

Některé druhy kořalky upravují se v nápoje barevné.

Obyčejně a neškodně děje se barvení páleným cukrem, jímž kořalka zhnědne a jako stará, odleželá vypadá.

O této přísadě přesvědčíme se odpařením, jelikož pálený cukr zbyde a roz-pálen zavání karamellem.

Fuksínem barviti jest zapovězeno.

#### **Předběžná zkouška na fuksín.**

Ku 10 krychl. cm. červené kořalky dáme do skleněné trubky zkoumací za oříšek velký kousek stearinu (ze svíčky stearinové), zahříváme až se stearín rozpustí načež pak tekutinu silně protřeseeme.

Ve chladu ostaven ukládá se stearín na povrchu; drátem přeložíme jej na misku a vodou opláchneme.

Jeli stearín stejnoměrně červeně neb fialově zabarven, svědčí to o přítomnosti fuksínu či fuksinové kyseliny.

Chcemeli zkouseti tuto poslední, potřebí neutrální reakce tekutiny.

Nalejeme-li tekutinu fuksín obsahující na ruku, zbarví se kůže rychle do červena a barvu tu vodou smýti nelze.

Zavaříme-li bílé vlákno vlněné v trubce na zkoumání naplněné tekutinou fuksín obsahující, zbarví se trvalo na červeno, kteroužto barvu pak vodou odstraniti nelze.

C. k. místopředseda:

**Bedřich hrabě Schönborn v. r.**