

behandelt man das Gemenge der Phlorogluzide wiederholt mit warmem Alkohol, bis alles Methylfurfurophlorogluzid in Lösung gegangen ist. Das zurückbleibende Furfurophlorogluzid wird getrocknet, zur Wägung gebracht und sein Gewicht von dem zuerst erhaltenen Gemenge abgezogen. Aus der Differenz berechnet man die ursprünglich vorhandene Fukose und aus dem Furfurophlorogluzid die Arabinose.

IV. Spezielle analytische Methoden.

1. Auf Lebensmittel, Gesundheitspflege, Handel, Industrie und Landwirtschaft bezügliche.

Von

L. Grünhut.

Schweizerisches Lebensmittelbuch. Von der zweiten Auflage des schweizerischen Lebensmittelbuches sind der vierte und fünfte Abschnitt ¹⁾, und damit der Schluss des Werkes erschienen. Die beiden Hefte enthalten die Kapitel Eier und Eierkonserven, Fruchtsäfte, Fruchtsirupe, Konfituren und Gelees, künstliche kohlen saure Wasser und Limonaden, Honig, Presshefe, Gebrauchsgegenstände und Petroleum, Zucker, Konditoreiwaren, Konserven, Kochsalz, Trieb salze, Luft, Trinkwasser, Eis und flüssige Kohlensäure. Fast in allen Fällen kann man sich mit den zur Benutzung empfohlenen Methoden einverstanden erklären; nur mit Beziehung auf die Prüfung der Fruchtsirupe u. s. w. auf Stärkesirup vermis se ich das Verfahren von Juckenack ²⁾, und für die Honiganalyse erscheint mir der auf der Frankfurter Versammlung der Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker vereinbarte Analysengang zweckmäßiger. Derartige geringe Einwände ändern natürlich nichts an dem günstigen Urteil über diese Hefte, die — wie die vorhergehenden — warm empfohlen werden.

Behufs Beurteilung der Milch hat man öfter empfohlen, auf die Berechnung des spezifischen Gewichtes in der Milchtrocken substanz nach der Formel

$$m = \frac{ts}{ts - (100s - 100)}$$

¹⁾ Bern 1907 bezw. 1908. Neukomm und Zimmermann. 43, bezw. 67 Seiten.

²⁾ Vergl. diese Zeitschrift 45, 365.