

die durch Einkochen, zumal mit Zucker, erhaltenen Erzeugnisse wegen ihres immerhin noch hohen Nährwertes, sowie die alkoholfreien Getränke, besonders wegen ihres Genußwertes und ihrer Eignung, als Ersatzstoffe für die alkoholischen Getränke zu dienen, den oben erwähnten Erzeugnissen als Volksnahrungs- und Genußmittel ebenbürtig anzureihen.

Durch die Vergärung der Obstmaischen und Obstsätze bzw. durch die damit verbundene Zerstörung des Zuckers wird den hierbei gewonnenen Erzeugnissen jeder Nährwert genommen, von den Fällen abgesehen, bei denen, wie z. B. bei den Beerenweinen, nicht der gesamte, zum Teil zugesetzte Zucker zerstört wurde, und es verbleibt nur der allerdings in vielen Fällen hochgesteigerte Genußwert, welcher dann in einer hohen Bewertung des Erzeugnisses seinen Ausdruck findet. —

Ein näheres Eingehen auf die eben kurz angegebenen Verarbeitungsarten des Obstes, die Untersuchung der erhaltenen Erzeugnisse und ihre Beurteilung, sowie die Aufbewahrungsarten frischen Obstes als solchem (Äpfel, Birnen, Trauben), ist für später in Aussicht genommen worden.

## Zur Bestimmung des Schmelzpunktes von Pech und ähnlichen Stoffen.

Von M. WENDRINER-Zabrze.

(Eingeg. den 3./11. 1905.)

Zu meiner Arbeit in Heft 16, S. 622ff. dieser Z. über obigen Gegenstand gestatte ich mir folgenden Nachtrag.

Bei dem Einschmelzen der Pechproben behufs Anfertigung der Proberöhrchen (vgl. S. 623, Spalte 2) tritt mitunter ein mehr oder weniger starkes Schäumen des Pechs ein, welches von einem relativ meist geringen Feuchtigkeit gehalte herrihrt. Zerkleinert man ein solches Pech und trocknet es (im Vakuum bzw. über Schwefelsäure), so bleibt dieses Schäumen vollkommen aus, und sein Schmelzpunkt differiert von dem des feuchten Pechs, schon bei sehr geringem Feuchtigkeitsgehalt, um mehrere Grade.

Als Beleg mögen folgende Schmelzpunktsbestimmungen dienen.

	Pech A	Pech B
Feuchtigkeit:	0,08%	0,16%
	feucht, trocken	feucht, trocken
Vers. I:	64,7°	66,2°
Vers. II:	64,3°	66,4°
Durchschn.:	64,5°	66,3°
Differenz:	1,8°	1,65°

Diese Differenzen sind dem Feuchtigkeitsgehalte nicht immer proportional, weil beim Einschmelzen der feuchten Proben die Wasserdämpfe z. T. entweichen.

Man sieht aus obigen Versuchen auch, wie die Übereinstimmung der verschiedenen Bestimmungen unter sich, also die Genauigkeit der Methode, durch die Trocknung der Proben zunimmt.

Solche Peche also, welche beim Einschmelzen schäumen, oder ein „sandiges“, nicht blankes Aussehen zeigen, muß man vorher sorgfältig trock-

nen, insbesondere, wenn es sich — wie in strittigen Fällen oder bei wissenschaftlichen Untersuchungen — um äußerste Genauigkeit handelt.

## Aus Berzelius' Tagebuch während seines Aufenthaltes in London im Sommer 1812<sup>1)</sup>.

Aus dem Schwedischen  
von EMILIE WÖHLER-Göttingen.

Am 29. Juni morgens 5 Uhr legte das Packetboot, mit dem Berzelius gereist war, auf der Rhede von Harwich an. Um 6½ Uhr wurden die Passagiere nach dem Land abgeholt. Nachdem in einem Wirtshaus gefrühstückt, und der Paß auf der Polizei revidiert worden war, sah Berzelius sich genötigt, zu seiner Weiterreise nach London Extrahost zu nehmen, da der allgemeine Postwagen erst abends von Harwich abfuhr. Er sagt: „Die Fahrt in der netten Kutsche war sehr angenehm, sowohl in bezug auf die Bequemlichkeit des Wagens als auch auf alles Neue, das man jetzt zu sehen bekam“. Dazu gehörten eine Menge Herrenhöfe und Farmen und nicht weniger als 7 Städte, an denen er auf dem Wege von 10 schwedischen Meilen vorüberfuhr. Auch die Arbeiter auf dem Felde, die den schwedischen sehr ähnelten, die fruchtbaren Wiesen und das riesengroße weidende Vieh usw. usw. nahmen sein Interesse in Anspruch. Weiter heißt es: „Überall auf den Poststationen begegnete man mir mit großer Zuverkommenheit, und ich erfuhr später, daß dies stets bei jeder in einer Postchaise allein ankommenden Person der Fall sei, da nur sehr reiche Leute diese enorm teure Reisegelegenheit benutzen können. Jede schwedische Meile kostet an 4 rdr. b:ko, indes betrug es bei mir, bei anderen unvermeidlichen Ausgaben, 5—6 rdr. b:ko. Bei meiner Ankunft in London fand ich, daß diese 10 Meilen mich 37 rdr. b:ko gekostet hatten. Ich kann nicht leugnen, daß diese unnötige Ausgabe mich schmerzte, aber wer A sagt, muß auch B sagen.“

Um 8 Uhr abends hatte Berzelius London erreicht. Er suchte sofort Pastor Dr. Brumark, einen Schweden, in Wellclose square auf, um ihn wegen eines guten Unterkommens zu Rate zu ziehen, und fand dies in Well street, unmittelbar neben Wellclose square, zum Preis von L. 1 in der Woche und 1 Sh. täglich für Frühstück. Nur das Bett: „groß wie eine Dachkammer, mit einem Laken von eigentlichem Baumwollzeug und ohne Kopfpfüt“ erregte seine Unzufriedenheit, sowie „die dicke, schwere Luft und der ewige Steinkohlengeruch in London“.

Am Morgen des 30. Juni suchte Berzelius Dr. Brumark auf, der ihn zu dem Gesandten Rehausen oder richtiger dem Kommissionssekretär Engström, wo der Gesandte sich an Posttagen aufhielt, begleitete. Rehausen

<sup>1)</sup> Wir bringen aus dem hochinteressanten Tagebuch im Folgenden wesentlich die Teile, welche sich auf seinen Verkehr mit den führenden englischen Chemikern beziehen.  
Red.