übergehende Flüssigkeit enthält dann mehr als ein Drittel. Es lässt sich daraus durch Schütteln mit einer mittelmässig concentrirten Lösung von kaustischer Soda abscheiden, worin sich das Thymol löst. Nachdem das obenauf schwimmende Oel abgegossen, sättigt man die mit Wasser verdünnte Lösung mit Salzsäure, wodurch sich das Thymol abscheidet und bald fest wird. Durch Pressen zwischen Fliesspapier und Umkrystallisiren aus Alkohol lässt es sich rein erhalten, und stellt in diesem Zustande rhomboëdrische, durchsichtige, an den Seiten parallel gestreifte Tafeln dar, welche sich oft in der Weise vereinigen, dass sie ein unregelmässiges Sechseck bilden. Besitzt einen angenehmen Thymiangeruch, einen sehr stechenden, pfefferartigen Geschmack, schmilzt bei 44° zu einer farblosen Flüssigkeit, beginnt bei 230° zu sieden und destillirt ohne Veränderung. Im festen Zustande wenig dichter als Wasser, auf dem es in flüssigem Zustande schwimmt. Löst sich schwer in Wasser, sehr leicht in Aether, Alkohol und concentrirter Essigsäure, concentrirter Schwefel- und Salpetersäure, Pottaschen- und Sodalösung. Bricht die Lichtstrahlen weder in festem noch flüssigem Zustande und bildet mit den meisten Metallsalzen Niederschläge.

Der bei der Destillation des Thymianöls zwischen 160 und 185° übergehende Theil desselben enthält einen Kohlenwasserstoff, der sich durch Rectification über kaustisches Kali reinigen lässt und das Thymen darstellt. Ist eine sehr flüchtige, farblose Flüssigkeit von angenehmen Thymiangeruche, welche bei 160° zu sieden beginnt und deren Kochpunct bei 165° liegt. Seine Formel ist die des Terpenhinöls. Bricht die Lichtstrahlen nach links.

Ausser diesen beiden Bestandtheilen ist noch als dritter eine Flüssigkeit im Thymianöle enthalten, die bei 175° siedet, Citronengeruch entwickelt, die Lichtstrahlen nicht bricht und die Zusammensetzung und Eigenschaften des Cymens ($C^{20}H^{14}$) besitzt.

Das Thymianöl erweist sich somit als ein Gemisch aus zwei Kohlenwasserstoffen, nämlich $C^{20}H^{16}$ und $C^{20}H^{14}$. (*Journ. de Pharm. et de Chim. Mars 1857. pag. 189 etc.*)

Hendess.

Wurzel von *Chaerophyllum bulbosum*.

Enthält nach einer Analyse von Payen im Vergleiche mit der Kartoffel:

		Kartoffel
Wasser.....	63 618	74,00
Stärke und ähnliche Substanzen	28,634	21,20
Rohrzucker.....	1,200	—
Eiweiss und andere stickstoffhaltige Substanzen.....	2,600	1,50
Fett.....	0,348	0,10
Asche.....	1,500	1,50
Cellulose (und Pectose?)	1,478	1,64
Pectin	0,622	
	100,000	100,00.

Die Stärkekörner der *Chaerophyllum*-Wurzel sind kugelförmig, ungefähr ein Drittel so gross als Weizenstärkekörner, und ein Neuntel so gross als die der Kartoffel. Viele derselben stellen einen an manchen Punkten abgeplatteten Körper dar. In Frankreich scheint diese Wurzel als Nahrungsmittel einige Wichtigkeit erlangt zu haben. (*Pharm. Journ. and Transact. Mai 1857. pag. 568.*)

Hendess.

Chemische Untersuchung der *Veronica officinalis*.

Ogleich die Aerzte der Neuzeit diesem Kraute wenig oder gar keine Beachtung schenken, so erfreut sich dasselbe dennoch beim Volke in unseren Tagen auch wohl nicht mit Unrecht einer nicht seltenen Anwendung. Das Volk preist dieses Kraut als ein sehr schätzbares tonisch stärkendes Arzneimittel gegen verschiedene Krankheiten der Brustorgane.

Eine chemische Analyse dieses Krautes ist bis jetzt noch nicht angestellt worden. Die meisten Handbücher der Pharmacie erwähnen nur kurz eines extractiven Bitterstoffs und einer eisengrünenden Gerbsäure. Enz fand sich daher veranlasst, eine solche vorzunehmen, und die in der Pflanze aufgefundenen organischen Materien sind nach Enz folgende:

Eisengrünende Gerbsäure	Wachs
Weinsäure	Fettes Oel
Citronensäure	Aetherisches Oel
Äpfelsäure	Bitterstoff
Essigsäure	Scharfer Stoff
Milchsäure	Gährungsfähiger Zucker
Krystallinische Fettsäure	Mannit
Saures Weichharz	Eiweiss
Rother Farbstoff	Gummi.
Chlorophyll	

(Wittst. Vierteljahrschr. Bd. 7. Heft 2.)

B.