stellt. Fein gepulverter und gesiebter ungerösteter Kaffee wurde 14 Tage lang im Wasserbade mit Benzol ausgezogen. Nach dem Verdampfen des Benzols bleibt eine ölige Flüssigkeit von gelblicher Farbe und charakteristischem Kaffeegeschmack zurück. Sie hinterlässt auf Papier einen Fettfleck. Durch Benzol werden aus dem Kaffee 18,2 Proc. lösliche Substanzen aufgenommen. Aus dem concentrirten Benzol-Auszuge hatten sich beim langsamen Verdampfen des Benzols Krystalle ausgeschieden. Durch Auspressen zwischen Filtrirpapier von der öligen Flüssigkeit getrennt und durch Abwaschen mit Aether gereinigt, sind es vollkommen weisse Nadeln, mit krystallinischem Gefüge sublimirbar. Sie verhalten sich wie reines Caffein und es unterliegt somit keinem Zweifel, dass sich das Benzol zur Darstellung des Caffeins anwenden lässt. In dem Benzol-Auszuge des gebrannten Kaffees ist die beschriebene Krystallbildung unbedeutender, als bei der Behandlung des ungerösteten Kaffees wahrgenommen wurde. (*N. Jahrb. für Pharm. Bd. 8. Heft 5.*) B.

Ueber Caffeingehalt der Kaffeebohnen.

Das Caffein darzustellen schlägt Dr. A. Vogel jun. folgende Methode vor, welche weit einfacher ist als die bisherige Methode, und daher auch genauere Resultate ergeben soll. Dieselbe beruht auf der Behandlung der gepulverten Kaffeebohnen mit käuflichem Benzol. Dieses nimmt aus dem Kaffee zwei Bestandtheile auf, Kaffee-Oel und Caffein. Nach dem Verdampfen des Benzols sind diese beiden Substanzen sehr leicht von einander zu trennen durch Schütteln mit heissem Wasser, worin sich das Caffein auflöst, wogegen das Oel oben aufschwimmt und abgenommen werden kann. Aus der wässrigen Lösung erhält man durch Verdampfen das Caffein in sehr schönen Krystallen, welche sublimirt werden können.

Man kann die ganze Menge des Benzols wieder gewinnen, indem man dasselbe, wenn es ungefähr eine Woche mit den Kaffeebohnen digerirt worden, in einer Retorte überdestillirt. Der Rückstand in der Retorte ist Kaffee-Oel und Caffein, welche auf die angegebene Weise durch Wasser getrennt werden können, oder durch Behandeln mit Aether, welcher das Kaffee-Oel löst und das Caffein in Krystallen zurücklässt. Nach dieser Methode könnten in Benzolfabriken Kaffee-Oel und Caffein als Nebenproducte gewonnen werden.

Vogel ist jetzt damit beschäftigt, verschiedene Kaffeesorten nach dieser Methode zu untersuchen. (*Kunst- u. Gewerbeblatt für Bayern. 1858. — Dingl. polyt. Journ. Bk.*)

Bedeutender Eisen- und Mangangehalt einer Wasserpflanze.

E. v. Gorup-Besanez hat die Asche der *Trapa natans* analysirt. Die Asche war ganz dunkelbraun gefärbt und enthielt ausser den gewöhnlichen Bestandtheilen der Pflanzenaschen so bedeutende Mengen von Eisen- und Manganoxyd, wie sie wohl noch nie bei einer Pflanze, namentlich einer Wasserpflanze, gefunden sind.

Im Mittel aus zwei gut stimmenden Beobachtungen sind in 100 Theilen kohlensäure- kohle- und sandfreier Asche enthalten:

Phosphorsaures Eisenoxyd . . .	6,01
Eisenoxyd	19,65
Manganoxyduloxyd	13,85.

Die Asche der über dem Wasserspiegel befindlichen Organe, der sogenannten Hochblätter, ergab ein sehr abweichendes Resultat, indem hier der Eisen- und Mangangehalt ein bedeutend geringerer war. Dass das Wasser der Teiche, welchen die *Trapa natans* zu diesen Versuchen entnommen war, stark manganhaltig ist, darf nicht unbemerkt bleiben, indessen ist es doch von Interesse, zu sehen, welche bedeutende Menge sonst ungewöhnlicher Bestandtheile eine Pflanze unter Umständen aufzunehmen vermag. (*Annal. der Chem. u. Pharm. XXIV. 106—107.*)

G.

Ueber den sogenannten Jagrezucker.

Ueber den sogenannten Jagrezucker berichtet Soubeiran Folgendes:

Den sogenannten Jagrezucker gewinnt man in Ostindien und den angrenzenden Ländern aus dem Saft verschiedener Palmen, besonders der weitverbreiteten Palmyrapalme, und consumirt ihn dort in grossen Mengen. In raffinirtem Zustande gleicht er fast ganz dem Rohrzucker, zeigt aber roh, je nach den verschiedenen Palmarten, wesentliche Differenzen. Gewöhnlich im Anfange der Blüthezeit bohrt man die Stämme an und dampft den aufgefangenen Saft mit etwas Kalk, um die Säure zu neutralisiren, bis zur dicken Syrupconsistenz ein.