

und gemischten Glyceride der typischen Säuren die Eigenart des Naturproduktes bestimmt, sondern daß auch neben und an Stelle dieser Säuren solche von anderer, meist höherer Molekulargröße oder anderer Klassenzugehörigkeit vorliegen können (Arachin- und Lignocerinsäure, Chaulmoogra- und Hydnocarp-säure etc.).

Eine Überprüfung der meisten Analysen von nicht vollkommen genau studierten Fetten wird daher voraussichtlich manche Überraschung bringen und geeignet sein, irrtümliche ältere Ansichten und Angaben richtigzustellen.

Wir haben uns entschlossen, einen Teil dieser Arbeit vorzunehmen und, wie aus dem Folgenden zu ersehen ist, schon bei der ersten Stichprobe sehr bemerkenswerte Resultate erhalten.

I. Das fette Öl der Kaffeebohnen.

Die erste Untersuchung über Kaffeebohnen stammt von Robiquet und Boutron.¹ Sie fanden fettes Öl und vegetabilisches Wachs. Nähere Angaben fehlen.

Nach Rochleder² enthält das Kaffeebohnenöl Palmitin und Olein und ein festes Fett, das beim Erhitzen schmilzt und zu einer braunen, brüchigen, festen Masse erstarrt.

Hilger³ fand freie Säure, die er für Ölsäure ansieht, deren Menge auch von Späth⁴ zu 2·25 bis 2·2% bestimmt wurde. Nach Hilger sind ferner Olein sowie geringe Mengen von Palmitin und Stearin, außerdem aber Unverseifbares vorhanden, das nach Juckenack und Hilger⁵ ein bei 131 bis 132° schmelzendes Phytostearin und einen wachsartigen Körper von der Konsistenz des Bienenwachses, Schmelzpunkt 60 bis 61°, enthält. Die physikalischen und chemischen Konstanten des

¹ Ann. 23, 93 (1837).

² Ann. 50, 224 (1844).

³ Ch. Ztg. 1895, 776.

⁴ Ch. Ztg. Rep. 1895, 292.

⁵ Forsch. Ber. über Lebensm. etc., 4, 119 (1897).