



*Myrtus Pimenta.*

F. Guimpel. del. et sc.



diese Eigenschaften zum Theil. — Die Saamen werden reif gesammelt und aufbewahrt, sie sind geruchlos und von sehr scharfem Geschmack.

*Chemische Beschaffenheit:* Nach Melandri und Moretti enthält die Zwiebel der Herbstzeitlose: Parenchym; Stärkemehl; schleimigen Extractivstoff; Eiweiss; bittern und scharfen Extractivstoff; oxydirbaren Extractivstoff; Harz; Apfels.; Kalk und Salzs. Stolze fand in ihnen: Wasser; Stärke; krystallisirten Zucker, süssen Extractivstoff mit etwas bitterm verbunden; Schleimzucker, bittern Extractivstoff; schwer löslichen Extractivstoff; weiches balsamartiges Harz; durch Kali ausgezogene extractartige Substanz; tragantähnlichen Stoff; Faserstoff; derselbe fand bei vergleichender Untersuchung der im März und im September gesammelten Zwiebeln, letztere kräftiger. — Pelletier und Caventou fanden bei ihrer Analyse der Zwiebel: Fett aus Elaein, Stearin u. einer flüchtigen Säure bestehend, extractiven gelben Färbestoff; saures gallussaures (?) Veratrin; Gummi; Stärkemehl mit vielem Inulin (?), Faserstoff.

*Nutzen:* Die Herbstzeitlose ist eine scharfe und giftige Pflanze, welche schon oft zu zufälligen Vergiftungen Anlass gegeben hat, indem sie in grössern Gaben fürchterliches Grimmen, Durchfälle, Stuhlzwang, verbunden mit Urinbeschwerden, Blutaussäuerungen aus dem Mastdarm und Blase und endlich den Tod herbeiführt. Als Gegenmittel dienen schleimige, ölige und mit Milch versetzte Getränke, Pflanzensäuren in Menge angewendet u. s. w. In der Medicin haben die aus der Zwiebel und dem Saamen bereiteten Medicamente sich bei Vielen einen grossen Ruf erworben, besonders als Specificum bei der Gicht; aber auch sonst in asthenischen schmerzhaften Krankheiten, bei Wassersuchten, asthmatischen Beschwerden u. s. w. Andere haben in dem Colchicum ein wahrhaft anti-phlogistisches Mittel finden wollen. Das Vieh frisst das Kraut nicht, zerquetscht soll es dem Rindvieh die Läuse vertreiben. Aus der Zwiebel soll sich eine gute Stärke bereiten lassen.

Erklärung der Kupfertafel 95. Die Zwiebel und die Blumen in nat. Gr., a) ein Theil der Blumenhülle mit den Staubgefässen, b) der Stempel, c) die Blätter mit den Saamenkapseln. d) eine Kapsel, queer durchschnitten, e) Saamen, alles in nat. Gr. f) ein Saamen, vergr. und g) ebenso längs durchschnitten.

## Myrtus Pimenta.

*Syst. sex.* Icosandria Monogynia. — *Syst. nat.* Myrtaceae Juss.

*Char. gen.:* Kelch: mit oberständigem, bleibendem, 4- oder 5spaltigem Saum; Blumenkrone: kelchständig, 4—5blättrig; Staubgefässe:

viele, frei, kelchständig; Fruchtknoten: 2—3fächrig; jedes Fach mit 2 oder mehr Eichen; Griffel: 1; Beere: durch Fehlschlagen 1—3fächrig, ein- oder mehrsaamig; Embryo: fast spiralförmig gerollt, das dicke Wurzeln nach aussen liegend, die kleinen Cotyledonen in der Mitte.

*Char. speciei:* Blätter: elliptisch oder länglich-elliptisch, stumpflich, an der Basis spitz, lederartig, kahl; Blumen: in blattachsel- und scheinbar endständigen, gestielten, dreitheiligen, mehrblumigen, rispenähnlichen Trugdolden; 4theilig; Beere: 1—2fächrig; Saamen: 1 in jedem Fach;

*Synonyme:* Myrtus Pimenta L. u. vieler Schriftsteller. — Deutsche: Gewürzmyrte, Pimentbaum u. s. w.

*Vaterland:* Dieser Baum wächst in den Wäldern der antillischen Inseln wild, wird aber auch hier und da und besonders in andern Colonien der Europäer, wie z. B. auf Mauritius kultivirt. Blühet auf den Antillen vom Juni bis August.

