

Studien über die Jodstärke-Reaction, von C. Meineke (*Chem.-Ztg.* 18, 157—160). Durch Sublimation sorgfältig gereinigtes Jod gab, in angesäuertem Wasser gelöst, dem Verf. die Jodstärkereaction, und als er aus einer Lösung von Jod in Jodkalium alles freie Jod durch Stärkelösung fällte, blieb sämtliches Jodkalium in Lösung. Diese Versuche würden gegen die Mylius'sche Auffassung (*diese Berichte* 21, 688 und Ref. 733) sprechen, dass zur Entstehung der blauen Jodstärke Jodwasserstoff bezw. ein Jodid nöthig sei, und einen wesentlichen Bestandtheil ihres Moleküls bilde. Es werden aber keine Gründe dafür angeführt, dass der erste der vorgenannten Versuche — und auch der zweite bei etwas anderer Ausführung — Mylius gerade das entgegengesetzte Ergebniss geliefert haben, wie dem Verf. Dem Referenten scheint die Möglichkeit nicht ganz ausgeschlossen, dass bei dem ersten Versuch des Verf. dem Jod doch noch etwas Jodwasserstoff anhaftete, und beim zweiten kann die Dissociation der Jodstärke das Ergebniss beeinflusst haben. Weiterhin wurde der Einfluss verschiedener Salze auf die Empfindlichkeit der Jodstärkereaction untersucht, und es zeigte sich, dass sie durch die meisten Salze — nur Kalium- und Natriumbiborat machen eine Ausnahme — gesteigert wird; hierin erwiesen sich Jodnatrium und ganz besonders Jodkalium als allen übrigen Salzen weit überlegen. (Vergl. auch *diese Berichte* 21, Ref. 298 und 479; 25, Ref. 110, 501, 724.)

Foerster.

Physiologische Chemie.

Die Aufnahme von Calciumchlorid in den Pflanzenkörper, von E. Jensch (*Zeitschr. f. angew. Chem.* 1894, 111—113). Himbeersträucher und Waldbeeren, welche auf einem zufällig mit Chlorcalciumlauge durchtränkten Boden wuchsen, zeigten auffallend grosse und leuchtend gefärbte, aber schnell vergängliche Früchte, welche nachhaltig nach Chlorcalcium schmeckten. Desgleichen erwiesen sich die Blätter und besonders die Stammtheile der genannten Pflanzen als stark chlorcalciumhaltig.

Foerster.

Analyse eines verdorbenen Käses; Gewinnung eines neuen Ptomaïns, von Charles Lepierre (*Compt. rend.* 118, 476—478). Das neue, in der Kupferacetatfällung enthaltene Ptomaïn, $C_{16}H_{24}N_2O_4$, ist geruchlos, bitter, schwach sauer, in Alkohol und wenig in Wasser löslich, krystallisirt in Nadeln, bildet krystallisirtes Gold- und Platinsalz, zeigt $[\alpha]_D = +11.3^\circ$, ruft bei Meerschweinchen Diarrhöe hervor, wirkt aber in Gaben von 5 cg subcutan nicht merklich giftig.

Gabriel.