

CZASOPISMO

TOWARZYSTWA APTEKARSKIEGO.

Wychodzi co 1go i 15go każdego miesiąca w objętości 1—1½ arkusza druku. — Prenumerata wynosi dla członków towarzystwa rocznie 4 zlr.30 ct.; półrocznie 2 zlr. 20 ct.; dla nieczłonków w Austrii rocznie 6 zlr. 30 ct., półrocznie 3 zlr. 20 ct., w Warszawie rocznie rsr. 4 kop. 50, a, prowincyi w Król. polskiem i w Ces. Rossyjskiem z przesłanką rsr. 5 kop. 20; w Niemczech rocznie 12 Mk., w Belgii, Francyi i Szwajcaryi frank 15.—Cena ogłoszeń wynosi 6 ct. od wiersza (petit) Administracja we Lwowie „ulica Ormiańska liczbą 15 i piętro.“. Wszelkie korespondencje i listy dotyczące redakcyi i reklamacyje adresować należy do redaktora Lwów ul. Ormiańska 1. 15. — Ogłoszenia w Wiedniu przyjmuje wyłącznie kolega Pan E. Koszałek. Hernalsa Hauptstrasse 46. — W Warszawie główny skład u Gebetnora i Wolf'a.

Treść: Maniok, Yuca lub Kasawa (z ryciną). — Pogawędka o mentolu. — O niewłaściwym używaniu naczyń ciemnych — przez M. L. Dobrowolskiego. — Acetanilid jako lek przeciwwimniczy pod nazwą antifebryny. — Wiadomości techniczne i praktyczne. Próba olejku miętowego. Gaza jodoformowa. Hydronaftol i betanaftol Fenolat cynku jako środek ochronny od grzyba drzewnego i butwienia drzewa. Podziemne pędy czyli kłącze paproci. Klej do przyklepania etykiet na puszki blaszane i do spajania drzewa, szkła i t. p. »Cybils« nie jest środkiem pożywnym. — Biblijografja. — Wiadomości bieżące. — Ogłoszenia w osobnym dodatku

Maniok, Yuka lub Kasawa.*)

Już tak długo sprowadzamy z Niemiec i z Paryża *tapiokę* i odsprzedajemy ją amatorom zagranicznych specjalności; a przecież (kto wie czy nie słusznie) pomawia pan Sztolcman czytelników „Wszechświata“, że wiedzą tylko tyle, iż grysik zwany *tapioką* przywożą nam z morza.

Otóż wiadomo nam od dawna, że *tapioka* czyli jak ją dawniej zwano „*arrow root brazyjski*“ jest to grysik wyrabiany z przedniejszej części skrobi, wydzielającej się z wyduszonego soku dużych i mięsistych korzeni krzewu z rodziny ostromleczów, zwanego *Jatropha Manihot Linn.* lub *Manihot utilissima Pohl.*, a od dawien dawna uprawianego nie tylko w Ameryce południowej, ale i wielu sferach gorących starego i nowego świata. Mniej czystą mączkę z soku tych korzeni nazywaliśmy *mandioką* lub *kassawą*, a z tej to według podań dawniejszych podróżników wypiekają krajowcy rodzaj chleba, coś w rodzaju podpłomyków naszego ludu.

Dlatego to zapewne Dr. J. R. Czerniakowski nazywa rodzaj *Manihot* „*podpłomyczem*“ — a dotyczącą odmianę: „*Podpłomyczem najużyteczniejszym*“. Nazwa to niestety — niezbyt stosowna a w życiu praktycznym za długa. Wkrótce potem *Manihot* (nie wiadomo z jakiej przyczyny) otrzymał nazwę „*obrzydlec*“; niektórzy zowią go dziś *maniokiem* albo *Yuką* a prof. Dr. Rostafiński przywraca mu przyjętą i przez Niemców nazwę „*Kasawa*“ (*Cassava Strauch, Cassave*).

*) Patrz rycinę przejętą z „Wszechświata“.



Nazwa *Jukka* albo *Yuka* jest niezaprzecznie właściwą i najdawniejszą. Już *Petrus Martyr* wiedział o wypiekaniu chleba z trującego soku *Jukki* o czem wspomina *M. Herr* w dziele: „Die new Welt etc. Strassburg 1534 str. 175. — W starem dziele: „*Johannis Eusebii Nierenbergii* i t. d. *Historia naturae*. 1635 str. 328. rozdział *XCVI*. tak opiewa: „*Vocat Occidens India calabe* panem ex radicibus *juccis* confectum, quas regiones calidae ferunt. Planta dicitur *jucubia*, cujus folia pulchra sunt et lata, velut manus extensa porrectis digitis, virore quodam nigricante. Intestina lineis purpureis: radices quoque purpureae inclicantes in nigrorem intus prealbidae. Serrunt illas, post biennium immo triennium effodiunt, asperius corrodunt lapidibus, deinde premunt quodam torcularis genere, eliciunt succum, et in patula vascula figlina fundunt igne lento calentia: ita coagulantur placentae quaedam majores vel minores, ad communem victum. Comeduntur etiam *juccae* coctae et assae. Succus earum potus pestilentior veneno est; coagulatus in panes, salubris. Confirmant haec, et explanabunt quae *Petrus Martyr* scripsit. Quando plantare *juccam* statuunt, terram egerunt tenuis genu, et effosam erigunt in tumolos quadratos novem pedales, duodecimque ex ipsis *juccae* truncis sesquipedalibus aut circiter tumulos ternos cuique lateri praebentes, infigunt transversae, ut fere in ipsius tumuli centro cuspides eorum conveniant Succum dicunt apud insulares esse mortiferum; attamen si coquatur, salubris est succus ille, uti e nostro lacte serum. Multa dicunt esse *juccarum* genera. Unum altero suavius atque illud alio preciosus est, quo *Regulis* edulium paratur. Sunt quibus vescuntur *Nobiles*, sunt et quibus *populus*.“

Opis ten dotyczy niewątpliwie odmiany *Kasawy* zwanej *Yuca brava* (*Yuka* zła czyli trująca) t. j. właśnie tej, z której korzeni wyrabiają tapiokę. Rzecz godna uwagi, iż już przed kilkuset laty uprawiali indyjanie tak troskliwie tę roślinę, o której wiedziano, iż świeży sok mleczny jej korzeni jest tak wielce trujący. *O. Henry* przekonał się, że trucizną tą jest wolny kwas sinowodorowy (kwas pruski). Ostatnimi czasy utrzymuje *E. Francis*, że tak korzenie z *Yuca brava* (*Manihot ultissima*) jakoteż i korzenie t. zw. słodkiej kasawy (*Manihot Aipi* vel *M. palmata*) zawierają kwas sinowodorowy. W 15 próbach korzeni słodkiej kasawy z *Trinidad* wykazał on w przecięciu 0.0168% wolnego sinowodoru; w 10 próbach korzeni z *Yuca brava* najwyższy % był 0.0422 — najniższy zaś 0.0132% *CNH*. — Korzenie te niezawierają amygdaliny.

