

zarten schlammigen Masse die Haut durchknetet. Die Thonerdesoife kann auch direct durch Verseifung von Fett mit Natriumaluminat dargestellt werden, was zuerst von Hrn. Cambacérès¹⁾ vorgeschlagen worden ist. Das dabei frei werdende Natron wird zum Auflösen neuer Mengen von Thonerde benutzt. Wenn man die Thonerdesoife zum Zweck der Stearinsäurefabrikation mit Schwefelsäure zersetzt, so kann man die Lösung auf Aluminiumsulfat oder Alaun verarbeiten, während man bei Anwendung von Kalksoife ein werthloses Nebenproduct erhält. Auch Essigsäure zersetzt die Thonerdesoife schon in der Kälte²⁾.

Hr. C. Puscher³⁾ empfiehlt die Auflösung der fettsauren Thonerde in Terpentinöl zur Benutzung als Lack. Wenn ihre Anstriche auch nicht den hohen Glanz des Damarlacks besitzen, so zeichnen sie sich dafür durch grössere Biegsamkeit aus, sowie dadurch, dass sie in hoher Temperatur sich nicht verändern, keine Blasen werfen. Ausser zum Wasserdichtmachen von Stoffen jeder Art ist dieser Lack daher auch zu Ueberzügen für metallene Gegenstände, die einen hohen Wärme-grad ertragen müssen, zu empfehlen.

Von der Tendenz des Aluminiumsulfats, mit den Sulfaten des Kaliums und Ammoniums Alaun zu bilden, hat man neuerdings in der Zuckerindustrie Anwendung gemacht. Die Herren Duncan, J. A. R. Newlands und B. E. R. Newlands⁴⁾ haben sich das folgende Verfahren patentiren lassen. Zu der Zuckerlösung, welche die Kalium- und Ammoniumsulfate noch enthält, wird so viel Aluminiumsulfat gesetzt, dass sich Alaun bilden kann, der nach künstlicher Abkühlung auskristallisirt. Wenn der Syrup nicht genug Schwefelsäure zur Alaunbildung enthält, so wird diese Säure, oder besser, um eine etwaige Umwandlung des Zuckers dadurch zu vermeiden, Magnesiumsulfat hinzugefügt. Statt reinen Aluminiumsulfats kann das Gemisch von diesem mit Phosphorsäure, welches durch Behandlung von Aluminiumphosphat mit Schwefelsäure resultirt, verwendet werden. Ueberschuss von Thonerde wird durch Kalk fortgeschafft, etwaiger Ueberschuss von letzterem mittelst Kohlensäure.

Eine Alaunlösung verwendet Hr. A. Gaffard⁵⁾ zum Conserviren von Eiern. Er bringt diese 30 bis 40 Minuten lang in eine 45 bis 50° warme Lösung von 5 Kg Alaun in 5 l Wasser, lässt sie abtropfen und bringt sie noch einmal auf einige Secunden in die erhitzte Alaunlösung.

Alaunmehl wird bisweilen betrügerischer Weise dem Brotmehl zugesetzt. Die Bäcker glauben ausser einer Gewichtszunahme auch

¹⁾ Cambacérès, Wagn. Jahresber. 1855, 401. ²⁾ Wagn. Jahresber. 1863, 667. ³⁾ Puscher, Deutsche Industrieztg. 1872, 365; Wagn. Jahresber. 1872, 819. ⁴⁾ Duncan, J. A. R. Newlands u. B. E. R. Newlands, Patent Specification vom 8. August 1871; Ber. chem. Ges. 1872, 339. ⁵⁾ A. Gaffard, Deutsche Industrieztg. 1872, 448; Wagn. Jahresber. 1873, 683.