

hält man in dem ausfallenden, sehr blaustrichigen Farbstoffe, der in Alkohol und konz. Essigsäure löslich ist, ein Bromprodukt. Dasselbe hat keine Fluorescenz mehr aufzuweisen, wenn es in Alkohol gelöst wird.

## Geruch beim Schlag.

Von HANS FLEISSNER.

(Eingeg. d. 25.6. 1908.)

Unter diesem Titel hielt Prof. Dr. J. Piccard in der Sitzung der Naturforschenden Gesellschaft in Basel am 18./12. 1907 einen Vortrag<sup>1)</sup>. Der Vortr. führte aus, daß der beim Aneinanderschlagen von zwei harten Steinen entstehende Geruch nicht, wie man immer angenommen hat, von dabei entwickeltem Ozon herrühre, sondern durch Erhitzung und Zersetzung stickstoffhaltiger organischer Substanzen entstehe, die sich in minimaler Menge an der Oberfläche der Steine befinden, und die von Staub, Flechten, Algen, Flußschlamm oder davon herrühren, daß man die Steine zur vermeintlichen Reinigung mit der Hand oder am baumwollenen Rockärmel abgerieben hat.

Gelegentlich der Herstellung eines Kunsteis, der bei ungefähr 1300° erzeugt wurde, konnten wir uns von der Richtigkeit dieser Annahme und der von Piccard diesbezüglich vorgenommenen Versuche überzeugen. Beim Aneinanderschlagen zweier Stücke des frisch zerschlagenen Steines trat der bekannte Schlaggeruch nicht auf. Sobald man jedoch nur einmal mit der Hand über die Bruchfläche strich und die Stücke hernach wieder aneinanderschlug, trat der Schlaggeruch sehr deutlich auf. Durch die Berührung der Bruchfläche mit der Hand wurden eben minimale Mengen organischer Substanz, Haut, auf dem Stein zurückgelassen, und diese genügen, um beim Aneinanderschlagen durch Zersetzung und Verflüchtigung den eigentlich brenzlichen Geruch zu erzeugen. Dabei der Erzeugung des Steines, infolge der hohen

1) Diese Z. 21, 87 (1908).

Temperatur, jede organische Substanz verbrannte wurde, trat der Geruch beim Aneinanderschlagen der frischen Bruchstücke nicht auf.

Prizibram i. Böhmen, Sommersemester 1908.

## Das neue englische Patentgesetz.

Von Dr. W. A. DYES, Manchester.

(Eingeg. 30.7. 1908.)

Das neue englische Patentgesetz gestattet, daß Patente, welche 14 Jahre gültig gewesen und dem Erlöschen nahe sind, in ihrer Dauer verlängert werden, oder daß Patente, für welche aus irgendwelchen Gründen die nötige Gebühr nicht rechtzeitig bezahlt wurde, weshalb deren Erlöschen erfolgte, aufs neue erteilt werden.

Von diesen neuen Bestimmungen wird bereits wiederholt Gebrauch gemacht, und sei deshalb die Aufmerksamkeit von Patentinhabern, deren Erfindungen sich als praktisch bewährt haben, auf diese günstigen Ausnahmebedingungen wiederholt hingelenkt.

Als Beispiel führe ich an, daß das Patent A. W. Schawrzlose, Nr. 6417 vom Jahre 1904, betreffend Maschinengewehr, infolge Nichtbezahlung der Gebühr im Jahre 1907 verfiel, und daß um eine Erneuerung des Patents nunmehr nachgesucht wird.

Ebenso beantragte die Saccharin Corporation Limited eine Verlängerung des ihr gehörigen Patents von Prosper Monnet (Nr. 25 273 vom Jahre 1894), welches die Herstellung von „Toluene Sulpho Chlorides“ betrifft.

Einwendungen und Entgegnungen gegen die von dem Patentinhaber eingereichte Petition für Erneuerung der Patente resp. Verlängerung der Patentdauer sind binnen verhältnismäßig kurzer Frist (ca. 4 Wochen nach Veröffentlichung im Illustrated Official Patent Journal) in London einzureichen, weshalb die Interessenten fortlaufend über die Publikationen im obigen Journal orientiert sein sollten.

## Referate.

### I. 4. Agrikultur-Chemie.

**Verfahren zur Herstellung von zu Düngzwecken verwendbaren Preßkuchen aus tierischen Kadavern oder Abfallstoffen.** (Nr. 199 174. Kl. 16. Vom 15./1. 1907 ab. J o h a n n T a m a s in Budapest.)

**Patentanspruch:** Verfahren zur Herstellung von zu Düngzwecken verwendbaren Preßkuchen aus tierischen Kadavern oder Abfallstoffen, dadurch gekennzeichnet, daß die in Betracht kommenden Stoffe in einem Preßylinder durch Wasserdampf sterilisiert und hierauf durch hydraulischen Druck zu trocken erscheinenden und haltbaren Kuchen gepréßt werden. —

Bei der bisherigen Verarbeitung der im An-

spruch erwähnten Abfallstoffe durch Dämpfen, Pressen, Trocknen und Zerkleinern wurde ein faseriges Produkt erhalten, das infolge der Möglichkeit allseitigen Luftzutritts sich leicht zersetze, weil die noch anhaftenden, leicht zersetzbaren Leim- und Fettbestandteile nicht entfernt wurden. Nach vorliegendem Verfahren wird durch die bloße hydraulische Pressung ohne jede weitere Nachbehandlung ein völlig trockenes, kuchenförmiges Produkt erhalten, das durchaus haltbar ist. Die Möglichkeit der Herstellung eines solchen Produkts war nicht vorauszusehen. Eine geeignete Vorrichtung ist in der Patentschrift beschrieben. Kn.

**J. K. Haywood, H. J. Warner und B. J. Howard.**

**Kommerzielle Futterstoffe der Vereinigten Staaten: ihre chemische und mikroskopische Unter-**