

**401. L. de Koninck: Natriumkobaltnitrit als Reagens auf Kalium.**  
 (Eingegangen am 24. September; verlesen in der Sitzung von Hrn. A. Pinner.)

Unter obigem Titel wird von Dr. Curtmann in der letzten Lieferung dieser „Berichte“, S. 1951, eine Reaktion angegeben, welche schon von mir in der diesjährigen „Zeitschrift für analytische Chemie“ S. 390 publicirt worden ist.

Zweck dieser Zeilen ist nur, meine Prioritätsrechte aufrecht zu halten.

Lüttich, den 22. September.

**402. R. Benedikt: Ueber Dibromhydrochinon.**

(Eingegangen am 3. Oktober; verlesen in der Sitzung von Hrn. A. Pinner.)

Hr. E. Sarauw beschreibt in Liebig's Annalen 209, S. 108, eine Methode Dibromhydrochinon und daraus Dibromchinon darzustellen, welche mit der von mir bereits im Mai 1880 publicirten (Monatshefte für Chemie I, 345), die grösste Aehnlichkeit besitzt. Ich würde unterlassen, darauf aufmerksam zu machen, wenn Herr Sarauw nicht S. 114 sagen würde: „In neuester Zeit wurden diese Versuche von Benedikt mit Dibromchinon, welches er nach dem von mir angegebenen Verfahren dargestellt hatte, wieder aufgenommen.“ Dies ist eine vollständige Umkehrung des Thatbestandes.

**403. M. Schmoeger: Ueber wasserfreien Milchzucker.**

(Eingegangen am 8. Oktober; verlesen in der Sitzung von Hrn. A. Pinner.)

Gelegentlich einer Arbeit über das specifische Drehungsvermögen des Milchzuckers fand ich, dass beim Eindampfen einer Milchzuckerlösung auf einem lebhaft siedenden Wasserbade zur Trockne der Milchzucker als wasserfreier Zucker zurückbleibt. Es war dies bis dahin noch nicht bekannt und da luftrockner resp. über Schwefelsäure getrockneter, krystallisirter Milchzucker auch durch noch so langes Trocknen bei 100° sein Gewicht nicht ändert, sein Krystallwasser also nicht verliert, so dachte und denkt man sich noch heute den Milchzucker stets in der Form des gewöhnlichen, wasserhaltigen, krystallisierten Zuckers und bezieht auch alle analytischen Angaben auf die Formel dieses Zuckers.

Für die Trockensubstanzbestimmung von der Milch ist nun natürlich das oben erwähnte, von mir gefundene Verhalten des Milchzuckers