

zu ergänzen, und die ich hier mittheilen möchte, um zu zeigen, daß die Resultate von seinen Versuchen nicht allgemein als maßgebend betrachtet werden dürfen.

In einem etwa 400^{cc} fassenden, aus nickelplattirtem Eisenbleche hergestellten Topfe mit zwei Henkeln wurden 250^{cc} Essig (3,5 Proc. Essigsäurehydrat enthaltend), in welchem 0g,5 Kochsalz gelöst waren, bei aufgelegtem Deckel eine Stunde lang gekocht. Die grüne saure Lösung liefs man zur Abkühlung 2 Stunden in dem Gefäße stehen und prüfte sie dann auf einen Nickelgehalt. Es zeigte sich, daß die 250^{cc} Essig bei diesem Versuche 0g,95 Nickel gelöst hatten. Nach der Ausleerung der Flüssigkeit aus dem Gefäße erschien an der Stelle der Innenwand derselben, bis zu welcher der Essig den Topf gefüllt hatte, ein rother Streifen, der sich bei näherer Untersuchung als aus metallischem Kupfer bestehend erwies. Dieses Kupfer stammte nicht aus dem Metalle, das zum Ueberziehen des Eisenbleches benutzt war; ein besonderer Versuch ergab, daß dieses auf dem Eisen außerordentlich festhaftende Metall aus reinem Nickel bestand. Von dem erwähnten rothen Streifen führten senkrecht an der Innenwand des Topfes verlaufende rothe Linien zu den Nietstellen der Henkel; von hier stammte offenbar das Kupfer. Das Hartloth, mit welchem die Henkel in der Gefäßwand befestigt waren, ist durch den im oberen Theile des Topfes verdichteten verdampften Essig angegriffen worden; derselbe hat kleine Mengen von Kupfer in Lösung treten lassen, die aber sofort durch die Berührung mit dem metallischen Nickel wieder niedergeschlagen wurden.

In einem zweiten Gefäße aus nickelplattirtem Eisenbleche, einer mit Stiel versehenen, auch etwa 400^{cc} fassenden Kasserole, liefs man 250^{cc} von dem oben erwähnten 3,5 procentigen Essig unter Zusatz von 0g,5 Kochsalz 24 Stunden lang bei gewöhnlicher Zimmertemperatur stehen. Auch hier entstand eine grüne Lösung, welche 0g,074 Nickel enthielt.

Dasselbe Gefäß wurde nach sorgfältiger Reinigung etwa zur Hälfte mit Sauerkirschen gefüllt und diese $\frac{1}{2}$ Stunde lang darin gekocht. Die Unterseite des Deckels und die Wandung des Geschirres überzog sich hierbei mit einem grünen Anfluge von basischem Nickelsalze und in der von den Kirschen abgezogenen Brühe konnte gelöstes Nickel leicht nachgewiesen werden.

Aus diesen Versuchen ergibt sich, daß das nickelplattirte Eisen Geschirr bei der Bereitung von sauren Speisen eine Nickelmenge an diese abgibt, welche, obgleich nur der achte Theil des von ihm angewendeten Flüssigkeitsvolumens benutzt wurde, doch 3 bis fast 5mal größer ist, als *H. Schulz* sie bei seinem Versuche mit Sauermilch beobachtete. Aus den Versuchen ergibt sich ferner, daß die Gefäße kleine Mengen von Nickel dauernd an saure Speisen abgeben, so daß der Nickelüberzug, der nur sehr geringe Stärke besitzt, blofs 5 bis 20 Procent von der Dicke des Bleches beträgt, voraussichtlich in sehr kurzer Zeit zerstört wird.