Glycerin etc. einen Theil seines natürlichen Wassergehaltes verlieren. Durch lang fortgesetztes Waschen verliert der Kleber an Gewicht.

Zur Entdeckung von Terpentinöl in Citronenöl erhitzt G. Heppé*) das Untersuchungsobject auf dem Sandbade in einem trocknen Reagirglase mit etwas trockenem, gepulvertem Kupferbutyrat auf circa 172° C. Reines Citronenöl löst das Kupfersalz mit grüner Färbung; bei Gegenwart von Terpentinöl wird die Mischung bei der bezeichneten Temperatur trübe, gelb und setzt Kupferoxydul ab.

Untersuchung von Fetten und Oelen. Bei zahlreichen Prüfungen von Olivenöl hat E. Dieterich**) eine Bestimmung des specifischen Gewichtes, die Verseifung, die Elaïdinprobe, die Salpetersäureprobe, die Schwefelsäure-Contactprobe und die Prüfung nach Bach***) ausgeführt. Reine Oele zeigten bei 23° C. folgende specifische Gewichte: Olivenöl 0,912—0,914; Baumöl 0,909—0,915; Sonnenblumenöl 0,920; Baumwollsamensöl 0,919—0,921; Arachisöl 0,917—0,918; Rüböl 0,910; Ricinusöl 0,964; Sesamöl 0,919. Abgesehen von einem etwaigen Gehalt an Ricinusöl bietet das specifische Gewicht keinen wesentlichen Anhalt zur Beurtheilung der Reinheit des Olivenöles.

Bei Ausführung der Elaïdinprobe wurde der bekannten Modification mit Kupfer und Salpetersäure, wie Hager sie beschreibt, der Vorzug vor der von der Pharmakopöe adoptirten Verwendung der rauchenden Salpetersäure gegeben, weil der Gehalt der letzteren an salpetriger Säure, beziehungsweise Untersalpetersäure, schwankt und mit demselben die zu erzielenden Resultate. Bezüglich der letzteren kann hier jedoch nur auf das Original Bezug genommen werden.

Dieterich fasst das Resultat seiner Arbeiten dahin zusammen, dass, nachdem auch die Bechi'sche Silbernitratprobe†) nicht die wünschenswerthen Erfolge gegeben, die meisten Reactionen zwar für reine Oele

*) Chem.-Techn. Central-Anzeiger **3**, 371; The Analyst **10**, 187.

**) Geschäftsbericht der Papier- und chemischen Fabrik in Helfenberg 1885.

***) Diese Zeitschrift **23**, 259. Der Verfasser hat jedoch nur mit Salpetersäure geprüft; über die von Bach hervorgehobene Bestimmung der Schmelz- und Erstarrungspunkte der Fettsäuren theilt er erst in dem 1886 erschienenen Geschäftsbericht Zahlen mit, nach welchen Zusätze von 25 % fremder Oele zu Olivenöl nur mit geringer Sicherheit, niedrigere Procentsätze dagegen gar nicht mehr zu erkennen sind. Versuche, auf das Verhalten des Elaïdins (s. oben) eine Untersuchungsmethode zu gründen, scheiterten vollständig.

†) Diese Zeitschrift **23**, 97.