und Thamm bereits hingewiesen haben. Wie jedoch letzterer¹⁾ in seiner zweiten Abhandlung über diesen Gegenstand schon festgestellt hat, sind einerseits die analytischen Daten einer und derselben Gewürzart (vergl. Pfeffer) oft großen Schwankungen unterworfen, andererseits die Schwankungen bei den Aschen verschiedener Gewürze (vergl. Piment und Nelken) nur sehr gering. Einer eingehenden Untersuchung der Gewürzaschen ist daher unseres Erachtens für die Beurteilung keine allzu große Bedeutung beizumessen, wenngleich zugegeben werden muß, daß durch Ermittlung dieser analytischen Daten, besonders unter Zugrundelegung der relativen Werte, die Sicherheit in der Beurteilung fraglicher Proben gewinnen kann.

Wir beabsichtigen nicht, die Untersuchungen nach dieser Richtung weiter fortzusetzen; immerhin hielten wir aber das Ergebnis unserer Untersuchungen für mitteilenswert.

¹⁾ Diese Zeitschrift 1906, 12, 168.

Über den Fettgehalt von Eselinmilch.

Von

Dr. Wagner-Bad Salzbrunn.

In dem bekannten Werke „Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel“ von J. König (4. Aufl. 1, 277) findet sich eine Tabelle über die Zusammensetzung von Eselinmilch verschiedener Jahrgänge und verschiedener Herkunft. Die Analysen No. 1 und No. 2 geben den Fettgehalt der betreffenden Probe mit 0,11% bzw. 0,13% an. Diese Zahlen sind aber eingeklammert, offenbar, weil man sie für unrichtig hielt, und bei der Ermittlung der Durchschnittszahl des Fettgehaltes aller dort angeführten Analysen nicht berücksichtigt. Die Zeit der Untersuchung der beiden fraglichen Proben liegt übrigens mehrere Jahrzehnte zurück. Außer in den beiden angeführten Fällen ist der Fettgehalt nur noch dreimal auf weniger als 1% angegeben, nämlich No. 14 mit 0,96%, No. 22 mit 0,45% und No. 24 mit 0,36%. Anhangsweise ist an der genannten Stelle ferner noch eine von Schloßmann zusammengestellte Übersicht beigelegt, in welcher der Fettgehalt bei 33 Milchproben an 33 aufeinander folgenden Tagen zwischen 0,15% und 0,6% schwankt.

Ich bin nun in der Lage, über eine große Anzahl von Fettbestimmungen in Eselinmilch berichten zu können und kann bestätigen, daß der in oben erwähnter Tabelle unter No. 1 und 2 angegebene niedrige Fettgehalt nichts Seltenes ist und daß sogar noch geringere Fettmengen vorkommen. Die Eselherde, welche im hiesigen Bade zur Gewinnung der Eselinmilch für Kurzwecke gehalten wird, besitzt eine Stärke von 30 Köpfen, davon sind 9—10 melkende Eselinnen. Die Tiere haben im Sommer — nur während dieser Zeit werden sie gemolken — Weidegang und erhalten noch im Stalle Grünfutter und daneben noch etwas Hafer.

Die folgenden Fettbestimmungen sind nach dem Gerber'schen Verfahren ausgeführt und teilweise nach dem Verfahren von Gottlieb-Röse kontrolliert worden.

Jahr	Monat	Anzahl der Analysen	Höchstgehalt	Niedrigstgehalt	Mittel
1902	Juli	14	0,5 ‰	0,1 ‰	0,24 ‰
	August	24	0,3 „	0,1 „	0,22 „
	September	19	0,4 „	0,1 „	0,22 „
1903	Mai	21	0,7 ‰	0	0,20 ‰
	Juni	27	0,2 „	0,1 ‰	0,12 „
	Juli	27	0,3 „	0,1 „	0,12 „
	August	29	0,2 „	0,1 „	0,10 „
1904	Mai	8	0,1 ‰	0	0,09 ‰
	Juni	26	0,1 „	0	0,09 „
	Juli	24	0,1 „	0,1 ‰	0,10 „
	August	27	0,1 „	0,1 „	0,10 „
	September	7	0,1 „	0,1 „	0,10 „
1905	Mai	7	0,3 ‰	0,1 ‰	0,13 ‰
	Juni	18	0,3 „	0,1 „	0,12 „
	Juli	17	0,1 „	0,1 „	0,10 „
	August	18	0,1 „	0	0,09 „
	September	1	—	—	0,10 „
1906	Mai	2	0,1 ‰	0,1 ‰	0,10 ‰
	Juni	17	0,1 „	0,1 „	0,10 „
	Juli	24	0,2 „	0,1 „	0,11 „
	August	23	0,2 „	0,1 „	0,105 „
	September	12	0,1 „	0,1 „	0,10 „
1902—1906		392	0,7 ‰	0	0,125 ‰

Oktober 1906.

Chrysalidenöl.

Von

Dr. J. Lewkowitsch-London.

Das Chrysalidenöl wird durch Ausziehen der Seidenspinnerpuppen mittels Lösungsmittel gewonnen.

Ein Muster von Seidenspinnerpuppen, die in meinem Laboratorium mittels Äthers extrahiert wurden, lieferte 27,32 ‰ eines klaren dunkelgelben Öles, aus welchem sich beim Stehen in reichlicher Menge krystallinische Warzen abschieden.

Das Öl gab bei der Untersuchung die folgenden Zahlen:

Verseifungszahl	194,0
Jodzahl	117,8
Unverseifbares	4,86 ‰
Säurezahl	62,8