

blieb. Es hatten nämlich vorläufige Versuche gezeigt, dass bei 100° nicht alles Wasser aus der Kartoffel weggetrieben werden kann, was jedoch bei der gewählten Temperatur gelingt. Zur Auffindung des Stärkegehaltes wurde fast unverändert die Methode von Kroecker ¹⁾ benützt, welche, wie aus dem Folgenden zu ersehen, übereinstimmende und genaue Resultate liefert, deren Ausführung ich jedoch als bekannt voraussetzen darf ²⁾).

Die nachstehende Tabelle enthält die bei den einzelnen Versuchen direct erhaltenen Resultate mit den daraus abgeleiteten arithmetischen Mitteln.

Kartoffel- sorte	Dichte bei 15° C.	Mittlere Dichte	Gefundener Trocken- gehalt	Mittlerer Trocken- gehalt	Gefundener Stärke- gehalt	Mittlerer Stärke- gehalt
I.	1·0946		24·979		17·522	
II.	1·0941	1·0944	24·988	24·983	17·517	17·520
	1·1010		26·472		19·002	
III.	1·1008	1·1009	26·426	26·449	18·966	18·984
	1·0931		24·510		17·045	
IV.	1·0925	1·0928	24·629	24·570	17·164	17·105
	1·1105		28·989		21·501	
V.	1·1102	1·1104	28·988	28·989	21·146	21·324
	1·1233		31·636		24·086	
VI.	1·1233	1·1233	31·647	31·642	24·199	24·143
	1·0897		23·840		16·372	
VII.	1·0894	1·0896	23·843	23·842	16·395	16·384
	1·0910		24·082		16·690	
VIII.	1·0918	1·0914	24·089	24·086	16·924	16·807
	1·0991		25·927		18·381	
IX.	1·0989	1·0990	25·926	25·927	18·478	18·430
	1·1056		27·549		20·004	
X.	1·1057	1·1057	27·538	27·544	20·097	20·051
	1·1158	1·1158	29·496	29·496	21·953	21·953
XI.	1·1072		27·970		20·505	
	1·1068	1·1070	27·975	27·973	20·398	20·452
XII.	1·1080		28·096		20·736	
	1·1086	1·1083	18·109	28·103	20·648	20·692

¹⁾ Annalen der Chemie und Pharmacie. 58. Bd. Pag. 212.

²⁾ Man hat dieser Methode den Vorwurf gemacht, sie gäbe den Stärkegehalt zu klein, ich habe in Uebereinstimmung mit Kroecker gefunden, dass dies nicht der Fall ist. Wenn gegen andere Bestimmungsarten z. B. durch Auswaschen, die Stärkemenge etwas kleiner ausfällt, so liegt der Grund in der beim letzteren Verfahren mechanisch eingemengt bleibenden Pflanzenfaser.