Wirkung von Kaffee auf Jod.

Nach Hutet verliert 1 Gran Jod, zu einem Theelöffel voll starken Kaffee's gesetzt, nicht nur Geruch und Geschmack, sondern auch die Reaction auf Stärke. (*The Pharmac. Journ. and Transact. Nr. XXIII—XXVII. Third. Ser. Part. VI. Decbr. 1870. P. 529. Aus The Lancet*). Wp.

Ricinin.

Tuson hat die Wirkung des Ricinusöls einem Alkaloide zugeschrieben, welches aus dem Presskuchen der Samen mit in das Oel übergehe. Er giebt jetzt die Eigenschaften seines aus Presskuchen dargestellten Ricinins an, wie folgt:

1) es schmilzt beim vorsichtigen Erhitzen auf Glas zu einer farblosen Flüssigkeit, die beim Erkalten zu farblosen Krystallnadeln erstarrt;

2) zwischen Uhrgläsern erhitzt, sublimirt es ohne Zersetzung;

3) auf Platinblech stärker erhitzt, schmilzt es und verbrennt ohne allen Rückstand;

4) mit Kalihydrat erhitzt, entwickelt es Ammoniak, enthält also Stickstoff, zu 20,39 — 20,79 Procent;

5) eine Lösung in Salzsäure giebt mit Platinchlorid einen orangegelben, aus octaëdrischen Krystallen bestehenden Niederschlag;

6) desgleichen bilden sich aus einer gesättigten wässrigen Lösung mit Salzsäure Büschel von nadelförmigen Krystallen. (*Americ. Journ. of Pharm. Vol. XLIII. Nr. II. Fourth Ser. Febr. 1871. Vol. I. Nr. II. P. 72.*)* Wp.

Ueber den krystallisirten Farbstoff der Curcuma.

Schon bei ihren früheren Untersuchungen über die Curcumawurzel waren die Herren Dr. F. W. Daube und Suida zu dem Resultate gelangt, dass der von Vogel jun. als reines Curcumageiß oder Curcumin beschriebene