

säure darzustellen, die nunmehr das Griserin novum bilde.

Wie verträgt sich mit dieser Angabe die Mitteilung des Herrn Richard Giese auf S. 2462 dieser Z., daß an Stelle des alten Griserin ein neues Präparat getreten sei, welches Kober ¹⁾ gegenüber als Isomeres und Fraczkiewicz ²⁾ gegenüber als „von wesentlich anderer Zusammensetzung der Komponenten“ bezeichnet wurde.

Diese Unstimmigkeit bedarf dringend der Aufklärung. Entweder hat Herr Giese recht, und Griserin novum ist tatsächlich ein neuer Körper von noch unbekannter Konstitution, — dann muß ich die Beweisführung des Herrn Geheimrat Küster auf Seite 2370 dieser Z. als höchst eigenartig bezeichnen — oder Herr Geheimrat Küster hat recht, und Griserin neu ist nur die alte als Loretin und Griserin bekannte Jodoxychinolinsulfosäure in „gereinigter“ Form, — dann wäre meine Ver-

mutung, daß Griserin neu nichts anderes sei als Griserin alt in neuer Maske richtig, und wir hätten ein neues Beispiel von verkappten Geheimmitteln.

Dr. A. Eichengrün.

Berichtigung.

Wie mir Herr Privatdozent Dr. Ernst Berlin in Zürich so freundlich war, mitzuteilen, finden sich in meinem Aufsatz über Zellstoffprobleme verschiedene Ungenauigkeiten, die ich hiermit richtigstellen möchte. S. 2405. Nach Berlin ist beim Erhitzen der Baumwolle im indifferenten Gasstrom besser von einer Depolymerisation des Cellulosemoleküls zu sprechen. S. 2407 muß es Oxybrenztraubensäure, nicht Oxybrenzweinsäure heißen.

Carl G. Schwalbe.

Referate.

I. 5. Chemie der Nahrungs- und Genußmittel, Wasserversorgung und Hygiene.

J. Fiehe. Über eine erweiterte Anwendung der Précipitatreaktion. (Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. **16**, 512—515. 1./11. 1908. Straßburg.)

An Hand von Abbildungen werden Vorrichtungen zur Aufbewahrung von Antiserum beschrieben. Die zu prüfenden Fleischauszüge werden mit der Capillarpipette über das Antiserum geschichtet; nur wenn an der Berührungszone innerhalb 5 Minuten der grauweiße Eiweißring erscheint, ist der Ausfall der Reaktion als positiv zu betrachten. Aus der Stärke der Reaktion kann auch auf die Menge z. B. von Pferdefleisch geschlossen werden. Es gelang auch, Fettgewebe mit der Serumreaktion zu erkennen und zu unterscheiden. Auch bei Butter und Margarine fiel die Reaktion positiv aus, wenn das Fett mit Äther entfernt und der Rückstand mit Chloroform und physiologischer Kochsalzlösung behandelt wurde.

C. Mai.

W. Percy Wilkinson und Ernst R. C. Peters. Zum Nachweise von Wasserstoffsperoxyd in Milch. (Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. **16**, 515—517. 1./11. 1908. Melbourne.)

Bei der Nachprüfung der von E. Feder (Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. **15**, 235 [1908]) angegebenen Reaktion zum Nachweise von Wasserstoffsperoxyd in der Milch ergab sich, daß das Eintreten der Reaktion einerseits von dem absoluten Gehalt an Wasserstoffsperoxyd und Formaldehyd in der Milch abhängt, sowie andererseits auch von dem gegenseitigen Verhältnis, in dem beide zueinander stehen. Die Reaktion ist am stärksten, wenn etwa 0,005% Wasserstoffsperoxyd und 0,004—0,013% Formaldehyd vorhanden sind. Eisenoxydsalze und Nitrate stören die Reaktion. Die von den Verff. (Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. **16**,

172 [1908]) angegebene Reaktion mit Benzidin tritt noch bei einem Wasserstoffsperoxydgehalt von 0,05 mg in 5 ccm Milch ein und wird durch Nitrate und Eisenoxyd anscheinend nicht beeinträchtigt.

C. Mai.

0. Franz. Cocosbutter. (Seifensiederzg. **35**, 1185 bis 1186 u. 1224—1226. 28./10. u. 4./11. 1908.) Verf. beschäftigt sich mit der Herkunft und den physikalischen Eigenschaften des Cocosfettes und verbreitet sich über die Methoden, aus ihm ein brauchbares Speisefett zu gewinnen.

C. J. Lintner. Über polarimetrische Stärkebestimmung. (Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. **16**, 509 bis 512. 1./11. 1908. München.)

An Stelle der früher (Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. **14**, 205 [1907]) empfohlenen Salzsäure kann auch Schwefelsäure verwendet werden. 2,5 g der fein-gemahlenen Gerste werden mit 10 ccm Wasser und darauf mit 20 ccm Schwefelsäure (1:7) verrieben, nach 10—25 Minuten langem Stehen mit verd. Schwefelsäure (1:3) in ein 100 ccm-Kölbchen gespült, 5 ccm 8%iger Phosphorwolframsäurelösung zugesetzt, auf 100 ccm aufgefüllt und nach der Filtration polarisiert. Während man sich bei Anwendung von Salzsäure des Mittelwertes von $[\alpha]_D = 202^\circ$ bedienen kann, muß bei Schwefelsäure die spez. Drehung für jede Stärkeart ermittelt werden. Neben Stärke in erheblicher Menge vorhandener Zucker, wie z. B. in Kindermehlen, ist vorher zu entfernen. Stärkelösende Enzyme sind durch Kochen mit 90%igem Alkohol unwirksam zu machen.

C. Mai.

J. Fiehe. Über die Erkennung und Unterscheidung von Kunsthonigen und Naturhonigen und Ermittlung von Rohrzucker und seinen Zersetzungprodukten. (Chem.-Ztg. **32**, 1045 bis 1046. 24./10. 1908. Straßburg.)

Die vom Verf. früher (Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. **16**, 75 [1908]) mitgeteilte Reaktion zur Erkennung von Kunsthonig läßt sich auch zum Nachweise von Rohrzucker in Gemengen mit anderen Zuckerarten verwenden. Zur Erkennung geringer Mengen Rohr-

¹⁾ Therapeutische Rundschau **15**, 235.

²⁾ Österr. Ärzte-Ztg. **21**, 399.