Die je nach Wunsch für Hand- oder mechanischen Antrieb gebaute Zentrifuge ist von der Firma E. Collatz & Co., Berlin, Kesselstrasse, für den Preis von 180 Mark zu beziehen.

Über einen einfachen Extraktionsapparat berichtet Louise Kalusky¹⁾. Mit Hilfe dieser kleinen Vorrichtung ist es der Verfasserin gelungen, die Extraktionsdauer bedeutend herabzusetzen und auch an Extraktionsflüssigkeit zu sparen.

Der Apparat besteht aus einem mit einer Anzahl Öffnungen versehenen und auf drei Füßen ruhenden Schälchen, welches mittels eines besonders konstruierten Stabes in den Extraktionskolben gestellt wird. Auf diesem Einsatz ruht die Extraktionshülse. Der obere Teil derselben erhält seinen Stützpunkt durch den Kolbenhals, welchem die Hülse anliegt und welcher zu diesem Zwecke etwas länger als gewöhnlich gewählt ist. Die Extraktionsflüssigkeit wird vorsichtig auf das mit Watte bedeckte Extraktionsgut gegossen, bis die ganze Masse durchtränkt ist, worauf der Überschuss durch die Öffnungen des Einsatzes in den Kolben abfließt. Man füllt nun in den letzteren noch so viel Flüssigkeit ein, dass sie etwa 1,5 *cm* hoch im Kolben steht; keinesfalls darf sie aber den Boden der Hülse berühren. Nachdem der Kolben mit einem Kühler verbunden ist, kann die Extraktion beginnen.

In dem beschriebenen Apparat konnten 4—5 *g* eines oft mehr als 50 % Fett enthaltenden Kotyledonenpulvers in längstens 8 Stunden entfettet werden, wobei etwa 30 *ccm* Äther verbraucht wurden.

Die energische Wirkungsweise der Vorrichtung ist darauf zurückzuführen, dass die zu extrahierende Masse fortwährend von warmen Dämpfen umspült ist, welche dieselbe auflockern und damit eine schnelle Abgabe der löslichen Stoffe bewirken.

Der Apparat ist von der Firma Warmbrunn, Quilitz & Co. in Berlin zu beziehen.

Einen vervollkommenen, Emulsionen vermeidenden Extraktionsapparat beschreibt E. Pozzi-Escot²⁾. Um das Auftreten der lästigen Emulsionen bei dem Ausschütteln zu umgehen, benutzt der Verfasser einen Scheidetrichter, dessen Einrichtung die Erzeugung eines Vakuums vor dem Ausschütteln ermöglicht. Der Stopfen besitzt ein Loch, welches mit einer Öffnung im Hals des Trichters zusammentrifft. Diese Öffnung

¹⁾ Zeitschrift f. Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel **24**, 623.

²⁾ Annal. Chim. analyt. appl. **16**, 382; durch Chem. Zentralblatt **82**, II, 1625.