letztere nur bei einem kleinen Theil ein und ist deshalb unschädlich, selbst bei lebhafter Verpuffung, wie zum Beispiel bei Pikrinsäure. Ich hatte von letzterer in einem Schiffchen der später beschriebenen grösseren Gattung bis 0,4 g vertheilt, und sogar bei schnellem Vorrücken mit der Erhitzung zersetzte sich ein Theil nach dem andern, ohne dass die Verpuffung sich über mehr als je eine Abtheilung erstreckte, weshalb sie vollkommen unschädlich verlief.

Nur sehr leicht entzündliche und brisante Körper können nicht ohne Beimischung einer trägen Substanz verbrannt werden. Bei den allermeisten aber geht die Zersetzung ohne jede Aufmerksamkeit von selbst ruhig von statten.

Die Schiffchen werden in zwei Grössen aus Porzellan mit je 10 Abtheilungen verfertigt und sind vorrätbig bei Lenoir & Forster, chem. phys. Institut, Wien, IV. Bezirk, Waaggasse 5.

Grösse I: Länge 70 mm, Breite 10 mm, für gewöhnliche Verbrennungen.

Grösse II: Länge 100 mm, Breite 13 mm, für besonders voluminöse Körper.

Zur Jodzahl der Cacaobutter.

Von

Dr. D. Holde.

Vor Kurzem¹⁾ hatte ich gezeigt, dass die von G. de Negri und G. Fabris als obere Grenze der Jodzahl von Cacaobutter angegebene Zahl 51, welche nach den Angaben der genannten Verfasser von v. Hübl herrühren sollte, aus der v. Hübl'schen Originalarbeit unrichtig übernommen sei. v. Hübl hat selbst die Jodzahl 34 für Cacaobutter angegeben.

Herr Dr. G. Fabris-Rom macht mich nun mit der Bitte um Veröffentlichung seiner Angaben darauf aufmerksam, dass er und G. de Negri die falsche Zahl 51 ohne Einsichtnahme in die v. Hübl'sche Arbeit aus der 1886er Auflage der Benedikt'schen Analyse der Fette und Wachsarten S. 253, wo die Zahl als Hübl's Befund angegeben ist, übernommen haben. In der neuesten Auflage dieses Buches, welches den Herren G. de Negri und G. Fabris zur Zeit der Drucklegung ihrer Monographie »Gli Olii« noch nicht zur Verfügung stand, ist die erwähnte falsche Zahl nicht mehr vorhanden.

¹⁾ Diese Zeitschrift **36**, 163.