

Über die Gewinnung von Aminoäthylalkohol aus Eilecithin.

Von
Georg Trier.

(Aus dem agritektur-chemischen Laboratorium der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich.)

(Der Redaktion zugegangen am 5. Januar 1912.)

Vor kurzem habe ich mitgeteilt,¹⁾ daß es mir gelungen sei, unter den Produkten der Barytspaltung von Bohnensamenlecithin Aminoäthylalkohol nachzuweisen. Als meine nächste Aufgabe habe ich die Aufsuchung dieser Base in anderen Lecithinen bezeichnet. Das erste Präparat, das ich nach dieser Richtung untersuchte, war käufliches Eilecithin der Fabrik von E. Merck (Lecithin [Ovo] puriss.).

Bei der diesmal durch verdünnte Schwefelsäure bewirkten Hydrolyse gelang es, Aminoäthylalkohol in Form seines schön krystallisierenden Goldsalzes in nicht unbeträchtlicher Menge zu isolieren.

Ich bediente mich des folgenden Verfahrens:

100 g Lecithin wurden mit 1 l 2¹/₂ iger Schwefelsäure in einem geräumigen Kolben zusammengebracht und längere Zeit unter häufigem Umschütteln auf dem Wasserbade erwärmt, hierauf 6 Stunden unter Rückflußkühlung gekocht.

Nach dem Abkühlen wurde die Flüssigkeit von den ausgeschiedenen Fettsäuren abfiltriert, letztere wiederholt mit heißem Wasser ausgewaschen, die abgekühlten und filtrierten Waschwässer mit der Hauptmenge des Filtrats vereinigt und auf dem Wasserbad eingengt. Hierauf wurde mit ganz reinem Baryt bis zur stark alkalischen Reaktion versetzt, noch einige Zeit auf dem Wasserbade belassen, dann von ausgefallenen Baryumsalzen abfiltriert und ausgewaschen.

¹⁾ Diese Zeitschrift. Bd. 73, S. 383.