

wurde dasselbe am 4. October 1875 der Quelle entnommen. Lufttemperatur = 13° C.; Wassertemperatur = 11° C.

10.000 Th. Wasser ergaben = (10 Liter) 6.1185 Liter freie Kohlensäure bei 0° C. und 0.760 M. Barometerstand.

Es unterliegt keinem Zweifel, dass der Kalkgehalt des Mörtels in erster Zeit auf die Bestandtheile des Wassers einen Einfluss haben wird. Es wird dieses schon dadurch bethätigt, dass das Innere des Brunnenschachtes, soweit das Wasser reicht, mit einem gelbbraunen Niederschlag bedeckt worden ist, der durch die Einwirkung des Kalkes auf das kohlensaure Eisenoxydul hervorgerufen wurde. Auch die Analyse deutet darauf hin, insofern das Wasser, vor der neuen Fassung, 0.2644 doppeltkohlensaures Eisenoxydul enthielt, wohingegen in dem Wasser nach der neuen Fassung nur noch 0.0242 nachgewiesen werden konnten. Auch ist der Kalkgehalt von 1.7380 vor der Fassung auf 2.2680 nach der neuen Brunnenfassung gestiegen. Die erhebliche Vermehrung des doppeltkohlensauren Natrons von 12.8090 auf 19.6761 und die des Chlornatriums von 0.3438 auf 2.5437 ist nur der Abhaltung der Süsswasserquellen zuzuschreiben.

Das Birresborner Mineralwasser ist demnach, abgesehen von seinem bedeutenden Lithiongehalt, als ein kräftig wirkender, alkalischer, magnesiareicher Säuerling zu bezeichnen, dessen medicinische Wirkung durch den Lithiongehalt noch bedeutend vermehrt wird und dürfte in manchen Fällen Vichy und Bilin vollständig ersetzen.

Die Mittheilungen über die Bestandtheile des ockerartigen Quellenabsatzes behalte ich mir vor.

Cöln, den 23. October 1875.

9. H. Vohl: Vorläufige Notiz: „Eierconserven“ betreffend.

(Eingegangen am 31. December 1875.)

Schon seit einigen Jahren kommen Eierconserven im Handel vor, welche einen Zusatz von Chlornatrium oder Rohrzucker enthalten und sowohl zu kulinarischen, wie auch zu technischen Zwecken Verwendung finden.

Durch den Zusatz fremder Stoffe, welcher zwischen 12 und 36 pCt. variiert, ist der Consument niemals sicher bezüglich des eigentlichen Werthes dieser Fabrikate, wenn nicht besondere Werthbestimmungen vorher vorgenommen werden. Es mag dieses die Ursache sein, warum die meisten Fabriken, welche mit Zusätzen arbeiten, nicht prosperiren.

In jüngster Zeit kommen Eierconserven aus der Fabrik von B. v. Effner in Passau im Handel vor, welche keinen fremden Zusatz

haben und nur durch einfaches Eindampfen im Vacuum und nachheriges Pulverisiren dargestellt sind.

Die Fabrik liefert drei verschiedene Fabrikate: Conserve des ganzen Eies, des Eidotters und des Eiweisses.

Die beiden ersten Fabrikate sind ein hellgelbes, weisses Pulver, welche, mit kaltem Wasser zusammengebracht, Emulsionen bilden, die alle Eigenschaften des frischen Eies resp. Eidotters besitzen. Das conservirte Eiweiss ist ein glasartiges, sandiges, schwach gelb gefärbtes Pulver, welches sich in lauwarmem Wasser fast vollständig auflöst und alsdann alle Eigenschaften des frischen Eiweisses zeigt. Sämtliche Fabrikate können als Nahrungsmittel resp. zu kulinarischen Zwecken unbeschränkte Verwendung finden. Die Eidotter- und Eiweiss-Conserve können auch vortheilhaft zu technischen Zwecken resp. bei der Handschuhlederbereitung und beim Zeugdruck u. s. w. verwendet werden, wie die damit angestellten Versuche zur Genüge dargethan haben. Einen speciellen Bericht werde ich dieserhalb in den betreffenden Fachzeitschriften folgen lassen.

Die chemische Analyse der Effner'schen Eierconserven ergab die vollständige Abwesenheit aller fremden Zumischungen.

100 Gewichtstheile enthielten:

	Conserve des		
	ganzen Eies.	Eidotters.	Eiweisses.
Wasser bei 100° C. flüchtig	6.2900	4.7500	7.0000
Asche (Salze)	3.6338	2.6100	5.1545
Organische, verbrennliche Substanz und Verlust	90.0770	92.6400	87.8455
	100.0000	100.0000	100.0000

Ferner enthielten 100 Gewichtstheile, bei 100° C. getrocknet:

	Conserve des	
	ganzen Eies.	Eidotters.
In Alkohol lösliche Bestandtheile	44.0744	50.1422
In Canadol (Petroleumäther) lösliche Bestandtheile	6.7400	7.1175
Albumin und Vitellin {	45.3156 {	— 40.0008
	96.1300	97.1605
Asche und Verlust	3.8700	2.8395
	100.0000	100.0000

Für die Beurtheilung der Reinheit und Güte der Conserve des ganzen Eies und des Eidotters ist die Menge der in Alkohol und Canadol löslichen Substanz maassgebend. Selbstverständlich darf die Wasser- und Aschenbestimmung nicht vernachlässigt werden.

Cöln, den 20. December 1875.