

ganischen Säuren charakteristisch kristallisierende Verbindungen und liessen sich so auf mikrochemischem Wege schnell, scharf und sicher nachweisen. Z. B. erwiesen sich für diesen Zweck als besonders nützlich die Verbindungen von Paranitrobenzoesäure mit Strychnin und Tropakokain, von Dinitrobenzoesäure mit Hydrastin, Novokain, Bruzin und Strychnin, von Paranitrophenylpropionsäure mit Hydrastinin, Hydrastin, Strychnin, Tropakokain, Cinchonidin, von Mellithsäure mit Chinidin und Cinchonidin, von Naphtalinsulfonsäure mit Kokain und Strychnin usw. Für den mikrochemischen Nachweis von Hydrastinin, Tropakokain und Kotarnin erwies sich Kaliumpermanganat als sehr wertvolles Reagenz. G. Bredemann.

Rinckleben, P., Gewinnung von Zymase aus frischer Brauereihefe durch Plasmolyse. (Chem. Ztg. XXXV. p. 1149. 1911.)

Entgegen den bisherigen Anschauungen von Buchner und seinen Mitarbeitern, nach welchen die Zymase durch Extraktion mit Wasser oder verdünnter Glycerinlösung weder aus lebender noch aus abgetöteter Hefe gewonnen werden kann, haben neuerdings die Versuche von A. Lebedeff und von E. Kayser ergeben, dass die Zymase in 15 Stunden durch Mazeration von Trockenhefe mit Wasser bei Zimmertemperatur durch Diffusion aus der Zelle austritt. Wie Verf. zeigte kann auch aus frischer Hefe durch Glycerin-Plasmolyse Zymase gewonnen werden. 400 g. Hefe (77% H₂O) + 25 ccm. Glycerin bei 23–30° C. 15 bis 40 Stunden plasmolytisch, lieferten Säfte, die in verschieden starkem Grade gärfähig waren. Die günstigste Temperatur für die Plasmolyse war 25°; bei 30° wurde kein gärfähiger Saft erhalten, da hier durch die günstigere Wirkung der proteolytischen Enzyme die Zymase schnell geschädigt wird und der ganze Enzymkomplex zugrunde geht. Zunächst fällt das Co-Enzym der Vernichtung anheim und in zweiter Linie der Rest des Zymasekomplexes. Durch Zusatz des während der Plasmolyse zerstörten Co-Enzyms in Form von Kochsaft — gewonnen aus abgepresster Hefe durch Verflüssigung bei 100° und Filtrieren — konnte der Saft wieder aktiviert werden. Auch Zusatz von Kochsaft während der Glycerin-Plasmolyse lieferte direkt gärkräftige Säfte.

G. Bredemann.

Personalnachrichten.

Mr. **B. M. Duggar** has been appointed Prof. of Plant Physiology at the Missouri Botanical Garden, St. Louis Mo. — Mr. **I. H. Burkill** has sent notice of his Change of address to Botanic Gardens, Singapore, Straits Settlements. — Prof. Dr. **Franz Mich. Kamienski** verschied den 4/17 September in Warschau an den Folgen einer Beinamputation.

Ernannt: Privatdoz. Dr. **A. Pascher** zum a. o. Prof. f. syst. Bot. a. d. Univ. Prag.

Ausgegeben: 23 October 1912.

Verlag von Gustav Fischer in Jena.
Buchdruckerei A. W. Sijthoff in Leiden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Botanisches Centralblatt](#)

Jahr/Year: 1912

Band/Volume: [120](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Personalnachrichten 448](#)