gemischt mit 10 Proc. Bucheckernöl schmutzig grau mit gelblichem Schein.

„ „ 30 „ „ röthlich gelb.

„ „ 50 „ „ hell ockergelbroth.

Mit etwas Uebung soll die Unterscheidung leicht und sicher erfolgen, am schwierigsten bei dem Erdnussöl, weil seine unterscheidende Färbung sich mit der charakteristisch grünen Farbe des Olivenöls mischt. Die milchige Trübung, welche bei einer Mischung von Erdnussöl mit Olivenöl erfolgt, bleibt übrigens 24 Stunden, während die, welche ranziges Olivenöl liefert, schon nach 1 oder 2 Stunden Ruhe verschwindet. Unter 292 Proben französischen Olivenöls, welche Hauchecorne prüfte, fand er 1 mit Mohnöl, 6 mit Sesamöl und etwa 100 mit Erdnussöl gemischt. Nur der 20ste Theil der Proben zeigte, dass das Oel aus guten reifen Früchten gewonnen war; zu den übrigen Sorten waren unreife oder ranzige verwendet worden. — Eine baldige Prüfung dieses Verfahrens wäre zu wünschen. (Deutsche Industrie-Zeitung 1863. No. 24.)

Prüfung des Thrans auf Verfälschungen mit Fetten. Zur Prüfung der ordinären Thransorten, wie solche in den Rothgerbereien Verwendung finden, theilt der „Gerber-Courrier“ von 1862, Nr. 31 (auch Schweiz. Zeitschr. f. Pharm., 1863, S. 29) folgendes einfache Verfahren mit:

In einem hohen Glase setzt man zu 1 Theil des zu prüfenden Thrans 2 Theile conc. Schwefelsäure und rührt beide Flüssigkeiten tüchtig durcheinander. Bei Vorhandensein von fremden Fetten wird die Flüssigkeit getrübt, andernfalls bleibt sie klar.

Erkennung eines Zusatzes von Getreidemehl oder Stärkemehl in dem präparirten Cacao oder der Chocolate. Payen (Journ. de Pharm. et de Chim. B. 41, S. 367) beobachtete, dass die Stärkemehlarten, welche aus äusserst feinen und nur schwach zusammenhängenden Körnern bestehen, das Jod in relativ weit geringerer Menge binden, als die andern Arten, und daher durch Jod nur eine violette Färbung annehmen. Zu jenen gehört z. B. das Stärkemehl des Cacao's, daher es — obgleich in einer Menge von 10 Proc. und darüber vorhanden — doch von mehreren Chemikern übersehen worden ist.

Dieses Verhalten bietet zugleich das Mittel dar, einen Zusatz von Getreidemehl oder Stärkemehl in dem präparirten Cacao und der Chocolate zu erkennen; denn nur eine so verfälschte Waare wird durch Jod bleibend tiefblau gefärbt werden.