Jakkolwiek niezbyt skąpą jest literatura dotyczącego przedmiotu i wiele już pisano o użyteczności manioku, pomimo to streszczamy ciekawe szczegóły podane przez p. *Sztolcmana* w numerze 14. *T. V. Wszechświata* 1886:

Maniok pod względem użyteczności stoi na równi z kartoflem, bananem, pszenicą lub ryżem. Czém jest kartofel dla mieszkańców umiarkowanych stref nowego i starego świata, tém jest maniok lub właściwie *yuka* (*Manihot*) dla okolic gorących Południowej i Środkowej Ameryki. Dwa są gatunki manioku, a mianowicie

yuca (*Manihot palmata* lub *M. aipi*) i yuca brava (*Manihot utilissima*).

Yuca słodka (*Manihot palmata*) jest bardzo ważną, niemal niezbędną rośliną w życiu mieszkańca gorących stref Ameryki, a choć do Europy nie udało się jej wprowadzić dla zbyt ostrego klimatu, zato Afryka skorzystała z tego dobrodziejstwa, gdyż wiemy z opisów podróżników współczesnych, że głównym pożywieniem murzynów nad Congo jest właśnie ta drogocenna roślina. Yuca wyrasta w drzewko o łodydze węzłowej, rozgałęziającej się często od samego korzenia; ku górze cienkie szypułki nieliczne, dość duże, palczaste liście o powierzchni gładkiej. Korzeń tej rośliny przybiera znaczne rozmiary i stanowi właśnie część jadalną rośliny. Każdy krzak posiada kilka takich korzeni, których waga (biorąc każdy z osobna) wynosi zwykle parę funtów, wyjątkowo zaś dochodzi przy bardzo dobrym gruncie do 25 funt., jak to się trafia w dolinie Sesuya, jednego z dopływów górnego Maranonu. Często więc jeden krzak dostarcza dwudniowego pożywienia dla całej rodziny. Korzeń yuki przypomina nieco kształtem i kolorem naszą czarną rzodkiew — posiada dość grubą, brunatną skórkę i biały środek, zawierający masę krochmalu.



Yuca sadi się w takich okolicach, gdzie jeszcze świeże grunty nie wymagają żadnej uprawy. Cała więc manipulacja, sadzenia ogranicza się na zrobieniu kołem skośnej dziury, do której wtyka się kawałek łodygi, obejmujący trzy węzły czyli dwa oczka. Jeden koniec pozostaje nad ziemią. W ten sposób sadzona yuca dojrzewa rozmaicie, stosownie do średniej temperatury miejscowości.

Yuka jest smaczną tylko wtedy, gdy się ją spożywa tegoż samego dnia, a conajpóźniej następnego po wyjęciu z ziemi; w przeciwnym razie staje się twardą, drzewiastą i wymaga długiego gotowania, a smak jej już nie jest nigdy tak przyjemny, jak świeżo z ziemi wyjętej. Zwykle podają ją Peruwijanie na stół albo ugotowaną, albo upieczoną na węglach i wówczas chleb pszenny zastępuje; nadto jednak służy do przyrządzania mnóstwa potraw. Na nizinach amazońskich, dzicy lub napół dzicy indyjanie przyrządzają z niej ulubiony swój napój zwany *masato*, a używany powszechnie przez leśnych mieszkańców amazońskiej kotliny od Boliwii po Kolumbię. Według Reclusa indyjanie Panamy i Darienu znają także jego użycie. Wstrętny sposób przyrządzania tego napoju zasługuje na wzmiankę. Obrane korzenie manioku gotuje się, a następnie rozgniata w długich, drewnianych korytach przy pomocy drewnianych tłuczków. Tak rozgniecioną yukę, żują następnie indyjanek i wypływają wraz ze śliną do naczynia zwanego *botea* (niecka). Żuty maniok mieszają z resztą rozgniecionego korzenia i poddają fermentacji, a otrzymaną papkę używają do przyrządzenia napoju: dość jest trochę takiej masy rozprowadzić w zimnej wodzie, aby otrzymać bardzo przyjemny (sic) napój. Każdy indyjanin wybierający się w drogę, czyto jako *boga* (wioślarz), czy jako *carguero* (tragarz) — bierze ze sobą zapas masatowej papki i za żadne pieniądze z domu się nie ruszy, póki całego zapasu nie ma przygotowanego. Oczywiście rzecz, że i żadne święto indyjskie nie obejdzie się bez ulubionego *masato*. Konsumpcja zaś tego napoju tak jest wielką u leśnych indyjan, że kobiety indyjskie są zajęte niemal ciągle żuciem manioku, spełniając jednocześnie inne roboty gospodarskie. Wielem razy zachodził do chat indyjskich w Maynas (nad rzeką Huallagą), zawsze spotykałem pośrodku wielką nieckę, którą gospodyni napełniała stopniowo przeżutym maniakiem.

Indyjanie są zawsze bardzo gościnni, lecz niestety, gościnność swoją manifestują zawsze podaniem czarki *masato*. Można sobie wystawić zakłopotanie tych osób, które po raz pierwszy dostaną się do krainy *masato*, gdyż etykieta indyjska wymaga, aby podany sobie napój wypić do dna. Jeżeli gość okaże wstręt, a co gorzej odmówi wypicia *masato*, jest to największą obrazą dla indyjanina. Wówczas nie liczymy już więcej na niego, gdyż mamy w nim nieprzyjaciela.

Pytałem miejscowych, dlaczego nie poddają wprost fermentacji rozgniecionego w moździerzu manioku; odpowiadano mi, że fermentacja nie jest nigdy tak kompletną, jak przy współdziałaniu śliny. W podobny sposób indyjanie kotliny amazońskiej przyrządzają *masato* z owocu pewnej palmy, zwaną *pishuayo* (*Guiljelma speciosa*).

Jedynym nieprzyjacielem manioku pomiędzy owadami zdaje się być mrówka, zwana przez miejscowych „*hormiga-arriera*“ (*Oedocoma*), która wycina liście i do swych mrowisk zanoszą, niszcząc tym sposobem roślinę. Zato między czworonogami znajdujemy dwa gatunki, a mianowicie *aguti* (*Dasyprocta*) i *paca* lub *pikuru* (*Coeloge-*

nys), które zakradają się na pola maniokowe, wyrządzając znaczne szkody. Żadne z tych zwierząt nie jest w stanie zjeść naraz całego korzenia, lecz odgrzebując coraz to nowe, sprowadzają uschnięcie drzewek, których korzenie zostają odkryte. To też krajowcy wypowiadzieli wojnę szkodnikom, tępiąc je bronią lub potraskami.

Drugi gatunek manioku zwie się *yuca brava* (*Manihot utilissima*), z którego tapioka lub *farinka* Brazylijczyków przyrządza się w sposób następujący: Przemity korzeń ściera się na tarce, a następnie poddaje silnemu prasowaniu dla usunięcia trującego soku, poczem suszy się go na gorących płytach. Otrzymana w ten sposób *farinka* roschodzi się po całym świecie. W Brazylii nad Amazonką, użycie tapioki jest bardzo rozpowszechnionem, o czym się mogłem naocznie przekonać. Każdy z jedzących posiada na spodku trochę krup maniokowych, które domieszywa do wszystkich bez wyjątku potraw. Użycie jednak tapioki w Peru i Ekwadorze jest bardzo ograniczone, tam bowiem zastępuje ją *yuka* słodka i banan.

