cher ein bräunlich-gelbes Pulver giebt und den eigenthümlichen Geruch des Samens besitzt. 1 Theil, mit 60 Th. reinen Wasser angerieben, liefert ein treffliches Mucilago.

Ueber die medicinischen Eigenschaften verschiedener Theile des Cocosbaums;

von

Koor da van Eysinga *).

Die Wurzeln bestehen aus feinen Fasern, sind weiß, an den Enden violettroth, schmecken scharf zusammenziehend und können mit Nutzen gegen Diarrhöen und Chronische Dysenterie angewandt werden. Die Einwohner wenden zu diesem Behuf das Pulver der Wurzel an, welches sie mit etwas Anisamen vermischen und eine Infusion daraus bereiten, von der Morgens und Abends eine Tasse voll genommen wird.

Die unreife kaum entwickelte Frucht wird gegen Blutflüsse gebraucht. Auch macht man eine Salbe davon, indem man sie zerquetscht, mit Gewürzen vermischt und Urak ober Essig hinzugiebt, bis eine dickliche Masse entsteht, welche man besonders gegen Schwäche in den Beinen gebraucht.

Die jungen Blumen, wenn sie so weit sind, daß sie aus dem Kelch ausbrechen, werden abgepflückt und mit einer hölzernen Keule gestampft, es fließt dann eine angenehme schmeckende wässrige Flüssigkeit daraus ab (Toewakh auf malayisch), aus welcher ein erfrischendes Getränk bereitet wird. Man gebraucht sie zur Bereitung eines starken

*) Kruitkundige Waarneming. Batavia 1825. 150; vergl. Bullet. des sc. med. X. 164.

Essigs, indem man sie an der Sonne gähren läßt, zur Rumfabrikation und auch zum Brode.

Die kohlartige Spitze des Cocosbaum wird roh und gekocht gegessen. Wird diese Spitze abgeschnitten, so stirbt der Baum ab, weshalb man dieses nur bei Bäumen thut, welche abgehauen werden sollen.

Das Macerat der aufgeblüheten Blumen wird, mit Java-Zucker gemischt, gegen den Husten der Pferde gebraucht.

Der Saft der Nuß wird in mehreren Arten von Getränken und Badwerken als Würze benutzt.

Die Milch ist ein angenehmes und gesundes Getränk, und kann in Ermangelung anderer Milch mit Kaffee genommen werden.

Das Del. Man läßt die Milch kochen, schäumt sie ab, und nimmt dann das obenausschwimmende Del ab, man erhitzt dieses für sich bis zum Kochen, zur Verdunstung der wästringen Theile und filtrirt es. Frisch ist dieses Del vortrefflich bei Speisen zu gebrauchen. Es giebt beim Brennen ein helles und klares Licht, ohne Rauch.

Das Wasser der Nuß, welches oft eine Pinte beträgt, hat einen süßen, mitunter metallischen Geschmack, wenn man viel davon genießt, schwächt es. Das Wasser der jungen Nüsse wird für ein Specificum in inflammatorischen Krankheiten gehalten, der Kranke nimmt jeden Morgen eine Bouteille davon. Mit Zucker vermischt wird es gegen Brustkrankheiten empfohlen, so wie gegen Urinverhaltungen.

Die Wichtigkeit, welche die Cocosnuß für die Eingebornen hat, ergiebt sich auch daraus, daß sie dieselbe nach ihren verschiedenen Zuständen der Reife mit verschiedenen Namen belegen; reif heißt sie Kalang-kong, halb reif

Pemalam, noch jünger Beantjie, und bei der Entwicklung Rôdjakh. Jeder Baum soll jährlich neunmal, selbst alle 15 Tage Früchte liefern, jedesmal zehn bis zwölf Stück, welche ohngefähr zwei Bouteillen Del geben.

Ueber ein besonderes Princip in den Samen der Leguminosen und die Analyse der Erbsen und Schminkebohnen;

von

Braconnot *).

Um die Ursache zu erforschen, wodurch Erbsen und ähnliche Hülsenfrüchte beim Kochen mit hartem Wasser hart werden, wünschte ich zuvörderst die Natur der Bestandtheile dieser Samen zu studiren. Einhof hat zwar schon einige Untersuchungen dieser Art angestellt, doch lassen diese (bei dem jetzigen Standpunkte der Chemie. Br.) noch Manches zu wünschen übrig. Die gemischte Substanz, welche er *thierisch-vegetabilische Materie* nannte, fesselte besonders meine Aufmerksamkeit. Sie enthält ein eigenthümliches Princip, welches in allen Leguminosen enthalten zu seyn scheint, und das ich deshalb *Legumin* genannt habe.

Von dem Legumin.

Wenn reife trockne Erbsen in Wasser macerirt, in einem Marmor-Mörser zerrieben werden, und nun der Brei auf ein feines Sieb gebracht wird, so läuft eine milchigte Flüssigkeit ab, aus welcher sich durch Ruhe alles Stärkemehl absetzt. Die überstehende noch trübe Flüssigkeit enthält das Legumin aufgelöst, wahrscheinlich durch eine Pflanzensäure, die Flüssigkeit schäumt zwar stark, enthält aber kein Eypweiß.

*) Annales de Ch. et de Phys. XXXIV. 68. Br.