

mässig durch wiederholtes Ausspülen mit Wasser und Nachstossen eines trockenen Pfropfens aus Filtrirpapier mittels eines Holzstabes. Desgleichen müssen die Deckgläser blank geputzt sein und dürfen nicht fehlerhafte Stellen und Schrammen zeigen. Bei dem Füllen des Rohres ist unnützes Erwärmen mit der Hand zu vermeiden. Man fasst deshalb das unten geschlossene Rohr mit zwei Fingern am oberen Theil an und umschliesst es nicht mit der ganzen Hand, giesst alsdann das Rohr so voll, dass die Flüssigkeitskuppe die obere Öffnung desselben überragt, wartet kurze Zeit, um etwa hineingekommenen Luftblasen Zeit zum Aufsteigen zu lassen und schiebt das Deckgläschen von der Seite in wagerechter Richtung über die Öffnung des Rohres. Letztere Operation muss so schnell und sorgfältig ausgeführt werden, dass keine Luftblase unter das Deckgläschen gelangen kann, wie überhaupt die Flüssigkeit im Rohr gänzlich frei von Bläschen sein muss. Ist das Überschieben des Deckgläschens das erste Mal nicht befriedigend ausgefallen, so muss es wiederholt werden; man putzt zu dem Zweck das Deckgläschen von Neuem trocken und blank und stellt die Kuppe der Zuckerlösung im Rohr durch Hinzufügen einiger neuer Tropfen der Flüssigkeit wieder her. Nach dem Aufschieben des Deckgläschens wird das Rohr mit der Schraubenkapsel beziehungsweise federnden Schieberkapsel verschlossen. Wendet man Schraubenkapseln an, so ist mit peinlicher Sorgfalt darauf zu achten, dass dieselben lose nur so weit angezogen werden, dass das Deckgläschen eben nur in feste Lage gebracht wird; sind die Deckgläschen zu fest angezogen, so werden dieselben optisch activ, und man erhält falsche Resultate bei der Polarisation. Ist eine Schraube zu stark angezogen gewesen, so genügt es häufig nicht, dieselbe zu lockern und dann sofort die Polarisation vorzunehmen, man muss vielmehr längere Zeit damit warten, da die Deckgläschen ihr angenommenes Drehungsvermögen zuweilen nur langsam wieder verlieren, und muss die Polarisation alsdann von 10 zu 10 Minuten wiederholen, bis die Resultate constant sind.

[Schluss folgt.]

Neue Bücher.

Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamte. 4. Bd. (Berlin, Julius Springer) 1888. Pr. 18 M.

Der vorliegende Band enthält ausser einer Arbeit über den Reinlichkeitszustand des natürlichen und künstlichen Eises namentlich eine sehr umfassende Arbeit von 125 Seiten: Über Brantwein, seine Darstellung und Beschaffenheit, sowie über die Methoden zu deren Erkennung, Bestimmung und Entfernung, von Sell. Dieselbe verdient die allgemeinste Beachtung. F.

A. Hilger, R. Kayser, J. König, E. Sell: Vierteljahresschrift über die Fortschritte auf dem Gebiete der Chemie der Nahrungs- und Genussmittel. 1887. (Berlin, Julius Springer.) Pr. 14 M.

L. Roesler: Mittheilungen der k. k. chemisch - physiologischen Versuchsstation für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg bei Wien. Heft 5 (Wien, W. Frick).

Das vorliegende Heft enthält werthvolle Abhandlungen von Roesler über Theerfarbstoffe, Salicylsäure und Schwefligsäure im Wein, über den Zusatz von Glycerin zu geistigen Getränken und über die Weine Bosniens. Weigert bespricht die Salicylsäure, Stickstoffbestimmung und Glycerinbestimmung, Haas verschiedene Bestimmungen. Zum Schluss werden 964 vollständige Weinanalysen und eine Anzahl Bieranalysen mitgetheilt. Die fleissige Arbeit sei bestens empfohlen. F.

G. Krebs und C. Grawinkel: Jahrbuch für Elektrotechnik 1887 (Halle, W. Knapp).

Eine hübsche Zusammenstellung der wichtigsten Fortschritte der Elektrotechnik i. J. 1887.

Angelegenheiten der Deutschen Gesellschaft für angewandte Chemie.

Als Mitglieder werden vorgeschlagen:

Dr. Edmund von Lippmann, Director der Zuckerraffinerie in Rositz (Sachsen-Altenburg) (durch F. Fischer).
Dr. M. Maercker, Vorsteher der Versuchsstation und Professor an der Universität Halle (durch F. Fischer).

Änderungen:

Dr. J. H. Vogel, Assistent der Versuchsstation für Bierbrauerei in Nürnberg.

Der Vorstand.