Karl Dieterich: Trocken es Hühnereiweiß. (Helfenberger Annalen 1904, 17, 36.) — Die Untersuchung von 11 Proben trocken es Hühnereiweiß es ergab, daß der Wassergehalt von 9,91—16,2, der Aschengehalt von 3,41—5,6 und der wasserunlösliche Rückstand von 2,92—6 % schwankte. Die Mehrzahl der Sorten war für die Herstellung von Eisenalbuminatlösungen unbrauchbar und es unterliegt keinem Zweifel, daß die abnorme Hitze des Sommers 1904 auf die Beschaffenheit des Eiweißes von Einfluß gewesen ist. *C. Mai.*

H. Kreis: Eier-Crème-Puder. (Bericht des kantonalen Laboratoriums Basel-Stadt 1904, 17.) — Ein so bezeichnetes Präparat bestand aus einem Gemisch von Maisdextrin und Gelatine, das mit Vanillin parfümiert und mit Dimethylanilinazobenzol gefärbt war. *C. Mai.*

A. Beythien: Genuine-Eigelb-Safran. (Bericht des chemischen Untersuchungsamtes Dresden 1904, 20.) — Eine zum Gelbfärben von Backwerk, d. h. also zur Eiersparnis bestimmte Flüssigkeit, sogenannte Zwiebackessenz, war eine Lösung von 11 g Kochsalz und 5 g Tropäolin in $\frac{1}{4}$ l Wasser; Preis 3,5—6 M, Wert 5—10 Pfg. *C. Mai.*

Kaffee, Kakao, Thee.

F. Filsinger: Zur Beurteilung des unter Anwendung von Alkalikarbonaten aufgeschlossenen Kakaopulvers. (Zeitschr. öffentl. Chem. 1905, 11, 8—10.) — Nach den Ausführungsbestimmungen zum Gesetz vom 22. April 1892, betreffend die Vergütung des Kakaozoll es bei der Ausfuhr von Kakaowaren, § 1 Absatz a und dem nachträglichen Beschluß des Bundesrates vom 3. Nov. 1898, ist die Vergütung des Zoll es an die Beschränkung gebunden, daß das Kakaopulver nicht mehr als 3 % zugesetzte Alkalien enthalte, woraus seitens der Fabrikanten die Anschauung abgeleitet wurde, daß ein Zusatz von 3 % kohlensauren Alkalien gestattet sei. Die „Vereinbarungen“ dagegen lassen nur eine Zunahme von 2 % der Asche des entölte n, 1,5 % des üblichen 25 % Fett enthaltenden Pulvers zu. Da nun tatsächlich die allermeisten und besten deutschen Handelssorten, sofern sie nach dem Aufschließungsverfahren hergestellt sind, mehr Karbonat enthalten, so schließt Verf. daraus, daß die Industrie mit der von den „Vereinbarungen“ festgelegten Menge nicht auskommt und befürwortet bis auf weiteres für Exportware 3 %, auf Kakao mit 25 % Fett bezogen, zuzulassen. Die Bestimmung der Alkalität ist nur in der filtrierten wässrigen Lösung der Asche auszuführen, durch Titration der Gesamtasche werden zu hohe Werte erhalten. *J. Mayrhofer.*

M. Rakusin: Über das spezifische Gewicht der Kakaobutter. (Chem.-Ztg. 1905, 29, 139.) — Das spezifische Gewicht der Kakaobutter wurde nach den Versuchen des Verf.'s, bei denen als Senkflüssigkeit verdünnter Alkohol von 70 % angewendet wurde, zu 0,9702 bei 20° C gefunden. Diese Zahl stimmt mit der von Dieterich angegebenen (0,976 bei 15°) besser überein als mit der Hager'schen Zahl (0,945—0,946 bei 15°). Die Richtigkeit des vom Verf. ermittelten spezifischen Gewichtes wird durch die Tatsache bestätigt, daß die Kakaobutter in Rizinusöl, dessen spezifisches Gewicht pyknometrisch zu 0,9604 bei 20° gefunden wurde, untersinkt. *J. Mayrhofer.*

Karl Dieterich: Kakaofett. (Helfenberger Annalen 1904, 17, 74.) — Bei 12 Proben Kakaofett lagen die Schmelzpunkte bei 29—35°, die Säurezahlen bei 11,2—25,36 und die Jodzahlen bei 34,04—36,27. *C. Mai.*

H. Kreis: Chocleau. (Bericht des kantonalen Laboratoriums Basel-Stadt, 1904, 19.) — Ein so bezeichnetes pastenförmiges Schokoladenpräparat enthielt neben Kakaomasse 34,5 % Wasser und 43,6 % Zucker. *C. Mai.*

