Interesse, so halte ich es jetzt schon für wichtig und constatirt, dass das Akazienholz durch seine ganze Masse einen Farbstoff enthält, der eine leichte und vorzügliche Beizfähigkeit besitzt, dessen Beize sich nicht wie künstlich aufgetragene Beizen, abnutzt, und da Beizproben mit Pottasche, Soda, besonders Kalk und salpetersaurem Eisenoxyd, die schönsten Möbelholzfarben gaben, und die Festigkeit und Feinheit des Holzes dasselbe zu Tischlerarbeiten besonders qualificirt, so steht fest, dass dasselbe ein geschätztes Material für Tischler abgeben wird, und ist der Anbau dieser Baumspecies zu diesem Zwecke gewiss zu empfehlen.

Nachtrag zu Buttersäure;

von
Rebling.

Bei meiner Nachweisung der Buttersäure im Guano lag die Frage nahe, ob sie durch Gährung oder Umsetzung beim Transport entstanden sei oder nicht. Die Lösung dieser Frage wurde mir leicht, weil ich zur Zeit einen Raben hatte, welcher nur mit Fleisch gefüttert wurde und dessen ganz frische Excremente eine reichliche Menge schon fertig gebildeter Buttersäure enthielten. Von Vögeln, welche nur oder ausschliesslich von Pflanzenkost sich nähren, als Tauben und Gänse, enthalten deren Excremente auch nicht eine Spur von dieser Säure.

Der penetrante Geruch der frischen Schlangen-Excremente rührt ebenfalls von Buttersäure (wahrscheinlich mit Ammoniak verbunden) her. In meiner Sammlung hatte ich noch zwei wohl verstöpselte Gläser stehen (1845), worin die Ausleerungen einer *Boa constrictor* sich befanden, welche ich mir zur Zeit frisch aus einer Menagerie verschafft hatte. In dem einen Glase hatte ich die fast

rein weisse Substanz (harnsaures Ammoniak) aufbewahrt, in dem andern die grauschwarzen schmierigen Umhüllungen der weissen Substanz. An letzterer haftete der scheussliche Geruch, während die harnsaure Masse geruchlos war. Selbst noch heute, nach einer zwölfjährigen Aufbewahrung, freilich in einem gut verstöpselten Glase, riecht die Masse noch so stark wie Johannisbrod.

Der widrige Geruch in Menagerien möchte daher wohl lediglich der Buttersäure zuzuschreiben sein.

Noch ein bemerkenswerthes Vorkommen dieser Säure im Rübenzucker, wie im gegohrenen, ganz flüssig gewordenen Stärkekleister möchte ich hier anführen. Sie hängt selbst dem theilweise raffinirten Zucker, z. B. dem im Handel vorkommenden weissen (mit einem schwachen gelblichen Schein begabten) Zuckermehle noch so stark an, dass man die Säure schon in der kleinen Menge eines Lothes sicher nachweisen kann.