

Da man aus dieser Einleitung den falschen Schluss ziehen könnte, meine Arbeit sei keine selbstständige, sondern in Folge der Liebig'schen, also später als diese, unternommen worden, so ersuche ich Sie, diesen Zeilen einen Platz in dem Bülletin der Akademie gönnen zu wollen.“

„Meine Abhandlung wurde von Ihnen am 8. (20.) Juni der Akademie vorgelegt (s. *Bull. phys. math. T. 14. No. 6. p. 96*) und ist gedruckt in der am 5. (17.) August ausgegebenen No. 7. dieses Bülletin. Ihnen und mehreren anderen hiesigen Chemikern war es schon vor einem Jahre bekannt, dass ich eine neue Säure aus dem Knallquecksilber dargestellt hatte. Die erste Nachricht von der Liebig'schen Arbeit aber erschien in No. 234. der Augsb. Allgem. Zeitung vom 6. (18.) August, und eine Notiz über dieselbe wurde der Pariser Akademie der Wissenschaften in ihrer Sitzung am 8. (20.) August mitgetheilt. Vollständig ist Liebig's Abhandlung erst in dem am 20. September ausgegebenen Septemberhefte der *Annalen der Chemie und Pharmacie* erschienen.“
(*Bull. de St. Petersb. T. 14. — Chem. Centrbl. 1856. No. 16.*)
B.

Methode der Milchanalyse.

Leconte's Galactometer, der ziemlich und genau den Buttergehalt der Milch bestimmt, besteht aus einer 2 Centimeter weiten Glasröhre, deren unteres Ende geschlossen ist. Die Glasröhre selbst ist in 5 Theile abgetheilt, jeder Theilstrich stellt 5 Cub.-Cent. Inhalt dar. An den oberen Theil der Röhre ist ein zweites engeres, in $\frac{1}{20}$ Cub.-Cent. getheiltes Glasrohr angebracht, an dieses ist endlich abermals ein weiteres kurzes, den Einfülltrichter bildendes Rohr angesetzt. Man füllt 5 Cub.-Cent. der zu untersuchenden Milch in den Galactometer ein und setzt 20 Cub.-Cent. Eisessig hinzu. Man verschliesst sodann den Einfülltrichter und schüttelt tüchtig, das Casein coagulirt, wird aber durch die überschüssige Essigsäure wieder gelöst, die Butter steigt als Rahm an die Oberfläche der Flüssigkeit in die enge Röhre und erwärmt man die Masse ein wenig, um die Ausscheidung des Fettes zu erleichtern, so lässt sich bald der Buttergehalt leicht an der Gradeintheilung der engen Röhre ablesen. Das Volum kann man durch einige controlirende Versuche

leicht in Gewicht übertragen. (*Journ. de Chem. méd.* 1855.
— *Chem. Centrbl.* 1856. No. 19.) B.

Bestimmung der Butter in der Milch.

Marchand's Lactobutyrometer besteht aus einer geraden Glasröhre, als Aufnahmegefäß, die sich in eine engere, auf einer Seite geschlossenen Glasröhre endigt. Sie ist auf $\frac{19}{20}$ ihres Inhaltes in drei gleiche Theile getheilt, wovon der dritte (der Oeffnung der nächste) wieder für die drei oberen Zehntel in 100 Theile getheilt ist, die sich auf die Zahl 10 bis unterhalb der Abgrenzungslinie verlängern.

Zur Untersuchung füllt man das erste Drittel mit der Milch, der man auf je 10 Cub.-Cent. 1 Tropfen flüssigen Aetznatrons zugesetzt, bedeckt dieselbe mit ihrem gleichen Volum Aether, mischt beide wohl unter einander, das letzte Drittel füllt man mit Alkohol von 86—90°, schüttelt die Mischung tüchtig und senkt das verschlossene Instrument in ein Wasserbad von 43° und lässt es in verticaler Stellung darin so lange stehen, bis die Temperatur des Wasserbades auf 30° gesunken ist. Das Volum des Fettes, das sich an der Oberfläche abgeschieden, bestimmt man durch Ablesen der Grade, die es einnimmt, von unten nach oben, bis zum unteren Niveau des Meniscus. In einer Tabelle findet man das correspondirende Gewicht der Butter für jedes Kilogramm. (*Journ. de Chim. méd.* 1855. — *Chem. Centrbl.* 1856. No. 20.) B.

Ueber die Destillationsproducte der stearinsauren Kalkerde, namentlich über das Stearon.

W. Heintz hat schon früher Untersuchungen über die Zersetzungsproducte des Stearinsäurehydrates durch Destillation angestellt, da aber hierbei stets eine grosse Menge Stearinsäure sich unzersetzt verflüchtigte, so hat er jetzt dieselbe an Kalk gebunden und diesem der Zerstörung in einem Glasrohre unterworfen. Hierbei erhielt er folgende wesentliche Resultate.

1) Es entstand aus dem stearinsauren Kalk ausser kohlsauren Kalk eine geringe Menge gasartiger Producte, welche im Wesentlichen aus Kohlenwasserstoff nach der Formel C^xH^y bestehen. Grubengas bildet sich nur unter Ablagerung von Kohle bei sehr starker Hitze.