

Die in X sich aufammelnden concentrirten Ammoniakwässer können, je nach dem Gange des Apparates, jeden gewollten Ammoniakgehalt erreichen; man kann nach Belieben eine kaustische Flüssigkeit mit einer Dichte von nahezu 1<sup>0</sup> oder selbst von noch geringerer Dichte bis zu 0<sup>0</sup> B., z. B. mit 20

bis 30 Proc. Ammoniak oder eine nur zum Theil kaustische Flüssigkeit von noch grösserer Concentration herstellen.

Die einzelnen Abtheilungen b werden zweckmässig aus Eisen gegossen und die Schlangen c aus Blei bez. sonst geeignetem Metall hergestellt.

## Deutsche Gesellschaft für angewandte Chemie.

### Sitzungsberichte der Bezirksvereine.

#### Hannoverscher Bezirksverein.

Am 7. Dec. 1889 hielt Herr Dr. Riemann einen Vortrag über den heutigen Stand der Fabrikation künstlicher Düngemittel. Derselbe wird mit der sich anschliessenden lebhaften Besprechung im nächsten Heft zum Abdruck kommen.

#### Württembergischer Bezirksverein.

Sitzung am 7. Dec. 1889. Der Vorsitzende Prof. v. Marx theilt mit, dass der Bezirksverein jetzt 26 ordentliche Mitglieder zähle. Die vorgelegten Satzungen werden angenommen.

Es folgte nun ein Vortrag von Prof. v. Marx über Cognac. Der Redner machte darauf aufmerksam, dass nach § 44 des Gesetzes, betr. die Besteuerung des Branntweins vom 24. Juni 1887 von dem vom Zollausland in Fässern eingehenden Arrak, Cognac und Rum 125 M. Zoll f. 100 k, von allen übrigen Branntweinen ein Zoll von 180 M. erhoben werde, wodurch für die Zollbehörde häufig die Frage entstehe, ob ein als Arrak, Cognac oder Rum declarirter Branntwein auch wirklich echter Arrak, Cognac oder Rum sei und ihm der ermässigte Zollsatz mit Recht zu Gute komme. Bei uns wird diese Frage namentlich häufig in Betreff des Cognacs praktisch. Zu solcher Entscheidung wird nicht selten die Hülfe des Chemikers in Anspruch genommen, aber leider lassen auch ihn häufig die Unterscheidungsmerkmale zwischen echtem Cognac und Nachahmungen desselben im Stiche. Die Untersuchungen von Cognac durch Ordonneau, Morin u. A. geben für die Praxis wenig Anhalt, auch die Untersuchungsmethode von Roques bietet nicht genügende Sicherheit für die Beurtheilung, da sie fast nur auf dem Geruch der einzelnen Fractionen bei der Destillation beruht.

Der Verein der Spiritusfabrikanten in Deutschland sagt, dass Cognac nicht zu

beanstanden sei, wenn er nicht über 80 Proc. Alkohol und nicht über 0,5 Proc. festen Rückstand enthalte. Dem Redner aber schien es gewagt, wenn angenommen werden wollte, dass ein Cognac echt sei, wenn er diesen Bedingungen entsprechen würde, aber ebenso gewagt schien es ihm zu sein, einen Cognac als unecht zu bezeichnen, wenn ein solcher mehr als 0,5 Proc. festen Rückstand enthalten würde, denn es soll nicht selten, besonders beim Trinksognac, weniger beim Verschnittcognac vorkommen, dass demselben im Erzeugungsland, um denselben mundig zu machen, 2 bis 3 Proc. Zusatz von zuckerhaltigen Körpern, wie Syrup aus Zuckerrohr u. A. gegeben werde, und es wird von Sachverständigen behauptet, dass ein solcher Zusatz für manche Cognacsorten wesentlich sei, auch wird angegeben, dass, seitdem die Verzollung Schwierigkeiten biete, von den ausländischen Lieferanten der erforderliche Syrup vielfach extra geliefert werde. Wollten wir uns an die angegebenen Grenzwerte halten, so könnte leicht der Fall sich wiederholen, der erzählt wird, nach welchem ein Rum von einem beeidigten Chemiker wegen des etwas grossen Gehalts an festen Körpern als unecht bezeichnet worden ist, der aber denselben Rum nach Zusatz von  $\frac{2}{3}$  bis  $\frac{3}{4}$  gewöhnlichem gereinigten mit Wasser entsprechend verdünntem Kartoffelbranntwein als echt bezeichnet haben sollte. Gewiss ist, dass in vielen Fällen sich nicht wird die Echtheit eines Cognacs feststellen lassen, ebenso wenig ob nicht gewöhnlicher Branntwein bei seiner Darstellung mit verwendet worden ist. Es werde sich deshalb kaum diese Zollbestimmung aufrecht erhalten lassen, welche nicht zu Unterscheidendes mit verschiedenem Zollsatz belege.

Herr Abel macht Mittheilungen über den Charakter der vorjährigen und diesjährigen württembergischen Weine. Wie jeden Herbst, bekam derselbe auch in den Jahren 1888 und 89 eine grössere Anzahl von Weinproben, theils als

Weinmoste, theils in Gährung befindlichem, theils in vergohrenem Zustande zur Untersuchung. In denselben wurden auf Wunsch der einsendenden Privaten hauptsächlich zum Zweck des Gallisirens, je nach Bedürfniss entweder nur die Säure, oder die Säure und der Zucker, bez. Säure, Zucker und Alkohol bestimmt. Von den im Jahr 1888 untersuchten 85 Proben zeigte ein rother Stuttgarter  $17\frac{0}{100}$  Säure als Maximum mit 5,16 Proc. Alkohol, weisser Grunbacher enthielt  $9,6\frac{0}{100}$  Säure als Minimum mit 6,60 Proc. Alkohol; der höchste Alkoholgehalt betrug bei einem rothen Uhlbacher 8,58 Proc. mit  $11,8\frac{0}{100}$  Säure, der niederste dagegen bei rothem Stuttgarter 5,16 Proc. Alkohol mit  $17\frac{0}{100}$  Säure.

