

Klasse:

22. F. 5112. Neuerung in dem Verfahren zur Darstellung echter Azofarbstoffe für Färberei und Druck aus Amidocarbonsäuren. (1. Zusatz zum Patente No. 58 271.) — Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co. in Elberfeld.
- F. 5288. Neuerung in dem Verfahren zur Darstellung echter Azofarbstoffe für Färberei und Druck aus Amidocarbonsäuren. (2. Zusatz zum Patente No. 58 271.) — Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co. in Elberfeld.
- F. 5423. Verfahren zur Darstellung von beizenfärbenden Azofarbstoffen. — Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co. in Elberfeld.
- H. 10731. Verfahren zur Darstellung wasserlöslicher basischer Farbstoffe der Indulinreihe. — Dr. R. Hirsch in Berlin W.
- K. 7854. Verfahren zur Darstellung von Azofarbstoffen aus Naphtoltrisulfosäuremonamid. — Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning in Höchst a. M.
- K. 8736. Verfahren zur Darstellung von Hexamethyltriamidotriphenylmethan aus Auramin. — Kern & Sandoz in Basel.
- M. 7956. Herstellung eines gegen Hitze widerstandsfähigen Laekfirnisses aus festen Fetten bez. Fettsäuren und Bleioxyden. — Odo M. Meissel in Wien III.
- S. 5943. Verfahren zur Darstellung von Monobenzoyl-derivaten aromatischer Diamine. — Société anonyme des matières colorantes et produits chimiques de St. Denis in Paris.
- S. 5955. Verfahren zur Darstellung substantiver, von aromatischen Benzoyl-Diaminen abgeleiteter Farbstoffe. — Société anonyme des matières colorantes et produits chimiques de St. Denis in Paris.
40. K. 8016. Muffelofen mit festliegendem Ofencylinder. (Zusatz zum Patente No. 57 522.) — Rudolph Köhler in Lipine, Oberschlesien.

6. August 1891.

6. G. 6779. Verfahren, den aus Hefewaschwasser, sowie aus vergohrenen Würzen der Presshefefabrikation zu gewinnenden Alkohol zu verfeinern. — Georg Giegold jr. in Schwarzenbach a. S.
10. C. 9444. Verfahren und Einrichtung zum Abkühlen der die Presse verlassenden Presskohlen. — W.B.M.C. Clure und Genossen in St. Paul.
22. A. 2841. Verfahren zur Darstellung einer Amide-naphtolmonosulfosäure. (Zusatz zur Patentanmeldung A. 2658.) — Actiengesellschaft für Anilin-Fabrikation in Berlin S.O.
- E. 2922. Verfahren zur Darstellung von m-Amidobenzaldehyd-p-sulfosäure aus m-Nitro-p-chlorbenzaldehyd. — Dr. Hugo Erdmann in Halle a. S.
- E. 3102. Verfahren zur Darstellung von p-Chlor-m-nitrobenzaldehyd. — Dr. Hugo Erdmann in Halle a. S.

Klasse:

22. F. 5356. Verfahren zur Darstellung blauer Farbstoffe aus Patentblau. — Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning in Höchst a. M.
- F. 5397. Neuerung in dem Verfahren zur Darstellung blauer Farbstoffe aus Patentblau. (Zusatz zur Patentanmeldung F. 5356.) — Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning in Höchst a. M.
- F. 5432. Verfahren zur Darstellung von Monoxyalzarinblau. — Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co. in Elberfeld.

10. August 1891.

8. M. 8052. Verfahren zum Bleichen von Faserstoffen unter Anwendung von Benzin oder von Toluol. — Auguste Mahieu in Armentières.
12. H. 10863. Verfahren zur Herstellung von geruch- und geschmacklosen, neutralen, die Schleimbäute nicht angreifenden Stoffen aus ätherischen Oelen. (Zusatz zum Patente No. 58129.) — Firma Dr. F. von Heyden Nachfolger in Radebeul bei Dresden
22. B. 10901. Verfahren zur Darstellung von Azofarbstoffen aus Naphtolsulfamidulfosäure. (2. Zusatz zum Patente No. 57484.) — Badische Anilin- und Sodafabrik in Ludwigshafen a. Rh.
- F. 5147. Verfahren zur Darstellung violetter, indulinartiger Farbstoffe. — Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co. in Elberfeld.
22. Sch. 6948. Ein Verfahren zur Darstellung von oxyfettsäuren Glycerinäthern bez. Oxyfettsäuren. — Firma Dr. Schmitz & Toenges in Cleve.

