künstlich gefärbtem aufgestellt haben und welches sich darauf gründet, dass der natürliche Rothwein durch Salpetersäure nicht entfärbt wird, wohl aber der künstlich gefärbte, war bisher nur an toskanischen Weinen erprobt worden. Schon F. und C. sprachen bei Veröffentlichung ihrer Methode gerechte Zweifel aus, ob ihre Methode auch auf die nicht toskanischen Rothweine anwendbar sei. Durch eine von F. Sestini*) mit Rothweinen aus Friaul und der Romagna angestellte Reihe von Versuchen hat sich nun herausgestellt, dass das genannte Verfahren zur Unterscheidung dieser Rothweine von künstlich gefärbten nicht geeignet ist. Die von S. untersuchten Weine Friauls und der Romagna, welche sämmtlich echt und unverfälscht waren, wurden nämlich von Salpetersäure ebenfalls entfärbt. Es fehlt uns deshalb immer noch ein sicheres Mittel zur Unterscheidung echten Rothweines von künstlich gefärbtem.

Erkennung einer Verfälschung des Cichorien-Kaffees mit Torf.

Die betrügerische Verfälschung des Cichorien-Kaffees mit Torf scheint am schwunghaftesten in Flandern betrieben zu werden und auch dem dortigen Volke nicht unbekannt zu sein, denn es nennt den Torf auch Cichorienerde oder Tabakerde. Th. Swartz**) hat, von der Behörde dazu aufgefordert, sich bemüht, ein Verfahren zur qualitativen und quantitativen Nachweisung dieser Fälschung aufzufinden und schlägt auf Grund seiner Erfahrungen folgenden Weg zur Untersuchung der Cichorie auf Torf vor:

1) In einer Portion bestimmt man die Feuchtigkeit und den Aschengehalt.

2) 10 Grm. Cichorie kocht man mit 300 Grm. Wasser, giesst die Flüssigkeit auf ein tarirtes Filter, setzt wieder Wasser zu, kocht, giesst ab und wiederholt dies so lange, bis das Filtrat farblos abläuft. Zuletzt bringt man auch sämmtlichen Rückstand auf das Filter und füllt dieses ganz mit Wasser an. Dabei senken sich die Körner der Cichorie zuerst nieder, die feineren Theile derselben, sowie sämmtlicher Torf lagern sich auf ihnen ab und bilden nach dem Trocknen einen wahren Filz. Der Filterinhalt giebt, bei 100° getrocknet, durch Subtraction von der in Arbeit genommenen Menge Cichorie, nach Abzug ihres Wassergehalts, die Quantität der löslichen extractiven Materie an.

*) Landwirthschaftl. Versuchs-Stationen 15, 9.

**) Journal de Méd. de Bruxelles 1871, 157, auch Wittst. Viertelj. 21, 124 und Chem. Centrbl. [3. Folg.] 2, 825.

Von der verfilzten Materie erhitzt man:

a) einen Theil auf Platinblech. Der Torfgeruch tritt dabei sehr deutlich auf und in zweifelhaften Fällen erhitzt man zum Vergleiche eine Probe reinen Torfs;

b) einen anderen Theil des Filzes betrachtet man unter dem Mikroskope. Bei Anwesenheit von Torf wird man dann Trümmer von Moosen, namentlich aus den Gattungen Sphagnum, Hypnum und Dieranum wahrnehmen;

3) 10—20 Grm. Cichorie trocknet man und erschöpft dann mit Chloroform in der Wärme. Drei Aufgüsse von je 100 Grm. genügen dazu. Die Auszüge werden verdunstet und der dabei hinterbliebene Rückstand bei 100° getrocknet. Erscheint er ölig und wiegt er nicht über 1 Proc. der in Arbeit genommenen Cichorie, so beweist dies die Abwesenheit des Torfes. Wiegt er hingegen mehr und besitzt er die Consistenz des Schmalzes oder Talges, so darf man sich schon versichert halten, dass Torf zugegen ist. Zur Trennung des Bitumens vom Oele erhitzt man den Rückstand mit 5 CC. eines Gemisches von Alkohol und Aether und lässt dann erkalten. Das Fett bleibt gelöst, während das Bitumen sich körnig absetzt. Man sammelt es auf einem Filter, wäscht es mit ein wenig Petroleumäther und lässt trocknen. Es bleibt nun in Form von gelben harzigen Blättchen zurück, die beim Verbrennen wie Torf riechen. Die Vergleichung des Gewichts der bei verschiedenen Cichoriensorten erhaltenen Mengen von Bitumen gestattet einen Schluss auf die grössern oder geringern Quantitäten des zugesetzten Torfs.

Zur Untersuchung ätherischer Oele. H. R. Schramm*) schlägt vor, zur Constatirung einer Verfälschung des Neroliöles und anderer Oele mit Copaiva-Oel einige Tropfen des zu prüfenden Oeles mit Sprit zu mischen, Baumwolle oder reinen Docht damit zu tränken und anzuzünden. Nach dem Verbrennen des Sprits macht sich beim Glimmen des Dochtes der Copaiva-Geruch, sowie fettes Oel überhaupt, sofort bemerklich.

Zur Stickstoffbestimmung. Eine Abhandlung von A. Houzeau**) über die Stickstoffbestimmung zur Ermittlung des Werthes der Dünger bietet, da sie das Varrentrapp-Will'sche Verfahren, in einigen unwesentlichen Punkten modificirt, empfiehlt, kein Interesse und begnüge ich mich deshalb damit, sie hier zu registriren.

*) Dinglers polytechn. Journal 101, 375.

**) Annales de Chim. Phys. [4. ser.] 23, 469.