Von den im Herbst 1889 untersuchten 50 Proben — einschliesslich 13 Pfälzer und Elsässer — wurden bei einem weissen Stuttgarter als höchster Säuregehalt  $15,4\frac{0}{100}$  mit 4,75 Proc. Alkohol und bei einem rothen Stuttgarter  $15,4\frac{0}{100}$  mit 5,80 Proc. Alkohol gefunden, der niederste Säuregehalt war  $7,3\frac{0}{100}$  bei einem weissen Untertürkheimer mit 6,85 Proc. Alkohol.

Den höchsten Alkoholgehalt weist ein rother Neckarwestheimer mit 7,9 Proc. auf, derselbe enthält  $11,5\frac{0}{100}$  Säure.

Ein rother Granauer hat nur 4,41 Proc. Alkohol mit  $11,1\frac{0}{100}$  Säure.

Aus den erhaltenen Zahlen ergibt sich, dass in den beiden letzten Jahren die Weine von den Producten früherer Jahrgänge insofern abweichen, als die Weine mit hohem Säuregehalt nicht immer einen verhältnissmässig niederen Alkoholgehalt zeigen und umgekehrt ein an Säure armer Wein selten entsprechend mehr Alkohol enthält.

Die 1889er Weine enthalten wohl weniger Säure als die vorjährigen, zeigen aber auch einen geringeren Gehalt an Alkohol. Die zur Untersuchung gelangten Weine wurden auf 10 Proc. Alkohol und 7 bis  $9\frac{0}{100}$  Säure gallisirt, Weine mit einem Säuregehalt bis zu  $10\frac{0}{100}$  gallisirt man auf  $7\frac{0}{100}$ , solche von über  $10\frac{0}{100}$  auf 8 bis  $9\frac{0}{100}$ , um zu viel Wasser zu vermeiden.

So kam es, dass manche 88er Weine auf je 100 l einen Zusatz von beinahe 100 l Wasser und 30 k Zucker erhielten, während den 89er Weinen auf je 100 l bis zu 80 l Wasser und 26 k Zucker zugesetzt werden musste.

Anschliessend an das Gallisireu wurde noch das Ergebniss einiger Versuche mit 88er Weinen mitgetheilt.

### Zum Mitgliederverzeichniss.

Als Mitglieder werden vorgeschlagen:

**Aluminium-Industrie-Actien-Gesellschaft** in Neuhausen, Schweiz (durch Ferd. Fischer).

**Dr. Aug. Behrens**, i. F.: Hemelinger chemische Industrie Dr. Aug. Behrens & Cp., Hemelingen-Bremen (durch F. Fischer).

**Dr. Carl Brandt**, Betriebs-Chef der chem. Fabrik Schalke, Schalke, Westfalen (durch Dr. Rempel).

**F. J. R. Carulla**, Sharon Chemical Company, 38 Argyll Terrace, Derby (durch Prof. Dr. Lunge).

**Chemische Fabrik Actien-Gesellschaft** vorm. **Moritz Milch & Co.**, Posen (durch F. Fischer).

**George E. Davis**, 32 Blackfriars Street, Manchester (durch Prof. Dr. Lunge).

**Hache**, Chemiker der oberschles. Eisenindustrie, Tarnowitz, O.-Schl. (durch Edm. Jensch).

**Dr. R. Hasenelever**, Generaldirector der Rhenania, Aachen (durch Prof. Dr. G. Lunge).

**Director Dr. Kirchner** in Wahn (durch A. Hofmann).

**Dr. H. Ledderboge** (i. F. Dr. O. Knöffler & Dr. H. Ledderboge), chem.-techn. Laboratorium, Charlottenburg.

**Dr. F. Lorenz**, Chemiker und Civiling., Hannover, Herschelstr. 17 (durch Dr. Hartmann).

**Prof. Dr. Richard Meyer**, Technische Hochschule, Braunschweig (durch Prof. Dr. Lunge).

**Dr. Alb. Moyer**, Assistent am städt. Unters.-Amt für Lebensmittel in Hannover (durch Dr. Schnutz).

**Ludwig Rohrmann**, Thonwaarenfabrik Krauschwitz bei Muskau (durch Prof. Dr. G. Lunge).

**Dr. A. Schulte im Hofe**, Inh. eines chemischen Laboratoriums in Düsseldorf (durch Prof. Dr. König).

**Josef Walenda**, Chemiker der Ammoniaksodafabrik in Szczakowa (durch Edm. Jensch).

**Prof. Emil Winkelhofer**, Neutitschein, Mähren (durch Edm. Jensch).

**Dr. Wittich**, Assistent am städt. Unters.-Amt für Lebensmittel in Hannover (durch Dr. Schnutz).

**Ad. Wöschler**, Colorist, Hannover, Calenbergerstr. 46 A. (durch F. Fischer).

**O. Zurborn**, Chemiker in Luskirchen (durch A. Hofmann).

**Der Vorstand.**