

Gesamtsäure. (Es sei noch bemerkt, dass keiner der untersuchten Weine essigstichig war oder mehr als 2<sup>0</sup>/<sub>100</sub> flüchtige Säure, als Essigsäure berechnet, enthielt.)

### Nachtrag.

Eine eingehende Beschreibung der zahlreichen Methoden zur quantitativen Bestimmung der Weinsäure in Getränken, und besonders in Weinen, soll in nächster Zeit veröffentlicht werden.

---

## Beitrag zur Bestimmung des Reduktionsvermögens natürlicher Wasser.

Von

L. W. Winkler, Budapest.

Zur Bestimmung des Reduktionsvermögens bei Wasseruntersuchungen ist es in Deutschland üblich, entweder das Verfahren von Kubel oder das von Schulze zu benutzen, und zwar ist nach des Verfassers Erfahrungen letztere Methode unbedingt vorzuziehen<sup>1)</sup>. Versuche zeigten, dass, wenn man das Oxydieren in alkalischer Lösung bei Zimmertemperatur vornimmt und die Einwirkungszeit des Oxydationsmittels auf 24 Stunden ausdehnt, das Ergebnis praktisch genommen dasselbe bleibt, als wenn man die Methode von Schulze in ihrer ursprünglichen Form anwendet. Das Arbeiten bei gewöhnlicher Temperatur ist besonders für solche Laboratorien geeignet, wo Tag für Tag Wasseruntersuchungen vorgenommen werden, wogegen man bei gelegentlichen Untersuchungen die Kochmethode Schulze's beibehält. Da der Überschuss des Oxydationsmittels auf jodometrischem Wege unvergleichlich genauer bestimmt werden kann als mit Hilfe von Oxalsäurelösung, so wurde bei den erwähnten Versuchen das jodometrische Verfahren benutzt.

Zur Bestimmung des Reduktionsvermögens sind, wenn man das Oxydieren bei gewöhnlicher Temperatur vornehmen will, folgende Lösungen erforderlich:

Man löst 100 g reinstes Natriumhydroxyd in 500 ccm destilliertem Wasser und fügt zu der noch warmen Lauge 1,58 g Kaliumpermanganat hinzu. Nachdem sich das Salz gelöst hat

---

<sup>1)</sup> Vergl. diese Zeitschrift 41, 419 (1902).