Zapewniano mnie w Maynas, że dzicy indyjanie kotliny amazońskiej jedzą gotowane liście manioku, przyrządzając rodzaj kapuśniaku bez soli; nie umiano mnie jednak objaśnić, którego gatunku do tego używają. Przypuszczam, że to muszą być liście yuki słodkiej, której korzenie używane są przez tychże indyjan na wyrób *masato*, pochłaniający całą produkcją manioku.

Pogawędka o mentolu.

W drugim numerze „Wiadomości lekarskich“ (str. 48) podana jest jako sprawozdanie Dra P. następująca wzmianka o mentolu: „Na wschodzie cieszy się *mentol* ustaloną sławą, podczas gdy u nas zdania co do skuteczności tego przetworu są podzielone. Pochodzi to stąd, że przetwory u nas używane są tylko sztuczną mieszaniną esencji miętowój, parafiny, kamfory i t. d., podczas gdy czysty *mentol* jest tylko osadem, który wydziela się z nastoju *Tinctura menthae piperitae*, po długim odstaniu się i to szczególnie gatunków chińskich i japońskich.“

Za pozwoleniem pana doktora! Po pierwsze bowiem, *mentol* nie jest osadem z *Tinctura menthae piperitae* i nie wydziela się z nastoju chociażby nawet gatunków mięty chińskiej lub japońskiej. *Mentol* (C₁₀H₂₀O) zwany także alkoholem mentylowym albo kamforą miętową lub mentenową, jest to stearopten olejku eterycznego właściwych odmian *Mentha arvensis*, z którego w niższej ciepłocie wydziela się po niejakiem czasie w postaci bezbarwnych kryształków pryzmatycznych o silnej woni mięty pieprzowej i właściwym smaku chłodząco-piekącym. Do niedawna jeszcze, nazywano miętę dającą olejek obfitujący w mentol: *Mentha arvensis* varietas *purpurascens*. Sprzeciwił się temu Holmes dowodząc, że dotyczące odmiany mięty japońskiej nie mają nigdy pędów purpurowych a przeto niewłaściwą jest nazwa „*purpurascens*.“ Christy podjął się uprawy prawdziwej mięty japońskiej, poczem Malinvaud

opisał ją jako *Mentha arvensis* var. *piperascens*. Odtąd już i Holmes podaje tę odmianę mięty jako roślinę, która z inną jeszcze odmianą t. j. *Mentha arvensis* var. *glaberrata* daje t. zw. *Oleum menthae piperitae japonicum*. Z tego olejku robią Japończycy w ten sposób mentol, że pewną ilość zapasowego stearoptenu miętowego dodają do świeżego olejku eterycznego, skutkiem czego w niższej cieplotie wydziela się po niejakiem czasie cała ilość mentolu krystalicznie.

Ale i druga uwaga wymienionego na wstępie sprawozdania t. j. „że przetwory u nas używane są tylko sztuczną mieszaniną esencji miętowej i t. d.“ oddana jest w świetle niewłaściwem. Próbowaliśmy 10 prób mentolu z różnych aptek i od drogistów wiedeńskich — lecz wszystkie były czyste, i niezawierały ani tymolu, ani kamfory, ani parafiny; wszystkie próby topiły się w cieplotie 39 — 41° i wrzały w 212 — 219° C.

Inaczej ma się rzecz z sztyftami mentolowymi; tu już w niektórych próbach wykazać można parafinę lub tymol. Ilości jednak dodanej parafiny są nieraz tak małe, że dodano ją chyba li ze względów technicznych. Wiadomo bowiem, jak trudno przyrządzić te stożki z czystego mentolu. Mentol stopiony z większym nad 1½ % dodatkiem tymolu — nie zastyga.

O jedną tylko wątpliwość mogłoby się rozchodzić t. j. czy ten ślicznie skryształizowany, zupełnie bezbarwny i zupełnie lotny mentol handlowy — jest rzeczywiście mentolem japońskim? Wszak od dawna wiadomo, że i z olejku mięty pieprzowej wydziela się w niższej temperaturze stearopten krystaliczny będący zupełnie identycznym z mentolem japońskim. Odmiany mięty pieprzowej uprawiane w Niemczech a szczególnie w Ameryce zawierają także znaczny % mentolu. A ponieważ w samej tylko Ameryce wyrabiają rocznie z górą 50000 funtów olejku miętowego nie przeto bliższego, że przy tak olbrzymiej produkcji łatwo przetrząść się na fabrykację mentolu. I tak się też dzieje. Olejek miętowy, amerykański poddają destylacji w kąpieli wodnej a z mniej lotnej pozostałości otrzymują przez krystalizację w zimnem miejscu mentol, z uprawianej tam mięty pieprzowej.

Nie dla tego więc mentol nasz często zawodzi, że jest nieczysty lub że jest mieszaniną z esencji miętowej; lecz właśnie może dla tego różni się w skutkach, że jest czystiejszy od mentolu japońskiego. I na tę to okoliczność zwraca Christy ostatnimi czasy uwagę lekarzy. Mówi on bowiem wyraźnie, że zupełnie czysty mentol zawodzi częstokroć w uporczywych nerwobolach głowy (Hemicr. symp. ton.) i że w tych razach mniej czysty mentol japoński jest o wiele skuteczniejszy. Ale i najmniej może czysty mentol japoński używany do niedawna w postaci t. zw. „*Po-ho*“ albo „*Po-ho-yo*“ bardzo często zawodził. Pokazuje się, że nieznamy leku swoistego na uporczywe nerwobole głowy; z drugiej strony faktem jest niezaprzeczonym, że przeważnie japoński mentol częstokroć jest zafałszowany, nietylko kamforą japońską, ale zawierając niekiedy do 10% siarkanu magnezowego.

J.

O niewłaściwym używaniu naczyń ciemnych.

(Bis et amplius) repetita placent.

Już „motto“ samo zapowiada, że treść niniejszego artykułu nie jest nowością i usprawiedliwia po części dążność autora. Podejmując bowiem kwestyjną tylekroć omawianą, nie rozpisuję się li dla dodania jej nowego uroku, lecz przeważnie dla tego, że wszystko cokolwiek dotychczas na ten temat pisano, przeszło u nas bez echa i bez widocznego w praktyce zastosowania. Powtarzam „u nas“ tylko, gdyż gdzieindziej praktyka w parze postępuje z teorią; u nas zaś praktyka hołduje konserwatyzmowi, chyba na to tylko, ażeby podtrzymać wartość ulubionego przysłowia: „*niechaj będzie jak bywało*“.

