Die gewöhnliche Verfälschung der *Sapo venetus* besteht in einem verhältnissmässig hohen Wassergehalte; auch nicht seltene Verfälschungen bestehen in Thon, phosphorsaurem Kalk, Kreide und Leim.

Riegel erhielt vor Kurzem eine, dem äussern Ansehen nach brauchbare venetianische Seife zur Beurtheilung ihres Werthes, weshalb derselbe sie einer sorgfältigen Prüfung unterwarf.

Von den oben in Betracht genommenen Verfälschungen liess sich keine wahrnehmen, wohl aber eine Verfälschung mit Stärkmehl.

Die Untersuchung ergab:

Wasserfreie fette Säuren	57,57
Damit verbundenes Natron	7,10
Freies Natron	0,33
Chlornatrium mit etwas schwefels. Natron	3,07
Stärkmehl	7,50
Wasser	24,43
	<hr/>
	100,00.

Die Vergleichung mit den Analysen anderer Natronseifen, namentlich mit den der weissen Marseiller Seife, erweist bezüglich des Wassergehalts und des Gehalts an eigentlicher Seife, keine wesentliche Abweichung. (*Neues Jahrb. der Pharm. Bd. 3. H. 3.*) B.

Benutzung des Malzteiges.

Unter Malzteig versteht man die bei der Bierbereitung sich auf der Oberfläche abscheidende, aus Kleber und Amylonkörnern bestehende teigartige Masse. Diese Masse giebt nach Reinsch, mit einem gleichen Gewicht Mehl zusammengeknetet und zu Brod verbacken, ein nicht nur wohlschmeckendes, sondern auch sich gut haltendes, sehr nahrhaftes Brod. Ein solches Brod enthält 3 bis 4 Procent Stickstoff, das gewöhnliche aber nur 2 bis 2,5 Procent*). (*Fürth. Gewbeztg. 1854. — Polyt. Centrbl. 1855. No. 5. p. 320.*) Mr.

*) In Dresden wurde schon im Jahre 1847 ein solches Brod gebacken; man hat aber jetzt, wo die Getreidepreise wieder sehr hoch stehen, das Verfahren nicht wieder aufgenommen: da das, was man dadurch gewinnt, auf der andern Seite fehlt, da die Thiere auch leben und die Menschen Fleisch haben wollen. Mr.