

## Aus anderen Vereinen und Versamm-lungen.

### 80. Versammlung deutscher Naturforscher und Ärzte in Köln.

Besuch der Van den Berghs Margarinewerke in Cleve (Rhld.). Der letzte Tag der diesjährigen Versammlung war u. a. auch der Besichtigung der Van den Berghschen Margarinewerke in Cleve gewidmet. Generaldirektor Manger empfing am Bahnhof die Teilnehmer an der Fahrt und übernahm die Führung durch die Fabrik, von deren Größe die Tatsache zeugt, daß täglich 60 000 Liter Milch an die Milchannahmestelle abgeliefert werden. Großes Interesse brachten die Besucher dem staatlichen chemischen Untersuchungsamt für die Auslandsfleischbeschau entgegen, das inmitten der Fabrik gelegen ist. Der Leiter, Dr. Fritzsche, zeigte den Besuchern die verschiedenen Apparate, die bei der Untersuchung der Rohmaterialien zur Verwendung gelangen. Die Fabrik beschäftigt ca. 2500 Angestellte, bezahlt jährlich rund 2 500 000 M. an Löhnen und Gehältern, 1 600 000 M. an Frachten, 1 700 000 M. an Zöllen und Untersuchungsgebühren.

### I. Internationaler Kongreß zur Unterdrückung der Verfälschung von Nahrungsmitteln und pharmazeutischen Produkten.

Genf, 8.—12. September 1908.

Im Hinblick auf den Umfang der Kongreßarbeit wollen wir nur die wichtigsten Punkte hervorheben. In der Eröffnungssitzung, in der die Vertreter der Landesbehörden, sowie diejenigen von 29 Ländern, darunter 17 offizielle Delegierte, anwesend waren, erörterte vorerst Herr V u i l l e , der Präsident der Gesellschaft vom weißen Kreuz, die den Kongreß organisiert hatte, die Ziele des weißen Kreuzes; es will für den Frieden das bedeuten, was das rote Kreuz im Kriege ist. Herr D u n a n t , der Präsident des Kongresses, besprach in der Eröffnungsrede den Arbeitsplan; in diesem ersten Kongresse sollen vor allem andern die Definitionen der kaufmännisch reinen Nahrungsmitte l gegeben werden, dann sollen in weiteren Tagungen die Hygieniker, die Chemiker, die Juristen, die Diplomaten zum Wort gelangen, um das Ziel,— eine internationale Nahrungsmittelunion — zu erreichen; Der französische Minister für Ackerbau R u a u nahm persönlich an den Sitzungen teil; zwar war er verhindert gewesen, der Eröffnung beizuhören, doch hielt er eine die Bedeutung der Zusammenkunft darlegende Rede anlässlich eines Banketts. An Banketten und grandiosen Festen, denen die Natur sehr zu Hilfe kam, war überhaupt kein Mangel, dennoch wurde mit unermüdlichem Fleiß gearbeitet. In Spezialsitzungen wurden vorerst über die zu den einzelnen Punkten zu erstattenden Vorschläge von den einzelnen Interessentengruppen debattiert, dann folgte in den Hauptsitzungen die Generaldebatte und die Abstimmung, die nach dem Majoritätsprinzip durchgeführt wurde. Diese Hauptsitzungen begannen um 9 Uhr morgens, und dauerten, eine kurze Mittagspause ausgenommen, häufig bis  $\frac{1}{2}$  10 Uhr abends. Bevor wir daran gehen, eine Auswahl der wichtigsten Definitionen und der

damit verknüpften Diskussionen zu geben, sei ausdrücklich daran erinnert, daß diese Definitionen nur dem kaufmännisch reinen Nahrungsmittel gelten, also ausschließlich den Wünschen der Fabrikanten und Händler entsprechen, aber gerade deshalb für den Chemiker nicht uninteressant sind. Das Prinzip, für diesmal den Händlern das Wort zu lassen, wurde streng gewahrt, deshalb gab Dr. S c h m i d vom eidgenössischen Gesundheitsamt folgende Erklärung ab: „Die schweizerische Delegation, welche fast ausschließlich aus Chemikern und Hygienikern zusammengesetzt ist, freut sich, den Beratungen des Kongresses beizuhören zu können, aber sich genau an das Programm haltend, nach welchem diesmal das Wort den Händlern und Industriellen gebührt, wird sie sich jeder Teilnahme an den Abstimmungen enthalten und sich darauf beschränken, die angenommenen Entscheidungen zur Kenntnis zu nehmen; sie behält sich vor, auf einem der späteren Kongresse darüber zu diskutieren.“ Wenn es dem Kongreß auf allen Punkten gelang, eine Verständigung zu erzielen, so erreichte er dies nicht beim Punkte: Pharmazeutische Produkte. Hier erklärten in der Abteilungssitzung die Teilnehmer, nicht in die Verhandlungen eingehen zu können, da der Verkehr mit pharmazeutischen Produkten in den einzelnen Staaten durch die Landespharmakopöen bestimmt sei. Es wird für den nächsten Kongreß, der in Paris stattfinden soll, nun eine Liste der Rohstoffe und Rohdrogen auszuarbeiten sein, die diesem vorgelegt werden soll.

