

4. Wenn sie nachgemacht ist oder unter dem Namen einer anderen Waare verkauft wird.

B. Im Falle es sich um eine Drogue handelt:

1. Wenn sie unter einem in der britischen Pharmacopoea enthaltenen Namen zu medicinischen Zwecken verkauft wird und in Bezug auf Stärke und Reinheit den Anforderungen des genannten Werkes nicht entspricht.
2. Wenn sie unter einem nicht in der britischen Pharmacopoea enthaltenen Namen verkauft wird und eine wesentlich andere Beschaffenheit besitzt, als sie in anerkannten Werken über Pharmakognosie beschrieben ist oder, als sie der Bezeichnung entspricht, unter der sie verkauft wird.

Bezüglich einiger Waaren sind Grenzwerte hinsichtlich des Gehaltes festgestellt worden, nämlich:

Milch soll nicht unter 9,0 Gewichtsprocente an festen Bestandtheilen mit Ausnahme des Fettes und nicht weniger als 2,5 Procent Butterfett enthalten.

Abgerahmte Milch soll nicht weniger als 9,0 Gewichtsprocente an festen Bestandtheilen mit Ausnahme des Fettes enthalten.

Butter soll nicht weniger als 80,0 Procent Butterfett enthalten.

Thee soll nicht mehr als 8,0 Procent Mineralbestandtheile, berechnet auf den bei 100° C. getrockneten Thee enthalten und davon sollen wenigstens 3,0 Procent in Wasser löslich sein. Der Thee, in dem Zustand, in welchem er verkauft wird, soll wenigstens 30,0 Procent Extract liefern.

Cacao soll wenigstens 20 Procent Cacao-Butter enthalten.

Essig soll nicht weniger als 3,0 Procent Essigsäure enthalten.

Ueber die Erkennung einer Verfälschung des Traubenweines mit Obstwein. Nach E. Sonnex*) unterscheidet sich der Traubenwein sehr wesentlich vom Aepfel- und Birnwein durch die Bindungsform des in denselben vorhandenen Kalis. Im Traubenwein ist fast alles Kali als Weinstein enthalten, so dass die daneben noch vorhandene Quantität von Kali bei Ueberführung in Weinstein niemals eine ebenso grosse Menge des genannten Salzes liefert, wie die, welche bereits ursprünglich im Wein vorhanden war. Im Aepfel- und Birnwein dagegen ist der Gehalt an Kali ebenso beträchtlich wie im Traubenweine, ja oft noch höher,

*) Schweiz. Wochenschrift f. Pharm. 12, 338.

aber das Kali ist nicht in Form von Weinstein, sondern in Form von äpfelsaurem und essigsurem Kali vorhanden.

Auf diese Verschiedenheit gründet der Verfasser ein Verfahren zur Ermittlung einer Beimengung von Obstwein (Äpfel- oder Birnwein) zum Traubenwein, welches darauf beruht, dass man einerseits die Menge des in dem Wein fertig gebildeten Weinstein ermittelt, andererseits alles vorhandene Kali in Weinstein überführt und die nun im Wein vorhandene Menge Weinstein bestimmt. Bei unvermischten Traubenweinen darf die im zweiten Falle erhaltene Zahl nie bis auf das Doppelte der zuerst erhaltenen anwachsen. Zur Ausführung der Prüfung verfährt man folgendermaassen:

- a) 100 Grm. des filtrirten Weines werden zur Extractconsistenz eingedampft; nach völligem Erkalten filtrirt man auf ein tarirtes Filter ab, wäscht mit einer kalt gesättigten Lösung von saurem weinsaurem Kali aus und wägt den auf dem Filter gesammelten Weinstein nach dem Trocknen bei 100°.*)
- b) 100 Grm. des filtrirten Weines werden mit 1 Grm. sauren weinsauren Natrons versetzt und weiter behandelt wie oben.

