

occidentale. Sie sind graubraun bis schwarzbraun und nierenförmig und enthalten einen ähnlichen scharfen Saft. Beide Sorten unterscheiden sich dadurch, daß der Saft der westindischen A. auf der Hand blasenziehend wirkt, derjenige der ostindischen dieselbe nur rötet und Pusteln hervorbringt. Außer dem scharfen Stoffe, dem Kardol, enthalten die A. noch eine eigentümliche Säure, die Anakardsäure. Beide Arten von A. werden als hautreizende Amulette getragen, was unbedenklich ist, solange die Schale nicht entfernt wird. Bei unvorsichtiger Anwendung der geöffneten Früchte dagegen können sehr bösartige, weitergreifende Geschwüre entstehen.

Anakuhiteholz (lat. Lignum anacuhitae, frz. Bois de Anacuite, engl. Anacuite wood), ein sehr bald wieder der Vergessenheit anheimgefallener Artikel des Drogenhandels, das Stammholz eines mexikanischen Baumes, der *Cordia Boissieri*, sollte gegen Lungenschwindsucht helfen.

Analgen (Labordin), ein weißes, geschmackloses Pulver, welches sich in chemischer Hinsicht vom Oxychinolin ableitet; F.P.: 208°. Die in Wasser unlösliche, in Äther lösliche Substanz wird gegen Fieber, neuralgische Leiden und neuerdings vor allem gegen Malaria angewandt.

Ananas (frz. Ananas, Pomme de pin, engl. Pine-apple), die bekannte, wegen ihres feinen Aromas hochgeschätzte Frucht der im tropischen Amerika heimischen *Bromelia Ananas*, wird dort auch auf Feldern angebaut und bei uns in Treibhäusern vielfach gezogen. Von Westindien und Brasilien aus wird A. sowohl im frischen Zustande als auch in Scheiben geschnitten und in Zucker eingemacht (in Brasilien *Macachis* genannt) nach Europa versandt. Auch aus Singapur kommt jetzt A. nach Hamburg. Der Verkauf der frischen Früchte geschieht allgemein nach dem Gewichte.

Ananasäther (Ananasessenz), ein Kunst-
aroma, besteht aus einer Auflösung verschiedener zusammengesetzter Äther in Feinsprit und wird in konzentrierter Form auch Ananasöl genannt. Vgl. Fruchttäher.

Ananasfaser (Ananashanf, frz. Chanvre d'ananas, engl. Ananas hemp) wird sowohl aus den Blättern der gewöhnlichen Ananaspflanze, als auch aus denen verschiedener anderer Arten abgedondert und je nach dem Grade ihrer Feinheit zu Seilen, Tauen oder auch zu feinen Geweben verarbeitet. Zur Herstellung der „Pinas“ genannten Tücher werden auf den Philippinen die jungen Sprößlinge, um die Fruchtbildung zu verhindern, im Schatten großgezogen.

Anchovis (Kräuteranchovis) nennt man die **Spotten** (Breitlinge), kleine, den Sardellen ähnliche Fischchen (*Clupea sprattus*) von 10 bis 15 cm Länge, die ohne weitere Vorbereitung mit Kopf und Eingeweiden in eine viel Salz, Pfeffer, Senfkörner und Lorbeerblätter enthaltende Brühe eingelegt werden. Die besten, sogenannten A. kommen aus Christiania. Sie unterliegen manchen Verfälschungen, besonders durch kleine Heringe, die an dem größeren Kopf, der schlankeren Gestalt und den viel weniger scharfen Kielschuppen erkannt werden. Die französ-

sischen A. sind Sardellen (s. d.). Anchovy-Paste ist Sardellenbutter.

Anda-Assu, die Samen einer brasilianischen Euphorbiacee (*Anda Gomesii*), kommen in neuerer Zeit in den Drogenhandel und dienen zur Herstellung eines dem Rizinusöl ähnlich wirkenden fetten Öls (Andaöl, frz. Huile de Anda, engl. Oil of Anda), welches bei + 8° C erstarrt und ein spez. Gew. von 0,918 sowie schwachgelbe Farbe besitzt.

Andaquieswachs, die Ausscheidung einer besonderen Bienenart aus dem Gebiete des Orinoko und Amazonenstromes, schmilzt bei 77° C.

Andorn (Gottvergessenkraut, weißer Dorant, Marobelkraut, Marienesselkraut, lat. Herba marrubii albi, frz. Plante fleurie de marrube blanc, engl. Horehound), die zu Beginn der Blütezeit gesammelten und getrockneten oberen Blätter und Blüten von *Marrubium album*, s. M. vulgare, einer in ganz Mitteleuropa wild wachsenden Labiate mit hohlem, fast vierkantigem Stengel, der mit grauweißem Filz überzogen ist und rundliche, gegen den Blattstiel hin verschmälerte, grob gekerbte, runzlige Blätter trägt. Die letzteren sind oberseits graugrün und weichhaarig, unten weißfilzig. Die Blüten sitzen zu Quirlen vereinigt in den Blattwinkeln. Das getrocknete Kraut hat einen nur schwachen Geruch, aber bitteren Geschmack und wird medizinisch verwendet. Es enthält etwas ätherisches Öl und einen Bitterstoff, das Marrubiin. Verwechslungen mit den Blättern von *Nepeta Cataria*, den *Ballota*- und *Stachys*arten können an einem abweichenden Geruch und dem Fehlen der Runzeln erkannt werden.

Anemonenkampfer (Pulsatillenkampfer), ein in verschiedenen Arten der Gattungen *Anemone* und *Ranunculus* enthaltener, durch Destillation mit Wasser gewinnbarer, scharfer, die Augen zum Tränen reizender Stoff, welcher aus weißen Kristallen besteht und beim Umkristallisieren aus Chloroform in das geruchlose Anemonin und die amorphe Isoanemonsäure zerfällt.

Anethol, p-Methoxypropenylbenzol (lat. Anetholum, frz. Anéthol), der sauerstoffhaltige Hauptbestandteil und Geruchsträger des Anis-, Sternanis- und Fenchelöls, wird jetzt im großen fabrikmäßig dargestellt. Es bildet schneeweiße, nach Anis riechende Kristalle vom spez. Gew. 0,984—0,986 bei 25° C, die bei 22—23° C schmelzen, bei 233—234° sieden und in Alkohol und in Äther löslich sind.

Angelikaöl (lat. Oleum angelicae, frz. Essence d'angélique, engl. Angelica oil), ein schwach gelb gefärbtes ätherisches Öl von sehr starkem aromatischen Geruch und brennendem Geschmack, wird aus der Angelikawurzel durch Destillation mit Wasserdampf gewonnen und hauptsächlich zur Bereitung aromatischer Liköre benutzt. Auch aus dem Samen gewinnt man ein Öl (0,7—1,5%), das jedoch einen etwas andern Geruch besitzt. Das beste A. stammt aus den Angelikawurzeln des sächsischen Erzgebirges, dann folgt das aus Thüringer Wurzeln und das aus den Wurzeln des Harzes. Das spez. Gew. liegt zwischen 0,853 und 0,918. Ein aus japanischen Wurzeln gewonnenes Öl besitzt ein spez.