

färbt erscheinen; ist sie braun oder violett, so ist fremder Farbstoff (Fernambuk, Malve, Heidelbeere, Hollundersaft u.) im Weine.

5. Weingeist.

Bei Untersuchung von weingeistigen Flüssigkeiten wird es sich meist darum handeln, schädliche mineralische Stoffe nachzuweisen. Namentlich gehört ein Kupfergehalt, aus den Destillationsgefäßen herrührend, nicht zu den Seltenheiten. Erkannt wird er in ungefärbten Getränken sehr leicht durch Ammoniak oder Campecheholzauzug in der oben bei der Untersuchung des Brodes erwähnten Weise. In gefärbten Spirituosen geschieht der Nachweis am sichersten durch Schwefelwasserstoff.

Ein Gehalt an Fuchsin in roth gefärbten Liqueuren wird durch Ausschütteln mit Amylalcohol gefunden, nachdem die zu untersuchende Flüssigkeit mit Wasser verdünnt ist. In derselben Weise würde dieser Farbstoff in

6. rothen Fruchtsäften

z. B. Himbeersaft, mit Leichtigkeit nachzuweisen sein.

7. Zucker.

Es ist jedenfalls zweckmäßig, wenn die Polizei ihre Aufmerksamkeit auf den im Handel vorkommenden, gestoßenen oder gemahleneu Zucker lenkt. Ist das Zuckerpulver rein, so muß es sich vollständig in Wasser auflösen. Bleibt ein in Wasser unlöslicher Rückstand, so erweist sich derselbe durch Aufbrausen beim Uebergießen mit Säure als Kreide oder durch Blaufärbung beim Uebergießen mit Jodlösung als Stärke, Mehl u.

8. Kaffee.

Rohe Kaffeebohnen kommen häufig gefärbt im Handel vor und die benützte, namentlich grüne Farbe ist oft nicht frei von giftigen Bestandtheilen. Rohe Kaffeebohnen dürfen, mit heißem Wasser übergossen und in demselben tüchtig umhergerührt, dieses nicht färben, auch dürfen sich in demselben keine gefärbten Pulver absetzen. Die Bohnen selbst müssen ganz bleiben und dürfen im Wasser nicht zerfallen. Zuweilen soll die Färbung der Bohnen erzielt werden durch Rollen derselben in Fässern mit Bleikugeln. In diesem Falle überziehen sich die Kaffeebohnen mit einer dünnen Bleischicht. Um dies zu erkennen, mischt man dem Wasser, mit dem man die Bohnen behandelt, ein wenig Salpetersäure zu. Die so entstehende, bleihaltige Flüssigkeit gibt mit Schwefelwasserstoff oder Schwefelammonium eine schwarze Fällung.

Gebrannter und gemahlener Kaffee ist häufig mit Surrogaten versetzt. Man erkennt eine solche Beimischung, wenn man eine gute Messerspitze voll von dem Pulver auf kaltes Wasser streut, das etwa 3^{em} hoch in ein Glas gefüllt ist. Reiner Kaffee bleibt fast vollständig auf der Oberfläche des Wassers, die erwähnten Beimischungen sinken zu Boden. Reiner Kaffee ballt sich, mit Wasser angerührt, nicht und färbt dasselbe nur schwach, während Cichorie, gebranntes Getreide u., sich bewegt ballen und dem Wasser eine tief braungelbe Farbe ertheilen. Man stellt diese Probe am besten so an, daß man mit der zu untersuchenden Waare einen notorisch reinen Kaffee vergleicht in Bezug auf die eintretenden Erscheinungen.

9. Thee.

Reiner Thee muß, mit warmem Wasser übergossen, aufquellen und sich als aus Blättern oder Blattstücken bestehend erweisen. Spült man die Blätter wiederholt mit Wasser ab, so kann man etwa zur Färbung der Blätter benützte Farbstoffe in dem Bodensatz erkennen, den die Waschwasser bei ruhigem Stehen geben.

Schließlich folgt in Nachstehendem eine Zusammenstellung der bei diesen Prüfungsmethoden nöthigen Apparate und Reagentien:

1) Geräthschaften und Gefäße.

	N.	J.
1 Lactodensimeter nach Duevenne	1	70
1 Cremometer Chevalier	2	—
1 Reagircylindergestell	—	80
10 Stück Reagircylinder	—	70
1 Spirituslampe	—	75
1 Thermometer von Glas	1	25
2 kleine Bechergläser	—	36
2 mittlere	—	40
1 großes Becherglas	—	50
2 kleinere Trichter	—	40
2 Gasmefröhren mit Theilung	3	—
1 Teller von weißem Steinzeug	—	20
10 Stück Gläser mit Glasstöpseln	2	10
1 Flasche zu 1 Liter Inhalt	—	52
1	—	80
1 flacher eiserer Löffel	—	20
2 Pappschachteln	—	50
3 Glasstäbe	—	15
	16	33