

Samen eine größere Menge Schleim und Pflanzen-eiweiß mit sich, die es zum Brennen untauglich machen und nur die Verwendung zu geringwertigen Seifen zulassen. Zu gutem Brennöl wird es erst durch das Raffinieren. Zu diesem Zwecke läßt man das frische Öl möglichst lange in großen Behältern stehen, wobei es bereits einen großen Teil seiner Unreinheiten als Bodensatz abscheidet, und behandelt es dann mit $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ % konzentrierter Schwefelsäure. Indem man letztere zu dem in großen Bottichen mit Rührvorrichtung befindlichen warmen Öle hinzusetzt und durch starkes Rühren einmischt, werden die schleimigen und eiweißartigen Stoffe teils zum Gerinnen gebracht, teils in flockige, dunkelfarbige Massen verwandelt, die nach einiger Zeit zu Boden sinken. Sobald die Flockenbildung eingetreten ist, rührt man noch die reichliche Hälfte warmes Wasser hinzu, leitet das Gemisch auf Klärfässer und überläßt es 1—2 Wochen sich selbst. Hierbei bilden sich drei Schichten: obenauf klares Öl, das durch Zapflöcher abgezogen und nur noch filtriert wird, in der Mitte die flockigen Abscheidungen, die noch ölhaltig und deshalb besonders zu verarbeiten sind, und zu unterst das saure Wasser. Vielfach wird das Öl auch vor dem Absitzenlassen mit verdünnter Natriumkarbonatlösung ausgewaschen. Der Gesamtverlust beim Raffinieren pflegt 2% nicht zu übersteigen, ist vielmehr meist geringer. Das durch Extraktion mit Benzin oder Schwefelkohlenstoff gewonnene Öl braucht nicht raffiniert zu werden, da diese Flüssigkeiten den Schleim nicht mit lösen. Das R. gehört zu den nichttrocknenden Ölen und besteht neben geringen Mengen Arachinsäure hauptsächlich aus den Glyceriden der Eruksäure und der Rapinsäure. Das spez. Gew. beträgt 0,910—0,918, die Verseifungszahl 177, die Jodzahl 98—105. Verfälschungen durch Leinöl, Hanföl, Harzöl und Tran verraten sich durch die Erhöhung des spez. Gew., Leinöl und Hanföl außerdem durch die höhere Jodzahl. Das unverseifbare Paraffinöl erniedrigt die Verseifungszahl. R. dient frisch geschlagen als Speiseöl, ferner zur Herstellung von Seife, als Maschinenschmiere und zum Einfetten von Leder und Wolle, jedoch war letztere Verwendung bisher ziemlich beschränkt, weil die Wolle beim Lagern leicht klebrig und bis zur Selbstentzündung heiß wird. — Die Preßkuchen bilden ein wertvolles Futtermittel.

Rum (Taffia, Tafia, frz. und engl. Rum), das bekannte, zu den Edelbranntweinen gerechnete alkoholische Getränk, wird durch Gärung und Destillation von Rohrzuckersaft hergestellt und in besonderer Güte von Jamaika geliefert. Dem Jamaika-R. am nächsten stehen die Erzeugnisse von Barbados und Antigua, während diejenigen von den sog. Leewardinseln (Inseln unter dem Winde) weniger fein sind und der brasilianische R. als der geringste betrachtet wird. Außerdem kommt R. von Kuba, Portoriko, den britischwestindischen Inseln, Holländisch- und Britisch-Guyana, Mauritius und Ostindien, doch steht das ostindische Getränk dem Arrak näher. Zur Darstellung von R. dienen außer dem frischen Zuckerrohrraft bisweilen auch Sirup von Rohrzucker, Zuckerschium, der beim

Sieden von den Kesseln geschöpft wird, die Abkochung von ausgepreßtem Zuckerrohr und anderen Rohrabfällen, ja selbst die Spülwässer, die sich beim Reinigen der Fabrikgeräte ergeben. Jedoch verarbeitet man bei besserem Betriebe die unreineren Rohstoffe, Spülicht, Schaum u. dgl. für sich allein und brennt daraus ein kratzig schmeckendes Getränk, den Negerrum. Das eigentlich wertvolle ätherartige Aroma, welches den eigentümlichen Rumgeschmack und -geruch bildet, entwickelt sich nur bei der Gärung des frischen Saftes, während der wohl stets zugesetzte Sirup lediglich den Alkoholgehalt vermehrt. Zur Erhöhung des Aromas werden bei der Destillation häufig wohlriechende Kräuter und Rinden, oder nach der Destillation Ananas-schnitzel in die Fässer hinzugesetzt (Ananasrum). Der feinste Geschmack entsteht aber nur durch langes Lagern, während junger R. rau und stechend schmeckt, stark berauschend wirkt und deshalb in den englischen Kolonien den Namen Mordteufel führt. Die braune Farbe wird durch Zusatz von Zuckercouleur erzielt, da der frische R. farblos ist und auch auf den eichenen Lagerfässern höchstens weingelb wird. Der R. in echter Beschaffenheit, wie er mit etwa 75% Alkohol von den Kolonien verschickt wird und allein als Originalrum oder Jamaikarum bezeichnet werden darf, gelangt nur selten in die Hände der Verbraucher, sondern unterliegt zahlreichen Veränderungen und Verfälschungen. Als zulässig ist ein Herabsetzen des Alkoholgehaltes auf 45% durch Wasserzusatzen anzusehen. Hingegen darf ein mit Spiritus vermischter R. nur als Verschnitt-R. und ein mit Hilfe von künstlichem Äther, Rum-äther, d. i. Ameisenäther (s. d.), hergestelltes Erzeugnis nur als Kunst- oder Fassonrum verkauft werden. Künstliche Färbung des Verschnitttrums mit Teerfarben ist mehrfach als Verfälschung beurteilt worden; die Ansicht über den erforderlichen Mindestgehalt an echtem Rum schwankt zwischen 5 und 10%.

Ruß (lat. Fuligo, frz. Noir de fumée, engl. Pine soot), ein Produkt der unvollständigen Verbrennung kohlenstoffreicher Substanzen, besteht aus Kohlenstoff, dem gewöhnlich noch kleine Mengen brenzlig-ölgiger Stoffe anhaften. Zur Darstellung der gewöhnlichsten Sorte, des Kienrußes, benutzt man harzreiches Holz (Kienstöcke), und zwar besonders solche Hölzer und Rinden, aus denen vorher Pech abgetrieben worden ist. Dieses Rohmaterial wird geschwelt, d. h. in einem gemauerten Raume bei wenig Luftzutritt einer schmauchenden Verbrennung unterworfen. Die Feuerluft durchzieht, mit schwarzem Qualm beladen, einen langen Kanal, tritt dann in eine weite Kammer, die mit einer Bedachung (Haube) aus Wollstoff bedeckt ist, und entweicht unter Hinterlassung des R. durch die Poren der Haube. Der im Kanal sich absetzende R. ist am meisten mit brenzligen Stoffen beladen, mehr glanzrußartig, und daher ohne nachfolgendes Ausglühen nicht zu verwenden. Eine bessere Sorte sammelt sich in der Kammer, und die feinste an der Innenseite der Haube an. Geringere Sorten werden in derselben Weise durch Verbrennen von Stein- und Braunkohlen, Torf und Steinkohlenteer, zum Teil auf Koksbrandereien als