

Schwefelsäure aus Aepfelsaftpektin entstehenden Lösung und Isolirung eines bei 170° C. schmelzenden Osazons die Entstehung von Xylose bei der Hydrolyse des Aepfelpektins nach und schliesst daraus auf das Vorkommen von Xylan in diesem Pektin.

Will

Physiologische Chemie.

Ueber die butylalkoholische Gährung und das Butylalkoholferment, von M. W. Beyerinck (*Rec. trav. chim.* 12, 141—154). Verf. hat einen neuen Mikroorganismus, *Granulobacter butylicum* benannt, aufgefunden, welcher sich mit dem von Fitz beschriebenen *Granulobacter saccharo butyricum* auf der Oberfläche der Getreidekörner vorfindet und so in das Mehl gelangt. Jedoch giebt es auch einige Getreidearten, wie *Hordeum distichon nudum*, welche nur das erste Ferment enthalten. Dasselbe bildet bei der Gährung ausser Butylalkohol noch Kohlensäure und Wasserstoff, aber keine flüchtigen organischen Säuren. Die Ausbeute schwankt zwischen 1—2 pCt. von dem Gewichte des Getreides, welches zur Bereitung der Würze gedient hat.

Freund.

Analytische Chemie.

Prüfung der Zuverlässigkeit der gebräuchlichsten Verfahrensweisen zur Bestimmung des im Eisen enthaltenen Kohlenstoffs, von A. Ledebur (*Verhdlg. des Vereins zur Befördrng. des Gewerbjl.* 1893, 280—318). Es wurden folgende gebräuchlichen Verfahren zur Bestimmung des Gesamtkohlenstoffs im Eisen mit einander auf ihre Zuverlässigkeit hin verglichen: 1. Verbrennung des Eisens im Sauerstoffstrom. 2. Auflösen des Eisens in Chromschwefelsäure ohne Verbrennung der entweichenden Kohlenwasserstoffe. 3. Auflösen des Eisens in Chromschwefelsäure mit Verbrennung der entweichenden Kohlenwasserstoffe. 4. Zerlegung des Eisens mit Kupfersulfat ohne Verbrennung der Kohlenwasserstoffe. 5. Zerlegung des Eisens mit Kupfersulfat mit Verbrennung der Koh-