Druckfehler-Berichtigung.

Über den Nachweis der beginnenden Fleischfäulnis.

Von

Dr. J. Tillmans und Dr. H. Mildner.

Bei der Beschreibung unseres Sauerstoff-Verfahrens (Diese Zeitschrift 1916, 32, 69) findet sich ein unangenehmer Druckfehler. Die 50 g gehacktes Fleisch oder Wurst müssen nämlich in $2\frac{1}{2}$ l Wasser aufgeschwemmt werden, nicht, wie angegeben ist, in $1\frac{1}{2}$ l. Für je 20 g Fleisch ist ein Liter Wasser zu nehmen.

Referate.

Eier.

N. A. Barbieri: Der Farbstoff des Eigelbs, das Ovochromin. (Compt. rend. 1912, 154, 1726—1729.) — Eigelb wird einige Zeit mit Schwefelkohlenstoff behandelt, das darin Unlösliche so lange mit 95%igem Alkohol ausgezogen, bis dieser nicht mehr gefärbt wird. Diese alkoholische Lösung wird von dem sich noch ausscheidenden Schwefelkohlenstoff abgossen, filtriert, der Alkohol durch Abdestillieren und Erwärmen auf dem Wasserbade entfernt. Der halbfüssige Rückstand wird mit Chloroform aufgenommen; die Flüssigkeit bildet drei getrennte Schichten, eine obere wässrige, eine mittlere feste, weiße und eine untere chloroformhaltige. Die obere wässrige Flüssigkeit enthält allein den Farbstoff, der daraus entweder mit Aceton gefällt und durch wiederholtes Lösen in Wasser und Ausfällen gereinigt wird, oder durch Dialysieren in wässrige Lösung erhalten wird. Das aus seiner wässrigen Lösung durch Eindampfen bei niedriger Temperatur gewonnene Ovochromin ist ein gelbes, geruchloses Pulver, sehr stark wasseranziehend, im gleichen Gewicht Wasser löslich, unlöslich in Alkohol, Äther, Chloroform, löslich in Fetten. Gegen 270° verkohlt es ohne zu schmelzen. Es ist schwach sauer, gibt keine Biuretreaktion und hat weder Albumin- noch Peptoneigenschaften. Wasserstoffsuperoxyd entfärbt es. Die Zusammensetzung ist: Kohlenstoff 42,60%, Wasserstoff 6,70%, Stickstoff 8,08%, Schwefel 1,60%, Sauerstoff 40,78%, Eisen 0,235%. Giftige Eigenschaften konnten an dem Ovochromin nicht beobachtet werden.

G. Sonntag.

N. A. Barbieri: Über das Nichtvorhandensein von freien oder gebundenen Lecithinen im Eigelb und in biologischen Gebilden. (Compt. rend. 1912, 155, 312—314.) — Man unterscheidet 2 Gruppen von Fetten: Drüsenfette oder Lipoide und Körperfette. Die letztgenannten, aus Tristearin und Oleostearin bestehend, sind in Alkohol unlöslich. Die Drüsenfette sind in Alkohol löslich, bestehen aus Tripalmitin und Oleopalmitin und enthalten stickstoffhaltige Körper, Chromatine, und phosphorhaltige (Alkalien), die man leicht, ohne die Konstitution der Fette zu verändern, voneinander trennen kann. — Das Eigelb enthält beide Gruppen von Fetten. Das Tristearin und das Eieröl, die in Alkohol unlöslich sind, werden nach dem früher beschriebenen Verfahren (vergl. das vorstehende Referat) abgetrennt. Das in Alkohol lösliche Gemisch von Tripalmitin, Oleopalmitin, Ovochromin und Alkalimetaphosphaten ist allgemein bekannt unter dem Namen Lecithin. Das angebliche, ~~von~~ dargestellte Lecithin schmilzt ohne Zersetzung bei 150° , während Glycerophospho-~~aure~~ sich schon bei 100° in Glycerin und Phosphorsäure spaltet. 100 g Lecithin liefern 7,982 g Asche, davon 7,634 g lösliche. Sowohl nach chemischen als auch nach physikalischen und physiologischen Verfahren läßt sich nachweisen, daß das angebliche Lecithin ein Gemisch von verschiedenen Stoffen ist.

G. Sonntag.