

physische Eigenschaft anzunehmen. So viel ist gewiß, daß die Wärme, welche sich während der Operation entwickelt, keinen Einfluß hat, weil der Versuch auch gelingt, wenn man das Gefäß mit einer kaltmachenden Mischung umgibt, und so eine Anhäufung der Wärme verhindert.

Ueber die Eigenschaft der Kohle, die Bitterkeit bei mehreren Vegetabilien zu zerstören;

von

Dr. L. Hopff in Zweybrücken.

Kastner führt in seinem Proteus 1 Bd. 2tes Heft S. 545 und seiner Polytechnochemie II. 759 an, daß Durburga beobachtete, wie die Kohle bei der Enzianwurzel-tinctur die Bitterkeit zerstörte, während sie auf Centaurium ohne Wirkung war; dies veranlaßte mich zu Versuchen, deren Resultat im Folgenden enthalten ist.

Alle Lösungen bestanden aus 2 Unzen destill. Wasser, 20 Gran bitterem Extract und 1 Quentchen Kohle, die ich frisch geglüht hatte; sie wurden digerirt bei einer Temperatur von 20 bis 24° Reaum., alle 24 Stunden untersucht, und hierbei stets Lösungen ohne Kohle, in demselben Verhältnisse bereitet, verglichen.

Beschreibung mit vegetabilischer Probe.

| Ramen. | Zerhalten nach 24 Stunden. | nach 48 Stunden. | nach dem Kochen. |
|----------------|-------------------------------------|--------------------------|---|
| Extr. Absinth. | nicht merklich verdhbert. | wie vorher. | fast wie vorher. |
| — Aloes. | item | item | vielleicht ein Minimum weniger bitter. |
| — Arnic. | viel Bitterkeit verloren. | beinahe ohne Bitterkeit. | wie vorher. |
| — Aurant. | item auch Aroma. | item | ohne Bitterkeit. |
| — Galam. | item item | sehr wenig bitter. | fast nicht mehr merklich bitter. |
| — Card. ben. | weniger bitter, wenig saßig. | item merklich saßig. | beinahe ohne Bitterkeit, deutlich saßig schmeckend. |
| — Gent. min. | nicht merklich verdhbert. | wie vorher. | wie vorher. |
| — Chamom. | viel Bitterkeit und Aroma verloren. | beinahe ohne Bitterkeit. | ohne Bitterkeit. |
| — Cichor. | item | sehr wenig bitter. | item |
| — Fumar. | item | item | beinahe ohne Bitterkeit. |

| Gramm. | Verhalten nach 24 Stunden. | nach 48 Stunden. | nach dem Kochen. |
|-------------------|---|----------------------------|---|
| Extr. Gentian | nicht verändert. | wie vorher. | nicht verändert. |
| — Marub. a. | weniger bitter als vorher. | item | beinahe ohne Bitterkeit. |
| — Millefol. | item | beinahe ohne Bitterkeit. | ohne Bitterkeit. |
| — Quassiae | nicht verändert. | wie vorher. | wie vorher. |
| — Rhei. | weniger bitter als früher, ohne ihren eignen Ger- schmack zu verlieren. | beinahe ohne Bitterkeit. | wie vorher mit Verlust des eigenen Geruchs |
| — Sapon. | merklich Bitterkeit verloren. | item | ohne Bitterkeit. |
| — Tanacet. | item | item | item |
| — Trifol. | wenig verändert. | weniger bitter als vorher. | fast nicht merklich bitter. |
| Lich. Island. *). | noch sehr bitter. | weniger bitter. | ohne alle Bitterkeit, aber beim Kochen saßig schmeckend. |

*) Eine Decoctio wurde mit 2 Unzen kochenden Wassers infundirt worden.

Behandlung mit Theriacale, welche mittelst Salzsäure und Muscavischen zuvor vom Kalfe befreit werden.

Die Lösungen beinander und 2 Unzen weill. Weisßer, 20 Gran Extract und 20 Gran Theriacale.

Namen. Behalten nach 24 nach 48 Stunden. nach dem Kochen.

Stunden.

| | | | |
|----------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Extr. Absinth. | nicht mercklich verändert. | sehr wenig verändert. | noch stark bitter. |
| — Aloes. | Bleibet sehr wenig | Bitterkeit verloren. | wie vorher. |
| — Arnic. | beinahe ohne Bitterkeit. | Saum merklich bitter. | wie vorher. |
| — Aurant. | nur noch äußerst wenig bitter | ohne Bitterkeit ohne Strom. | o |
| — Colam. | item | item | o |
| — Gard. ben. | beinahe nicht mehr bitter. | item ein wenig saßig. | o |
| — Gent. min. | etwas Bitterkeit verloren. | sehr wenig bitter. | beinahe nicht mehr bitter. |
| — Chamom. | nicht merklich bitter. | ohne Bitterkeit. | o |
| — Cichor. | sehr wenig bitter. | ohne Bitterkeit. | o |
| — Fumar. | item | item | o |
| — Gentian. | Saum etwas Bitterkeit vers | noch stark bitter. | sehr wenig Bitterkeit vers |
| | loren. | | loren. |

| Namen. | Verhalten nach 24 Stunden. | nach 48 Stunden. | nach dem Kochen. |
|------------------------|---|---|----------------------------|
| | Stunden. | | |
| Extr. Marrub. | die Bitterkeit theilweis vers loren. | nach etwas wenig bitter. | sehr wenig bitter. |
| — Millesfol. | beinahe nicht mehr bitter | wenig merklich bitter. | ohne Bitterkeit. |
| — Quassiae | Bitterkeit sehr wenig von beinahe nicht mehr bitter. | seiner Bitterkeit verloren. ohne Bitterkeit. | sehr wenig verändert. o |
| — Rhei. | item | item | o |
| — Sapon. | wenig bitter. | wie vorher. | beinahe nicht mehr bitter. |
| — Tannacet. | item | item | item |
| — Feifol. fibr | a. sehr wenig Bitterkeit verloren. | wie vorher. | wie vorher. |
| Colocynthid. | b. nicht verändert. | item | Faam verändert. |
| 1 Cort. Angust. folia. | c. ein wenig Bitterkeit vers loren. | nach etwas bitter. | sehr wenig bitter. |
| 1 — Simarub. | d. ohne Bitterkeit. | o | beuntlich weniger bitter. |
| Lich. Island. | e. sehr wenig verändert. | Faam weniger bitter. | o |
| Nuc. Vomc. | | | |

a. b. c. d. bestund auß: 20 Gran gereuherter Rinde mit 2 Unzen kochenden Wasser's infusion, und
e. enthalt 60 Gran gleichen mit 2 Unzen kochend Wasser's bebandelt.

NB. Ein anderer Uebersetzung von seiner Thiermilch und Gidige Digestion verlorthe bei Angustur. fol. dem groffen
Abteil, bei Nuc. Vomc. aber alle Bitterkeit.