

Die Entwicklung des Zeugdrucks bei den asiatischen Culturvölkern bespricht O. N. Witt (Verh. Gewerbtl. Sitzungsb. 1888 S. 252).

Fettindustrie, Leder.

Bestimmung des Fettgehaltes der Leinkuchen. P. Bässler (Landw. Vers. 35 S. 341) hat, von der Vermuthung ausgehend, dass beobachtete Unterschiede bei der Fettbestimmung in den Leinkuchen nur daher röhren konnten, dass ein Theil des Leinkuchenfettes während des Trocknens des Leinmehls bei 100° eine Veränderung erfährt, infolge welcher derselbe seine Löslichkeit in Äther einbüsst, ferner, dass die Abnahme der Löslichkeit mit der Zeitdauer und dem Höhepunkt des Erhitzens zunehmen, endlich, dass nach der Entwässerung des Leinkuchenmehls im Vacuum über Schwefelsäure durch die Ätherauslaugung die volle Menge des vorhandenen Fettes, also der wirkliche Fettgehalt, gefunden werden musste, in 2 verschiedenen Leinkuchen (bez. I und II.) eine Anzahl von Fettbestimmungen ausgeführt, welche im Mittel ergaben:

Lufttrocken	8,02	Proc.	10,34	Proc.
Nach 72 stündiger Entwässerung im Vacuum über Schwefelsäure	7,69	-	9,96	-
Nach 6 stündigem Trocknen bei 100°	3,74	-	7,70	-
Nach 10 stündigem Trocknen bei 105°	2,56	-	5,41	-

Weitere Versuche bestätigen, dass die in der gewöhnlichen Weise ausgeführte Fettbestimmung in den Leinkuchen (also die Auslaugung der bei 100° unter Luftzutritt entwässerten Probe) falsche Resultate gibt. Je nach dem Fettgehalt und der Zeitdauer

der Austrocknung können die Werthe um 5 Proc. und mehr zu niedrig ausfallen.

Dieser Fehler hat seinen Grund darin, dass ein Theil des Leinkuchenfettes während der Entwässerung bei 100° unter Sauerstoffaufnahme in eine in Äther unlösliche Substanz übergeht. Zum Theil scheinen, wenn auch in untergeordnetem Maasse, unter diesen Umständen, namentlich aber bei Entwässerung im Luftstrom, wirkliche Fettverluste durch Verflüchtigung stattzufinden.

Zur Erlangung richtiger Werthe ist deshalb die Wasserbestimmung in den Leinkuchen durch Trocknen entweder im Vacuum über Schwefelsäure, oder im trockenen Wasserstoffstrom bei 100° auszuführen, und die Fettbestimmungen durch Ätherauslaugung der so getrockneten Probe.

Fettes Hirseöl enthält nach G. Kassner (Arch. Pharm. 226 S. 1001) eine krystallisirende Verbindung, Panicol genannt, von der Zusammensetzung $C_{12}H_{17}OH$. Er hält dasselbe für ein hydrogenisiertes Naphtalin.

Neue Bücher.

C. Krauch: Die Prüfung der chemischen Reagentien auf Reinheit. Mit einem Vorwort von J. König (Darmstadt, L. Brill).

Verf. gibt, im Anschluss an seine früheren Mittheilungen (Z. 1888 S. 373), sehr genaue Anleitungen zur Prüfung der in analytischen Laboratorien verwendeten Reagentien, so dass die Schrift auch für die Fabrikanten chemischer Stoffe werthvoll ist. Beachtenswerth ist, dass die Firma E. Merck künftig für die Reinheit der von ihr verkauften Reagentien einsteht.

Angelegenheiten der Deutschen Gesellschaft für angewandte Chemie.

Zu Mitgliedern werden vorgeschlagen:

Dr. R. Rempel, Gelsenkirchen, Bochumerstr. (durch F. Fischer).

Ed. Schlösser, K. Münzwardein, Hannover, Volgersweg (durch F. Fischer).

L. Schucht, Chemiker und Betriebsleiter der Schwarzenbeker Düngerfabrik, Schwarzenbek (durch Dr. G. Weiss).

Die verehrl. Mitglieder werden freundlichst ersucht, ihren Jahresbeitrag (20 Mark) an den Schatzmeister

Herrn Chr. Meineke in Wiesbaden

baldigst einzusenden. (Vgl. S. d. Z. 1888 S. 454.)

Der Vorstand
v. Marx.