

Szreter, J., **Oxydation des Oxyhämoglobins.** (Compt. rend., 145. Bd. von 1907, S. 203—205.)

Beim Studium der Veränderungen des Blutfarbstoffs unter dem Einfluß oxydierender Mittel hat der Verfasser einen durch seinen Eisengehalt merkwürdigen Stoff isolieren können. Man löst in 750 cmm lauwarmem Wasser etwa 100 g frisch bereitetes kristallisiertes Oxyhämoglobin und filtriert die dunkelrote Flüssigkeit. Unter besonderen Vorsichtsmaßregeln wird tropfenweise Wasserstoffsuperoxyd zugesetzt. Dazu sind zwei Liter in der angewandten Konzentration nötig. Während der Operation, die mehrere Tage dauert, läßt sich ein schwaches aber stetiges Entweichen von CO_2 wahrnehmen. Die Ausbeute erreicht 40 g des trockenen oxydierten Stoffes. Dieser stellt ein amorphes, weißes, sehr hygroskopisches Pulver dar, das mit der Biuret-Reaktion eine Rotfärbung gibt. In wässriger Lösung fällt es nicht durch konzentrierte Mineralsäuren und gerinnt auch nicht mehr durch Wärme. Die starken Alkohole fällen es aber in farblosen Flocken, ebenso die neutralen Salze, sowie das Ferrozyankalium, die Metaphosphorsäure und die Reagentien der Alkaloide. Seine quantitative Zusammensetzung ist festgestellt worden. E. Mäkel.

A. Aggazzotti. VII. Vorläufige Mitteilung. **Kolloide Metalle und Gewebsatmung.** Geringe Mengen koll. Silbers haben auf die Gewebsatmung in vitro keine ausgesprochene Wirkung obwohl eine Neigung zur Erhöhung des Gasaustausches besteht. In stärkerer Konzentration setzt es die Atmungsfähigkeit der Gewebe herab. M. Ascoli, (Pavia).

Lindet und Ammann, L., **Ueber das optische Drehungsvermögen der aus Getreidemehlen mit wässrigem Alkohol ausgezogenen Proteine.** (Compt. rend., 145. Bd. von 1907, S. 253—255.)

Bei dieser Untersuchung haben die Verfasser gefunden, daß das Gliadin des Weizens eine Mischung zweier Gliadine ist ($\alpha_D = -81,6^\circ$ und -95°), und haben im Roggen und in der Gerste ein neues Protein ($\alpha_D = -137,5^\circ$) entdeckt, das sie Hordein zu nennen vorschlagen. Zudem bestätigen sie, daß die von Donard und Labbé im Mais nachgewiesenen zwei Maisine wirklich zwei verschiedene Proteine sind ($\alpha_D = -29,6^\circ$ und $\alpha_D = -40^\circ$).

E. M.

Fernbach, A., und Wolff, J., **Ueber die Verflüssigung des Stärkekleisters durch Diastase.** (Compt. rend., 145. Bd. von 1907, S. 261—263.)

Es stellt sich heraus, daß der Mechanismus der Verflüssigung des Stärkekleisters durch Diastase im großen ganzen denselben Einflüssen unterworfen ist wie bei der Verflüssigung unter Druck. Es darf hervorgehoben werden, daß Chlorbarium zum Unterschied von allen andern Salzen, auch wenn diese in starken Dosen dem neutralisierten Kleister zugesetzt werden, die Verflüssigung sehr bemerkenswert und gänzlich unerwartet begünstigt. E. M.

Gerber, C., **Das Lab der Rubiaceen.** (Compt. rend., 145. Bd. von 1907, S. 284—286.)

Das Lab der Rubiaceen steht in seiner Wirkungsweise zwischen dem der Kreuzblütler und dem tierischen Lab. Wie jenes bringt es bei hoher Temperatur besser die abgekochte Kuhmilch zum Gerinnen als die rohe, aber bei niedrigerer Temperatur von $43-40^\circ$ läßt es leichter die rohe als die gekochte Milch gerinnen, so wie es das tierische Lab tut. Noch einige andere Reaktionen sind für seine eigentümliche Stellung zwischen den beiden anderen Fermenten von Bedeutung. E. M.

Klobb, T., **Ueber zwei neue Glukoside, das Linarin und das Pectolarin.** (Compt. rend., 145. Bd. von 1907, S. 331—334.)

Der Verfasser beschreibt die beiden aus den Blüten und Blättern der Linaria vulgaris durch alkoholischen Auszug gewonnenen Glukoside, von denen das Pectolarin, das sich in seiner Zusammensetzung vom Linarin nur durch einen Mehrgehalt von einem Molekül Wasser unterscheidet, ein gelatnöser Stoff ist. Das Pectolarin ist ein amorpher, strohgelber Körper, schmilzt bei $188-190^\circ$, ist in kaltem Wasser fast unlöslich, löst sich in kochendem Wasser und Alkohol und setzt sich daraus wieder in gelblichen, runden Kügelchen ab. Gesättigte Lösungen gelatinieren beim Erkalten. Wie das Linarin löst es sich leicht in konzentrierter HCl und in KOH . Wird es lange mit Wasser gekocht, so verliert es sein Konstitutionswasser und formt sich in das unlösliche kristallisierte Linarin um, dessen Formel vielleicht $\text{C}_{50}\text{H}_{50}\text{O}_{25}$ ist. E. M.

Gerber, C., **Beschleunigende Einwirkung von Fluornatrium auf die Gerinnung der Milch durch Pflanzenlab.** (Compt. rend., 145. Bd. von 1907, S. 689—692.)