Mohrwahrfettes dargestellt wird. (Dieser hohe Gehalt mahnt zur Vorsicht bei einer etwaigen Verwendung des Mowrahfettes in der Speisefettindustrie, da nicht ausgeschlossen erscheint, daß Saponin mit in das Fett übergeht. Ref.) — Sprinkmeyer und Diedrichs¹²⁴⁾ berichten über ihre Untersuchungen über das Kapoköl, das bei kalter Pressung als gutes Speiseöl gilt, und Seifert¹²⁵⁾ über sogenannten Chinesischen Talg (Stillingiatalg).

Die Einfuhr ausländischer Pflanzenfette ist in den letzten Jahren sowohl der Menge nach als auch im Hinblick auf die Zahl der Arten, die zu uns gelangten, beständig im Zunehmen begriffen gewesen; sie erfordert die besondere Aufmerksamkeit der Nahrungsmittelchemiker, damit bereits im Keime jeder Versuch der Verwendung solcher Fette zur Speisefetherstellung vor ihrer eingehenden chemischen und physiologischen Prüfung erstickt werden kann. Die Erfahrungen mit der „Backamargarine“ mahnen zu größter Vorsicht¹²⁶⁾ vgl. Fußnote 134).

Nach Meyer und Beer¹²⁷⁾ sind im Erdnußöle sicher nachgewiesen nur die Lignocerin- und Arachinsäure einerseits und die Öl- und Linolsäure andererseits. Farey¹²⁸⁾ bringt Angaben über die Zusammensetzung des fetten Senföles.

Merz¹²⁹⁾ empfiehlt, für die Herstellung von Speiseölen aus ölhaltigen Samen die Pressung wie bisher anzuwenden, die Preßrückstände aber mit Fettlösungsmitteln zu erschöpfen, was in allen anderen Fällen von vornherein geschehen sollte. Über das Geruchlosmachen der Trane berichtet Tsujimoto¹³⁰⁾. Heiduschka¹³¹⁾ hat im Unverseifbaren des Sesamöles neben Phytosterin und einem nicht näher bestimmten Stoffe die Menge des Sesamins zu etwa 0,17% und die diesem annähernd entsprechende Formel zu $C_{20}H_{19}O_6$ bestimmt.

Von gerichtlichen Urteilen seien als wissenswert folgende erwähnt: Nach dem Margarinegesetz vom 15./6. 1897 sind von den Bestimmungen des Gesetzes ausgenommen (§ 1 Absatz 4) unverfälschte Fette bestimmter Tier- oder Pflanzenfette, die unter den ihrem Ursprunge entsprechenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden. In einem besonderen Falle war die Frage zu entscheiden, ob als unverfälscht im Sinne des § 1 Absatz 4 nur das reine Fett einer bestimmten Pflanzenart anzusehen sei. Das Reichsgericht hat mit Urteil vom 9./7. 1912¹³²⁾ dahin entschieden, daß eine solche Ansicht nicht als richtig anzuerkennen sei, daß vielmehr auch Gemische zweier reiner Pflanzenfette den Anforderungen des § 1 Absatz 4 genügen, wenn die Bezeichnung den Ursprung der Fette nach den beiden Pflanzenarten richtig angibt. Nach einem Urteile des Oberlandesgerichtes Düsseldorf vom 3./7. 1909¹³³⁾ versteht man unter Butter nur das durch den Butterungsvorgang aus Milch gewonnene ursprüngliche Erzeugnis; sogenannte „Renovierte Butter“, die aus verdorbener Butter durch Umschmelzen unter Zugabe von Soda, Behandeln mit Wasserdampf und Vermischen von Milch gewonnen wird, hat, auch beim Vermischen mit guter Butter, als nachgemacht und verfälscht im Sinne des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14./5. 1879 zu gelten. Dieses Urteil ist vollberechtigt.

¹²⁴⁾ Z. Unters. Nahr.- u. Genußm. **26**, 86; Angew. Chem. **26**, II, 622 [1913]; Chem. Zentralbl. **1913**, II, 892.

¹²⁵⁾ Seifensiederztg. **40**, 418; Angew. Chem. **26**, II, 451 [1913]; Chem. Zentralbl. **1913**, I, 2189.

¹²⁶⁾ Vgl. die Fortschrittsberichte für 1911 u. 1912; Angew. Chem. **25**, 2244 [1912] u. **26**, I, 339 [1913].

