

La Graisse du Quinquina

La matière grasse du quinquina fut d'abord étudiée par Lauber, qui obtint des écorces de quinquina un extrait éthéré d'une couleur variant du jaune au vert.

Plus tard, Reichel trouva que les quinquinas contenaient une quantité plus ou moins grande de graisse liquide. Il découvrit que, dans l'extrait éthéré d'écorces d'Huanuco, se trouvait une graisse liquide, qu'il nomma « corps grasseux », dont l'odeur est celle du quinquina, et en outre de la chinorine, de la chlorophylle en enfin une cire rappelant tout à fait la cire d'abeilles.

Flückiger mentionne dans sa brochure « Le quinquina », la cire seule, que Kerner (1859-1862) présente sous forme de petites feuilles incolores, fondant aux environs de 150° et nomme la cinchocérotine.

La cinchocérotine, étudiée peu après par Helms, fut caractérisée par ce dernier, comme un mélange de deux corps, dont l'un, amorphe est très difficilement soluble dans l'éther, le chloroforme, le benzène, et l'éther de pétrole. et dont l'autre, cristallisable, est facilement soluble dans l'éther et l'alcool ; ce dernier, auquel il conserva le nom de cinchocérotine, se trouve en petite quantité. Helms trouva le point de fusion de la cinchocérotine pure aux environs de 130° ; sa formule de composition est $C_{27}H_{48}O_2$. Son affinité vis-à-vis de la lessive de soude et de l'anhydride acétique est nulle. Helms, pour cette raison, ne tient pas la cinchocérotine pour une graisse ou une cire, mais pour un corps semblable à la bétuline ou à la cérine, en raison de son aspect et de ses propriétés.

Ce fut grâce à cette communication de Helms que O. Hesse se mit à l'étude de la graisse ou cire du quinquina. Hesse