

Sechstes Capitel.

Kaffe.

I. Geschichtliche Momente.

Chenevix, Payssé, Schrader, Grindel, Casdet u. a. haben den Kaffe chemisch untersucht. Ihre Beobachtungen und Untersuchungen führen fast alle zu einem und demselben Resultate, nemlich zur Annahme eines eigenthümlichen Stoffs des Kaffes, der unter dem Namen Kaffeestoff aufgeführt und auf verschiedene Weise darzustellen gelehrt wird.

Nach Pfaff (Syst. der Mat. med. III. p. 3-45.) soll man das mittelst Kochen und Abdampfen aus den rohen Bohnen erhaltene Extract mit Weingeist von 88 p. c. ausziehen, wobey das Schleimige zurück bleibe. Nach Abzug des Weingeistes soll man den Rückstand mit absolutem Alkohol behandeln (der das Harz aufnimmt) und die rückständige Masse, die der reine Kaffeestoff seyn soll, in Wasser lösen.

Chenevix giebt ein anderes Verfahren an. Man schlägt nach ihm den concentrirten Kaffeestoff mit salzsaurem Zinn nieder, zerlegt den Niederschlag durch Schwefelwasserstoff, wo dann dasjenige, was sich hier mit dem Wasser verbindet, das wirksame Prinzip des Kaffes oder der Kaffeestoff seyn soll.

Der auf diese Weise erhaltene Stoff ist nach der Angabe der Beobachter sauer schmeckend, in Alkohol und Aether nicht lösbar, wird durch Kalien dunkelgelb, durch Salpetersäure roth gefärbt; bewirkt in den verdünnten

Lösungen der oxydirten Eisensalze grasgrüne Färbungen, fällt die Zinn-, Blei-, Wisnuth-, Quecksilber-, und Kupfersalze weißlich, die Gold-, Silber-, Platin- und Zinksalze aber nicht (Pfaff a. a. D. III. p. 5.).

Außer diesem Stoff werden nun noch mehrere angegeben, die man im Kaffe aufgefunden haben will, so soll z. B. nach Grindel, der die wesentlichen und wirksamen Bestandtheile des Kaffes für ganz identisch mit denen der China (!) hält, derselbe außer Ghnalsäure (!) noch Leim (!) enthalten (Pfaff a. a. D. III. p. 6.). Dieß veranlaßte ihn zu der höchst einseitigen Behauptung: daß die Kaffeebohnen das kräftigste Surrogat der China seyen.

Schrader hat mittelst der bisher üblichen Zerlegungsmethode im Martinique-Kaffe folgende Stoffe gefunden:

1. Eigenthümliche Kaffesubstanz (siehe oben).
2. Gummiertes und schleimigtes Extract.
3. Extractivstoff.
4. Harz.
5. Talgartiges Oehl.
6. Trockner Rückstand.
7. Wasser.

In dem gerösteten Kaffe fand er dieselben Bestandtheile, nur in andern Verhältnissen (Pfaff a. a. D. III. p. 15. und 17.).

Cadet führt außer Harz und Schleim und Extractivstoff noch Gallussäure und Eyweißstoff als Kaffebestandtheile auf. (Pfaff III. p. 16.).

R

