

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	17 (1926)
<b>Heft:</b>	2
<b>Artikel:</b>	Kreatininbestimmung in Bouillon-Präparaten
<b>Autor:</b>	Müller, Wilhelm / Werder, J.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-984162">https://doi.org/10.5169/seals-984162</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 27.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# MITTEILUNGEN

## AUS DEM GEBIETE DER

### LEBENSMITTELUNTERRSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.— per Jahrgang. — Suisse fr. 10.— par année.  
Preis einzelner Hefte Fr. 1.80. — Prix des fascicules fr. 1.80.

BAND XVII

1926

HEFT 2

### Kreatininbestimmung in Bouillon-Präparaten.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes,  
Vorstand: Dr. J. Werder.)

Das «Schweiz. Lebensmittelbuch»<sup>1)</sup> stellt an Bouillon-Präparate keine Anforderungen bezüglich ihres Fleischextraktgehaltes. Es verlangt bloss, dass letzterer nicht nur in belanglosen Spuren vorhanden sei. Als es sich darum handelte, in die zu revidierende «Verordnung» eine Minimalzahl für den Fleischextraktgehalt aufzunehmen, fiel aus Interessentenkreisen die Anregung, diese auf 7,5% entsprechend 0,45% Gesamtkreatinin festzusetzen<sup>2)</sup>). Die Expertenkommission einigte sich indessen auf einen Mindestgehalt von 10% Fleischextrakt = 0,6% Gesamtkreatinin<sup>2)</sup>. Diese Forderung ist jedenfalls nicht übersetzt. Denn in den Bouillonpräparaten, die in der «Verordnung» als Gemische von Fleischextrakt, tierischem Fett, Kochsalz, Würzen und Gewürzen definiert sind, spielt der Fleischextrakt eine wichtige Rolle, ja nach dem «Codex alimentarius austriacus»<sup>3)</sup> ist er sogar als ihr wesentlicher Bestandteil aufzufassen. Die meisten Chemiker, die sich mit der Beurteilung von Bouillonwürfeln befasst haben, stellen denn auch strengere Normen bezüglich ihres Fleischextraktgehaltes auf als die «Verordnung».

Folgende Grenzzahlen habe ich in der Literatur gefunden:

*Geret*<sup>4)</sup>: mindestens 20% Fleischextrakt,

*Kappeller* und *Gottfried*<sup>5)</sup>: 15—25% Fleischextrakt,

<sup>1)</sup> Fleischextrakt enthält ca. 6% Kreatinin; somit entspricht 1 Teil Fleischextrakt 0,06 Teilen Kreatinin und 1 Teil Kreatinin 16,6 Teilen Fleischextrakt.

<sup>2)</sup> Schweiz. Lebensmittelbuch, 3. Aufl., 75 (1917).

<sup>3)</sup> Verordnung betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 23. Februar 1926, Art. 83.

<sup>4)</sup> Codex alimentarius austriacus, 2, 347 (1912).

<sup>5)</sup> Konserven-Zeitung, 14, 34, 42 (1913).

<sup>5)</sup> Z. U. N. G., 31, 1 (1916).

*Serger<sup>6)</sup>*: 15—21% Fleischextrakt,  
*Beythien<sup>7)</sup>*: 15—20% Fleischextrakt,  
*Micko<sup>8)</sup>*: 12,5—15% Fleischextrakt,  
*Lebbin<sup>9)</sup>*: 5—10% Fleischextrakt.

