

seit dem 22. August 1878 die Beschreibung derartiger Farbstoffe beim Conseil des Prudhommes deponirt haben.

Also mehr als ein Jahr vor der Einreichung des Patentes des Hrn. Graessler (Rumpf & Graessler 29. Januar 1880, Krugerer 27. November 1879) und 6 Monate bevor das Biebricher Scharlach in den Handel kam.

Wir glauben somit Anspruch auf die Priorität dieser Entdeckung machen zu können und lassen hiermit die Uebersetzung unseres Depôts folgen:

„Wir wollen uns die Priorität der Entdeckung der Farbstoffe sichern, welche durch die Einwirkung der Phenole, Amine und ihrer Sulfosäuren auf die diazoirten Körper des Amidoazobenzols, Amidoazotoluols und Amidoazonaphtalins erhalten werden.

Dieselben können mit Vortheil vegetabilische Farbstoffe ersetzen.

Das Farbmuster, das wir dieser Notiz beifügen, ist durch die Einwirkung der Naphtolsulfosäure auf das diazoirte Azoamidobenzol erhalten.

Es giebt auf Seide und Wolle eine der Orseille ähnliche Nuance.“

Unsere Untersuchungen über diese interessanten Produkte verfolgend, haben wir bemerkt, dass es möglich ist eine Reihe von Farbstoffen zu erhalten, die wir nach und nach isolirt und untersucht haben.

Wir sind auf diese Art dazu gekommen ein Produkt in ganz reinem Zustande herzustellen, das auf Wolle eine schönere und solidere Farbe als Cochenille giebt und wird dasselbe schon seit einigen Monaten unter dem Namen Ponceau RR durch das Haus Henriette Komann & Vignan verkauft.

Dieses Produkt entsteht, wenn man Diazoamidoazobenzol auf die Sulfosäure des β -Naphtol einwirken lässt.

Es ist uns nicht möglich hier das Verfahren zur Herstellung des Produktes vollständig zu beschreiben; wir können jedoch sagen, dass die Nuance um so violetter ist, bei je höherer Temperatur die Sulfosäure des Naphtols bereitet wird.

272. Alexander Saytzeff: Zur Constitution des Reduktionsprodukts des Succinylchlorids.

(Eingegangen am 25. Mai.)

Die in dem sechsten Hefte der Berichte (S. 748) erschienene Notiz von Julius Bredt: „Zur Constitution der Lactone“ veranlasst mich schon jetzt eine Beobachtung mitzutheilen, die ich in der letzten Zeit bei der Untersuchung der aus dem Reduktionsprodukt des Succinylchlorid entstehenden, normalen Oxybuttersäure gemacht habe.

Nachdem ich die sogenannte Oxybuttersäure aus seinem Barytsalz freigemacht und fraktionirt hatte, erhielt ich eine Substanz, welche sich mit dem Reduktionsprodukte des Succinylchlorids identisch ergab. Diese Beobachtung spricht dafür, dass das Reduktionsprodukt des Succinylchlorids kein Aldehyd ist, wie ich früher gemeint habe, sondern das Anhydrid der normalen Oxybuttersäure darstellt, das in die Reihe von Fittig's sogenannten Lactonen gehört.

Die detaillirte Beschreibung meiner darüber angestellten Untersuchungen wird in den Annalen der Chemie und Pharmacie erscheinen.

Ich erlaube mir bei dieser Gelegenheit zu bemerken, dass ich nächstens eine Erklärung gewisser Widersprüche in meinen ¹⁾ und den Fittig'schen ²⁾ Arbeiten über die Salze der Diäthyllessigsäure zu geben beabsichtige.

Kasan, den 18./30. April 1880.

273. Ph. Zöller: Xanthogensäure, ein Fällungsmittel der Eiweisskörper.

(Eingegangen am 25. Mai.)

Bei meinen Versuchen zum Nachweise der conservirenden und antiseptischen Eigenschaften des Schwefelkohlenstoffes und der Xanthogensäure ³⁾ erschien mir die Wirksamkeit dieser Körper mit ihrem Verhalten gegen die Eiweisssubstanzen im Zusammenhange zu stehen. In der That zeigte sich die Xanthogensäure als ein sehr gutes Fällungsmittel für die letzteren, denn 5—10 Tropfen einer zehnpcentigen Kaliumxanthogenatlösung, zu 200ccm frisch ausgepresstem Traubensaftes gesetzt, verhinderten nicht nur jede Gährung, sondern unter dem Einflusse der durch die Pflanzensäure frei gewordenen Xanthogensäure schieden sich auch alle Proteinstoffe aus; sie setzte sich vollständig ab und die darüber stehende, klare Flüssigkeit enthielt zwar den Zucker in nahezu unveränderter Menge, von stickstoffhaltigen Körpern jedoch nur Ammoniak- (Amid-) Spuren: 75ccm lieferten bei der Stickstoffbestimmung kein quantitatives Resultat mehr. ⁴⁾

¹⁾ Ann. Chem. Pharm. 193, 356.

²⁾ Ann. Chem. Pharm. 200, 28.

³⁾ Diese Berichte IX, 1080.

⁴⁾ Ebenso verhielt sich derselbe unter einer Schwefelkohlenstoffatmosphäre conservirte Traubensaft: der Zuckergehalt des sieben Monate alten, conservirten Saftes betrug in beiden Fällen im Mittel mehrerer Bestimmungen 15.62 pCt., gegenüber von 15.9 pCt. Zucker im frischen, leicht und vollkommen vergärenden Saftes. Allein der unter Schwefelkohlenstoffdampf aufbewahrte Traubensaft enthielt noch 0.26 pCt. Eiweissstoffe, fällbar durch die gewöhnlichen Reagentien und durch Xan-