

Ueber einige neue Hydrazone der Zucker; die Naphtylhydrazone und alkylirten (Methyl-, Aethyl-, Amyl-, Allyl- und Benzyl-) Phenylhydrazone, von W. A. van Ekenstein und C. A. Lobry de Bruyn (*Rec. Trav. Chim. Pays-Bas* 15, 97—99). Verff. haben verschiedene Homologe des Phenylhydrazins mit einigen Zuckerarten in Reaction gebracht und die hierbei entstandenen Hydrazone auf ihre physikalischen Eigenschaft geprüft, um auf Grundlage der Kenntniss derselben, besonders der verschiedenen Löslichkeit obiger Hydrazone eventuell eine bequeme Trennungsmethode für die verschiedenen Zuckerarten zu ermitteln und die einzelnen Zucker identificiren zu können. — Eine ausführlichere Mittheilung wird in Aussicht gestellt.

Lenze.

Physiologische Chemie.

Ueber die Zusammensetzung des in *Amanita muscaria* enthaltenen rothen Pigments, von A. B. Griffiths (*Compt. rend.* 122, 1342). Das in dem Fliegenchwamm (*Amanita muscaria* oder *Agaricus muscarius*) enthaltene rothe Pigment ist isolirt worden. Es ist in Wasser unlöslich, in Aether und Chloroform löslich. Seine Zusammensetzung entspricht der Formel $C_{19}H_{18}O_6$.

Täuber.

Ueber die Gährung der Oliven und die Oxydation des Olivenöls, von G. Tolomei (*Atti Acc. d. Lincei, Rend.* 1896, I. Sem. 122—129.) Im Fleisch der Oliven ist ein vom Verf. Olease genanntes Enzym enthalten, welches bei Gegenwart von Sauerstoff die sogenannte Gährung der Oliven hervorruft. Diese bedarf zu energischer Entfaltung einer oberhalb 35° liegenden Temperatur; daher findet eine nur geringfügige Gährung statt, wenn die Oliven in dünner Schicht dem Luftzuge ausgesetzt sind, und dadurch die bei der Gährung auftretende Wärme immer schnell wieder verloren geht; sind aber die Oliven eng zusammengehäuft, so findet bald Selbsterhitzung statt, und die Zersetzung schreitet schnell fort. Bei der Einwirkung der Olease auf die Oliven entstehen Kohlensäure, Essigsäure, Oelsäure, Sebacinsäure und andere Fettsäuren; hat deren Menge einen bestimmten Betrag erreicht, so hört die Gährung auf, und daher kann der Sauerstoff mit der Zeit auch bei ungenügender Durchlüftung bis zu den untersten Theilen tiefer Schichten von Oliven gelangen. Die Olease geht auch in das Olivenöl über und bewirkt, dass in diesem Oelsäure und andere Fettsäuren entstehen, und dass das Oel

unter Abscheidung gefärbter Massen sich fast völlig entfärbt. Diese Wirkungen der Olease werden durch Belichtung sehr befördert; im Lichte »altert« ein Olivenöl in ganz kurzer Zeit so stark, wie im Dunkeln erst in Jahren; ist ferner, was durch Ausschütteln mit Wasser leicht zu erreichen ist, die Olease aus dem Oele entfernt, so behält dieses auch bei langer Belichtung völlig seine Farbe bei. Foerster.

Analytische Chemie.

Ueber die quantitative Bestimmung des Kaliums, von Ch. Fabre (*Compt. rend.* 122, 1331—1333). Die übliche Methode der Kaliumbestimmung als Kaliumplatinchlorid lässt sich in der Weise beschleunigen, dass man das abfiltrirte Doppelsalz in warmem Wasser löst, mit Magnesiumpulver reducirt ($K_2PtCl_6 + 2Mg = 2KCl + 2MgCl_2 + Pt$) und die Flüssigkeit dann mit Silberlösung titrirt. Bezüglich der hierbei zu beobachtenden Vorsichtsmaassregeln sei auf das Original verwiesen. Täuber.

Analyse eines der am 10. Februar 1896 in Madrid niedergefallenen Meteorsteine, von S. B. Mirat (*Compt. rend.* 122, 1352). Der Meteorit besass das spec. Gew. 3.6189 und einen Feuchtigkeitsgehalt von 0.284 pCt. Die Analyse ergab folgende Zusammensetzung: Kieselsäure 58.86, Magnesia 15.95, metallisches Eisen 7.75, Schwefel-eisen 7.23, Eisenoxyd 5.11, Thonerde 2.36, Nickel 1.30, Kalk 0.51, Mangansuperoxyd 0.08 und Phosphor, Chrom, Kupfer, Natrium, Kalium, Lithium, stickstoffhaltige organische Substanz, zusammen 0.85 pCt. Täuber.

Ueber eine Reaction der Kupferoxydulverbindungen, die zum Nachweis von salpetriger Säure dienen kann, von P. Sabatier (*Compt. rend.* 122, 1417—1419). Bringt man in concentrirte Schwefelsäure, die salpetrige Säure enthält, einige Partikelchen Kupferoxydul, so lösen diese sich auf und die Flüssigkeit nimmt eine intensive Purpurfarbe an. Dieselbe Reaction giebt auch durch Reduction mittels Wasserstoff erhaltenes Kupferpulver und ferner alle Cuprosalze, die einen rascher, die anderen langsamer; dagegen rufen Cuprisalze die Reaction nicht hervor. Die Färbung verschwindet von selbst nach einiger Zeit, durch Erwärmen oder durch Wasser wird sie sofort zerstört. Täuber.

Bestimmung des Zuckers in Fruchtsäften, Syrupen, Likören, Confect und Honigen, von S. de Raczkowski (*Monit. scient.* (4) 10, 19—28). Der erste Theil der Abhandlung handelt von