Wie ersichtlich, ist der Ansatz der «Verordnung» verglichen mit den von anderer Seite aufgestellten Minimalanforderungen sehr niedrig und kann ohne Zweifel von der Industrie leicht innegehalten werden. Auf jeden Fall wird in den amtlichen Laboratorien inskünftig der quantitativen Bestimmung des Fleischextraktes bezw. Kreatinins in Bouillonpräparaten vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken sein. Die diesbezügliche Vorschrift des Lebensmittelbuches<sup>10)</sup> ist, wie schon *Vautier*<sup>11)</sup> in seiner Abhandlung: «Contribution à l'étude du dosage de la créatinine» nachweist, nicht nur unvollständig, sondern sogar falsch. Sie lässt nämlich Flüssigkeitsvolumina (cm<sup>3</sup>) miteinander vergleichen, während doch einzige und allein Flüssigkeitshöhen (cm) kolorimetrisch gemessen werden. Infolgedessen ist auch die Tabelle, welche die den abgelesenen Flüssigkeitsschichten entsprechenden Kreatininmengen angibt, unrichtig. *Vautier*, dessen Arbeitsweise sich auf die von *Folin*<sup>12)</sup> angegebene quantitative Bestimmungsmethode des Kreatinins im Harne gründet, stellt in seiner Publikation denn auch eine andere Tabelle auf. Das eben erwähnte *Folin*-sche Verfahren beruht auf der Reaktion von *Jaffé*<sup>13)</sup>, gemäss welcher Kreatinin mit alkalischer Pikrinsäurelösung sich prachtvoll granatrot färbt. Nach *Folin* geben 10 mg Kreatinin in 10 cm<sup>3</sup> H<sub>2</sub>O gelöst die maximale Rotfärbung 5—10 Minuten nach Zusatz von 15 cm<sup>3</sup> 1,2%iger Pikrinsäurelösung und 4—8 cm<sup>3</sup> 10%iger Natronlauge. Die so erhaltene Lösung auf 500 cm<sup>3</sup> verdünnt gibt eine Flüssigkeit, von der 8,1 mm im durchfallenden Lichte genau dieselbe Farbe haben wie 8 mm  $\frac{n}{2}$  Kaliumbichromatlösung. Die Farbstärke bleibt während den ersten 10 Minuten konstant, schwächt aber schon nach  $\frac{1}{2}$  Stunde merklich ab.

*Baur* und *Barschall*<sup>14)</sup> wandten als erste die *Folin*'sche Methode zur Untersuchung von Fleischextrakt, *Geret*<sup>15)</sup> zuerst zur Untersuchung von Bouillonwürfeln an. Neben dem letztgenannten Forscher befassten sich hauptsächlich *Micko*<sup>8)</sup>, *Sudendorf* und *Lahrmann*<sup>16)</sup> und *Kappeller* und *Gottfried*<sup>5)</sup> mit der Bestimmung des Fleischextraktgehaltes in Bouillonwürfeln und der Zusammensetzung und Beurteilung derselben, während

<sup>6)</sup> Zeitschr. f. öffentl. Chemie, **20**, 81 (1914).

<sup>7)</sup> Z. U. N. G., **31**, 33 (1916).

<sup>8)</sup> Z. U. N. G., **26**, 321 (1913) und **27**, 489 (1914).

<sup>9)</sup> Konserven-Zeitung, **15**, 97 (1914).

<sup>10)</sup> Schweiz. Lebensmittelbuch, 3. Aufl., 72 (1917).

<sup>11)</sup> Diese Mitteilungen, **11**, 37 (1920).

<sup>12)</sup> Zeitschr. f. physiolog. Chemie, **41**, 223 (1904).

<sup>13)</sup> Zeitsehr. f. physiolog. Chemie, **10**, 399 (1886).

<sup>14)</sup> Arbeiten aus dem Kaiserl. Gesundheitsamte, **24**, 552 (1906).

<sup>15)</sup> Z. U. N. G., **24**, 570 (1912).

<sup>16)</sup> Z. U. N. G., **29**, 1 (1915).

*Baur* und *Triümpfer*<sup>17)</sup> den funktionellen Zusammenhang der die Umwandlung des Kreatins in Kreatinin bestimmenden Faktoren ermittelten.

Wie man sieht, hat eine ganze Reihe von Chemikern auf diesem Gebiet gearbeitet und die ursprüngliche *Folin*'sche Methode in der oder jener Weise modifiziert. *Geret*<sup>15)</sup> zum Beispiel macht darauf aufmerksam, dass durch erhebliche Mengen etwa vorhandenen Zuckers ein höherer Kreatiningehalt vorgetäuscht werden kann, und empfiehlt in diesem Falle, die mit Salzsäure invertierte Lösung mit Tierkohle zu behandeln.

