bereits im Jahre 1878 das betreffende spectroscopische Verhalten des blauen Kamillenöls beobachtet und nebst anderen spectroscopischen Notizen in der Pharmaceut. Zeitung No. 82. 1878 veröffentlicht habe.

Die genauen Messungen ergaben für die alkoholische Lösung des Kamillenöls für die drei Absorptionsmaxima im prismatischen Spectrum: a 31 B, B 23 C — C 8 D, C 60 D — D.

Desgleichen hat Karl Hock im Archiv der Pharmacie 1881. 19. pag. 358 Mittheilungen aus dem Laboratorium der Staatsapothek zu Bern über Alkaloïdreactionen im Spectralapparate gemacht. Auch dieses Thema ist bereits früher in erschöpfender Weise von Alexander Poehl behandelt und zum Gegenstande seiner Inaugural-Dissertation über „Die Anwendung optischer Hilfsmittel bei der gerichtlich-chemischen Ermittlung von Pflanzengiften. St. Petersburg 1876 gemacht. Es finden sich daselbst pag. 10 — 31 das spectroscopische Verhalten sämmtlicher Alkaloïde, theilweise mit graphischer Darstellung der charakteristischen Absorptionscurven, in soweit dieselben mit Reagentien farbige Reactionen geben.

Ziegenbutter; wasserunlösliche Fettsäuren.

Von Dr. Carl Jehn in Geseke.

Seit dem Bekanntwerden der Hehner'schen Methode der Butteruntersuchung, welche bekanntlich darauf beruht, dass das reine Butterfett bedeutend weniger wasserunlöslicher Fettsäuren enthält als alle anderen Fette, die etwa zur Verfälschung der Butter dienen könnten, ist eine ganze Reihe von entsprechenden Untersuchungen veröffentlicht worden, die sich aber alle nur auf Kuhbutter bezogen. Ueber Ziegenbutter dagegen habe ich keine Angaben auffinden können.

Da es nicht unmöglich war, dass dieselbe im Gehalte an fraglichen Fettsäuren von der Kuhbutter differirte, habe ich ein paar Bestimmungen gemacht. Die Ziegenbutter wurde selbst dargestellt und das reine Butterfett auf die übliche Weise gewonnen.

Zur Untersuchung wurden je 5 g. reines Butterfett mit 2 g. KHO und 50 C. C. Alkohol verseift, die Lösung zur Syrupkonsistenz

verdampft, mit 100 C.C. H^2O wieder aufgenommen und dann mit 10 C.C. HCl die Fettsäuren abgeschieden. Dieselben wurden mit heissem H^2O sorgfältigst ausgewaschen und im Wasserbade zum konstanten Gewichte getrocknet.

5 g. Butterfett gaben:

	Wasserunlös. Fettsäuren:
No. 1.	4,378 g. = 87,56 %.
- 2.	4,340 - = 86,80 -
- 3.	4,365 - = 87,30 -

Es scheint demnach, wenn man berechtigt ist, aus nur 3 Untersuchungen einen Schluss zu ziehen, dass die Ziegenbutter mit der Kuhbutter hinsichtlich des Gehaltes an wasserunlöslichen Fettsäuren übereinstimmt.

B. Monatsbericht.

Zum Nachweis der Aloë. — Neue Aloïnreactionen. —

Zum Nachweis der Aloë empfiehlt A. Klunge als Resultat einer Reihe mit verschiedenen Sorten Aloë und mit Aloïn angestellter Versuche eine Reaction, die er die „Cupraloïnreaction“ nannte.

Verdünnt man nämlich eine wässrige Aloëlösung resp. Aloïn-lösung soweit, bis dieselbe nahezu farblos erscheint und setzt man eine geringe Menge Kupfersulfat oder Kupferchlorid hinzu, so nimmt die Flüssigkeit eine ziemlich intensiv gelbe Färbung an; nachden: hierdurch die Bildung von Cupraloïn angezeigt worden, giebt man ein wenig Chlornatrium oder Bromkalium und etwas Alkohol hinzu, worauf sich die Probe intensiv roth, oder, wenn sehr verdünnte Lösungen vorliegen, rosaviolett färbt. Statt Alkohol zuzusetzen, kann man die Probe auch schwach erwärmen, wobei dieselbe Farben reaction eintritt.

Die Cupraloïnreaction wird mit allen Aloësorten, sowohl mit deren ursprünglichen wässrigen Lösungen, als auch mit den Lösungen, welche aus dem Rückstande der Amylalkoholausschüttelung bereitet waren, erhalten; von Aloë barbados genügt $\frac{1}{5000}$, von Aloïn $\frac{1}{10000}$. Solche höchst verdünnte Lösungen sind vollständig farblos, werden aber sofort gelblich auf Zusatz einer Spur eines löslichen Kupfersalzes.