Schmelzpunkt des Fettes	41,8°
Verseifungszahl	198,8
Jodzahl (nach Hanus)	53,0
Rhodanzahl (nach Kaufmann)	47,7
Gesamtfettsäuren (berechnet)	95,4%
Unverseifbares	0,105%
Ölsäure (berechnet)	47,1%
Linolsäure (berechnet)	5,8%
Isoölsäure (nach Großfeld und Peter)	2,5%
Desgl., nur einmal krystallisiert	5,3%
Gesamtzahl der niederen Fettsäuren	2,0
Buttersäurezahl	0,4
Restzahl	1,6

Bei der Krystallisation des geschmolzenen Fettes bei 37° trat in den ersten 4 Stunden keine Ausscheidung ein. Die ersten Krystallisationskeime waren erst nach 24 Stunden zu bemerken.

Hiernach unterscheidet sich Schafschwanzfett von gewöhnlichem Hammeltalg vor allem durch die weichere Konsistenz. Es zeigt in dieser Hinsicht viel Ähnlichkeit mit Kalbsfett. Diese weiche Konsistenz macht es auch für den Speisegebrauch mehr geeignet als Hammeltalg und erklärt, weshalb es als Butterersatzfett in den Ursprungsländern beliebt ist. Da ein Fettschwanz bis zu 20 kg dieses Fettes liefert, ist leicht einzusehen, daß es dort ein wohlfeiles Speisefett sein muß.

Die untersuchte Probe enthielt auch kleine Mengen flüchtiger Fettsäuren, von denen aber nur ein kleiner Teil wasserlöslich war. Von Butterfett unterscheidet sich also das Schwanzfett sehr erheblich, und damit verfälschtes Butterfett wird sich auf Grund der Buttersäurezahl leicht erkennen lassen.

Die vorstehende Untersuchung wurde im Anfang des Jahres 1936 ausgeführt. Eine neue Prüfung der inzwischen in einem dunklen Schranke aufbewahrten Probe auf Jodzahl und Rhodanzahl ergab folgende Änderungen:

Kennzahl oder Bestandteil	Januar 1936	April 1937	Änderung
Jodzahl (nach Hanus)	53,0	41,7	— 11,3
Rhodanzahl (nach Kaufmann)	47,7	38,2	— 8,5
Gesättigte Bestandteile	44,8%	55,8%	+ 11,0%
Ölsäure	47,1%	40,3%	— 6,8%
Linolsäure	5,8%	4,0%	— 1,8%

Das Ergebnis zeigt, daß die Aufbewahrungszeit in einer scheinbaren Zunahme der gesättigten Bestandteile und in einer Abnahme der Ölsäure und Linolsäure zum Ausdruck gekommen ist. Vermutlich handelt es sich dabei um ein allmähliches Übergehen der Ölsäure und Linolsäure in Oxysäuren, die dann Jodmonobromid und Rhodan nicht mehr anlagern.

Berechnung des Eigelbgehaltes. Berichtigung.

In meiner Abhandlung: Zur Berechnung des Eigelb- und Hühnereidottergehaltes in dieser Zeitschrift 72, 437 (1936) muß die 2. Gleichung heißen:

$$100 \frac{P_2O_5 \text{ in Reineigelb}}{P_2O_5 \text{ in Handelseigelb}} = 100 \frac{1,42}{1,24} = 114,5.$$

Dieses Handelseigelb enthielt also hiernach noch 14,5% (nicht 22,8%) Eiklarzusatz. Das Ergebnis stimmt dann nahezu mit dem aus dem Wassergehalt berechneten von 13—14% überein.

J. Großfeld.