¹²⁷⁾ Wiener Monatshefte **34**, 1195; Angew. Chem. **26**, II, 750 [1913]; Chem. Zentralbl. **1913**, II, 1594.

¹²⁸⁾ Ann. des falsifications **6**, 282; Angew. Chem. **26**, II, 530 [1913]; Chem. Zentralbl. **1913**, II, 291.

¹²⁹⁾ Seifensiederztg. **40**, 8; Angew. Chem. **26**, II, 309 [1913]; Chem. Zentralbl. **1913**, I, 1150.

¹³⁰⁾ Chem. Revue **20**, 8; Angew. Chem. **26**, II, 451 [1913]; Chem. Zentralbl. **1913**, I, 1150.

¹³¹⁾ Chem. Zentralbl. **1913**, II, 531.

¹³²⁾ Gesetze u. Verordnungen **5**, 13 [1913].

¹³³⁾ Gesetze u. Verordnungen **5**, 20 [1913].

Nach einem Ministerialerlasse vom 4./9. 1913¹³⁴⁾ wird die Verwendung der Kemirinsüsse zur Herstellung von Nahrungsmitteln wegen der Gesundheitsschädlichkeit des daraus zu gewinnenden Fettes als nicht angängig bezeichnet. Vgl. hierzu das vorstehend über die Untersuchung ausländischer Pflanzenfette Gesagte.

(Schluß folgt.)

Neuer Ammoniakdestillierkolben.

VON GEORG WEMPE.

(Eingeg. 10./10. 1914.)

Der Kolben ist eine Abänderung der bei Abderhalden, Handbuch der biochemischen Arbeitsmethoden, Bd. I, 346, 347, beschriebenen Anordnung zur Bestimmung des Ammoniakgehaltes in Ammoniumsalzen, gegeben durch einen Kolben, auf den durch Gummistopfen Destillieraufsatz und Tropftrichter aufgesetzt sind. An den Destillieraufsatz ist der Wasserkühler mit Vorlage angeschlossen; der Tropftrichter dient zur Einführung der zur Entbindung des Ammoniaks nötigen Menge Lauge in den Kolben. Diese Anordnung soll entgegen der in der Technik allgemein üblichen — Kolben mit durch Gummistopfen aufgesetztem Destillieraufsatz und an diesen angeschlossenen Wasserkühler mit Vorlage — die geringen Verluste von Ammoniak vermeiden, die während des Aufsetzens des Stopfens nach Zugabe der Lauge zur zu untersuchenden Ammoniumsalzlösung entstehen. Nach eigenen Versuchen betragen diese Verluste 0,2 und mehr Prozent NH_3 .

Die obenstehende Zeichnung ist ein Längsschnitt durch den Kolben und wird ohne weiteres verständlich sein. Unter Umgehung des Gummistopfens, der ein lästiges Hantieren bedingt, sind Destillieraufsatz und Tropftrichter direkt an den Kolben angeschmolzen. Der Hahn des Tropftrichters ist weggelassen und dafür das Ansatzrohr bis auf den Boden des Kolbens geführt, damit es bis zum Schluß der Destillation in Flüssigkeit eintauchen kann und auf die Weise vollständig nach außen hin abgeschlossen bleibt. Überdies tritt während der Destillation fortwährend Luft durch dieses Rohr in den Kolben ein, wodurch auch der geringste Verlust an Ammoniak ausgeschlossen wird. Der an den Destillieraufsatz angeschlossene Wasserkühler kann ebenfalls angeschmolzen werden (vgl. Angew. Chem. **26**, 176 [1913].)

Soll der Kolben gereinigt werden, so gibt man durch den Trichter die genügende Menge Wasser in den Kolben und drückt (mittels eines Gummiballes) durch die an den Kühler angesetzte Vorlage Luft in denselben. Der Inhalt steigt durch das Ansatzrohr des Trichters in diesen und kann durch ein inzwischen in die Trichteröffnung eingesetztes knieförmiges Rohr in ein bereit gehaltenes Gefäß übergeführt werden.

Der Kolben hat zweckmäßig einen Inhalt von ca. 400 ccm; der Trichter faßt etwa 150 ccm und der Destillieraufsatz etwa 200 ccm.

[A. 173.]

¹³⁴⁾ Gesetze u. Verordnungen **5**, 478 [1913]; Veröff. Kais. Gesundheitsamtes **37**, 1231 [1913].