

Eisstand war im Jahre 1913 nicht vorhanden. In allen letztgenannten Hinsichten war mithin im Jahre 1913 das Magdeburger Elbetrinkwasser als brauchbar und gut anzusprechen.

Freilich ist die Sauerstoffverbrauchsanzahl (gelöste org. Substanz) auch in diesem Jahre wieder ungünstig. Wie ich in meinen früheren Arbeiten erläuterte, wächst sie mit niederem Wasserstande und fällt mit höherem. Sie betrug im Jahre 1913 bei niedrigstem Stand, mit +0,43 Pegel am 10. November, -0,90 und bei höchstem Stand, mit +3,10 Pegel je am 10. Februar und 22. Dezember, 0,56 resp. 0,57. Der Jahresdurchschnitt 0,67.

Es zeigte sich also wieder, daß eine gute Filteranlage allein unter den gegebenen Verhältnissen nicht imstande ist, die organische Substanz auf ein erträgliches Maß zu vermindern.

Behufs Vergleichsübersicht möge noch in Tabelle 3 eine Zusammenstellung der Jahresdurchschnittszahlen aus 1912 und 1913 folgen.

Es ist bei diesem Vergleich besonders beachtenswert, daß der durchschnittliche Wasserstand von +1,45 im Jahre 1912 auf +1,31 im Jahre 1913 gesunken ist. Trotz des minderen Wasserstandes hat sich der Durchschnittsgehalt vom Gesamtrückstand, des Chlors, der Magnesia, sowie der übrigen Bestandteile, nicht erhöht, sondern vermindert:

Tabelle 3.

Jahresdurchschnitt	Wasserstand am Magdeburger Pegel	Gesamtrückstand	Glühverlust	Chlor	Chlor auf Chlor-natrium berechnet	Sauerstoffverbrauch	Kelmszahl pro 1 cem nach 2 Tagen	5 Tagen	Schwefelsäure	Kalk	Magnesia	entsprechende deutsche Härtegrade
1912	1,45	34,07	6,28	10,51	17,33	0,68	37	84	4,34	5,55	2,23	8,67
1913	1,31	32,61	5,63	9,38	15,47	0,67	21	55	4,33	5,45	2,14	8,44

Reihen wir die Gesamtuntersuchungsergebnisse des Jahres 1913 denen der früheren Jahre - 1904-1912 - in der Betrachtung an, so muß aufs neue festgestellt werden, daß die Gehalte sowohl an Salzen wie an organischen Stoffen bei gleichen Pegelständen stets in ungefähr gleicher Höhe sich bewegt haben. [A. 10.]

Zur Säurebestimmung in Mehlen.

Von HANS KREIS und CHARLES ARRAGON, Basel und Lausanne.

(Eingeg. 5./2. 1914.)

In Angew. Chem. 26, I, 677 (1913) hat O. Rammstedt unser Verfahren zur Säurebestimmung in Mehlen¹⁾ einer Kritik unterzogen, die wir nicht unerwidert lassen können, da sie, wie wir im folgenden glauben zeigen zu können, von irrigen Voraussetzungen ausgeht. Zwei Einwände werden gegen unsere Methode erhoben, von denen wir den zweiten - ungenügende Schärfe des Umschlages bei der Titration - vorweg nehmen wollen. Wir haben darauf zu erwidern, daß, wie zahlreiche vorliegende Erfahrungen beweisen, von verschiedenen Analytikern stets sehr gut übereinstimmende Resultate erhalten werden, was nicht der Fall sein könnte, wenn die Beobachtung der Endreaktion Schwierigkeiten machen würde.

Den zweiten schwerer wiegenden Einwand, daß die Resultate nach unserer Methode infolge von Säurebildung durch Enzyme und Bakterien zu hoch ausfallen, mußten wir auf experimentellem Wege widerlegen, und wir haben zu diesem Zwecke die nachstehend beschriebenen Versuche unabhängig voneinander ausgeführt. Es ist richtig, daß beim vorschriftsmäßigen Erhitzen auf dem Wasserbade die Temperatur nur langsam die Höhe erreicht, welche zur Verhinderung einer allfälligen enzymatischen Wirkung erforderlich wäre; allein, gerade der Umstand, daß trotzdem bei Kontrollversuchen nach unserem Verfahren immer genau übereinstimmende Zahlen erhalten werden, weist doch deutlich darauf hin, daß in dem Zeitraum, in dem sich unser Verfahren abspielt, eine merkliche Säurebildung infolge einer solchen Wirkung nicht stattfinden kann.

