Ueber die Darstellung der Bernsteinsäure aus Vogelbeeren;

von

Dr. L. F. Bley.

Die merkwürdige Entdeckung der Umwandlung der Aepfelsäure in Bernsteinsäure mittelst des Gährungsprocesses durch Dessaigne, welche von Liebig bestätigt ist, veranlasste mich zu einem Versuche. Da indess *Sorbus aucuparia* bei uns nicht vorkommt, musste ich mir die Beeren vom Harze kommen lassen. Ich erhielt sie spät, nur in geringer Menge und schon im vollkommen reifen Zustande. 10 Pfund derselben gaben mit Wasser eingestossen und ausgepresst, 4 Quart eines stark sauren Saftes. Dieser Saft wurde mit 8 Unzen flüssiger Bierhefe vermischt und bei einer Temperatur von 28—30° R. der Gährung unterworfen. Schon nach kurzer Zeit trat eine regelmässige Gährung ein, welche indess bald in eine stürmische überging. Am dritten Tage war der Gährungsprocess vollendet. Die Flüssigkeit ward vom Bodensatze abgegossen und mit höchst verdünnter Schwefelsäure so lange versetzt, als noch ein Niederschlag erfolgte. Der schwefels. Kalk ward abfiltrirt und die Flüssigkeit vorsichtig abgedampft. Die abgelagerten Krystalle wurden gesammelt, die Flüssigkeit aber noch weiter concentrirt. Der erhaltene stark gefärbte krystallinische Absatz ward in Wasser gelöst und mittelst Thierkohle in gelinder Digestion zu entfärben versucht, was nicht vollständig gelingen wollte. Aus diesem Grunde ward die Säure nochmals in Wasser vollständig gelöst, mit Chlorwasser versetzt, die Lösung durch gereinigte Thierkohle filtrirt und durch Abdunsten der Lösung $\frac{1}{2}$ Unze schwach gelblich gefärbter Bernsteinsäure gewonnen. In der rückständigen braunen Flüssigkeit war nur noch ein geringer Antheil von Buttersäure nachzuweisen. Die geringe Ausbeute an Bernsteinsäure macht es sehr wahrscheinlich,

dass die Reife der Beeren bereits zu weit vorgeschritten war; vielleicht war auch die etwas stürmische Gährung einer reichlichen Ausbeute an Bernsteinsäure hinderlich. Es ist mit Sicherheit anzunehmen, dass mehrere Collegen Versuche über die so interessante Umbildung des äpfelsauren Kalks in Bernsteinsäure angestellt haben; möchte es ihnen gefallen, ihre Wahrnehmungen mitzutheilen, damit die so wichtige Entdeckung auch in praktischer Hinsicht durch ein sicheres Verfahren festgestellt werde.

Ueber *Secale cornutum*;

von

Bertrand,

Medic. et Chirurg. Doctor.

Das vom Apotheker Bertot zu Bayeux mitgetheilte Factum: »der Moschus verliere seinen Geruch mit Mutterkorn zusammengemischt«, — habe ich nicht bestätigt gefunden.

Eine Verreibung eines keine fremde, falschlich beige-mengte Substanzen enthaltenen Moschus, $\frac{1}{4}$ Gran mit 5, 10, 20, 30, 60 Gran Mutterkorn, behielt ihren Moschusgeruch vor wie nach.

Während des Verreibens entwickelte sich ein sehr starker Geruch nach Ammoniak, welcher nach sehr kurzer Dauer verschwand und der des Moschus um so stärker wurde, nachdem das fette Oel von der Papierkapsel aufgesogen worden war.