Schwefligsäuregas Chloride jener Elemente entstehen, und die Leichtigkeit, mit welcher diese Reaktionen

¹⁾ Diese Berichte XV, 1736.