

Lezithin ist ein für den Lebensprozeß außerordentlich wichtiger Stoff, der sich im Gehirn und dem Eigelb in besonders reichlicher Menge, aber auch im Blut, den Nerven und Pflanzensamen vorfindet. Es bildet eine wachsähnliche, kristallinische Masse, ist in Alkohol und Äther leicht löslich und quillt mit Wasser zu einer opalisierenden Flüssigkeit auf, aus welcher es durch Salze wieder gefällt werden kann. In chemischer Hinsicht ist L. als eine esterartige Verbindung von Cholin und Glycerinphosphorsäure anzusprechen, in welcher zwei Hydroxylgruppen durch Palmitin-, Stearin- oder Ölsäure vertreten sind. Zum Nachweise und zur quantitativen Bestimmung des L. bedient man sich der Ermittlung der alkohollöslichen Phosphorsäure nach Juckenack. L. wird neuerdings als Zusatz zahlreicher diätetischer Präparate in den Verkehr gebracht, die aber z. T. nur zweifelhafte Bedeutung besitzen.

Liatriblätter (Vanilleblätter, lat. Folia liatris, frz. Feuilles de liatris, engl. Liatris leaves), von *Liatri odoratissima*, einer nordamerikanischen Composite, enthalten eine nicht unbedeutende Menge Kumarin, 1,5%, und werden als Ersatz der Tonkabohnen bei der Herstellung von Schnupftabak verwandt.

Lichtgrün. Diesen Namen führt teils das Methylgrün (s. d.), teils ein anderer Teerfarbstoff, der aus dem Natriumsalz der Diäthyl-dibenzylamidotriphenylkarbinoltrisulfosäure besteht und als Lichtgrün S, Lichtgrün SF, Säuregrün, Säuregrün SOF in den Handel kommt. Der Farbstoff bildet ein dunkelgrünes, nicht glänzendes Pulver, welches in Wasser und in Alkohol löslich ist und Seide und Wolle im sauren Bade grün färbt.

Lichtpauspapier, mit rotem Blutlaugensalz imprägniertes Papier zur Herstellung weißer Abzüge (Kopien) auf blauem Grunde.

Liebersche Kräuter (Hanfnesselkraut, Blankenheimer Tee, lat. Herba galeopsidis grandiflorae, frz. Herbe de galeopside, engl. Galeopsis). Unter diesem Namen kommt das zur Blütezeit gesammelte Kraut von *Galeopsis ladanum* im geschnittenen Zustande in den Handel. Die Pflanze gehört zur Familie der Labiataen, ist in Mittel- und Westeuropa heimisch und bildet ein beliebtes Mittel gegen Lungenleiden.

Liebstockelwurzel (lat. Radix levistici, frz. Racine de livèche, engl. Lovage root), die Wurzel einer ausdauernden Doldenpflanze, *Ligusticum levisticum* seu *Levisticum officinale*, die in Süddeutschland, Italien, der Schweiz und Frankreich in Berggegenden wild wächst und bei uns angebaut wird. Alle Teile der Pflanze haben einen eigentümlichen aromatischen Geruch und brennend scharfen Geschmack, doch werden jetzt nicht mehr wie früher Kraut, Samen und Wurzeln, sondern nur noch die letzteren medizinisch benutzt. Man gräbt die starke, spindelförmige, öfter mehrköpfige Hauptwurzel, die sich gegen die Spitze in einige einfache Zweige teilt, im Frühjahr von 2—4jährigen Pflanzen, spaltet die dicken Wurzelteile bei der Ernte der Länge nach und hängt die Stücke an Fäden gereiht zum Trocknen auf. Die getrockneten Wurzeln haben ein weiches,

schwammiges Gefüge mit festerem Kern und sind äußerlich gelbbraun, innerlich hellgelblich gefärbt. Die dicke Rinde ist höckerig, querrunzelig und längsrisbig und zeigt zahlreiche orangegelbe Balsambehälter, die beim Drücken ihren aromatischen Inhalt austreten lassen. Die Droge, die außer Zucker balsamisches Harz und ätherisches Öl als Träger des Geruches und Geschmackes enthält, dient in Form von Abkochungen als harntreibendes Mittel und hauptsächlich zur Bereitung aromatischer Liköre. Zum Schutz gegen Wurmfraß muß sie gut verschlossen aufbewahrt werden. Die bisweilen beigemengte Angelikawurzel ist daran zu erkennen, daß sie im Gegensatz zu L. einen strahligen Querschnitt zeigt.

Lignum, Holz. Im Drogenhandel führt man folgende Holzarten unter ihrer lateinischen Benennung: L. campechianum, s. Blauholz; L. citrinum, s. Gelbholz; L. guajaci seu L. sanctum, Franzosen- oder Pockholz, s. unter Guajak; L. juniperi, s. Wacholder; L. quassia, Quassienholz (s. d.); L. rhodii, s. Rosenholz; L. santalinum, s. Sandelholz; L. sassafras, s. unter Sassafras; L. suberinum, s. Kork u. a.

Liköre (Liqueure, frz. und engl. Liqueures) nennt man gesüßte und gewürzte Branntweine, als deren Grundlage ein feiner fuselfreier Spiritus (Feinsprit) dient, während der Zucker in Form eines farblosen Sirups zugesetzt wird. Zum Aromatisieren benutzt man bei den feineren Sorten, wie Benediktiner, Chartreuse (s. d.) usw., Destillate und Auszüge aromatischer Pflanzenteile, bei den gewöhnlicheren meist ätherische Öle und Essenzen. Auch werden die mit Phantasienamen belegten oft mit künstlichen oder natürlichen Farbstoffen gefärbt, und zwar rot mit Koschenilletinktur, grün mit Chlorophyll, Gemischen von Safran- und Indigotinktur oder Teerfarbstoffen. Der Alkoholgehalt soll mindestens 20 Vol. % betragen. Fruchtsaftliköre (Himbeer-, Kirsch-, Ebereschen- usw. L.) dürfen ihre Farbe nur dem Gehalte an natürlichem Fruchtsaft verdanken und nicht weniger als 20 Vol. % Alkohol enthalten. Cherry-Brandy ist im wesentlichen eine Zubereitung aus Kirschwasser (s. d.) oder Kirschwasserverschnitt und Kirschsirup mit mindestens 27 Vol. % Alkohol. Sehr stark versüßte, dickflüssige L. werden als Cremes oder Huiles (Vanille-crème, Huile de rose), gleichzeitig mit Obstsaften versetzte als Ratafia (s. d.) bezeichnet. Weniger starke heißen Doppelliköre und die einfachen Aquavite. Eierkognak (s. d.)

Limburger Käse (Belgischer Backsteinkäse) wird in der belgischen Provinz Limburg, und zwar hauptsächlich in der Umgegend von Hervé in Form quadratischer Stücke von 12 bis 13 cm Kantenlänge, 6—8 cm Höhe und 0,75 bis 1 kg Gewicht hergestellt. Er gehört zu den halbfetten Käsen mit mindestens 20% Fett in der Trockensubstanz (s. Käse) und wird in bezug auf Dicklegen, Salzen und Reifen ähnlich wie Edamer behandelt. Der Versand erfolgt meist in Kisten zu 12—100 Stück.

Limettenöl (Limonöl, lat. Oleum limettae, frz. Essence de limette, engl. Oil of limetta),