dass eine emulsionähnliche trübe Flüssigkeit entsteht. Enthält das fragliche Oel nur 2—5 Proc. Alkohol, so wird nach einigen Minuten das Oel etwas trübe und weniger durchsichtig, als die gleichzeitig daneben gehaltene, auf gleiche Weise angestellte Probe mit reinem Oele (gleichgültig welches). Ist die Verfälschung mehr als mit 5 Procent Alkohol, dann bedarf es nicht einmal der Gegenprobe mit reinem Oel, und sollte man in Zweifel sein, unverfälschte Oele im Vorrath zu haben, um sie zum Gegenversuch anzuwenden: dann bedarf es eben nur eines Reagensglases, um daraus über der Lampe innerhalb einiger Minuten 15—20 Tropfen Oel überzudestilliren, nachdem man das dazu zu verwendende Oel vorher mit einigen Theilen Wasser geschüttelt hat, um den möglichen Alkoholgehalt daraus zu entfernen.

Es bedarf der Erwähnung wohl nicht, dass, um schwache Farbennüancen, Trübungen etc. deutlich wahrnehmen zu können, auf das Halten des Gläschens gegen das Licht viel ankommt. Bei diesem Versuche halte ich das Glas zwar gegen das Licht, aber so, dass ich in der Entfernung hinter demselben eine dunkle Stelle habe.

Ueber Verfälschung der Butter;

von

Dr. X. Landerer in Athen.

Es ist bekannt, dass sowohl Butter als Käse eine schlechte Beschaffenheit durch das Futter erlangen können, und dies wird der Fall sein, wenn die auf der Weide befindlichen Thiere gezwungen sind, verschiedene Giftpflanzen zu fressen. In Griechenland will man die Bemerkung gemacht haben, dass die Milch leichter gerinnt, wenn die Thiere (sowohl Ziegen als Kühe) Euphorbium-Arten genossen haben; auch soll die Milch schädliche Eigenschaften erlangen, wenn die Thiere die Blätter und Schoten von *Anagyris foetida* fressen. Durch den Genuss

von *Thymus capitata*, ein Lieblingsfutter und zugleich Hauptnahrungsmittel der Ziegen, erhalten Butter und Käse, wie auch das Fleisch, den sehr angenehmen charakteristischen Geruch und Geschmack der Pflanze.

Eine andere fehlerhafte Beschaffenheit erlangt die Butter durch das Ranzigwerden. Ranzige Butter kommt in Griechenland selten vor, die Ziegen- und Schafbutter scheinen dem Ranzigwerden nicht so leicht unterworfen zu sein, wie die Butter der Kühe, die in Griechenland zu den Seltenheiten gehört.

Absichtliche Verfälschungen mit Kreide oder zufällige mit Kupferoxyd kommen nicht vor. Nur in letzterer Zeit sind am Pyräus solche Betrügereien vorgekommen, und zwar in folgender Weise. Ein solcher Butterhändler verschaffte sich die Stumpfe der Stearinkerzen, schmolz diese mit Schaffett zusammen und mischte zuletzt noch Seife darunter. Diese künstliche Butter hatte ein hübsches Aussehen, zeigte sich sehr schaumig, was durch starkes Schlagen der Fettmasse erzielt wurde, und hatte einen nicht üblen Geschmack, so dass dieselbe von den am Pyräus stationirten fremden Truppen in Menge gekauft und verwendet wurde.

Ueber Guttapercha - Lösung;

von

Dr. Geiseler,

Apotheker zu Königsberg i. d. Neumark.

Die Guttapercha ist bekanntlich in warmem Terpentinöl, Steinkohlentheeröl und Kautschuköl auflöslich, damit dickliche Flüssigkeiten bildend. Nach dem Verdampfen dieser Auflösungsmittel bleibt aber die Guttapercha nicht unverändert zurück, sie hat ihre ursprünglichen Eigenschaften zum Theil verloren und stellt eine mehr zähe und weniger feste Masse dar. Nur dann, wenn man die Auflösung in Terpentinöl durch Alkoholzusatz fällt,