

wandelt. Hierbei benutzt man ein Steingutgefäß mit 4 Oeffnungen, von denen 2 für die Luft und die 2 andern für die Electroden bestimmt sind.

Nach einem andren Patente desselben Erfinders wird das Ammoniak durch Einwirkung von Wasserstoff auf den Stickstoff der Luft mit Hülfe der Electricität bereitet. Wasserstoff durch Zerlegung eines Wasserdampfstromes in einer zur Rothgluth gebrachte Kohlen enthaltenden Retorte erhalten, wird mit einer Pumpe aus derselben ausgesogen und in einem Reservoir comprimirt, abgekühlt und gereinigt. Ein andres Reservoir enthält die aus dem Feuerraum der Retorte dahin beförderten Gase, welche hier von ihrer Kohlensäure durch Kalk befreit werden.

Der Wasserstoff aus dem ersten Reservoir und der Stickstoff in dem zweiten werden in einen Kasten übergeführt, in welchem ein schraubenförmiges Rad ihre innige Mischung bewirkt. Im inneren Theil des Kastens ist ein Glasrohr befestigt, welches die Drähte enthält, zwischen welchen der electrische Funken sich bildet. Das Glasrohr ist mit einem Hahne versehen, welcher es ermöglicht den Gasstrom zu reguliren. (*Bulletin commercial annexe de l'Union pharmaceutique*. 8. Année. No. 10. pag. 151.) C. Kr.

Ueber den Kleber schreiben Weyl und Bischoff, ob dieser eiweisshaltige Körper im Getreide wohl bereits fertig gebildet ist oder erst durch die Einwirkung von Wasser auf einen kleberbildenden Körper entsteht. Weyl isolirte aus dem Getreide eine Substanz, welche er Pflanzen-Myosin nannte und von welchem er glaubt, dass es der kleberbildende Körper sei, da keine andere eiweisshaltige Substanz in beachtenswerther Menge im Getreide vorhanden ist. Die Verf. behandelten zwei Portionen desselben Getreides, die eine mit Wasser, die andere mit einer 20procentigen Kochsalzlösung. Erstere gab Kleber, letztere nicht. Viel Salz verhindert die Kleberbildung. Im Allgemeinen beugt jede Grundursache, welche die Gährung verhindert, der Bildung von Kleber vor. Die Darstellung eines hypothetischen Fermentes ist den Verf. nicht gelungen. Wurde Getreide auf 60° (den Coagulationspunkt des Pflanzenmyosins) während 48—96 Stunden erhitzt, so lieferte es keinen Kleber mehr, selbst nicht nach Zusatz von etwas nicht erhitztem Getreide. Die kleberliefernde Substanz scheint zu coaguliren, da man der Abwesenheit des Fermentes die Thatsache der Nichtproduction von Kleber zuschreiben kann, weil das erhitzte Getreide, welchem man nicht erhitztes zugesetzt hatte, doch keinen Kleber gab. Es scheint demnach gewiss, dass das Myosin bei der Kleberbildung eine wichtige Rolle spielt und kamen deshalb die Verf. zu dem Glauben an die Einwirkung eines bei Gegenwart von Wasser wirksamen Fermentes. (*L'Union pharmaceutique*. Vol. XXI. pag. 327.) C. Kr