*Sudendorf* und *Lahrmann*<sup>16)</sup> sind anderer Ansicht. Da nach ihren Befunden die Entfärbung mit Tierkohle der kolorimetrischen Bestimmung wechselnde Kreatininmengen entziehen kann, oxydieren sie die störenden Substanzen wie z. B. Zuckercouleur, Tomatensaft, Hefeextrakt mit 1%iger KMnO<sub>4</sub>-Lösung und entfernen den Ueberschuss an letzterem mit H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>. Dieses Verfahren war zuerst von *Lendrich* und *Nottbohm*<sup>18)</sup> bei der Entfärbung von Kaffeeauszügen zur Bestimmung des Coffeins mit Erfolg angewandt worden.

Auch im revidierten Entwurf zum Lebensmittelbuch hat die Methode *Sudendorf* und *Lahrmann* Platz gefunden. Doch muss von ihr nur dann Gebrauch gemacht werden, wenn die Bouillonprodukte reduzierende Substanzen enthalten. Sind sie frei von solchen, wird die Kreatininbestimmung nach *Folin-Geret*<sup>15)</sup> wie folgt ausgeführt:

«0,25—1,5 g Substanz, je nach dem vermutlichen Kreatinin- oder Fleischextraktgehalt, werden in einem Porzellanschälchen mit 5 cm<sup>3</sup> konzentrierter Salzsäure auf dem Wasserbade zur Trockne gebracht. Hierauf bringt man 15 cm<sup>3</sup> einer 1,2%igen wässerigen Pikrinsäure-Lösung, sowie 8 cm<sup>3</sup> 10%iger Natronlauge hinzu, röhrt 5 Minuten mit einem Glaspistill gut durch, bringt alles in einen 500 cm<sup>3</sup> Messkolben und füllt mit destilliertem Wasser bis zur Marke auf. Wenn Kreatinin vorhanden ist, erhält man eine rotgelbe (granatrote) Lösung. Diese wird mit einer  $\frac{n}{2}$  Kalumbichromatlösung kolorimetrisch verglichen.»

*Vautier*<sup>11)</sup> behält in seiner oben erwähnten Publikation diese Vorschrift im grossen und ganzen bei. Nur schreibt er vor, den eingedampften Rückstand mit heissem Wasser aufzunehmen, zur Entfernung des Fettes durch ein feuchtes Filter zu filtrieren und nochmals mit einigen Tropfen Salzsäure beinahe zur Trockne zu bringen. Diesen Rückstand versetzt *Vautier* zunächst mit 10 cm<sup>3</sup> Wasser und hierauf erst mit Pikrinsäure-Natronlauge, während das Lebensmittelbuch den Wasserzusatz nicht vorschreibt.

Während *Folin* zu seinen Messungen das Kolorimeter «Dubosq» benutzte, verwendet *Vautier* einen Apparat eigener Konstruktion. Dies scheint mir keinen Vorteil zu bieten. Denn obgleich das *Vautier*'sche Kolorimeter billiger ist als das *Dubosq*'sche, ist letzteres doch vorzuziehen, da

<sup>17)</sup> Z. U. N. G., 27, 697 (1914).

<sup>18)</sup> Z. U. N. G., 17, 241 (1909).

es im Gegensatz zum ersteren in den meisten Laboratorien vorhanden sein dürfte. Wie *Vautier* und auch *Geret*<sup>19)</sup> betonen und wie es übrigens für kolorimetrische Messungen ganz allgemein gilt, sind die Färbung des Himmels (klar oder bewölkt) und die Lichtintensität von grossem Einfluss auf die Ablesung im Kolorimeter. Würde man statt bei Tageslicht bei künstlichem Licht arbeiten, so hätte man stets dieselbe Lichtstärke und wäre unabhängig von der jeweiligen Witterung. Die «Tageslicht-Aerzte-Lampe» der Reinlicht-Werke A. G. München, die ich verwendete, ist für solche Zwecke sehr zu empfehlen.

Ich führte die Kreatininbestimmungen in den Bouillonwürfelsorten «Knorr», «Maggi», «Oxo» und «TexTon» nach der von *Vautier* etwas abgeänderten Vorschrift des Lebensmittelbuches (siehe oben) und nach *Sudendorf* und *Lahrmann* aus und benützte zu den Messungen die Kolorimeter «Vautier»<sup>20)</sup> und «Dubosq», letzteres bei Tages- und bei künstlichem Licht.