Najczęściej bezmyślnie używamy ciemnych naczyń i tylko dla tego, że tak czynili nasi ojcowie. Pominąwszy już pewien rodzaj przynębienia i wzrastającą obawę, jakie na widok leku w czarnej flasce budzą się w otoczeniu chorego — szczególnie w razie ciężkiej jego słabosci — to nawet każdemu zdrowo myślącemu zawodowcowi dziwnie zacofanym wydawać się musi ten zwyczaj wydawania w ciemnych fiaskach leków takich, które wcale nierozkładają się pod wpływem światła. Nieświadomi przyczyny używania szkła ciemnego, widzą w niem oznakę żałoby i zdaje im się, że lekarstwo w ciemnej flasce jest dla chorego krzyżykiem na drogę lepszej przyszłości.

Jak trudno wymagać od każdego człowieka by wiedział, dlaczego to lub owe lekarstwo daje się do czarnej fiaski, tak trudno wymagać od lekarza lub aptekarza, aby każdemu tę przyczynę tłumaczył; to też rozumowanie moje nie zdąża do tego celu.

Chciałbym tylko zwrócić uwagę, że zwyczaj wydawania w czarnych fiaskach takich leków, które według nie najnowszej teorii i dowodów z praktyki wcale nie cierpią pod wpływem światła — przestarzał się na dzisiejsze czasy. Wielu z pp. lekarzy zapisując bromek i jodek potasowy lub sodowy, dodają według grubo przestarzałej formuły „*detur ad vitrum nigrum*“; aptekarz zaś czy to nie chcąc narazić się na nieprzyjemności, czy też z przyzwyczajenia, powolny jest żądaniu lekarza. Podobne przepisywanie jak nie mniej wydawanie takich leków w czarnych fiaskach ma tylko u nas miejsce. W Niemczech wydawałem już przed dziesięciu laty wymienione sole jodowe, bromowe i żelazawe w białych fiaskach i nie zdarzyło mi się widzieć w tym razie przypisku lekarza „*ad vitrum nigrum*“. Podobnie ekspedyjowałem sole jodowe i bromowe we Francji według tamtejszego zwyczaju, a jednak nigdy nikt mi zarzutu nie zrobił, że w szkle bezbarwnem zmieniła się własność lecznicza lub fizyczno-chemiczna jodku potasowego. Tam bowiem wiedzą nawet i profani, że rozprószone światło dzienne nie rozkłada tych soli haloidowych.

Niektórzy chemicy widząc żółknienie papieru oblanego roztworem jodku potasowego, mylnie twierdzą, że dzieje się to działaniem światła. Ale rozkład ten powoduje powietrze nasycone ozo-

nem a), lub zanieczyszczone chlorem b), kwasem siarkowym c), kwasem azotawym d), lub też mieszaniną kwasu siarkowego i azotawego e). Wreszcie niektóre bakteryje rozwijając się swobodnie w roztokach solnych, powodują rozkład soli jodowych. Wspomniane ciała, które osobiwie w aptekach i pracowniach chemicznych tak często zanieczyszczają powietrze, powodują rozkład soli jodowych według następujących wzorów:

- ad a) $O_3 + 2KI + 2H_2O = O_2 + 2KOH + I_2^*)$
 „ b) $Cl_2 + 2KI = 2KCl + I_2$
 „ c) $3H_2SO_4 + 2KI = 2KHSO_4 + SO_2 + 2H_2O + I_2$
 „ d) $4HNO_2 + 2KI = 2KNO_2 + H_2O + N_2O_2 + I_2$
 „ e) $H_2SO_4 + N_2O_3 + 2KI = K_2SO_4 + H_2O + N_2O_2 + I_2$.

W tych samych warunkach rozkładają się analogicznie także i bromki, tylko że ozon na nie nie działa; w żadnym jednak razie światło nie powoduje rozkładu bromków sodowego i potasowego. — Pytam więc, po co dawać rozczyzny tych soli do ciemnych flaszek? Czyliż nie lepiej byłoby nawet tam, gdzie koniecznie tego potrzeba, użyć według sposobu magistra farmacyi Dra *Horvatha* w Wiedniu białej flaszki i umieścić ją w pudełeczku? Tym sposobem oszczędza się pacjentowi nie tylko przygnębiającą obawę, ale robi mu się tę wygodę, (osobiwie przy kroplach) że widzi dobrze jak ma nachylić flaszkę, aby odmierzyć potrzebną dawkę.

*) Ażeby się przekonać, jak niezgodne są zapatrywania chemików na własności czystego jodku potasowego pod wpływem powietrza — dość przejrzeć dotyczące zapiski w dziełach chemicznych. Podczas gdy lekospis austrijski opisuje jodek potasowy jako: „crystalli cubicae, decolores, inodoraе, in aëre immutabiles“ — powiada n. p. Dr. *Flückiger*, że sól ta posiada właściwy słaby zapach i że rozplywa się w wilgotnem powietrzu. Dr. *Hager* mówi: „völlig neutrales Salz zögert nicht, sehr bald gelb zu werden“ — a na innym miejscu: „Man bewahre die Jodkaliumlösung vor dem Einflusse des Tageslichtes.“ O ile nam wiadomo, czysty i świeżo skrytalizowany jodek potasowy jest zupełnie bezwonny i niezmienia się pod wpływem powietrza. Natomiast żółknie przetwór zanieczyszczony jodkiem sodowym lub jodanem potasowym a w obecności tego ostatniego związku zapach jego staje się coraz silniejszy i przypomina jod i kwas jodowodorowy. Na każdy sposób, innem musi być działanie ozonu lub dwutlenku wodoru na jodek potasowy, jak je szan. autor niniejszym wzorem tłomaczy. Wszakże jod uwolniony musiałby w obecności KOH znowu dać jodek potasu i jodan potasowy. Ale ozon działa prawdopodobnie w ten sposób, że odpowiednią ilość jodku zamienia na jodan potasowy, a z takiej mieszaniny, każdy kwas rozcieńczony a nawet dwutlenek węgla wydziela jod wolny, który rozpuszczając się w nadmiarze jodku potasowego zabarwia go coraz silniej i widoczniej. Działanie to możnaby n. p. w ten sposób uwidocznić:

- a) $3O_3 + 3KI = IO_3K + 3O + 2KI$
 b) $2IO_3K + 2HCl = 2KCl + 2IO_3H$
 c) $IO_3H + 5KI + 5HCl = 3H_2O + 5KCl + 3I_2$.

Taksamo możnaby uwidocznić działanie innych kwasów rozcieńczonych na mieszaninę jodanu z jodkiem potasowym, tem snadniej, o ile że wiadomo, iż z rozczyznu jodku potasowego zawierającego jodowódór, już sam kwas jodowy wydziela jod wolny:

- α. $IO_3H + 5HI = 3H_2O + 3I_2$
 β. $IO_3H + 5KI = 3KOH + 2IO_3K + 3I_2$; skutkiem czego powstać musi dalsza ilość mieszaniny jodanu z jodkiem potasowym *Przypisek Redakcyi.*

Jak z jednej strony nie potrzebne jest czarne naczynie na wymienione sole haloidowe, tak z drugiej strony należy używać naczyń ciemnych na wszelkie przetwory, w których skład wchodzi szafran, gdyż barwa jego zmienia się na świetle dziennem już po upływie dni kilku. Ileż to przykrości przeżyliśmy już skutkiem odbarwionej na świetle Tinctura opii crocata? Także i na zielonawy jodek rtęciawy (Hydrargyr. jodat. flavum) godziłoby się więcej jak dotychczas zwracać uwagi; przetwór ten niesłychanie czuły jest na wpływ światła, a w następstwie zawierać musi trujący jodek rtęciowy (Hydrargyr. bijodat. rubrum). — Oby ta krótka uwaga znalazła pożądane zastosowanie w praktyce!

