XXI.

Einige Beobachtungen über die Wirkung der
Thierkohle.

Von

Rob. Warington.

(Philosoph. Magazine Journ. of Sc, Vol. XXVII. No. 186.)

Bei Versuchen, welche gelegentlich angestellt waren, um das Bier zu entfärben, fand derselbe, dass auch das Hopfenbitter dadurch hinweggenommen wurde. Dieser Umstand war die Veranlassung, auch noch einige Versuche mit andern bittern Stoffen anzustellen. Als mit Thierkohle behandeltes Bier (*Ale*) mit gepulverter *Nux vomica* digerirt wurde, verschwand der bittere Geschmack nachher nicht durch die Thierkohle, so dass sich vermuthen liess, dass diese Behandlung zur Entdeckung einer solchen Verfälschung des Bieres dienen könne. Auch mit Eichenrinde und peruvianischer Chinarinde versetztes Bier verlor seinen bitteren Geschmack durch Thierkohle. Als der Verfasser diese Versuche anstellte, war es ihm noch nicht bekannt, dass in der „Oekonomischen Chemie“ von Duflos und Hirsch unter dem Artikel Bier alles dieses schon angegeben ist.

Der Umstand, dass auch der Chinarindenauszug von seinem bitteren Geschmacke befreit wurde, veranlasste den Verfasser, diesen Versuch mit reinem schwefelsauren Chinin zu wiederholen. Auch die Lösung dieses Salzes verlor ihren bitteren Geschmack in kaum einer Minute. Auf gleiche Weise wurde essigsames Morphin und Strychnin aus den Lösungen in Wasser beim Digeriren derselben entfernt, während der in der Kälte mit Thierkohle behandelte Auszug der *Nux vomica*, von welchem oben die Rede war, nichts von seinem bitteren Geschmacke verloren hatte. Um eine Auflösung von 2 Gran schwefelsaurem Chinin in 2 Unzen Wasser vom Chinin zu befreien, reichten 12 Gran Thierkohle hin. Es verdient dieses Verhalten der Thierkohle zu organischen Basen die Aufmerksamkeit bei Behandlung organischer Stoffe, wo man die Kohle als Reinigungsmittel anwendet.