

Hannover. Nachdem ursprünglich beabsichtigt war, den Abschluß des Schachtes der Kaliwerke Sarstedt A.-G. bei 170 m Teufe zu vollziehen, soll nunmehr das Absenken der Cuvelage, die Betonierung und der Wasserabschluß bereits bei der jetzt erreichten Teufe von 161,30 m vorgenommen werden. Die Maßnahme erschien geboten, da der Schacht nur in einer oberen Partie bis 30 m Teufe verrohrt ist und da sich zeitweilig in geringen Mengen Nachfall bemerkbar gemacht hatte.

Die Kaliwerke Prinz Adalbert, A.-G., vereinnahmten im abgelaufenen Jahre 29 129 (21 163) M, die zu Abschreibungen verwandt werden. Das Aktienkapital beträgt 4 625 000 M.

Kattowitz. Die letzte Sitzung des Oberschlesischen Stahlwerksverbandes hat die Auflösung des Verbandes definitiv beschlossen und die Liquidation wird nunmehr eingeleitet.

Köln. Die Generalversammlung der A.-G. für Braunkohlenbergbau und Brikettfabrikation „Fortuna“ genehmigte die Verteilung von 9% (7%) Dividende. Neugewählt in den Aufsichtsrat wurde an Stelle des Staatssekretärs Dernburg Geheimrat von Klitzing.

Mannheim. Die Mannheim-Bremer Petroleum-A.-G. erzielte im abgelaufenen Jahre nach Abschreibung von 666 270 (316 532) M einen Reingewinn von 97 589 (360 346) M, aus dem eine Dividende von 3% (12%) auf das Aktienkapital von 3 Mill. Mark verteilt wird.

Regensburg. Die Deutschen Benzinwerke, A.-G., errichten in Brunsbüttelkoog an der Unterelbe umfangreiche Anlagen zur Raffinerie des Rohbenzins. Die Gesellschaft wird ausschließlich russisches Benzin verarbeiten. Die zu raffinierende Jahresmenge wird auf etwa 30 000 t geschätzt.

Reichenbach i. V. Die Färbereien und Appreturanstalten Georg Schleber, A.-G., erzielten nach Abschreibung von 243 050 (215 926) M einen Reingewinn von 564 631 (181 684) M, aus dem eine Dividende von 6% (5%) auf das Aktienkapital von 3 500 000 M verteilt wird.

Staßfurt. Die Ascania, Chemische Fabrik zu Leopoldshall A.-G. vorm. F. R. Kiesel in Ligu. erzielte einen Liquidationserlös von 177³/₄%. 490 590 M gelangen auf das 276 000 M betragende Kapital sofort zur Ausschüttung.

Zwickau. In der Hauptversammlung der Erzgebirgischen Dynamitfabrik, A.-G. in Geyer i. S. erhoben einige Großaktionäre Einspruch gegen die ihnen doch etwas gar zu undurchsichtig erscheinende Bilanzaufmachung. Die Verwaltung begegnete diesem Einwand mit dem Hinweis auf einen seinerzeit mit der Dynamit-A.-G. vorm. Alfred Nobel & Co. in Hamburg abgeschlossenen Vertrag, der sowohl betreffs der Buchungsweise wie auch hinsichtlich jedes anderen Punktes der Geschäftsführung bindende Vorschriften mache. Dem Wunsche der betreffenden Großaktionäre auf Veröffentlichung dieses Vertrages konnte die Verwaltung nicht entsprechen; doch erklärte sie sich bereit, die Einwilligung der Vertragsgegnerin einzuholen zur Erteilung der gewünschten Auskünfte. Die Dividende für 1906/07 beträgt wiederum 7¹/₂%.

Dividenden.

	1906 %	1905 %
Deutsche Salpeterwerke Fölsch & Martin, Hamburg.	40	10
Holzverkohlungsindustrie A.-G., Konstanz	6	9
Mannheim-Bremer Petroleum-A.-G. . .	3	12
Zeitzer Paraffin- u. Solarölfabrik, A.-G., Halle a. S.	11	11
Ölfabrik Groß-Gerau-Bremen	10	0
Färbereien u. Appreturanstalten Georg Schleber, A.-G. in Reichenbach u. Greiz	6	5
Gehe & Co., A.-G., Dresden	13	12
Zuckerfabrik Fröbeln	6 ¹ / ₂	9
Gewerkschaft Wilhelmshall, Anderbeck, Ausbeute für Juni: 100 M für den Kux.		

