

Spongien, das Gewebe des reinen Badeschwammes, mit dem Farbstoffe des natürlichen Rothweins keine Verbindung eingeht, während der Farbstoff von Heidelbeeren und Malvenblüthen, wahrscheinlich in Folge des zum Auswaschen benutzten kalkhaltigen Quellwassers jene „bläulichgraue Farbennüance“ hervorbringt.

Ueber Erkennung eines ächten Rothweins auf optischem Wege findet sich aus dem Gewerbebl. aus Württemberg 1864 Nr. 12 in Böttger's polytechnischem Notizblatt 19. Jahrg. p. 176 folgende Mittheilung: „Ein künstlich gefärbter Rothwein lässt sich durch das Mikroskop leicht entdecken. Jeder Wein, welcher sein Pigment, seine Färbung nicht schon durch den Gährungsprocess assimiliert bekommen hat, kann mittelst des Mikroskops als künstlich gefärbt nachgewiesen werden. Der natürliche Rothwein zeigt nämlich in den eingetrockneten Tropfen eine homogene Mischung des Farbstoffs mit den übrigen Bestandtheilen des Weins; der künstlich gefärbte dagegen zeigt Farbkügelchen von verschiedenen Formen, je nachdem der Wein mit Kirschen, Hollunderbeeren, Malvenblüthen u. s. w. gefärbt ist. Bei starker Beleuchtung und Vergrößerung zeigt sich sogar schon auf dem Papier diese getrennte Ablagerung der künstlichen Pigmente.“

Zur Werthbestimmung des Indigos. Wm. Mc. Kinlay*) bringt zur Prüfung des Indigos ein Verfahren in Vorschlag, wonach dieser in Schwefelsäure gelöst und bei Gegenwart von Oxalsäure mittelst sauren chromsauren Kalis bestimmt werden soll.

Bei Ausführung des Verfahrens werden 10 Grains (0,648 Grm.) der fein gepulverten Indigoprobe in ein kleines Stöpselglas geschüttet und eine gemessene $\frac{1}{4}$ Unze (fluid ounce) rauchende Schwefelsäure hinzugegeben. Nachdem man noch einige Glasstückchen hineingeworfen hat, lässt man die Mischung ungefähr 16 Stunden unter zeitweiligem Umschütteln digeriren. In manchen Fällen ist es rathsam, den Indigo in einer kleinen Glasreibschale mit wenigen Tropfen der Säure zu einer Paste anzureiben und dann die übrige Portion hinzuzufügen. In einem verschlossenen Gefässe lässt man dann bei einer 80° F. (26,6° C.) nicht überschreitenden Temperatur digeriren.

Den Inhalt des Glases oder der Reibschale giesst man jetzt in ein Becherglas, worin etwa eine Pinte (568 CC.) Wasser enthalten, spült

*) Chem. News 1863. Nr. 210, p. 284.

das noch im Glase befindliche nach, gibt 15—16 Grains (0,972—1,037 Grm.) in etwas Wasser gelöste Oxalsäure hinzu und verdünnt mit Wasser zu 1½ Pinte (852 CC.). Aus einer Bürette wird dann so lange von der 6 Grains (0,3888 Grm.) saures chromsaures Kali enthaltenden Lösung zufließen lassen, bis ein Tropfen der Flüssigkeit auf Fliesspapier gebracht diesem weder eine blaue noch grüne Farbe mittheilt. —

Durch verschiedene Versuche überzeugte sich der Verf., dass 6 Grains saures chromsaures Kali nöthig sind, um 10 Grains reinen Indigo zu entfärben. Aus der Zahl der verbrauchten Bürettengrade ergibt sich dann der Procentgehalt von Indigoblau in der zur Untersuchung verwandten Probe. — Beim Hinzufügen der Chromlösung zur Indigolösung muss man besonders gegen das Ende des Processes, wobei die Flüssigkeit sich olivengrün färbt und nach wenigen Minuten in goldbraun verändert, etwas langsam verfahren.

