

**Ueber die Zunahme des Hämoglobins im Blute als Folge der Lebensbedingungen**, von A. Müntz (*Compt. rend.* 112, 298 bis 301). Die Respirationsfähigkeit (Hämoglobingehalt und Absorptionsvermögen für Sauerstoff) des Blutes wächst, wenn man Thiere reichlicher nährt (mästet), oder wenn man sie in einer dünneren Atmosphäre (in höher gelegenen Orten) leben lässt: in beiden Fällen verändert sich das Blut, um die für die Lebensthätigkeit nothwendige Sauerstoffmenge liefern zu können. (Vergl. das vorangehende Referat.)

Gabriel.

**Geruchsmesser, beruhend auf der Diffusion durch biegsame Membrane**, von Charles Henry (*Compt. rend.* 112, 344 — 347). Siehe Zeichnung und Beschreibung im Original.

Gabriel.

**Wirkung gewisser Medicamente, besonders des Baldrianextractes auf die Zerstörung der Glycose im Blute**, von L. Butte (*Compt. rend.* 112, 347 — 350). Durch Baldrianextract wird der Zerfall der Glycose im Blute verlangsamt.

Gabriel.

---

## Analytische Chemie.

**Verwerthung der Reactionen auf trockenem Wege für qualitative Analyse**, von W. Tate (*Chem. News* 63, 86). Systematische Zusammenstellung der Reactionen auf trockenem Wege, welche für die Unterscheidung der zu den verschiedenen analytischen Gruppen gehörigen Elemente geeignet sind.

Will.

**Ueber die analytische Bestimmung der wesentlichen Bestandtheile des metallischen Wolframs, Ferrowolframs und Wolframstahles, sowie des Ferrochroms und Chromstahles unter theilweiser Zugrundelegung neuer Aufschlussverfahren**, von Alf. Ziegler (*Dingl. polyt. Journ.* 1889, 274, 513). Neben einer Uebersicht über Vorkommen und Sauerstoffverbindungen des Wolframs, werden vom Verfasser erprobte analytische Methoden für Wolframstahl u. s. w. eingehend beschrieben.

Will.

**Beiträge zur Kenntniss der leichtest flüchtigen Antheile des Steinkohlentheeröls**, von J. Biehringer (*Dingl. polyt. Journ.* 1890, 276, 78 und 184). Die Arbeit handelt von der Isolirung resp. Bestimmung oder Erkennung der flüchtigen Antheile des Steinkohlen-

theers (Schwefelkohlenstoff, Nitrile und Isonitrile, Aldehyde und Ketone, Aethylalkohol, Mercaptan, Pyrrol-, Thiophen-, Furfuran-, und Benzolreihe und ungesättigte Verbindungen. Will.

**Die Veränderlichkeit einiger Futtermittelfette**, von O. Reit-  
mair (*Landwirthschaftl. Versuchsst.* 38, 373). Der Verfasser fasst die  
hauptsächlichsten Ergebnisse seiner Untersuchung in folgendem Satze  
zusammen: 1. Das Arachisfett ist sehr veränderlich. In frischestem  
Zustand ist dasselbe farblos, klar, dünnflüssig und zeigt keine Aus-  
scheidungen; Geschmack und Geruch sind schwach und angenehm.  
Es enthält keine freien Fettsäuren, die Verseifungszahl ergibt das  
Minimum, die Jodzahl das Maximum der berechneten Werthe. Ab-  
gepresstes Erdnussöl verändert sich langsam und unbedeutend. Nur  
bei reichlichem Zutritt von Licht wird dasselbe nach längerer Zeit  
dickflüssig und ranzig und zeigt dann eine niedrige Jod- und höhere  
Verseifungszahl bei unbedeutender Erhöhung der Säurezahl. Das in  
den Erdnüssen enthaltene Fett verändert sich mit dem Altern der  
Früchte wenig, wenn die äusseren Schaaalen unverletzt blieben. Die  
Erhöhung der Verseifungszahl und Erniedrigung der Jodzahl ist nur  
bei alten Kernen erheblich. Am bedeutendsten ist die Veränderlich-  
keit des Erdnusskuchenfettes. Besonders die »Säurezahl« des Erdnuss-  
kuchenfettes steigt rasch nach dem Abpressen. Die Jodzahl kann  
bis auf ein Drittel ihres ursprünglichen Werthes sinken. Handelt es  
sich um die Beurtheilung der Frische eines Erdnusskuchens aus der  
Beschaffenheit des Fettes, so giebt das Aussehen des extrahirten Fettes  
den ersten Anhaltspunkt. Ist dasselbe bei gewöhnlicher Temperatur  
fest, so enthält es grosse Mengen freier Fettsäuren. Je geringer der  
Gehalt an diesen, um so weicher erscheint das Fett. Das beste Kenn-  
zeichen für die Frische des Kuchens und der zur Pressung verwendeten  
Samen ist die hohe Jodzahl des Fettes. Will.

**Gehalt der entfetteten Watte an Fettsäuren**, von A. Link  
(*Pharmac. Centralh.* 1891, 32, 101). Der Verfasser zeigt, dass die im  
Handel befindliche sogenannte entfettete Watte stets ziemlich erhebliche  
Mengen sauren Fettes enthält, welches nachträglich zugesetzt wird,  
um den knirschenden Griff und die blendende Weisse zu erhalten und  
empfiehlt, die Prüfungsmethode des Arzneibuches dahin abzuändern,  
dass ein solcher Zusatz, der nur schädliche Wirkung haben kann, aus-  
geschlossen wird. Geringe Mengen von harzigen Substanzen behält die  
Baumwolle auch beim Entfetten mit 5procentiger kalter Natronlauge  
(etwa 0.1 pCt.), s. a. (*diese Berichte* XXIV, Ref. 97). Will.