

der Form einen Stöpsel, in dessen Umkreis kleine Furchen eingeschnitten sind, wodurch zwar dem Syrup, nicht aber dem Zucker der Abfluß gestattet wird.

Es ist gut, den Zucker der zweiten Verkochnung, nachdem der größte Theil des Syrups abgelaufen ist, in eine Temperatur von 22 — 24° zu bringen, wodurch seine Reinigung sehr befördert wird. Nach 6—8 Wochen ist endlich der Zucker so weit von Melasse befreit, daß er entweder gedeckt oder raffinirt werden kann.

Dr. Kodweiß schließt seine kleine Schrift mit folgenden Worten.

Manchem unter den Lesern dürfte die Abhandlung dieses oder jenes Theils der Runkelrübenzuckerfabrikation zu kurz gefast scheinen, diesen erkläre ich hiemit, daß, obgleich sich in diesen Blättern alles *Nothwendige* zum Gelingen der Arbeit, wenn auch oft nur mit kurzen Worten angeführt findet, ich dennoch jederzeit bereit bin, über jedweden Gegenstand mündlich oder schriftlich Belehrung und Auskunft zu ertheilen, so wie jeden Anstand oder Zweifel nach bestem Wissen zu behoben.

Zweite Abtheilung.

Botanik und Pharmakognosie.

Bemerkungen über die Tamarinden;

von

Prof. *Dierbach*.

In den Handbüchern der Pharmakognosie und Materia medica unterscheidet man gewöhnlich zwei Hauptarten von

Tamarinden nach ihrem Vaterlande, nämlich *ostindische* von beinahe schwarzer Farbe, und *westindische*, die mehr trocken sind, eine gelbbraunliche Farbe haben und zugleich weniger beigemischte Saamen als die vorigen enthalten; überdem sollen die westindischen noch mit Zucker versetzt seyn.

Es mag dies alles seine Richtigkeit haben, dennoch ist es mehr als wahrscheinlich, daß ein großer Theil der bei uns in den Officinen vorhandenen Tamarinden weder aus Ost- noch aus Westindien kommt, sondern aus Aethiopien und dem glücklichen Arabien über Alexandrien gebracht wird. Eurico di Volmar, in seinem berühmten Werke (Abhandlung über die Pest, Berlin 1827), hat über diesen Gegenstand interessante Nachrichten mitgetheilt; er bemerkt ausdrücklich, daß die Tamarinden aus der Levante in Menge nach den Seehäfen Italiens und Frankreichs ausgeführt und in Aegypten vielfältig verfälscht werden, jener weiche Teig, den wir unter dem Namen Tamarinden kennen, sey größtentheils nur ein Kunstproduct, indem Tamarinden, auf die man keine Aufgüsse gemacht habe, ziemlich hart seyen und im Decoct oder Aufgusse das Vierfache der gewöhnlichen verfälschten Tamarinden gäben.

Nach Prosper Alpin machen die Araber die kleinen und grünen Tamarindenhülsen mit Carub-Honig, die größeren und reiferen aber mit Zucker ein, um sie als ein kühlendes, den Durst löschendes Mittel auf ihren Reisen durch die brennenden Sandwüsten Afrika's mit sich zu nehmen, und auch sonst als Arzneimittel sind sie in jenen Gegenden noch weit häufiger im Gebrauche, als dies selbst bei uns der Fall ist.

Weniger bekannt scheint der Umstand zu seyn, daß auch die Blätter des Tamarindenbaums einen sauren Geschmack haben und gleich der Frucht als Purgirmittel benutzt werden können, und also in dieser Hinsicht mit den Sennesblättern übereinstimmen, jedoch haben die Tamarinden-Blätter noch den Vorzug, daß sie zugleich anthelmintisch sind und in Aegypten gewöhnlich als ein Wurmmittel gegeben werden.
