

Abhängigkeit von der Concentration wird durch eine lineare Gleichung:

$$\frac{n-1}{d} = 0.4212 - 0.0008954 \cdot q$$

ausgedrückt.

L.

J. MAUTHNER. Notiz über das optische Drehungsvermögen des Leucins und Cystins. ZS. f. physiol. Chem. VII, 222-226; [Ber. d. chem. Ges. XVI, 804-805.]

Leucin aus Casein zeigt in 10procentiger salzsaurer Lösung ein Drehungsvermögen $[\alpha]_D = +17^\circ.54$, in alkalischer Lösung $[\alpha]_D = +6^\circ.65$; die Concentration betrug 6.4 bzw. 5.6 g in 100 ccm. Die Leucine aus Gährungsacpronsäure und aus Isovaleraldehyd sind optisch inactiv. Das Drehungsvermögen des Cystins in 11procentiger salzsaurer Lösung bei einer Concentration von 2.1 und 0.04 g in 100 ccm ergab sich $[\alpha]_D = -205^\circ.8$. KÜLZ, der -142° fand, hat sich wahrscheinlich eines anderen Lösungsmittels bedient.

L.

J. MAUTHNER. Ueber das optische Drehungsvermögen des Tyrosins und Cystins. Wien. Ber. [2] LXXXV, 882 bis 888.

Der Verfasser hat die aus der chemischen Formel gefolgerte optische Activität des Tyrosins und des Cystins experimentell bestätigt.

B. Ht.

E. MEISSL. Ueber Maltose. J. f. prakt. Chem. (2) XXV, 114; [ZS. anal. Chem. XXII, 114-115.]

Das specifische Drehungsvermögen der Maltose wird mit steigender Temperatur und Concentration kleiner, und lässt sich für Natriumlicht in einer Lösung, die p Procent wasserfreier Maltose enthält, bei t° durch

$$[\alpha]_D = 140.375 - 0.01837p - 0.095t$$

ausdrücken. Das Drehungsvermögen frisch bereiteter Lösungen ist um 15° bis 20° geringer als das gestandener oder zum Kochen erhitzter. Die Concentration, d. i. die Anzahl Gramme wasser-