13. August 1891.

8. D. 4628. Verfahren zum Bedrucken von Schleifenstoffen (Teppichen n. s. w.) — James Dunlap in Philadelphia.
- F. 5481. Verfahren zur Herstellung von echtem Schwarz mit Allzarin auf Seide. — Farbwerke vorm. Meister Lucius & Brüning in Höchst a. M.
22. S. 4814. Verfahren zur Darstellung von Naphtolgelb S. — Dr. Paul Seidler in Berlin S.O.
53. H. 11054. Vacuum-Verdampfungsapparat. — C. Heckmann in Berlin S.O.
- M. 8129. Candlerapparat. — Ferdinand Maas in Ratibör.
62. V. 1643. Herstellung von Schmelzblöcken und Broden aus Salz. — P. Vincent in Paris.
75. G. 6865. Apparat zur Condensation von Salpetersäure. — Oscar Guttmann in London und Ludwig Rohrmann in Krauschwitz bei Muskau.

17. August 1891.

78. M. 7731. Verfahren zur Herstellung von Nitrocellulose. — Georg Mordey Mowbray in Northdams.
89. B. 11821. Verfahren zur Entzuckerung krystallisationsfähiger, zuckerhaltiger Syrupe aller Art und allen Ursprungs unter Gewinnung des Zuckers mittels Centrifugen. — Carl Bögel in Brieg.

Deutsche Gesellschaft für angewandte Chemie.

Sitzungsberichte der Bezirksvereine.

Kölner Bezirksverein.

Versammlung am 8. Mai 1891. — Das Ergebniss der Vorstandsneuwahl, welche in Folge Verzuges des bisherigen Geschäftsführers, Herrn A. Hofmann, sich verzögert hatte, war folgendes:

1. Vorsitzender: Stadtrath Th. Kyll, Köln.
2. Vorsitzender: Dr. O. Brencken, Köln.
1. Schriftwart: Dr. Th. Meyer, Mülheim a. Rh.
2. Schriftwart: Dr. J. Herzfeld, Mülheim a. Rh.
- Kassenwart: E. Meisinger, Ehrenfeld.

Versammlung am 29. Mai 1891. — Stadtrath Kyll regt die Frage an, den Kölner Bezirksverein nach dem Muster des Sächsisch-An-

haltinischen, Oberschlesischen u. s. w., unter Mitwirkung der Fachgenossen in Aachen, Bonn, Düsseldorf, Elberfeld-Barmen u. s. w. zu einem Rheinischen Bezirksverein zu erweitern und sich zu diesem Zweck mit den einflussreichen Mitgliedern der Gesellsch. f. angew. Chem. an genannten Orten in Verbindung zu setzen. Der Vorschlag wird einstimmig angenommen.

Der Schriftwart wird beauftragt, allen Mitgliedern des Kölner Bezirksvereins sowohl als auch den auswärtigen Bezirksvereinen je ein Exemplar der „Gebührensätze der öffentlichen chem. Laboratorien zu Köln a. Rh.“ zu übersenden, welche für die Berathung der Gebührentarife auf der diesjährigen Generalversammlung zu Goslar willkommenen Unterlagen darbieten dürften. M.

Zu der von Herrn Dr. Andreae für die Hauptversammlung angeregten Obstkrautfrage

schreibt Hr. Dr. Samelson (am 3. Aug. d. J.):

Im Jahre 1887 liess die Königl. Polizei-Direction Coblenz in dem mir unterstellten städtischen Nahrungsmittel-Laboratorium Obstkraut und Himbeersyrup untersuchen. Eine von einer hiesigen Fabrik herstammende Probe Obstkraut beanstandete ich, weil sie unreinen Stärkesyrup enthielt, worauf das Strafverfahren gegen die betreffende Firma eröffnet wurde. Bei der Verhandlung vor der hiesigen Strafkammer begründete ich mein schriftliches Gutachten, indem ich besonders Folgendes betonte:

Eigentlich ist unter Obstkraut schlechtweg nur der eingedickte Saft des Obstes zu verstehen. Erst als in schlechten Jahren dieser Obstsaft sauer und herb war, kam man dazu, ihn durch Zuckerzusatz zu versüssen. Hiergegen ist auch nichts einzuwenden, weil die Beimischung, so lange nur reiner Zucker Verwendung findet, in mässigen Grenzen gehalten wird. Anders dagegen steht es, sobald man den gewöhnlichen Stärkesyrup zusetzt. Die Angabe einiger Fabrikanten, dass Stärkesyrup allein, oder mindestens besser, als anderer Zucker, zum Versüssen des Obstkrautes geeignet sei, ist durchaus unrichtig. Die betreffenden Fabrikanten bevorzugen den Stärkesyrup, weil er billig ist und hauptsächlich deswegen, weil er in Folge seines geringen Zuckergehalts und seiner zähflüssigen Beschaffenheit es ermöglicht, dass er in sehr grossen Mengen zugesetzt wird. Die anderen Versüssungsmittel dagegen können nur in solcher Menge beigemischt werden, als zur Abschwächung des allzu rauen Geschmacks erforderlich ist. Würde z. B. Rohrzucker in grösserer als hierzu erforderter Menge oder gar in für Stärkesyrup gewöhnlichen Maassen zugesetzt werden, so würde der dem Obstkraut eigenthümliche Geschmack verschwinden, der beigemischte Zucker würde zum Theil wieder auskrystallisiren, kurz das Publikum würde, selbst ohne davon zu kosten, das minderwerthige Fabrikat erkennen und es ungekauft lassen. Der viel billigere Stärkesyrup aber vermindert, da er nur wenig Süssigkeit enthält, den Obstgeschmack viel weniger und so bezahlt der Consument geringwerthigen Stärkesyrup, dem Obstkraut beigemischt, als Obstgelee.

Diesen Ausführungen gegenüber nahm der von der angeklagten Fabrik geladene Gegenexperte¹⁾ den durchaus entgegengesetzten Standpunkt ein. Er bekundete, dass Stärkesyrup einen grösseren Nährwerth besitze, dass er keiner anderen Zuckerart nachstehe, und dass daher der Verwendung desselben als Versüssungsmittel keine Beschränkung geboten werden dürfe. Daraufhin sprach der Gerichtshof die angeklagte Firma frei.

Ich bin dadurch in meiner wissenschaftlichen Ansicht durchaus nicht beirrt worden, sondern stehe noch heute auf demselben Standpunkte wie 1887. Ja, wenn es möglich wäre, würde diese Anschauung sich mir noch mehr befestigt haben. Denn ich habe die Überzeugung

¹⁾ Nach anderweitigen Mittheilungen: Frese-
nius, Wiesbaden; d. Red.

gewonnen, dass die Ausführungen des Gegenexperten in Chemikerkreisen geringen Anklang finden, während meiner Darlegung mehrfach zugestimmt wurde. So nennt die Zeitschrift f. anal. Ch., Jahrgang 1889, die Beimischung von Stärkesyrup zu Obstkraut eine Fälschung, so äusserte nach dem Sitzungs-Berichte vom 16. Januar 1889 der Chemiker-Verein zu Köln in der Sitzung vom 11. Januar 1889 unverhohlen sein Erstaunen, dass die Beimischung von Stärkesyrup zu Obstkraut statthaft sein soll, so — und dies dürfte am schwerwiegendsten sein — hält man allgemein auch jetzt noch daran fest, dass Stärkesyrup zur Verbesserung von Wein nicht verwendet werden darf, sondern sein Vorkommen die Fälschung erweise. So weit meine wissenschaftliche Ansicht. In der Praxis dagegen durfte ich, nachdem der Gerichtshof entschieden hatte, fortan nicht mehr meine persönliche und wissenschaftliche Ansicht, sondern die richterliche Entscheidung als massgebend betrachten. Dies wird hoffentlich als correct anerkannt werden, zumal wenn man in Erwägung zieht, dass ich als amtlicher Sachverständiger des Bezirkes begutachte, dessen Gericht diese Entscheidung gefällt hat. Daher habe ich mit Stärkesyrup versetzte Obstkrautwaaren seitdem nicht nur nicht beanstandet, sondern es ausdrücklich hervorgehoben, dass nach dem erwähnten Urtheile diese Beimischung in keiner Weise einen Verstoß gegen das Nahrungsmittelgesetz bilde.

