

1508 Gramme versüsste Milch von fast gleicher Qualität, welche, wenn 1 Quart Milch mit $1\frac{1}{2}$ Groschen und 1 Pfund fester Zucker mit $6\frac{1}{2}$ Groschen bezahlt wird, auf etwa $4\frac{1}{3}$ Groschen Werth zu berechnen ist. Der Preis der concentrirten Milch ist daher nahezu $4\frac{2}{3}$ mal so hoch als der Werth der Rohstoffe und ihre Bereitung daher sehr gewinnbringend.

Mag man nun je nach Art und Verwendung die Lösung des Extracts mit mehr oder weniger Wasser bewirken, das Fabrikat wird in allen Fällen von hohem Werthe sein, wo die unersetzbaren Nahrungsbestandtheile der Milch in frischem Zustande gar nicht oder sehr schwierig zu bekommen sind, namentlich zum Küchengebrauch auf Seereisen, als Getränk für Kranke und Kinder; zum gewöhnlichen Gebrauch wird eine Tasse Kaffee von einem Theelöffel voll Extract hinreichend süß. (*Nach den „Annalen der Landwirthschaft.“*)

Hirschberg.

Käufliches Acidum aceticum und A. acet. dilutum

scheint nicht selten brenzlich zu sein. Da der brenzliche Geruch nicht stark ist, so kann er übersehen werden, was bei genauerer Revision zu Unannehmlichkeiten führen muss. Auch in Nord-Amerika habe ich solche Säure bemerkt, welche häufig von den Photographen verbraucht wird. Wo solche grosse Quantitäten brenzlicher Säure angefertigt werden, ist mir unbekannt. Durch eine nochmalige Rectification könnte sie wohl chemisch rein hergestellt werden.

Festenberg, d. 5. Septbr. 1868.

L. Hoffmann.