Beim Wein wird zunächst lebhaft diskutiert, ob man unter demselben nur das Produkt der vollständigen oder auch das der unvollständigen alkoholischen Gärung zu verstehen habe; es wird fast einstimmig die folgende Definition angenommen: Unter dem allgemeinen Namen Wein ist das Produkt der vollständigen oder unvollständigen alkoholischen Gärung der frischen Traube oder frischen Traubensaftes zu verstehen. Ausschließlich der Wein, der aus einem bestimmten Lande oder einer bestimmten Gegend stammt, darf nach diesen benannt werden. In bezug auf S c h a u m w e i n e wird streng unterschieden zwischen natürlich schäumenden (durch Gärung in der Flasche selbst) oder künstlich schäumend gemachten (vin gazéifié). Ferner wird im Verlaufe der Weindebatten bestimmt, daß, „wenn ein Land eines der Produkte seines Bodens oder seiner Erzeugung definiert und Maßregeln getroffen hat, um dieses Produkt vor betrügerischer Nachahmung seitens der Landsleute zu schützen, dann sollten die übrigen Länder diesem Produkt einen ähnlichen Schutz in ihren Grenzen gewähren.“ B r a n n t w e i n im allgemeinen ist das Produkt, welches durch Mischen von gewöhnlichem Alkohol mit Wasser in dem Verhältnis, das es zum menschlichen Genusse brauchbar macht, erhalten wird. Weinbranntwein ist das Destillationsprodukt ausschließlich des Weines; analoge Definitionen werden für Birn- und Apfelbranntwein aufgestellt. T r e b e r n b r a n n t w e i n ist das ausschließliche Destillationsprodukt der Treber mit oder ohne Wasserzusatz. Beim K o g n a k wird von den Delegierten der eidgenössischen Alkoholregie diese Bezeichnung für alle durch Destillation natürlicher Weine gewonnenen Branntweine vorgeschlagen, da im Sprachgebrauch hier-

für diese Bezeichnung allgemein üblich sei. Dagegen dringen die Vertreter der Charente mit der von ihnen aufgestellten Definition durch, nach der als Kognak nur das Produkt, das in Charente gewachsen und nach dem dort selbst üblichen Verfahren destilliert worden ist, angesehen werden kann. Es folgen die Definitionen für eine Anzahl Liköre und Rume. Für Essig wurde in der Sektionssitzung folgende Definition gegeben: „Weinessig ist ausschließlich das Produkt der Essigsäuregärung des Weines.“ In der Hauptsitzung entwickelte sich eine Diskussion über die Anwendung des Wortes Essig nur auf Weinessig, und es wurde vom Kongreß der Wunsch ausgesprochen „Essig muß immer mit einer Bezeichnung verkauft werden, welche das zu seiner Herstellung verwandte Material kennzeichnet.“ Als unterste Grenze für den Gehalt an Essigsäure wird 6% angenommen. Herr E s t h e i l e r , Vizepräsident des Bundes deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -händler, will über die Stellung des aus Holz gewonnenen Essigs informiert sein. Nach längerer Diskussion wird dann endgültig bestimmt: „Essig sind die Produkte der Essigsäuregärung von alkoholischen Flüssigkeiten oder sind die sedifizierten Produkte der Holzdestillation; in jedem Falle muß der Ursprung angegeben sein, die Bezeichnung Essig kurzweg ist nicht gestattet.“ Liköre sind aromatisierte Branntweine; sie werden dies entweder durch Maceration vegetabilischer Substanzen oder durch Destillation in deren Gegenwart, oder durch Zufügen des wässrigen oder alkoholischen Destillationsproduktes dieser Substanzen oder durch Kombination dieser Prozesse; sie können unversüßt oder versüßt mit Zucker, Glucose, Traubenzucker oder Honig sein, sie können entweder nicht oder aber nur mit unschädlichen Farben gefärbt sein. Milch wird definiert als das Produkt der totalen, ununterbrochenen Melkung eines weiblichen Milchtieres, welches gesund, gut genährt und nicht trächtig ist; sie muß sauber gewonnen sein und darf kein Colostrum enthalten. Einstimmig wird der Zusatz, „die Bezeichnung Milch kurzweg bezieht sich nur auf Kuhmilch,“ angenommen. Schr lehaft wird die Diskussion beim Punkte Butter. Während in der von der internationalen Föderation für Milchwirtschaft aufgestellten Definition nur der Zusatz von Kochsalz als Konservierungsmittel vorgesehen ist, wird von einigen Interessenten lebhaft die Gestattung anderer Konservierungsmittel (Borsäure) gefordert.

