

Verbindungen der Pflanzenglobuline von V. Kaufmann (D.R.P. No. 101 683).

Patentanspruch: Verfahren zur Herstellung wasserlöslicher Verbindungen der Pflanzenglobuline mit den Schwermetallen, Eisen, Kupfer, Quecksilber, Silber, Blei, Zink und Wismuth, darin bestehend, dass man die Lösungen der Pflanzenglobulinalkalien mit der in der Beschreibung angegebenen Menge freien Alkalis und der berechneten Menge des betreffenden Schwermetallsalzes versetzt und sie im Vacuum eintrocknet oder in Alkohol gießt oder dialysirt.

Amidonitrophenoläther der Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning (D.R.P. No. 101 778).

Patentanspruch: Verfahren zur Herstellung von 1-Amido-3-nitro-4-phenoläthern, darin bestehend, dass man p-Amidophenoläthyl- oder -methyläther oder deren Acetylderivate, in Schwefelsäure gelöst, nitriert.

Wismuthoxyjodidlacke des Tannins der Gesellschaft für chemische Industrie (D.R.P. No. 101 776).

Patentanspruch: Verfahren zur Darstellung von Mono- und Di-wismuthoxyjodidlacken des Tannins, darin bestehend, dass gemäss Patent No. 82 593 1 bez. 2 Mol. eines Wismuthsalzes mit 1 bez. 2 Mol. eines Jodsalzes und 1 Mol. Tannin in Reaction gebracht werden.

Verfahren zur Darstellung von Acidyl-n-alkylderivaten des bei 138° schmelzenden Vinylidiacetonalkamins der chemischen Fabrik auf Actien (vorm. E. Schering) in Berlin (D.R.P. No. 101 332).

Patentanspruch: Verfahren zur Darstellung von Acidyl-n-alkylderivaten des bei 138° schmelzenden Vinylidiacetonalkamins, ausschliesslich der Benzoylverbindungen, darin bestehend, dass man gemäss D.R.P. No. 90 069 bez. 97 672 in den n-Alkylderivaten des Vinylidiacetonalkamins vom Schmelzpunkt 138° das Hydroxylwasserstoffatom durch anästhesiophore Gruppen, wie z. B. die Toluy-, Phenylacet- und Cinnamylgruppe, ersetzt oder dass man die Acidylderivate des Vinylidiacetonalkamins alkylirt.

Verfahren zur Darstellung aromatischer Aldehyde durch directe Oxydation der entsprechenden methylylirten aromatischen Verbindungen nach Societé chimique des Usines du Rhône, anct. Gilliard, P. Monnet & Cartier (D.R.P. No. 101 221).

Patentanspruch: Die Darstellung aromatischer Aldehyde durch directe Oxydation der Methylgruppe der entsprechenden aromatischen Verbindungen mit Braunstein und Säuren, wobei das oxydirende Agens sich immer einem grossen Überschuss von zu oxydirendem Product gegenüber befinden muss.

Verfahren zur Darstellung von Eisen-Eiweisspräparaten der Anilinöl-Fabrik A. Wülfing in Elberfeld (D.R.P. No. 101 463).

Patentanspruch: Das durch das Patent No. 98 387 geschützte Verfahren zur Darstellung von Eisen-Eiweisspräparaten dahin erweitert, dass man

1. die dort erwähnten Eisenverbindungen der Nitrosonaphtholmonosulfosäuren ersetzt durch Eisenverbindungen der

Nitrosonaphtholdisulfosäuren,
Nitrosonaphtholtrisulfosäuren,
Nitrosooxycarbonsäuren (Nitrososalicylsäure) und

Dinitrosodioxybenzol (Solidgrün), und

2. das dort erwähnte Albumin durch Caseine (animalisches und vegetabilisches) und Albumosen ersetzt.

Verfahren zur Trennung des Citronellals vom Citral von J. Flatau und H. Labbé (D.R.P. No. 101 540).