Die letzten Spuren der blauen Farbe beobachtet man am besten, indem man das Papier trocknet und dann bei durchfallendem Lichte untersucht. Sollte man über den Endpunkt irgendwie ungewiss sein, so bringt man etwas der Flüssigkeit in je zwei Reagenscylinder und fügt dann zu dem einen noch einen Tropfen des Reagens. Durch Vergleichung mit dem anderen Theil lässt sich dann leicht sehen, ob noch Indigoblau vorhanden war.

Kommen die braun färbenden Stoffe des Indigos mit in's Spiel, so löst man 10 Grains des Indigos nach gewöhnlicher Art in Schwefelsäure, verdünnt auf eine Pinte Flüssigkeit und lässt 10 Minuten lang Streifen von starkem Fliesspapier eintauchen, die man darauf trocknet. Unterwirft man jetzt Indigo von bekannter Güte und Reinheit der nämlichen Behandlung, so bemerkt man, dass diejenigen Indigosorten, welche eine grosse Menge der braunen Stoffe enthalten, dem Papier eine je nach der vorhandenen Menge an Intensität verschieden starke, grüne Farbe ertheilen.

Die angegebene Titrir-Methode hat nach dem Verf. den Vortheil, dass sie ohne Anwendung von Wärme ausgeführt wird. Sie gibt, besonders wenn man mit Indigosorten von geringer Qualität operirt, niedrigere Resultate als die gewöhnliche Titirmethode mittelst sauren chromsauren Kalis nach Penny.

Inwieweit des Verfassers Methode mit der gewöhnlich angewandten von Penny übereinstimmt, mögen einige der vom Verf. angestellten Versuche darthun:

	Nach der gewöhnl. Methode:	Nach des Verf. Methode:
Indigo von Ostindien	51,5 Proc.	51,5 Proc.
„ „ „	45,0 „	42,0 „
„ „ „	36,0 „	30,0 „
„ „ „	34,0 „	31,0 „
Spanischer Indigo	42,0 „	42,0 „
„ „ „	25,0 „	24,0 „
Bengalischer Indigo	57,0 „	53,0 „
„ „ „	55,0 „	48,0 „

Die übereinstimmenden Proben enthielten sehr wenig der braunen Materie, während die andern, deren nach beiden Methoden ausgeführte Bestimmung die grössten Abweichungen zeigen, sehr viele dieser Stoffe enthielten.

Unterscheidung des ächten Colonial-Rums vom unächtten sogen. Façon-Rum. Wiederhold*) hat sich mit der Untersuchung über die Unterscheidung von ächtem und unächtem Rum beschäftigt. Aus seiner oben citirten Abhandlung theilen wir Folgendes mit: Der vorzugsweise auf Jamaika und den westindischen Inseln gewonnene und von da nach Europa importirte ächte oder Colonial-Rum zeichnet sich von anderen alkoholischen Getränken durch ein spezifisches Aroma aus. Gewöhnlich gelangt dieser aber erst nach dem sogen. „Verschneiden“, d. i. Verdünnen durch Wasser oder wässrigen Weingeist, in die Hände seiner Consumenten. Eine andere Sorte Rum bereitet man auf künstlichem Wege aus mit Wasser gehörig verdünntem Weingeiste, welchem man verschiedene Substanzen zusetzt, die dem Getränke einen dem des ächten Rumes ähnlichen Geruch und Geschmack geben sollen. Derartige Stoffe sind: Essigäther, Birkenöltinktur, Buttersäureäther, Salpeterätherweingeist, Eichenrindentinktur, Vanilleessenz, Glanzrusstinktur etc. Diese Fabrikate nennt man „Façon-Rum“. Nach Wiederhold prüft man einen Rum auf seine Aechtheit, indem man 10 CC. desselben mit 3 CC. conc. engl. Schwefelsäure von 1,84 spec. Gew. vermischt. War der fragliche Rum ein ächter, so bleibt nach dem Erkalten der gehörig gemischten Flüssigkeit das spezifische Aroma beständig und ist selbst nach Verlauf von 24 Stunden noch wahr-

*) Neue Gewerbeblätter für Kurhessen, 1863, p. 265; Dingler's polyt. Journ. 171 (2) p. 159.