noch 5% Butter deutlich an einem süßlichen Estergeruch erkannt werden können. Bei Butter bzw. Margarine braucht die Prüfung nicht unbedingt mit dem Fett ausgeführt zu werden, auch in nicht ausgelassener Margarine konnten noch deutlich 10% Butter erkannt werden.

Der durch das Cocosfett bedingte Estergeruch erinnert stark an eine bei der Birektifikation von Weinbränden anfallende Fraktion, während der Estergeruch der Butter fast den reinen Geruch des Buttersäureäthylesters darstellt.

Der beschriebenen, äußerst charakteristischen Geruchsreaktion kommt vor allem bei der Reinheitsprüfung von Schokoladen- bzw. Kakaofett, wo unter Umständen eine Verfälschung durch Cocosfett eine Rolle spielt, für den Nachweis von Cocosfett in Schmalz oder gehärteten Fetten Bedeutung zu. Auch kann man mit ihrer Hilfe Cocosfett in Margarine leicht erkennen. Bei der Untersuchung des Fettes von Backwaren (Buttergebäck, Milchgebäck) kann die Geruchsprüfung auf Butterfett wertvolle Fingerzeige geben.

Um die Prüfung exakter zu gestalten, empfiehlt es sich in allen Fällen, Vergleichsproben mit reiner Butter bzw. reinem Cocosfett einerseits und Schmalz, Öl oder Margarine andererseits herzustellen, um sich den Geruch einer positiven bzw. negativen Reaktion einzuprägen.

Da der Estergeruch den verwendeten Gefäßen stark anhaftet, so empfiehlt sich vor ihrer Wiederbenutzung eine Behandlung mit Bichromat-Schwefelsäure.

Berichtigungen.

I. In der Arbeit von K. Braunsdorf: „Beiträge zur Honiguntersuchung“ (Diese Zeitschrift 1932, **63**, 526—534) muß es in der Tabelle auf S. 531 unter Nr. 6 im unteren Teile der dritten Spalte heißen: $\left. \begin{array}{l} 1) \\ 2) \end{array} \right\} 0$ statt $\left. \begin{array}{l} 1) \\ 2) \end{array} \right\} 1$ und $\left. \begin{array}{l} 1) \\ 2) \end{array} \right\} 2,5$.

II. In der Arbeit von W. Diemair und M. Hering: „Beitrag zur Frage der Farbstoffveränderung im Heidelbeerwein“ (Diese Zeitschrift 1932, **63**, 593—611) muß es auf S. 607 in der Zeile 25 von oben heißen: l statt hl.

Referate.

Allgemeine Bestandteile der Lebensmittel.

P. Rostock: Untersuchungen über die Haltbarkeit von Pepsinlösungen und über die Herstellung keimfreier Fermentpräparate. (Fermentforschung 1926, **9**, 84—88.) — 1%-ige Lösungen von Stersin III und V und von Pepsin absolut. (Merck) in Jodonascin (Braun-Melsungen) wurden im Juni 1924 in sterilen braunen Ampullen eingeschmolzen und bei Zimmertemperatur, ferner im Brutschrank bei 37° sowie im Eisschrank aufbewahrt. Wasserstoffionenkonzentration und fermentative Wirksamkeit waren nach zwei Jahren noch unverändert. Die Art der Aufbewahrung hatte auf die Haltbarkeit der Lösungen keinerlei Einfluß. — Zur Gewinnung steriler Fermentpräparate wurden mit der Jodonascinlösung 2—3%-ige Pepsin- und Trypsinlösungen hergestellt. Nachdem die Sterilität nach einer Reihe von Tagen durch mehrmalige Kontrolle erwiesen war, wurde die Jodlösung durch keimfrei gehaltene Dialyse entfernt und der Inhalt der Dialysierschläuche im Apparat von Faust-Heim im warmen Luft-