IV. Specielle analytische Methoden.

1. Auf Lebensmittel, Gesundheitspflege, Handel, Industrie und Landwirthschaft bezügliche.

Von

L. Grünhut.

Zolltechnische Unterscheidung zwischen Talg und Stearinmasse.

Nach der älteren amtlichen Instruction für die zolltechnische Unterscheidung des Talges und der Kerzenstoffe¹⁾ sind Fette, deren Gehalt an freier Fettsäure 25 % übersteigt, als Stearinmasse zu bezeichnen und entsprechend zu verzollen²⁾. F. Gantter³⁾ theilt einen concreten Fall mit, in dem für einen stark ranzigen Talg von 28,9 % freien Fettsäuren die Verzollung als Stearinmasse beansprucht wurde. Durch quantitative Bestimmung des Glycerins konnte der Nachweis erbracht werden, dass nur ein ranzig gewordenes Neutralfett vorlag und nicht die Mischung eines solchen mit Stearinsäure. Es ergab sich folgende nähere Zusammensetzung.

In Alkohol löslicher Antheil	
freie Fettsäuren	28,9 %
freies Glycerin	2,1 «
In Alkohol unlöslicher Antheil	
gebundene Fettsäuren . .	61,9 %
gebundenes Glycerin . .	6,6 «
	<hr/>
	95,5 %

Die Glycerinbestimmung geschah nach des Verfassers gasvolumetrischem Verfahren⁴⁾.

Der Zündsatz für Zündhütchen besteht meistens aus Kaliumchlorat, Antimonsulfür und Knallquecksilber. Ein einfaches Verfahren zur Analyse solcher Mischungen gründen F. W. Jones und F. A. Willcox⁵⁾ auf die von ihnen entdeckte Löslichkeit des Knallquecksilbers in Aceton,

¹⁾ Diese Zeitschrift **31**, A. V. u. E. 27 (1892).

²⁾ Nach der neueren Anweisung (diese Zeitschrift **35**, A. V. u. E. 4) liegt der Grenzwert bei 30 % freien Fettsäuren.

³⁾ Forschungsberichte über Lebensmittel etc. **2**, 113.

⁴⁾ Diese Zeitschrift **34**, 421 (1896).

⁵⁾ Chem. News **74**, 283.