ACIDO GLICERICO PRODOTTO DALLA SPONTANEA DECOMPOSIZIONE
DELLA NITROGLICERINA ; DI WARREN DE LA RUE ED HUGO
MÜLLER.

(*Ann. der Pharm. und Ch.* vol. 100, p. 122).

La nitro-glicerina lasciata a sè per lungo tempo, e specialmente nei mesi d'estate a poco a poco si scompone, sviluppando prodotti nitrosi, e producendo acido ossalico e glicerico.

Infatti trasformato il liquido denso ed acido in sale di barite, e separato l'ossalato, si ottiene un sale che per gr. 0,5324 di materia, dà 0,3560 di solfato di barite, e quindi 39,33 per cento di bario.

L'analisi poi del sale di calce condusse alla formola $C^3H^5CaO^4 + 2H^2O$, che è quella del sale di calce dell'acido glicerico.

NUOVI FATTI RIGUARDANTI L'ISTORIA DELLA FERMENTAZIONE
ALCOLICA; DI PASTEUR.

(*Comptes Rendus*, tom. XLVII. 1011).

Traduzione .

Tutti i chimici ammettono che nella fermentazione alcolica una parte del fermento o lievito si distrugge e dà origine a dell'ammoniaca. Liebig si autorizza da questo fatto per fondare la sua opinione sulla vera causa della fermentazione. Studiando questa questione con tutte le cure che merita, coll'ajuto dei metodi sì precisi che Boussingault ha applicati al dosaggio di piccolissima quantità d'ammoniaca, io ho riconosciuto, con-