

451. Eugen Demole: Berichtigung.

(Eingegangen am 14. November; verl. in der Sitzung von Hrn. Oppenheim.)

In No. 8 dieser „Berichte“, S. 641 (1874), habe ich eine Methode angegeben, um Glycol zu machen, welche darin besteht, 18 Stunden lang ein Gemisch von gleichen Molekülen $C_2H_4Br_2$ und $C_2H_3KO_2$ mit einem Ueberschusse von Alkohol von 80 pCt. bis zum Aufwallen zu erwärmen.

In diesen Artikel hat sich ein Fehler eingeschlichen: es ist nicht Alkohol von 80 pCt., sondern von 91 pCt., den man anwenden muss. Unter dieser Bedingung ist die Aubeute an Glycol zuverlässig. Nächstens hoffe ich von den Versuchen, die ich unternommen habe, um diese Reaction zu erklären, Rechenschaft ablegen zu können.

Genf, Laboratorium von Ador u. Rilliet, im Nov. 1874.

452. Richard Maly: Ueber die Entstehung der Fleischmilchsäure (Paramilchsäure) durch Gährung.

(Eingegangen am 16. November; verl. in der Sitzung von Hrn. Oppenheim.)

In meinen Untersuchungen über die Quelle der Magensaftsäure in den Liebig'schen Annalen 173, S. 227, habe ich mitgetheilt, dass sich unter dem Einflusse von Magenschleimhaut aus den gewöhnlichen Zuckerarten leicht in grossen Mengen Milchsäure gewinnen lasse. Man braucht zu diesem Zwecke nur eine entsprechend verdünnte Rohrzucker-, Traubenzucker-, Milchzucker- oder Dextrinlösung auf eine Temperatur von 20 bis 40° C. zu bringen und eine Partie zerhackter Schweinsmagenmucosa zuzusetzen. Schon nach Kurzem fängt deutliche Säurebildung an, und wenn man die gebildete Säure von Zeit zu Zeit neutralisirt, aber mit der Vorsicht, dass die Reaction des Gemisches nie alkalisch wird, so geht die Säurebildung weiter, so lange Zucker vorhanden ist, und es ist dann leicht möglich, nach 2—4 Tagen und nach vorherigem Zusatz von Schwefelsäure die Milchsäure mit Aether auszuschütteln und in beliebiger Menge zu gewinnen.

Wie ich am angegebenen Orte gezeigt habe, ist die hierbei entstehende Milchsäure das Product eines aus dem Material der todtten Magenschleimhaut sich erzeugenden Fermentes, und zwar nicht eines formlosen, sondern eines geformten Fermentes, das in seinem mikroskopischen Aussehen mit dem auf andere Weise sich bildenden Milchsäureferment übereinstimmt. Die lebende Magenschleimhaut hat nicht das Vermögen, aus Kohlehydraten Milchsäure zu bilden.

In der That war auch der grösste Theil der von mir erhaltenen Milchsäure mit der gewöhnlichen Gährungsmilchsäure identisch, worüber Beleganalysen l. c. angeführt sind. Ich habe jedoch damals nicht mit-