

	Nach d. deutsch.	Nach d. österr.	Nach d. schweiz.
	Vereinbarungen		
Pfeffer, schwarzer	7.0 (2.0)	5.0 (2.0)	6.5 (2.0)
„ weißer	4.0 (1.0)	3.0	3.5 (1.0)
Piment	6.0 (0.5)	6.0	6.0 (0.5)
Safran	8.0 (0.5)	8.0	8.0 (0.5)
Senf	4.5 (0.5)	5.0	5.0
Zimt	—	5.0 (1.0)	7.0 (2.0)
Cassia-Röhren	5.0 (2.0)	—	—
„ Bruch	8.5 (4.5)	—	—
Ceylon-Röhren	5.0 (2.0)	—	—
„ Bruch	7.0 (2.5)	—	—

2. Kochsalz, Chlornatrium.

Das Kochsalz des Handels enthält neben hygroskopischem und chemisch gebundenem Wasser eine geringe Menge Salze, die nicht Chlornatrium sind. J. König fand in Kochsalz verschiedener Herkunft bis zu 2.5% anderweitige Salze (Chlormagnesium, Natrium-, Calcium- und Magnesiumsulfat), bis zu 3.06% hygroskopisches und bis 3.1% gebundenes Wasser.

Die chemische Untersuchung von Kochsalz beschränkt sich — Verunreinigungen und Fälschungen kommen kaum vor — auf

a) die Bestimmung des Wassers (langsames Erwärmen, Erhitzen bis zur schwachen Rotglut);

b) die Bestimmung des unlöslichen Rückstandes. 20–25 g Salz werden in heißem Wasser gelöst, der unlösliche Rückstand durch ein getrocknetes, gewogenes Filter abfiltriert, getrocknet und gewogen. In dem Rückstand kann man nach Behandeln mit Salzsäure Kalk, Eisenoxyd u. s. w. bestimmen;

c) die Bestimmung des Chlors durch Titration mit Silberlösung. Schwefelsäure, Kalk, Magnesia werden nach bekannten Regeln quantitativ bestimmt.

Natron kann man so bestimmen, daß man 50 ccm des Filtrats (von b) mit $\frac{1}{2}$ ccm reiner konz. H_2SO_4 verdampft, die erhaltenen Sulfate glüht und wiegt, von dem Gewichte die gefundenen schwefelsauren Salze des Kalks und der Magnesia abzieht und aus dem Rest durch Multiplikation mit 0.4368 den Gehalt an Natron (Na_2O) berechnet.

Das Kochsalz ist in der Nahrung des Menschen unentbehrlich, es ist ein Nährsalz;¹ andererseits ist es das allgemeinste Würzmittel und übt auf die Verdauungstätigkeit einen wesentlich günstigen Einfluß aus.

¹ v. Voit, *Physiol. d. allgem. Stoffwechsels*, 363.