

etwa noch 10 Proc. Dextrin blieben. Diese Flüssigkeit wurde auf 100° Fht. erwärmt und mit 5 Proc. Weizenmehl und ebensoviel brauner Melasse und Bieressig drei Tage lang der Gährung überlassen und dann concentrirt. Das Product hatte jetzt den eigenthümlichen Geruch und Geschmack der Manna, Alkohol nahm Mannit daraus auf mit Hinterlassung von Dextrin und sonstigen Unreinigkeiten. Die medicinische Wirkung war wie von natürlicher Manna. (*The Pharm. Journ. and Transact. April 1871. p. 804.*) Wp.

---

### Destillation des Glycerins

ohne Zersetzung desselben lässt sich nach Th. Bolus dadurch bewerkstelligen, dass man die Vorlage mit einer Luftpumpe verbindet, mit der man den Druck im Innern des Apparats vermindert. Unter einem Druck von 50 mm. destillirt das Glycerin bei 210° C. (*The Pharm. Journ. and Transact. April 1871. p. 794.*) Wp.

---

### Ueber die Säuren der Samen der gelben Lupine (*Lupinus luteus*).

Bei Untersuchung des in den gelben Lupinen enthaltenen Proteinkörpers, von H. Ritthausen Conglutin genannt, ergab sich, dass diese Samen sehr stark sauer sind. Es war der Zusatz einer namhaften Menge Kali nöthig, um eine bleibende schwach alkalische Reaction hervor und grosse Mengen des Conglutins in Lösung zu bringen, wenn die gepulverten Samen zu diesem Zwecke mit viel Wasser behandelt wurden.

Die Flüssigkeiten wurden nach Abscheidung des Conglutins weiter untersucht und optisch inactive Aepfelsäure, so wie Oxalsäure als Bestandtheile des Samens gefunden.

Ritthausen nimmt als höchst wahrscheinlich an, dass beide Säuren nicht an Kalk, sondern wenigstens zum Theil an die alkaloidischen Substanzen, welche Eichhorn und Siebert als Bestandtheile der Lupinen nachgewiesen haben, gebunden sind. (*Journ. f. pr. Ch. 1870. 2. Bd. S. 339 — 347.*) B. E.

---