*Beschreibung:* Baum: von 20—30 F. Höhe, mit vielseitigem Wipfel und aufrechtem, rundem, glattrindigem Stamm; Aeste: gegenständig, die ältern rund, die jüngern schwach vierseitig; Blätter: gegenständig, gestielt, zuweilen an der Spitze zurückgedrückt, ungefähr 4—5 Z. lang, 1½ bis 2 Z. breit, oben schön grün, unten blasser und fein punctirt; Blumen: weiss, in dreitheiligen Rispen, deren trugdoldenartige Natur sich an den letzten Aestchen zeigt, wo immer 3 Blumen stehen, eine mittlere fast sitzende und zwei seitliche, länger gestielte, später sich entwickelnde. Diese Trugdolden entwickeln sich aus den Achseln der obersten Blätter, und scheinen endständig, wenn sie dem letzten Blätterpaare angehören, werden aber bei der Fruchtreife durch das Auswachsen der zwischen ihnen liegenden Knospe meist immer blattachselständig; Kelchzähne: rundlich stumpf; Kronenblätter, rundlich, von Oelzellen durchscheinend punctirt; Staubgefässe: so lang als die Krone, mit rundlichen gelben Staubbeutel; Griffel: etwas gekrümmt, so lang als die Staubgefässe; Narbe: stumpf, fast kopfig; Beere: kugelig, vom bleibenden Kelchrande gekrönt und niedergedrückt-genabelt, erst grün, bei der Reife schwarz, fleischig mit Oeldrüsen.

*Off.:* Semen Amomi. — Die Beeren werden vor der vollständigen Reife abgenommen, getrocknet, sie sind kugelig, etwas runzlich, schwärzlichbraun, oben mit den 4 kleinen, rundlichen, stumpfen Kelchlappen gekrönt, von aromatischem Geruch und viel stärkerem, angenehmem, gewürzhaftem Geschmack.

*Verwechslungen:* Die Saamen von Cocculus palmatus oder Kokkelskörner sollen zuweilen unter dem Piment vorkommen, diese sind aber grösser, nierenförmig-rundlich, unter der Loupe angesehen höckerig und



*Veratrum officinale.*

F. Grampel. del. nat. del. et sc.



aderig. Diese Verfälschung ist bei gestossenen Körnern schwerer zu erkennen, wozu Stoltze ein Verfahren angegeben hat (Berl. Jahrb. XXIII. 1. p. 302, abgedr. in Rich. med. Bot. v. Kunze 2. p. 812).

*Chemische Beschaffenheit:* Nach Bonastre enthält das Fleisch der Beere: 10,0 aether. Oel; 8,0 grünes fettes Oel; 0,9 weisse flockige Substanz (Stearin); 1,2 harzigen, in Alcohol löslichen Stoff; 11,4 gerbstoffiges Extract; 3,0 gummiges u. gerbstoffiges Extract; 4,0 Farbstoff; 3,0 unkrystallisirbaren Zucker; Satzmehl?; 50,0 holzigen Rückstand; 0,6 Apfels. u. Galluss.; 3,5 Wasser; 1,6 Verlust; 2,8 Asche, bestehend aus basischem kohlen. Kali; kohlen., schwefels., und einer Spur phosphors. Kali. — Die Saamen enthalten 5,0 aether. Oel; 2,5 grünes fettes Oel; 1,2 Stearin; 39,8 gerbstoffiges Extract; 7,2 gummiges und gerbstoffiges Extract; 8,0 unkryst. Zucker; Satzmehl?; 3,2 braune Flocken; 8,8 rothen in Wasser unauflöslichen Stoff; 16,0 häutigen Rückstand; 1,6 Apfels. u. Galluss.; 3,0 Wasser; 1,9 Asche, grossentheils aus denselben Salzen, als bei dem Fleisch der Beere bestehend.

*Nutzen:* Allgemein verbreitet ist der Gebrauch dieses Gewürzes zur Bereitung der Speisen, und es wird in der Haushaltung dadurch viel wichtiger als in der Medicin, wo es nur als ein Zusatz zu andern Arzneien, oder bei Schwäche der Verdauungsorgane gegeben wird.

Erklärung der Kupfertafel 96. Ein fruchttragender und ein blühender Zweig des Baumes, in nat. Gr., a) einzelne Blumen, b) der Kelch mit dem Pistill, c) ein Blumenblatt, d) ein Staubgefäss, alles vergr., e) die Beere, queer durchschnitten, mit den Saamen, f) dieselbe ebenso mit den Saamen, g) die Saamen, alles in nat. Gr.

## Veratrum officinale \*)

*Syst. sex.* Hexandria Trigynia oder Polygamia Monoecia — *Syst. nat.* Colchicaceae D.C., Melanthiaceae R.Br.

*Char. gen.:* Blumen: vielhäusig; Blumenhülle: unterständig; 6blättrig, ausgebreitet, blumenblattartig; Staubgefässe: 6, dem Fruchtboden eingefügt; Frucht: drei mit einander verbundene, oben freie Kap-

\*) Wir geben hier, nicht im Einklang mit der uns sonst leitenden Pharmacopöe, diese Pflanze als diejenige an, welche uns die Semina Sabadillae liefert, denn schon die ältern Schriftsteller nennen Mexico als die Heimath dieses Mittels, und unser verehrter Freund, der Dr. med. Schiede, schickte uns diese von ihm selbst in Mexico (s. Linn. IV. p. 234) gesammelte Pflanze mit den dort gesammelten reifen Kapseln und Saamen, wie sie von dort in den Handel kommen, und wir fanden nicht den geringsten Unterschied von der in unsern Apotheken vorrätigen Sabadille. Einen ausführlicheren Bericht darüber werden wir zu einem andern Orte geben.