

erweitert, sowie umgeändert¹⁾ und ging nochmals umgestaltet in Balling's Gährungschemie über²⁾).

Balling führt zugleich eine Reihe eigener Versuche an, welche die Unzulänglichkeit der Lüdersdorff'schen Multiplikatoren darthun sollen und liefert endlich eine neue Tabelle mit Beibehaltung der von Lüdersdorff gewählten Form, welche auch noch zur Ermittlung des aus den Kartoffeln darstellbaren Mehles dient³⁾. Die mittelst dieser Tabelle berechneten Werthe schliessen sich zwar weit besser an Balling's Versuche an, als dies bei Benutzung der älteren Tabellen der Fall ist, es finden jedoch noch bedeutende Differenzen Statt, ebenso sind die Unterschiede in den durch die Versuche gefundenen Trockengehalten der Kartoffeln (die Stärkegehalte wurden nicht direct ermittelt) bei gleicher Dichte so bedeutend, dass es den Anschein hat, als wäre das Verhältniss des Trockengehaltes zur Dichte nicht constant genug, um als Basis zur Werthbestimmung der Kartoffeln dienen zu können.

So führt Balling an:

Dichte.	Gefundener Trockengehalt.	Berechneter Trockengehalt.	Differenz.
1.086	24.94	23.02	1.92
1.101	25.63	26.64	1.01
1.123	30.60	32.12	1.52

Ferner

Dichte.	Gefundener Trockengehalt.	Differenz.
1.101	25.63	1.49
1.101	27.12	
1.115	29.52	
1.115	30.29	0.77
1.117	30.00	
1.117	30.83	0.83

¹⁾ Journal für praktische Chemie, 22. Bd. Pag. 137.

²⁾ Balling: Die Gährungs-Chemie wissenschaftlich erläutert und begründet.

2. Bd. Pag. 54.

³⁾ Supplementband zur Gährungs-Chemie, Pag. 43.