Als Belege für die Anwendbarkeit seiner Methode theilt der Verfasser folgende Bestimmungen mit:

1. Je 100 Grm. reinen Traubenweines lieferten

bei Versuch a . . .	0,40 Grm. Weinstein
bei Versuch b . . .	0,70 „ „
2. Je 100 Grm. Obstwein lieferten

bei Versuch a . . .	0,00 Grm. Weinstein
bei Versuch b . . .	0,80 „ „
3. Je 100 Grm. einer Mischung aus gleichen Theilen Traubenwein und Obstwein lieferten

bei Versuch a . . .	0,20 Grm. Weinstein
bei Versuch b . . .	0,75 „ „
4. Je 100 Grm. einer Mischung aus $\frac{1}{4}$ Obstwein und $\frac{3}{4}$ Traubenwein lieferten

bei Versuch a . . .	0,30 Grm. Weinstein
bei Versuch b . . .	0,725 „ „

*) Der so erhaltene Weinstein ist nicht ganz rein, er enthält namentlich noch Kalk; es ist aber für praktische Zwecke nach dem Verfasser meist unnöthig denselben zu reinigen.

Der Verfasser ist der Ansicht, dass man mittelst seines Verfahrens eine Beimischung von $\frac{1}{3}$ Obstwein zum Traubenwein stets mit vollkommener Sicherheit nachzuweisen im Stande sei. *)

J. Brun **) erklärt das von Sonnex vorgeschlagene Verfahren für unzuverlässig und zwar aus folgenden Gründen.

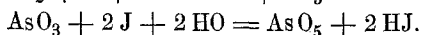
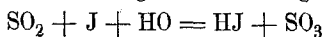
Weisser Wein hinterlässt beim Abdampfen ausser Weinstein noch andere unlösliche Körper, namentlich kurz nach der Lese. Man kann deshalb die Gewichtszunahme des bei 100^0 getrockneten Filters nicht schlechthin als «Weinstein» bezeichnen.

Die in den Weinen enthaltenen Mengen von Weinstein sind sehr verschieden je nach dem Alter der Weine. Es lässt sich daher kein normaler Durchschnittsgehalt an Weinstein feststellen der als Basis für die Vergleichung mit dem Aepfelwein dienen kann. ***)

Verdampft man Aepfelwein mit saurem weinsaurem Natron, so erhält man nicht immer Krystalle von Weinstein. Die Doppelzersetzung gelingt vielmehr häufig nicht, weil der Weinstein in der organische Materien enthaltenden Flüssigkeit viel leichter löslich ist als in Wasser.

Ueber die Analyse der Pottasche hat G. C. Wittstein †) seine Erfahrungen mitgetheilt. Ich muss mich mit dem Hinweis auf die Originalabhandlung begnügen, da dieselbe nichts wesentlich neues enthält.

Zur Prüfung der Salzsäure auf schweflige und arsenige Säure. A. Hilger ††) theilt seine Erfahrungen über diesen Gegenstand mit. Um zunächst zu erkennen, ob eine von den beiden Verunreinigungen zugegen sein kann, hat der Verfasser eine Prüfung mit einer Lösung von Jod in Jodkalium sehr geeignet gefunden. Die Lösung von Jod in Jodkalium wird bekanntlich sowohl durch schweflige Säure als auch durch arsenige Säure entfärbt unter Bildung von Jodwasserstoff und Schwefel- oder Arsensäure, wie dies folgende Gleichungen veranschaulichen:



*) Bezüglich anderer Methoden zur Ermittlung einer Verfälschung des Traubenweines mit Obstwein vergl. diese Zeitschrift 10, 231 und 11, 337.

**) Schweiz. Wochenschrift f. Pharm. 12, 331.

***) Der Gehalt an Weinstein ist nach Brun's Angaben so wechselnd, dass man bei der Bestimmung des Weinstein oft grössere Differenzen zwischen jungem und altem Wein, als zwischen Wein und Aepfelwein erhält.

†) Zeitschr. d. österr. Apotheker-Vereins 13, 129.

††) Arch. Pharm. 3, 393 (1875).