

Der Grund, dass wir uns nicht lebhafter für die vorgeschlagene Vereinfachung interessiren konnten und dementsprechend uns zu keiner weiteren Ausbreitung unserer Erfahrungen überzugehen veranlasst fanden, ist der, dass die Vorschrift der ursprünglichen Autoren dieser Methode lautet:

Nach dem Zusatze des oxalsauren Baryts 20 Minuten lang zu kochen. Diese Vorschrift innezuhalten ist beinahe so umständlich als das nochmalige Filtriren, welches durch die Neuerung erspart wird, wegen der Aufmerksamkeit, die man jener, was die Handgriffe angeht, allerdings äusserst einfachen Operation zuwenden muss. Und als wir diese Operation auf ein einmaliges, kurzes Aufkochen beschränkten, wurden die analytischen Ziffern weit weniger befriedigend. In 2 Bestimmungen in dem zuletzt angeführten Kalisuperphosphate wurde nur 7,1 % Kali statt 7,4 % gefunden. Daher mag es zweifelhaft erscheinen, ob die so zweckmässig bedachte Neuerung zu einer allgemeinen Anwendung gelangen wird.

Bei der Bearbeitung dieses Gegenstandes sind mir die früheren Assistenten der Versuchsstation Dr. Tromp de Haas und Dr. Wrampelmeyer behülflich gewesen.

Wageningen, Holländische Reichsversuchsstation, October 1896.

Die Jodzahl der Cacaobutter.

Eine kurze Bemerkung zu den Arbeiten von Strohl und Filsinger.

Von

Dr. D. Holde.

In einer von mir in dieser Zeitschrift¹⁾ veröffentlichten auszugsweisen Uebersetzung von G. de Negri's und G. Fabris' Arbeit, »Gli Olii« war als obere Grenze der Jodzahl der Cacaobutter 51 angegeben. Strohl hat sich durch diese ihm auffällig erscheinende Angabe veranlasst gesehen, an einer grösseren Zahl von ihm selbst bereiteter Cacaofette verschiedener Herkunft nochmals die Jodzahl dieses Fettes zu controliren²⁾, und hat hierbei im Wesentlichen die Richtig-

¹⁾ Diese Zeitschrift 33, 570.

²⁾ Ibidem 35, 166.

keit der früheren Grenze von 41 bestätigen können; die höchste von ihm bei 1893er Bahia-Cacao gefundene Zahl betrug 41,7.

Filsinger, welcher bisher nur die Jodzahlen 33,5—37,5 bei reiner Cacaobutter gefunden hatte, veröffentlicht aus Anlass der Strohl'schen Publication die seinerseits gefundenen Zahlen¹⁾. Er glaubt, dass die von Strohl gefundenen, verhältnissmässig hohen Zahlen zum Theil auf Veränderung der fraglichen Proben Cacaobutter durch Säurebildung zurückzuführen seien, und dass bei jenen Proben im frischen Zustande sich vielleicht die von ihm gefundenen niedrigen Zahlenwerthe ergeben hätten. Letztere von Filsinger durch Beobachtungsergebnisse gestützte Ansicht regt insofern zum Widerspruch an, als Verfasser regelmässig bei Aufbewahrung flüssiger Fette und Späth²⁾ beim Sauerwerden des Schweineschmalzes stets Abnahme der Jodzahlen der gelagerten Fette bemerkt hatten. Ueberdies fand Strohl, wie ja Filsinger selbst hervorhebt, auch bei frischen Sorten Cacao die Zahlen 39,8—40,4.

Mich persönlich haben die Arbeiten Strohl's und Filsinger's veranlasst, nochmals in der oben erwähnten Originalarbeit von G. de Negri und G. Fabris die Angaben über Jodzahl der Cacaobutter zu controliren. Hierbei fand ich, dass die genannten Verfasser die Zahl 51 aus einer Abhandlung von Hübl, und zwar, wie mich ein Einblick in dessen Originalarbeit lehrte, leider falsch übernommen haben. Hübl selbst hat die Jodzahl 34 für Cacaobutter angegeben.

Haben sich somit die Arbeiten Strohl's und Filsinger's insoweit bedauerlicherweise als überflüssig erwiesen, als die Unrichtigkeit der Zahl 51 für die obere Grenze der Jodzahl der Cacaobutter von vornherein thatsächlich feststand, so ist doch durch diese Arbeiten eine immerhin recht nützliche Sicherung der bisherigen Befunde der Jodzahl der Cacaobutter erzielt worden. Der Druckfehlerteufel hat sich, von diesem Standpunkte aus betrachtet, nur als »Theil von jener Kraft« erwiesen, die »stets das Böse will und stets das Gute schafft.«

¹⁾ Diese Zeitschrift **35**, 577.

²⁾ Ibidem **35**, 471.