

**515. Th. Dietl und V. Merz: Ueber Derivate des Naphtochinons.**

(Eingegangen am 27. November.)

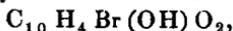
Von den in mancher Hinsicht beachtenswerthen Derivaten des Naphtochinons sind bis jetzt verhältnissmässig nur wenige bekannt, somit schienen weitere Untersuchungen von Interesse zu sein.

Wir haben mit dem Studium von Abkömmlingen zunächst des Oxynaphtochinons, der sog. Naphtalinsäure, begonnen.

Diese Substanz wird, wo es auf grössere Mengen ankommt, vortheilhaft durch Kochen von Diimidonaphtol oder dessen Chlorhydrat mit Sodalösung erzeugt und schliesslich durch Salzsäure abgeschieden.

Wie das Diimidonaphtol dürften sich auch andere Diimidokörper z. B. das Diimidoamidoresorcin verhalten und hoffen wir hierüber demnächst mittheilen zu können.

Durch Brom in siedender Eisessiglösung geht die Naphtalinsäure glatt über in die gut krystallisirende Monobromnaphtalinsäure



deren Salze ebenfalls leicht krystallisiren und durchweg schön gefärbt sind.

Ist bei überschüssigem Brom auch Jod zugegen, so entstehen unter den vorhin angeführten Umständen höher gebromte Naphtalinsäuren.

Mehr Schwierigkeiten bietet die Darstellung von nitrirten Oxynaphtochinonen. Durch vorsichtiges Operiren haben wir indessen eine Nitronaphtalinsäure erhalten, die für sich und ebenso in ihren Salzen durch Krystallisationsfähigkeit und schöne Farbe ausgezeichnet ist.

Wir gedenken die angedeuteten Untersuchungen weiter zu führen und werden namentlich trachten, die erlangten Halogen- und Nitroderivate in Oxysubstitutionsprodukte zu verwandeln. Ueber das Resultat dieser Untersuchungen soll später im Zusammenhang berichtet werden.

Zürich, November 1877.

**516. F. Krafft: Ueber die Destillation des Ricinusöls im luftverdünnten Raume.**

(Vorläufige Mittheilung.)

(Eingegangen am 27. November.)

Der Einfluss der bald spaltenden, bald condensirenden hohen Temperatur in Verbindung mit dem der Luft, welche namentlich stark erhitzte Fettkörper energisch oxydirt, macht sich oft bei der trockenen Destillation dieser letzteren unter gewöhnlichen Bedingungen in störender Weise geltend, sobald es sich hierbei darum handelt, die einzelnen Produkte rein zu gewinnen oder eingehender zu studiren — und so