Aus anderen Vereinen und Versammlungen.

VI. Jahresversammlung der Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker am 10. und 11. Mai 1907 in Frankfurt a. M.

Die Versammlung fand unter dem Vorsitz von Prof. Dr. L. Medicus-Würzburg bei sehr zahlreicher Beteiligung von Mitgliedern und Gästen im Palmengarten statt. Vertreten waren das Reichsamt des Innern, das Reichsschatzamt, das Kaiserliche Gesundheitsamt, das Kgl. Preuß. Ministerium der geistlichen Unterrichts- und Medizinalangelegenheiten, die Kgl. Staatsministerien des Innern von Bayern und Württemberg, das Großh. Badische Staatsministerium des Innern, das Herzogl. Braunschweig-Lüneburgische Staatsministerium, die Polizeipräsidien von Berlin und Frankfurt a. M., die Stadt Frankfurt a. M., der schweizerische Verein analytischer Chemiker, der Verein deutscher Chemiker und dessen Bezirksverein Frankfurt a. M., der Verband selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands und die Vereinigung öffentlicher analytischer Chemiker Sachsens.

Es erfolgte zunächst die zweite Beratung der vorjährigen Verhandlungsgegenstände „Fruchtsäfte, Marmeladen usw.“ Referent Prof. Dr. W. Fresenius-Wiesbaden, und „Brauselimonaden“, Referent Dr. A. Beythien-Dresden.

Zu ersterem Gegenstande hatte die Vereinigung beamteter Nahrungsmittelchemiker Sachsens folgende Abänderungsvorschläge eingebracht:

In Punkt D „Anhaltspunkte zur Beurteilung“ erscheint für Marmeladen eine Benennung der einzelnen Warengattungen dringend wünschenswert, und zwar dürften folgende Forderungen berechtigt sein:

Marmeladen sind Zubereitungen, hergestellt durch Einkochen von frischen, vollwertigen Früchten und Zucker (Rohr- oder Rübenzucker).

Marmeladen einer bestimmten Fruchtart dürfen nur aus dieser Fruchtart und Zucker bestehen.

Gemischte Marmeladen müssen aus verschiedenen, aber vollwertigen Früchten und Zucker bereitet sein.

Marmeladen mit Phantasienamen, wie z. B. Kaisermarmelade, ferner Haushalt-

marmelade müssen den Anforderungen an „Gemischte Marmelade“ entsprechen.

Mischungen aus Fruchtrückständen und Abfällen (Trestern usw.) sind als „Kunstprodukte“ zu kennzeichnen.

Zusatz von gewaschenen Kernen (Himbeer) ist, da diese völlig aroma- und wertlos sind, ganz auszuschließen.

Die Kennzeichnung muß nach Schrift und Inhalt so gehalten sein, daß sie jedem Käufer Aufschluß über die wahre Beschaffenheit der Ware gibt.

Zur Begründung obiger Vorschläge sei nur kurz angeführt, daß das konsumierende Publikum unter Marmeladen einer bestimmten Fruchtart nur diese Fruchtart erwartet. Die wenigsten derartigen Marmeladen waren aber bisher rein, insbesondere sind Himbeer- und Aprikosenmarmelade zum größten Teil mit Äpfeln gemischt gewesen.

Die bisherigen gemischten Marmeladen waren und sind noch meistens minderwertige Mischprodukte aus allen möglichen Fruchtabfällen mit Stärkesirup, welchen durch Zusatz von gewaschenen Kernen und Teerfarbstoff der Anschein vollwertiger Marmeladen gegeben wird.

Um den in dieser Hinsicht bestehenden Mißverständnissen begegnen zu können, ist die Aufnahme von deutlichen Begriffserklärungen in Punkt D „Beurteilung der Fruchtsäfte, speziell der Marmeladen“ dringend geboten.

Zu dem zweiten Gegenstand war von Herrn E. d. Zinkeisen - Hamburg im Namen der Berufsgenossenschaft der chemischen Industrie der Vorschlag gemacht worden:

„Zur Herstellung von Brauselimonaden dürfen nur reine Fruchtsirupe (Zubereitungen aus natürlichen Fruchtsäften und Zucker) oder solche Sirupe verwendet werden, die lediglich aus reinem Zucker, gesundheitsunschädlichen Farbstoffen und Säuren, sowie aromatischen Auszügen aus Früchten oder anderen Pflanzenenteilen hergestellt sind.

Die Verwendung auf chemischem Wege hergestellter Fruchtäther zur Herstellung von Limonaden, die den Namen einer Frucht tragen, ist verboten“.

