

pancreatischem Saft und Olivenöl, das sich in einem Gefässe befindet, schon nach einigen Stunden sauer.

3. Dieses Sauerwerden geht auch in verschiedenen Gasen, wie im Sauerstoff, Wasserstoff, Stickstoff und Kohlenoxydgas vor sich; die Luft scheint sich demnach bei dieser eigenthümlichen Reaction nicht zu betheiligen, welches wohl der Einwirkung der katalytischen Kraft zugeschrieben werden könnte.

4. Der pancreatische Saft behält seine alkalische Reaction und seine Eigenschaft, Oel zu zersetzen, mehrere Tage lang bei.

5. Unter Umständen, unter welchen das Oel durch den Contact mit pancreatischem Saft verändert worden ist, behalten Gummi und Zucker, wenn sie in dieser Flüssigkeit gelöst werden, ihre Neutralität bei, was zeigt, dass der pancreatische Saft ganz besonders auf die Fette einwirkt.

XXXV.

Ueber Pyroglycerin.

Von

Sobrero.

(*Journ. de Pharm. Avril 1850.*)

Sobrero bezeichnet mit diesem Namen eine Verbindung, die er durch Behandeln des Glycerins mit einer Mischung von Schwefel- und Salpetersäure in den nämlichen Verhältnissen wie bei der Darstellung der Schiessbaumwolle darstellte. Dieses Präparat ist flüssig, explodirt heftig, schmeckt ausserordentlich bitter und hat sehr giftige Eigenschaften; zwei bis drei Centigramm sind hinreichend, einen Hund augenblicklich zu tödten. Es ist ein kräftiges Oxydationsmittel; mit Salpetersäure bildet es eine Art von Königswasser. Eine Analyse desselben wurde nicht angestellt, doch scheint es Salpetersäure zu enthalten.
