Notiz über Caffein.

(Briefliche Mittheilung von Dr. Franz Döbereiner an Dr. Bley.)

Ich habe in dieser Zeit mich viel mit Bereitung von Caffein beschäftigt; auf dem Wege des Deplacements habe ich aus einer bessern Mittelsorte viel mehr erhalten, nur nach den Auskochungsmethoden, nämlich aus einem Pfunde grünen Kaffees 98 — 100 Gran Caffein, was eine grosse Abweichung von der Robiquet- und Boutron'schen Angabe ist, welche in den reichsten Kaffeesorten für dieselbe Quantität nur 32 Gr. angeben. Merkwürdig war mir der grosse Zuckergehalt des in Arbeit genommenen Kaffees und zugleich eine nicht unbedeutende Quantität an Mannit, welche Substanz, so viel ich weiss, bis jetzt noch nicht im Kaffee nachgewiesen ist. Liebig legt gewiss mit grossem Recht viel Werth auf das Caffein in Beziehung auf die Benutzung des Caffeins als diätetisches Mittel; Zucker und Mannit spielen aber gewiss hierin auch eine Rolle, und ich glaube, dass in dem gerösteten Kaffee sich noch ein anderer stickstoffhaltiger Körper vorfindet, der in Lösung übergeht; es ist mir bis jetzt noch nicht gelungen, denselben rein darzustellen, da er einmal abgeschieden in einem sehr veränderten Zustande zu sein scheint, indem er dann in den gewöhnlichen Lösungsmitteln ganz unlöslich ist. Eigenthümlich ist der Geruch dieser Körper beim Erhitzen an offener Luft, denn selbst aus den schlechtesten Sorten des Kaffees abgeschieden, entwickelt er hierbei vor der vollkommenen Verbrennung den Geruch des besten in Röstung begriffenen Kaffees. Anderweitige Versuche über diesen Körper konnte ich jetzt nicht anstellen, doch will ich sie nächstens wieder aufnehmen und Ihnen die Resultate, falls sie etwas Besonderes darbieten sollten, für das Archiv der Pharm. mittheilen.