In der angenommenen Definition wird über Zusätze nichts ausgesagt und dies damit begründet, daß die vom Handel geforderten Manipulationen separat zur Sprache kommen sollen. Butter wird also definiert als das Gemenge der Fettsubstanzen, welches erhalten wird durch Buttern — nach oder ohne biologisch erfolgte Säuerung — von Milch, Rahm oder einem Gemenge beider. Fette müssen bei 15° fest, Öle bei dieser Temperatur noch flüssig sein. Es wird hierauf die Definition der einzelnen Öle gegeben; bemerkenswert ist, daß als süßes Mandelöl ausschließlich das aus der Frucht des Mandelbaumes extrahierte Öl zu bezeichnen ist, nicht etwa das aus den Mandeln anderer Früchte gewonnene.

Für Margarine wird vorgeschlagen, dar-

unter jedes Speisefett zu verstehen, das durch Emulsion mit Wasser oder Milch gewonnen ist, und das Aussehen der Butter hat. Auch wurde vorgeschlagen, es innig mit mindestens 10 Teilen Sesamöl auf 100 Teile des verwandten Fettes oder Öles zu mengen. Nach längerer Diskussion wird der Vorschlag des Direktors des eidgenössischen Gesundheitsamtes angenommen. Nach diesem ist „der Name Margarine für alle Speisefette vorbehalten, welche sich durch Farbe, Konsistenz, Geruch oder Geschmack der Butter nähern, deren Fett aber nicht von der Milch oder nicht ausschließlich von der Milch herrührt.“ Nahrungskonserven sind Nahrungsmittel, die infolge einer besonderen Behandlung oder durch die Einwirkung bestimmter Substanzen, während einer mehr oder weniger langen Zeit, je nach der angewandten Methode, ihre wesentlichen Eigenschaften beibehalten und so gewissen Vorgängen, die sie zu menschlichen Genüßzwecken unbrauchbar machen würden, entzogen werden. Die wichtigsten Konservierungsvorgänge sind Salzen, Einpökeln, Trocknen, Kühlen, Erwärmern, Pasteurisieren und Sterilisieren im geschlossenen Gefäß (Appert-Verfahren). Ein Vorschlag, nach welchem die getrockneten Früchte ihre natürliche Farbe behalten müssen und nicht mehr als 12% Wasser enthalten dürfen, wird abgelehnt. Es wird nun über Fleisch, Pökelfleisch und Wurstarten debattiert. In der Sektionssitzung für Kakao und Schokolade war ein Zusatz von Kakaobutter gestattet worden; in der Hauptsitzung wandte sich Herr G r e i e r t dagegen, doch wird ihm von den französischen Schokoladefabrikanten entgegengehalten, daß der Zusatz von Kakaobutter für die Fabrikation der Fondants unerlässlich sei und in Deutschland allgemein üblich wäre. Es wird als K a k a o m a s s e das gemahlene Produkt der entschälten gerösteten Kakaobohnen definiert, das so vollständig wie möglich von Schalen, Kakaostaub und Kakaokeimen befreit ist; je nach dem Zwecke, zu dem sie bestimmt ist, darf man eine wechselnde Menge von Kakaobutter zusetzen oder wegnehmen, ihr Parfum darf nur von nichtschädlichen aromatischen Substanzen stammen.

