

trockneten Früchte des Lorbeerbaumes, haben im frischen Zustande eine dunkelblaue Schale, die aber beim Trocknen graubraun und runzelig wird. Die trocknen Früchte besitzen eine dünne, hautartig eingetrocknete, zerbrechliche, pergamentartige Samenhülle und einen bräunlichen, viel Öl haltenden Kern. Ihr Geruch ist eigentümlich, nicht angenehm gewürzhaft, der Geschmack bitter aromatisch und fettig. Die L. werden nur noch selten, hauptsächlich zur Vieharznei, zu Räucherwerk und äußerlich gegen Krätze benutzt. Glanz und Schwere sind Zeichen der Güte und Frische der Ware, die gut geschützt und trocken aufzubewahren ist, da sie leicht von Insekten angegangen und dadurch unbrauchbar wird. In Italien und Griechenland dienen die frischen L. zur Bereitung des Lorbeeröls.

**Lorbeeröl** (Loröl, Lorbeerfett, lat. *Oleum Lauri expressum*, frz. *Huile de fruits de laurier*, engl. *Laurel oil*) wird teils durch Auspressen, teils durch Auskochen der frischen Früchte des Lorbeerbaumes in Menge von etwa 15% erhalten. Es hat eine schöne grüne Farbe, bei gewöhnlicher Temperatur eine schmalzartige Konsistenz, körnige Beschaffenheit und stark würzhaften Geruch, der von dem Gehalt an ätherischem Öl herrührt. Das L. muß sich in Äther vollständig und klar lösen, während 80grädiger Weingeist nur das ätherische Öl und den grün färbenden Stoff (Chlorophyll) auszieht, die Fette aber ungelöst läßt. Das Öl, das meist vom Gardasee und aus Griechenland kommt, dient in der Medizin zu stärkenden Einreibungen, bildet daneben aber auch ein sehr wirksames Mittel zur Abhaltung von Fliegen, denen der Geruch unerträglich ist, und wird daher in wärmeren Ländern von den Fleischern zum Bestreichen ihrer Läden, an Fenstern und Türen benutzt. Das L. besteht aus den Glyzeriden der Laurinsäure und Myristinsäure sowie aus Chlorophyll und ätherischem Öl. — Das ätherische Öl der Lorbeerfrüchte (lat. *Oleum Lauri aethereum*, frz. *Essence de fruits de laurier*, engl. *Laurel volatil oil*), welche davon 1% enthalten, wird durch Destillation der zerkleinerten Früchte mit Wasser erhalten als eine leichte hellgelbe Flüssigkeit vom spez. Gew. 0,914—0,935 und starkem Geruch, die nur wenig gebraucht wird. Es enthält hauptsächlich Zineol neben wenig Pinen.

**Lovakrin** ist ein mit großer Reklame angepriesenes Kosmetikum, das angeblich aus einem mit Jasmin, Arnika und Salbei parfümierten Gemisch von Tannin, Eigelb, Kognak und Naphthol besteht.

**Luffa** (Luffah, Loofah) besteht aus dem netzartigen Fasergewebe der Früchte von *Luffa aegyptiaca* oder *Momordica Luffa*, einer in Ägypten und Arabien heimischen und dort auch angebauten Kukurbitazee. Die ziemlich großen, gurkenähnlichen Früchte werden nach der Reife aufgeschnitten, von den Samen befreit und der faulenden Gärung überlassen, wodurch das Fruchtfleisch und das zartere Zellgewebe zerstört wird, während das die L. des Handels bildende schwach gelbliche Fasergewebe zurückbleibt und nach dem Waschen gebleicht und getrocknet wird. Die schon von

den alten Ägyptern als Waschschwamm benutzte und jetzt vielfach nach Deutschland für denselben Zweck eingeführte L. ist im trockenen Zustande hart, wird aber, in Wasser getaucht, weich und geschmeidig. Außerdem wird sie zur Herstellung von Schweißblättern, Sattelunterlagendecken, Einlegesohlen usw. verarbeitet, von denen besonders letztere sich sehr gut bewähren.

**Lungan.** Mit diesem Namen belegt man in China sowohl die getrockneten gelblich- oder bräunlichgrauen, kirschengroßen Früchte von *Nephelium longanum*, eines 10—12 m hohen Baumes aus der Familie der Sapindazeen, als auch das aus diesen Früchten hergestellte wohlschmeckende Mus. Noch wertvoller ist das Mark einer verwandten Art, *Nephelium Litchi* (Litchibaum), welche ebenfalls in China heimisch ist, außerdem aber in Ostindien häufig angebaut wird. Die Früchte dieses Baumes, Leitschies oder Litchis genannt, enthalten ovale braune Samen, umhüllt von einem durchscheinenden, matt himmelblauen, saftigen Marke, welches äußerst wohlschmeckend, ähnlich dem Geschmack der Muskateller Weintraube ist. Die Früchte werden auch getrocknet in den Handel gebracht. Schließlich findet sich auf Malakka und den Sundainseln *Nephelium Cappaceum* (Ramputan), ein kleiner Baum, der ebenfalls wohlschmeckende Früchte liefert.

**Lungenkraut** (lat. *Herba pulmonariae maculatae*, frz. *Feuilles de pulmonaire*, engl. *Pulmonary leaves*) besteht aus den getrockneten Blättern der in Wäldern wachsenden *Pulmonaria officinalis* und wird als Volksmittel bei Lungenleiden verwandt.

**Lungenmoos** (lat. *Herba pulmonariae arboreae* seu *Lichen pulmonariae*, frz. *Lichen pulmonaire*, engl. *Pulmonary moss*) nennt man die an Bäumen wachsende, lederartige Flechte *Sticta pulmonacea*, die als Volksmittel zu Tee Verwendung findet.

**Lupinensamen** (Wolfsbohne, Feigbohne), die Samen verschiedener Arten der Leguminose *Lupinus* (*L. albus*, *L. Ternis*, *L. hirsutus*, *L. luteus*), bilden die stickstoffreichsten Pflanzenteile und werden daher zu Futterzwecken und zur Verbesserung des Bodens vielfach angebaut. Die Lupine hat in hohem Maße die Eigenschaft, den atmosphärischen Stickstoff zu assimilieren, und gedeiht infolgedessen nicht nur ohne nennenswerte Düngung, sondern vermag sogar, untergepflügt, als sog. Gründüngung, die geringeren Bodenarten zu verbessern. Das frische Kraut gewisser Arten dient als Grünfutter, während die Samen wegen ihres hohen Gehaltes an Bitterstoffen eine vorherige Behandlung erforderlich machen. Neben beträchtlichen (bis zu 42%) Mengen Protein enthalten die letzteren die Alkaloide Lupinin, Lupinidin (identisch mit Spartein) und Lupanin (insgesamt 1—2%), welche den bitteren Geschmack bedingen und vor der Verwendung zu Futter- und Nahrungszwecken zu entfernen sind. Dieses Entbittern soll in Griechenland durch Einhängen in Meerwasser erreicht werden, während man sich bei uns des Dörrens und Auslaugens bedient. Es gelingt auf diese Weise aber nie vollständig, so daß die Tiere nur all-