

Über die Bestandteile tierischer Fette¹

von

J. Klimont und K. Mayer.

(Vorgelegt in der Sitzung am 17. Dezember 1914.)

Wir haben bereits gelegentlich der Mitteilung über die Untersuchungsergebnisse beim Pferdefett² darauf aufmerksam gemacht, daß auch das aus Gänsefett isolierte Säuregemisch kein eutektisches Gemisch aus Stearin- und Palmitinsäure, sondern Heptadekylsäure enthält.³ Zur Erkenntnis dieser Tatsache gelangten wir auf folgende Weise:

Aus einem Rohfett (mit den Konstanten: Dichte [15° C.] 0·9302; Verseifungszahl: 192·9; Jodzahl: 63·7; Säurezahl: 0·92, Schmelzpunkt der Fettsäuren 37 bis 39° C.) wurden die festen Anteile von den flüssigen durch wiederholtes Auskrystallisieren aus Aceton und Chloroform getrennt.

Die ersten beiden Mutterlaugen wurden zur Untersuchung des flüssigen Anteils aufbewahrt, die folgenden unberücksichtigt gelassen.

Auf diese Weise wurden nach und nach 5 kg Rohfett verarbeitet.

Die abgenutzten festen Fettanteile wurden zur besseren Entfernung der Mutterlauge mit wenig Aceton gewaschen und hierauf so lange aus demselben Solvens umkrystallisiert, bis die Krystallmasse Merkmale weit fortgeschrittener Rein-

¹ Vgl. Sitzungsberichte der Kaiserl. Akademie der Wissenschaften in Wien, mathem.-naturwiss. Klasse, Bd. CXXI, Abt. II b, 2. Februar 1912; Bd. CXXII, Abt. II b, 2. Juni 1913; Bd. CXXIII, Abt. II b, Mai 1914.

² Ibid., Bd. CXXIII, Abt. II b, Mai 1914.

³ Ibid., Bd. CXVIII, Abt. II b, Februar 1909.