

Analyse eines vegetabilischen Fettes.

Von **Friedrich Reinitzer**,

Assistent am chemischen Laboratorium der k. k. technischen Hochschule zu Prag.

(Mit 1 Tafel.)

Vor längerer Zeit übergab mir Herr Professor Dr. Gintl ein Fett zur Untersuchung, welches er von Herrn Chevalier de Reali in Venedig unter dem Namen „Pflanzenfett“ erhalten hatte, das seinen äusseren Eigenschaften nach eine grosse Ähnlichkeit mit dem sogenannten Dikafette zeigte. Das Fett ist von einer der Cacaobutter ähnlichen Consistenz und Farbe und zeigt auch, namentlich beim Erwärmen, einen dieser ähnlichen Geruch. Seine Reaction war schwach sauer. Es enthält im rohen Zustande etwas Wasser sowie eine grosse Menge von Pflanzenfragmenten eingeschlossen, woraus gefolgert werden kann, dass es aus den betreffenden Pflanzentheilen durch Kochen mit Wasser gewonnen wird. Die Analyse dieses Fettes ergab jedoch, dass es durchaus nicht identisch ist mit dem von Oudemans¹ analysirten Dikafette. Da Herr Reali trotz diesbezüglich an ihn gestellter wiederholter Anfragen nichts Näheres über die Abstammung dieses Fettes mittheilen wollte oder konnte, habe ich versucht, durch mikroskopische Untersuchung der eingeschlossenen Pflanzenfragmente über diesen Punkt ins Klare zu kommen. Um zunächst die erwähnten Fragmente vom Fette zu trennen, wurde eine grössere Menge desselben im Dampftrichter filtrirt, aus dem Rückstande die grösseren, morphologisch gut charakterisirten Stücke ausgesucht und mit Äther vom Fette befreit. Ich erhielt so einige Fragmente von Holz, ein etwas grösseres Rindenstückchen und eine grössere Menge von Samenfragmenten, welche letzteren die Hauptmasse der Pflanzenreste bildeten,

¹ Journ. f. pract. Chem. 81, pag. 356.