

**Zur Prüfung der Chocolate auf Stärkemehl enthaltende Zusätze.** \*) Wittstein \*\*) erinnert neuerdings an eine von ihm und J. A. Buchner vor längerer Zeit gemachte Beobachtung, nach welcher der natürliche Stärkegehalt des Cacao sich in dem damit gekochten Wasser durch Jod nicht zu erkennen gibt, wenn die Flüssigkeit durch Papier klar filtrirt ist, sondern nur dann, wenn dieselbe durch Leinwand geseiht trübe erscheint. Bei einem Zusatz von Mehl zu Chocolate oder Cacao erhält man jedoch im filtrirten Decoct die Jodamylumreaction. \*\*\*)

**Zur Butterprüfung.** In neuerer Zeit wird auch in deutschen Zeitschriften häufig die mikroskopische Prüfung der Butter als sehr sicher †) empfohlen. Das Vorkommen kleiner Kryställchen soll lediglich den einmal geschmolzen gewesenen Fettarten eigenthümlich sein, während reine, nicht geschmolzene Kuhbutter nur aus kleinen runden, nicht krystallinischen Kügelchen besteht. Zur besseren Wahrnehmung der etwa vorhandenen Krystalle hat man zuerst in England ††) die Anwendung polarisirten Lichtes vorgeschlagen. In neuester Zeit hat E. Mylius †††) nochmals die Nachweisung von Kryställchen in Butter mittelst des polarisirten Lichtes als sichere Prüfung bezeichnet, um in nicht ausgelassener Butter das Vorhandensein fremder Fette zu constatiren. Ich verfehle nicht, dem entgegen, auf einige bezügliche Bemerkungen Hassall's §) aufmerksam zu machen, welche lauten: »obgleich in frischer Butter keine Krystalle gefunden werden, so erscheinen dieselben doch bei irgend längerer Aufbewahrung« und »Ausserdem begegnet man denselben häufig in grosser Anzahl im Rahm«.

**Nahrungs- und Genussmittel des Menschen.** In dieser Zeitschrift 18, 118 hat H. Fresenius auf den ersten Theil des von J. König geschriebenen Buches »Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genuss-

\*) Vergl. hierzu diese Zeitschr. 8, 514.

\*\*) Pharm. Zeitschr. f. Russland 17, 632.

\*\*\*) Vergl. hierzu diese Zeitschr. 2, 444.

†) Vergl. auch: Chevallier et Baudrimont „Dictionnaire des altérations et falsifications etc.“ p. 154 (cinquième édition).

††) Vergl.: Dr. Campbell Brown „Adulteration of Butter“.

†††) Corr.-Bl. des Vereins analyt. Chemiker v. 15. Nov. 1878; Ber. d. deutsch. chem. Gesellsch. z. Berlin 12, 270.

§) „Food, its adulterations and the methods for their detection“ by Arthur Hill Hassall M. D. London 1876, p. 430.