H. Beckurts¹⁾ theilt ferner die Untersuchungsergebnisse von schwedischem Mutterkorn, welches sich durch einen sehr niedrigen Cornutingehalt auszeichnet, mit. Die nach dem oben angegebenen Verfahren erhaltenen Zahlen sind folgende:

	Cornutingehalt	Fettgehalt
1895er schwedisches Mutterkorn	0,0373 %	25,20 %
	0,0380 ‹	25,52 ‹
1896er schwedisches Mutterkorn	0,0466 ‹	27,32 ‹
	0,0460 ‹	27,68 ‹

Caesar und Loretz²⁾ haben die verschiedenen Handelssorten des Mutterkorns einer fortlaufenden Prüfung unterworfen, wobei sie zu folgenden Resultaten kommen:

1. Der Cornutingehalt des vom Roggen gesammelten Mutterkorns zeigt je nach der Provenienz starke Abweichungen und schwankt bei den untersuchten Sorten zwischen 0,26 bis 0,10 %.

2. Die besonders gross entwickelten, ausgelesenen Sclerotien besaßen einen geringeren Cornutingehalt als die kleineren und mittelhohen Exemplare, so dass eine besonders ausgelesene extragrosse Waare keineswegs zu bevorzugen ist.

3. Die Art der Trocknung ist nicht ohne Einfluss auf den Gehalt an Cornutin; ein entsprechend über Kalk ausgetrocknetes Mutterkorn erwies sich cornutinreicher als dieselbe bei Darrentemperatur, etwa 40° R., getrocknete Waare.

4. Die vielfach verbreitete Ansicht, dass Mutterkorn schon nach kurzer Lagerung seine Wirksamkeit einbüsse, ist eine irrige, denn bei einem ein und selbst zwei Jahre alten, nach guter Austrocknung über Kalk, sorgsam in dicht schliessenden Blechdosen aufbewahrten Mutterkorn konnte ein nennenswerther Rückgang des Cornutingehaltes nicht constatirt werden.

5. Als die cornutinreichste, im Gehalt sich gleich bleibende, haltbarste Form erweist sich das mit Petroleumäther entfettete Mutterkorn.

Ueber die Unterscheidung des Buchentheers von Birken-, Tannen- und Wachholdertheer gibt Ed. Hirschsohn³⁾ ein Prüfungsverfahren an, welches sich in folgende Sätze zusammenfassen lässt:

1) Zeitschrift d. allgem. österreich. Apotheker-Vereins **51**, 3.

2) Zeitschrift d. allgem. österreich. Apotheker-Vereins **51**, 2.

3) Pharm. Zeitschrift f. Russland **35**, 801.

1. Der Buchentheer löst sich in Eisessig klar, wodurch er sich von Birken- und Wachholdertheer unterscheidet.

2. Buchentheer wird von Benzol, Schwefelkohlenstoff, Terpentinöl und Provenceröl nur wenig gelöst, von absolutem Aether und Chlóroform unvollkommen; Birken-, Tannen- und Wachholdertheer lösen sich in den genannten Lösungsmitteln entweder vollkommen oder geben eine nur opalisirende Lösung.

3. Der Petroläther-Auszug des Buchentheers wird beim Schütteln mit verdünnter Kupferacetatlösung nicht verändert; eine grünliche Färbung beobachtet man mit Tannen- und Wachholdertheer.

3. Der wässrige Auszug des Buchentheers gibt mit sehr verdünnter Eisenchloridlösung rothe Färbung; eine eben solche Färbung wird beim Tannen- und Wachholdertheer erhalten; beim Birkentheer eine grüne.

5. Der wässrige Auszug des Buchentheers gibt mit Anilin und Salzsäure eine rothe Färbung wie der Tannentheer; beim Birken- und Wachholdertheer wird keine rothe Färbung erhalten.

3. Auf Physiologie und Pathologie bezügliche Methoden.

Von

F. Hofmeister.

Bestimmung des Fettes in thierischen Organen. Dormeyer's¹⁾ Beobachtungen über die Unvollständigkeit der Fettextraction nach dem gewöhnlichen Verfahren haben einerseits Bestätigung und Erweiterung durch Fr. N. Schulz,²⁾ andererseits eingehende Kritik durch E. Voit und O. Krummacher³⁾ erfahren. Die zuletzt genannten Untersucher verglichen die aus Muskelfleisch von Rind, Schaf und Gans, einerseits nach Aufschliessung durch Pepsin-Salzsäure, andererseits durch einfache Aetherextraction, ausziehbaren Fettmengen und fanden, dass das Aufschliessungsverfahren wohl etwas höhere Werthe ergibt, aber dass das so erhaltene Fett einer Reinigung bedürftiger ist. Eine solche wurde mit Hülfe von Petroläther von niederem Siedepunkt vorgenommen. Im

1) Diese Zeitschrift **36**, 279 (1897).

2) Archiv f. die gesammte Physiologie von E. Pflüger **66**, 145

3) Zeitschrift f. Biologie **35**, 555.