We Lwowie d. 27. Sierpnia 1886.

M. L. Dobrowolski.

Acetanilid

jako lek *przeciwzimmniczy* pod nazwą *antifebryny* *)

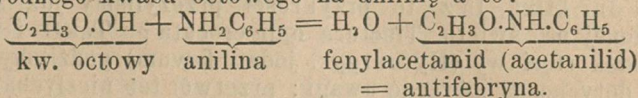
W „Centralblatt für klin. Medicin“ donoszą pp. Dr. A. Cahn i Dr. P. Hepp szereg doświadczeń wykonanych na klinice prof. Dra Kussmaul'a w Strassburgu, z nowym jako skuteczny lek przeciwzimmniczy związkiem chemicznym, o którym sami mówią, iż dostał się im w ręce tylko szczęśliwym przypadkiem. Po dokonanej analizie cudownego „antipyreticum“ orzekł Dr. Hepp z Biebrich, iż jest to od dawna zdeterminowany związek chemiczny znany pod nazwą *acetanilidu* albo *fenylacetamidu = $C_6H_5.NH.C_2H_5O$. Autorowie, którzy leкови temu nadali tymczasowo nieuchwytną wprawdzie lecz krótką nazwę *antifebryny*, przekonali się, iż środek ten nawet w wielkich dawkach nie jest trujący i że u zdrowych zwierząt żadnego nie ma wpływu na ciepłotę ich ustroju. Opisane doświadczenia kliniczne odnoszą się do 24 przypadków chorób gorączkowych. Dotychczas podawano antifebrynę w dawkach od 0.25—1,0 grm. z winem lub z wodą albo też w opłatkach; w żadnym przypadku nieprzekroczono dawki 2 grm. na dobę. Wielkość dawki nie da się jeszcze dokładnie oznaczyć; zależy to zarówno jak i u innych środków przeciwgorączkowych — od istoty, niższego lub wyższego stadyjum choroby jakoteż od indywidualności chorego. To jednak przyjmując można za zasadę, iż 0.25 grm. antifebryny równa się co do siły 1 gramowi antipiryny. Dotąd nowy ten lek zawsze okazał się skutecznym; pacjenci nieużalali się nigdy na jakiegokolwiek nieprzyjemne jego własności.*

Antifebryna przedstawia się jako czysto biały drobnokrystaliczny i bezwonny proszek w zimnej wodzie prawie nierozpuszczalny. Na języku sprawia uczucie lekko piekące, łatwo rozpuszcza się w alkoholu a częściowo także w gorącej wodzie i w napojach

*) „Centr. Bl. f. klin. Medicin“ — „Wien. med. Blätter“. „Pharm. Post“. 1886.

wysokowych jak n. p. w winie. Topi się w ciepłocie 113° i wrze bez rozkładu w temperaturze 292° C.; w ogóle antifebryna jest ciałem obojętnem i trwałem na wpływ czynników chemicznych

Acetanilid (antifebryna) powstaje działaniem chlorku acetylu lub bezwodnego kwasu octowego na anilinę a to:



Dotychczas używane środki przeciwożarączkowe należały do rzędu roślinnych lub sztucznych alkaloidów, jak chinina, chinidyna, chinolina, tallina, autypiryna i t. p. — albo też były to fenole jak rezorcyna, hydrochinon i w. i. Antifebryna nie jest ani fenolem ani ciałem zasadowym, lecz należy do drugorzędnych amidów.

Firma Kalle & Co wyrabia już ten środek i sprzedaje go po cenie 30 mareków za jeden kilogram. Były to więc najtańszy może lek przeciwożarączkowy, gdyby się tylko sprawdziły doświadczenia poczynione na klinice Dra Kussmaula.

Wiadomości techniczne i praktyczne.

Próba olejku miętowego. Wyrób mentolu z amerykańskiego olejku miętowego stał się przyczyną nowego oszustwa, gdyż olejek pozbawiony mentolu sprzedają nam za dobry. *Fritsche* tak sprawdza dobróć (względnie nie zmniejszoną ilość mentolu) olejku miętowego: Do suchej próbówki nalewa on pewną ilość podejrzanego olejku, zatyka korkiem i wstawia próbówkę w mieszaninę z pewnej ilości potłuczonego lodu z taką samą ilością soli kuchennej. Po upływie 10—15 minut dobry olejek miętowy mętnieje, a po wrzuceniu kilku kryształków mentolu tężeje i wkrótce zamienia się na masę krystaliczną; natomiast olejek pozbawiony mentolu pozostaje płynny, mniej lub więcej przejrzysty („Wiadomości farmaceutyczne 1886, z Arch. d. Pharm 1886 str. 307).

Gaza jodoformowa. Kol. p. Mieczysław *Ganszer* z Krakowa taką nadesłał nam notatkę celem zamieszczenia jej w łamach Czasopisma: „Po kilkakrotnych próbach udało mi się otrzymać piękną i jednolitą gazę jodoformową a to następującym sposobem:

Rpe: Aetheris	1000 grm
Colophonii	25 „
Olei Ricini	5 „
Tincturae Benzoës	50 „
Jodoformii	150 „

W czystym rozczynnie wymienionych składników, wylanym do porcelanowej parownicy, napawa się 20—25 metrów gazy, którą następnie rozwiejsza się *na wolnem powietrzu* *). Wkrótce eter zupełnie się ulatnia: otrzymana tym sposobem około 15% gaza jodoformowa nie

*) Może zbyt jesteśmy lękliwi, lecz wiadomo nam, że większe ilości pary eteru zmieszane z powietrzem, zawsze są niebezpieczne.

sybie się, jodoform wszędzie jednako jest rozdzielony, słowem, gaza odpowiada wszelkim wymogom praktycznego jej zastosowania. Ponieważ mała ilość tynktury benzoësowej nieodwoni dokładnie jodoformu, można przeto do powyższej mieszaniny dodać około 10 gramów kumaryny (Cumarinum).

„Centralhalle“ (Dr Hager) popodaje w tym celu przepis, który jednak wymaga więcej trudu i zachodu, i jest o tyle niedogodny, że gaza napojona rozczynek kolofonii w mocnym alkoholu zsyca się niebawem, skutkiem czego zsypuje się jodoform.

