

also sämtliche freie Säure neutralisirt. Man kann dann ablesen, welche Menge Natronlauge zur Neutralisation der Säure verbraucht worden ist, und aus dem Gehalte der Natronlauge lässt sich die verbrauchte Menge Natronhydrat berechnen. Die letztere Menge wird alsdann auf Säure umgerechnet, und zwar ist man übereingekommen, auf Essigsäure, d. i. die Säure, welche in jeder natürlichen säurehaltigen Gerbebrühe vorwiegt, umzurechnen. Man hat hierbei zu berücksichtigen, dass 2 Gewichtstheile Natronhydrat (NaOH) 3 Gewichtstheilen Essigsäure ($\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$) entsprechen.

Beispiel: 25 ccm Sauerbrühe sind mit 25 ccm Leimlösung versetzt worden und haben dann zur Neutralisation 15,4 ccm einer Natronhydratlösung gebraucht, die 7,5 g Natronhydrat pro Liter (0,0075 g pro ccm) enthält.

15,4 ccm Natronhydratlösung
= 0,1155 g NaOH

entspr. $0,1155 \times \frac{3}{2} \text{ g} = 0,1733 \text{ g}$ Essigsäure.

25 ccm Brühe enthalten also 0,1733 g Essigsäure

oder 100 „ „ „ **0,69 g** Essigsäure.

Bei der von mir vorgeschlagenen Ausführung soll also diese Rechnung und ferner die Herstellung und die Einstellung der Lösung auf einen bestimmten Gehalt seitens des Ausführenden vermieden werden; die Bürette, aus welcher die Natronlösung zu den Brühen hinzugegeben wird, soll so beschaffen sein, dass man nach dem Neutralisiren an derselben direkt den prozentischen Säuregehalt ablesen kann. Diese Art der Ausführung macht zur Voraussetzung, dass man

- a) stets die gleiche Menge Brühe zur Titration verwendet;
- b) eine Natronlauge von einer bestimmten Konzentration benutzt, die in dieser Beschaffenheit käuflich zu haben ist;
- c) eine Bürette mit einer Eintheilung besitzt, an welcher man direkt den Säuregehalt ablesen kann. Diese Eintheilung muss unter Berücksichtigung der Punkte a und b hergestellt sein.