

Über die Bestandteile tierischer Fette.

Das Fett von *Cervus elaphus*

von J. Klimont und E. Meisl.

J. Klimont und E. Meisl.

(Vorgelegt in der Sitzung am 12. Juni 1913.)

Der eine von uns hat eine Reihe von Untersuchungen über Glyceride tierischer Fette in Aussicht gestellt.¹ Nachdem uns eine genügende Menge Hirschtalg zur Verfügung gestellt wurde, unternahmen wir es, dieses Produkt in der von uns bisher beobachteten Weise einer Untersuchung auf dessen Fettelemente zu unterziehen.

Über den Hirschtalg liegen nur allgemeine Beobachtungen vor:

Amthor und Zink² fanden:

Dichte	0.9070
Schmelzpunkt	51 bis 52° C.
Erstarrungspunkt	39° C.
Verseifungszahl	199.9
Jodzahl	25.7
Säurezahl	3.5

Beckurts und Ölze fanden:³

Schmelzpunkt	49 bis 49.5° C.
Erstarrungspunkt	48° C.
Jodzahl	20.5

¹ Vgl. diese Sitzungsberichte, Bd. CXXI, Abt. IIb, Februar 1912.

² Zeitschr. für anal. Chemie 1897, p. 4.

³ Archiv für Pharmacie 1895, p. 429.