Hydronaftol i beta-naftol. W numerze 8-ym Czasopisma str. 155 podaliśmy krótką wzmiankę o zachwalonym środku antyseptycznym nazwanym *hydronaftolem*. Ze swojej strony zrobiliśmy uwagę, że jak z opisanej budowy drobinowej i własności tego ciała wnosić można — będzie to prawdopodobnie β -naftol zmieniony à la angielska hopeina. Jakoż wkrótce potwierdził E. Merck to nasze przypuszczenie.

Niebawem ukazał się artykuł *Just Wolff'a* nazywający twierdzenie E Mercka błędnem zapatrywaniem się na hydronaftol, który już tem różni się od β -naftolu, iż wcale nie jest trujący. Oprócz tego topić się ma hydronaftol już w ciepłocie 116—117° C., podczas gdy punkt topienia β -naftolu jest 122° C. Hydronaftol zabarwia się ma z chlorkiem żelazowym ciemno - żółto - brunatno, β -naftol zaś daje z tym odczynnikami zielone zabarwienie. Rozczyny kwasów monosulfonowych β -naftolu dają z chlorkiem żelazowym zielone, analogiczne zaś związki hydronaftolu, niebieskie zabarwienia.

Dlaczego też jednak autor nie podaje raczej właściwego składu drobinowego lub sposobu przyrządzania hydronaftolu? Jak długo to nie nastąpi, tak długo posądzać będziemy hydronaftol, że jest zamaskowanym β -naftolem

Fenolat cynku jako środek ochronny od grzyba drzewnego i butwienia drzewa. Busse stosuje w tym celu roztwór fenolatu cynku, zalecając użycie jego do zakonserwowania tyczek chmielowych, podpórek do drzew i winorośli, legarów, wiązań piwnicznych w browarach i gorzelniach. Fenolat cynku chroni napojone nim drzewo od butwienia i zapobiega powstaniu na niem grzyba. Drzewo nim napojone posiada trzy razy dłuższą trwałość od zwykłego. Zastosowanie jest proste. Rostworem, najlepiej zmieszonym z t. zw. popiołem cynkowym pokrywa się zapomocą pendzla odpowiednie przedmioty. Tworzy się wskutek tego w porach drzewa twardniejący, bardzo oporny związek. Jednorazowe pokrycie zachowuje już drzewo na długi przeciąg czasu, korzystniej jest jednak, tak długo powtarzać pokrywanie, dopóki roztwór wsiąka. Tyczki chmielowe, podpory do drzew i t. d. zachowują się lepiej przy użyciu fenolatu cynku niż przy użyciu smoły. Tyczki pokrywa się na całej długości lub też tylko część ich mającą się znajdować w ziemi. Im suchszem jest drzewo tem więcej, rozumie się, pochłania roztworu. Najlepiej skutecznia się napajanie w otwartej przestrzeni, w dnie ciepłe, słoneczne. Napojone drzewa unikają też owady i nie ulega ono stoczeniu przez robaki. „Wszechświat“ z Chem. Ctrbl. 1885, str. 671.

Podziemne pędy czyli t. zw. kłącze paproci (*Rhizomata Filicis maris*) zachwalone niegdyś jako lek przeciworobaczy lub jako pewny środek na tasiemca — nie zawsze są skuteczne. Być może, że jak mówi Dr. Béranger-Féraud zależy to od pochodzenia i że korzeniaki z gór Jura i z Wogezów skuteczniejsze są od normandzkich; nam się jednak zdaje, że lekarze eksperymentują nie zawsze z jedną i tą samą odmianą rośliny. Nie zawsze samemu można iść do lasu na paprocie. Dzieci lub baby znoszą nam podobne kłącze paprotek, które po zasuszeniu latami leżą na strychach. A jak n. p. sporysz utracą już po roku swoje lecznicze własności, tak też i kilkuletnie kłącze paproci śmiało można wyrzucić na śmiecie. Dopóki pp. lekarze wierzyli w zioła swojskie i mniej używali wątpliwej wartości ekstraktów z roślin amerykańskich, tak długo i w aptekach były co roku świeże i nadzwyczaj starannie suszone pędy podziemne paproci. Dziś spojrzymy n. p. na *Pulvis rhizomat. filicis maris* i przekonajmy się o jego wieku i o jego własnościach — chociażby tylko fizycznych. Czy odpowie on wymogom lekospisu: *sit pulvis viridis e rhizomatibus Filicis maris quotannis denuo colligendis?* . . . Po odczytaniu tej krótkiej wzmianki — na niejednej twarzy przemknie się może uśmiech ironiczny — ale wierzymy, iż po latach rozważymy wiele leków obcych i w swojskich ziołach szukać będziemy leków skutecznych s....

Etykiety papierowe na wszelkiego rodzaju puszek blaszane przylepia się w ten sposób, że dotyczące miejsce puszek smaruje się nie zbyt gęstym wysokokowym lakiem damarowym, a gdy tak przyrządzone tło nieco zaschnie, przytwierdza się nań etykiety za pomocą rozczynu gumy arabskiej lub zwykłego kleju. O wiele lepiej jest, używać w tym celu zgęszczonego rozcieku gumy zmieszanego (jak już radził ś. p. Teodor Torosiewicz) z małą ilością rozczynu siarkanu amonowego. Klej przyrządzony z 50 gramów gumy arabskiej i części siarkanu amonowego i 75 cz. wody, nadaje się nawet do spajania drzewa, szkła, porcelany i t. p.

Nowy środek pożywny zwany *Cybilsem* niezawiera jak o tem przekonał się Dr. A. Fabian ani śladu peptonu a tylko 1,25 % białka. Rozbiór chemiczny wykazał, że *cybils* składa się z 10,02 % wody, 25,79 % soli i 64,19 % ciał organicznych, z których po otrączeniu 1,25 % białka, przypada 62,97 % na ciała wyciągowe (może cukier albo skrobia?) Z tąd wynika, że *cybils* nie jest środkiem pożywym; zawiera bowiem zbyt mało białka a wcale niezawiera peptonu. (Wiadom. farm. z Gazety lekarskiej).

Wykrycie cukru trzcinowego w cukrze mlecznym. W tym celu bierze się równe części cukru mlecznego i kwasu szczawiowego i ogrzewa na kąpieli wodnej. Jeżeli cukier mleczny jest czysty, to roztopiona masa zaledwie się zciemni, nawet po dłuższem ogrzewaniu. Jeżeli jednak takowy zawiera choćby tylko 1% cukru trzcinowego, natenczas pod wpływem ciepła masa bardzo szybko ciemnieje; w obecności większych ilości staje się ona prawie czarną.

(„Wiadom. farm.“ z Ph. Post. 1886 N. 23).

Bibliografija.

