

Traubensäure. *Acidum uvicum*, $2\text{HO}, \text{C}_8\text{H}_4\text{O}_{10}$ oder $\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$, ist ein natürlicher Begleiter der Weinsäure im Traubensaft und findet sich infolgedessen auch im rohen Weinstein. Sie ist d. r Weinsäure ziemlich ähnlich; hinsichtlich ihres Verhaltens zu Lösungsmitteln, der Konstitution und Löslichkeit ihrer Salze unterscheidet sie sich aber von derselben durch ihr optisches Verhalten (inaktiv), sowie chemisch dadurch, dass sie in freiem Zustande in den Lösungen von Calciumchlorid, Calciumnitrat und Gips Niederschläge hervorruft. Ausserdem ist traubensaures Calcium in verdünnter Salzsäure leicht löslich, wird aber aus dieser Lösung (zum Unterschied von Calciumtartrat) durch Ammoniak sofort wieder abgeschieden. Ihr Calciumsalz ist in Ammoniumchlorid und den anderen Ammoniumsalzen, sowie auch in verdünnter Essigsäure nicht löslich.

Valeriansäure, Baldriansäure, Acidum valerianicum. $\text{HO}, \text{C}_{10}\text{H}_9\text{O}_3$ oder $\text{C}_5\text{H}_{10}\text{O}_2$. Es giebt drei Arten von Valeriansäure, die unter einander isomer sind. Die in der Natur fertig vorkommende als gewöhnliche Valeriansäure oder schlechtweg „Baldriansäure“ bezeichnete Säure kommt für uns allein in Betracht. Sie findet sich in verschiedenen Thranarten, im Fusschweisse, bei akuter Leberatrophie im Harn, ferner in einer Reihe von Pflanzen, in grösster Menge in der Baldrianwurzel, in geringerer in der Angelikawurzel, in den Früchten und der Rinde des Schneeballs, im Hopfen, in der *Asa foetida* und verschiedenen anderen Pflanzen und deren Teilen. Sie wird künstlich durch Oxydation des Amylalkohols mit Chromsäure dargestellt und bildet sich bei der fauligen Gährung und bei der Oxydation der Proteinkörper und Fette. Die Valeriansäure ist eine flüchtige, bei -15° noch flüssige, leicht bewegliche Flüssigkeit, die sich destillieren lässt. Mit Wasser bildet sie ein Hydrat, das im reinen Zustand eine farblose, ölähnliche Flüssigkeit von intensivem Baldriangeruch, der zugleich an faulen Käse erinnert, darstellt; ihre verdünnte Lösung hat einen sauren, unangenehmen, etwas brennend scharfen Geschmack, in unverdünntem Zustande wirkt sie ätzend; ihr spezifisches Gewicht beträgt 0,932 bei $17,5^\circ \text{C}$; der Siedepunkt liegt bei 175° . Sie löst sich in 30 Teilen Wasser von 20° und ist in jedem Verhältnis mischbar mit Äther, Weingeist, Chloroform und Eisessig. — Bringt man die Valeriansäure mit wenig Wasser zusammen, so bildet sie ein Trihydrat, das ein spezifisches Gewicht von 0,95 hat und schon bei 165° siedet. — Die Valeriansäure zersetzt Kaliumpermanganat; in Cupriacetat ruft sie nicht sofort einen krystallinischen, blaugrünen Niederschlag hervor (Unterschied von der Buttersäure), sondern erst später bilden sich ölähnliche Tröpfchen (Kupfervalerianat), die nur langsam krystallinisch werden.

Die Valeriansäure bildet neutrale, saure und basische Salze, mit den Schwermetallen die beiden letzteren. Die Valerianate fühlen sich meist fettig an, riechen, wenn sie nicht ganz trocken sind, nach Baldriansäure und schmecken hintennach etwas stechend. Die Valeria-