Dieser Vorschlag wurde einstimmig abgelehnt.

Hierauf machte Prof. Dr. Dragenhoff - Frankfurt a. M. interessante Mitteilungen: „Über die Verpflegung der römischen Kastelle in Deutschland“. Der Vortragende schließt aus den gemachten Funden an Küchengeräten, Kochgeschirren usw., die meist nur aus rohgeformtem, unglasiertem Ton bestanden, auf eine ziemlich einfache Lebensweise der Besatzungen der römischen Kastelle Germaniens. Aus den zahlreichen Funden von Küchenabfällen aller Art gehe hervor, daß der Getreidebau in hoher Blüte gestanden haben müsse. Das Hauptgetreide war der Weizen, während Hafer nur fürs Vieh verwandt wurde. Auch die Obstkultur wurde von den Römern eingeführt, wie Funde von Obstkernen, wie z. B. von Kirschen, Pfirsichen, Pflaumen, Äpfeln usw. beweisen. Nach den Knochen- und Schalenfunden wurden von Tieren Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Wildgeflügel, Fische, Schnecken und Austern verzehrt. Nach den Inschriften der

gefundenen Gefäße waren Honig, eingemachte Trauben, Bier und Wein vorhanden, welch' letzteren die Römer sogar schon zu verschneiden verstanden.

Es folgten die

Vorschläge des Ausschusses zur Abänderung des Abschnittes „Honig“ der „Vereinbarungen“.

(Heft II, S. 116—122).

Berichterstatte r: E. v. Raumer - Erlangen.

Die Beratungen, an denen auch mehrere Mitglieder des Imkervereins teilnahmen, bezogen sich auf die Begriffserklärung, Bestandteile, Probenentnahme, Untersuchung und Beurteilung des Honigs. Es wurde eine gesetzliche Regelung für wünschenswert erklärt, daß die Verwendung des Wortes Honig für Kunstprodukte, auch in Wortverbindungen, wie Zuckerhonig u. dgl. verboten werde. Auch wurde erklärt, daß Honig nicht künstlich herstellbar sei.

Hierauf entwickelte A. Beythien - Dresden seine „Leitsätze betr. die Beurteilung der alkoholfreien Getränke“.

1. Alkoholfreie Getränke, deren Name darauf hindeutet, daß sie Malz enthalten, wie alkoholfreies Bier, Malzgetränk, Malzol u. a. sind Erzeugnisse, welche im wesentlichen aus Wasser, Hopfen und Malz ev. unter teilweisem Ersatz des letzteren durch Zucker hergestellt werden und mit Kohlensäure imprägniert sind. Mindestens die Hälfte des Extraktes soll dem Malz entstammen. Zusätze von Stärkesirup, Farb- und Aromastoffen, mit Ausnahme des Hopfenöls, sind unzulässig.

2. „Alkoholfreie Weine“ sind Erzeugnisse, welche durch Sterilisation von Traubenmost oder durch Entgeisten von Wein und nachherigen Zusatz von Zucker hergestellt und ev. mit Kohlensäure imprägniert werden.

3. Alkoholfreie Getränke, deren Name darauf hinweist, daß sie aus natürlichen Fruchtsäften bestehen, z. B. Heidelbeermost, Apfelsaft, dürfen nur den ihrer Bezeichnung entsprechenden ev. geklärten und mit Kohlensäure gesättigten Preßsaft frischer Früchte enthalten. Eine Beimischung von Wasser und Zucker darf nur insoweit erfolgen, als dadurch eine erhebliche Vermehrung nicht verursacht wird. Zusätze von organischen Säuren, Farb- und Aromastoffen, sowie Dörrobstauszügen sind ohne Deklaration unzulässig.

4. Kohlensäurehaltige Getränke von der Art der Brauselimonaden mit dem Namen einer bestimmten Fruchtart, z. B. Himbeerbrauselimonade, Apfelblümchen, sind Mischungen von Fruchtsäften mit Zucker und kohlensäurehaltigem Wasser. Ihre Bezeichnung muß den zu ihrer Herstellung benutzten Fruchtsäften entsprechen, und letztere müssen den an echte Fruchtsäfte zu stellenden Anforderungen genügen.

5. Alkoholfreie Getränke, welche neben oder ohne Zusatz von natürlichem Fruchtsaft, Zucker und kohlensaurem Wasser noch organische Säuren oder Farbstoffe oder natürliche Aromastoffe enthalten, dürfen nur unter deutlicher Deklaration dieser Bestandteile in den Verkehr gebracht werden. Ihre Bezeichnung darf nicht geeignet sein,

die Erwartung eines ausschließlichen Fruchtsaftgetränkes zu erregen.