Die folgende Tabelle enthält die hiebei gefundenen Resultate in % *Gesamt-Kreatinin*, sowie die aus den Mittelwerten (in der Tabelle fett gedruckt) durch Multiplikation mit 16,6 berechneten *Fleischextraktgehalte*.

Tabelle 1.

Bouillon-würfel	Methode <i>Vautier</i>						Methode <i>Sudendorf</i> und <i>Lahrmann</i>					
	Kolorimeter «Vautier»		Kolorimeter «Dubosq»				Kolorimeter «Vautier»		Kolorimeter «Dubosq»			
	Tageslicht		Tageslicht		Künstl. Licht		Tageslicht		Tageslicht		Künstl. Licht	
	Kreatinin	Fleischext.	Kreatinin	Fleischext.	Kreatinin	Fleischext.	Kreatinin	Fleischext.	Kreatinin	Fleischext.	Kreatinin	Fleischext.
Knorr . . .	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0
	0,61		0,43		0,47		0,41		0,33		0,36	
	0,64		0,45		0,46		0,45		0,34		0,37	
	0,67		0,47		0,54		—		0,38		0,38	
	<b>0,64</b>	10,62	<b>0,45</b>	7,47	<b>0,49</b>	8,13	<b>0,43</b>	7,14	<b>0,35</b>	5,81	<b>0,37</b>	6,14
Maggi . . .	1,02		0,79		0,80		0,71		0,55		0,57	
	1,03		0,76		0,78		0,81		0,61		0,63	
	—		0,76		0,79		—		0,60		0,60	
	<b>1,03</b>	17,10	<b>0,77</b>	12,78	<b>0,79</b>	13,11	<b>0,76</b>	12,62	<b>0,59</b>	9,79	<b>0,60</b>	9,96
Oxo . . .	1,24		0,78		0,81		0,76		0,57		0,61	
	1,26		0,80		0,84		—		0,55		0,60	
	—		0,74		0,80		—		—		—	
	<b>1,25</b>	20,75	<b>0,77</b>	12,78	<b>0,82</b>	13,61	<b>0,76</b>	12,62	<b>0,56</b>	9,30	<b>0,61</b>	10,13
TexTon . . .	1,48		1,00		1,14		0,81		0,58		0,59	
	1,50		0,94		1,07		0,88		0,62		0,70	
	—		0,85		0,89		—		0,60		0,60	
	<b>1,49</b>	24,73	<b>0,93</b>	15,44	<b>1,03</b>	17,10	<b>0,85</b>	14,11	<b>0,60</b>	9,96	<b>0,63</b>	10,46

<sup>19)</sup> Private Mitteilung.

<sup>20)</sup> Beschrieben in der oben zitierten Arbeit und zu beziehen durch die Firma Büchi in Bern.

Wie ersichtlich, stimmen die bei jeder einzelnen Sorte ausgeführten Doppelbestimmungen gut untereinander.

Vergleicht man zunächst die nach den beiden Verfahren ermittelten Werte, so sieht man, dass Methode *Vautier* durchwegs mehr Kreatinin ergibt als *Sudendorf* und *Lahrmann*. Dies ist bei den Würfeln «*Tex-Ton*» leicht erklärlich, da diese reduzierende Substanzen enthalten, die ja nach *Geret* Kreatinin vortäuschen können. Die 3 übrigen Sorten aber erwiesen sich als frei von Zucker, so dass der nach *Vautier* gefundene höhere Kreatiningehalt durch andere Stoffe (vielleicht Tomatensaft oder Hefeextrakt) bedingt sein muss.

