Unterscheidung der Cochenille-Teige und Extracte von den Cochenille-Lacken. Für technische Zwecke ist es oft von Belang, ein einfaches, sicheres und rasch ausführbares Mittel zu besitzen, um Cochenille-Teige und Extracte von den Cochenille-Lacken zu unterscheiden. Nach J. J. Pohl (Dingler's polyt. Journ. Bd. 166. S. 229) soll folgendes Verfahren diesem Zwecke vollkommen entsprechen.

Man bringt eine kleine Menge des fraglichen Produktes mit etwa der 20fachen Menge reinen Wassers zusammen, schüttelt gut untereinander und filtrirt dann durch weisses Papier. Ist das Filtrat farblos, so hat man sicherlich bloss einen Cochenille-Lack geprüft; zeigte sich hingegen das Filtrat mehr oder minder roth gefärbt, so können sowohl Cochenille-Extract als Teig und auch Lack vorliegen. In diesem Falle wird eine kleine Menge des Filtrates in einer Eprouvette bis zum Kochen erhitzt und darauf neuerdings filtrirt. Ursprünglich gelöst gewesene oder fein in der Flüssigkeit vertheilte Lacke werden dadurch unlöslich oder deren Theilchen ballen sich besser zusammen, so dass das zweite Filtrat vollkommen farblos erscheint und hierdurch den Beweis für das Vorhandensein eines Lackes abgibt, während Cochenille-Teige sowie Extracte selbst nach dem Kochen und darauf erfolgter Filtration immer noch gefärbte Flüssigkeiten geben und daran mit Leichtigkeit erkannt werden.

2. Auf Physiologie und Pathologie bezügliche analytische Methoden.

Von

C. Neubauer.

Zur Milchprüfung. Wittstein (Vierteljahresschrift f. prakt. Pharm. Bd. 12, pag. 31 u. 177) veröffentlicht eine grosse Reihe von Versuchen, die die Auffindung eines leichten, sicheren und schnellen Verfahrens, die thierische Milch auf ihren Handelswerth zu prüfen, zum Zweck hatten. Wittstein prüfte zuerst, ob sich aus den absoluten Gewichten gleicher Volumina (selbstverständlich bei gleicher Temperatur gemessener) Milch ein brauchbarer Schluss auf die Qualität, d. i. den Rahmgehalt derselben ziehen lasse. Das Resultat war ein negatives, da, wie die Versuche unzweifelhaft zeigten, schlechte und gute Milch sehr wohl ein und dasselbe spec. Gewicht haben können. — Wittstein kam nun auf den Gedanken, ob es nicht ein Mittel gäbe, welches die Eigenschaft besässe, den Rahm, welchen die Milch mindestens erst binnen mehrstündigem Stehen vollständig abscheidet, viel rascher — womöglich binnen