6. Die Verwendung künstlicher Fruchttäther und saponinhaltiger Schaummittel ist für alle alkoholfreien Getränke unzulässig.

7. Als „alkoholfrei“ bezeichnete Getränke dürfen in 100 cem nicht mehr als 0,42 g, entsprechend 0,5 Vol.-%, Alkohol enthalten.

G. P o p p - Frankfurt a. M. macht hierauf „Mitteilungen aus der forensischen Praxis“. Beim biologischen Nachweis von Pferdefleisch in Wurst u. dgl. empfiehlt er, das Untersuchungsmaterial zu entfetten, bevor mit physiologischer Kochsalzlösung ausgezogen wird. Der Nachweis flüssiger Brennstoffe bei Brandstiftungen ist möglich, wenn von dem verkohlten Holz nur noch eine Spur des unverbrannten Holzkernes vorhanden ist. Die Flamme übt nämlich gewissermaßen einen Druck auf die flüssigen Brennstoffe aus und treibt sie vor sich her, so daß das Holz förmlich damit imprägniert wird. Durch Ausäthern oder Dampfdistillation lassen sich dann Alkohol, Petroleum usw. daraus gewinnen. Der Arsengehalt der Frankfurter Friedhofserde ergab sich in einem Falle zu 0,0125%. Das Arsen ließ sich nur im alkalischen Auszuge mit schwach ammoniakalischem Wasser nachweisen. Wenn eine exhumierte Leiche vorliege, die in Berührung mit arsenhaltiger Erde war, so sei der Arsenachweis nicht einwandfrei zu führen. Durch Schimmelpilze können Arsenverluste durch Bildung gasförmiger Arsenverbindungen entstehen.

Den Schluß der 1. Sitzung bildete der Vortrag von H. L ü h r i g - Breslau: „Über die Ursachen der Grundwasserverschlechterung in Breslau“, worüber an anderer Stelle in dieser Z. berichtet werden wird.

In der 2. Sitzung, Samstag, den 11./5. erfolgte zunächst die Beratung der

Vorschläge des Ausschusses zur Abänderung des Abschnittes „Milch- und Molkereierzeugnisse“ der „Vereinbarungen“.

(Heft I, S. 54—71).

Berichterstatter: Prof. Dr. H. W e i g m a n n - Kiel.

Es folgte darauf der Vortrag von H. G r o s s e - B o h l e - Köln über: „Die hygienische Überwachung des Verkehrs mit Milch“. Die Milchkontrolle verfolgte bisher hauptsächlich das Ziel, Milchfälschungen zu verhüten. Mit Recht dringen die Ärzte auf die Einführung einer strengen hygienischen Überwachung des Verkehrs mit Milch und begründen diese Forderung durch den Hinweis auf die hohe, ohne Zweifel mit dem Genusse schmutziger und saurer Milch in Zusammenhang stehende Säuglingssterblichkeit. Es ist Zeit, daß regelmäßig neben der Untersuchung auf Wässerung und Entrahmung eine Prüfung der Milch auf Sauberkeit und Unzersetztheit stattfindet. Redner stellt folgende Anforderungen:

1. Wenn auch eine ganz schmutzfreie Milch zurzeit noch nicht verlangt werden kann, so ist doch ein Höchstgehalt festzusetzen, der nicht überschritten werden darf; eine Milch, die mehr als 5 mg unlöslichen Schmutzes im Liter enthält, ist zu beanstanden.

2. Kindermilch darf nicht so stark gesäuert

sein, daß sie, mit 2 Raumteilen 70%igen Alkohols versetzt, sofort gerinnt. Milch, welche beim Zusatz von 2 Raumteilen 50%igen Alkohols gerinnt, ist als verdorben zu bezeichnen.

Zum Nachweise von Formalin in Milch empfiehlt Redner folgendes Verfahren: 10 cem Milch werden mit 2 cem konz. Salzsäure und darauf mit 1 cem einer mit schwefliger Säure entfärbten Rosanilinchlorhydratlösung versetzt. Bei Anwesenheit der geringsten Mengen Formalin (bis 0,01 cem in 1 l Milch) färbt sich die Mischung spätestens innerhalb zwölf Stunden rotviolett. Die Formaldehydmenge kann colorimetrisch geschätzt werden.

