

Berg, M. A., Ueber das Elaterin. (Zeitschr. allgem. österr. Apothekerver. LXIII. 30. p. 338. Wien 1909.)

Verf. hat schon früher gezeigt, dass dieser Stoff in den Früchten von *Ecballium Elaterium* nicht vorgebildet ist, sondern erst durch die Einwirkung einer besonderen Diastase, der Elaterase, auf ein amorphes Glukosid entsteht. Die Formel des Elaterin dürfte $C_{28}H_{38}O_7$ sein. Verf. stellte als erster die Derivate des Stoffes dar: Diacetyl elaterin, Elateridin, Elateroyin, Bromderivate, Elaterinsäure, Reaktionsprodukte mit Silberoxyd. Die 3 erstgenannten Verbindungen deuten darauf, dass im Elaterinmolekül 2 phenolische Hydroxylgruppen, eine Acetylgruppe und eine Acetongruppierung vorhanden ist. Die von Hemmelmayr angenommene Aldehydeigenschaft und Formel findet Verf. als nicht erwiesen. Er nimmt die Gegenwart einer Lactonbindung an und konstruiert die Formel.

Matouschek (Wien).

Fourneau, E., Sur un nouvel alcaloïde retiré de l'écorce du *Pseudo-cinchona africana* (Rubiaceés). (C. R. Ac. Sc. Paris. CXLVIII. p. 1770—1772. 1909.)

L'écorce du *Pseudo-cinchona africana* a fourni à l'auteur un alcaloïde nouveau. Cet alcaloïde se présente en cristaux blancs, répondant à la formule $C_{21}H_{26}N_2O_3$. Cette formule est identique à celle de la québrachine, mais tandis que celle-ci est dextrogyre, le nouvel alcaloïde est lévogyre. Il est basique au tournesol, soluble dans le chloroforme bouillant, assez soluble dans l'alcool méthylique, dans l'alcool éthylique et l'éther acétique bouillants, moins soluble dans ces dissolvants à froid; peu soluble dans l'éther, dans l'acétone et dans le benzène; insoluble dans l'éther de pétrole, dans l'eau pure ou en présence des alcalis.

F. Jadin.

Girard, C., Ueber die Gegenwart und den Nachweis der Oxalsäure in Kakao. (Zeitschr. des allgem. österr. Apothekervereines. LXIII. 30. p. 339. Wien 1909.)

Die Bestimmung der freien und gebundenen Oxalsäure in Kakao ergab: Die im Kakao vorhandene Menge an Oxalsäure ist ungefähr gleich der in Spinat, Rhabarber und Sauerampfer enthaltenen Menge. Durch das Rösten nimmt die Menge kaum merklich ab. In den diversen Teilen der Kakaobohne ist fast die gleiche Menge von Oxalsäure vorhanden.

Matouschek (Wien).

Westgate, J. M., Another explanation of the hardiness of *Grimm alfalfa*. (Science. II. XXX. p. 184—186. 1909.)

Grimm alfalfa is much hardier in America than ordinary *alfalfa* and studies referred to, indicate that the primary explanation of this strain is in all probability due to the presence of the apparent small percentage of *Medicago falcata* in its ancestry, rather than by reason of acclimatization.

Trelease.

Personalnachricht.

Privatdozent Dr. **B. Lidforss** wurde zum Prof. d. Bot. a. d. Univ. Uppsala ernannt.

Ausgegeben: 14 Juni 1910.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Botanisches Centralblatt](#)

Jahr/Year: 1910

Band/Volume: [113](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion des Botanischen Centralblatts

Artikel/Article: [Personalnachrichten. 640](#)