

## Über die Zusammensetzung fester Pflanzenfette

von

I. Klimont.

(Vorgelegt in der Sitzung am 2. März 1905.)

In früheren Untersuchungen<sup>1</sup> habe ich gezeigt, daß das Kakaofett, der sogenannte chinesische Talg und der Borneotalg gemischte Glyceride enthalten, zu welchen man gelangt, wenn man die Lösungen dieser Fette einer fraktionierten Kristallisation unterwirft.

Ich bin dabei derart vorgegangen, daß ich die Lösung der Fette in Aceton sukzessive auskristallisieren ließ, die erst ausfallenden Anteile verwarf und die niedrigeren wiederholt aus dem gleichen Lösungsmittel umkristallisierte. Erfahrungen, die ich mittlerweile beim Borneotalg gewonnen habe, sowie weiterhin vorgenommene Versuche zeigten mir, daß auch die erst herauskristallisierenden Bestandteile gemischte Glyceride enthalten, die sich nicht unschwer reinigen lassen.

Außerdem wollte ich durch möglichst weitgehende Reinigungsversuche die Individualität der bisher isolierten Glyceride sicherstellen. Besonderes Augenmerk wurde auf die Schmelzpunkte gelenkt, da die meisten Glyceride nach der Versuchsart (Aufsaugen im Röhrchen oder Schmelzen der Kristalle selbst) diesbezüglich Verschiedenheit zeigen. (Alle hier angegebenen Schmelzpunkte sind durch Schmelzen der Kristalle im Röhrchen beobachtet.) Ich unterzog daher nochmals alle drei Fette einer Untersuchung und bin dabei zu weiteren Ergebnissen gelangt,

<sup>1</sup> Sitzungsberichte der kaiserl. Akademie der Wissenschaften, 1901, Bd. CX, Abt. II b; 1903, Bd. CXII, Abt. II b; 1904, Bd. CXIII, Abt. II b.