Sehr schwer war, eine Einigung zwischen den Anhängern und Gegnern der Behandlung des Kakao mit Alkalicarbonaten zu erreichen. Während die Vertreter einiger Fabriken behaupten, daß man einen der Einwirkung der Alkalicarbonate unterworfenen Kakao nicht als rein verkaufen könne, und daher verlangen, daß der Zusatz eines jeden chemischen Produktes in gestatteten Mengen auf der Etikette gekennzeichnet sein müsse, behaupten andere, daß die Löslichmachung des Kakao mit Alkalien die Reinheit des Produktes nicht tangiere. Herr G r e i e r t führt aus, daß nach eingehenden Studien die deutschen Fachleute eingeschen hätten, daß die Behandlung mit Alkalicarbonaten — weit davon entfernt, schädlich zu sein — das Produkt leichter verdaulich mache. Er schlägt daher vor, die deutsche Definition anzunehmen, welche den Zusatz der Alkalien zur Kakaomasse auf 3% beschränkt. Es wird ferner noch eingewandt, daß der Zusatz „mit Alkali behandelt“, leicht das Mißtrauen des Konsumenten erregen könnte, und man sich daher mit der Bezeichnung „löslich“ oder

„aufgeschlossen“ begnügen könne. Schließlich wird bestimmt: „Kakaopulver ist pulverisierte Kakaomasse; die Bezeichnung rein ist entsprechend der der Kakaomasse; alle aufgeschlossenen Kakao — sei es durch Behandlung mit Wasserdampf, sei es mit Alkalicarbonaten — sind als solche zu qualifizieren, sie können nicht als rein bezeichnet werden. Schokolade ist gezuckerte Kakaomasse. Es wird diskutiert, ob der Gehalt an Kakao oder an Zucker festgelegt werden soll, schließlich wird bestimmt: „Der Gehalt an Kakaomasse darf nicht weniger als 32% betragen.“ Milchschokolade, Noisette- oder Fantasieschokolade sind Gemenge von Kakaomasse, Zucker und Milch oder der anderen angegebenen Produkte in wechselnden Mengen. Konservierende Zusätze zur Milch sind nicht gestattet. Während die deutschen Schokoladefabrikanten bei der Überzugsmasse einen Zusatz von Nüssen, Mandeln und Milch bis zu insgesamt 5% ohne Deklaration gestatten, dringt die französische Definition durch, nach welcher Konfitüre nur ein Gemenge von Kakaomasse und Zucker in wechselndem Verhältnis ist und jeder andere Zusatz deutlich vermerkt werden muß.

Für Kakaobutter wurde bestimmt, daß diese sowohl der dem löslichen wie auch dem nicht löslich gemachten Kakao entzogene Fettbestandteil ist.

Kaufmännisch reiner raffinierter Zucker muß mindestens 99 $\frac{1}{2}$ % Saccharose enthalten, weißer krystallisierter Zucker mindestens 98 $\frac{1}{2}$ %, Rohzucker mindestens 65%. Glucose ist das Produkt der Umwandlung der Stärke der Cerealien durch angesäuertes Wasser; alle Stärke enthaltenden Substanzen können hierzu verwandt werden. Die Handelsglucose darf außer Dextrin auch geringe Mengen organischer und anorganischer Bestandteile, wie geringe Mengen der für die Weine notwendigen Säure enthalten; sie darf geblättert werden. Traubenzucker darf ausschließlich aus Glucose, Lävulose oder einem Gemenge beider bestehen, das aus Trauben gewonnen wurde. Beim Honig wurde darüber debattiert, ob als reiner Honig auch das Produkt zu bezeichnen sei, das die Bienen nach künstlicher Zuckerrüttung produzieren; es wurde darauf verwiesen, daß eine derartige Verfütterung oft unerlässlich sei, als rein aber nur das Produkt in den Handel kommen dürfe, das nicht in dieser Zeit erzeugt wurde. Kaffee, Tee, Cichorie, Matte, Senf werden hierauf als die aus den betreffenden Pflanzen durch entsprechende Behandlung gewonnenen Produkte definiert. Senf besteht aus dem Mehl der weißen (*Sinapis alba*), braunen (*Brassica juncea*) und schwarzen (*Brassica nigra*) Senfkörner mit Zusatz von leichtem Weißwein, Essig oder einem Gemenge desselben, Wasser und Salz. Es folgen die Gewürze, Mehle, Brot und Backwaren, Teigwaren, Tapioca, Sago, Salep, Arrowroot. Als Mineralwasser ist ein infolge seiner therapeutischen und hygienischen Eigenschaften in den Konsum gelangendes natürliches Wasser definiert. Jede Manipulation muß deutlich auf der Etikette vermerkt sein. Künstliches Mineralwasser ist ein künstlich mineralisiertes Wasser, das auch immer als solches bezeichnet werden muß. Mousserend gemachte, aromatisierte Wasser mit Zusatz von Zucker sind Brauselimonen, sie können angesäuert und gefärbt

