

baren und dem wirklichen Gefrierpunkte ist gleich dem Verhältniss  $v_1/K$  ( $v_1$  Geschwindigkeit der Abkühlung durch Strahlung,  $K$  Geschwindigkeit der Erwärmung, hervorgebracht durch die Erstarrung, wenn die Untersuchung  $1^\circ$  ist). *Sch.*

---

F. M. RAOULT. Cryoscopie de précision; application aux solutions de chlorure de sodium. Bull. soc. chim. (3) 15, 1153—1157, 1896.

Bericht über kryoskopische Versuche mit Kochsalzlösungen, die mit der grössten Sorgfalt und Vorsicht unter Berücksichtigung der Temperatur der Umgebung angestellt wurden (zugleich gegen PONSOT, C. R. 20. Juli 1896); die Temperatur war auf ein Tausendstel genau bestimmbar. Besondere Controle wurde bezüglich der Rührvorrichtungen ausgeübt, und der Umstand, dass diese bei PONSOT unvollkommener waren, erklärt die Abweichungen seiner Resultate. Diese neuen Versuche zeigen, dass die scheinbaren und wirklichen Gefrierpunktserniedrigungen fast genau übereinstimmen und dass die Temperatur der Umgebung die Gesetze der Gefrierpunktserniedrigung nicht ändere. *Sch.*

---

ERNST BECKMANN. Ueber die Anwendung neuerer physikalischer Methoden zur Beurtheilung von Milch, Wein und Bier. Chem. Centralbl. 1896, 1, 136—137. Forschungsber. über Lebensm. u. ihre Bez. zur Hyg. 2, 367—382 (Erlangen, Oct. 1895).

Die Methode der Bestimmung der Gefrierpunktserniedrigung, der Siedepunktsbestimmung und des elektrischen Leitungsvermögens giebt Hinweise auf die Beschaffenheit verschiedener Nahrungsmittel. Es werden mitgetheilt Versuche mit normaler und gewässerter Milch, Gefrierversuche über Fett in Benzollösung, ebenso für die moleculare Siedepunktsmethode (Concentrationsbestimmung) für ätherische und benzolische Lösungen von Milchfett (E. JORDIS). Für Margarinebestimmung sind die Methoden noch nicht geeignet. Auf die elektrische Leitungsfähigkeit ist der Fettgehalt der Milch ohne Einfluss; die Leitungsfähigkeit der Milch nimmt durch Wässerung ab, durch Säure zu. Die Versuche mit Wein sind von M. STERN, mit Bier von S. REGENSBURGER bearbeitet. Eine Ueberlegenheit den bisherigen Methoden gegenüber haben diese Anwendungen der erwähnten physikalischen Methoden wohl noch nicht. *Sch.*