Stoffe durch das Extraktionsmittel bei der Destillationsarbeit die betreffende Säure in reinerer Form erhalten wird, geben die darauf gegründeten Verfahren in manchen Fällen besondere Vorteile. Auch mittels des Vakuumverfahrens gelingt es nach meinen bisherigen Erfahrungen noch bei einem Gehalt von 0,25—0,5—1,0 mg der genannten Säuren in 100 cem Flüssigkeit, im Destillat die Säuren einwandfrei und sicher nachweisen.

Ob hier quantitative Ausbeuten erhalten werden können, soll durch weitere Studien geprüft werden.

Berichtigung.

In meiner Arbeit: „Beiträge zur Beurteilung des Schweineschmalzes“ (Diese Zeitschrift 1914, 27, 142) sind von mir in der Tabelle II die Schmelz- und Erstarrungspunkte sowie die Differenzzahlen der Proben No. 56 und 57 eine Reihe zu hoch gesetzt. Die Zahlen 45,3, 24,47 und 20,83 bei Probe No. 55 (S. 149) gehören zur Probe No. 56 und die Zahlen 46,1, 29,0 und 17,1 bei Probe No. 56 (S. 150) zu Probe No. 57.

Die Bestimmung der Schmelz- und Erstarrungspunkte bei den Proben No. 56 und 57 bezweckte, den Einfluß von Talgzusatz bei Schmalz-Ölmischungen festzustellen. Auf S. 143 Zeile 5 von unten ist deshalb zu lesen: No. 56 anstatt No. 55, ferner Zeile 3 von unten: No. 57 anstatt No. 56.

K. Alpers.

Referate.

Mehle und Backwaren.

A. Schleimer: Studien über das Gliadin, den alkohollöslichen Anteil des Weizenklebers. (Zeitschr. ges. Getreidewesen 1911, 3, 138—140, 194.) — Gliadin löst sich nicht etwa, wie man bisher annahm, am besten in Äthylalkohol von 70 Gew.-%, sondern vielmehr in solchem von 55 Gew.-%. Unter 30 und über 70 Gew.-% Alkoholgehalt ist die Löslichkeit bedeutend herabgesetzt. Methylalkohol zeigt bei 60 Gew.-% und Propylalkohol bei 40 Gew.-% das beste Lösungsvermögen für Gliadin. Bei gleicher Konzentration der Alkohole steigt die Menge des gelösten Gliadins mit dem Molekulargewicht der Alkohole.

E. Dinslage.

R. Harcourt: Über gemälzten Weizen. (Zeitschr. ges. Getreidewesen 1911, 3, 191—194.) — Aus gemälztem Weizen hergestellte Mehle fallen um so dunkler aus, je weiter die Keimung vorangeschritten. Durch die Keimung wird der Gehalt an Amidstickstoff vermehrt, an Glutinstickstoff vermindert, an alkohollöslichem (Gliadin-) Stickstoff nicht beeinflusst; ferner vermindert sich der Gehalt an Stärke, während der an löslichen Kohlenhydraten zunimmt. Da lösliches Protein und lösliche Kohlenhydrate wesentliche Nährstoffe der Hefe sind, erklärt sich die bessere Qualität des aus leicht gekeimtem Weizen hergestellten Gebäckes. Bei fortschreitender Keimung vermindert sich dagegen der Backwert des Weizens infolge weitgehender Veränderung der ursprünglichen Beschaffenheit des Klebers.

E. Dinslage.

M. P. Neumann, K. Mohs und H. Kalning: Über den Einfluß der Lagerung und Trocknung auf die Beschaffenheit und Backfähigkeit des Weizenmehles. (Zeitschr. ges. Getreidewesen 1911, 3, 83—92.) —