

drat gekocht, bis eine neue Portion desselben sich nicht mehr färbte.)

Zur Darstellung der Säure wurde der obige Bleiniederschlag in Wasser eingerührt und durch Schwefelwasserstoff zersetzt, die vom Schwefelblei abfiltrirte Flüssigkeit bis zur Syrupsconsistenz eingedampft, und der Rückstand mit einer gleichen Menge Alkohol versetzt. Das vom Alkohol Gelöste enthält die Gerbstoff-Kaffeesäure, das Ungelöste die aromatische Säure. Letztere muß indess in Wasser aufgelöst werden, um sie von einigen unlöslichen kaffeesauren Salzen zu befreien.

XV. *Bemerkungen über die von Hrn. Dr. Weiss am Kaffee beobachtete Eigenschaft, animalische und vegetabilische Effluvia zu zerstören;*

von G. Schweitzer.

In einer kürzlich erschienenen Schrift hat Hr. Dr. Weiss darzuthun gesucht, daß der beim Brennen des Kaffees entweichende Dampf die Fähigkeit besitze, den Geruch thierischer und auch vegetabilischer Ausdünstungen zu zerstören, und dadurch die Aufmerksamkeit Vieler auf diesen Gegenstand hingezogen. Um mich von der eigen thümlichen Kraft des Kaffeedampfs zu überzeugen, habe ich mehrere Versuche angestellt, die ich so frei bin hier niederzulegen.

Beim Rösten des Kaffees entwickeln sich nach den neusten Versuchen des Hrn. Prof. Lampadius zwei Säuren: empyreumatisch-aromatische Kaffeesäure und empyreumatische Essigsäure, und ein empyreumatisches Kaffeefett; diese haben, nach Hrn. Weiss, die Eigenschaft Effluvia zu zerstören. Ich machte ein Kaffeedestillat,

indem ich nach der Angabe grünen Kaffee im Wasserbade trocknete, pulverte, in eine Glasretorte schüttete, diese in eine Sandkapelle stellte und den Kaffee gelinde röstete; in kalt gehaltener Vorlage wurden die Dämpfe condensirt, die sich durch einen höchst durchdringenden, an Körpern lange haltenden Geruch auszeichnen.

Nur einige Versuche will ich jetzt anführen, um zu beweisen, daß der Kaffeedampf nicht zerstörend, sondern nur einhüllend wirkt. Wirkte der Kaffeedampf zerstörend auf Ausdünstungen, so müßte bei sorgfältiger Behandlung ein Augenblick eintreten, wo weder der Kaffeedampf, noch etwas von den Effluvien durch die Geruchsnerven wahrnehmbar wäre, indem sowohl der Kaffeedampf, als auch die Effluzien verändert und indifferent würden. Diefs hat nun zwar auch Hr. Prof. Lainpadius bei Durchräucherung eines Zimmers gefunden; allein ich habe bei keinem meiner Versuche einen solchen Punkt eintreten gesehen. Immer fand ein gemischter Geruch statt, oder waren die Effluvien nicht so durchdringend, herrschte deutlich der Kaffeegeruch vor.

Ein Gefäß, von einem höchst widerlichen Käsegeruch erfüllt, suchte ich dadurch zu reinigen, daß ich Dämpfe des Kaffeedestillats hineinleitete; der Geruch zeigte sich im Anfange nach Kaffee und Käse gemischt, und erhielt sich auch im verschlossenen Gefäße; nachdem ich aber das Gefäß länger den Dämpfen aussetzte, wurde der Kaffeegeruch prädominirend, doch trat nach einiger Zeit der gemischte, jedoch nicht starke Geruch wieder hervor, sobald ich das Gefäß offen an die Luft stellte. Es ist bekannt, daß der Käse oft viel Ammoniak aushaucht, hier hat sich denn die brenzliche Säure mit dem Ammoniak verbunden, wodurch zwar dem Käse der stark durchdringende ammoniakalische, durchaus aber nicht der widerliche Geruch genommen wurde. Daß hier das Brenzliche bei den Kaffeesäuren das Wirkende, also Umhüllende ist, läßt sich dadurch beweisen, daß das Kaffe-

