

zwischen vorhandenem und nach dem Kochen mit Schwefelsäure entstandenem Krümelzucker bei den Bienenhonigen nur 8,33 %, während er sich bei den Kunsthonigen bis auf 45,28 % erhob.

H. Hager\*) bemerkt hierzu, dass auch »Glucose« fabricirt wird, die fast frei von Dextrin ist, und macht darauf aufmerksam, dass die Zusammensetzung der Glucose je nach ihrer Herstellung eine sehr verschiedene ist. Die bedeutende Differenz im Gehalte an reducirendem Zucker vor und nach der Inversion, welche von Planta-Reichenau gefunden, würde sich auch durch Annahme eines Gehaltes der betreffenden fabricirten Honige an Rohrzucker erklären lassen.

**Ueber Zusammensetzung und gesundheitsschädliche Wirkung eines Kartoffelzuckers** hat J. Nessler\*\*) Versuche angestellt, welche zeigen, dass die unvergärbaren Bestandtheile käuflichen Traubenzuckers, in denjenigen Mengen, in welchen dieselben von Wein-Consumenten getrunken werden, Brustbeklemmungen, kalten Schweiss, Erbrechen und heftige Kopfschmerzen hervorrufen können.

**Die Prüfung der Butter** \*\*\*) gründet J. West-Knights†) auf die Unlöslichkeit des ölsäuren, stearinsäuren und palmitinsäuren Baryts, und die leichte Löslichkeit des Butyrates etc. dieser alkalischen Erde in Wasser. 1—3 g geklärtes Butterfett wird mit dem doppelten Volumen alkoholischen Kali's verseift, die Lösung auf 300 cc verdünnt, Chlorbaryum im Ueberschuss zugesetzt und der Niederschlag auf einem Filter gesammelt. Derselbe wird mit warmem Wasser gewaschen, in einen graduirten 250 cc-Cylinder gebracht, mit Wasser nachgespült, durch Salzsäure zersetzt und dann werden mit Aether (100 cc) die Fettsäuren ausgeschüttelt. Nach Verdunstung eines aliquoten Theiles der ätherischen Lösung und Wägung kann die Gesamtmenge der unlösliche Barytsalze bildenden Fettsäuren in der Butter berechnet werden. Der Verfasser theilt mit, dass er nach dieser Methode bei einer Probe reiner Butter 88,00—88,08 %, bei Schmalz 96,15 %, bei Mandelöl 96,02 % unlösliche Fettsäuren erhalten habe.

Arthur Angell\*) macht neuerdings darauf aufmerksam, dass

\*) Pharm. Centralhalle **21**, 203.

\*\*) Landwirthschaftl. Versuchsstationen **26**, 207.

\*\*\*) Vergl. die Literaturangabe in dieser Zeitschr. **19**, 236, sowie ebendasselbst **19**, 111, 159, 369.

†) The Analyst **5**, 155.

††) The Analyst **6**, 3.