

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<sup>em</sup> 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 Sichorie, gebranntes Getreide u., sich benezt 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