Patentanspruch: Verfahren zur Trennung des Citronellals vom Citral, darin bestehend, dass man die die beiden Aldehyde enthaltenden ätherischen Öle mit Natriumbisulfid behandelt und die Citronellalbisulfidverbindung als Baryumsalz ausfällt.

Verfahren zur Darstellung von o-Sulfaminbenzoësäureestern der Chemischen Fabrik von Heyden, G. m. b. H. (D.R.P. No. 101 483).

Patentanspruch: Die Darstellung von o-Sulfaminbenzoësäureestern durch Erhitzen von o-Sulfaminbenzoësäure mit Alkoholen und Mineralsäuren und nachfolgendes Abdestilliren des Alkohols.

Verfahren zur Darstellung von Cyanwasserstoffsäure und Alkylcyaniden von H. R. Vidal (D.R.P. No. 101 391).

Patentanspruch: Verfahren zur Darstellung von Cyanwasserstoffsäure und Alkylcyaniden, darin bestehend, dass man Phospham auf die Säuren der Fettreihe zur Einwirkung bringt, wobei bei Verwendung der Ameisensäure zur Reaction Cyanwasserstoffsäure, bei Anwendung einer anderen Säure der Fettreihe dagegen, wie z. B. der Essigsäure, der Propionsäure, der Valeriansäure u. s. w., das entsprechende Nitril erhalten wird.

Nahrungs- und Genussmittel.

Borsäure in Nahrungsmitteln. Versuche von F. Keppler (Pharm. Centr. 1899, 17) ergaben, dass die Anwesenheit von Borax oder Borsäure in Nahrungsmitteln die Verdauungsfermente in Bezug auf ihre chemische Wirksamkeit in keiner Weise nachtheilig beeinflusst.

Herstellung von Fleischbrot unter Verwendung von gedörrtem Fleisch. Nach Gebr. Herbst (D.R.P. No. 100 426) bereitet

man aus Mehl und Wasser ohne Lockerungsmittel einen Teig, arbeitet in diesen Teig gedörrtes, zerkleinertes Fleisch ein und bäckt das auf diese Weise hergestellte Gemenge nach beliebiger Formung. Mittels des gedörrten Fleisches, welches beim Backen durch Wasseraufnahme sich schwammartig ausdehnt, wird das Brot locker gemacht.

Roggenkernöl, über dessen Zusammensetzung die verschiedensten Angaben vorliegen, untersuchte C. G. Hopkins (J. Amer. 1898, 948). Das Öl wird als Nebenproduct erhalten bei der Herstellung von Roggenstärke und Glucose-Zucker und besitzt eine gelbe Farbe. Das spec. Gewicht wurde bei verschiedenen Proben mittels der Westphalschen Waage zwischen 0,9245 und 0,9262 gefunden. Der Schmelzpunkt wurde in der Weise bestimmt, dass man einen Tropfen des Öls in ein auf -50° abgekühltes Gefäß fallen liess, wo es sofort fest und undurchsichtig wurde, und dann dasselbe sich wieder allmählich auf gewöhnliche Temperatur erwärmen liess. Bei -14° verlor die Substanz ihre Undurchsichtigkeit, bei $-2,3^{\circ}$ war sie ölig. Bei -10° fing das erstarrte Öl an, wieder weiche Consistenz zu bekommen. Die Hübl'sche Jodzahl wurde bei verschiedenen Proben zu 121,7 bis 123,0 bestimmt. Beim Stehen an der Luft bei gewöhnlicher Temperatur nimmt das Öl keinen Sauerstoff auf. Erwärmt man es aber in einem Heisswasserofen, so nimmt es zunächst an Gewicht zu, dann aber, indem es sich dunkel färbt, wieder ab, was auf die Bildung flüchtiger Stoffe schliessen lässt. Der Lecithingehalt wurde durch Schmelzen des Öls mit Soda und Salpeter und Bestimmung des Gesamtposphors zu 1,49 Proc. gefunden. Cholesterin, zu dessen Bestimmung das Öl mit alkoholischem Kali verseift und die Seife mit Äther extrahirt wurde, fand sich zu 1,33 bis 1,40 Proc. vom Schmelzpunkt 137 bis 137,5 $^{\circ}$. Der Gehalt an Gesamtfettsäuren betrug 93,57 Proc. Dieselben nehmen sehr leicht Sauerstoff aus der Luft auf, was sich auch an der Jodzahl zeigt, die statt zu 130,7 zu 126,4 gefunden wurde. Flüchtige Fettsäuren sind nicht vorhanden. Durch Benutzung der Muter'schen Methode, die auf der Löslichkeit der Bleisalze der ungesättigten Fettsäuren in Äther beruht, suchte Verf. die Fettsäuren zu trennen. Als Bestandtheile des Roggenkernöls gibt er an:

| | |
|-------------|-------------|
| Cholesterin | 1,37 Proc. |
| Lecithin | 1,49 |
| Stearin | 3,66 |
| Ölein | 44,85 |
| Linolin | 48,19 |
| | 99,56 Proc. |

T. B.

Zur Erkennung von Maisstärke in Weizenmehl soll man eine Probe Mehl mit 8 g Chloralhydrat und 5 cc Wasser 24 Stunden stehen lassen. Es soll dann ein deutlicher Unterschied zwischen Weizen- und Maisstärke zu sehen sein. K. Baumann (Z. Unters. 1899, 27) fand, dass dieses nicht der Fall ist. Schon nach 30 bis 45 Minuten ist sämtliche Maisstärke verkleistert. Der Unterschied der Verkleisterungsform von Weizen- und Maisstärke tritt in Gemischen nicht deutlich genug hervor. Verf. glaubt, in 1,8proc. Kalilauge ein Mittel gefunden zu haben, das Weizenstärke rasch und vollständig verkleistert, Maisstärke dagegen unversehrt lässt. Die Methode hat den Vortheil, dass durch Zusatz von Säure die Wirkung der Lauge sich jeden Augenblick aufheben lässt. Man bringt eine Probe des Mehles (0,1 g) in ein Reagensglas zu 10 cc 1,8proc. Kalilauge und schüttelt während 2 Minuten einige Male um. Nach dieser Zeit gibt man 4 bis 5 Tropfen conc. Salzsäure hinzu (doch muss die Flüssigkeit alkalisch bleiben) und bringt einen Tropfen auf einem Objectglase unter das Mikroskop. Die Weizenstärke ist völlig verquollen, die unversehrte Maisstärke tritt deutlich hervor. Beimengungen von nur 1 bis 2 Proc. lassen sich auf diese Weise nicht übersehen. Zur annähernden quantitativen Bestimmung des Zusatzes stellt man Gemische von Weizenmehl mit verschiedenem Gehalt an Maisstärke her, behandelt 0,1 g in angegebener Weise, nimmt möglichst gleiche Tropfen und vergleicht diese mit dem zu untersuchenden Mehle.

Verschiedenes.

Chemische Technologie an den Universitäten und technischen Hochschulen Deutschlands. Zu der kleinen Zusammenstellung des Verf.¹⁾ erfolgt von geschätzter Seite folgende Berichtigung der S. 27 Anm. 2 erwähnten Angabe der d. Ztg. über die Russen und Polen an der technischen Hochschule in Dresden: „In der That beträgt jetzt der Prozentsatz dieser östlichen Studirenden 7,65. Im Allgemeinen haben wir übrigens, seitdem wir streng das Maturitäts-Princip festhalten, ein treffliches Material von Studirenden.“

Das ist sehr erfreulich!

Über dieselbe Zusammenstellung schreibt W. O. in der Zeitschr. f. physik. Chem. 1899, 189 folgende Kritik:

„Im Anschluss an eine frühere Veröffentlichung hat der Verfasser es unternommen, das, was inzwischen weiteres in der Frage der Ausbildung

¹⁾ F. Fischer: Chemische Technologie an den Universitäten und technischen Hochschulen Deutschlands (Braunschweig, 1898).