

Über das fette Öl und das Wachs der Kaffeebohnen

von

Hans Meyer und Alfred Eckert.

Aus dem Laboratorium für allgemeine und analytische Chemie an der
k. k. deutschen technischen Hochschule in Prag.

(Vorgelegt in der Sitzung am 13. Oktober 1910.)

Bei der außerordentlichen Wichtigkeit, welche die Untersuchung der vegetabilischen Fette für Wissenschaft und Industrie besitzt, muß es wundernehmen, wie gering die Zahl der verlässlich analysierten Produkte ist, und wie wenig wir eigentlich über die näheren Bestandteile dieser Glyceridgemische nicht nur in quantitativer, sondern sogar auch in qualitativer Beziehung orientiert sind.

Die genaue Trennung und Reindarstellung der einander chemisch und physikalisch oft so nahestehenden Glieder der Fettsäurereihe ist nun allerdings keine leichte Aufgabe. Ihre Lösung kann namentlich noch dann außerordentlich erschwert sein, wenn das vorhandene Untersuchungsmaterial nur in beschränkter Menge zur Verfügung steht.

Diese Umstände mögen auch in erster Linie den Grund dafür liefern, daß als Komponenten der weniger genau erforschten Pflanzenfette fast immer nur Stearin-, Palmitin- und Ölsäure angegeben werden, jene drei Säuren, die faktisch den Hauptteil der tierischen Fette auszumachen pflegen.

Erst in neuester Zeit hat man gelernt, daß die Zusammensetzung der einander oft scheinbar so ähnlichen Fette und Öle durchaus nicht so einfach ist, wie bisher angenommen, daß vielmehr nicht nur das relative Mengenverhältnis der einfachen