

Aktien-Gesellschaft für Anilin-Fabrikation in Brelin: Verfahren zur Herstellung haltbarer Salzsäure-Pepsinpräparate. D.R.P. 172863 vom 21. April 1905; Zusatz zum Patente 172862 vom 23. Juli 1904 (Patentbl. 1906, 27, 1711.) — Das Verfahren des Hauptpatentes wird dahin abgeändert, daß an Stelle von Betainchlorhydrat zur Herstellung haltbarer Salzsäure-Pepsinpräparate die Chlorhydrate solcher aliphatischer Aminosäuren verwendet werden, welche für den Organismus völlig indifferent sind. Solche Verbindungen sind z. B. Glykokoll, Alanin, Leucin etc. Wie das Verfahren des Hauptpatents beruht auch das vorliegende auf der Beobachtung, daß die Lösungen der Chlorhydrate oben genannter Aminosäuren in Gegenwart von Pepsin Eiweiß zu verdauen imstande sind.

A. Oelker.

Eier.

Armand Manasse: Über den Gehalt des Eidotters an Lecithin. (Biochem. Zeitschr. 1906, 1, 246—252.) — In der Literatur liegt über diesen Gegenstand auffallenderweise nur eine Angabe vor. Die „Vereinbarungen“ berechnen nämlich nach Untersuchungen von Parke (Medic. chem. Unters., Berlin, 1866) den Lecithingehalt des Eidotters aus dem gefundenen Phosphorgehalt auf etwa 10,7%. [Dem Verf. scheinen die neueren Arbeiten von A. Juckenack (Z. 1899, 2, 905), H. Lührig (Z. 1904, 7, 141 u. 8, 181), M. Wintgen (Z. 1904, 8, 529) etc. nicht bekannt geworden zu sein. — Ref.] In einer Reihe von Versuchen bestimmt Verf. nun den Lecithingehalt durch Extraktion mit Alkohol und mit Äther und rechnet die dabei in Lösung gegangenen Phosphorsäuremengen auf Lecithin um. Bei Anwendung von Alkohol als Extraktionsmittel findet Verf. stets etwa 2—3% Lecithin mehr als bei Anwendung von Äther. Ebenso konnte er aus den mit Äther erschöpften Dottern durch Extraktion mit Alkohol noch eine entsprechende Menge Lecithin ausziehen. Verf. vermutet, daß es sich bei dem mit Äther in Lösung gehenden Lecithin um das im Dotter frei vorhandene Lecithin handle, während das an Vitellin gebundene nur mit Alkohol in Lösung gehe. — Der Durchschnittswert aus allen Ergebnissen der alkoholischen Extraktion ist 9,41% (Schwankungen 8,856—9,916%) Lecithin im feuchten Dotter, wovon sich der in den „Vereinbarungen“ angegebene Wert von 10,7% nicht allzuweit entfernt.

J. Tillmans.

L. und J. Gadais: Über die Bestimmung von Chlornatrium im Eigelb. (Annal. chim. analyt. 1906, 11, 249.) — Zur Verminderung jeglichen Verlustes beim Veraschen verfährt man folgendermaßen: 1 g Eigelb wird in einer Schale von 7 cm Durchmesser mit 12 g Kaliumnitrat bedeckt, zwei Tropfen $\frac{1}{10}$ -Natronlauge zugefügt und nun sehr langsam erwärmt. Die organische Substanz verbrennt bei gelinder Hitze nach und nach; es hinterbleibt eine klare Schmelze, die nach dem Erkalten in Wasser gelöst wird.

G. Sonntag.

G. Ambühl: Ei-Präparate. (Jahresbericht des Kantonschemikers St. Gallen 1905, 19.) — Ein Eiersparpräparat Ovolin bildete Tabletten, bestehend aus Zucker, Kartoffelstärke, Maismehl und einer Orangefarbe; Eisubstanz war nicht vorhanden. — Eierpulver Ovodek war künstlich aufgefärbtes, konserviertes Eigelb; zum Ersatz eines mittelgroßen Eies waren 15 g anstatt der auf dem Prospekt angegeben 6 g erforderlich.

