

Pilocarpidin, $C_{10}H_{14}N_2O_2$, ist flüssig und unterscheidet sich vom Pilocarpin dadurch, daß die wäßrige Lösung durch Goldchlorid nicht gefällt wird. Beim Erhitzen mit konzentrierter Kalilauge auf 200° wird Dimethylamin abgespalten.

Jaborin, das als ein Bestandteil der Jaborandiblätter angegeben wird, ist wahrscheinlich ein Gemisch von Pilocarpin, Isopilocarpin und Pilocarpidin.

Guarana.

Paullinia Cupana Kunth. — Sapindaceae — Paullinieae.

Bestandteile: Coffein¹⁾, Fett, Gerbstoff²⁾.

Maté.

Ilex paraguariensis St. Hill. — Aquifoliaceae.

Bestandteile³⁾: Coffein⁴⁾, Harz und Fett, Kaffeeegerbsäure (S. 26),
Vanillin (s. bei Vanilla)⁵⁾.

Semen Colae.

Cola acuminata R. Brown. — Sterculiaceae — Sterculieae.

Bestandteile⁶⁾: Coffein⁷⁾, Theobromin, Fett⁸⁾, Gerbsäure.

¹⁾ Martius, Jahresb. d. Ch. 7 (1828) 219; A. 36 (1840) 93.

²⁾ Der Gerbstoff der Guarana wird als Paullinitannsäure bezeichnet (Greene, Americ. Journ. pharm. (4) 7 (1877) 388).

³⁾ Kunz-Krause, Arch. d. Pharm. 231 (1893) 616. Siedler, B. d. d. ph. Gesellsch. 8 (1898) 328. Dieterich, B. d. d. ph. Gesellsch. 11 (1901) 253.

⁴⁾ Stenhouse, A. 45 (1843) 366; 46 (1843) 227.

⁵⁾ Polenske und Busse, Arbeiten kais. Gesundheitsamt, Bd. XV (1898) 171.

⁶⁾ Heckel und Schlagdenhauffen, Journ. d. Ph. 7 (1883) 556; 8 (1883) 81, 177, 289.

⁷⁾ Attfield, Pharmaceut. Journ. Tr. (2) 6 (1865) 457.

Das Coffein scheint in Form eines leicht spaltbaren Glykosides vorzukommen. Dieses Glykosid, das Kolanin soll bei der Säurehydrolyse Glukose, Coffein-Theobromin und Kolarot ($C_{14}H_{13}(OH)_5$) liefern (Schweitzer, Pharm. Zeitg. Bd. 43 (1898) 380).

In der frischen Kolanuß fand Goris (Chem. Zeitg. 1907, 657; Pharmazeut. Centralhalle 1907, 707) eine phenolartige, den Gerbstoffen nahestehende Verbindung, das Kolatin, $C_8H_5O_4$. Es kristallisiert in prismatischen Nadeln vom Schmelzpunkt 148° und wird unter gewissen Bedingungen zu einem unlöslichen, roten Pulver (Kolarot) oxydiert. Mit Coffein bildet Kolatin eine lockere Doppelverbindung. (Vgl. Ber. d. deutsch. pharm. Gesellsch. 18 (1908) 345.)

⁸⁾ Nach Mastbaum, Zeitschr. f. angew. Chem. 21 (1908) 169 enthält die Kolanuß ein fettspaltendes Enzym, die Kolalipase; ein in seiner Wirkung ähnliches Enzym soll auch u. a. im schwarzen Pfeffer enthalten sein.