

Reagens zur Nachweisung von Traubenzucker. A. Soldaini*) empfiehlt als ein haltbares, sich auch beim längeren Kochen nicht veränderndes Reagens auf Traubenzucker, eine alkalische Lösung von Kaliumkupfercarbonat. Man bereitet die Lösung, indem man 15 Grm. gefälltes Kupfercarbonat allmählich in der Wärme in einer Lösung von 416 Grm. Kaliumbicarbonat in 1400 CC. Wasser auflöst. Diese Lösung wird durch Fruchtzucker und Milchzucker, nicht aber durch Rohrzucker, Dextrin und Stärkekleister reducirt, sofern selbstverständlich diese letztgenannten Stoffe keine Glycose enthalten. Ebenso sind Weinsäure, Harnsäure und normaler Urin ohne Wirkung, dagegen bewirken Gerbsäure und Ameisensäure in der Wärme eine Ausscheidung von Kupferoxydul.

Raffinose. D. Loiseau**) hat aus der Melasse des Rübenzuckers einen neuen Körper isolirt, welchem er den Namen Raffinose gegeben. Der Körper, welcher in grossen Krystallen erhalten werden kann, löst sich in Alkohol sehr wenig, dagegen in etwa 7 Theilen Wasser von 20°. Der Geschmack ist nur wenig süss, das Rotationsvermögen grösser als dasjenige des Zuckers. Bei 100° verliert die Raffinose 15,1 % Wasser, so dass der krystallisirten Substanz die Formel $C_6 H_{14} O_7$ oder $C_9 H_{16} O_8 + 2\frac{1}{2} H_2 O$ zukommt.

Ueber den Nachweis des Paralbumins. Huppert***) macht darauf aufmerksam, dass die beiden von Spiegelberg angegebenen Proben auf Paralbumin leicht zu Irrthümern führen können, denn eine jede eiweisshaltige Flüssigkeit liefert beim Verdünnen und Durchleiten von Kohlensäure einen Niederschlag von Globulin, der sich ebenso verhält wie Paralbumin, eine jede liefert mit Alkohol einen Niederschlag, der sich auch nach längerem Stehen unter Alkohol, wenigstens zum Theil wieder in Wasser löst. Wenn dieses Verhalten beweisend sein soll, muss sich der grösste Theil des Niederschlags in Wasser wieder auflösen. Als charakteristisch für Paralbumin ist nach Huppert 1. sein Verhalten beim Kochen unter Zusatz von Essigsäure anzusehen. Bei einer Lösung von Serumalbumin gelingt es leicht, den Essigsäurezusatz so zu treffen, dass beim Aufkochen sich alles Albumin in groben Flocken ausscheidet und die Flüssigkeit klar wird; beim Paralbumin gelingt dies nicht, man mag den Säurezusatz wählen wie man will,

*) Ber. d. deutsch. chem. Ges. z. Berlin 9, 1126.

**) Ber. d. deutsch. chem. Ges. z. Berlin 9, 732.

***) Centralbl. f. d. med. Wissenschaft. 1876, p. 765.