

Berichtigung.

In dem Berichte über die Hauptversammlung des Vereins Deutscher Nahrungsmittel in Koblenz (Diese Zeitschrift 1929, 58, 1—206) ist folgendes zu berichtigen:

I. Auf S. 2 fehlt in der Teilnehmerliste Dr. Leonhard-Heidelberg.

II. S. 51, Zeile 6 und 7 von unten: Statt „Zeitschr. physikal. Chem. 103, 178—199“ lies: „Ber. Deutsch. Chem. Ges. 1914, 47, 1061.“

S. 51, Zeile 2 von unten ist hinter „Auerbach“ einzuschalten „Zeitschrift physikal. Chem. 103, 178—199.“

Referate.**Milch und Käse.**

J. Straub: Der Gefrierpunkt der Milch von kranken Tieren. (Chem. Weekbl. 1926, 23, 338—340.) — Die Gefrierpunktniedrigung der Milch setzt sich zusammen aus der der Chloride, des Milchzuckers und der sog. Reststoffe (R) in der Weise, daß $0,54' = 0,1084 \text{ Chlor} + 5,56 \text{ Polarisation} + R$ ist. Bei Milch gesunder Kühe ist R etwa $0,14^{\circ}$, bei Milch aus entzündetem Euter und bei Colostrum $0,16^{\circ}$ bis $0,20^{\circ}$ und mehr, während die durch Chloride und Milchzucker veranlaßte Erniedrigung geringer ist als $0,40^{\circ}$. Während man die Rest-Depression von $0,14^{\circ}$ für gesunde Milch auf die gelösten Phosphate und Citrate zurückführen kann, konnte die Ursache der Erhöhung von R bei kranker Milch nicht aufgefunden werden. *J. J. van Eck.*

Lütkefels: Die Einwirkung der Sojakuchen auf die Milchkühe und die Milch. Mischmilch mit einem abnorm niedrigen Fettgehalt und deren Beurteilung. (Zeitschr. Fleisch- und Milchhygiene 1925, 35, 316—321.) — Beim Verfüttern von $7\frac{1}{2}$ Pfd. Sojakuchen, $7\frac{1}{2}$ Pfd. Leinkuchen, 40 Pfd. Futterrüben je Tag und Kopf, daneben gutem Wiesenheu und Stroh, nahm der Milchertrag schon nach 3 Wochen um 30% zu. Die Sojakuchen wurden von allen 8 Tieren gerne aufgenommen. Die 8 Milchkühe hatten sämtlich einen leichten bis mittelgradigen Durchfall, waren dabei aber ganz munter. Der Durchfall war vielleicht auf den in den Sojakuchen enthaltenen hohen Ölgehalt zurückzuführen. Die Tiere gingen im Nährzustande zurück und zeigten ferner Milchfluß, d. h. sie ließen Milch in kleineren Mengen kurz vor dem Melken in die Streu laufen. Nach dem Aufhören der Sojakuchenfütterung ging in einem Zeitraum von 3 Wochen die Gesamt-Morgenmilch von 60 auf 48 l zurück, während der Fettgehalt in der gleichen Zeit von 2,3% auf 2,95% stieg, um hiermit wohl wieder die normale Höhe erreicht zu haben. Die Sojakuchen gehören also zu den Kraftfuttermitteln, die die Milchmenge erhöhen, den Fettgehalt aber erniedrigen. Da der Landwirt es in der Hand hat, durch geeignete Auswahl und Zusammenstellung der Futtermittel eine Milch mit normalem Fettgehalt zu erzeugen, ist der Verkauf einer solchen abnorm fettarmen Milch nach Ansicht des Verf.'s als ein wissentliches Inverkehrbringen eines minderwertigen Nahrungsmittels zu beurteilen. *O. Windhausen.*

L. L. van Slyke: Studien über Casein und seine Beziehung zur Praxis der Käsebereitung. (139. Bericht der New York State Agric. Exp. Station Geneva 1928.) — Casein und Paracasein haben dieselbe Löslichkeit in warmer 5%-iger Kochsalzlösung und in heißem 50%-igem Alkohol. Casein und Paracasein bilden neutrale und basische Kalksalze, und zwar beträgt der Kalkgehalt 1,70% in der basischen und 1,10% in der neutralen Verbindung. Von verdünnten Säuren nehmen 1 g Casein bzw. Paracasein 0,5 ccm 0,1 N.-Säure auf, die entstandenen Säureverbindungen sind in Kochsalzlösung und heißem Alkohol nicht löslich. Basisches Calciumcaseinat und Paracalciumcaseinat gerinnen bei Gegenwart löslicher Kalksalze bei $35-40^{\circ}$, bei Abwesenheit dieser Salze dagegen nicht. Neutrales