

## Analytische Chemie.

Ueber Bestimmung von Ameisensäure, von A. Lieben (*Monatsh. f. Chem.* 14, 746—754). Während Péan de Saint-Gilles (*Ann. chim. phys.* [3], 55, 374; 1859) die Titration der Ameisensäure mittelst Permanganat in alkalischer Lösung vornimmt, aber dann den Versuch in saurer Lösung beendet, führt Verf. die ganze Bestimmung in alkalischer Lösung durch. Die Reaction vollzieht sich nach dem Schema:  $3 \text{KHCO}_2 + 2 \text{KMnO}_4 = 2 \text{MnO}_2 + 2 \text{K}_2\text{CO}_3 + \text{KHCO}_3 + \text{H}_2\text{O}$ . Ein Zusatz von mehr oder weniger Soda zum Formiat ist für diese Bestimmung der Ameisensäure ohne Bedeutung. — Skala's Verfahren zur Bestimmung der Ameisensäure (*diese Berichte* 23, Ref. 599), welches darin besteht, dass man die Säure mit Sublimat gemäss der Gleichung  $\text{KHCO}_2 + 2 \text{HgCl}_2 = \text{Hg}_2\text{Cl}_2 + \text{KCl} + \text{HCl} + \text{CO}_2$  umsetzt und das entstandene Quecksilberchlorür wägt, führt nach Lieben's Erfahrung nur dann zum richtigen Resultat, wenn man mindestens das Vierfache der theoretisch erforderlichen Sublimatmenge zusetzt und die Lösung nicht blos 2, sondern 6 bis 8 Stunden lang auf dem Wasserbade erhitzt; auch soll man das Filtrat längere Zeit weiter erhitzen, um sich von der Vollständigkeit der Fällung zu überzeugen.

Gabriel.

Untersuchung der chemischen Wirkung des Abrastols (naphtylschwefelsauren Calciums) auf Wein, von Scheurer-Kestner (*Compt. rend.* 118, 74—76). Das Abrastol (= Asaprol) setzt sich mit Weinstein zu Calciumtartrat, freier Naphtylschwefelsäure und deren Kaliumsalz um. Ebenso wenig liefert es, dem Wein zugesetzt, freie Schwefelsäure. (Vergl. *diese Berichte* 27, Ref. 34).

Gabriel.

Ueber Ceriumbichromat und die Scheidung des Cers von Lanthan und Didym, von G. Bricout (*Compt. rend.* 118, 145 bis 146). Verf. leitet durch eine Lösung von Ceriumcarbonat in Chromsäure einen Strom von 2.5—3 Volt und benutzt dabei einen positiven Pol von grosser Oberfläche; letzterer bedeckt sich sofort mit einem krystallinischen, glänzend orangefarbenen Ueberzug von  $\text{CeO}_2 \cdot 2 \text{CrO}_3 \cdot 2 \text{H}_2\text{O}$ , welcher in kaltem Wasser unlöslich ist und durch kochendes Wasser allmählich in Ceroxyhydrat und Chromsäure zerlegt wird. — Lanthan und Didym geben unter den nämlichen Bedingungen keine höheren Oxyde und keinen Niederschlag auf dem positiven Pol, lassen sich also auf dem angegebenen Wege vom Cer trennen.

Gabriel.

Analysen der natürlich auftretenden, brennbaren Gase von Torre und von Salsomaggiore, von D. Gibertini und A. Piccinini (*Gazz. chim.* 23, 2, 559—576). Die genannten brennbaren

Gase bestehen wie andere solche, welche zusammen mit Erdöl vorkommen, im Wesentlichen aus Methan.

Foerster.

**Ueber die chemische Zusammensetzung der reifen Paprikaschote**, von Béla von Bittò (*Landwirthsch. Versuchsstat.* 42, 369 bis 379). Es werden die bei der Bestimmung der Extractivstoffe der stickstoffhaltigen und der Faserstoffe, sowie der Feuchtigkeit und der Asche für Paprikaschoten und Paprikafabrikate gefundenen Werthe nebst genauen Aschenanalysen mitgetheilt. Die Menge der zum grössten Theil in Wasser löslichen Asche beläuft sich auf 5—6.5 v. H.; eine Aschenbestimmung kann daher zur Erkennung mineralischer Beimengungen im Paprika dienen; im Uebrigen ist die chemische Analyse bisher nicht geeignet, Verfälschungen im Paprika anzuzeigen.

Foerster.

**Ueber die Bestimmung der Pentosane und Pentosen in den Vegetabilien durch Destillation mit Salzsäure und gewichtsanalytische Bestimmung des Furfurois**, von E. R. Flint und B. Tollens (*Landwirthschafil. Versuchsstat.* 42, 381—407). Die in diesen Berichten 26, 2912 schon kurz mitgetheilte analytische Methode wird eingehend erörtert.

Foerster.

**Ueber den Lecithingehalt der Butter**, von E. Wrampelmeyer (*Landwirthschafil. Versuchsstat.* 42, 437—438). In reinem, von Salzen befreitem Butterfett wurde 0.007—0.033, im Mittel 0.017 v. H. an Lecithin gefunden; wendet man die noch ihre Salze enthaltende Butter an und rechnet ihren Phosphorgehalt auf Lecithin um, so erhält man, entsprechend den bei früheren Untersuchungen ermittelten Werthen, für den Lecithingehalt der Butter erheblich höhere Zahlen, als die obigen.

Foerster.

**Analyse des Alexejew'schen schwefelhaltigen Wassers einer in der Nähe der Stadt Samara gelegenen Mineralquelle**, von N. Saytzeff (*Journ. f. prakt. Chem.* 48, 518—521).

Foerster.

**Ueber die in Vorschlag gebrachten Modificationen der Reichert-Meissl'schen Butterprüfung auf Margarinzusatz und eine neue Methode zur exacten Ermittlung der Reichert-Meissl'schen Zahl**, von C. Bünte (*Chem.-Ztg.* 1894, 204). Verf. fasst die Resultate seiner Untersuchungen dahin zusammen, dass die bisher in Vorschlag gebrachten Modificationen bei Bestimmung der Reichert-Meissl'schen Zahl zur Ermittlung der flüchtigen Säuren im Butterfett entweder wissenschaftlich unbegründet oder praktisch unbrauchbar sind. Bei genauer Innehaltung der Vorschriften giebt die Methode innerhalb gewisser Grenzen brauchbare Werthe. Verf. empfiehlt genaue Innehaltung der Temperatur, Concentration der Säure und Kolbengrösse nach seinen Angaben.

WILL.