Ueber eisenhaltigen Zucker.

Von Demselben.

Man hat von England aus den deutschen Zuckern den Vorwurf gemacht, eisenhaltig zu sein, und Scheibler hat diesen Eisengehalt als der Wirkung freien Aetzkalks auf das Eisen der Apparate beim Eindampfen entstammend erklärt. Diese Erklärung scheint mir ein wenig gewagt, da der freie Aetzkalk durch das Austreiben des Ammoniaks in dieser Beziehung eher ein conservirendes Princip enthält.

Es ist hierbei nicht angegeben, ob dieser Eisengehalt direkt oder erst nach vorläufiger Calcination des Zuckers, behufs der Aschenbestimmung, aufgefunden worden sei; doch vermurthe ich eher das Letztere, da ja heutzutage für die aufgefundene Aschenmenge eine gewisse Wertherniedrigung des betreffenden Zuckers statt hat.

Auf solche Weise gefundenes Eisen könnte aber ebenso gut aus dem besonders in dem kleinern Betriebe der deutschen Zuckerraffinerien dem Hutzucker oft in sehr reichlicher Menge zugesetzten Berliner Blau herrühren.

Aus meiner frühern pharmaceut. Laufbahn erinnere ich mich, dass ich oft über die nicht unbedeutenden Mengen von Berliner Blau erschrocken bin, die sich nach längerem Stehen aus den Syrupen absetzten und zu meiner Beruhigung bald von einer Kruste krystallisirt. Zuckers eingeschlossen wurden. *)

Classification der Gerüche,

vornehmlich zum Zwecke der Vorprüfung bei gerichtlich chemischen Untersuchungen.

(Vortrag, gehalten in der Apotheker-Versammlung zu Jena am 5. Juni 1871.)

Von Dr. Hermann Ludwig, a. Prof. an der Universität Jena.

Der Lateiner sagt: „de gustibus non est disputandum,“ über den Geschmack lässt sich nicht streiten,

*) Das aus dem Zuckersyrup sich absetzende blaue Pulver kann auch aus Ultramarin bestehen. H. L.