

Geräusche Blasen auf, welche Dämpfe des dem Fette mechanisch beigemengt gewesenen Wassers sind. Bei 130° C. verschwindet diese Erscheinung gänzlich und fließt das Fett ruhig, beginnt aber bei 140° C. sehr stark die Augen angreifende Dämpfe auszustoßen und wird bei fortgesetztem Erhitzen immer hellfarbiger, bis es bei Erreichung der Temperatur von 240° C. vollkommen gebleicht ist und nach dem Erstarren rein weiß erscheint.

Um durch die Dämpfe, welche sich aus dem stark erhitzten Palmöle entwickeln, nicht belästigt zu werden, versieht man den Kessel, in welchem das Erhitzen vorgenommen wird, mit einem gut passenden, etwas nach außen gewölbten Deckel, von welchem ein Rohr unter den Krost der Feuerung geleitet wird; die aus dem Fette sich entwickelnden Dämpfe werden auf diese Weise verbrannt und findet keine Belästigung der Arbeiter durch dieselben statt.

VII.

Die besonderen Eigenschaften der Fette.

Die Fette verschiedener Abstammung unterscheiden sich nicht nur sehr wesentlich in Bezug auf ihre physikalischen Eigenschaften, sondern in noch höherem Grade in Bezug auf die Eigenschaften, welche sie den aus ihnen dargestellten Seifen verleihen. Nachdem der letztgenannte Punkt für uns von großer Wichtigkeit ist, wollen wir die Eigenschaften der für unsere Zwecke in Verwendung kommenden Fette kurz beschreiben.