

Diese Resultate beweisen, dass bei 4 bis 8 m Durchflussgeschwindigkeit die Geschwindigkeit keinen Einfluss, die Beckenlänge dagegen einen merkbaren Einfluss auf die Abscheidung der organischen Schwebestoffe ausübt. Aus dem innerhalb 24 Stunden zufließenden Canalwasser werden bei Geschwindigkeiten von 4—8 mm in der Sekunde in dem 50 m langen Becken rund 56 Proc., in dem 75 m langen Becken rund 63 Proc. der vorhandenen organischen Schwebestoffe ausgeschieden.

Ausser diesen Klärversuchen wurden noch Versuche angestellt über die Art der Ausscheidung bei längerer Ruhe. Diese ergaben nach 4—6-stündiger Ruhe des Wassers eine Mehrabscheidung an organischen Schwebestoffen von durchschnittlich 8—10 Proc. Das Maximum der Ausscheidung, welches bei längerer, selbst 24-stündiger Ruhe erreicht werden kann, beträgt im Mittel aus mehreren Versuchen 82 Proc. Der Rest von 18 Proc. besteht aus so leichten Schwebestoffen, welche durch mechanische Klärung nicht zu entfernen sind.

Vorstehende Ergebnisse werden für den Bau und den Betrieb der demnächst zu errichtenden Kläranlage der städtischen Canalwasser volle Berücksichtigung finden können.

Ueber die Benutzung von Schwimmern bei Büretten. Von G. Lunge.

Nach dem Urtheil von Kreitling (d. J. S. 836) ist die Anwendung von Schwimmern bei Büretten nicht ratsam, da sie zu wesentlichen Irrthümern führen können. Wie es nach den S. 830 gegebenen Daten scheint, hat Kreitling nur die älteren cylindrischen, sog. Erdmann'schen Schwimmer verwendet und kann ich für diese sein Urtheil durchaus unterschreiben, nachdem ich mich schon bei früheren Gelegenheiten entschieden gegen diese Art von Schwimmern ausgesprochen habe. Ganz anders verhält es sich aber mit den Kugelschwimmern, die ich seit einer Reihe von Jahren in meinen verschiedenen Veröffentlichungen empfohlen habe und von deren Empfehlung abzugehen ich keinen Grund habe. Diese können die von Kreitling erwähnten Fehler nicht zeigen und er scheint auch solche Schwimmer gar nicht benutzt zu haben. Um Missverständnisse zu vermeiden, wollte ich hierauf hinweisen. Allerdings wäre eine bestimmte Erklärung hierüber wünschenswerth.

Sie sind aus Zahlen gefolgert, welche nicht mit einzelnen Versuchen, sondern mit umfassenden Versuchsreihen gewonnen sind, bei welchen der starke Wechsel in der Beschaffenheit des Wassers hinreichend eliminiert und alle Zufälligkeiten ausgeglichen sind. Diese Ergebnisse dürften auch für manche andere Stadtverwaltung von grossem Werth sein, da ähnliche Versuche über mechanische Klärung in so umfangreicher Weise unseres Wissens bislang noch nicht ausgeführt worden sind.

Die chemische Technologie an den Technischen Hochschulen.

Von Prof. Dr. H. Ost, Hannover.

Bereits in Heft 27 der „Zeitschrift für angewandte Chemie“ abgedruckt. D. R.

Einige Beobachtungen über das Vorkommen der salpetrigen Säure in der Natur.

Von Prof. Dr. H. Erdmann, Halle.

Dieser Vortrag wird später, im Zusammenhang mit weiteren Ergebnissen, veröffentlicht werden. D. R.

Das Olacidimeter.

Von Dr. Hugo Mastbaum, Lissabon.

In Folge der in Portugal während der letzten Jahre mit mehr Strenge geübten Nahrungsmittelaufsicht und des Erlasses von Specialgesetzen bezüglich der Beschaffenheit von Wein, Essig und Öl hat sich für die an der Production und dem Handel mit diesen Nahrungs- und Genussmitteln beteiligten Kreise vielfach das Bedürfniss nach einfachen Prüfungsverfahren und dazu geeigneten Apparaten fühlbar gemacht.

Was speciell das Olivenöl anbetrifft, so bestimmt der Artikel 58 des Decrets vom 23. December 1899, dass Speiseöl vorläufig nicht mehr als 5 Proc. freie Säure, als Ölsäure berechnet, enthalten darf und dass diese Grenzzahl durch ministerielle Verordnung in dem Maasse herabgesetzt werden soll, als die Fabrication des Olivenöls sich vervollkommenet.

Die Höhe der Grenzzahl wirft zweifellos kein sehr gutes Licht auf den technischen Zustand der Ölgewinnung in Portugal. In der That muss man bei Besichtigung der in den Provinzen Beira alta, Beira baixa und Alemtejo häufigen, gewöhnlich durch Wasserkraft betriebenen Ölquetschen, in welchen die meist gesalzenen Oliven manchmal monatelang zu hohen Haufen aufgeschichtet der Mahlung harren, über die Primitivität der mechanischen Einrichtung und die souveräne Verachtung jeglicher Grundsätze der Reinlichkeit mit