

serige Flüssigkeit scheidet sich sogleich ab; wenn man mit echtem Olivenöl zu thun hat, so soll sie ungefärbt sein und sich nicht färben in den folgenden zwei Minuten. Weiter wird man auch die Farbe der etwas trüben und emulsionirten, über der wässerigen Flüssigkeit schwimmenden Ölschicht in Betracht ziehen. War es echtes Olivenöl, so bleibt sie grünlich oder gelblich gefärbt, bei Gegenwart der kleinsten Menge von Sesamöl nimmt sie aber eine röthliche Färbung an.

Wir haben die Färbung der auf der wässerigen Lösung schwimmenden Ölschicht als ein besseres Erkennungszeichen gefunden wie diejenige der wässerigen Lösung, da die Öle von Bari keine Färbung zeigten, auch wenn nach dem Durchschütteln der zuckerhaltigen Flüssigkeit mit dem zu prüfenden Öl die 15 Minuten vorüber waren und die wässerige Schicht eine intensiv rothe Farbe angenommen hatte.

Wir sind der Meinung, dass die so abgeänderte und mit den angedeuteten Vorsichtsmassregeln angewandte Baudouin'sche Reaction nicht zu irrigen Schlüssen führen kann, auch dann, wenn man mit eigenthümlichen Olivenölen, wie die erwähnten, zu thun hat, und ferner, dass sie im Stande sei, nützliche und sichere Auskünfte über Echtheit und Reinheit dieser Ölsorten zu liefern.

Rom, Laboratorio Chimico Centrale delle Gabelle.

Zur Untersuchung von Kaffee-Surrogaten.

Von

Dr. Gerhard Lange.

Vor Kurzem hatte ich Gelegenheit, in meinem Laboratorium mehrere Kaffee-Surrogate zu untersuchen und möchte die Untersuchungsergebnisse zweier derselben herausgreifen, um an ihnen zu zeigen, was zuweilen von Fabrikanten als Surrogat verwendet wird.

Ein hiesiger Kaufmann brachte mir 2 Proben solcher Surrogate zur Untersuchung auf ihren Handelswerth. Der Ausfall der Untersuchungen veranlasste mich, ähnliche Proben aufzukaufen und zu prüfen. Im Folgenden gebe ich die Resultate der Analysen:

Probe I: Zur Untersuchung erhalten.

Feuchtigkeit	6,39	Proc.
Mineralbestandtheile	10,25	-
In Wasser lösliche Bestandtheile	88,75	-
- - unlösliche	4,79	-
Rohrzucker	14,27	-
Invertzucker	23,85	-

Die Asche enthält 25 Proc. Chlornatrium und 14,2 Proc. Schwefelsäure (SO₃).

Formelemente pflanzlichen Ursprungs waren durch die eingehendste mikroskopische Prüfung nicht nachzuweisen.

Der Zuckergehalt, die grosse Menge an salzsäuren und schwefelsäuren Salzen in der Asche, der hohe Procentgehalt an wasserlöslicher Substanz, der caramelartige Geschmack berechtigten mich zu dem Schlusse, dass zur Herstellung dieser Probe Rohrzuckersyrup verwandt worden war. Die Probe sah schwarz, im Bruche braun aus, war von klebrig-harzartiger Beschaffenheit und gab der Lösung widerwärtig bittersüsslichen Geschmack.

Probe II: Von mir erstanden. Die Probe löste sich so gut wie vollständig in Wasser, enthielt nur 2,45 Proc. Asche, aber noch 46,15 Proc. Zucker, nur Spuren von Invertzucker, hatte caramelartigen Geschmack. Dieses Surrogat dürfte aus Rohrzucker durch schwaches Rösten dargestellt sein. Das Packet kostete 40 Pf. (125 g im Gewicht).

Beide Proben genügen keineswegs den Anforderungen, die man an Kaffee-Surrogate stellen darf, und können höchstens dazu dienen, dem betreffenden Getränk eine intensiv braune Farbe (Couleur) zu geben. Das Publikum wird, wenn es auch ganz gut weiss, dass Kaffee-Surrogate vom Kaffee meist nur den Namen erhalten, durch derartige Surrogate getäuscht und von dem Consum der besseren Surrogate abgehalten.

Hannover, im Juli 1892.

Die Ermittlung der „löslichen“ Bestandtheile des Cacaos und der Nachweis eines Zusatzes von fixen Alkalien oder von Ammoniak.

Von

A. Stutzer.

In neuerer Zeit wird die Bezeichnung „leicht löslicher Cacao“ oft gebraucht. Unter einer „leicht löslichen“ Substanz versteht man nach allgemeinem Sprachgebrauch einen Stoff, der in Wasser oder in einem speciell zu bezeichnenden anderen Lösungsmittel zu leicht auflöst. Man findet bei den Consumenten und Ärzten die Ansicht allgemein verbreitet, dass durch die Art der Zubereitung des Cacaos in den Fabriken der Gehalt an „löslichen“ Bestandtheilen vermehrt werde und dieser Cacao dem Körper zuträglicher sei, als ein solcher, bei dem die Bezeichnung „leicht löslich“ auf den Etiquetten vielleicht nicht angebracht ist. In letzter Zeit habe ich eine Anzahl von Cacaoproben untersucht, welche aus den besten Fabriken Deutschlands, sowie aus