

Ueber die färbende Materie von *Salvia colorans*; von Bonastre *).

Der Färbestoff der frischen Blumen ist in Wasser auflöslich, welches dadurch rosenroth gefärbt wird. Säuren erhöhen das Roth; Alkalien bläuen dasselbe; salzsaures Zinn giebt damit einen Niederschlag, welcher getrocknet eine Carminfarbe besitzt.

Ostindischer Orlean **).

Unter dem Namen Ostindischer Orlean versteht man bekanntlich den Färbestoff einer südamerikanischen Pflanze *Bixa Orellana*; nach Heyne und andern Schriftstellern soll derselbe in Indien von *Mitella tinctoria* bereitet werden. Von diesem Orlean wurde der Aufmunterungsgesellschaft der Künste u. s. w. durch Herrn Cruttenden und Killop etwas eingesandt, welches von Stewart und Komp., Lacksfabrikant im Distrikt Bancourah in Bengalen, bereitet worden war. Dieser besitzt die Gestalt dünner Kuchen, ist ganz trocken, geruchlos, dunkelorange-roth und in jeder Rücksicht dem besten spanischen Orlean gleichzustellen, welcher außerdem fast an 39 % Wasser enthält. Werden beide Sorten auf gleiche Grade der Trockenheit gebracht, so giebt der ostindische 63, der spanische Orlean nur 52 % Färbestoff an Alkohol ab.

Darstellung des Waidindigs ***).

Nach Jos. Morina werden die Waidblätter in eine

*) Annales de la Soc. Linnéenne de Paris. Janv. 1826.;
Bullet. des sc. technol. VII. 10.

**) Transact of the Soc. of arts XLII. Asiatic Journ.
Aug. 1826. 202.

***) Kunst- und Gewerbeblatt Nr. 47. 1826. 749.

Sonne mit Wasser gebracht und mit Gewichten gepreßt. Nach 16 bis 20 Stunden zeigt das Wasser eine gelblichgrüne Farbe. Die Blätter werden nun herausgenommen; man läßt die Flüssigkeit einige Minuten ruhen, damit die erdigen Theile sich ablagern und durch ein Sieb laufen. Sie wird stark umgerührt, mit Kalkwasser vermischt, worauf man sie dem ruhigen Absetzen überläßt; man filtrirt, sammelt den blauen Bodensatz und trocknet ihn auf hölzernen Tischen, im Sommer an der Sonne.

Melonenzucker.

Die Menge und der süße Geschmack der Melonen im südlichen Frankreich waren wohl geeignet, zu Versuchen aufzufordern, Zucker aus diesen Früchten darzustellen; indessen wurde stets nur ein unangenehm riechender und schmeckender Syrup erhalten. Payen behandelte Saft von um Paris kultivirten Melonen nach seiner Methode zur Darstellung des Runkelrübenzuckers, und erhielt aus 100 eines wenig süß schmeckenden Saftes 1,5 weißen in rhomboidalen Parallelipeden krystallisirten Zucker, welcher dem Rohrzucker ganz gleich war (Nouv. Bullet. des scienc. de la soc. philom. Sept. 1826. 135, Bullet. des sc. technol. VII. 164.).

Ueber die Bereitung des Quittenschleims;

von

E. M. van Dyk zu Utrecht.

Das schon lange von mir befolgte Verfahren ist folgendes: 4 Unzen Quittenkerne werden auf gewöhnliche Weise zu Mucilago gemacht, der Schleim wird durch einen Tuch gebrüht und im Wasserdampfbad zur Trockne abgedampft. Man erhält 11 bis 12 Drachmen trocknen Schleim, wel-