

bäumen noch Lack liefern sollen, die *Aleurites laccifera* Willd. diejenige Pflanze sey, welche, einer harzreichen Familie angehörig, als die Mutterpflanze unsers Lacks angenommen werden kann.

---

## Ueber das Asparagin;

von

Hrn. *Regimbeau* in Montpellier.

---

Nach folgendem Verfahren gelang es dem Hrn. Verf., sowohl aus dem Saft der Triebe von *Asparagus acutifolius*, wie aus dem der Triebe von *Asparagus officinalis* das Asparagin zu erhalten. Die im Monat Mai gesammelten Triebe wurden in angefeuchtete Leinwand eingeschlagen und an einem Orte von der gewöhnlichen Temperatur 3 bis 4 oder mehrere Tage, wenn es nöthig seyn sollte, hingelegt, indem sie in schwach angefeuchtetem Zustande erhalten wurden; nachdem sie durch diese unerlässliche Vorbereitung einen Anfang der Zersetzung erlitten hatten, welchen man an einem ziemlich unangenehmen Geruche, der sich daraus entwickelt, leicht erkennen kann, wurden sie in einem Mörser von Marmor, unter Zusatz von etwas Wasser, zerquetscht und hierauf in Leinwand stark ausgepresst. Der erhaltene Saft wurde erhitzt, um das Eiweiß und das Chlorophyll gerinnen zu machen, worauf derselbe filtrirt, im Wasserbade concentrirt, wieder filtrirt und jetzt bis zur Syrupsconsistenz abgedampft wurde. Nach 12 bis 14 Tagen der Ruhe und der freiwilligen Verdunstung fand man das Gefäß mit Krystallen ausgekleidet, die von einem wenig consistenten Extracte bedeckt waren; sie wurden mit kaltem Wasser oder mit schwachem Alkohol abgespült.

Besser noch gelang dem Verf. die Darstellung des Aspa-

ragins, vorzüglich aus dem Saft der Triebe von *Asparagus officinalis*, wenn er anstatt der freiwilligen Verdunstung, die Trockenkammer dazu benutzte, und ihn daselbst bis zur starken Syrupsconsistenz sich concentriren liefs, indem ihm zuvor etwas Weingeist, um die Zersetzung zu verhindern, zugesetzt war, worauf der so concentrirte, stets stark sauer reagirende Saft 3 bis 4 Tage lang der freien Luft überlassen wurde. Während dieser Zeit hatte sich eine große Zahl sehr regelmässiger, 6seitig prismatischer Krystalle von Asparagin ausgeschieden. Dieselben waren, gut abgespült, sehr weifs und rein, ihre Lösung aber röthete das Lackmuspapier sehr stark. In dieser letzten Eigenschaft pflichtet der Herr Verf. zugleich der Meinung der Herren Plisson und Henry bei, dafs das Asparagin mehr als eine Säure, als ein indifferenten Körper zu betrachten sey.

(Auszug aus dem Journ. de Pharm. Nov. 1834.)

---

## Bemerkung über das Lupinin;

von

*M. Cassola.*

---

Wenn man das Mehl von den Saamen der gewöhnlichen Lupine mit Wasser behandelt, so erlangt dasselbe einen bittern Geschmack. Um davon die Ursache kennen zu lernen, hat Hr. Cassola dieses Mehl mit Alkohol von 40 in der Kochhitze behandelt. Die Flüssigkeit wurde fast noch kochend-heifs filtrirt und zur Trockne abgedampft. Der Rückstand war von ziemlich lebhafter gelblich-grüner Farbe, sehr fest, glänzend und durchsichtig. In destillirtem Wasser wieder gelöst, mit Thierkohle entfärbt und zur Syrupsconsistenz wieder eingedickt setzte die Flüssigkeit sehr kleine weisse Körner ab, welche, mit einem vorzüglichem Microscope untersucht, keine