Die Titrirung des Emetins auf alkalimetrischem Wege hat Th. P. Blunt¹⁾ versucht.

Verfasser titrirte die verschiedenen Producte, welche unter dem Namen Emetin vorkommen, mit $\frac{1}{50}$ -Normalnatronlauge und erhielt gute Resultate; bei der Berechnung ergab sich jedoch unter Zugrundlegung der Kuntz'schen Formel $C_{30}H_{40}N_2O_5 = 508$, dass genau das doppelte Gewicht erhalten wurde. Man muss also bei der Berechnung 1 cc $\frac{1}{50}$ -Normallauge = 0,00508 (statt 0,01016 annehmen.²⁾)

Aus Lösungen empfiehlt Blunt das Emetin mit Alkalien (am besten Natriumcarbonat) frei zu machen, mit Chloroform auszuschütteln und nach dem Verdunsten das Alkaloid zu titriren.

Ueber die wichtigsten Bestandtheile des Fructus Tamarindorum und deren quantitative Bestimmung hat R. Neumann³⁾ eine längere Arbeit veröffentlicht. Zur Untersuchung gelangten 10 ostindische, meist Calcutta-Arten, während eine ägyptische Art selbst vom Londoner Markt nicht zu beschaffen war. Die Prüfung erstreckte sich namentlich auf die organischen Säuren: Citronensäure, Weinsäure und Aepfelsäure, weiterhin auf Weinsteingehalt, Zucker, Samen, unlöslichen Rückstand und Feuchtigkeitsgehalt. Gummi, Schleim, Farbstoffe und Pektinkörper blieben dagegen unberücksichtigt. Zur Bestimmung der Säuren hat Neumann das etwas modificirte Verfahren von E. Fleischer⁴⁾ angewandt.

Der Verfasser fand im Durchschnitt:

Freie Weinsäure	7,062 %
Weinstein	4,471 »
Citronensäure	3,050 »
Aepfelsäure	0,969 »

Den gleichen Gegenstand behandelt Fr. Jos. H. Brunner⁵⁾ in einer grösseren Arbeit.

1) Pharm. Journ. and Transact.; durch Pharm. Centralhalle, **31**, 385.

2) In unserer Quelle ist nicht angegeben, welcher Indicator benutzt wurde, was von Wichtigkeit ist. (W. F. u. H. M.)

3) Pharm. Centralhalle **32**, 149.

4) Vergl. diese Zeitschrift **13**, 328.

5) Pharm. Centralhalle **32**, 149.

Es wurden 21 verschiedene Sorten Calcutta-Tamarinden und ein Muster westindischer Tamarinde untersucht. Die nach E. Fleischer¹⁾ ausgeführte Bestimmung der Säuren ergab folgende Mittelzahlen:

Freie Weinsäure	6,63 %
Weinstein	4,87 »
Citronensäure	1,76 »

Die Analysen des Verfassers erstrecken sich ferner auf den Gehalt der Früchte an Samen, Cellulose, Wasser, Extract, Schleimstoffe, Zucker, Asche des Löslichen und Asche des Unlöslichen, welche nachstehende Durchschnittswerthe ergaben:

Samen	10,47 %
Cellulose	15,61 »
Wasser	24,86 »
Extract	48,34 »
Schleimstoffe	1,95 »
Zucker	18,36 »
Asche des Löslichen	3,56 »
Asche des Unlöslichen	1,19 »

Ueber das Jod-Vasol „Hell“ berichtet Kottmeyer.²⁾

Das Präparat wird dargestellt durch Einwirkung von Einfach-Chlorjod auf überschüssige Oelsäure, wobei sich als Reactionsproduct ein braunes, schweres Oel bildet, das durch Waschen mit Wasser und Thio-sulfatlösung gereinigt und schliesslich durch Chlorcalcium oder calcinirtes Natriumsulfat getrocknet wird. Nach Ermittlung des Jodgehaltes wird die jodirte Oelsäure in berechneter Menge mit gelbem Vaselineöl unter Zusatz einiger Procente Weingeist gemischt und zur Sättigung der freien Oelsäure trocknes Ammoniakgas eingeleitet. Das Jod-Vasol stellt eine klare, braune Flüssigkeit dar, die in der Kälte dick und trübe, beim gelinden Erwärmen wieder klar wird; mit 2 Theilen Wasser geschüttelt bildet es eine ziemlich lang haltbare Emulsion; wird das Präparat auf 40° C. erwärmt, so entweicht Ammoniak und das Präparat büsst seine Emulgirbarkeit mit Wasser ein, die sich durch Zuführen von Ammoniakgas wieder herstellen lässt.

Ein gutes Jod-Vasol muss mit Wasser eine Emulsion geben, es darf kein freies Jod enthalten, das in organischer Verbindung vorhandene Jod soll 7 Procent betragen.

¹⁾ l. c.

²⁾ Zeitschr d. allgem. österr. Apoth.-Vereins 51, 53.