Sur quelques produits d'addition du salicylate de sodium

Autor(en): **Slomnesco, N.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Archives des sciences physiques et naturelles**

Band (Jahr): **3 (1921)**

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-741094

Nutzungsbedingungen

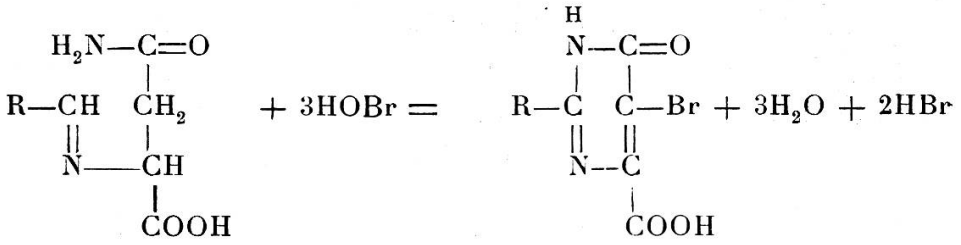
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

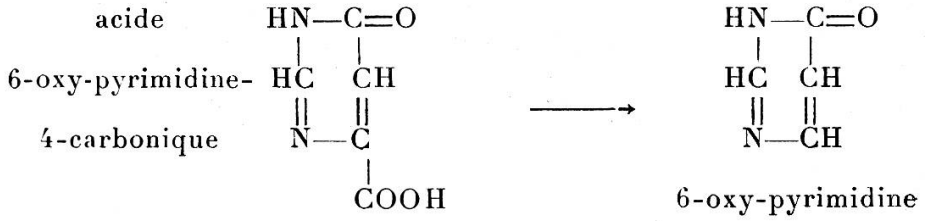
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



A des températures dépassant 200°, ces acides perdent une molécule d'anhydride carbonique en fournissant des 6-oxy-5-bromo-pyrimidines qui peuvent être soumises à toutes les réactions caractérisant ces bases.

Par oxydation avec le permanganate, on obtient, avec un mauvais rendement il est vrai, une série analogue de corps ne contenant pas d'halogène. Ainsi la méthylène asparagine fournit :



Dans le règne végétal, on trouve de l'asparagine en grandes quantités, surtout dans les jeunes pousses étiolées, c'est-à-dire dans des centres végétatifs placés dans des conditions d'assimilation entravée. C'est donc très probablement un produit intermédiaire du métabolisme des plantes. La réaction décrite établit un passage très simple de ce corps au cycle pyrimidique avec le concours de l'aldéhyde formique, autre produit intermédiaire probable de l'assimilation chez les végétaux. Le rôle important des bases pyrimidiques et de leurs dérivés, les bases puriques, comme constituants des nucléoprotéides est connu. La genèse de ces corps dans la cellule est encore tout à fait énigmatique. Cette réaction pourrait peut-être contribuer à combler une lacune dans les théories sur l'assimilation des plantes.

N. Slomnesco. — *Sur quelques produits d'addition du salicylate de sodium.*

Le salycilate de sodium donne des produits d'addition, en proportion équimoléculaire, très bien cristallisés avec un grand nombre de sels inorganiques solubles dans l'eau. De ces dérivés,

le plus stable est celui qui est donné par l'hypophosphite de calcium.

Séance du 16 juin 1921.

A. Brun. : Sur l'émanation de l'Etna. — Prof. A. Pictet : Recherches sur les sucres. — A. Rilliet : Sur l'aminopipéronal.

M. Brun commente ses travaux personnels ainsi que ceux du professeur Ponte, de l'Université de Catane, sur *l'émanation des volcans.* Les mémoires originaux ont déjà paru ailleurs.

Prof. A. Pictet. — *Recherches sur les sucres.*

M. le prof. Pictet communique les premiers résultats de travaux qui sont en cours dans son laboratoire, et qui ont pour objets la préparation des *hexosanes* et leur utilisation pour la synthèse de disaccharides.

M. H. Vernet a déshydraté le *galactose* en le chauffant dans le vide à 140°. Il a obtenu un anhydride qui se laisse combiner à l'acide chlorhydrique; le produit donne avec le glucose sodé un disaccharide qui est probablement identique au galactosido-glucose de Fischer.

M. J. Reilly, en soumettant le *lévulose* au même traitement, a préparé facilement la *lévulosane*, corps cristallin, fusible à 150°, dextrogyre, et fournissant avec l'acide chlorhydrique un chlorure bien défini. M. Pictet a pu condenser ce chlorure, soit avec le glucose sodé, soit avec le trinitrate du glucose. Il a obtenu, dans le premier cas un disaccharide qui est différent du saccharose, mais qui donne cependant comme lui un sel de strontiane insoluble; et dans le second cas le trinitrate d'un disaccharide, qu'il n'a pas réussi jusqu'ici à saponifier. Il poursuivra ses essais dans cette direction.

M. A. Marfort a entrepris des recherches analogues avec le *maltose.* Il a trouvé que ce sucre se laisse convertir par la chaleur en deux *maltosanes*, dont l'une fournit un chlorure et un dérivé potassique. Par condensation de ces deux composés l'un avec l'autre, il se forme un *tétrasaccharide.* Enfin, lorsqu'on chauffe cette même maltosane avec une trace de chlorure de zinc, elle se polymérise en donnant une *dextrine.*