

Unguentum Plumbi — Bleisalbe.

Eine weiße Salbe.

Unguentum Plumbi tannici — Gerbsäure-
Bleisalbe.

Sie werde zur Abgabe frisch bereitet.

Unguentum Rosmarini compositum —
Rosmarinsalbe.

Eine gelbliche Salbe.

Unguentum Tartari stibiati — Brechweinstein-
salbe.

Eine weiße Salbe.

Unguentum Terebinthinae — Terpentin-
salbe.

Eine gelbe Salbe.

Unguentum Zinci — Zinksalbe.

Eine weiße Salbe.

Veratrinum — Veratrin.

Weißes, lockeres Pulver oder weiße, amorphe Massen, deren Staub heftig zum Niesen reizt.

Verhalten gegen Lösungsmittel: an siedendes Wasser gibt Veratrin nur wenig ab; die filtrierte Lösung schmeckt scharf, nicht bitter und bläut rotes Lackmuspapier nur langsam. Es löst sich in 4 Teilen Weingeist und in 2 Teilen Chloroform; in Äther ist es weniger leicht, jedoch vollständig löslich. Diese Auflösungen zeigen stark alkalische Reaktion. In verdünnter Schwefelsäure und in Salzsäure löst es sich zu scharf und bitter schmeckenden Flüssigkeiten.

Prüfung durch:

* Kochen von Veratrin mit Salzsäure.

Verreiben von 0,1 g Veratrin mit 10 g Schwefelsäure.

* Auflösen von etwa 0,1 g Veratrin in Weingeist und Versetzen der Lösung mit Platinchloridlösung. Es findet keine Fällung statt.

* Erhitzen einer kleinen Probe auf dem Platinbleche. Es muß vollständig verbrennen.

Zeigt an:

Identität durch eine rotgefärbte Lösung.

Identität durch eine zunächst grünlichgelbe Fluoreszenz der Schwefelsäure und durch eine allmählich starke Rotfärbung.

Fremde Alkaloide (Morphin, Strychnin, Brucin) durch eine Fällung.

Anorganische Beimengungen durch einen Rückstand.

Aufbewahrung: sehr vorsichtig.

Vinum — Wein.

Das durch Gärung aus dem Saft der Weintrauben gewonnene, unverfälschte Getränk von guter Beschaffenheit.

Die Untersuchung und Beurteilung des Weines richtet sich nach den jeweils geltenden, allgemeinen, gesetzlichen Bestimmungen und den dazu ergangenen Ausführungsvorschriften, jedoch unbeschadet der nachfolgenden Forderungen.

Der Gehalt des Weines an Schwefelsäure darf in 100 ccm Flüssigkeit nicht mehr betragen, als 0,2 g Kaliumsulfat entspricht.

Xeres und andere Südweine, z. B. Madeira, Marsala, Gold-Malaga, gelber Portwein, Trockenweine Ungarns, Syriens, Griechenlands, des Kaplandes und anderer Weinbaugebiete sollen in 100 ccm nicht weniger als 11 g und nicht mehr als 16 g Alkohol, sowie nicht mehr als 8 g Extrakt einschließlich des Zuckers enthalten.

An Stelle von Xeres darf zur Herstellung pharmazeutischer Zubereitungen einer der oben genannten Weine verwendet werden, wenn er auch in Farbe und Geschmack dem Xeres ähnlich ist.

Weine, mit Ausnahme von Kampherwein, sind klar abzugeben.

Bestimmung des Schwefelsäuregehaltes des Weines.

Man löse 1,4 g kristallisiertes Baryumchlorid in Wasser unter Zusatz von 5 ccm Salzsäure und bringe die Lösung auf 100 ccm. 10 ccm dieser Lösung entsprechen 0,1 g Kaliumsulfat.

Man bringe 100 ccm des Weines zum Sieden, setze sodann 20 ccm obiger Baryumchloridlösung hinzu, koche, lasse gut absetzen und filtriere nach einiger Zeit. Entsteht in dem Filtrate nach Zusatz von Baryumchloridlösung wiederum eine Trübung, so enthält der Wein mehr Schwefelsäure in 100 ccm, als 0,2 g Kaliumsulfat entspricht. Rote Weine sind vor der Prüfung stark zu verdünnen.

Bestimmung des Weingeistgehaltes in den Südweinen.

