Das Perigonium ist zähe und, besonders inwendig, sehr klebrig, von stark süßem, angenehmem, etwas weinsaurem Geschmack, so dass die Droque, wenn nicht als Medicament, doch als Delicatesse nicht ohne Werth zu sein scheint.

Ueber Elb-Castoreum und dessen Zubereitung für den Handel;

von

Dr. Franz Gustav Geiss,
Apotheker in Aken a. d. Elbe.

Die Literatur über Castoreum in zoologischer, wie in pharmaceutischer Hinsicht, ist so reichhaltig und erschöpfend, dass jeder Versuch, in dieser Beziehung etwas Neues zu bieten, fruchtlos erscheint.

Der Zweck der gegenwärtigen Mittheilung beschränkt sich daher auf die Erörterung der meines Wissens nach wenig erwähnten Frage, auf welche Art die Zubereitung der Castoreum-Beutel für den Gebrauch als Droque zu erfolgen habe.

Meine Erfahrungen in dieser Beziehung verdanke ich dem vielleicht wenig bekannten Umstande*), dass beide Ufer der Elbe, ober- und unterhalb der Stadt Aken, in einer Ausdehnung von ca. 5 Meilen noch immer einzelne Biber Colonien beherbergen.

Hierdurch hat sich mir zum Oefteren die Gelegenheit geboten, rohe Bibergeilbeutel zu acquiriren und für den Handel zu präpariren.

Nach manchen bitteren Enttäuschungen, habe ich hierbei das nachstehende Verfahren als das dem Zwecke am besten entsprechende erkannt und fortan stets mit gutem Erfolg beobachtet.

*) Nächstens über die Naturgeschichte des Elb-Bibers, aus eigener Anschauung.

Sobald der Biber erlegt worden ist, schreitet man ohne Verzug zur Ausnahme des Geils.

Die grösste Behutsamkeit ist hierbei nothwendig, denn auch die geringste Verletzung des Beutels erschwert nicht nur die Präparation, sondern zieht auch bedeutende Verluste nach sich.

Sobald die Geilensäckchen von den sogen. Bibergeilfettbeuteln befreit sind, wird der Strang, durch welchen dieselben mit jenen zusammenhängen, sanft unterbunden, die Säckchen selbst aber werden mit einem leichten Gewichte beschwert.

Deutlich hört man Gase von eigenthümlichem, keineswegs bibergeilartigem Geruche den halbgeschlossenen Oeffnungen entweichen.

Ist diese Entwicklung vorüber, so vergrössert man den Druck nach und nach bis zu der Zeit, wo sich der Inhalt des Beutels dicht an die Hautwände angeschlossen hat. Nunmehr wird der Beutel am Strange fest unterbunden, täglich drei bis viermal mit Holzessig überstrichen, von Tag zu Tag auch schwerer belastet.

Ein grosser starker Beutel widersteht einem Gewichte von 50 bis 80 Pfd., ohne zu zerplatzen.

Ist endlich der Beutel der relativ stärksten Belastung ausgesetzt gewesen, so lässt man ihn unter wiederholentlichem Bepinseln mit Holzessig drei bis vier Tage lang unbeschwert.

Zeigen sich dann noch einige aufgeblähte Stellen, so durchsticht man diese mit einer feinen Nadel. Die angesammelten Gase entweichen und die Bläschen schrumpfen sofort zusammen.

Erneuert denselben 24 Stunden lang unter die Presse gebracht, befeuchtet man schliesslich die kaum sichtbaren Pores mit Collodium.

Hiernächst wird der Beutel der Stubenwärme oder auch der Luft bis zum vollkommenen Austrocknen ausgesetzt — es genügen 8—14 Tage — und nun erst ist

er für den Handel reif. An Gewicht hat derselbe praeter propter den vierten Theil seiner ursprünglichen Schwere verloren.

Das Ausführen der Gase aus den Beuteln ist von erheblicher Wichtigkeit. Geschieht dasselbe nicht möglichst vollkommen, so trocknen die Beutel äusserst langsam; es bilden sich unter der Haut wulstige Stellen, als fühlbarster Uebelstand indess stellt sich heraus, dass der Inhalt eines vom Gase nicht gehörig befreiten Beutels einen eigenthümlichen Geruch anzunehmen pflegt, der auf eine theilweise stattgefundene Zersetzung des so wichtigen Arzneimittels hindeutet.

Im Allgemeinen ist noch zu bemerken, dass ein vorzügliches hartes und schnelltrocknendes Geil nur der ausgewachsene männliche Biber liefert.

Der Geil des Weibchens ist weicher als jener, erhärtet beim Trocknen schwerer und lässt trotz aller Vorsicht am Beutel weiche Stellen zurück.