Was nun die Verwendung der beiden Kolorimeter betrifft, so wird im «*Vautier*» regelmässig mehr Kreatinin gefunden als im «*Dubosq*», während die Ablesungen bei Tages- und elektrischem Licht übereinstimmende Werte liefern. Die Ablesungsunterschiede in den beiden Kolorimetern erklären sich folgendermassen:

Nach *Folin* soll die zur Analyse kommende Substanzmenge 7—15 mg Kreatinin enthalten. Da 10 mg Kreatinin 8 mm  $\frac{n}{2}$  Kaliumbichromatlösung entsprechen, werden dann die abgelesenen Werte zwischen 5 und 13 mm liegen. *Folin* warnt ausdrücklich davor, einen andern Wert als 8 mm  $\frac{n}{2}$  Bichromatlösung als Vergleichszahl anzuwenden. Denn nur bei dieser Schichthöhe besteht die Beziehung:

$$8 \text{ mm } \frac{n}{2} \text{ Bichromatlösung} = 8,1 \text{ mm Kreatininlösung.}$$

Will man andere Säulenhöhen benützen, so muss man das Kolorimeter zuerst eichen, d. h. mit bekannten Kreatininmengen eine neue Normal- oder Vergleichszahl festsetzen.

Während im «*Dubosq*» eine Säule von 8 mm Höhe als Typ dient, wird im «*Vautier*» eine 10 mal dickere Schicht (8 cm  $\frac{n}{2}$  Bichromatlösung) als Vergleichseinheit genommen. Wie schon *Folin* experimentell festgestellt hat, erscheint mit der Zunahme der Säulenhöhe des Typs auch die pro mm vorhandene Farbe der zu messenden Lösung vermehrt; infolgedessen muss die Ablesung im «*Vautier*» einen höheren Kreatininvwert ergeben als diejenige im «*Dubosq*».

In höchst verdankenswerter Weise wurden die Würfel «*Knorr*» und «*Maggi*» noch im Bern. kant. Laboratorium untersucht und dabei folgende Kreatinin- und Fleischextraktwerte gefunden:

Tabelle 2.

Bouillonwürfel	Methode des Lebensmittelbuches Kolorimeter « <i>Dubosq</i> »		Methode <i>Sudendorf</i> und <i>Lahrmann</i> Kolorimeter « <i>Dubosq</i> »	
	Gesamt - Kreatinin %	Fleischextrakt %	Gesamt - Kreatinin %	Fleischextrakt %
Knorr . . . .	0,62	10,29	0,42	6,97
Maggi . . . .	0,86	14,28	0,66	10,96

Da Gemische aus Fleischextrakt, Fett, Kochsalz, Würzen und Gewürzen, woraus die Bouillonpräparate ja bestehen, niemals ganz homogen sein dürften, und da infolgedessen der eine Würfel mehr Fleischextrakt (Kreatinin), der andere mehr Kochsalz enthalten wird, ist es nicht verwunderlich, dass die im Kant. Laboratorium ermittelten Zahlen mit den meinigen nicht absolut übereinstimmen. Doch differieren speziell die nach *Sudendorf* und *Lahrmann* bestimmten Werte nicht bedeutend. Das Wesentliche an diesen Kontrolluntersuchungen ist, dass sie meine Befunde bestätigen, wonach die Vorschrift des Lebensmittelbuches (Methode *Vautier*) höhere *Kreatinin*- und folglich auch höhere *Fleischextraktwerte* liefert als die Methode *Sudendorf* und *Lahrmann*. Die Differenzen im ermittelten Fleischextraktgehalt betragen, wie aus den Tabellen ersichtlich, mehrere %. Da laut «Verordnung» bezüglich desselben eine Minimalanforderung (10%) besteht, ist es unumgänglich, eine Methode als obligatorisch zu erklären, damit es nicht vorkommt, dass je nach dem Untersuchungsverfahren ein- und dasselbe Bouillonpräparat als den Anforderungen entsprechend erklärt oder beanstandet werden muss. Laut Tabelle 2 wäre dies mit dem Würfel «Knorr» der Fall, dessen Fleischextraktgehalt, je nach der Methode, zu 10,29%, als hoch genug, oder bloss zu 6,97%, also zu niedrig, gefunden wurde.

Meine weiteren Versuche galten der Frage, ob es nicht vorteilhaft wäre, die Bichromattylösung durch eine Kreatininlösung von bekanntem Gehalt zu ersetzen. Dabei leiteten mich folgende Erwägungen:

Das Prinzip der *kolorimetrischen Messung* beruht darauf, zwei Flüssigkeiten von verschiedener Farbtensität im durchfallenden Licht auf gleiche *Farbstärke* zu bringen. Dies wird sich umso leichter und genauer erreichen lassen, je ähnlicher die *Farbnüance* der beiden Flüssigkeiten ist. Absolut gleich wird dieselbe nur sein, wenn Typ und zu messende Lösung chemisch identisch sind.

