ben war. Zu bemerken ist noch, dass zur Erhärtung des Kittes künstliche Wärme nicht erforderlich, dass derselbe nach Bedürfniss gefärbt werden, sowie dass jede der gegenwärtig an vielen Orten vorkommenden Infusorien-Erden, die zu den vorliegenden Versuchen verwendete ersetzen kann.

Sondershausen, November 1871.

Gegen Schimmelbildung auf Gummilösungen.

Von Demselben.

Das Bestreben, die Gummilösungen vor Schimmelbildung zu bewahren, hat zu einer Reihe von Mitteln Veranlassung gegeben, von denen, so viel dem Verf. dieses bekannt geworden, noch keins dem Zwecke entsprochen hat. Namentlich hat sich das neueste, Chinin, wie Dr. Romer in Altdamm den „Industrieblättern“ mittheilt, nicht bewährt. Ein zufälliger Versuch aber hat Verf. dieses schon vor einigen Jahren ein solches Präservativ an die Hand gegeben und besteht solches einfach darin, dass man das mit Alkohol befeuchtete Gummipulver in der entsprechenden Menge Wasser auflöst, und die Lösung mit einigen Tropfen englischer Schwefelsäure versetzt. Nachdem der Gypsniederschlag sedimentirt, resultirt eine bei Anwendung auch von nicht ganz weissem Gummi fast ungefärbte Lösung und hatte dieselbe, in einem Glase, welches nur lose mit einem durchbohrten Kork, in welchem ein Pinsel befestigt, bedeckt war, nach achtzehnmonatlicher Aufbewahrung an einem jedem, Temperaturwechsel ausgesetzten Orte weder an Klebkraft verloren, noch zeigte sich die geringste Spur von Schimmel.

Selbstverständlich wird eine solche Lösung nicht in allen Fällen, jedenfalls aber da anwendbar sein, wo die saure Reaction derselben nicht nachtheilig ist.

Zur Verhütung des Schimmeln der Dinte und um die Säuerung des Stärkekleisters auf lange Zeit hintanzuhalten, bedarf es nur des Zusatzes von einigen Tropfen ätherischen Senföls. —

Die Borsäure als Conservierungsmittel für Milch und Bier.

Von Demselben.

Bekanntlich ist der Borax als ein Mittel empfohlen worden, durch welches die Säuerung der Milch verlangsamt werden kann. Im vorigen Jahre, 1870, ward die Borsäure in Schweden unter dem Namen Aseptin in grossen Quantitäten als Conservierungsmittel für Milch mit Erfolg verwendet und hat man dieselbe dort mit gleichem Erfolge zur Conservirung von Fleisch und, um die das äussere Ansehen des Fleisches schädigende Einwirkung des Eichenholzes der Fässer zu neutralisiren, ein Gemisch von gleichen Theilen Borsäure und Alaun angewendet und dieses unter dem Namen doppeltes Aseptin in den Handel gebracht.

Als Zusatz zur Milch wurde von dem Verf. dieses durch die Borsäure folgendes Resultat erlangt.

In zwei Pfund frisch gemolkener Milch wurde am 26. Juni 1871 1 Grm. gepulverter Borsäure aufgelöst und die Sätte bei 10° R. Temperatur der Ruhe überlassen, gleichzeitig auch die in derselben Milchstube aufgestellte nicht mit Borsäure versetzte Milch beobachtet.

Nach den in dem Zeitraume von 6 zu 6 Stunden vorgenommenen Untersuchungen zeigte sich erst nach 96 Stunden eine sehr schwache Reaction auf Säure, nur erst ganz augenscheinlich nach 120 Stunden. Bei der nicht mit Borsäure versetzten Milch zeigte sich nach 36 Stunden die erste, nach 48 Stunden bereits starke Säurereaction. Die Rahmausscheidung ging bei letzterer viel rascher und vollständiger vor sich, als bei ersterer, und war mit 84 Stunden vollständig.