In der darauf folgenden Diskussion wurde vor der quantitativen Bestimmung des unlöslichen Milchschmutzes gewarnt, da hierdurch kein Bild von der wirklichen Verschmutzung der Milch zu erhalten sei.

Daran schloß sich der Vortrag von A. B ö m e r - Münster i. W.: „Über den Gehalt des Rinds- und Hammeltalg an Tristearin“. Vortragender entwickelte zunächst kurz die historische Entwicklung der Erkenntnis der Zusammensetzung und der Analyse der Fette und suchte die Gründe darzulegen, warum beide nur so geringe Fortschritte gemacht haben. Er legte dar, daß durch die zahlreichen Versuche erwiesen sei, welchen großen Einfluß namentlich die Fütterung auf die Zusammensetzung des Milch- und Körperfettes hat. Es sei aber keineswegs erwiesen, daß das Futterfett als solches, d. h. seine unveränderten Glyceride in das Milch- und Körperfett übergehen, sondern nur, daß ein mehr oder minder großer Teil der Fettsäuren des Futterfettes diese Wanderung mache. Vortragender hält es daher für sehr wichtig, die Glyceride der Speisefette und Öle kennen zu lernen, und er hat sich zunächst mit denen des Talges beschäftigt. Früher nahm man an, daß der Talg große Mengen von Tristearin enthalte, obschon es niemals gelungen war, aus Rinds- und Hammeltalg reines Tristearin darzustellen. Später haben H a n s e n, sowie K r e i s und H a f n e r Untersuchungen über die Talgglyceride angestellt, und sie sind zu dem Ergebnisse gelangt, daß im Talg kein Tristearin vorhanden sei, sondern als schwerstlösliches Glycerid ein Palmitodistearin. Vortragender hat demgegenüber nachgewiesen, daß doch Tristearin vorhanden, daß aber die Menge nur verhältnismäßig gering sei; er konnte aus Rindstalg etwa 1½%, aus Hammeltalg etwa 3% und aus Rindspreßtalg etwa 6% reines Tristearin darstellen.

Den Schluß der Tagesordnung bildeten Mitteilungen von O. K r u g - Speyer: „Über die Beschaffenheit des Weinextraktes, ein Kennzeichen zur Beurteilung des Weines“. An Hand von Beispielen wurde gezeigt, daß die Extrakte von reinen und von gefälschten Weinen charakteristische Unterschiede in ihrem Aussehen und in ihrer physikalischen Beschaffenheit aufweisen, die in der Hand des erfahrenen Sachverständigen eine wertvolle Ergänzung der sonstigen Untersuchungsergebnisse bilden können. Die Extrakte von Naturweinen oder von reell gezuckerten Weinen bestehen nämlich aus einer meist tief dunkel gefärbten plastischen Substanz, die einen schönen politurartigen Glanz besitzt, und in der meist zahlreiche Bläschen sich

finden; im Gegensatz zu diesem „normalen“ Extrakt liefern die Nachweine und die sog. analysenfesten Weine ein Extrakt, das eine mehr körnige, fast krystallinische Beschaffenheit, aber nicht den Glanz und die Bläschenbildung des normalen Extraktes besitzt. Meist sind letztere Extrakte entweder sehr trocken oder ganz schmierig, namentlich dann, wenn das noch flüssige Extrakt vor dem Einstellen in den Trockenkasten in der Schale gleichmäßig verteilt wurde. Bedingung ist, daß der Wein völlig vergoren sei, da schon geringe Zuckermassen die Extraktbeschaffenheit verändern. Verschnitte mit Obstwein, die ein ziemlich normales Extrakt zeigen, seien durch die Kostprobe verhältnismäßig leicht zu erkennen. Der Vortr. betont, daß auf die Extraktbeschaffenheit allein hin selbstverständlich keine Beanstandung ausgesprochen werden dürfe, sondern daß sie nur im Rahmen des übrigen Analysenbildes verwertbar sei.

Am Nachmittag besichtigten die Teilnehmer an der Versammlung die Frankfurter Abwasser-Kläranlage und das Wasserwerk, woselbst J. Tillmans - Frankfurt a. M. einen erläuternden Vortrag hielt.

C. Mai.

Tübinger chemische Gesellschaft.

Sitzung vom 31./5. 1907. Vorsitzender E. Wedekind.

G. v. Hüfner hält einen Vortrag:

„Über eine Molekulargewichtsbestimmung mit Hilfe des osmotischen Druckes“.

