

daung der Eiweissstoffe (Dastre, *diese Berichte* 27, Ref. 368). beruht auf der Wirkung der Zymase, welche von dem im frischen Fibrin enthaltenen Mikrozyten, den kleinsten aller Fermente, abge-sondert wird. Somit giebt es keine Eiweissverdauung ohne physiolo-gische Ursache.

Gabriel.

Analytische Chemie.

Zum Nachweis der Salzsäure empfiehlt A. Villiers und M. Fayolle (*Compt. rend.* 118, 1152—1154), die betreffende Lösung mit Kaliumpermanganat und Schwefelsäure zu destilliren und den chlorhaltigen Dampf in eine Lösung von Essigsäure und Anilin zu leiten; hierbei verräth sich noch 0.1 mg Salzsäure durch eine bläu-liche, allmählich in Roth umschlagende Färbung und tritt bei An-wesenheit von 1 mg Salzsäure schon sehr starke Färbung resp. eine schwarze Fällung ein. Unter diesen Umständen geht, wenn die an-deren Halogenwasserstoffe vorhanden sind, Jod nicht mit über, son-dern wird oxydirt; dagegen destillirt Brom gleichfalls und giebt eine farblose Fällung; doch tritt gleichzeitig Chlorbrom auf, welches nicht wie Chlor wirkt und die Empfindlichkeit der Reaction stark herab-mindert.

Gabriel.

Neuer Apparat zur fractionirten Destillation, von E. Varenne (*Bull. soc. chim.* [3] 11, 289). Der Apparat bildet eine Colonne, deren einzelne Elemente unter sich nur durch zwei Röhren in Verbindung stehen, deren eine die Dämpfe weiter führt, während die andere die condensirte Flüssigkeit zurückleitet. Er ist sowohl für Laboratoriums-arbeiten, als auch in grossem Maassstabe für gewerbliche Zwecke aus-geführt.

Schertel.