



6. *Vauquelin's* Analyse der Eier des Hechtes.
(Ebendaf. Journal de Ph. S. 385. Ann. S. 149.)

Die Eier des Hechtes wurden in einer beträchtlichen Menge Wasser gewaschen, dieses verdunstet und eine weisse gerinnbare Substanz erhalten, welche in kauftischem Kali völlig auflöslich, und durch Galläpfelaufguss und Salpetersäure niedergeschlagen wurde. Durch Trocknen und Einäschern dieser Substanz wurde ihr Salzgehalt getrennt und seine Natur bestimmt. Die thierische Substanz war Eiweiss, die Salze Kali, phosphorsaures Kali, phosphoraurer Kalk, salzsaures Natron. Das von der geronnenen Substanz getrennte Wasser enthielt thierische und salzige Substanzen. Aus einer Menge mit sehr vielen Reagentien angestellten Versuchen ergab sich die Anwesenheit zweier thierischer Substanzen, einer öligen und einer gallertartigen. Die letztere ist wohl dieselbe, die *Bostock* in dem Eiweiss des Huhnes fand und eiweisartig ist. Die in der Flüssigkeit, welche man die Serosität des Eies nennen könnte, gefundenen Salze waren salzsaures Kali, Natron, Ammonium, phosphorsaures Kali, Kalk, Bittererde und schwefelsaures Natron. Auch enthielten die Eier Phosphor. Nach *Vauquelin* findet sich eine grosse Aehnlichkeit zwischen den Eiern der Vögel und der Fische; doch unterscheiden sie sich dadurch, dass das Oel der Hechteier milder und von angenehmerem Geruch und Geschmack, das in den Vogeleiern enthaltene dagegen scharf und ekelhaft ist, so dass es, innerlich genommen, Erbrechen verursacht. Durch das Verbrennen wurde, wie *Fourcroy* und *Vauquelin* schon früher bei der Untersuchung der Karpfenmilch bemerkt hatten, eine grosse Menge Phosphorsäure gebildet, die wahrscheinlich mehr durch die Verbindung des Oxygens mit dem in der Substanz der Eier enthaltenen Phosphor, als bloss durch die Zersetzung der phosphorsauren Salze entstand.

7. Neuentdeckte Haut im Auge. (*Thomson's* Annalen 1818. Nr. 67. p. 74.)

Dr. *Jacob*, Demonstrator der Anatomie an der Universität zu Dublin, entdeckte und demonstirte in seinen Vor-