Das Molekulargewicht des Hämoglobins ist bisher auf Grund analytischer Daten bzw. unter Berücksichtigung der stöchiometrischen Mengen ermittelt worden, mit welchen der Blutfarbstoff in das Kohlenoxydhämoglobin übergeht. Eine direkte Bestimmung der Molekulargröße des Blutfarbstoffes mit Hilfe osmotischer Methoden mußte aber noch durchgeführt werden, da mit der Möglichkeit zu rechnen ist, daß zwei Atome Eisen in einem doppelten Komplex Hämoglobin enthalten sind, und daß sich mit letzterem demgemäß zwei Molekeln Sauerstoff verbinden. Für eine derartige Aufgabe kommt die kryoskopische Methode nicht in Betracht, da bei dem außerordentlich großen Molekulargewicht die zu erwartende Gefrierpunktsdepression zu minimal ist, um zuverlässige Resultate liefern zu können. Dem Vortragenden gelang es nunmehr, in einem besonderen zu diesem Zweck konstruierten Apparat die Molekulargewichtsbestimmung des Blutfarbstoffes durch Messung des osmotischen Druckes seiner Lösungen auszuführen; als widerstandsfähige Zellen, deren Verbindung mit den Glasteilen mittels Picein bewirkt wurde, bewährten sich Diffusionshüllen der Firma Schleicher und Schüll. Die Ergebnisse bestätigten die früheren mit Hilfe rein chemischer Methoden ermittelten Werte, wonach ein Atom Eisen in einer Molekel Blutfarbstoff enthalten ist. Die Bestimmungen wurden mit Hämoglobin verschiedener Herkunft ausgeführt.

W. Wislicenus sprach über das 9-Nitrofluoren.

Personal- und Hochschulnachrichten.

Ein provisorisches Laboratorium für medizinische Chemie wurde an der Universität Wien errichtet.

Die Universität Princeton erhielt 1 200 000 Doll. von ungenannten Spendern. Es sollen 400 000 Doll. zum Bau, 200 000 Doll. zur Einrichtung eines physikalischen Instituts Verwendung finden.

Dr. Fritz Bender ist aus dem Vorstande der Farbwerke Mühlheim vorm. A. Leonhardt & Co. in den Aufsichtsrat dieser Gesellschaft übergetreten.

Dr. Friedr. Ludw. Schmidt, bisher Betriebsleiter bei den Höchster Farbwerken, wurde an Stelle des demnächst ausscheidenden Herrn von Hochstetter in den Vorstand der Chemischen Werke vorm. Dr. Heinrich Byk in Charlottenburg gewählt.

Ing.-Chem. Dr. Friedrich Neurath ist in die Firma Michael Neurath, Wien, eingetreten und hat Prokura für diese Firma erhalten.

Prof. Dr. K. Paal, Direktor des pharmazeutischen Instituts und Laboratoriums für angewandte Chemie an der Universität Erlangen, hat einen Ruf an die Universität Graz erhalten.

Dem Privatdozenten für Technologie der Proteinstoffe an der Berliner Techn. Hochschule Dr. A. Junghahn ist der Professortitel verliehen worden.

Dr. Le Blanc, Professor der physikalischen Chemie an der Universität Leipzig, wurde zum ordentlichen Mitglied, Dr. H. Stobbe, Professor für organische und Dr. R. Luther, Professor für physikalische Chemie, zu außerordentlichen Mitgliedern der Königl. Sächs. Gesellschaft der Wissenschaften gewählt.

Prof. Dr. Thoms - Berlin wurde zum korrespondierenden Mitglied des von der American Medical Association eingesetzten Council of Pharmacy and Chemistry gewählt.

Zum Präsidenten der American Electrochemical Society wurde Dr. Charles F. Burgess, Prof. für chem. Ingenieurwissenschaft, gewählt.

Geh.-Rat Prof. Dr. Curtius - Heidelberg feierte am 22./6. sein 25jähriges Doktorjubiläum.

Prof. Dr. Lunge - Zürich wird mit 1./10. dieses Jahres nach 31jähriger Lehrtätigkeit aus Gesundheitsrücksichten in den Ruhestand treten.

Prof. Dr. Ludwig Darmstaedter ist aus dem Aufsichtsrat der Vereinigten chemischen Werke A.-G., Charlottenburg, ausgeschieden.

Kommerzienrat Emil Marx, Generaldirektor der Bismarckhütte, starb in Berlin.

Adolf vom Rath, Aufsichtsratsmitglied vieler industrieller Unternehmungen, starb in Berlin.