Der moderne Geheimmittel-Schwindel. Ein Beitrag zur vollständigen Blosslegung und Bekämpfung desselben von Med. Doctorand Sigmund Fried Wien. 1886. (Georg Szeliński, k. k. Universitäts Buchhandlung, I. Stefansplatz 6. str. 3—25.— Kto jak autor niniejszej broszury, w życia zaraniu poświęcał się zawodowi apté-karskiemu i kogo jak to mówią wykolysała farmacja ; kto jak szanowny autor śledzić mógł żywymi oczyma rozwój kramarstwa lekami tajnymi i środkami uniwersalnymi podczas najwyższego jego rozkwitu ; kto po złożeniu magisterium farmacyi i uzupełnieniu nauk humanitar-nych przerzucił się wreszcie na studia lekarskie a dziś pełen nadziei zwie się doktorandem medycyny, ten zaiste w przeświadczeniu na-bytej wiedzy i w poczuciu siły młodzieńczej, mógł się odważyć zaczepić olbrzyma, o którym mówią, że szamotanie się pojedynczych jednostek troszczy go tyle, ile o bicie w dzwony na gwałt troszczą się fale oceanu. Że handel lekami tajnymi jest rzeczywiście takim olbrzymem oplaca-jącym kolosalne podatki, wynika to już z dat statystycznych, które sz. autor na str. 5 swojej rozprawki przytacza. I tak cytuje autor zesta-wienie urzędu skarbowego w Waszyngtonie, według którego same Stany Zjednoczone zapłaciły tytułem samej taxy stempłowej (4^o/₁₀ od wartości) za leki tajne i kosmetyki :

w roku 1880	1,836.673,22 dolarów
„ 1881	1,843.203,90 „
„ 1882	1,978 395,50 „
„ 1883	2,180.036,16 „

W roku 1881 wpłynęło z tego samego tytułu około 14 milionów guldenów do kasy skarbu angielskiego Z zestawienia — mówi autor — które w celu powalenia handlu lekami tajnymi ogłosiła Rada związkowa szwajcarska wypływa, że także Austro-Węgry i Niemcy nie o wiele mniejsze z tego tytułu odnoszą korzyści.

Dalej mówi autor, że Francja eksportuje co roku za 105 mili-onów franków swoich specjalności, że do skarbu angielskiego wpływa rocznie 60—70.000 funtów szterlingów za patenty na środki uniwer-salne, i że n. p. tylko w roku 1878 wprowadzono do Szwajcaryi z Włoch, Niemiec i z Austrii 1505 cetnarów metrycznych leków tajnych i środ-ków uniwersalnych i t. d.

To też najciekawsze są te daty statystyczne w pracy szanownego autora. W dalszym ciągu powtarzają się rzeczy od dawna znane, któ-rym pomimo iż są silnie akcentowane, jaskrawy koloryt zdań — nie doda uroku. Autor unosi się bez granic, cytując nazwiska głównych fabrykantów, co na lekach tajnych milionowe uciulali majątki ; nato-miast widocznie poskramia się i pomija milczeniem fakty, które także godziło się postawić pod pręgierz opinii publicznej. A trudno przy-puścić, ażeby autor nie widział tych obrzydliwie zachłannych ogłoszeń w dziennikach o specjalnem leczeniu chorób tajnych, kobiecych i t. p. W niektórych zdaniach razi charakterystyczny i jaskrawy koloryt wscho-dni ; nigdzie zaś nie widać tego poważnego i przekonywującego tonu, którym ludzie uczeni odzywają się na podstawie rzetelnego studjum

i długoletniego doświadczenia. Autor rozwodzi się i unosi nad rzeczami starymi, nad którymi już dawno świat przeszedł do dziennego porządku. Zestawienie dawniejszych środków uniwersalnych (str. 16—23) jest pstrokacizną bez ładu, naciaganą według potrzeby i przesadną. Kto bowiem troszczy się dziś n. p. o „Essentia antiptisica dra Lobethala“ lub o „Bandwurmmittel Blocha“? Zresztą ten lek „Blocha“ na każdy sposób nie da się złożyć za „wenige Kreuzer“ — sprawa ta zaś należy — iak to mówią — na inną kartkę. Za prawdę, spodziewaliśmy się z tej pracy szan. autor wysnuć choć jedną nową prawdę, spotkać się choć z jedną nową myślą — lecz niestety, niewynieśliśmy nic więcej prócz przekonania, że i nauka ma swoich proroków, co myślą według swych życzeń własnych.

Kefir, jego pochodzenie i własności opracował *M. Heilpern*. Z dwoma drzeworytami. Odbitka z „Wiadomości farmaceutycznych“. Warszawa 1886. (1—43).

Neues Handwörterbuch der Chemie. Auf Grundlage des von Liebig, Poggendorff und Wöhler, Kolbe und Fehling herausgegebenen Handwörterbuchs der reinen und angewandten Chemie, unter Mitwirkung vieler Gelehrten redigirt von *Dr. Hermann Fehling*. Nach dem Tode des Herausgebers fortgesetzt von *Dr. Carl Hell* Prof. d. Chemie an der k. techn. Hochschule in Stuttgart. Mit Holzstichen. 53 & 54te Lieferung. Band IV. Schluss, & Band V. Lief. I. Braunschweig 1885. (str. 1201—1263 & 1—128). Dalszy ciąg wielkiego dzieła Dra H. Fehlinga, o którym już kilkakroć wspominaliśmy w łamach Czasopisma. Od czasu objęcia wydawnictwa przez *Dra Hella*, pojedyncze zeszyty szybko wprawdzie po sobie następują, ale rozweklém traktowaniem niektórych artykułów pozostawiają przykre uczucie, że piękne to dzieło niedoczeka się tak rychłego ukończenia. I tak n. p. tom piąty rozpoczyna się o „fenolu“ (str. 1) i ciągnie się jeszcze niedokończony aż do końca zeszytu 54go (str. 128). Tymczasem więc posługiwać się trzeba innymi dziełami — a z dzieła rozpoczętego jeszcze w r. 1871 korzystać będą następne pokolenia.

Jahresbericht über die Fortschritte der Pharmacognosie, Pharmacie & Toxicologie herausgegeben von *Dr. Heinrich Beckurts*. Neue Folge des mit Ende 1865 abgeschlossenen Canstatt'schen Jahresberichtes. 18 & 19 Jahrgang. 1883 & 1884 Zweite Hälfte. Zweite Abth. (Schluss). Göttingen. 1886. I.—VII. & 1049—1357. — Rzetelnej pracy Dra H. Beckurts'a zawdzięczamy, że niezbędne te streszczenia literatury farmaceutycznej, których objawy życiowe dogorywały już prawie w rocznikach 1879 & 1880 — odżyły na nowo i śmiało powiedzieć można — prześcigły najśmielsze nawet oczekiwania. Szczególnie pospiech, z jakim te mistrzowskie sprawozdania i streszczenia zostały dokonane, zasługuje na wszelkie uznanie. Spis rzeczy, ciągnący się w szpaltach łamanych, drobnym drukiem, od str. 1283 — str. 1357 może być poniekąd miarą, jaki ogrom referatów musiał autor opracować.

Wiadomości bieżące.

