

Azofarbstoffe aus Äthenylamidinen der Benzolreihe von R. Nietzki (D.R.P. No. 100 880).

Patentanspruch: Verfahren zur Darstellung basischer Azofarbstoffe, darin bestehend, dass Äthenyltriamidobenzol oder Äthenyltriamidotoluol diazotirt und mit β -Naphthol gekuppelt werden.

Nahrungs- und Genussmittel.

Bestimmung der unlöslichen Fettsäuren in der Butter. V. Mainsbrecq (Bull. assoc. 1898, 12, 226) führt die bedeutenden Abweichungen bei der Bestimmung der unlöslichen Fettsäuren nach der Hehner'schen Methode im Wesentlichen auf zwei Ursachen zurück. Nach seinen Versuchen ist die Dauer der Erhitzung der Flüssigkeit, aus der man die Fettsäuren gewinnt, von erheblichem Einfluss auf das Resultat, das durch längeres Erhitzen heruntergedrückt wird. Ebenso ist es nicht ohne Wirkung, ob und wie oft man die Flüssigkeit während des Erhitzens umröhrt. Die zweite Fehlerquelle ist beim Auswaschen der Fettsäuren vorhanden, indem Lackmus ein zu wenig scharfer Indicator ist. Verf. wünscht daher für das Hehner'sche Verfahren genauere Festsetzungen und schlägt vor, als Erhitzungsdauer etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden mit zehnmaligem Umrühren anzunehmen und das Auswaschen mit kochendem Wasser so lange fortzusetzen, bis 100 cc Wäschwasser bei der Titration mit $\frac{1}{10}$ Sodalösung und Phenolphthalein als Indicator noch 0,2 cc Säure zeigen. T. B.

Die Becchi'sche Reaction soll charakteristisch sein für Baumwollsamenöl und wird benutzt zum Nachweis derselben in Schmalz, Butter und Margarine. Sie besteht bekanntlich darin, dass, wenn man die Fette in Amylalkohol löst, mit Silberlösung versetzt und 15 Minuten im Wasserbade erwärmt, eine dunkle Färbung auftritt. Bei einer Abänderung der Methode scheidet man zuerst die Fettsäuren rein ab, löst sie in 92 proc. Alkohol und versetzt dann mit dem Reagens. Für die Bereitung der Silberlösung gibt es leider keine einheitliche Vorschrift. Es ist jedoch nach A. van Engelen (Bull. assoc. 1898, 12, 230) die Zusammensetzung derselben für das Eintreten der Reaction von Wichtigkeit. Verf. fand, dass bei Verwendung einer gebräuchlichen Silberlösung (AgNO_3 1 g, 98 proc. Alkohol 250 cc, Äther 40 cc, Salpetersäure 0,2 cc) die Reaction nicht immer eintrat, und zwar wäre der Grund dafür in der Anwesenheit freier Mineralsäuren zu suchen. Ferner macht er darauf aufmerksam, dass durch Ölkuchenfütterung

die Zusammensetzung der Butter stark verändert wird. Dieselbe zeigt die Becchi'sche Reaction, die Hehner'sche Zahl ist erhöht (89 bis 90), die Reichert'sche erniedrigt (22 bis 24), der Brechungsindex ist sehr niedrig (20 bis 22°). T. B.

Zur Bestimmung der Borsäure lässt sich das Verhalten derselben zu mehratomigen primären Alkoholen, Glycerin, Erythrit, Dextrose, Lävulose, Galactose und Mannit benutzen. Es entstehen dabei sauer reagirende Verbindungen. Zur Bestimmung der Borsäure in Butter wäscht M. Vandam (Chem. N. 78, 271) 50 g Butter gut mit 20 cc warmem Wasser. Die fast stets sauer reagirenden Waschwässer werden mit einigen Tropfen $\frac{1}{10}$ normaler Sodalösung in Gegenwart von empfindlicher Lackmustinctur alkalisch gemacht und die blaue Flüssigkeit auf zwei Probirrörchen vertheilt. Der eine Theil wird mit einem Überschuss von Mannit versetzt, worauf er sofort eine intensiv rothe Farbe annimmt. Es wird darauf mit $\frac{1}{10}$ normaler Soda titriert bis Farbenumschlag erfolgt. Durch Multipliciren der verbrauchten cc mit 0,0062 erhält man das Gewicht der in der Probe enthaltenen Borsäure. Bei Verwendung von Mannit ist der Umschlag von roth in blau besonders scharf. T. B.

Zwei neue an der Käseerifung beteiligte Bakterien, Clostridium licheniforme und Paraplectrum foetidum, die den intensiven Käsegeruch, namentlich Limburger Käsegeruch, verursachen, beschreibt H. Weigmann (C. Bakt. 4, 820). Durch fortgesetzte Züchtung in einer Wasserstoffatmosphäre lassen sich beide, da jene zwar facultativ, diese exquisit anärob ist, trennen. T. B.

Ein Fleisch-Conservirungsmittel fand C. Chapman (Anal. 273, 309) folgendermassen zusammengesetzt: Aluminiumsulfat, Natriumchlorid, Natriumnitrat, Schwefigsäure, Chloralhydrat, Benzoësäure und eine kleine Menge Jod, das augenscheinlich als Jodwasserstoff vorhanden war. Bemerkenswerth ist die ungewöhnliche Anwendung von Chloralhydrat. Dieses und ebenfalls die Benzoësäure werden beim Kochen des Fleisches sich verflüchtigen. T. B.

Faserstoffe, Färberei.

Beizen von Faserstoffen unter Beihilfe von Sulfitzellstoffablauge oder dem daraus abgeschiedenen, schwefelhaltigen, organischen Körper. Nach H. Seidel (D.P.R. No. 99682) werden die organischen Sub-