

lösung von 2 pCt. und 6 Tropfen Gelatine von 2 pCt. und lässt den Niederschlag absetzen, so bleibt bei reinem Wein in der klaren Flüssigkeit nur ein ganz schwacher rosa oder gelber Schimmer zurück, bei künstlich gefärbtem Wein dagegen eine merkliche Färbung, die bei Kirsche und Heidelbeere deutlich rosa ist. Diese Reaction ist selbst bei zersetzten Weinen noch brauchbar, wenn die Reaction mit NH_3 versagt. Macht man daneben einen Controllversuch mit reinem Wein, so ist eine Täuschung kaum möglich. Fliederfarbstoff und Malve bilden somit eine Gruppe für sich, ebenso wie Kirsche ¹⁾ und Heidelbeere, die Glieder derselben Gruppe zeigen unter sich grosse Aehnlichkeiten, die Gruppen unter einander aber sehr bestimmte Unterschiede.

Kirsche und Heidebeerfarbstoff sicher zu unterscheiden, ist schwierig.

Ueber Verfälschungen mit anderen Farbstoffen, die viel leichter zu erkennen sind, werde ich später berichten.

Berlin, im September 1875.

¹⁾ Der Farbstoff der süßen Kirsche ist erheblich weniger intensiv als der der sauren Kirsche und zeigt eine ganz andere Absorption als letztere, die von Blau nach Gelb ganz allmählig abnimmt. Mit NH_3 giebt er keinen Absorptionsstreif bei *D* (s. Fig. 3 o).

A. Pinner: Notiz über den Kohlenwasserstoff $\text{C}_3 \text{H}_2$,
erscheint im nächsten Heft.

Nächste Sitzung: Montag, 25. October