Bei der *Folin'schen* Methode werden zwei chemisch heterogene Körper: *Kaliumbichromat* und *Kreatinin* kolorimetrisch miteinander verglichen. *Vautier* sieht darin einen Grund für die Diskrepanzen zwischen seinen Ablesungen und denjenigen *Folin's*. Wäre es deshalb nicht günstiger als Typ *Kreatinin* zu nehmen? Dieses ist jetzt zum Preise von 4 Mark 50 pro g im Handel erhältlich (z. B. bei Schuchardt in Görlitz), während es im Jahre 1904 noch 80 Mark kostete<sup>21)</sup>.

Ich stellte den Kreatinintyp nach *Folin* folgendermassen her:

0,01 g Kreatinin purissimum werden in 10 cm<sup>3</sup> Wasser gelöst, mit 15 cm<sup>3</sup> gesättigter Pikrinsäurelösung und 8 cm<sup>3</sup> 10%iger Natronlauge versetzt und nach 5 Minuten mit destilliertem Wasser auf 500 cm<sup>3</sup> aufgefüllt.

<sup>21)</sup> *Folin*, I. c.

Als ich diese Typlösung nun mit  $\frac{n}{2}$  Bichromatlösung verglich, erhielt ich in Uebereinstimmung mit *Vautier* andere Resultate als *Folin*. Nach diesem Forscher haben  $8 \text{ mm } \frac{n}{2}$  Kalumbichromatlösung im durchfallenden Licht dieselbe Farbe wie  $8,1 \text{ mm}$  nach obiger Vorschrift hergestellter Kreatininlösung, nach meinen Ablesungen wie  $15,1 \text{ mm}$  Kreatininlösung. Die Farbstärke dieser letzteren war also nach meinen Befunden nur ca. halb so gross wie nach *Folin*. Vielleicht stand diesem Forscher ein reineres Kreatininpräparat zur Verfügung als mir. Die Angabe *Folin's*, wonach die Farbintensität der Kreatininlösung rasch abschwächt, konnte ich bestätigen, indem dieselbe nach 24 Stunden schon um 13% abgenommen hatte. Infolge dieser Unbeständigkeit müsste der Kreatinintyp bei jeder Versuchsreihe frisch hergestellt werden, was beim Bichromattyp nicht der Fall ist; denn nach *Folin* ist eine  $\frac{n}{2}$  Kaliumbichromatlösung Jahre lang unverändert haltbar.

Auf Grund meiner Untersuchungen glaube ich folgern zu dürfen, dass zur Bestimmung des Gesamtkreatinins in Bouillonwürfeln stets die Methode von *Sudendorf* und *Lahrmann* angewendet werden sollte \*). Das im Lebensmittelbuch angegebene etwas einfachere *Folin-Geret'sche* Verfahren scheint mir unsichere, weil vielfach zu hohe Werte zu liefern, da es diejenigen organischen Stoffe, die Kreatinin vortäuschen können, nicht entfernt. Ich empfehle die kolorimetrische Messung im «*Dubosq*» auszuführen und aus den oben angeführten Gründen als Vergleichstyp eine 8 mm hohe Säule  $\frac{n}{2}$  Kalumbichromatlösung zu verwenden. Als Lichtquelle benützt man mit Vorteil die «Tageslicht-Aerzte-Lampe», da dieselbe ein stets konstantes Licht gewährleistet. Doch können die Ablesungen auch bei Tageslicht vorgenommen werden, wobei jedoch ein direktes Reflektieren der Sonne im Spiegel des Kolorimeters zu vermeiden ist. Es muss stets das Mittel aus mehreren, wegen des Nachlassens der Färbung rasch aufeinanderfolgenden Ablesungen genommen werden. Jedenfalls ist es ratsam, die Methode mit Kreatinin oder mit gutem Fleischextrakt zu üben und sich in dieselbe einzuarbeiten, bevor man an die Analyse von Bouillon-Präparaten unbekannter Zusammensetzung geht.

---

\*) Die genaue Beschreibung derselben findet sich Z. U. N. G., 29, 7 (1915).