

| Schultz'sche Base | Base, aus secundärem Aethylidenanilin und Aldehyd. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ockergelbes, amorphes Pulver, beim Reiben elektrisch werdend. Schmelzpunkt 170 — 175°. | Gelbes, amorphes Pulver, beim Reiben elektrisch werdend. Schmelzpunkt 168 — 172°. |
| Löslich in Benzol, Chloroform und Alkohol; fällbar mit Petroläther; schwer löslich in Aether. | Löslich in Benzol, Chloroform und Alkohol; fällbar mit Petroläther; schwer löslich in Aether. |
| Liefert ein anfangs grünes, später orangegelbes Bromproduct. | Liefert ein anfangs grünes, später orangegelbes Bromproduct. |
| Löst sich in Salzsäure ohne Rückstand. | } Ebenso. |
| Giebt mit conc. HCl 8 Stunden im Wasserbade erhitzt, keine Spur von Chinaldin. | Giebt unter gleichen Bedingungen keine Spur von Chinaldin. |

10 g Base und 20 g $ZuCl_2$ | 10 g Base und 20 g $ZuCl_2$
liefern bei der Schmelze:
Chinaldin in Form des Pikrinsalzes.

2.7 g reines Pikrat | 2.2 g reines Pikrat.

Beide Basen sind tertiär; sie geben weder Benzoyl- noch Acetyl- oder Nitrosoderivate.

Es scheint demnach, dass die dimoleculare Aethylidenbase das Durchgangsproduct zur Schultz'schen Base ist.

298. Marco T. Lecco: Zur Glycerinbestimmung im süßen Weine.

(Eingegangen am 14. Juni; mitgetheilt in der Sitzung von Hrn. H. Jahn.)

Bei Anwendung grösserer Mengen Kalk lässt sich die Glycerinbestimmung auch im süßen Weine nach der von mir beschriebenen Methode ¹⁾ leichter und genauer als nach dem üblichen Verfahren ausführen.

Zu den Versuchen der Glycerinbestimmung wurde ein Cyprischer Cowanderie-Wein angewandt, welcher folgende Zusammensetzung zeigte:

¹⁾ Chem. Ztg. 14. 504. Diese Berichte XXV 389 c.

| | | |
|------------------------------|-------|-------------------------------|
| Alkohol . . . | 17.3 | Vol.-Proc. oder 14 Gew.-Proc. |
| Extract . . . | 13.2 | pCt. |
| Zucker . . . | 9.4 | » |
| Säure (Weinsäure) | 0.686 | » |
| Glycerin . . . | 1.4 | » |
| Asche | 0.41 | » |
| Phosphorsäure . | 0.043 | » |
| Spec.-Gew. bei 15° C | 1.040 | pCt. |
| » » des desalkohol. Weines | 1.061 | » |

Für die Glycerinbestimmung wurden von diesem Weine 10 ccm angewandt, und bei Zusatz von 0.1 g trocknen pulverigen Kalkhydrat (wie bei nicht süßen Weinen) erhielt ich 0.261 g »Glycerin«, welches sich aber stark zuckerhaltig zeigte, ebenso bei Zusatz von 0.3 g Kalkhydrat war das erhaltene Glycerin (0.222 g) stark zuckerhaltig, erst bei Anwendung von 1 g Kalkhydrat auf 10 ccm Wein wurde vollkommen zuckerfreies Glycerin erhalten und die Menge desselben betrug 0.14 g oder 1.4 pCt.

Die Glycerinbestimmung im süßen Weine wird also auf folgende Weise ausgeführt. »Es werden 10 ccm Wein mit 1 g trockenen pulverigen Kalkhydrats gut vermischt, 10 g Quarzsand hinzugesetzt und auf dem Wasserbade fast zur Trockne eingedampft. Der eingedampfte Rückstand wird mit heissem absoluten (ebensogut mit 96 procentigem) Alkohol 4—5 Mal extrahirt und der Alkoholauszug in einen kleinen 100 ccm fassenden Kolben filtrirt. Man erhält auf die Weise etwa 40—50 ccm Filtrat. Dieses wird auf dem Wasserbade eingedampft und der syrupdicke Rückstand in demselben Kolben in 5 ccm absolutem Alkohol gelöst, 7.5 ccm (besser 10 ccm) Aether zugesetzt, der Kolben gut verkorkt, einige Stunden, bis sich die Lösung klärt, stehen gelassen, die klare äther-alkoholische Lösung abgegossen, nöthigenfalls abfiltrirt, eingedampft, eine Stunde im Wassertrockenschranke getrocknet und gewogen«.

Nach dieser Methode lässt sich also die Glycerinbestimmung im süßen Weine auf dieselbe Weise wie in gewöhnlichen nicht süßen Weinen ausführen, nur hat man bei süßen Weinen je nach der Menge des Zuckers grössere Mengen, überschüssigen Kalkhydrats anzuwenden.

Das aus süßen Weinen erhaltene Glycerin ist stets auf Zucker zu prüfen.

Belgrad im Mai 1892. Kgl. serb. Staatslaboratorium.