

Hansen hat Oleodipalmitin $C_3H_5(C_{18}H_{33}O_2)(C_{16}H_{31}O_2)_2$ und Oleopalmitostearin $C_3H_5(C_{18}H_{33}O_2)(C_{16}H_{31}O_2)(C_{18}H_{35}O_2)$ darin gefunden. Es ist wahrscheinlich, daß auch der Hirschtalg ähnliche Verbindungen enthält, wenngleich deren Isolierung schwierig ist, da sie zweifellos in weit geringerer Menge vorhanden sind.

Spricht doch schon bei diesem Fette die weit geringere Jodzahl (20) gegenüber dem Rindstalg (46 bis 47) dafür, daß die Ölsäure enthaltenden Verbindungen spärlicher vorkommen müssen.

Diese Untersuchung wurde nicht nur vorgenommen, um die Zusammensetzung des Hirschtalgs zu ermitteln, sondern auch, um vergleichsfähiges Material für die Zusammensetzung der tierischen Fette herbeizuschaffen.

Wenngleich die bisherigen Untersuchungen ungenügend sind, um Gesetzmäßigkeiten zu behaupten, muß dennoch mit Rücksicht auf das Ergebnis dieser Untersuchung darauf hingewiesen werden, daß Rind und Hirsch, diese beiden nahe verwandten Tiere, in den höchst schmelzenden Anteilen ihrer Fette identische Fettelemente besitzen.

Diese Tatsache muß hervorgehoben werden, da die genannten Fette in den allgemeinen analytischen Kennzeichen keineswegs übereinstimmen.