

Man sieht also hieraus, dass der Verlauf der Einwirkung von Natriumäthylat auf die Bromide von aromatischen Propenen ein sehr verschiedener ist. Allem Anscheine nach haben die Substituenten des Phenylrestes auf die Einwirkung des Natriumäthylats einen bedeutenden Einfluss. Wir sind deshalb mit der Untersuchung von weiteren substituirten Phenylpropenen beschäftigt, und werden die Untersuchungen auch auf die in der Seitenkette substituirten Propene, wie Phenylmethylpropen, Phenyldimethylpropen etc., ausdehnen, worüber wir in einiger Zeit weitere Mittheilung zu machen gedenken.

Laborat. für allgemeine Chemie, technische Hochschule, Stuttgart,
December 1902.

44. N. Zelinsky: Ueber eine neue Synthese der Camphocarbonsäure.

Mittheilungen aus dem Laboratorium für organische und analytische Chemie der Universität Moskau.

(Eingegangen am 5. Januar 1903).

Wie bekannt, kann diese Säure nach der Methode von Baubigny-¹⁾ Brühl²⁾ leicht aus Campher durch successive Einwirkung von Natrium und Kohlensäure in Gegenwart eines neutralen Lösungsmittels erhalten werden. Diese von Brühl genau studirte Reaction giebt gute Resultate, sie wird jedoch dadurch complicirt, dass sich ausser der Säure auch Borneol bildet, welcher sorgfältig entfernt werden muss. Die technische Camphocarbonsäure enthält immer Borneol.³⁾

Vor anderthalb Jahren habe ich gezeigt,⁴⁾ dass Campher mit magnesium-organischen Verbindungen in Reaction treten kann. Es war naheliegend, Bromcampher in dieser Hinsicht zu untersuchen.

6 g Bromcampher (Schmp. 76°), *o*-Derivat, werden in Anwesenheit von Aether mit 0.6 g. reinen trocknen Magnesiumpulvers in Reaction gebracht. Nach Verlauf der höchst energischen Reaction wurde kurze Zeit Kohlensäure hindurchgeleitet und dann die gebildeten, complexen, magnesiumorganischen Verbindungen mit kaltem Wasser und Schwefelsäure zersetzt. Die Camphocarbonsäure wurde aus der ätherischen Schicht mit wässriger Kalilauge ausgezogen und aus Letzterer mit Schwefelsäure von neuem ausgefällt, Sie scheidet sich völlig rein

¹⁾ Ann. chim. phys. [4] 19, 255. Siehe auch Haller C. r. 105, 229.

²⁾ Diese Berichte 24, 3384 [1891].

³⁾ Ebenda, Brühl, 35, 3511 [1902].

⁴⁾ Ebenda, 34, 2883 [1901].

und farblos aus. Der in der wässrigen Lösung verbliebene Theil wird mit Aether aufgenommen. Nach einmaligem Umkrystallisiren aus Benzol zeigt die Säure den Schmp. 126—127°. Bei etwas höherer Temperatur zersetzt sie sich unter Kohlensäureabspaltung. Eine Lösung in reinem Methylalkohol giebt mit Eisenchlorid eine smaragdgrüne Färbung, die tagelang unverändert bleibt. Aus 6 g Bromcampher erhielt ich 2.5 g völlig reiner Camphocarbonsäure.

Es sollen verschiedene Modificationen von Brom- und Chlor-Campher in ihrem Verhalten gegenüber Magnesium und Kohlensäure untersucht werden.

45. F. Pastrovich und F. Ulzer: Ueber den Einfluss der Gegenwart verschiedener Eiweisskörper auf Fette.

(Eingegangen am 29. December 1902.)

Wenn auch vielleicht momentan unsere Arbeit über das angeführte Thema, von welcher wir vorläufig nur die folgenden Angaben zu veröffentlichen in der Lage sind, angesichts der schönen Erfolge, welche die Versuche von W. Connstein, E. Hoyer und H. Wartenberg¹⁾ über fermentative Fettspaltung ergeben haben, nicht ganz actuell erscheinen mag, so hegen wir doch die ziemlich sichere Ueberzeugung, dass im Laufe der Zeit, wenn sich insbesondere die Industrie einmal der Forschungsergebnisse von Connstein, Hoyer und Wartenberg bemächtigt und dieselben verwerthet haben wird, der mehr oder weniger fördernde Einfluss der Gegenwart verschiedener Eiweisskörper auf die Fettspaltung eine wohlverdiente Berücksichtigung finden wird.

Von den einschlägigen Untersuchungen, welche in der letzten Zeit ausgeführt worden sind, haben insbesondere diejenigen von Dieterich²⁾ die bedeutende Spaltbarkeit des nicht ausgeschmolzenen Schweinefettes und Rindertalges bei Temperatur von 30—35° erwiesen. Die Annahme, dass die Säurebildung in den frischen Rohfetten vor dem Ausschmelzen auf die Einwirkung vorhandener, besonderer Fermente zurückgeführt werden dürfte, konnte von Dieterich nicht bestätigt werden. Duclaux kommt in seinen Principes de laiterie³⁾ zu

¹⁾ Diese Berichte 35, 3988 [1902].

²⁾ Chem. Rev. üb. d. Fett- u. Harz-Ind. 1899 168, 181 und 201.

³⁾ S. 289; siehe auch Weigmann und Backe, Milchzeitung 1898, 757, 774.