

nannten Bestandteile wirklich enthalten und nicht nur künstlich gefärbt oder aromatisiert sein.

Puder (frz. Poudre, engl. Powder) sind kosmetische Pulvermischungen, welche dazu dienen, übermäßige Fettigkeit oder Feuchtigkeit der Haut aufzusaugen und der Haut eine zarte Färbung zu verleihen. Als Grundstoffe finden meist feines Stärkemehl, Talkum, Magnesiumkarbonat, bei Streupulvern auch Lycopodium Anwendung. Kosmetische Puder werden vielfach mit Veilchenwurzel oder anderen Riechstoffen parfümiert und, je nach Wunsch, gefärbt, doch dürfen hierzu nur giftfreie Farben, z. B. Karmin, Karthamin, Zinkweiß, verwandt werden. Andere zu Heilzwecken bestimmte P. erhalten Zusätze von medizinischen Stoffen oder, wie Fußstreupulver, zur Beseitigung übler Gerüche, von antiseptischen Mitteln (Borsäure, Salizylsäure). Die berühmtesten P. wurden früher in Frankreich und England hergestellt, sind aber jetzt von den deutschen Erzeugnissen völlig erreicht.

Pulsatillenkraut (lat. Herba pulsatillae, frz. Herbe de pulsatile, engl. Wind flowers) wird im Mai zur Blütezeit von zwei verwandten Ranunkulazeen: *Anemone pulsatilla* und *Anemone pratensis*, gesammelt, die in Europa und Asien weit verbreitet vorkommen. Die erstere, die gemeine Küchenschelle hat einzelne aufrechtstehende, an der Außenseite stark seidenhaarige Blüten von hellvioletter Farbe. Die Blüten der anderen, der Wiesenanemone, sind weit größer, überhängend und schwarzviolett gefärbt. Das frische Kraut enthält als wirksamen Bestandteil das brennend scharfe Anemonin ($C_{15}H_{12}O_6$, das sich beim Trocknen zersetzt, und wird daher ausschließlich zur Bereitung von Extrakt und Tinktur benutzt. Das trockene Kraut ist geruchlos und fast ohne scharfen Geschmack und muß vorsichtig, nicht zu lange, aufbewahrt werden. Pulver wie Auszüge finden beschränkte Anwendung gegen Asthma, Keuchhusten, Kopfschmerzen und Star.

Pulufaser (Pulu), die braune Haarbekleidung der Stämme und Blattstielbasen mehrerer tropischer Baumfarne, namentlich der Gattung *Zibotium*, die von den Sandwichinseln und Sumatra zu uns kommt, wurde früher als Polstermaterial empfohlen, hat sich aber wegen ihrer Brüchigkeit nicht bewährt.

Pumpnickel, ein aus dem ganzen Korn hergestelltes dunkelbraunes bis schwarzbraunes Brot, das in Nordwestdeutschland, besonders bei Münster und Osnabrück, das allgemeine Nahrungsbrot bildet, wird aus geschrotetem, nicht gebeuteltem reinen Roggen durch einen langen, 16–20 Stunden dauernden Gärungsprozeß mit Sauerteig und 16–24stündige Einwirkung der Ofenhitze bereitet. Die großen, bis zu 30 kg schweren Brote haben einen kräftigen aromatischen Geruch und Geschmack, werden aber wie alle Vollkornbrote wegen des hohen Rohfasergehaltes (1,50–2,00%) nur unvollständig ausgenutzt. Der Wassergehalt beträgt etwa 42%, der Gehalt an Stickstoffsubstanz gegen 7%. Die als Delikatesse in runden oder viereckigen Blechdosen versandten P., die meist schon in Scheiben geschnitten sind, werden ebenfalls aus dem ganzen

Korn, aber unter geringerer Säuerung und mit Zusatz von Zucker hergestellt.

Punschessenzen (P.-Extrakte) sind zur schnellen und bequemen Bereitung von Punsch bestimmte Flüssigkeiten, die aus weißem, mit Wasser gekochten Zucker und Rum, Arrak oder Rotwein, oft auch mit Zusätzen von Fruchtsäften, Wein- oder Zitronensäure, Alkohol und Gewürzen hergestellt werden. Die Bezeichnung muß ihrer Zusammensetzung entsprechen, der Alkoholgehalt ist so zu bemessen, daß der nach Vorschrift verdünnte trinkfertige Punsch noch 10–12% Alkohol enthält. Als Rotweinpunsch bezeichnete Erzeugnisse dürfen die im Weingesetze verbotenen Stoffe (Stärkesirup, Farbstoff, Salizylsäure) nicht enthalten.—Punschpulver sind geringwertige Erzeugnisse der Kriegsindustrie, die meist aus gefärbten, schwach aromatisierten Gemischen von Zucker und etwas Weinsäure bestehen.—Punschwüfel (Grog-W.), durch Zusatz von Gelatine in feste Form gebrachte Mischungen von Zucker, Essenzen, Farbe und etwas Alkohol. Wegen des meist viel zu geringen Alkoholgehaltes sind sie von den Gerichten durchweg als verfälscht oder nachgemacht beurteilt worden.

Purgatin, ein neueres Abführmittel, besteht aus Trioxydiazetylanthrachinon.

Purree (Piuri, Indischgelb, Jaune indien, Indian yellow) ist der Handelsname einer aus Ostindien eingeführten weichen und leicht zerdrückbaren Masse von außen dunkelbrauner, innen tief orange gelber Farbe und eigentümlichem tierischen, an Bibergeil erinnernden Geruch, über deren Ursprung noch nicht völlige Klarheit herrscht. Während die meisten Fachleute annehmen, daß die Ware aus dem Harn mit Mangoblättern gefütterter Kühe hergestellt wird, betrachten andere sie wegen der Abwesenheit von Stickstoff als einen mit Magnesia eingedickten Baumsaft. Als färbender Bestandteil ist eine gelbe Pflanzensäure, die Euxanthinsäure, $C_{16}H_{18}O_{11}$, in Form des Magnesiumsalzes vorhanden. Die Farbe wird in der feinen Ölmalerei benutzt, ist aber durch die Teerfarbstoffe nahezu verdrängt worden.

Puro, ein Nährpräparat (Fleischsaft?), sollte nach Angabe des Erfinders, Dr. Scholl, durch Ausziehen von fettfreiem Fleisch unter hohem Druck und Eindampfen des mit Suppenkräutern versetzten Extraktes bis zum Sirup dargestellt werden. Es enthält neben den Fleischbasen auch erhebliche Mengen löslicher Stickstoffsubstanzen in Form von Albumosen und wurde von zahlreichen Ärzten empfohlen. Durch eingehende Untersuchungen von Prof. Gruber ist nachgewiesen worden, daß die Angaben des Herstellers auf Unwahrheit beruhen. P. enthält kein Fleischiweiß, sondern besteht im wesentlichen aus einem Gemisch von Eialbumin mit Fleischextrakt.

Putschuk (*Costus*), die Wurzel einer distelartigen Pflanze, *Aucklandia Costus*, die auf den Gebirgen um Kaschmir wächst, wird im September oder Oktober, wenn die Pflanze zu welken anfängt, ausgegraben, in Stücke zerschnitten und ohne weitere Zubereitung zur Ausfuhr gebracht. Von dem Pendschab aus geht der größte Teil nach Bombay sowie nach Hindostan und China. Die Chinesen verbrennen die Wurzel