Kommerzienrat Jos. Kiefer, Mitbegründer und Aufsichtsratsmitglied des Krefelder Stahlwerks, starb in Duisburg.

Dr. Max Schaffner, emeritierter Generaldirektor und später Präsident des Österreichischen Vereins für chemische und metallurgische Produktion in Aussig und Aufsichtsratsmitglied des Salzbergwerkes Neu-Staßfurt, starb am 18./6. in Meran im 78. Lebensjahre.

U. Le Verrier, Professor für Metallurgie und Bearbeitung der Metalle am Conservatoire des Arts et Métiers zu Paris, starb im Alter von 59 Jahren.

Durch Explosion eines Ofens der Jones and Laughlin Steel Company, Pittsburg, wurde der Betriebsleiter E. B. Willard jr. am 21./5. tödlich verletzt.

Chemiker Dr. E. Hofacker - Staßfurt starb am 31./5. im Alter von 36 Jahren.

Patentanmeldungen.

Klasse: Reichsanzeiger vom 17./6. 1907.

- 6d. D. 16 512. Verfahren und Vorrichtung zum **Pasteurisieren** gashaltiger Flüssigkeiten in geschlossenen Gefäßen; Zus. z. Pat. 182 149. Deutsche Siphonfabrik Hoffmann, Schwarz & Co., Berlin. 29./11. 1905.
- 8a. E. 11 694. Verfahren und Vorrichtung zum Imprägnieren von **baumwollenen Stoffen**. Dr. W. Elbers, Hagen i. W. 9./5. 1906.
- 8m. 45 091. Verfahren zur Herstellung von haltbaren, für die Gärungsküpe direkt verwendbaren festen oder pastenförmigen **Schwefelfarbstoff-Präparaten**. [B]. 4./1. 1907.
- 8m. S. 23 182. Verfahren zur Erhöhung der Festigkeit zinnbeschwerter **Seide**. Società Anonima Cooperativa a Capitale Illimitato per la Stagionatura e l'Assaggio delle Sete ed Affini, Maiand. 22./12. 1905.
- 10b. M. 27 474. Verfahren zur Herstellung eines brennbaren **Bindemittels** aus Kohlenwasserstoffen zur Herstellung von **Briketts**. R. A. Le Maître, Ixelles, Belg., J. A. Badjon, Evère, Belg., u. M. V. F. Bekaert, Brüssel. 11./5. 1905.
- 12c. K. 33 396. Verfahren zur Ausscheidung von Beimengungen aus **Gasen** mittels einer Absorptionsflüssigkeit. Gebr. Körting A.-G., Linden b. Hannover. 3./12. 1906.
- 12i. H. 38 210. Verfahren zur Darstellung von **Stickoxyd** aus einem komprimierten Stickstoff-Sauerstoffgemisch mittels explosionsartiger Verbrennungen; Zus. z. Anm. H. 32 795. Dr. F. Häußler, Kaiserslautern. 2./7. 1906.
- 12k. N. 8893. Verfahren zur Herstellung von **Salmiak** durch Umsetzung von Kochsalz mit Ammoniumsulfat in heißer wässriger Lösung. E. Naumann, Köln. 28./1. 1907.
- 12o. C. 14 414. Verfahren zur Darstellung von **Citralhydrat**. P. Coulin, Genf. 1./3. 1906.
- 12r. D. 17 942. Verfahren zur Abscheidung von **Ammoniakwasser** aus wasserhaltigem Steinkohlenteer. Deutsche Continental-Gasgesellschaft, Dessau. 9./1. 1907.
- 21f. L. 23 467. Verfahren zur Herstellung von **Bogenlichtkohlen** mit Zusatz von lichtgebenden und flammenbogenfärbenden Salzen. E. Langer, San Vicente de Castellet, Span. 14./11. 1906.
- 22a. C. 12 579. Verfahren zur Darstellung von Baumwolle direkt färbenden diazotierbaren **Azofarbstoffen**. [C]. 15./3. 1904.
- 22q. D. 16 370. Verfahren zum Auflösen von **Horn** und hornhaltigen Körpern. Fa. S. Diesser, Chem. Laboratorium & Versuchsstation für Handel und Industrie, Zürich. 26./10. 1905.
- 24c. K. 30 401. Verfahren zur Erzeugung von **Kraftgas** aus wasserreichen Brennstoffen. Gebr. Körting, A.-G., Linden b. Hannover. 25./9. 1905.
- 40a. R. 23 079. Vorrichtung zum **Beschießen** von **Öfen**, bei welcher das Beschießungsgut mittels hin und her bewegbarer Rinnen, Trichter oder Rohre auf den Ofenquerschnitt verteilt wird. Robins Conveying Belt Company, Neu-York. 25./7. 1906.