In neuester Zeit ist nun eine Opposition gegen die Verwendung des Stärkesyrup zu Obstkraut wiederholt in Fluss gebracht worden. Der Central-Vorstand des landwirthschaftlichen Vereins stellte auf die Tagesordnung der Sitzung vom 18. Juli d. J. folgenden Antrag des Herrn Commerzienrath Hoesch:

„Der Central-Vorstand wolle das Vereinspräsidium beauftragen, bei dem Deutschen Reichstage auf dem Wege der Petition dahin vorstellig zu werden, dass eine gesetzliche Bestimmung getroffen werden möge, wonach fernerhin unter der Bezeichnung „reines Apfelgelee“ oder „Apfelgelee“ oder Apfelgelee mit irgend einer Herkunftsbezeichnung nur ein allein aus Äpfeln bereitetes Gelee mit höchstens 10 Proc. Versüssungszusatz von Zucker oder Syrup ausgeben und verkauft werden darf.“

Allseitige Zustimmung wurde in der Vorberathung, welche Seitens der vereinigten Localabtheilungen des Oberrheins am Tage vorher stattfand, dieser Vorlage zu Theil. Wenn trotzdem eine Vertagung der Berathung beliebt worden ist, so geschah es, um das, wie ich noch gezeigt hatte, zur Begründung einer solchen Petition nöthige einheitliche wissenschaftliche Gutachten vorher zu erlangen.

Auf Veranlassung eines hochstehenden Herrn habe ich diese Darlegung zur allgemeinen Kenntniss gebracht, in der Hoffnung, dass nunmehr die wissenschaftlichen Körperschaften zu dieser Frage Stellung nehmen werden. Möge besonders der Verein der angewandten Chemie in seiner demnächst stattfindenden Generalversammlung und die Bezirksvereine durch ihr gewichtiges Votum der gesetzlichen Regelung die Grundlage bereiten.

Hauptversammlung in Goslar.

Sonnabend, den 12. September.

Nachmittags 2 $\frac{1}{2}$ Uhr im „Hotel Hannover“: Sitzung des Gesamtvorstandes.

Abends 8 Uhr daselbst: Vorbesprechung.

Sonntag, den 13. September.

Morgens 8 $\frac{1}{2}$ Uhr im Saale des „Hotel Hannover“ (nur für Mitglieder): Angelegenheiten der Deutschen Gesellschaft für angewandte Chemie.

Morgens 10 bis 4 Uhr Nachmittags (mit Frühstückspause): Vorträge und Besprechungen (hierzu Gäste willkommen).

Prof. Dr. G. Lunge: Einige neue Apparate.

Prof. Dr. Rüdorff: Elektrolytische Bestimmungen.

Welche Anforderungen sind an ein Industrie-Abwasser zu stellen?

Prof. Dr. R. Weber: Apparaten-Glas.

Max Kaehler: Praktische Anwendung des Weber'schen Apparaten-Glases.

Derselbe: Vorführung neuer Apparate.

Ferd. Fischer: Die praktische Beurtheilung technischer Feuerungsanlagen.

Dr. Erdmenger: Über Cement.

Wilkening: Verwerthung der Melassenschlempe.

Dr. Borchers: Elektrochemie.

Dr. H. Andreae: Verfälschung von Apfelgelee (vgl. S. 537).

Nachmittags 5 Uhr: Festessen u. s. w., wie in der den Herren Mitgliedern bereits zugesandten Festordnung vorgesehen ist.

Montag, den 14. September.

Technische Ausflüge unter sachverständigster Führung.

- 1) nach Vienenburg zur Besichtigung des Kalisalzwerkes der Gewerkschaft Hercynia,
- 2) nach Oker zur Besichtigung der Hüttenwerke,
- 3) nach Juliushütte und Langelsheim zur Besichtigung der Juliushütte, der Sophienhütte und der Chemischen Fabrik der Gewerkschaft Hercynia,
- 4) nach dem Rammelsberge vor Goslar zur Besichtigung des Bergwerkes.

An der Befahrung des Rammelsberges können nicht mehr als 25 Personen theilnehmen, an der Befahrung des Kalisalzwerkes in Vienenburg 40 bis 45. Die Theilnehmerzahl muss vorher angemeldet werden.

Nach der Rückkunft Besichtigung der Sehenswürdigkeiten Goslars (Kaiserhaus, Rathhaus, Domkapelle u. s. w.), Spaziergang nach dem Steinberge u. s. w.

Dienstag, den 15. September.

Ausflüge in die Umgebung Goslars.

Zum Mitgliederverzeichniss.

Als Mitglieder der Deutsch. Ges. f. ang. Chem. werden vorgeschlagen:

Dr. A. König, Fabrikbesitzer, Aschersleben (durch Dr. Erchenbrecher).

H. Ottmann, Fabrikbesitzer, Srodula bei Sosnowice, Russland (durch Dr. Schnlhöfer).

Dr. E. Raab, Chemiker, Vienenburg a. Harz (durch Dr. v. Gruber).

Dr. H. Winter, Samarang, Java (durch Dr. Lüddecke).

Der Vorstand.

Vorsitzender: **J. Schenkel**.

Schriftführer: **F. Fischer**.