¹⁾ Schweiz. Wochenschrift 1900, 64. Schweiz Lebensmittelbuch, 2. Aufl. S. 63.

So wurden beispielsweise bei der Bestimmung des Säuregrades folgender Mehle die nachstehenden Resultate erhalten:

	Säuregrad 1.	2.
Weizenmehl Nr. 00	2,3	2,2
" " 0	3,0	3,0
" " 1	3,3	3,3
" " 2	3,5	3,5
Roggen- und Weizenmehl	7,6	7,8
Roggenmehl	5,0	4,9

Um nun die von Rammstedt vermutete Enzymwirkung sicher auszuschließen, haben wir die Methode abgeändert, wie folgt:

Je 10 g Mehl wurden mit 50 cem neutralem Alkohol (95%) angerührt, sofort darauf mit 100 cem kochendem Wasser übergossen, während 5 Minuten auf einem Drahtnetz mit Asbestpapier unter Umrühren im Sieden erhalten und dann titriert. Die hierbei erhaltenen Zahlen stimmten genau mit den vorstehenden überein.

	Säuregrad 1.	2.
Weizenmehl Nr. 00	2,3	2,3
" " 0	3,0	3,0
" " 1	3,3	3,3
" " 2	3,6	3,6
Roggen- und Weizenmehl	7,8	7,6
Roggenmehl	5,0	5,0

Weiter wurden vier andere Mehle nach unserer Methode (A) und sodann mit der Abänderung untersucht, daß die erforderliche Wassermenge (ohne Zusatz von Alkohol) kochend zugegeben und danach noch 30 Minuten auf dem Wasserbade erhitzt wurde (B). Obwohl auch hier beim Arbeiten nach Methode B eine Enzymwirkung sicher ausgeschlossen war, wurden trotzdem nach beiden Verfahren übereinstimmende Resultate erhalten.

	Säuregrad A	B
Weizenmehl Nr. 1	2,9	2,8
" " 3a	9,2	9,0
" " 3b	7,2	7,1
" " 4	14,3	14,6
Verdorbenes Mehl	27,4	27,1

Schon diese Versuche dürften genügen, um zu zeigen, daß die Hypothese von einer Säurebildung durch Enzyme oder Bakterien unbegründet ist und unser Verfahren durchaus richtige Resultate liefert.

Es ist aber auch noch der direkte Beweis geliefert worden, daß die nach Rammstedts Methode erhaltenen Zahlen viel zu niedrig sind und deshalb nicht maßgebend sein können. Dies erhellt aus folgenden Versuchen mit einem und demselben Mehl, wobei

A. die Säurebestimmung nach Kreis-Arragon,
B. die Säurebestimmung nach Rammstedt ausgeführt und

C. die Behandlung des nach Rammstedt erhaltenen Rückstandes nach unserer Methode vorgenommen wurde. Dabei ergab sich:

	A	B	C
Säuregrad	3,1	0,9	2,1

Das heißt, wenn man die im mit Alkohol behandelten Rückstand zurückgebliebene Säure zu der Rammstedtschen Zahl addiert, so erhält man fast genau den Säuregrad nach unserer Methode.

Durch diese Beobachtung darf es wohl als bewiesen erachtet werden, daß die sauer reagierenden Bestandteile des Mehles in Alkohol größtenteils unlöslich sind, woraus dann folgt, daß alle Methoden, welche diese Säuren mittels Alkohol extrahieren wollen, grundsätzlich falsch sein müssen. Voraussichtlich sind es eben, wenigstens in gesunden Mehlen, nicht freie Säuren, welche die gegen Phenolphthalein saure Reaktion bedingen, sondern saure Salze, wahrscheinlich Phosphate. Da wir indessen hierfür zurzeit noch keine experimentellen Grundlagen besitzen, soll diese Annahme hier nur mit allem Vorbehalt ausgesprochen werden.

Schließlich dürfen wir vielleicht noch darauf hinweisen, daß unsere Methode sich durch ihre einfache Ausführung und durch die Tatsache empfiehlt, daß sie von allen bisher vorgeschlagenen Verfahren die höchsten und demgemäß wohl auch die richtigsten Werte liefert. [A. 15.]