tett

bas

was

ernt

Den

iefe

úck:

bars

wets

ucht

bald

uch, her

nge Bits

fehr

årbt

urch

Das Delphin bildet mit Schwefelsaure, Salpetersaure, Salzsaure, Sauerkleesaure, Estigsaure u. a. m. neutrale, sehr auflösliche Salze, deren Geschmack außerst bitter und sehr scharf ist. Alkalien schlagen es aus diesen Berbindungen in Foem einer weißen Gallerte nieder.

Falle, in benen man bas Delphin anwenden fonnte.

Man hat das Delphin noch nicht als Heilmittel versucht; wenn aber die Staphels: körner einige Heilkraft besitzen, so ist zu vers muthen, daß dieselben in dem, aus diesen Samen gezogenen Alkali ihren Sit haben; und man könnte es also unter den Umständen, itz welchen jene Samen indicite sind, versuchen.

Gentianin.

Die Entbedung dieses Alkalis geschah burch einen Umstand, der fonderbar genug ift, um angeführt zu werden.

fi

21

w

91

fo

a

9

ú

ne

Henri, Chef der Central. Pharmacie, und Caventou beschäftigten sich zu gleicher Zeit und Jeder ohne Wissen des Andern, mit der Analyse des Enzians. Sie gelangten Beyde zu so identischen Resultaten, daß, als sie sich ihre Arbeiten mittheilten, es ihnen schien, als wären sie mit einander einverstanden gewesen, und sie beschlossen, die Sache gemeinschaftlich bekannt zu machen *).

Bereitungsart bes Gentianins.

Man digerirt das Enzian: Pulver in der Kälte mit Aether. Nach 48 Stunden erhält man dadurch eine gelbegrünliche Tinktur; diese

*) Dies ist in boppelter Hinsicht merkwürdig:
erstlich, insofern es beweist, wie sehr feit einigen
Jahren die Mittel, Vegetabilien zu analysiren,
vervolltommnet worden sind; und zweytens, in
wiesern es die Veränderung zeigt, die, zu Folge
des Fortschreitens der Wissenschaften, in denen
eingetreten ist, die dieselben ausbilden. Ein ähnlicher Jusall würde vor 100 Jahren zwischen zwey
Gelehrten einen hartnäctigen Streit veranlaßt haben, während derselbe heut zu Tage ben denen,
von welchen mir sprechen, nur das Gesühl von
Freude, ihre Entdedung von einander gegenseitig
bestätigt zu sehen, erregen konnte.

und

Beit

ber

nde

fich

fen,

tlich

ber

halt

diese

ebig:

iren,

in folge

enen ähn=

zwen

tha=

nen,

eitig

filtrirt man, gießt sie in ein offenes Gefäß, und seht sie der Wärme aus, wodurch man, wenn die Flussigkeit koncentrirt genug ist, eine gelbe, krystallinische Masse erhält, die den Geruch und Geschmack des Enzians in hohem Grade hat.

Diese Masse übergießt man so oft mit Alcohol, als derselbe noch eine citrongelbe Farbe davon annimmt; diese Aufgüsse mischt man zussammen und seht sie einer gelinden Wärme aus, so erhält man am Ende der Verdunstung die gelbe krystallinische Masse wieder, welche eine sehr starke Bitterkeit besiet. Diese Masse übergießt man wiederum mit schwachem Alcohol, worin sie sich, bis auf eine bestimmte Menge einer ditgen Materie, auslöst.

Diese lette geistige Auflosung enthalt, aufer bem bittern Stoff bes Enzians, noch eine faure Substanz und ben Riechstoff bes Enzians.

