quellen im Ceylonschen Zimmt gefundenen, welcher auch zur Gattung *Laurus* L. gehört.

Beitrag zur Geschichte des *Laurus persea*
(Adrogatoloorbeer, Krokodillbirnbaum,
Avocatier);

von

Ricord : Madianna *).

Laurus persica Linn., *L. persea* Jacq. gehört zu der Familie der Laurineen Zuss., in Eneandria Monogynia L. Der Baum wächst in Südamerika und wurde, wie Aublet erzählt, 1750 nach Cayenne gebracht. Nicholson der Vater sah auf Domingo Bäume von 50 Fuß Höhe, ich selbst aber auf Guadeloupe nicht über 30 bis 40 Fuß hoch. Das sehr brüchige weißlichte Holz dient nur zum Brennen. Die Früchte haben in ihrer Form Ähnlichkeit mit einer Linde oder Birne, in Hinsicht der Größe sind sie verschieden, es giebt welche von 6 Zoll Länge. Auf Guadeloupe finden sich nach der Form und Farbe der Früchte 6 Varietäten: 1) mit runden und grünen Früchten; 2) mit runden und violetten; 3) mit oblongen und violetten; 4) mit oblongen und grünen; 5) mit warzigen violetten; 6) mit warzigen grünen Früchten.

Die Haut der reifen Frucht löst sich leicht ab; das Fleisch ist unter dieser Haut pistaciengrün und im Innern gelblicht. Der Geschmack desselben ist nach dem Boden und der mehr oder weniger regnigten Jahreszeit, in der man die Früchte einsammelt, sehr verschieden; einige schmecken

*) Journ. de Pharmac. XV. 42. 84. 143.

süßlicht, andere unangenehm-wässrig. Im Allgemeinen sind die grünen Früchte, wenn sie etwas trocken und das Fleisch nicht wässrig ist, die besten.

Einige nennen die Frucht Pflanzen-Butter, weil sie beim Anfühlen fettig ist, eine butterartige Consistenz und fast keinen Geruch hat. Sie dient vorzüglich zum Nachtsche. Auch viele Thiere, selbst sonst keine Früchte fressende, fressen sie gern wegen des starken Delgehalts. Nach Nicholson soll man auf St. Domingo die Frucht zur Erregung des Geschlechtstriebes gebrauchen. Dr. Pouppe Desportes glaubt nicht, daß die Körner ein Gift seyn, wofür sie mehrere auf den Inseln halten, indessen sind doch die Eigenschaften dieses Aphrodisiacums zweifelhaft und es kann schädliche Wirkungen hervorbringen.

Auf Guadeloupe gebraucht man die Knospen und Blätter als Emenagogum und schreibt ihnen noch andere Eigenschaften zu: wie magenstärkende, carminative auflösende, und gebraucht sie in verschiedenen Krankheiten, gegen Gelbsucht, Colik, Hysterie u. s. w. Nach Pouppe Desportes ist bei den Negern die Frucht ein Universalmittel in den Krankheiten der Frauen. Man bedient sich derselben auch als ein gutes eröffnendes Mittel und als Brustmittel.

Der Kern findet sich lose in der Frucht und ist mit einem häutigen Arillus umgeben, welcher nicht genau mit den Cotyledonen, die eine höckerichte Oberfläche haben, zusammenhängt. Dieser Kern hat einen scharfen und sehr unangenehmen Geschmack, enthält eine milchigte an der Luft rothwerdende Flüssigkeit, womit man das Leinwand unauslöschlich zeichnen kann. Rücksichtlich der oben bemerkten Giftigkeit der Kerne haben zwei angestellte Versuche mit Hunden mir im Gegentheil bewiesen, daß sie nicht giftig sind. Es giebt aber wohl Früchte, deren Kerne sehr giftig

sind, während das Fleisch gegessen werden kann, wie z. B. vorzüglich die Frucht des Manillenbaums der Antillen (*Mamea americana* L.).

Nach der angestellten Untersuchung besteht die Pulpa der Frucht in 1152 Gran aus

Del mit Chlorophyll	50 Gran
Laurin, in dem grünen Del enthalten —	
Süßem Oele, zusammengesetzt aus	
Olein und	39 —
Stearin	25 —
Thierisch, vegetabilische Substanz .	60 —
Schleim oder Gummi	60 —
Faser	14 —
Zucker, nicht krystallisirbar } Spuren	
Essigsäure	
Wasser	904 —
	<hr/> 1152 Gran.

