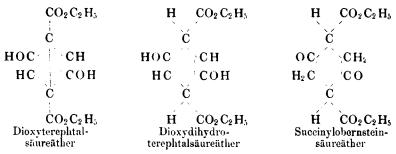
Diketohexahydrobenzoldicarbonsäureäther übergeht. Es bestätigt sich demnach hier wieder die Regel, dass der Sechsring in der tertiären und secundären Form beständig, in einer gemischten dagegen, wie z. B. in dem Dioxydihydroterephtalsäureäther, unbeständig ist. Diese Unbeständigkeit ist indessen kein Hinderungsgrund für die Rückbildung der gemischten Form, indem das Acetylderivat jedenfalls, und das Natriumsalz des Succinylobernsteinsäureäthers wahrscheinlich dem Dioxydihydroterephtalsäureäther angehört.

Die oben beschriebenen Beziehungen zwischen den beiden Aethern lassen sich durch folgende Formeln verdeutlichen, wobei ich jedoch bemerken möchte, dass die Vertheilung der Wasserstoffatome im Dioxydihydroterephtalsäureäther ebenso wie die Art der Bindung der Kohlenstoffatome dahingestellt bleiben muss:



Schliesslich sage ich Hrn. Dr. Homolka für die mir bei dieser Arbeit gewährte eifrige Unterstützung meinen besten Dank.

99. Horace T. Brown: Ueber Maltodextrin, Entgegnung an Hrn. A. Herzfeld.

(Eingegangen am 15. Februar: mitgetheilt in der Sitzung von Hrn. Pinner.)

Vor Kurzem bezog sich Hr. A. Herzeld in einer Mittheilung in diesen Berichten (XVIII, 3469) auf eine von Hrn. G. H. Morris und mir selbst in dem Journal of the Chemical Society 47, 527, und den Annalen der Chemie und Pharmacie 231, 72 veröffentlichte Abhandlung: »Ueber die nicht krystallisirbaren Producte der Einwirkung von Diastase auf Stärke«, und wirft uns vor hierin, seinen früheren Ansichten über die Eigenschaften des Maltodextrins keine Rechnung getragen zu haben.

Am 24. August des vergangenen Jahres erhielt ich einen Brief von Hrn. Herzfeld, in welchem er mich unter Hinweis auf einen im Jahre 1881 an mich gerichteten Brief über das Wesen des Maltodextrins bat, diesen in einer späteren von uns zu veröffentlichenden Mittheilung zu erwähnen. In Beantwortung dessen drückte ich Hrn. Herzfeld mein Bedauern aus, dass ich beim Schreiben unserer Abhandlung den Brief aus dem Jahre 1881 völlig vergessen hatte, welcher mich zu einer Zeit erreichte, als ich mit ganz anderen Dingen beschäftigt war, und versprach ihm desselben zu seiner Zufriedenheit in einer späteren Veröffentlichung Erwähnung zu thun. Mit Unrecht beklagt sich nun Hr. Herzfeld, dass der letztere Brief in der Uebersetzung unserer Abhandlung in den Annalen unbeachtet geblieben ist; denn diese trägt den Eingangsstempel vom 10. August seitens des Herausgebers, d. h. vierzehn Tage bevor ich den letzteren Brief des Hrn. Herzfeld erhalten habe.

In dem oben erwähnten Brief aus dem Jahre 1881 wiederholt Hr. Herzfeld seine Meinung, dass das Maltodextrin unter den Umwandlungsproducten der Stärke zwischen Achroodextrin und Maltose steht, eine Meinung, welche sich auf den Löslichkeitsunterschied der Acetylverbindungen gründet und bemerkt dann, dass er aus Landolt's Werk ersehen hätte, dass die von ihm zur Bestimmung der optischen Eigenschaften des Maltodextrins gemachte Berechnung falsch wäre; bei Anwendung von Landolt's Formel ergäbe sich eine optische Activität von $[a]_j = 183^\circ$. Er erachtet diese Zahl noch als zu niedrig und glaubt, dass man für reines Maltodextrin einen Winkel von mehr als 190° finden würde und dass das Reductionsvermögen geringer wäre, als nach seiner publicirten Zahl anzunehmen wäre, da er zur Bestimmung des letzteren Factors die ungenaue Formel von Märker benutzt hatte und weil sein Maltodextrin überdies Maltose enthalten hatte.

