

Man hat daselbe bekanntlich in alkalischen Lösungen angewendet und der Trübung der damit fixirten Farben durch Zusatz von Oel abzuhefen gesucht. Das für solche Zwecke in den Handel gebrachte trockene Casein (Lactarin oder Lactrin) einfach durch Trocknen von gut ausgewaschenem Topfen (Quark) gewonnen, sowie ein mit einem Alkalizufatz bereitetes Lactarinextract hat lange Jahre hindurch einen bedeutenden Handelsartikel gebildet, der indess gegenwärtig nur sehr wenig gesucht ist. Es scheint, das auch das schon 1850 von Wagner empfohlene Magnesiumcaseinat, selbst in der durch Schlumberger 1871 verbesserten Form der Anwendung mit Barytwasser, sich nicht allgemein eingebürgert hat, wiewohl dieses letztere Verfahren unstreitig ein sehr rationelles genannt werden darf. Vornehmlich dürfte die nur bedingt mögliche Verwendung der Caseinfixage für Anilinfarben die Schuld daran tragen, das bei dem gegenwärtigen Herrschen der Anilincouleurs dieses Fixierungsmittel nur beschränkte Anwendung findet.

Noch weit weniger Verwendung haben die diversen Albuminurrogate aus Kleber gefunden, und wenn es sich auch nicht leugnen läßt, das dem bereits 1855 von Martin für den Cattundruck empfohlenen Kleber ein gewisses Fixirungsvermögen zukommt, so ist doch die bindende Kraft dieses Körpers dem Albumin gegenüber eine relativ nur geringe und dürfte derselbe wenigstens für feinere Waaren wohl nie besonders in Betracht kommen. Ebenso sind auch die durch verschiedene Proceduren aus dem Kleber gewonnenen Albuminurrogate, wie der von Messager und Perdrix im Jahre 1860 empfohlene Kleberleim, dann der im selben Jahre von Hanon in Vorschlag gebrachte Eiweißleim (gefalteter Kleber), sowie das schon früher von Scheurer Rott empfohlene Albuminurrogat (Kleber, durch Einwirkung schwacher Säuren verändert), nur ephemere Erscheinungen geblieben, von denen sich keine recht Bahn gebrochen hat, oder doch wie das beispielsweise von dem bereits früher erwähnten Lucin gefagt werden kann, nur für die Fabrikation geringerer Waaren Anwendung gefunden haben.

Die feinerzeit von der Société industrielle in etwas vorfchneller Weise belohnte, mit großen Erwartungen begrüßte Idee, welche G. Leuchs bezüglich der Verwendbarkeit des an den nordischen Fischschlächtereien so massenhaft resultirenden Fischrogens für die Gewinnung eines dem Albumin völlig gleichkommenden Proteïnates faßte, ist bisher Idee geblieben*, und scheint Dollfus Recht gehabt zu haben, wenn er derselben eine besondere Bedeutung absprach. Thatsächlich hat das Fischalbumin, das wiederholt versuchsweise zu Märkte gebracht wurde, bisher dem Eier- oder Blutalbumin gar keine Concurrenz gemacht. Es schließt dies indess die Möglichkeit keineswegs aus, das durch ein geeigneteres Verfahren sich die Mängel des bisher aus Fischrogen erzielten Productes beseitigen lassen und dieses Materiale denn doch zu Ehren gebracht werden könnte. Wenigstens dürften heute noch nicht alle Hoffnungen in dieser Hinsicht aufzugeben sein.

Eine besonders wichtige Frage bildet für den Albuminfabrikanten die Verwerthung der Nebenproducte feiner Industrie. Es sind dies bei der Fabrikation des Eieralbumins die Eidotter, bei jener des Blutalbumins die vom Serum befreiten Blutkuchen.

Wie groß die Wichtigkeit der Lösung dieser Frage ist, erhellet, wenn man erwägt, das für die Erzeugung von 1 Pfund Eieralbumin durchschnittlich 180 bis 200 Stück Eier verwendet werden müssen, das somit eine gleich große Anzahl von Eidottern resultiren, die bei irgend größerem Fabriksbetriebe nicht leicht preiswürdig an Mann gebracht werden könnten, wenn, wie es bei der leichten

* Die durch längere Zeit im Betriebe gestandene Fabrik von Sahlström in Jönköping, welche die Albuminfabrikation aus Fischrogen betrieb, scheint neuestens aufgelassen worden zu sein.