

Das salzsaure Salz erhält man durch Lösen der Base in Aceton und vorsichtigen Zusatz von verdünnter Salzsäure. Es löst sich sehr leicht in Alkohol, färbt sich dunkel bei 245° und schmilzt bei 248°. Auf ähnliche Weise wie das salzsaure entstehe das schwefelsaure Salz und das Platinsalz. Das Pikrat bildet sich beim Zugießen alkoholischer Pikrinsäure rzu alkoholischen Lösung der Base.

Bei dem Versuche einer Kondensation des 2-Amidophenanthrenchinons nach Skraup isolierte ich einen rotbraunen Körper, der leicht löslich in Essigsäure, weniger löslich in Salz- und Schwefelsäure ist. Von Anilin wird er sehr leicht mit intensiv roter Farbe gelöst, in den anderen organischen Lösungsmitteln ist er unlöslich. Das Produkt in krystallisiertem, analysenreinem Zustand zu erhalten, ist mir nicht gelungen.

Berlin, Juni 1908.

344. H. Matthes und E. Ackermann:

Über die unverseifbaren Bestandteile der Kokosbutter, sowie über ihren Nachweis in Mischungen mit Butter.

(Vorläufige Mitteilung.)

[Aus dem Institut für Pharmazie u. Nahrungsmittelchemie der Universität Jena.]

(Eingegangen am 10. Juni 1908.)

Von den unverseifbaren Bestandteilen der Kokosbutter war bisher nur Phytosterin bekannt. Nachdem durch verschiedene Autoren wie Windaus, Matthes und Rohdich u. a. nachgewiesen war, daß der unverseifbare Anteil mancher Fette nicht nur aus einem Phytosterin besteht, erschien es uns wichtig, zunächst die Kokosbutter in dieser Richtung zu untersuchen. Wir konnten feststellen, daß außer dem bekannten Phytosterin sich noch ein Phytosterin, welches ähnliche Farbreaktionen gibt, aber zwei Moleküle Brom addiert und ein schwer lösliches Acetat-tetrabromid bildet, sich in der Kokosbutter findet.

Da Butter nach den Literaturangaben nur Cholesterin enthält und dieses nach Windaus kein Acetat-tetrabromid bildet, so erscheint uns auf diesem Wege ein chemisch-exakter Nachweis von Kokosfett in Butter ermöglicht. Wir sind damit beschäftigt, die Methode auf ihre praktische Anwendbarkeit zu prüfen. Hierzu wird eine Untersuchung der unverseifbaren Anteile der Butter zunächst nötig sein, weiter aber auch der zur Verfälschung dienenden pflanzlichen und tierischen Fette, da es nicht ausgeschlossen erscheint, daß auf diese Weise ein charakteristischer Unterschied zwischen pflanz-

lichen und tierischen Fetten gefunden wird. Die Methode würde den Vorzug haben, daß eine einheitlich zusammengesetzte Verbindung aus den pflanzlichen Fetten, z. B. dem Kokosfett, isoliert würde, während bei den bisher angewandten Untersuchungsmethoden es sich ausschließlich um Sammelwerte handelt, z. B. Refraktionszahl, Verseifungszahl, Jodzahl, Reichert-Meissl- und Polenske-Zahl, Bömersche Phytosterinacetatprobe (Mischung von Cholesterin und Phytosterinacetat).

Experimenteller Teil.

1 kg Kokosbutter wurde mit alkoholischer Kalilauge verseift und im Hagemann'schen Apparat ausgeäthert. Nach nochmaliger Verseifung usw. wurden 1.25 g Roh-Phytosterin, Schmp. 135—140°, und 0.25 g flüssiger Anteil erhalten.

Das acetylierte Rohphytosterin (Schmp. 126—128°) wurde in Äther und Eisessig bromiert. Es schieden sich dünne Platten vom Schmp. 180—183° unter Zersetzung aus.

0.0962 g Sbst.; 0.0882 g AgBr.

$C_{33}H_{52}O_2Br_4$. Ber. Br 39.97. Gef. Br 39.02.

Aus dem Filtrat wurden nach dem Eindampfen durch Umkristallisation aus Alkohol mikrokristallinische Aggregate vom Schmp. 132—135°, das ist der Schmelzpunkt des Phytosterinacetatdibromids, erhalten.

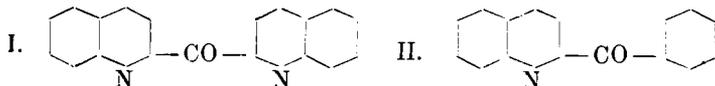
Wir sind mit den weiteren Untersuchungen in dieser Richtung beschäftigt.

345. E. Besthorn: Über das α -Chinolyl-phenyl-keton.

[Mitteilung aus dem Chem. Laborat. d. Akademie d. Wissensch. zu München.]

(Eingegangen am 4. Juni 1908.)

Den eigentümlichen roten Chinolinfarbstoff, dessen Darstellung in diesen Berichten Bd. 37, S. 1236 [1904] beschrieben worden ist, glaubten Besthorn und Ibele für ein α, α -Chinolylketon, von der Formel I



ansprechen zu dürfen. Versuche, dieses Keton durch Destillation vom chinaldinsaurem Calcium darzustellen, verliefen negativ; es resultierte