

Bei der Bestimmung der Verseifungszahl in Fetten empfiehlt N. Rusting¹⁾, an Stelle der üblichen alkoholischen Kalilauge eine Lösung von Kaliseife und Kaliumhydroxyd in starkem Alkohol zu benutzen. Hierdurch sollen nicht nur die Störungen vermieden werden, welche durch das Dunkelwerden der Lauge beim Aufbewahren bedingt sind, sondern es soll auch die Verseifungsdauer bedeutend abgekürzt werden können. Zur Bereitung dieser Lauge löst man eine für 1 l Normallauge genügende Menge Kaliumhydroxyd in etwa der gleichen Gewichtsmenge Wasser. Nach der Abkühlung setzt man etwa $\frac{3}{4}$ l absoluten Alkohol zu und filtriert nach einigen Stunden ab. Dann gibt man etwa 140 g Olivenöl hinzu, schüttelt einige Zeit kräftig, bis Klärung eingetreten ist, und lässt bis zum nächsten Tage stehen. Das zugesetzte Olivenöl ist alsdann völlig verseift; man füllt nunmehr mit absolutem Alkohol zu 1 l auf und erhält so die gebrauchsfertige, ungefähr $\frac{1}{2}$ -normale Lauge. Behufs Bestimmung der Verseifungszahl erhitzt man etwa 1 g des zu untersuchenden Fettes mit 25 ccm Lauge über kleiner Flamme 3 Minuten zum Kochen. Sorgt man dafür, dass das Sieden nicht zu heftig wird, so ist jegliche Kühlung entbehrlich.

Zum Nachweis und zur Bestimmung von Wolf fett in Seifen kann der übliche Weg zur Bestimmung des Unverseifbaren durch Ausschütteln mittels Äthers oder Petroläthers nicht eingeschlagen werden, da die Seifen der Wolfettsäuren in diesen Lösungsmitteln erheblich löslich sind. J. Kochs²⁾ benutzt deshalb folgendes, einem früher von W. Herbig³⁾ angegebenen, nachgebildete Verfahren. Er verseift eine gewogene Menge der aus Lanolinseife abgeschiedenen Fettsäuren mit alkoholischer Kalilauge, verdünnt mit Wasser, versetzt mit Kalziumchloridlösung, von der er einen Überschuss von etwa 10 % verwendet, filtriert, wäscht den Niederschlag mit 5-grädigem Alkohol aus, trocknet ihn bei möglichst niedriger Temperatur im Vakuumexsikkator wenigstens 48 Stunden und extrahiert ihn alsdann mit Azeton. Das gewonnene Extrakt entspricht den Alkoholen des Lanolins; von ihnen sind nach Kleinschmidt im Lanolinum purissimum 41,9 % enthalten. Diese Alkohole lösen sich leicht in der doppelten Menge Essigsäureanhydrid und bilden nach dem Erkalten kristallinische Ausscheidungen, die die

1) Zeitschrift f. Unters. der Nahrungs- u. Genussmittel 15, 728.

2) Apotheker-Zeitung 1906, S. 18; durch Pharm. Zentralhalle 47, 382.

) Vergl. diese Zeitschrift 37, 704.