

## OKÓLNIAK T. 36 MINISTERSTWA SKARBU

z dnia 22 lutego 1936 r.

L. D. IV. 4055/2/36

w sprawie wyjaśnień do taryfy celnej przywozowej (dotyczy poz. 224 tar. cel.).

Do

wszystkich Dyrekcyj Cel, Urzędów Celnych oraz Inspektoratu Cel w Gdańsku.

Na podstawie art. 13 ust. 4 prawa celnego (Dz. U. R. P. Nr. 84, poz. 610 z 1933 r.) Ministerstwo Skarbu wyjaśnia, co następuje:

Tłuszcze (trany) zawierające

a) poniżej 7% wody (wchłoniętej) i najmniej 4% oksykwasów tłuszczowych, nierozpuszczalnych w eterze naftowym, lub

b) 7% i więcej wody (wchłoniętej) oraz ilość oksykwasów tłuszczowych chociażby mniejszą od 4%, lecz najmniej 2%.

należy traktować jako tłuszcze garbarskie (degrasy) i cłić według poz. 224 taryfy celnej.

Dyrektor Departamentu:

(—) St. Fr. Królikowski.

Załącznik do okólnika Ministerstwa Skarbu L. D. IV. 4055/2/36 z dnia 22 lutego 1936 r. (poz. 129).

## INSTRUKCJA

o sposobach oznaczenia wody i oksykwasów tłuszczowych w tłuszczach.

**A. Oznaczenie wody:** Do tego zadania wystarczy zwykle wysuszenie 5 — 7 g dokładnie odważonego tłuszczu w parownicze w 105° przez 5 godzin, przyczem pamiętać trzeba o częstym poruszaniu parowniczką w celu wymieszania tłuszczu. W wypadkach wątpliwych należy stosować następującą metodę destylacyjną (oznaczenia wody według Marcusson'a) 20—100 g (w zależności od spodziewanej zawartości wody) tłuszczu zadaje się w kolbie na 500 cm<sup>3</sup> z dnem okrągłym 100 cm<sup>3</sup> ksylołu nasyconego wodą i kilkoma kawałkami pumeksu. Następnie łączy się kolbę przy pomocy rurki szklanej z chłodnicą Liebig'a, ustawioną pionowo (p. rysunek) i oddestylowuje na łazni piaszkowej lub olejowej całkowitą ilość dodanego ksylołu do cylindra na 100 cm<sup>3</sup> zwężonego u dołu i podzielonego w tej części na 1/10 cm<sup>3</sup>. Zawartość wody w tłuszczu odczytuje się w 15° na podziałce. Ksyloł nasycony wodą przygotowuje się przez wstrząsanie go z wodą w rozdzielaczu i przez oddzielenie nadmiaru wody.

**B. Oznaczenie oksykwasów metodą Fahrion'a:** 3 — 6 g tłuszczu zmydla się w kolbie Erlenmeyer'a na 250 cm<sup>3</sup> alkoholowym ługiem potasowym pod chłodnicą zwrotną. Po zmydleniu oddestylowuje się zupełnie alkohol, a utworzone mydło rozpuszcza się w 150 cm<sup>3</sup> gorącej wody, przenosi ilościowo do rozdzielacza na 500 cm<sup>3</sup> i wytrąca kwasy tłuszczowe ciepłym rozcieńczonym kwasem siowym. Następnie dodaje się powoli 50 cm<sup>3</sup> czystego eteru naftowego, mieszając ciągle zawartość rozdzielacza. Kwasy tłuszczowe rozpuszczają się, oksykwasy zaś pozostają wytrącone w postaci ciemnobrunatnych płatków. Po ostygnięciu i wyklarowaniu się mieszaniny, co trwa około 1 — 2 godzin, oddziela się wodę od warstwy eteru naftowego i wytrąconych oksykwasów, następnie oddziela się ostrożnie warstwę eterową od oksykwasów i przemywa ostatnie kilkakrotnie czystym eterem naftowym. Czyste oksykwasy pozostałe w rozdzielaczu rozpuszcza się w ciepłym alkoholu etylowym, przenosi ilościowo do uprzednio wysuszonej i zważonej kolbki, oddestylowuje alkohol, suszy przy 100° i waży.

