

Farbenreactionen aromatischer Amine, von Ch. Lauth (*Compt. rend.* 111, 975 — 977). Verfasser beschreibt die Färbungen, welche auftreten, wenn man aromatische Basen in wässrig-essigsaurer, sowie in alkoholisch-essigsaurer Lösung mit Bleisuperoxyd zusammenbringt.

Gabriel.

Neues Verfahren zum Nachweis der Verfälschungen im Olivenöl, von R. Brullé (*Compt. rend.* 111, 977). 10 ccm des zu untersuchenden Oeles werden mit 5 ccm einer 25 procentigen Lösung von Silbernitrat in Alkohol von 90° etwa $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Wasserbade erwärmt; unter diesen Umständen färbt sich reines Olivenöl grasgrün, Erdnussöl röthlich, Sesamöl dunkel-rumfarben, Colzaöl schwarz, dann schmutzig-grün, Leinöl dunkel-röthlich, Baumwollöl schwarz, Mohnöl grünlich-schwarz und Leindotteröl schwarz.

Gabriel.

B e r i c h t i g u n g :

Jahrg. XXIV, No. 1, Ref., S. 27, Abschnitte II u. III—VI lies: »Acetbernsteinsäureester« statt »Acetessigester«.