Durch Abrauchen dieser Flufsigkeit bis zur Erodne, Wiederauflosung bes Ruckstandes in Wasser, hinzufügung einer kleinen Quantität gebrannter Magnesia und durch Kochen und Abdampfen im Wasserbad entfernt man den

fi

9

größten Theil des Diechftoffs des Engians; bie Caure tritt an bie Magnefia und ber bittere gelbe Stoff bleibt jum Theil frey, jum Theil mit der Magnesia, der er eine fchone gelbe Karbe mittheilt, verbunden. Dan lagt biefe Magnefia fodann mit Mether fochen und entzieht ihr baburch ben größten Theil bes bittern Stoffs, ben man durch Berdunftung bes Methers rein und ifolirt erhalt. Will man den größten Theil bes bittern Stoffe, ber noch mit ber Dagnefia verbunden ift und den der Mether nicht aufnehmen fonnte, trennen, fo behandelt man den Mucks ftand mit einer Quantitat Sauerkleefaure, Die gerade hinreicht, die Magnesia gu neutralifiren, und macht fomit ben bittern Stoff fren, ben man nun auf die fcon angegebene Weife ause zieht.

Eigenschaften bes Gentianing.

Das Gentianin ift gelb von Farbe, ges ruchlos, und besitzt das aromatische Bitter des Enzians in hohem Grad, welches sich durch Auflösungen einer Saure noch vermehrt.

Es ist in Aether und Ascohol sehr leicht auflöslich und scheidet sich hieraus burch bie

ns:

tere

eil

elbe

iefe

eht ffs,

ein

heil

esia nen

icf:

die en,

den

use

ges

bes

rch

die

freywillige Verdunstung in Gestalt sehr kleiner, gelber, krystallinischer Nadeln. In kaltem Wasser ist es weit weniger auslöslich, doch theilt es demfelben einen sehr bittern Geschmack mit; kochendes Wasser nimme eine größere Mensge davon aus.

Verdunnte Alkalien machen feine Farbe weit bunkler und ibfen etwas mehr bavon auf, als bas bloße Wasser.

Sauren machen die Farbe des Gentianins beträchtlich blaffer. Seine Auflösungen in Schwefelfaure und Phosphorsaure find fast fars bentos; die Auflösung in schwächern Sauren, als Effigsaure, ist gelblich. Die concentrirte Schwefelfaure verkohlt es und zerstört seine Bitzterkeit.

In einem Glaskolben der Sige des kochens den Quecksilbers ausgesetht, sublimirt sich das Gentianin in Form kleiner, gelber, krystallinis scher Nadeln. Ein Theil desselben wird hierben zerseht.

Das Gentianin andert die Farbe des blauen oder durch Sauren gerotheten Lacimus.

Papiers nicht merklich. Es scheint neutral zu feyn.

fi

FE

11

el

Fi Q

6

11

Wirkungsart bes Gentianins auf ben Menfchen und bie Thiere.

Einige Versuche, die ich mit dem Gentiae nin anstellte, haben mir gezeigt, daß daffelbe nicht giftig fep. Mehre Grane davon in die Vene gebracht, hatten keine deutliche Birkung. Ich habe felbst zwen Gran in Alcohol aufgelöst genommen, und empfand nur einen außerst bittern Geschmack und ein leichtes Gefühl von hitz ze im Magen bavon.

Unwendungsart bes Gentianing.

Die Tinktur ift diejenige Zubereitung, wels che vielleicht am häufigsten angewandt werden durfte. Man könnte sie nach folgender Bors schrift bereiten.

Tinttur von Gentianin.

Man nehme: Alcohol gu 24°, eine Unge, Gentianin, 5 Gran.

Diefe Tinktur erfeht mit Bortheil bie of:

ficinelle Engian : Tinftur und fann unter benfelben Umftanden angewendet werden.

Syrup von Gentianin.

Man nehme: Buderfaft, ein Pfund, Gentianin, 16 Gran.

tu

uf

iaz

lbe

die

ig. dst it:

els

ris

ota

of=

Diefer Syrup ift einer der besten bittern Syrupe, die man in der Scropheifucht anwenben fann.

3 obine.

Die Jodine ist ein, im Jahr 1813 vont Courtois in der Lauge der Goda aus Gees pflanzen, entdeckter einfacher Körper. Er erhielt seinen Namen von dem griechischen Wort ewdys, wegen seiner veilchenblauen Farbe, die er, wenn er dunstsormig ist, zeigt; in der gewöhnlichen Temperatur ist die Jodine sest, und besteht in kleinen, graulichen, schwach zusammenhängenden Olättchen, von dem Ansehen des Graphits. Sie schmilzt bei einer Temperatur von 170° C., und versüchtigt sich bei 175° C. in sehr schö-