

kommen, ergibt die Multiplikation mit 40 des nach obiger Formel berechneten Wertes gleich den Prozentgehalt an Stärke.

Wir möchten hier noch bemerken, daß die vorbereitete Lösung nach dem Zentrifugieren und Filtrieren sofort der polarimetrischen Messung unterworfen werden muß, da sich das Drehungsvermögen der Lösung allmählich verringert. Dieses beweisende Versuche finden wir in der nachstehenden Tabelle.

Zusammensetzung der Mischung		Zeitpunkt der polarimetrischen Messung nach der Vorbereitung	Drehungswinkel	Stärkegehalt %
Roggenmehl %	Paprika %			
100	—	Sofort	+ 6,28	62,17
		16 Stunden	+ 4,93	48,81
50	50	Sofort	+ 3,27	32,37
		16 Stunden	+ 2,68	26,53
25	75	Sofort	+ 1,80	17,82
		16 Stunden	+ 1,68	16,63
Weizenmehl 50	50	Sofort	+ 3,42	33,86
		4 Stunden	+ 3,30	32,67
25	75	Sofort	+ 1,86	18,41
		6 Stunden	+ 1,75	17,32

Zusammenfassung.

Es wurde festgestellt, daß mit Heranziehung eines Korrektionsfaktors die dem Gewürzpaprika beigemengte Fremdstärke quantitativ bestimmt werden kann. — Es wurde eine Methode beschrieben, bei welcher die Vorbereitungen zur polarimetrischen Bestimmung der Stärke ziemlich rasch getroffen werden können, sodaß das Verfahren in Fällen, die eine quantitative Fremdstärkebestimmung erfordern, mit Vorteil verwendet werden kann.

Berichtigungen.

I. In meiner Arbeit „Systematik und Nomenklatur der Phosphatide“ (Diese Zeitschrift 1934, **67**, 258—268) muß es auf S. 260 in Zeile 1 statt „P:N = 1:2“ heißen: „P:N = 2:2“.

Ferner muß auf S. 264 in Zeile 31 anstatt auf die Fußnote 2 auf die Fußnote 3 verwiesen werden.
R. Rosenbusch.

II. In dem Bericht über die vorigjährige Hauptversammlung in Eisenach (Diese Zeitschrift 1933, **66**, 1—258) muß es auf S. 27 in Zeile 16 statt „Makatsch“ heißen: Massatsch“.
B.

Referate. Eier.

J. Straub: Der Unterschied in der osmotischen Konzentration zwischen Eigelb und Eiklar. (Rec. Trav. chim. Pays-Bas **48**, 49—82; Chem. Zentralbl. 1929, II, 902.) — Zwischen Eigelb und Eiklar besteht ein deutlicher Unterschied hinsichtlich der totalen osmotischen Konzentration (—4,6 bzw. 0,45⁰), desgleichen hinsichtlich der Gehalte an Kalium, Natrium und Natriumchlorid. Das Eigelb frischer Eier ist zuckerfrei, enthält dagegen etwas Milchsäure, während im Eiklar etwas Kohlensäure vorhanden ist. Da die Dotterhaut des lebenden Eies sowohl für Wasser als auch für gelöste Stoffe nach beiden Seiten hin permeabel ist, kann die Ursache des Unterschieds in der osmotischen Konzentration der beiden Eiteile nicht restlos geklärt