C. Mai.

M. Mansfeld: Omletin. (XVIII. Jahresbericht der Untersuchungsanstalt des allgem. österr. Apotheker-Vereines 1905/1906, 8.) — Ein so bezeichnetes sogenanntes Eiersparungsmittel war eine mit einem Teerfarbstoff gefärbte Mischung aus Natriumbikarbonat, Weinstein und Maisstärke.

C. Mai.

Karl Borchmann: Amtliche Kontrolle des Marktverkehrs mit Eiern. (Zeitschr. Fleisch- u. Milchhygiene 1906, 17, 3—11, 51—56, 97—100 und 132—138.)

Olof Hammarsten: Zur Chemie des Fischeies. (Skand. Arch. Physiol. 1905, 17, 113—132; Chem. Centrbl. 1905, II, 342—343.)

Patente.

Georges Emile Grenard in Paris: Verfahren zum Konservieren von Nahrungsmitteln, insbesondere von Eiern. D.R.P. 174266 vom 8. November 1904. (Patentbl. 1906, 27, 2057.) — Nahrungsmittel, insbesondere Eier, werden dadurch konserviert, daß man eine wässrige Lösung von Natriumsilikat und event. von Natriumphosphat und Zucker mit einer verdünnten Säure in geeigneten Mengen versetzt und dieses Gemisch sogleich über die zu konservierenden Nahrungsmittel gießt, wo es innerhalb weniger Minuten zu einer die Nahrungsmittel umschließenden Gallerte erstarrt. *A. Oelker.*

Butter, Speisefette und Öle.

Über die Zusammensetzung der niederländischen Butter, her-
stammend aus der Staatskontrolle unterstellten Molkereien. (Heraus-
gegeben von der Reichsmolkereiversuchsstation zu Leyden (Dr. van Sillevoldt) im
Auftrage der Generaldirektion für Landwirtschaft im Ministerium für Waterstaat, Handel
und Gewerbe. Januar und Februar 1907. (Im Haag, Gebr. J & H. van Langen-
huysen, 1907.) — Die Ergebnisse für die Monate Januar und Februar 1907 waren
folgende:

Januar 1907.

Provinz (Butter-Kontrollstation)	Zahl der unter- suchten Proben	Reichert-Meißl'sche Zahl										Die Butter- proben mit Reichert- Meißl'schen Zahlen unter 24 entstammen:
		20—22	22—23	23—24	24—25	25—26	26—27	27—28	28—29	29—30	30 u. höher	
Drenthe (Assen)	183	—	—	7	20	20	56	47	32	1	—	4 Molkereien
Süd-Holland (Leyden)	99	—	—	—	4	17	20	23	18	7	10	—
Groningen (Groningen)	81	—	—	—	—	2	8	14	25	23	9	—
Gelderland-Overijssel (Deventer)	217	—	—	4	8	26	56	43	51	27	2	4 Molkereien
Friesland (Leeuwarden)	228	—	—	—	—	8	51	85	60	22	2	—
Nord-Brabant (Eindhoven) . . .	402	—	—	—	—	—	—	6	58	164	174	—
Limburg (Maastricht)	668	—	—	—	—	7	33	77	121	175	255	—
Seeland (Middelburg)	22	—	—	—	—	1	3	—	—	2	16	—
Zusammen	1900	—	—	11	32	81	227	295	365	421	468	8 Molkereien

Februar 1907.

Drenthe (Assen)	142	—	—	—	1	6	18	45	50	18	4	—
Süd-Holland (Leyden)	92	—	—	—	1	12	14	28	16	11	10	—
Groningen (Groningen)	76	—	—	—	—	1	6	14	22	15	18	—
Gelderland-Overijssel (Deventer)	226	—	—	—	1	7	39	57	63	46	13	—
Friesland (Leeuwarden)	218	—	—	—	—	5	27	82	68	31	5	—
Nord-Brabant (Eindhoven)	326	—	—	—	—	—	—	1	24	96	205	—
Limburg (Maastricht)	686	—	—	—	—	6	2	27	91	195	365	—
Seeland (Middelburg)	20	—	—	—	—	—	1	—	—	3	16	—
Zusammen	1786	—	—	—	3	37	107	254	334	415	636	—

A. Behre.

H. Dunlop: Der Nachweis von Rindsfett in Schmalz. (Journ. Soc. Chem. Industry 1906, 25, 458—461.) — Verf. weist auf die Schwierigkeiten und die