Versuch No.	Angewendete Menge Fleisch	Zugesetzt		Reaktion
		käufliches Formalin	entsprechend Formaldehyd	
I	50 g	10 %	4,0 %	Sehr gut wahrnehmbar
	" "	8 "	3,2 "	
	" "	6 "	2,4 "	
	" "	4 "	1,6 "	
	" "	2 "	0,8 "	
II	50 g	1,0 %	0,40 %	desgl.
	" "	0,8 "	0,32 "	
	" "	0,6 "	0,24 "	
	" "	0,4 "	0,16 "	
	" "	0,2 "	0,08 "	
III	50 g	0,10 %	0,040 %	desgl. wird schwächer kaum sichtbar
	" "	0,08 "	0,032 "	
	" "	0,06 "	0,024 "	
	" "	0,04 "	0,016 "	
	" "	0,02 "	0,008 "	

Nachweis von eiweißartigen Körpern mittels Formaldehyds.

Von

L. v. Liebermann.

Der Umstand, daß der Nachweis von Formaldehyd mit etwas Eisenoxyd enthaltender konzentrierter Schwefelsäure nur bei Gegenwart eines eiweißartigen Körpers gelingt¹⁾, hat den Gedanken nahegelegt, die Reaktion mit Formaldehyd zum Nachweis von Eiweißkörpern zu verwenden. In der Tat erweist sie sich als recht empfindlich, wenn man ungefärbte Lösungen zur Verfügung hat.

Man versetzt etwa 5 ccm der zu prüfenden Lösung mit je einem Tropfen käuflicher Formalinlösung (etwa 40 % Formaldehyd enthaltend) und einer sehr verdünnten, licht strohgelben Ferrichloridlösung und unterschichtet mit etwa 5 ccm konzentrierter Schwefelsäure. Es entsteht ein violettblauer Ring, oder bei sehr wenig Eiweiß nach dem Durchschütteln eine rötlich-violette Flüssigkeit.

1 mg Eiereiweiß oder Albumose (Witte-Pepton), aschefrei berechnet, in 10 ccm destilliertem Wasser gibt die Reaktion noch sehr gut, aber sie ist auch noch zu erkennen, wenn nur 0,2 mg Eiweiß vorhanden sind, also in einer Verdünnung von 1 : 50000.

Diese Reaktion gehört also in die Gruppe der übrigen Aldehydreaktionen auf Eiweiß, zu denen auch die von Reichl mit Benzaldehyd zu zählen ist.

¹⁾ Vergl. die vorstehende Mitteilung von Fr. v. Fillingner.