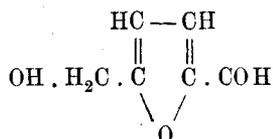


Die leichte Bildung von Oxymethylfurfurol durch Einwirkung von Säuren auf Hexosen ist die Ursache einer Anzahl von bekannten Farbreaktionen dieser Zuckerarten. Die Verfasser haben dies für eine Reihe von Reaktionen nachgewiesen, welche namentlich zur Unterscheidung von Kunsthonig und Naturhonig Verwendung finden.

Da die Ketohexosen viel leichter und schneller Oxymethylfurfurol bilden als die Aldohexosen, so kann die Seliwanoff'sche Reaktion mit Resorzin<sup>1)</sup> und die Ihl-Pechmann'sche mit Diphenylamin<sup>2)</sup> auch zur Unterscheidung von Aldohexosen und Ketohexosen benutzt werden.

Für das  $\omega$ -Oxymethylfurfurol hat Blankisma die Konstitutionsformel



aufgestellt.

**Eine neue empfindliche Zuckerreaktion** gibt E. Pozzi-Escot<sup>3)</sup> an. Mischt man in einem Reagensglase 2 *ccm* der zu prüfenden Lösung mit 1 *ccm* 5-prozentiger Ammoniummolybdatlösung und unterschichtet das Gemisch mit 10—12 *ccm* Schwefelsäure, so entsteht im Verlauf von 20 Minuten an der Berührungsstelle der beiden Schichten ein blauer Ring, wenn mehr als 0,0005 *g* Saccharose zugegen sind. Ist noch weniger Zucker vorhanden, so erhitzt man den oberen Teil der Flüssigkeit bis zum Sieden, worauf der Ring innerhalb einer halben Stunde erscheint und noch deutlich sichtbar ist bei einer Zuckerlösung von 1 : 15 000.

**Über eine neue charakteristische Reaktion der Benzoësäure** berichtet G. Denigès<sup>4)</sup>. Gibt man in ein Probierrohr 5 *ccm* einer wässrigen Lösung von etwa 2 *g* Benzoësäure im Liter und dazu 1 Tropfen Eisenchloridlösung (20-fache Verdünnung des officinellen Präparats), so

1) Vergl. diese Zeitschrift **40**, 559 (1901).

2) Ebenda **48**, 200 (1909).

3) Bull. Assoc. Chim. Sucri. et Distill. **27**, 179; durch Zeitschrift f. Untersuchung d. Nahrungs- u. Genussmittel **21**, 682.

4) Bull. des trav. de la soc. de pharm. de Bordeaux **51**, 297.