A. Nestler: Untersuchungen über das Thein der Theepflanze. (Jahresber. der Vereinigung Vertr. angew. Botanik 1903, **1**, 54.) — Verf. sucht zunächst die Widersprüche aufzuklären, die in bezug auf den Theingehalt der ruhenden Samen bestehen. Der Nachweis des Theins in der Zelle ist leider nicht durchführbar, dagegen gelang es nachzuweisen, daß das Thein im Laubblatt nur in den Epidermiszellen und nicht im Mesophyll abgelagert ist. Zum Nachweis des Theins bedient sich Verf. der einfachen Sublimationsmethode, die rasch und sicher zum Ziel führt und außerdem den Vorteil bietet mit kleinen Fragmenten, z. B. 1 mg Theeblatt arbeiten zu können. Es kann daher jede Gewebsschicht der Theepflanze, die für sich mechanisch losgelöst werden kann, in dieser Beziehung untersucht werden. Wenn auch eine quantitative Bestimmung auf diesem Wege nicht möglich ist, so erlaubt das Verfahren für den Geübten immerhin eine annähernde Schätzung. Verf. hat nach diesem Verfahren die Theepflanze von der Wurzel bis zur Spitze untersucht und stellt die Ergebnisse seiner Untersuchung in folgenden Sätzen zusammen: 1. Die Theepflanze enthält nicht in der Wurzel, dagegen in allen oberirdischen Organen Thein. 2. Die ruhenden Theesamen — untersucht wurden die Samen von *T. viridis* L. und *T. Bohea* L. — enthalten sowohl in der Samenschale als auch in den Kotyledonen Thein. 3. Das Thein der Samen ist durch Chloroform, Äther oder Alkohol leicht extrahierbar und dann schon in kleinen Fragmenten der Samen durch Sublimation leicht nachweisbar. 4. Das Thein in allen Teilen des Theesamens unterscheidet sich in Beziehung auf den Nachweis durch Sublimation wesentlich vom Theeblatt, dem Mateblatt, der Kaffeebohne, kurz von allen Thein (Kaffein) enthaltenden Pflanzenteilen dadurch, daß beim Theesamen eine direkte Sublimation kein Thein gibt, erst nach erfolgter Extrahierung ist dieser Nachweis möglich. 5. Das Thein kommt in alten und jungen Theestengeln vor und zwar nur in der Rinde, nicht im Holze. 6. In den Trichomen und dem Mesophyll des Theelaubblattes ist kein Thein enthalten; ob auch in den normalen Epidermiszellen, bleibt unbestimmt. Die Ansicht, daß das Thein des Laubblattes nur in den Epidermiszellen lokalisiert sei, ist nicht richtig. 7. Alle Teile der Theeblüte enthalten Thein.
J. Mayrhofer.

Gewürze.

C. Hartwich und A. Vuillemin: Beiträge zur Kenntnis der Senfsamen (Apoth.-Ztg. 1905, **20**, 162—164, 175—178, 188—189 u. 199—202.) — Verf. haben eine eingehende Untersuchung einer größeren Anzahl Senfsorten durchgeführt über welche dieselben nunmehr berichten. Der mit Abbildungen ausgestattete Aufsatz zerfällt in folgende Abschnitte: 1. Überblick über den Bau der in Betracht kommenden Samen und ihrer Samenschale. 2. Beschreibung der Samen der einzelnen Arten. 3. Beschreibung der untersuchten 36 Handelssorten. 4. Verunreinigungen und Verfälschungen. (Verzeichnis von 104 Unkrautsamen und Unkrautfrüchten, die Verff. im Senf vorfanden.) 5. Das Vorkommen und der Nachweis des Fermentes und der Glykoside. 6. Bestimmung und Nachweis des fetten und ätherischen Öles. 7. Bestimmungstabelle für die einzelnen Spezies. 8. Erklärung der Tafeln. Der ausführlichen Arbeit entnehmen wir folgendes: Der Nachweis des Myrosins in den Samen geschieht am besten und sichersten mit frisch vorbereitetem Millon's Reagens. Erwärmt man einen filtrierten wässerigen Auszug aus Samen von *Brassica nigra* und einen solchen aus *Sinapis alba* mit einigen Tropfen Millon's Reagens auf dem Wasserbade, so färbt sich beim ersten Auszug nur der Niederschlag rotbraun; beim Auszug aus weißem Senf färbt sich nicht nur der Niederschlag, sondern auch die überstehende Flüssigkeit intensiv rot. Versuche mit selbst dargestelltem Ferment, einerseits aus *Brassica nigra*, andererseits aus *Sinapis alba*, zeigten das gleiche Verhalten: Es ergibt sich daraus, daß die beiden Fermente aus dem schwarzen und weißen Senf nicht