unangenehmern, etwas brenzlichen Geruch, eine schwach gelbliche Farbe, eine etwas dickflüssigere Consistenz. Die Zusammensetzung war:

C	81,74	30	81,08
H	11,27	26	11,71
O	6,99	2	7,21

100,00

100,00

Bei der Destillation des Oels mit wasserfreier Phosphorsäure wurde eine vollkommen wasserhelle, farblose, rosmarinähnlich riechende, aromatisch schmeckende Flüssigkeit erhalten von dieser Zusammensetzung:

C	87,76	10	88,23
H	11,76	8	11,77

99,52

100,00

Mit Salzsäure bildet dieser Kohlenwasserstoff eine Verbindung, indem man in das Oel so lange Salzsäuregas leitet, bis nichts mehr aufgenommen wird; man erhält eine rothgelb gefärbte Flüssigkeit, man reinigt sie durch Destillation mit Wasser und Entwässern durch Chlorcalcium. So wird eine angenehm riechende, aromatisch schmeckende Flüssigkeit erhalten von folgender Zusammensetzung:

C	74,98	30	75,00
H	10,86	25	10,42
Cl	13,28	1	14,58

Chlorgas wird von dem Oele unter starker Wärmeentwicklung und Ausscheidung von salzsaurem Gas aufgenommen und es bildet sich eine gelbe, dicke, ölige Flüssigkeit, welche schwerer als Wasser ist, eigenthümlich riecht und beissend schmeckt; ähnliche Einwirkung zeigt das Brom.

Im Vergleiche mit anderen ätherischen Oelen stellt sich heraus, dass das Imperatorinöl mit denjenigen ätherischen Oelen, deren Formel $= C^{10}H^8$ ist, viel Uebereinstimmendes besitzt und dass es wahrscheinlich mit jenen Oelen isomer ist. Unter dieser Voraussetzung ist die Verbindung mit Salzsäure: $3(C^{10}H^8) + HCl$. — Der Verfasser zählt das Imperatorinöl in die Reihe der Terebene, welche sich nur durch eine verschiedene Sättigungscapacität unterscheiden. (*Pharm. Centrbl.* 1849. No. 2 u. 3.) B.

Erdnussöl.

Eine grosse Quantität Erdnüsse (*Arachis hypogæa* L.) wurde vor einiger Zeit von Sincapore nach Bremen verführt, fand aber keinen Käufer und wurde daher auf Oel

bearbeitet. Dasselbe ist fast farblos, geruchlos und weniger dicklich, als das Olivenöl; an Geschmack steht es dem Mandelöl am nächsten. Der Preis ist billiger, als gegenwärtig der des ordinären Olivenöls. — Die Erdnüsse liefern nahe an 50 Proc. Oel; nach dem Auspressen bleibt ein weisser, stärkmehlhaltiger Oelkuchen zurück, welcher als Nahrungsmittel auch für Chocolate zu gebrauchen ist. Im südlichen Europa kann die *Arachis hypogaea* mit Vortheil angebaut werden. (*Buchn. Rep. Bd. 48. Hft. 2.*)

Overbeck.

Kupfergehalt einiger im Handel vorkommenden Oelkuchensorten.

Der Genuss des von Pollack in Wien empfohlenen Oelkuchenbrodes brachte so heftige Krankheitssymptome hervor, dass man dabei leicht an Vergiftung denken konnte. Da an manchen Orten die erwärmte Samenmasse in kupfernen Schalen ausgepresst wird, und daher nicht ganz selten auch das käufliche Oel Spuren von Kupfer aufgelöst enthält, so liegt die Vermuthung nahe, dass auch die Oelkuchen, zumal bei Mangel der nöthigen Reinlichkeit und Vorsicht, hin und wieder mit Kupfer verunreinigt im Handel vorkommen dürften. — Schlossberger fand nun bei der Untersuchung einer grösseren Anzahl von Oelkuchen von Raps, Lein, Leindotter, Mohn u. s. w. in zwei Fällen das Metall in nicht geringer Menge auf. Die Kuchen wurden in einer aus Meissner Chamotteasse angefertigten Muffel weiss gebrannt, die Asche mit Salpetersäure ausgezogen und mit Schwefelwasserstoff gefällt, das braune Schwefelkupfer in heisser Salzsäure gelöst und auf Kupfer genau geprüft. —

Da dem Vieh die Fütterung mit Oelkuchen sehr vortheilhaft ist, so wäre, im Fall Erkrankungen daraus entstanden, zu untersuchen, ob sie nicht etwa durch einen Kupfergehalt bedingt werden. (*Journ. f. prakt. Chem. B. 45. p. 377.*)

Notizen über die Zusammensetzung der phosphorsauren Alkaloide.

Die folgenden Beobachtungen wurden von Th. Anderson angestellt, um die auffallende Anomalie der von Regnault bei der Analyse des phosphorsauren Strychnins erhaltenen Resultate aufzuklären, von dem letzterer annahm, dass es gleiche Aequivalente Phosphorsäure und