

Osazons — mit sehr grosser Wahrscheinlichkeit dafür, dass es in der That mit der Isomaltose identisch sei.

Mit der Mittheilung meiner Beobachtungen wollte ich aber, nachdem durch Külz, Vogel und Röhmann die Aufmerksamkeit auf die Isomaltose gelenkt worden ist, um so weniger zögern, als mich äussere Umstände für die nächste Zeit an der Fortsetzung dieser Untersuchungen hindern.

Berichtigung

von

E. Schulze.

(Der Redaction zugegangen am 2. November 1894.)

In meiner Mittheilung «über die Bestimmung des Lecithin-gehaltes der Pflanzensamen»¹⁾ habe ich in der Anmerkung 4 auf S. 227 gesagt, dass alle fettreichen Samen bei der Lecithinbestimmung in der gleichen Weise behandelt worden seien, wie der Capsicum-Samen. Dieser Satz, durch welchen ich nur der Thatsache Ausdruck geben wollte, dass alle jene Samen erst fein zerrieben wurden, nachdem sie zuvor mittelst Aethers vom grössten Theil des Fetts befreit worden waren, ist in der ihm gegebenen Fassung insofern nicht völlig correct, als die Behandlung der Samen nicht in allen übrigen Punkten genau die gleiche war. Ich bitte daher statt «in der gleichen Weise» an jener Stelle «in ähnlicher Weise» lesen zu wollen.

Auch sei hier zur Ergänzung des, in Anmerkung 2 auf S. 229 Gesagten noch bemerkt, dass wir bei den früher ausgeführten Lecithinbestimmungen das Untersuchungsmaterial vor der Extraction mit Aether getrocknet, aber in der Regel nicht vollständig von der hygroskopischen Feuchtigkeit befreit haben²⁾.

¹⁾ Diese Zeitschrift, Bd. 20, S. 225.

²⁾ Vgl. diese Zeitschrift, Bd. 13, S. 383.