fett eine ähnliche, nur noch stärker umhüllende Eigenschaft hat, weil das Fett ein starker Träger des Emphyreuma ist; und Fett frei von dem Brenzlichem sich ganz indifferent verhält. Nimmt man etwas übelriechenden Käse, rührt ihn mit etwas Wasser an und setzt Essig hinzu, so weicht der ammoniakalische, doch nicht der widerliche Geruch, setzt man statt des Essigs brenzlichen Holzeßig hinzu, so wird von einer kleinen Menge der Geruch des Käses leicht eingeküllt, was selbst durch einen sehr concentrirten Kaffeeaufguss höchst schwach geschieht, so daß in dieser Hinsicht das Emphyreuma des Kaffees dem des Holzeßigs nachsteht.

Eine Cloake, die nach völliger Ausräumung noch einen höchst unangenehmen Geruch verbreitete, wurde stark mit Kaffeedampf angefüllt, anfänglich roch der Kaffee vor, doch sehr bald zeigte sich ein gemischter Geruch, und nach Verflüchtigung des Kaffeedampfs trat der vorige widerliche Geruch hervor.

In einem Zimmer wurde so viel Bernsteinöl verflüchtigt, daß es deutlich danach roch, wozu nur wenig erforderlich war; aber keine noch so starke Räucherung vermochte den Geruch zu tilgen, wohl aber auf einige Zeit zu umhüllen.

Ein mit Asafötidatinktur und ein anderes mit Castoreumtinktur getränktes Papier wurden lange den Dämpfen des röstenden Kaffees ausgesetzt, aber von einer Zerstörung des Geruchs war durchaus nichts wahrnehmbar. Arbeitet man anhaltend mit den Kaffeedämpfen, so können die Geruchsnerven leicht trügerisch werden; als Beweis diene Folgendes:

Ein mit Moschustinktur getränktes Blättchen wurde lange den Kaffeedämpfen ausgesetzt, und darauf noch in ein Kaffeedestillat getaucht, bei der Prüfung schien es mir, als wäre der Moschusgeruch gänzlich verschwunden; Andere, die nicht so lange den Kaffeedämpfen ausgesetzt waren, erkannten gleich den charakteristischen Ge-

riech des Moschus, der in seiner Stärke wieder hervortrat, sobald das Papier der Luft ausgesetzt wurde.

Es kann durchaus nicht als Beweis der Zerstörung des Effluviiums dienen, wenn man einen Raum, der übel riecht, mit Kaffeedampf anfüllt und ihn verschlossen hält, wodurch das Effluvium nicht wahrnehmbar, und gleichsam, bei hinreichender Menge des Kaffeedampfs, von diesem eingehüllt wird; man lasse der Luft den freien Zutritt, und nach Verflüchtigung des Kaffeegeruchs wird das Effluvium charakteristisch genug hervortreten, es sey denn, daß während der Verflüchtigung des Kaffeegeruchs sich auch das Effluvium verflüchtigt habe.

Die während der Versuche gemachten Erfahrungen erlaube ich mir in der Kürze zusammenzustellen:

- 1) Man darf nicht, um ein richtiges Urtheil zu fällen, die Prüfung in einem verschlossenen Raume anstellen, aus mehreren oben angeführten Gründen.
 - 2) Man hat darauf zu sehen, ob das Effluvium sich schwerer oder leichter verflüchtigt als der Kaffeegeruch; im ersten Falle bleibt nach Verflüchtigung des Kaffeegeruchs das Effluvium wenigstens theilweise zurück, im zweiten Falle entweicht es unter der Umhüllung des Kaffeegeruchs.
 - 3) Das Kaffeedestillat oder überhaupt die Kaffeedämpfe wirken durchaus nicht zerstörend, sondern nur einhüllend auf Effluven ein.
 - 4) Das Einhüllende liegt im Eumyreuma.
 - 5) Das Eumyreuma des Kaffees gehört zu den stärksten organischen Einhüllungsmitteln, so ist das Eumyreuma von röstenden Wachholderbeeren; Eichen und Getraide viel schwächer, doch das vom brenzlichen Holzessig viel stärker.
-