Kürzere Mittheilungen aus der Praxis.

Zur Bestimmung des Glykogens.

Von
Alfons Bujard.

In dieser Zeitschrift ist vor Kurzem¹⁾ über ein neues Verfahren der quantitativen Bestimmung des Glykogens von Georg Lebbin berichtet worden welches in der Hauptsache darauf beruht, dass Glykogen durch alkalischen Alkohol gefällt wird, die Eiweissstoffe dabei aber gelöst bleiben. Da im Referat sowohl wie in der Originalarbeit²⁾ die Neuheit des Verfahrens so ganz besonders betont wird, so weise ich darauf hin, dass das Mayrhofer'sche Stärkebestimmungsverfahren auf demselben Princip beruht und dass ich bereits im Jahre 1897 diese Methode zur Bestimmung des Glykogens empfohlen habe³⁾, unter Mittheilung einer Anzahl von Glykogenbestimmungen in verschiedenen Fleischsorten.

Man löst das Fleisch oder die Wurstmasse in 8%iger alkoholischer Kalilauge, verdünnt mit 50%igem Alkohol, filtrirt, wäscht mit letzterem auch aus und löst den Filtrerrückstand (Rohglykogen einschl. geringer Mengen unlöslicher Bestandtheile) in wässriger 8%iger Kalilauge, filtrirt, säuert mit Essigsäure schwach an und fällt mit Alkohol. Eine weitere Reinigung des Niederschlages ist nicht erforderlich.

Wie man sieht, beruht dieses schon im Jahre 1897 benutzte Verfahren ebenfalls auf der Unlöslichkeit des Glykogens in alkoholischer Kalilauge und der Löslichkeit der Eiweissstoffe in dieser.

Der Lebbin'schen Abänderung ist das angegebene Verfahren, weil es noch einfacher ist, vorzuziehen.

Städtisches chemisches Laboratorium Stuttgart im Juli 1901.

Ueber Kalf room.

Von
F. W. J. Boekhout in Hoorn (Holland).

A. Bömer veröffentlichte kürzlich in dieser Zeitschrift⁴⁾ eine Analyse des in Holland hergestellten Kalf room (Kälberrahm), auf Grund deren er schliesst, dass Kalf room wahrscheinlich aus Baumwollsaatöl, frisch gefälltem Kasein und Rohrzucker hergestellt werde, da er selbst eine ähnlich aussehende und sich

¹⁾ Diese Zeitschrift 1901, 4, 641.

²⁾ Zeitschr. öffentl. Chem. 1900, 6, 325.

³⁾ Forschungsberichte über Lebensmittel etc. 1897, 4, 47.

⁴⁾ Diese Zeitschrift 1901, 4, 366—368.

ähnlich dem Kalf room verhaltende Masse aus den genannten drei Stoffen herstellen konnte.

Meines Erachtens wird Kalf room in der Praxis nicht in dieser Weise gewonnen, denn die Fabrik, welche dasselbe herstellt, verarbeitet Erdnüsse auf Erdnussöl und es ist daher wahrscheinlich, dass dieselbe auch Erdnussöl bezw. Erdnüsse zur Herstellung des Kalf room verwendet. Es gelang mir auf folgende Weise Kalf room darzustellen:

Man reibt einen Theil ungebrannte geschälte Erdnüsse mit 4 Theilen Wasser zusammen, lässt absitzen und giesst die überstehende milchige Flüssigkeit ab. In dieser der Mandelmilch ähnlichen Flüssigkeit kann man unter Erwärmen bis auf 50° die nöthige Menge Zucker auflösen und mit dieser Lösung wird nun die gewünschte Menge Erdnussöl emulgirt.

Referate.

Gewürze.

A. Bertschinger: Künstliche Pfefferkörner. — Schweiz. Wochenschr. Chem. Pharm. 1901, **39**, 215—216.

Von Mailand aus wurde eine grössere Partie künstlicher Pfefferkörner, weisser sowohl wie schwarzer, in die italienische Schweiz eingeführt und hier beschlagnahmt. Die weissen Körner waren ganz glatt, rund bis oval, ungefähr gleich gross und ebenso schwer wie die echten weissen Pfefferkörner; die schwarzen Körner waren von regelmässig granulirter Oberfläche, rundlicher Form und ziemlich gleich gross wie ausgebildete schwarze Pfefferkörner, dabei aber etwa $\frac{1}{3}$ schwerer als letztere. Die Aschenmenge betrug bei den weissen Körnern 2,6 % mit 1 % in Salzsäure Unlöslichem, bei den schwarzen Körnern 4,6 % mit 2,4 % in Salzsäure Unlöslichem. In Wasser gebracht sanken die künstlichen Körner unter und zerfielen nach und nach zu Pulver. Beide Sorten liessen im Querschnitt deutlich einen Kern und eine Umhüllung erkennen. Der Kern bestand der Hauptsache nach aus durch ein wasserlösliches Bindemittel zusammengehaltener, aber unveränderter Stärke, nach Form und Grösse aus Weizenstärke; die Umhüllung ist gebildet aus in gleicher Weise zu fester Masse vereinigten Rückständen der Olivenölbereitung; diese Rückstände kommen in gemahlenem Zustande als „Sansa“ in den Handel und finden oft Verwendung als Fälschungsmittel von Pfefferpulver. Die schwarzen Körner sind ausserdem noch mit aufgeklebten Sandkörnchen bedeckt und dunkel überfärbt. Beide Sorten haben einen stark brennenden Geschmack, welcher wahrscheinlich von beigemischtem Paprika oder dergleichen herrührt.

H. Röttger.

B. Fischer und C. Grünhagen: Gefälschter weisser Pfeffer. — Jahresbericht des chemischen Untersuchungsamtes Breslau, 1899—1900, 35—36.

Der Pfeffer bestand zu etwa gleichen Theilen aus einer geringen Sorte weissen und einer noch geringeren Sorte schwarzen Pfeffers, von welch' letzterem jedes einzelne Korn mit einem Ueberzug von Thon versehen war. Dieser löste sich beim Reiben