In diesem Briefe giebt Hr. Herzfeld nicht an, welches Reductionsvermögen reines Maltodextrin nach seiner Meinung besitzt, drückt aber die Hoffnung aus, in einer ferneren Abhandlung über diesen Gegenstand demnächst die Irrthümer, denen er begegnet sei, corrigiren zu können, ungeachtet sie mittlerweile durch einige andere Beobachter bereits verbessert worden sind.

Auf Grund dieses Thatbestandes, schreibt Hr. Herzfeld in seiner neulichen Mittheilung in diesen Berichten, »Habe ich schon damals in Bezug auf Verhalten gegen polarisirtes Licht und Zusammensetzung dem Maltodextrin dieselben Eigenschaften zugeschrieben, welche Brown und Morris jetzt an demselben bestätigt haben. Eine Differenz zwischen Brown's und meinen Ansichten bezüglich der Eigenschaften und des Verhaltens dieser wichtigen Substanz hat also niemals existirt.

Bezüglich der Frage, ob derartige Meinungsdifferenzen bestehen, muss ich auf die oben erwähnte Abhandlung von Hrn. Morris und mir verweisen, auch zum Beweise, dass wir gesucht haben Hrn. Herzfeld völlige Gerechtigkeit bezüglich der Priorität widerfahren zu lassen, soweit es die Existenz des Maltodextrins unter den Umwandlungsproducten der Stärke durch Diastase anbetrifft.

Burton on Trent, 11. Februar 1886.

100. W. H. Perkin (jun.): Ueber die Orthophenylendiacrylsäure.

[Mittheilung aus dem chemischen Laboratorium der Akademie der Wissenschaften zu München.]

(Eingegangen am 25. Februar.)

In einer früheren Mittheilung 1) haben Professor v. Baeyer und ich einen Körper beschrieben, welcher entsteht, wenn man Orthoxylylenbromid auf Natriumchlormalonsäureäther einwirken lässt, und welchen wir mit dem Namen Orthoxylylendichlordimalonsäureäther bezeichneten.

Seine Bildung entspricht folgender Gleichung:

$$C_{6}H_{4} \leftarrow CH_{2}Br + 2NaClC = (CO_{2}C_{2}H_{5})_{2}$$

$$= C_{6}H_{4} \leftarrow CH_{2} - ClC = (CO_{2}C_{2}H_{5})_{2} + 2NaBr.$$

$$CH_{2} - ClC = (CO_{2}C_{2}H_{5})_{2} + 2NaBr.$$

Seit der erwähnten Publication habe ich diesen Aether etwas näher untersucht, und möchte jetzt der Gesellschaft die erhaltenen Resultate kurz mittheilen, indem ich beabsichtige in dem Journal of the Chemical Society Ausführlicheres darüber folgen zu lassen.

Erhitzt man diesen Aether mit alkoholischem Kali etwa 4 Stunden auf dem Wasserbad, so wird er leicht verseift. Versetzt man das Product mit Wasser, so erhält man eine klare Lösung, welche nach dem Vertreiben des Alkohols auf dem Wasserbad und Ansäuern mit verdünnter Schwefelsäure eine neue Säure in hellgelben Flocken abscheidet. Diese Säure ist nach dem Abfiltriren und Auswaschen mit Wasser fast rein. Für die Analyse wurde sie in kohlensaurem Natron gelöst, mit Thierkohle einige Zeit gekocht, filtrirt und wieder abge-

¹⁾ Diese Berichte XVII, 448.