Man messe 100 ccm Wein ab, bringe sie in einen Destillierapparat von etwa 300 ccm Inhalt, setze etwas Tannin zu zur Verhinderung des Schäumens, verbinde den Kolben mit einem Liebig'schen Kühler, und destilliere in einen Meßkolben von 100 ccm Inhalt etwa 50 ccm ab, worauf man durch quirlende Bewegung gut mischt, bis zur Marke mit Wasser verdünnt, und das Kölbchen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde lang in ein Wasserbad von 15° stellt. Hierauf füge man vorsichtig Wasser von 15° bis zur Marke zu, mische gut, und bestimme das spezifische Gewicht der Flüssigkeit in einem Pyknometer.

Die Bestimmung des spezifischen Gewichtes geschieht in der Weise, daß man zuerst das Pyknometer in reinem und trockenem Zustande wiegt, nachdem es $\frac{1}{2}$ Stunde im Wagenkasten gestanden, dann mit Wasser von 15° bis zur Marke füllt, und wiegt. Man zieht sodann das Gewicht des leeren Pyknometers von dem Gewichte des bis zur Marke mit Wasser gefüllten Pyknometers ab, und erhält so das Gewicht des Wassers, welches das Pyknometer bis zur Marke gefüllt faßt.

Nachdem man das Pyknometer entleert und getrocknet und nochmals mit dem zu untersuchenden Wein ausgespült hat, fülle man es mit dem Destillat von 15° bis zur Marke, und bestimme das Gewicht des gefüllten Pyknometers. Nach Abzug des Gewichtes des leeren Pyknometers erhält man das Gewicht des Destillats. Dieses Gewicht dividire man mit dem zuvor bestimmten Gewichte des Wassers, und erhält so das spezifische Gewicht des Weines.

Beträgt das spezifische Gewicht des Weines 0,9823, so enthalten 100 ccm Wein 11 g Weingeist, beträgt dasselbe 0,9759, so sind in 100 ccm Wein 16 g Weingeist enthalten. Besitzt der Wein ein höheres spezifisches Gewicht als 0,9823, so enthält er in 100 ccm weniger als 11 g Weingeist, besitzt derselbe ein geringeres spezifisches Gewicht wie 0,9759, so sind in 100 ccm mehr als 16 g Weingeist enthalten.

Bestimmung des Extrakts, einschließlich des Zuckers, in Südweinen.

Man bestimme das spezifische Gewicht des Weines mittels des Pyknometers. Hierauf messe man 100 ccm Wein ab, destilliere etwa die Hälfte ab, und bringe das Destillat nach dem Erkalten wieder auf 100 ccm. Auch von dieser Flüssigkeit bestimme man das spezifische Gewicht. Bezeichnet man mit s das spezifische Gewicht des Weines und mit s' das spezifische Gewicht des alkoholischen, auf das ursprüngliche Maß aufgefüllten Destillats, so berechnet sich der Extraktgehalt nach folgender Formel: $E = 1 + s - s'$. Diese Zahl darf nicht höher als 1,031 sein, was in 100 ccm Wein 8 g Extrakt entspricht. Eine höhere Zahl würde einen

höheren Extraktgehalt anzeigen. (Tabelle für diese Zahlen siehe bei Vorschriften zur chemischen Untersuchung des Weines nach Bundesratsbeschl. vom 25. Juni 1896.)

Direkt läßt sich der Extraktgehalt des Weines bestimmen, indem man eine flache, gewogene Platinschale auf ein Wasserbad mit lebhaft kochendem Wasser setzt, und aus einer Pipette 100 cem Wein von 15° fließen läßt. Man dampft sodann soweit ein, daß der Wein eine dickflüssige Beschaffenheit angenommen, setzt sodann die Schale 2½ Stunden lang in einen Trockenkasten, zwischen dessen Doppelwänden Wasser lebhaft siedet, läßt im Exsikkator erkalten und wiegt.

Vinum camphoratum — Kampherwein.

Eine weißliche, trübe Flüssigkeit; vor der Abgabe umzuschütteln.

Vinum Chinae — Chinawein.

Rotbraune Flüssigkeit von angenehm bitterem Geschmache.

Vinum Colchici — Zeitlosenwein.

Von bitterem Geschmache.

Aufbewahrung: vorsichtig.

Vinum Condurango — Condurangowein.

Riecht besonders beim Erwärmen stark nach Condurangorinde.

Vinum Ipecacuanhae — Brechwurzelwein.

Gelbbraunlich.

Aufbewahrung: vorsichtig.

Vinum Pepsini — Pepsinwein.

Vinum stibiatum — Brechwein.

Braungelb.

Aufbewahrung: vorsichtig.

Zincum aceticum — Zinkacetat.

Weiß, glänzende Blättchen.