

A L O Æ C O M M E L I N I Willd.

Aloë. — ital. Aloë.
ung. Aloës. — slav. Aloë.

Linn. Syst. sexual. Class. VI. Hexandria; Ord. 1. Monogynia.
Linn. Syst. nat. Ord. Liliaceae.
Jussieu Syst. nat. Class. III. Plantae monocotyledones, Stamina perigyna; Ord. 6. Asphodeli.
Cassel Syst. nat. Class. II; Ord. 2; Grupp. 2; Sippschaft 3. Lilienartige (Lilia).
Vest Syst. hort. Johannei. Class. II. Trias; Fam. Hyacinthoideae.

Bot. Synonym. Aloë mitraeformis D. Cand.

Pharm. Synonym. Aloë. — Aloë.

Character Gener. Corolla tubulosa, limbo sexfido regulari aut bilabiato; fundo nectarifero; stamina receptaculo inserta; capsula trilocularis, trivalvis, polysperma; semina biserialia triquetra vel compressa, margine alato. Blumenkrone röhrig, an der Oeffnung sechsspaltig, regelmässig oder zweylippig, im Grunde mit Honig angefüllt; Staubgefässe auf dem Fruchtboden stehend; Kapsel 3fächerig, 3klappig, vielsamig; Samen in zwey Reihen, dreykantig, oder zusammengedrückt, mit geflügeltem Rande.

Character Spec. Aloë *Commelini*: foliis ovato-oblongis attenuatis, glaucescentibus, patulis, supra laevibus, margine, carinaeque subtus spinoso-dentatis, spinis albicantibus. Die Blätter eyförmig-länglich, gegen die Spitze allmählig dünner zugehend, graugrünlich, ausgebreitet, oben glatt, der Rand und der Kiel unten dornig-gezähnt, mit weisslichen Dornen.

Diese schöne, ausdauernde Pflanze hat eine faserige Wurzel, 8 — 10 Zoll lange Blätter, welche dick, saftig und rinnenförmig ausgehöhlt und stängelumfassend sind. Der Rand ist mit weissen, breiten Dornen besetzt. Der Schaft ist rund, mit aufrechten, spitzigen Schuppen bedeckt. Die Blumen bilden einen flachen Strauss, sind roth, und neigen sich herab. Der Kelch fehlt. Die Blumenkrone ist einblättrig, aufrecht, sechsspaltig, röhrenförmig. Die Röhre ist höckerig; der Saum offenstehend, klein. Staubfäden sind sechs, pfriemenförmig, fast länger als die Blumenkrone, und sind im Fruchtboden eingefügt; die Staubbeutel sind länglich, und aufliegend. Der Fruchtknoten ist eyförmig; der Griffel einfach, von der Länge der Staubgefässe; die Narbe stumpf. Die Blume hinterlässt eine dreyfächerige, dreyklappige Kapsel, in welcher sich viele eckige Samen befinden.

Diese Pflanze soll eine derjenigen Aloëarten seyn, die den besten Aloësaft liefern. Sie wächst am Vorgebirge der guten Hoffnung wild; bey uns kommt sie in den Glashäusern zur Blüthe.

Officinell ist der eingedickte Saft, welcher unter verschiedenen Nahmen, und von verschiedener Farbe, Geruch, Geschmack, Härte und Reinheit im Handel vorkommt. Ob diese Verschiedenheit des Aloësaftes von der verschiedenen Bereitungsweise abhängt, so, dass in jedem Lande, wo die Aloë bereitet wird, durch Anwendung des reinsten Saftes der dort gebauten Pflanzen die beste Sorte erhalten werde, und dass man, um den Rückstand zu benützen, aus diesem noch nach dem Grade der Reinheit die andern im Handel vorkommenden Aloësorten bereitet, oder ob die Verschiedenheit der Aloë den verschiedenen Aloëarten zuzuschreiben sey, ist noch nicht mit Gewissheit entschieden. Für die erstere Meinung, welche *Bauhin*, *Spielman* u. A. geäussert haben, spricht die chemische Analyse. Es ist aber auch in neueren Zeiten ausser allen Zweifel gesetzt worden, dass nicht aus einer Aloëart allein der Saft bereitet wird, sondern dass hierzu verschiedene Aloëarten, und zwar vorzüglich die grösseren, schöneren, besonders, *Aloë spicata*, *A. arborescens*, *A. soscotrina*, u. a. m. benützt werden.

Unter dem Nahmen Aloë, *Succus Aloës*, kommt also im Handel der verdickte bittere Pflanzensaft von verschiedenen Aloëarten vor. Am Vorgebirge der guten Hoffnung soll man die Aloëarten in einer solchen Menge finden,

dass die Berge von der Spitze bis zum Fusse dicht mit denselben bedeckt sind. Auf den Inseln Jamaica und Barbados wird sie häufig cultivirt; auf der Insel Sokotorah, welche im indischen Meere über der östlichen Spitze von Afrika liegt, ist vorzüglich die *A. soccotrina* einheimisch. Vermehrt wird sie durch Ableger, die in den südlichen Gegenden zwey bis drey Jahre erfordern bis man sie zur Bereitung der Aloë verwenden kann, und können dann durch 12 bis 15 Jahre zu diesem Zwecke benützt werden, nach welcher Zeit sie wieder durch Stecklinge ersetzt werden müssen. Der bittere Saft wird aus den Blättern der Aloë bereitet, obwohl derselbe auch in dem Stamme enthalten ist. Doch ist dieser bittere Saft nicht durch die ganze Blattmasse verbreitet, sondern er ist bloss in den mehr oder weniger zahlreichen Gefässen enthalten, welche in gleicher Richtung und zwar der Länge nach unter der Oberhaut liegen; das Innere des Blattes besteht aus einem unwirksamen, schleimigen, weissen, geschmacklosen Marke. Im Stamme ist der erwähnte bittere Saft auch nur in den Gefässen unter der Oberhaut enthalten.

Auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung schneidet man die Blätter an ihrer Basis ab, und legt sie dergestalt in Haufen übereinander, dass die unteren grösseren Blätter, die man zu diesem Zwecke ganz unten legt, zur Aufnahme- und Ablaufrinnen des von den obern perpendiculär stehenden Blättern ausfliessenden Saftes dienen. Auf Jamaica und Barbados stellt man die Blätter mit dem abgeschnittenen Theile nach unten in Fässer, die mit den Blättern vollgefüllt werden, und auf deren Boden sich der Saft sammelt. Man pflegt jedoch um damit aller in den Blättern enthaltene Saft erhalten werde, die Blätter zuletzt mit Händen zusammenzudrücken. Der etwas unreine abfliessende Saft, mag schon eine Verschiedenheit in der Sorte der Aloë hervorbringen. In Jamaica und Barbados pflegt man die Aloë nach Nachrichten von *Wright* (*Account of the medicinal Plants growing in Jamaica in Lond. med. Journ. 1787. vol. 8. P. 3. p. 217*) auch auf die Art zu bereiten, dass man die Blätter zerschneidet, in Körbe oder Leinwand gibt, und in grosse eiserne Kesseln, die voll mit kochendem Wasser gefüllt sind, durch mehrere Minuten taucht, und diese Operation mit immer frischen Blättern so lange wiederhohlet, bis die Flüssigkeit genug Saft enthält, welche durch's Absetzen geklärt wird.

Der auf die eine oder die andere Weise erhaltene Saft wird dann eingedickt. Dieses geschieht, entweder indem man den Saft in hölzernen, seichten Gefässen an die freye Luft setzt, wodurch die schönste und theuerste Aloë erhalten wird, oder aber, weil diese Operation zu langsam geht, mit Zusatz von etwas Wasser in flachen Kesseln eindickt. Das Abdampfen wird so lange fortgesetzt, bis ein herausgenommener Tropfen auf ein Blech getropft alsogleich erstarrt, oder bis die Masse von dem Umrührstab nicht mehr in Tropfen fällt, sondern sich in Fäden zieht. Den so eingedickten Saft pflegt man zuerst abzukühlen und dann in kleine Gefässe oder in Kürbisschalen auszugiessen. Am Vorgebirge der guten Hoffnung pflegt man den Saft während dem Kochen abzuschäumen. Auf der Insel Barbados wird, wenn die Flüssigkeit zu stark siedet, etwas Kalkwasser zugesetzt.

Im Handel unterscheidet man vorzüglich drey Sorten Aloë:

1. Die sokotrinische Aloë, *Aloë soccotrina*, welche ihren Namen von der Insel Sokotorah erhalten hat, die aber nicht nur von dieser Insel, sondern auch vom Vorgebirge der guten Hoffnung, und anderen Gegenden kommt. Sie besteht meist aus grossen Stücken, die eine braunrothe Farbe besitzen, welche in dünnen Stücken fast purpurroth durchscheinend, in grösseren Stücken nur an den Kanten durchscheinend sind. Gepulvert gibt sie ein schön goldgelbes oder safrangelbes Pulver. Sie hat einen Pechglanz, ist leicht, auf dem Bruche muschlig, leicht zerbrechlich, und zerreiblich, durch's Drücken zwischen den Fingern erweichbar, von einem starken eigenthümlichen gewürzhaften Geruch und einem sehr ekelhaften, bitteren, sehr lange anhaltenden Geschmack. Die feinste Sorte kommt unter dem Namen helle Aloë (*Aloë lucida*), bisweilen als capische Aloë (*Aloë capensis*) aber nur selten vor.

2. Die Leberaloë (*Aloë hepatica*), diese hat eine Leberfarbe, ist gepulvert roth oder gelbbraun; sie ist weniger glänzend, weniger durchscheinend als die sokotrinische Aloë, fest, von widrigem, starken Geruch, und ekelhaft bitteren Geschmack. Von dieser gibt es mehrere Sorten, die entweder in Kürbisschalen, oder in Fässern eingepackt in Handel kommen.

3. Die Rossaloë (*Aloë caballina*). Diese ist die allerschlechteste Sorte, beynahe schwarz, riecht und schmeckt sehr unangenehm, ist mit vielen erdigen und anderen fremdartigen Theilen verunreinigt, kommt aber jetzt nur selten im Handel vor.

Die weitere Abhandlung über diesen Artikel wird bey den andern Aloëarten vorkommen.

Erklärung der Tafel 107.

- a) Ein blühender Zweig.
- b) Eine durchgeschnittene Blumenkrone.
- c) Die Geschlechtstheile.
- d) Der Stämpel vergrössert.
- e) Vergrösserte Staubgefässe.

Erklärung der Tafel 108.

Der untere beblätterte Theil der Pflanze.