Klasse:

- 45k. G. 23 510. Vorrichtung zur Erzeugung rattenvertilgender und **desinfizierender Gase**. G. Gauthier, Marseille. 16./8. 1906.
- 78c. R. 21 664. Verfahren zur Herstellung von nitroglycerinfreien Ammoniaksalpetersprengstoffen. G. Reschke, Hamburg. 20./9. 1905.
- 80b. E. 11 534. Verfahren zur Herstellung **feuerbeständiger Steine** aus Quarzsand und Wasserglas als Bindemittel. F. Erbreich und B. Schwittlinsky, Kattowitz, O.-S. 26./2. 1906.
- 80b. R. 23 353. Verfahren zur Beschränkung oder Aufhebung der Aufsaugfähigkeit von **Tonwaren**. W. Rettig, Berlin. 26./9. 1906.
- 80b. Sch. 25 385. Maschine nach Art der Pappemaschine zur Herstellung von **Platten** aus **Faserstoffen** und hydraulischen Bindemitteln und Verfahren der Herstellung solcher Platten mit Hilfe der Maschine. V. Schmidt, Berlin, Hafenplatz 4. 29./3. 1906.
- 82a. G. 24 664. Verfahren zum Trocknen von **Rübensechnitzeln** und ähnlichen Stoffen in mehreren Trockenstationen durch indirekte Beheizung mit Dampf; Zus. z. Anm. G. 22 742. W. Greiner, Braunschweig. 30./3. 1907.
- 89d. M. 31 227. Krystallisationsgefäß für **Zuckersäfte** mit Heizmantel. H. Mathis, Ottenleben, Kr. Oschersleben. 4./2. 1903.
- 89d. M. 31 228. Vorrichtung zum Krystallisieren von **Zuckersäften**. Derselbe.

Reichsanzeiger vom 20./7. 1907.

- 6b. D. 15 912. Verfahren und Apparat zum Rektifizieren, insbesondere von **Rohspiritus**. Al. E. Deininger, geb. von Berg, Halensee-Berlin. 22./5. 1905.
- 12c. G. 23 195. Verfahren und Vorrichtung zum **Auskrystallisieren** gesättigter Lösungen. M. E. A. Gerhardt, Magdeburg. 13./6. 1906.
- 12d. M. 28 513. Verfahren zum Klären und Entfärben von **Flüssigkeiten**. T. Macherski und E. Koperski, Brest Litowsk, Rußl. 7./11. 1905.
- 12i. D. 14 799. Verfahren zum Konzentrieren verdünnter **Salpetersäure** durch Destillieren mit Schwefelsäure oder geeigneten anderen wasserbindenden Substanzen. Dr. C. Uebel, Darmstadt. 11./6. 1904.
- 12i. B. 44 798. Verfahren zur Herstellung hochprozentiger bzw. technisch reiner **Pottasche** aus Schlempekohle. E. Bauer, Raab, (Eyrör) Ung. 3./12. 1906.
- 12m. B. 42 852. Verfahren zur Darstellung von **Bariumoxyd** und von Cyaniden. [B]. 18./4. 1906.
- 12o. O. 5258. Verfahren zur Darstellung **harzartiger Körper** zur Herstellung von Firnissen, Lacken, Siegellack u. dgl. G. Orloff, Kostroma, Rußl. 13./6. 1906.
- 12p. F. 22 103. Verfahren zur Darstellung oxalkylsubstituierter Derivate von **Xanthinbasen**. [By]. 8./8. 1906.
- 12p. G. 23 383. Verfahren zur Darstellung eines im Magen leicht löslichen Doppelsalzes aus **7-Jod-8-oxychinolin-5-sulfosäure**. R. Griese, Berlin. 5./6. 1906.
- 12q. F. 22 498. Verfahren zur Darstellung der **Chloraminophenolsulfosäure** (OH : NH₂ : Cl : SO₃H = 1 : 2 : 4 : 5). [By]. 3./11. 1906.
- 12q. V. 6380. Verfahren zur Darstellung von Kondensationsprodukten aus **Acetylsalicylsäure** mit Acetaldehyd, Isovaleraldehyd oder Chloral. Valentiner & Schwarz, Leipzig-Plagwitz. 24./1. 1906.