

welche zwar die Zusammensetzung fester Pflanzenfette noch nicht vollständig aufklären, aber die Verhältnisse durchsichtiger gestalten.

1. Oleum cacao.

Kakaofett wurde filtriert und sodann dessen Konstanten bestimmt.

Schmelzpunkt	32·5° C.
Säurezahl	1·7
Verseifungszahl	196·5
Jodzahl	35·4

100 g dieses Fettes wurden erwärmt und in 500 cm^3 Aceton gelöst, hierauf bei Zimmertemperatur auskristallisieren gelassen. Hierauf wurde vom ersten Anschuß abgesaugt und die zweite Partie wiederholt aus Aceton mit Chloroform fraktioniert kristallisiert. Schließlich wurde eine Partie gewonnen, welche fünfmal umkristallisiert, bei einer Probe Konstanz des Schmelzpunkts zeigte. Der Schmelzpunkt konnte bei der kristallisierten Substanz bis auf 44° C. getrieben werden.

	Gefunden für Oleodistearinsäureglyzerid $C_3(C_{18}H_{32}O_2)_2C_{18}H_{33}O_2$	Berechnet
Verseifungszahl	189·1	189·4
Jodzahl	28·7	28·5

Elementaranalyse: 0·2035 g Substanz; 0·5735 g CO_2 ;
0·2260 g H_2O .

In 100 Teilen:

C	76·86	77·02
H	12·34	12·16
O	10·80	10·81

Die Substanz wurde mit alkoholischer Kalilauge vollständig verseift, die Seifenlösung mit Wasser verdünnt, erhitzt und Schwefelsäure zugesetzt. Der Fettsäurekuchen, wiederholt aus Alkohol und Äther umkristallisiert, ergab die Zahlen: