

(S. 306 — 320); „Spongien“ von Dr. F. Rolle (S. 320 — 335); „Sulfate“ von Prof. Dr. Kennigott (S. 335 — 344); „Systematik der Minerale“ von Prof. Dr. Kennigott (S. 344 — 352); „Tertiär-System“ von Dr. F. Rolle (S. 352 bis 371); „Tiefseebildung“ von Dr. F. Rolle (S. 371 — 373); „Trias-System“ von Dr. F. Rolle (S. 373 — 384). — Auch aus diesen 3 neuen Lieferungen empfangen wir ein hervorragendes Bild von der wissenschaftlichen Gründlichkeit wie praktischen Brauchbarkeit der Encyclopädie der Naturwissenschaften.  
A. Geheeb.

**Analyse der Fette und Wacharten.** Von Dr. Rudolf Benedikt, Privatdocent an der k. k. technischen Hochschule zu Wien. Mit in den Text gedruckten Holzschnitten. Berlin. Verlag von Julius Springer. 1886. — Die Analyse der Fette lag noch vor wenigen Jahren ziemlich im Argen, inzwischen hat dieselbe aber ganz bedeutende Fortschritte gemacht und ist dahin gelangt, dass der Analytiker im Stande ist, eine Reihe der wichtigsten Fragen, welche seitens des Handels, der Industrie und nicht minder seitens der Polizeibehörden über die Natur, die Reinheit u. s. w. der Fette an ihn gestellt werden können, ohne allzu grosse Schwierigkeiten beantworten zu können. Das ausserordentlich reichhaltige Material, welches sich in dieser Hinsicht angesammelt hat, ist aber in den verschiedensten Zeitschriften zerstreut, und es ist deshalb mit Dank anzuerkennen, dass sich der Verfasser der Mühe unterzogen hat, dasselbe zu sammeln, systematisch zu ordnen und eventuell zu ergänzen.

In den beiden ersten Abschnitten des Werkes bespricht R. Benedikt zunächst die Bestandtheile der Fette und Wacharten, sowie ihre physikalischen und chemischen Eigenschaften, während das dritte Capitel den Bestimmungen der nicht fettähnlichen Beimengungen, wie z. B. des Wassers, der Stärke etc. und der Vorbereitung der Fettsubstanz zur Analyse gewidmet ist. Im vierten Abschnitte giebt der Verfasser die Methoden zur Ermittlung der physikalischen Eigenschaften der Fette an. Als physikalische Eigenschaften, welche sehr häufig zur Unterscheidung der Fette, sowie zur Beurtheilung ihrer Reinheit dienen können, werden herangezogen: die Consistenz, die Farbe, das specif. Gewicht, der Schmelz- und Erstarrungspunkt, das optische Brechungsvermögen und das electrische Leitungsvermögen. Kurz berührt werden in den Abschnitten 5 und 6 die Elementaranalyse und die qualitative wissenschaftliche Untersuchung eines Fettes bekannter Herkunft, welche beide für den Zweck des Werkes belanglos sind. Um so wichtiger erscheinen dagegen die beiden folgenden Abtheilungen, welche die allgemeinen Methoden zur Ermittlung der quantitativen Zusammensetzung der Fette, sowie den Nachweis und die quantitative Bestimmung solcher fremden Beimengungen, die in der Fettsubstanz gelöst oder mit ihr zusammengeschmolzen sind, in der eingehendsten, sachgemässesten und, wenn nöthig, durch gut ausgeführte Zeichnungen illustrirten Weise behandeln. Im 9. Capitel wird speciell die Untersuchung von Produkten der Fettindustrie gelehrt, wie z. B. des technischen Stearins, des Oleomargarins, der Seifen u. s. w., während die Untersuchung der flüssigen Fette, der festen Fette und der Wacharten den Inhalt der beiden folgenden Kapitel bildet. Im letzten und umfangreichsten Abschnitte des Werkes lässt der Verfasser dann eine genaue Beschreibung und scharfe Charakterisirung all der einzelnen Fette und Wacharten in ihrem reinen Zustande folgen.

Das Werk wird zweifelsohne bald einen grossen Freundeskreis gewinnen.  
Gescke. Dr. Carl Jehn.