

densum, Jamaika, Martinik, Brasilien; Neckera exserta, Nepal; N. nigrescens, Jamaika, Neuholland; N. julacea, Nepal; N. acuminata, ebendaher; N. striata et repens, auf Alpen Deutschlands; Leptohymenium tenue; aus Nepal; Fabronia macroblepharis, Brasilien; F. australis, Neuholland; F. polycarpa, vom Berge Quindiu; Andreaea nivalis, in Schottland; Schlottheimia pulchella, Vorgebirge der guten Hoffnung; S. stellulata, am Orinokko, Brasilien; Peromnion radiculosum, Brasilien.

Ueber die Genipkräuter der Alpen und der Schweiz und in Savoyen;

von

J. J. Birey.

Das angenehme Bitter, welches die Schweizer ihrem Wermuthlikör geben, beruht nicht auf einer besondern Bereitungsmethode, sondern auf die Pflanzenarten, welche sie dazu nehmen, und deren Parfum dem von Absynthium vulgare und Artemisia pontica weit vorzuziehen ist. Dieselben wachsen auf den Alpen und ich habe selbst diese wahren Genipkräuter an der Schneegränze der Walliser Gebirge zu sehen Gelegenheit gehabt. Gebirgspflanzen sind in der Regel zwar kleiner als dieselben Arten, welche in Thälern cultivirt werden, aber ihr Arom ist mehr entwickelt, und deshalb geben sie bessere Produkte. Der wahre weiße Genip ist Artemisia rupestris L. und Allion; A. mutellina Villars. Eine noch vorzüglichere Art und Varietät ist aber noch A. vallesiana; sie ist noch kleiner und molliger, wächst fast an der Schneegränze der Walliser Gebirge und dient zu der besten Wermuthessenz. Sie ist aber nicht gemein und ihr Sammeln sehr beschwerlich. A. gla-

cialis L. und Jacq kommt dieser fast gleich. Man kann sich leicht überzeugen, welche Vorzüge diese Arten in Geruch und Geschmack vor dem *Bermuth* unserer Herboristen haben. Das Liebliche ihrer *Bermuthessenz* erhöhen die Schweizer noch durch einen Zusatz von Anisöl, und die natürliche grüne Farbe machen sie durch einen Zusatz von Indigo und Curcumā beständig.

Auch eine *Millefolium*-Art wird in Savoyen Genipi genannt, *Achillea moschata*. Sie riecht sehr angenehm, ist nicht so bitter als *Absinthium* und gilt für ein angenehmes tonisches Mittel. Auch an den Gebirgen der Dauphinée kommt sie vor. Besonders im Engadinthal bereitet man hievon eine angenehme Essenz, so wie ein Destillat, die vorzügliche Tischlöffel sind und in Italien als *Traspiritus* sehr geschätzt werden (J. de pharmac. XIV. 575). Vergl. die Artikel *Artemisia* in meinem Repertorium für die Chemie als Wissenschaft und Kunst II. Br.

Wermuthextract nach Leonardi zu Roveredo.

Schon 1825 machte Leonardi den geringen Erfolg seiner Versuche bekannt, welche er unternommen hatte, um zu sehen, ob das Bittere des Wermuths von einem Alkaloid oder einer eigenthümlichen nicht salzfähigen Basis abhängt. Da er aber auf die mannigfachste Weise versucht weder ein Alkaloid erhielt, noch es ihm gelang, das Bitter völlig zu isoliren, so behandelte er Wermuthextract mit Alkohol von 36° B. so lange, bis dieser sich nicht mehr färbte. Die klaren geistigen Auszüge wurden bis auf $\frac{1}{4}$ abdestillirt, der Rückstand zur Syrupdicke abgeraucht und mit Wasser behandelt, wodurch sich ein harziger Niederschlag absondert, welcher mit warmen Wasser ausgewaschen wird, bis dieses geschmacklos abläuft. Zu den wässrigen