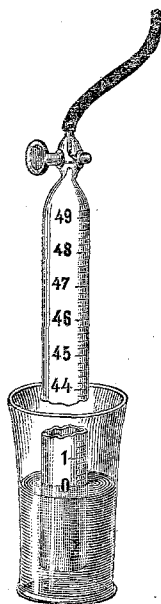


sprängliche Farbe des Extractes in ein Blassroth von hellster Nüance — fast gelb, jedoch nicht deutlich gelb — übergegangen ist. Die verbrauchte Anzahl CC. gestattet einen Schluss auf den Gehalt der Probe. Der Wirkungswerth der Lösung von übermangansaurem Kali wird mit einer garantirt reinen und vorzüglichen Cochenillesorte festgestellt. Es ist am Besten, gleichzeitig mehrere Proben zu untersuchen und dabei ebenfalls den vergleichenden Versuch mit der Normalcochenillesorte auszuführen.

Fig. 13.



Eine vereinfachte Methode zur Bestimmung der Kohlensäure in dem Saturationsgase der Zuckerfabriken empfiehlt C. Stammer.*) Zur Ausführung dient die Fig. 13 abgebildete in CC. getheilte bürettenförmige Maassröhre mit Glashahn. Die Theilung derselben ist so eingerichtet, dass der Theilstrich 50 gerade mit dem Glashahn zusammenfällt.

Nachdem die Röhre in einen Cylinder mit Wasser gestellt ist, verbindet man sie vermittelst eines Kautschukschlauches mit dem Probegase der Gasleitung und öffnet diesen und den Glashahn. Nach einigen Sekunden, wenn das Gas die Luft aus der Röhre verdrängt und die Sperrflüssigkeit gesättigt hat schliesst man beide Hähne, entfernt den Schlauch und bringt den Apparat nach dem Untersuchungstische, wo man nun das Gas die Temperatur des umgebenden Raumes annehmen lässt. Man stellt dann die Röhre lothrecht und öffnet den Hahn einen Augenblick, so dass das Wasser nach dem Entweichen von etwas Gas sich innen und aussen in die Höhe des Nullpunktes stellt. Man lässt nun die Kohlensäure in bekannter Weise von Kali oder Natron absorbiren, gleicht das Wasserniveau aus, liest ab und berechnet die Volumverminderung als Kohlensäure. Durch Verdoppelung der absorbirten Anzahl CC. erhält man den Procentgehalt des Gases an Kohlensäure.

Die mit diesem Apparate erhaltenen Resultate sind jedenfalls ziemlich ungenau.

Zur Rothweinprüfung. Das Verfahren, welches Z. Fantoggini und G. Cottini**) zur Unterscheidung ungefälschten Rothweines von

*) Dinglers polytechn. Journal **102**, 368.

) Diese Zeitschrift **10, 367.

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.