

Ueber das Probiren des Silbers. In einer umfangreichen Abhandlung beschreibt Dr. H. E. Busteed*) das Verfahren, welches in den königl. grossbrit. Münzen in Ostindien zum Probiren des Silbers eingeführt ist. Dasselbe ist auf die Ausfällung des Silbers als Chlorsilber und Wägung des letzteren gegründet, bezüglich der Einzelheiten muss

*) Journal of the Asiatic Society of Bengal und Chem. News **24**, 243.

Schema zur Unter
bei gew.

5 Vol. Oel werden mit 1 Vol. Kalilauge von 1,34 tüchtig geschüttelt. Die Masse ist:	Schneeweiss (Mandelöl, sehr gutes Rüböl, gebleichtes Olivenöl).	Gelblich. Mohnöl, Olivenöl, Rüböl, Sesamöl.
In einem Reagensglase werden vorsichtig gleiche Vol. Oel und rothe rauchende Salpetersäure zusammen gegossen. An der Berührungsstelle bildet sich eine Mittelzone, diese ist	schmal u. hellgrün, das Oel selbst wird flockig und undurchsichtig: Mandelöl.	dunkelgrün, nach oben zu rosa: Mohnöl.
In einem Reagensglase wird das Oel mit concentrirter reiner Schwefelsäure versetzt, die Berührungsstelle des Oels und der Säure ist gefärbt:	10 Tropfen Oel und 2 Tropfen	
	Schön grün mit braunen Streifen: Rüböl.	Gelb, beim Schütteln bräunlich olivengrün Mohnöl, Madiöl.
Bei der Elaidinprobe wird die Oelmasse:	Fest, krümlig und weiss: Olivenöl, Mandelöl, gebleichtes Rüböl.	Fest, krümlig und gelblich: Rüböl.
Beim Kochen mit Bleioxyd und Wasser entsteht Pflaster, dessen Consistenz ist:	Fest: Olivenöl.	schmierig: Rüböl, Mandelöl, Sesamöl.
Löslichkeit eines Theils Oel in Alkohol:	1:1 Ricinöl.	1:25 Mohnöl.
Das specifische Gew. der Oele ist:	0,913 Mohnöl und Oel von Brass. Nap.	0,914 Mandelöl u. Oel von Brass. camp.
Temperaturen nach Celsius, bei denen die Oele aus dem festen in den flüssigen Zustand übergehen.	— 27° Hanföl.	— 18° Ricinöl.

+ 2,5° + 6° bis + 8°
Olivenöl, Schmalzöl,

ich auf die Originalabhandlung verweisen, da dieselbe einen Auszug nicht wohl gestattet.

Für die Prüfung der fetten Oele hat G. Glässner*) die nachstehend mitgetheilte Tabelle zusammengestellt. Verfasser schickt derselben noch eine ausführliche Beschreibung der wichtigsten fetten Oele voraus, bezüglich deren auf die Original-Abhandlung verwiesen werden muss.

*) Arch. d. Pharm. [2] 149, 201.

suchung der fetten Oele

Temperatur.		nach dem Aufkochen.		
Grünlich. Leinöl, Hanföl, kupferh. u. künstlich gefärbte Oele.	Rosa. Raffinirtes Rüböl.	Braun u. starr, Hanföl.	Gelbbraun und flüssig, Leinöl.	Roth. Thran.
breit und schön hellblaugrün: Olivöl.	braunroth, Leberthran.	grün, nach oben roth: Leinöl.	braunroth, nach unten grünlich: Rüböl.	das ganze Oel färbt sich nach einiger Zeit roth: Leinöl.
Schwefelsäure	Gleiche Vol. Oel und Säure			
Rothe, bald in Schwarz überg. Streifen, ziehen sich in Schlangenwin- dungen durch die Flüssigkeit: Thran.	ohne Schwefelkohlenstoff			m. Schwefelkohlenst.
	beim Schütteln schön dunkel- grün: Rüböl.	grün: Leinöl, Hanföl.	roth: Thran.	mit dem 20fach. Vol. Schwefelkohlenstoff prachtvoll vio- lette, rasch in Braun übergehende Färbung: Thran.
Fest und roth: Sesamöl.	Wachsartig und weiss: Ricinusöl.	In der Elaïdinmasse zeigen sich Oelstreif. und Tropfen: Oel- gemische, in denen sich trocknende Oele befinden.	Unverändert: Leinöl, Mohnöl, Nussöl.	Aether. Oele, zur Ge- ruchscorrection dem Olivöl zugesetzt, schwimmen auf dem Elaïdin.
schmierig, doch mit der Zeit trocknend: trocknende Oele.				
1:30 Hanföl.	1:40 Leinöl.	1:60 Mandelöl.		
0,918 Olivöl.	0,923 Sesamöl.	0,926 Sonnenblumenöl.	0,950 - 0,970 Ricinusöl.	0,930 Leinöl.
-16° bis -20° Leinöl.	-16° Sonnen- blumenöl.	-6° Oel von Brassic. Napus.	-4° Oel von Brass. camp.	-5° Sesamöl.
20° bis -25° Mandelöl.				