Dextrose	Spec. Gew.	Dextrose	Spec. Gew.
<i>g</i>		<i>g</i>	
51	1,1900	56	1,2075
52	1,1935	57	1,2110
53	1,1968	58	1,2148
54	1,2005	59	1,2183
55	1,2040	60	1,2218

Das specifische Drehungsvermögen bestimmte Salomon speciell für etwa 10 % Dextrose enthaltende Lösungen bei einer Temperatur von 17,5° und erhielt als Mittelwerth seiner Bestimmungen

$$[\alpha]_j = 58,68^{\circ}$$

$$[\alpha]_D = 52,7^{\circ}.$$

Brown und Heron fanden $[\alpha]_j = 58,65^{\circ}$;

Tollens $[\alpha]_j = 59,1^{\circ}$;

Soxhlet $[\alpha]_D = 52,84^{\circ}$.

Die sämmtlichen Versuche Salomons sind mit ganz reiner Dextrose ausgeführt und zwar sowohl mit solcher, die aus Rohrzucker, als auch mit solcher, die aus Stärke hergestellt war, die Resultate sind in beiden Fällen übereinstimmend.

IV. Specielle analytische Methoden.

Von

F. Hofmeister und W. Lenz.

1. Auf Lebensmittel, Gesundheitspflege, Handel, Industrie, Agricultur und Pharmacie bezügliche.

Von

W. Lenz.

Ein neues Verfälschungsmittel des gemahleneu Pfeffers sind nach Ch. Girard*) gepulverte Olivenkerne (grignons d'olive pulvérisés). Dieselben sind selbst mit Hülfe des Mikroskopes sehr schwer nachzuweisen; streut man jedoch nach Dupré den zu prüfenden Pfeffer auf ein Gemisch aus gleichen Theilen concentrirten Glycerins und Wasser, so sinken Olivenkerne unter, während der Pfeffer auf der Oberfläche schwimmt.

*) Le moniteur des produits chimiques 13, 34.