

## **Berichtigungen**

### **zu einer Abhandlung über Hefefett.**

Von  
**O. Hinsberg und E. Roos.**

(Der Redaktion zugegangen am 5. November 1920.)

---

In einer Abhandlung über Hefefett, welche unlängst im *Biochemical Journal* Bd. 14, S. 483—493 erschien (Ida Mac Lean und Ethel Thomas, Die Natur des Hefefetts), wird nach dem Referat im Chemischen Zentralblatt von einer im Hefefett nach Hinsberg und Roos angeblich vorhandenen Pentadecansäure gesprochen. Wir haben nun bereits im Jahre 1904 (*Diese Zeitschr.* Bd. 42, S. 189) mitgeteilt, daß unsere aus dem Hefefett isolierte sog. Pentadecansäure ein Gemisch von viel Palmitinsäure mit einer zweiten, noch nicht mit Sicherheit erkannten Säure (vielleicht Stearinsäure) ist.

Von einer von uns aus dem Hefefett isolierten Säurefraktion vom Siedepunkt 130—150° und der Zusammensetzung  $C_{12}H_{22}O_2$ , welche wir für vielleicht nicht einheitlich erklärten (*Diese Zeitschr.* Bd. 38, S. 9), vermuten die Autoren der englischen Abhandlung, sie sei ein Gemisch von Laurinsäure mit Öl und Leinölsäure. Diese Vermutung ist sicher nicht richtig. Die von uns untersuchte Säurefraktion war vor der Destillation mit Wasserdampf bei Atmosphärendruck übergetrieben worden, keine der drei eben genannten Säuren ist aber mit Wasserdampf in erheblichem Maße flüchtig.

Freiburg i. B.

---