Von diesen 3 Isomeren wird als Glycerinersatz besonders die 1,3-Verbindung wegen ihres hohen Siedepunktes bevorzugt verwendet. Die strittigen Muster zeigten folgende Konstanten:

Farbe und Beschaffenheit	Spez. Gew.	Sdp.
1. Gelb, dickölig, süßlich . . .	1,0151	bis 225° C etwa 60 %, Rest bis 235° C
2. Hellgrünlich, dickflüssig . . .	1,0166	225° C

Bei der ersten Probe zeigten beide Fraktionen, besonders die höher siedende (235° C), die dem Diglykol eigentümliche Fluoreszenz, im zweiten Falle erstarrte das Destillat teilweise im Kühler zu einer strahlig krystallinen Masse, die aller Wahrscheinlichkeit nach aus einem Glykolmonomethyl- oder -äthyläther bestand (Sdp. 115—130° C, Smp. 36° C bzw. Sdp. 138° C, Smp. 40° C). In beiden Mustern lag demnach kein Butylenglykol vor, sondern eine im wesentlichen aus Diglykol (spez. Gew. 1,1157—1,1650, Sdp. 240—250° C) und einem Glykoläther bestehende Mischung.
C. H. Brieskorn (München).

G. Zehrer: Tödliche Vergiftung durch Glycerinersatz (Diäthylenglykol). (*Bad Bramstedt, Chir. Abt. am Krankenhaus.*) Med. Klin. 43, 369—71 (1948).

Es wird über 4 Krankheitsfälle berichtet, in denen nach erfolgreicher Operation und zwischenzeitlichem Wohlbefinden plötzlich ein tiefes Koma eintrat, das in einem Falle zum Exitus führte. Diese plötzliche Veränderung im Befinden der Patienten war durch ein Glycerinklistier verursacht worden, bei dem ein „Spezial-Glycerin“, das von der Apotheke als „Glycerin nicht gereinigt“ bezeichnet worden war, zur Anwendung gelangte. Die Untersuchung ergab, daß es sich um Diäthylenglykol handelte, über dessen Giftigkeit bereits mehrfach berichtet wurde. Die zur Anwendung gelangten Mengen dieses Glycerinersatzstoffes lagen zwischen 15 und 50 cm³. Die Krankheitserscheinungen waren: sehr starke Übelkeit, Schwindel, extreme Blässe, Schweißausbruch bei kühler Haut, Parästhesien in den Extremitäten, oberflächlicher Puls, Schläfrigkeit und später tiefes Koma mit Erlöschen der Reflexe. Es folgen dann noch zwei kurze Hinweise auf Vergiftungen, die sich nach Verwendung von Äthylenglykol (Glysantin) als Klistiermittel und von einem Glycerinersatzstoff als Zusatz zu einer „Schüttelmixtur“ einstellen.

C. H. Brieskorn (München).

Allgemeine Technologie der Lebensmittelherstellung und -zubereitung sowie der Bedarfsgegenstände.

Technologie der Lebensmittel:

R. Heiß: Die Lebensmitteltechnologie als Grenzgebietsaufgabe. (*München, Inst. f. Lebensmitteltechnologie.*) Dtsch. Lebensmittel-Rdsch. 44, 45 (1948).

In einem ausführlichen Vortrag, der unter ähnlichem Titel auf der Lebensmittel-technologischen Arbeitstagung in München im Juni 1947 gehalten wurde [vgl. diese Z. 88, 327 (1948)], weist Verf. an Hand zahlreicher Beispiele auf die Notwendigkeit einer engen Zusammenarbeit zwischen Lebensmittelchemie, Maschinentechnik und verwandter Gebiete hin, um der Lebensmittelindustrie optimale Arbeitsverfahren liefern zu können. Die Aufgeschlossenheit gegenüber der Grundlagenforschung muß geweckt und die Gemeinschaftsforschung in enger Verbindung zwischen Wissenschaft und Praxis gefördert werden.

W. Eich (München).

J. G. Woodroof, S. R. Cecil, E. Shelor und I. A. Cecil: Schälen mit Lauge. (Peeling with Lye.) (*Georgia, Georgia Agric. Exp. Stat., Experiment.*) Food Industries 20, 101—08 (1948).

5—10%ige wäßrige Lösungen von Natronlauge sind zum Schälen der meisten Früchte und Gemüse mit Ausnahme von Äpfeln, Tomaten und wenig anderen.