Körpern, wie Eigelb usw., und Milch unter Zusatz von Pflanzenölen und selbstverständlich des vorgeschriebenen Sesamöls. Diese Produkte finden grossen Anklang und drohen der Margarine grosse Konkurrenz zu bringen. Nur

etwas hat die gewöhnliche Margarine voraus, den stärkeren, butterähnlicheren Geschmack, der bisher bei Pflanzenfettmargarine nicht erreicht werden konnte, da Kokosbutter, die mit Milch gemischt ist, zu leicht ranzig wird.

Zur Löslichkeit von Kaliseifen verschiedener Fette in Alkohol und zur Hydrolyse des palmitinsäuren Natrons.

Zwei Berichtigungen von Prof. Dr. Holdé.

1. In der ersten Auflage meines Laboratoriumshandbuches »Untersuchung der Schmiermittel und verwandter Produkte der Fett- und Naphthaindustrie« 1897, Verlag von Julius Springer, p. 142—158, und in der zweiten Auflage zu diesem Buch, »Untersuchung der Mineralöle und Fette usw.« 1905, habe ich eine Reihe von Beobachtungen über die Löslichkeitserscheinungen beim Abkühlen von alkoholischen Kaliseifenlösungen verschiedener fetter Öle bei Zimmerwärme bis zu 0 Grad herab beschrieben. Es wurde gezeigt, dass Erdnussöl, bei dem ähnliche Erscheinungen schon von anderer Seite früher beobachtet worden waren, bei Zimmerwärme leicht gelatinierende Seifenlösungen gibt, dass Rübölseifenlösungen charakteristische, bei Zimmerwärme (20 Grad) strahlig angeordnete weisse bis gelbe starre Massen geben, dass Rizinusölseifenlösungen selbst bei 0 Grad noch nicht erstarren, dass Knochenölseifenlösungen je nach ihrem Gehalt an festen Glyzeriden, wie letzteres zu erwarten war, mehr oder weniger leicht erstarren.

Das Verhalten des Erdnussöls, das, wie auch das Verhalten der anderen genannten Öle, seitdem häufig analytisch von mir und meinen Mitarbeitern benutzt worden ist, erklärte ich wie andere Autoren aus dem Gehalt des genannten Öles an Arachin- und Lignozerin säure, wobei natürlich eine Mitwirkung der hochschmelzenden Stearinsäure usw. als selbstverständlich bei der Eigenart der beobachteten Erscheinungen vorausgesetzt wurde.

Es scheint, dass J. Freundlich, der jetzt eine Reihe ganz gleichlautender Beobachtungen und Erklärungen, wie ich sie seinerzeit veröffentlichte, neben zahlreichen neuen Beobachtungen an dieser Stelle, Chem. Revue 1908, Heft 6 und 7, ohne Anführung der älteren Beobachtungen beschreibt und sie zur Unterscheidung der Fette vorschlägt, die älteren Versuche und Vorschläge übersehen hat. Wie meine

früheren Feststellungen, so weisen aber auch die jetzigen umfassenden Untersuchungen von Freundlich über die nach z. T. anderen Gesichtspunkten von ihm in Angriff genommene Frage darauf hin, dass die in Rede stehenden Erscheinungen wertvolle Unterscheidungsmerkmale für verschiedene Fette und Öle mit Rücksicht auf ihre chemische Zusammensetzung, insbesondere ihren Gehalt an hochmolekularen Säuren, an Oxy Säuren ungesättigten, flüchtigen Säuren usw. geben. Das eigenartige Verhalten der Seifenlösungen des Rüböls, des Rizinusöls, welches letztere Freundlich noch nicht bei tiefen Temperaturen verfolgt hat, weisen darauf hin, dass vielleicht die besondere Eigenart der hochmolekularen Säuren, also z. B. die Frage, ob es sich wie beim Rüböl um ungesättigte oder gesättigte hochmolekulare Säuren, wie beim Rizinusöl um ungesättigte Oxy Säuren usw. handelt, bei dem Verhalten der Seifenlösungen eine grosse Rolle spielt. Eine Verfolgung der Fragen in der hier bezeichneten Richtung dürfte sicher von Wert sein.

2. In seinem Jahresbericht auf dem Gebiete der Fette und Öle für das Jahr 1907, Heft 6 der Revue d. J., weist W. Herbig darauf hin, dass R. Cohn die von mir und F. Schwarz erhobenen Einwände gegen seine Beobachtungen über »Hydrolyse des palmitinsäuren Natriums« widerlegt habe (Ber. 1907, p. 1307). Der Herr Berichterstatter verabsäumt aber, darauf hinzuweisen, dass wir bald darauf (Ber. 1907, p. 2460) nachgewiesen haben, dass die Heranziehung der Salm'schen Arbeit über Indikatoren seitens R. Cohn zur Rechtfertigung seiner Einwände ungerechtfertigt ist und dass der von ihm festgestellte Umschlag von tiefrot zu blassrosa ein praktisch unbrauchbarer Umschlagspunkt sei, wenn es sich darum handelt, was R. Cohn zeigen will, die Palmitinsäure quantitativ zu bestimmen. Bezüglich der Details sei auf die Originalveröffentlichung verwiesen.