

del kommt, färbt Baumwolle im Seifenbade braunrot und besteht aus dem Natronsalz der Benzidindisazoalphanaphtholmonosulfosäure.

Azorubin. Von diesem Teerfarbstoff unterscheidet man zwei Arten als Azorubin S und 2S, beides braune, in Wasser mit roter Farbe lösliche Pulver, welche mit verschiedenen Farbtönen färben. Ersteres (s. Echtröt C) ist das Natronsalz der Naphtionazoalphanaphtholmonosulfosäure, letzteres das Natronsalz der Amidoazobenzolmonosulfosäureazoalphanaphtholmonosulfosäure.

Azoschwarz (Blauschwarz B), ein Wollfärbemittel, kommt als blauviolett färbender Teerfarbstoff, kommt als blauviolett, in Wasser lösliches Pulver in den Handel und besteht aus dem Natronsalz der Betanaphthylaminsulfosäureazoalphanaphthylaminazobetanaphtholdisulfosäure.

Azoviolett, ein schwarzblaues, in Wasser mit rotvioletter Farbe lösliches Pulver, färbt Baum-

wolle im Seifenbade blauviolett und besteht aus dem Natronsalz der Dianisidindisazonaphtion-säurealphanaphtholmonosulfosäure.

Azurophenolin, ein seit 1886 aus England in den Handel kommender wasserlöslicher Teerfarbstoff, eignet sich namentlich zum Blaufärben von Seide.

Azymol, eine als Mundwasser angepriesene spirituöse Lösung von Salizylsäure, Saccharin, Vanillin und Menthol, welche mit Fuchsin rot gefärbt ist.

Azzarolo (Lazzerolo), die im italienischen Handel vorkommenden Früchte von *Crataegus Azarolus*, haben die Größe der Mispeln, sind rot oder blaßgelb gefärbt, rund mit zurückgeschlagenen Kelchabschnitten, schmecken angenehm säuerlich und werden sowohl roh als auch eingemacht genossen. Das Holz des Baumes wird zu Drechslerarbeiten verwandt.

B.

Bablah (frz. Galle des Indes, engl. Bablah-gall), die Früchte verschiedener Akaziaarten, die wegen ihres hohen Gerbstoffgehaltes zum Gerben und Schwarzfärben benutzt werden. Man unterscheidet: 1. Ostindische B. (*Babula*, *Babool*, *Burbura*) von *Acacia arabica*, var. *indica*. Die Handelsware erscheint gewöhnlich in einzelnen Gliedern der zerbrochenen platten Hülsen mit dunkelbraunen, gelb geränderten Samenkernen. Die Schalen sind auf der Oberfläche mit einem feinen kurzhaarigen Filz überzogen. 2. Ägyptische B. (*Neb-Neb*, *Garrat*) von *Acacia nilotica*. Die Hülsen dieser Sorte sind nicht behaart, sondern völlig kahl und grünbraun, in der Mitte glänzender und dunkler bis schwärzlichgrün. Die Ware enthält meist nur einzelne Hüslenglieder. Außer diesen beiden Hauptsorten kommen zuweilen auch noch einige andere in den Handel, so die Früchte von *Acacia Adansonii* (*Gousses de Gonaké*) und von *A. farnesiana*.

Babulgummi (*Gond-Babul*), eine geringere Sorte Gummiarabikum aus Bengalen, von *Acacia arabica*.

Baccae, Beeren. B. *Alkekengi*, Judenkirschen; B. *Ebuli*, Attichbeeren; B. *Jubae*, Brustbeeren; B. *Juniperi*, Wacholderbeeren; B. *Lauri*, Lorbeeren; B. *Mori*, Maulbeeren; B. *Myrtillorum*, Heidelbeeren; B. *Phytolaccae*, Kermesbeeren; B. *Rhamni catharticae*, Kreuzbeeren; B. *Ribium*, Johannisbeeren; B. *Rubi Idae*, Himbeeren; B. *Sambuci*, Holunderbeeren u. a. Verschiedene, sonst zu den Beeren gerechnete Pflanzendrogen stellt man übrigens jetzt unter *Fructus*, Früchte.

Backobst (frz. *Fruit à cuire*, *Fruit séché*, engl. *Baked fruit*), das entweder an der Luft oder in besonderen Backöfen getrocknete Obst, namentlich Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen. Das Haupterfordernis zur Erzielung einer guten Ware ist, daß die Temperatur beim Trocknen nicht zu hoch steigt. Näheres siehe unter Äpfelschnitte, Dörrobst, Obst.

Backpulver nennt man chemische Präparate, welche an Stelle der Hefe benutzt werden, um wie diese ein Aufgehen des Teiges zu verursachen. Ihre Wirkung beruht darauf, daß sie bei höherer Temperatur oder beim Feuchtwerden Kohlensäure abspalten. Das bekannteste Mittel ist das Hirschhornsalz (*Ammoniumcarbonat*), das aber den Nachteil hat, bei ungenügender Backhitze dem Gebäck einen widerlichen Ammoniakgeruch zu verleihen. Alle übrigen, auch die mit großer Reklame vertriebenen B. des Handels sind Mischungen von Alkalibikarbonaten (doppeltkohlen-saures Natron) mit Weinsäure oder sauren Salzen (Weinstein, saures Kalziumphosphat u. a.). Die B. müssen trocken aufbewahrt werden und erhalten überdies, um eine vorzeitige Einwirkung der Säuren und Basen aufeinander zu verhindern, vielfach einen Zusatz von Mehl. Zusätze von Kreide, Alaun, Kaliumbisulfat, die während des Krieges vielfach beobachtet wurden, sind zu verwerfen.

Baël (lat. *Fructus belae*, frz. *Baële*, engl. *Baël*), die apfelgroße, grünlichgelbe Frucht einer indischen *Auranticee*, *Aegle Marmelos*, dient als adstringierendes Arzneimittel.

Bärentraubenblätter (*Sandtraube*, *Wolfsbeere*, *Sandbeerenkraut*, *Mehl-*, *Moos-* oder *Steinbeere*, *Busserole*, lat. *Folia uvae ursi*, frz. *Raisin d'ours*, *Feuilles de busserole*, engl. *Bearberry-leaves*), die von den jüngeren Zweigen gesammelten Blätter eines kleinen, in den Wäldern Nordeuropas wachsenden immergrünen Strauches, *Arctostaphylos Uvae Ursi* (*Arbutus Uvae ursi*), sind etwa 20 mm lang und 8 mm breit, kurzgestielt, umgekehrt eiförmig, lederartig, ganzrandig, beiderseits netzaderig und glänzend, oben dunkelgrün, unten etwas heller und geruchlos und besitzen einen bitteren Geschmack. Die Ränder der Blätter sind spärlich behaart, nicht kahl. Sie werden als harntreibendes Mittel vielfach angewendet und enthalten als charakteristische Bestandteile Urson und die Glykoside Erikolin und Arbutin