des Wasserstoffs aus der atmosphärischen Feuchtigkeit ab, denn unter einer Glocke mit trockner Luft geht die Amalgamation ruhig vor sich.

Das verschiedene Verhalten beider Metalle zum Wasser wird durch die Erhöhung der Temperatur bedingt, welche beim Natrium zur Entzündung nicht hinreicht; denn bringt man Natrium auf ein dünnes Mulcilago, so entzündet sich das Metall, indem die Theilchen desselben durch die dichtere Flüssigkeit zurückgehalten und auf einen Punkt fixirt werden. Auch wenn man das Natrium auf einen schlechten Wärmeleiter, Holz, legt und mit einem, oder zwei Tropfen Wasser benetzt, so entzündet es sich und sprühet sogleich in glänzenden Kugeln umher. Auf Porzellan oder Glas findet dieses nicht statt.

Ueber die Existenz des Cholesterins im Eigelb;

von

Lecanu *).

Wird frisch bereitetes Eieröl einer Temperatur unter 10° ausgesetzt, so scheiden sich Flocken von Stearin aus, läßt man aber das, bei einer Temperatur von 18 bis 28° bereitete Del, einer Temp. von 12 bis 15° ausgesetzt, stehen, so scheidet sich eine neue feste Substanz in perlmutterartig glänzenden Blättchen aus, die vom Stearin bestimmt verschieden ist.

Diese Substanz beträgt ungefähr $\frac{1}{100}$ des Oels und kann durch Sammeln auf einem Filter und Pressen zwischen Löschpapier ziemlich rein dargestellt werden. Sie bildet alsdann eine compacte, harte, brüchige, fast ganz ungefärbte und geschmacklose Substanz, die schwach nach Eieröl riecht,

*) Journ. de Pharmac. XV. 1.

sich nicht im Wasser, aber leicht in Alkohol und Aether auflöst. Die Auflösung verhält sich zu den Reagenz-Papieren indifferent und es scheidet sich die aufgelöste Substanz durch Erkalten fast ganz daraus wieder ab in schuppigen, perlmutterartig glänzenden, schön weißen Blättchen. Die durch ein- oder zweimaliges Umkrystallisiren aus einer alkoholischen Lösung gereinigte, aufs Neue gepresste und im Wasserbade getrocknete Substanz schmilzt bei 145° C.; bei einer höheren Temperatur wird sie zersetzt und zum Theil verflüchtigt, jedoch ohne Bildung fetter Säuren. Concentrirte Kalilösung löst sie nicht auf und scheint sie nicht zu verändern.

Diese Substanz besitzt hiernach die Hauptcharactere des Cholesterins und wenn auch der Schmelzpunkt derselben einige Grade höher ist, als der des Cholesterins, so kann man sie doch als eine Varietät des letzteren ansehen, eben so gut, wie mehrere verschiedene schmelzbare Varietäten von Stearin angenommen werden.

Die Existenz des Cholesterins im Eigelb, worin die Herrn Planché, Chevreul und John fettes Del, Eiweiß, modificirtes Eiweiß, Schwefel, eine freie Säure (muthmaßlich Phosphorsäure), eine in Alkohol und Aether lösliche braune Substanz, rothen und gelben Farbstoff gefunden hatten, ist um so merkwürdiger, da Chevreul eine große Analogie zwischen dem gelben Farbstoffe und der gelben Substanz der Galle erkannt zu haben glaubte.

Es würde interessant seyn, zu untersuchen, ob Oele der übrigen Vogeleier wie auch der Fischeier, welche nach den Untersuchungen von Vauquelin und Morin große Aehnlichkeit mit den Vogeleiern haben, ebenfalls Cholesterin enthalten, wie auch das Fett des Eierstocks der Henne, welches nach Planché Stearin enthält und nach der Meinung der Physiologen zur Bildung des Eigelbes beitragen soll. Die Schwierigkeiten, sich diese verschiedenen Sub-

stanzen in hinreichender Menge zu verschaffen, erlaubten es nicht, diese Versuche anzustellen.

Bemerkungen über einige Arten des Stechapfels;

vom

Professor Dr. Dierbach in Heidelberg,
Ehrenmitglied des Vereins.

Alle Arten des Stechapfels, die bereits Linné zu den Tollkräutern zählte, zeichnen sich so sehr durch ihren Habitus aus, daß die Gattung (*Datura*) sogleich erkannt werden kann, aber die Species dieses Genus sind nahe verwandt, daher bis auf die neueste Zeit in Hinsicht der Synonyme sich Widersprüche in den Schriften der Botaniker vorfinden, und selbst über das Vaterland einiger Arten noch Zweifel vorhanden sind. Sämmtliche Daturen aber sind sowohl ihrer giftigen und gefährlichen Eigenschaften, als um ihrer Heilkräfte willen, interessante Pflanzen, über die daher einige Bemerkungen eine Stelle finden mögen.

1) Der gemeine Stechapfel.

Der gemeine Stechapfel (*Datura stramonium* L.) ist jetzt eine allbekannte Pflanze, die durch ganz Deutschland nicht selten in der Nähe der Städte und Dörfer oft in Menge wild wächst. Längst weiß man, daß es keine deutsche Pflanze ist, wo aber eigentlich sein Vaterland gesucht werden müsse, dürfte nicht so leicht auszumachen seyn. Bei weitem die meisten Schriftsteller halten den Stechapfel für eine amerikanische Pflanze, allein Bigelow, der in Nordamerika lebt und dort zu Hause ist, widerspricht dieser Ansicht und hält ihn vielmehr für eine orientalische Pflanze.