Lwów. Zwracamy uwagę, że przy taxowaniu leków nieobowiązkowych uwzględnić należy taxę wydaną przez dyrektorat ogólnaustryjackiego tow. aptécarskiego, gdyż według okólnika c. kr. Namiestnictwa z d. 13 stycznia b. r. urzędowy cennik leków nieobjętych farmakopeą (z d. 21 listopada 1882 r. l. 69.031) został zniesiony, a taxa opracowana w łonie dyrektoratu ogólnaustr. tow. aptécarskiego służyć ma za podstawę do obliczenia cen nieobowiązkowych środków leczniczych. Przypominamy także, że *suche ekstrakty* uważane są w tej taxie jako leki *nieobowiązkowe* i że cena ich jest dwakroć wyższą od ceny zwykłych ekstraktów. W końcu niech wolno będzie zapytać, według jakiej taxy liczy się w jednej z lwowskich apték plaster według następującego przepisu lekarza: Rpe: Empl. hydrargyri, Empl. Saponati \overline{aa} q. s. ad extens. supra linteum longitud. & latitud. 30 centimetr. — 60 centów!? lub jak można liczyć za 100 gramów Extr. Damianae fluid. ver. wraz z fiaską i t. p. 1 zlr. 25 ct., jeżeli kilo tego wyciągu kosztuje 10 zlr. netto u drogistów?...

— Najstarszy akademik Francyi. W dniu 31 sierpnia b. r. obchodził w Paryżu 100-letni jubileusz swoich urodzin rozgłośnej sławy chemik Michał Eugeniusz Chevreul. W Akademii umiejętności odbyło się z tego powodu uroczyste posiedzenie na cześć sędziwego jubilata. Chevreul osobiście zjawił się w kole „Nieśmiertelnych“ i przyjmował gratulacje. Wiadomo, iż już w dniu 17 maja b. r. odbyło się na cześć jego posiedzenie paryskiej Akademii umiejętności — wbrew zwyczajowi tej instytucji przy drzwiach otwartych — a prezes admirał Jurien de la Gravière w podniosłej mowie uczcił w Chevreulu najstarszego członka Akademii i najstarszego a wielce zasłużonego akademika Francyi.

Chevreul urodził się w Angers d. 31 sierpnia roku 1786., a ukończywszy liceum w mieście rodzinnem przybył w r. 1802 do Paryża i umieścił się w sławnej podówczas fabryce chemicznej Vauquelina. W r. 1808 został asystentem w Muzeum historii naturalnej, którą wykładał już w roku 1813 w liceum Karola Wielkiego. W roku 1824 został dyrektorem w państwowej farbiarni gobelinów a w dwa lata później powołano go na członka Akademii umiejętności. Po śmierci Vauquelina w r. 1830 zastąpił go Chevreul jako profesor w Muzeum, gdzie ostatnie jego wykłady odbywały się jeszcze w r. 1879. Już w zaraniu pierwszej epoki chemii organicznej dowiódł Chevreul, że właściwe tłuszcze składają się zawsze z kwasów tłuszczowych i rodnia organicznego zwanego glicerylem. On pierwszy dopatrywał się podobieństwa pomiędzy alkoholem i gliceryną i jest pierwszym twórcą teorii mydlarstwa. Również doniosłe były prace Chevreula na polu chemii farbiarstwa i optycznej nauki o kolorach. Już w r. 1817 głosił on, że tworzenie się bieli indygowej jest zjawiskiem syntetycznym i polega na łączeniu się drobin błękitu indygowego z wodorem. Po dziś dzień używamy tlenku miedziowego do spalania związków organicznych — a zastosowanie to jest pomysłem Chevreula. Najstarszy uczeń Francyi, jak się Chevreul sam z dumą nazywa, bez przerwy przedkładał Aka-

demii coraz to nowe rozprawy naukowe. Podczas oblężenia Paryża r. 1871 i podczas panowania *Komuny* położył Chevreul nie małe zasługi i energiją swą ocalił od zniszczenia państwowy zakład gobelinów. To też na stuletnie czolo uczonego starca nietylko Jego ojczyzna składa wieniec uwielbienia, ale i obce zakłady naukowe pragną je uwieńczyć. Wiedeńska Akademia umiejętności mianowała go członkiem honorowym a uniwersytet w Heidelbergu nadesłał mu z powodu jubileuszu dyplom doktora honoris causa.

O prątku cholery doniósł Forster na ostatniem posiedzeniu Akademii umiejętności w Amsterdamie, że według jego doświadczeń czynionych wspólnie z Drem Geuns, prątki te zostają zniszczone jeżeli przedmioty zarażone wystawi się na działanie ciepłoty wyższej nad 55° C. (Przegląd lekarski N. 35, 1886):

— Nowy Konkurs na pracę o składnikach sporyszu. Król. Akademia lekarska w Brukseli ogłasza konkurs na najlepszą pracę popartą dowodami naukowymi o składnikach sporyszu. Nagroda za najlepszą pracę 600 franków. Termin do 1. lutego 1888. Rękopisy opracowane w językach francuskim, łacińskim lub flamandzkim nadsyłać należy do sekretarza Akademii.

— Projekt zniesienia aptekarzy wojskowych we Francji. Minister wojny we Francji wniósł do izby deputowanych wniosek zupełnego zniesienia aptekarzy wojskowych i powierzenia ich czynności lekarzom. Dzienniki fachowe, równie jak lekarskie i polityczne, przedstawiają niekorzystne następstwa proponowanej reformy, zaś *Archiv. de Pharm.* zachęcają towarzystwa farmaceutyczne francuskie do zanieśienia protestu do ministerjów wojny i oświaty. W armii francuskiej w przeszłości nie było aptekarzy; wprowadzenie ich wywarło wpływ niemaly na podniesienie poziomu umysłowego farmaceutów; wiadomo bowiem, iż wstępujący do służby wojskowej farmaceuta musi posiadać świadectwo dojrzałości.

Wojsko francuskie liczy 184 aptekarzy; z tej liczby 10 są profesorami farmacyi w Val-de-Grâce, w Szkole lekarskiej i t. d., zaś 25—30 są doktorami medycyny lub innych nauk.

W tym stanie rzeczy nie można się dziwić, że projekt reformy zrobił silne wrażenie na aptekarzach francuskich. Godnem jest uwagi, że projekt generała Boulanger'a pojawia się w chwili gruntownych reform wprowadzonych przez ministra marynarki w dziale aptekarstwa jemu podwładnego. (Wiadom. farm. Nr. 16. 1886).

— Wiadomości farmaceutycznych, organu warszawskiego tow. farmaceutycznego pod redakcją Kazimierza Wendy Nr. 15. z dnia 1. sierpnia b. r. zawiera: Chemija Farmacyja: O mydlach leczniczych. Kronika: Ichtyjol. Wody inowłodzkie. Podsiarkon sodu. Nowe alkaloidy. Poszukiwanie alkaloidów i leukomain w moczu. Klej gumowy. Przechowywanie chmielu do wyrobu piwa. Korzeń paproci. Spirytus mydlany. Santonijan atropiny. Dwa nowe alkaloidy zwierzęce. Mleczan morfiny. Wykrycie cukru trzcinowego w cukrze mlecznym. Projekt farmakopei międzynarodowej. Farmakopeje polskie. Wiadomości bieżące.