Die Kerne bestehen nach der angestellten Untersuchung aus: Stärkmehl, Extractivstoff, Wasser, eine Art vegetabilischer Seife und Faser.

888 Gran Kerne geben durch Behandlung mit Alkohol 12 Gran einer öligen, fetten, sehr bitteren und unangenehm schmeckenden braunen Substanz, und nach deren Abscheidung und Abrauchen zur Trockne 63 Gran eines röthlich braunen Extracts, welches eine wahre vegetabilische Seife zu seyn scheint.

Diese Seife riecht angenehm aromatisch, hat die Consistenz des weichen Wachs, färbt die Finger beim Zusammendrücken nicht, schmeckt süßlich, bitter und riecht so unangenehm als das fette Del, welches ebenfalls eine nur mehr ölige Seife ist. Sie ist specifisch schwerer als Wasser, löst sich in diesem vollständig auf. Diese Lösung schäumt beim Schütteln wie gewöhnliches Seifenwasser, röthet das Lack-

muspapier durch etwas Gallussäure, welche sich in der Seife befindet, entzieht dem Zeuge Fettflecken, wie es gewöhnliche Seife thut; da aber diese Pflanzenseife Gallussäure in Verbindung mit einem Farbestoffe enthält, so färbt sie die Zeuge röthlich, weshalb sie nicht statt der gewöhnlichen Seife gebraucht werden kann. Schwefelsäure scheidet aus der Lösung dieser Pflanzen-Seife weißliche Flocken, und Ammoniakflüssigkeit färbt sie weingelb, welches von dem Farbestoff herrührt.

Von der Gattung *Laurus* habe ich folgende Arten auf Guadeloupe gefunden:

- 1) *Laurus Cinnamomum* L. Gedeiht auf Guadeloupe sehr gut; ich habe Bäume von mehr als 20 Fuß Höhe gesehen, deren Rinde vorzüglich war.
- 2) *Laurus Camphora*. Ich hatte diesen Baum in meinem Garten von der Insel Dominica verpflanzt. Er würde auf den Antillen sehr gut fortkommen, wenn man ihn cultivirte.
- 3) *Laurus nobilis* L. Einer dieser Bäume auf Ciepess-tere war 12 Fuß hoch. Er würde ebenfalls auf Guadeloupe sehr gut fortkommen, wenn er cultivirt würde.
- 4) *Laurus parvifolia* L. Die Caraiben bedienen sich desselben, um ihre Fleischspeisen zu würzen. Die Wurzel giebt eine violette Farbe. Das Holz wird zum Bauen benutzt und ist sehr geschätzt.
- 5) *Laurus martinicensis* Jacq. Der rothe Lorbeerbaum der Antillen; eine Varietät von *L. borbonica*. Ein großer Baum, dessen weißlichtes zartes Holz nicht benutzt wird.
- 6) *Laurus pendula* L. Das Negerholz auf Guadeloupe.
- 7) *Laurus coriacea* L. Das Colikholz der Neger.

- 8) *Laurus salicifolia* L. Das Ameisenholz der Neger.
- 9) *Laurus exaltata*.
- 10) *Laurus chloroxylon* L. Lorbeerbaum mit gelben Holze.
- 11) *Laurus globosa* L. Mit runden Früchten. Die Wurzeln geben eine violette Farbe.

Neue Methode, das flüchtige Copaiva-Öel und die Copaiva-Seife durch eine Operation darzustellen;

von

F. E. Ueber *).

Das flüchtige Copaiva-Öel, welches in der neueren Zeit als Arzneymittel angewandt wird, wurde bisher durch Destillation bereitet, welche, obgleich einfach, doch mehrere Unbequemlichkeiten mit sich führt. Folgende Methode ist ökonomischer und führt schneller zum Ziel, auch kann dieselbe zur Analyse mehrerer flüchtigen Harze, zur Prüfung auf die Reinheit und zur Bereitung der Copaiva-Seife angewandt werden.

100 Theile Alkohol von 0,837 Dichtigkeit und 100 Theile Copaivabalsam werden in einem Kolben stark geschüttelt, mit $37\frac{1}{2}$ g Natriumcarbonatlauge von 1,333 spec. Gew. versetzt, und nach neuem starken Schütteln, um die Saponification zu erleichtern, noch mit 150 Theilen Wasser versetzt. Nach 2 bis 3stündiger Ruhe hat sich das Wasser in zwei Lagen geschieden. Die obere, kaum gefärbte, etwas trübe und sehr flüssige Lage ist das flüchtige Öel, die un-

*) Journ. de Pharmac. XIV. 95.