sein, ihr Schäumen muß durch unschädliche Substanzen bewirkt werden. Ätherische Öle sind Produkte, die ausschließlich durch Extraktion der aromatischen Prinzipien erhalten werden, die in den vegetabilischen Substanzen, nach denen sie benannt sind, enthalten sind. Die Fruchtäther genannten Produkte sind ausschließlich zusammengesetzt aus Substanzen, die von den Pflanzen, nach denen sie heißen, stammen und in Alkohol gelöst sein dürfen. Wenn eine Mischung vorliegt, muß der Fruchtäther als „zusammengesetzt“ bezeichnet werden und den Namen des Hauptbestandteiles führen. Werden zur Herstellung auch nur teilweise künstliche chemische Produkte verwendet, dann ist das erwähnte Produkt als „künstlicher Fruchtäther“ zu bezeichnen.

#### British Association for the Advancement of Science.

(Chemical Section.)

Jahresversammlung in Dublin vom 2.—6./9 1908.

Präsident: Prof. Dr. F. S. Kipping.

1. Prof. Kipping: „Der Verfall der britischen chemischen Industrie.“

Die Fabrikation „feiner Chemikalien“ in England nimmt zusehends ab, und in der chemischen Großindustrie Englands sieht man einer dunklen Zukunft entgegen. Das neue englische Patentgesetz wird sehr wenig dazu beitragen, die chemische Industrie Englands zu fördern. Die Ursachen des Verfalles sind, abgesehen von den ungünstigen Frachttarifen und dem Mangel an Unterstützung seitens der englischen Regierung, 1. die ungenügende Ausbildung in den höheren Schulen, 2. die ungenügende Ausbildung der Chemiker, 3. die ungenügende Berücksichtigung der chemischen Forschung, 4. der Mangel eines Einverständnisses der chemischen Fabriken mit Männern der Wissenschaft und der Forschung. Bezüglich der Ausbildung in Schulen ist wenig Hoffnung, daß es besser wird, da gerade in entgegengesetzter Richtung gearbeitet wird. Die Fabrikanten legen zu viel Wert auf praktische Arbeit und glauben, daß nur ein Ingenieur-Chemiker in ihrer Fabrik nötig sei. Deshalb sind an den verschiedenen Universitäten Abteilungen errichtet worden für die Einübung jener Arbeiten, die in den Fabriken ausgeführt werden. Die Folge ist, daß Leute, die die Hochschulen verlassen, nichts anderes sind als analytische Maschinen und Aufseher. Eine chemische Fabrik kann nicht en miniature auf einer Hochschule nachgeahmt werden, und der Chemiker steht hilflos da, wenn er die wunderbaren Universitätsmodelle mit den praktischen Apparaten einer chemischen Fabrik vertauschen muß. Hierin eben ist die Hauptursache des Verfalles zu suchen, daß die Engländer noch nicht gelernt haben zu verstehen, daß die angewandte Chemie auf wissenschaftlicher Forschung beruht. Der Fabrikant weiß nicht, was er von seinem Chemiker verlangen soll, sondern verlangt sofortige Resultate, und ist enttäuscht, wenn sie ausbleiben. Jeder Vorschlag, eine bestimmte Summe für wissenschaftliche Forschung zu widmen, wird belächelt und als eine Verschwendungsangesehen. Wenn die Lösung eines wichtigen wissenschaftlichen Problems öffentlich ausgeschrieben wird, welchen Preis erhält der Glückliche, der

die Lösung bewerkstelligt? Eine Bronze- oder Silbermedaille oder die große Summe von 20 Pf. Sterl. wird dem glücklichen Löser des Problems gegeben. Wie anders ist es in Deutschland.

2. Prof. W. N. Hartley: „*Lithium in radioaktiven Mineralien.*“

Die Frage, ob Lithium ein weit verbreitetes Element ist, und ob es oft mit einem anderen Element, speziell mit Kupfer oder mit Alkalien und alkalischen Erden vereinigt vorkommt, erhob sich, als man glaubte, eine Umwandlung des Kupfers in Lithium, Neon und möglicherweise noch andere Substanzen annehmen zu müssen.

Hartley und Ramage fanden in 170 gewöhnlichen Erzen und Mineralien K und Na, und neben diesen gewöhnlich auch Rubidium und Lithium. In 61 Erzen unter 62 wurde Rubidium gefunden. Unter 16 roten Hämatiten enthielten 4 Rubidium; wo K und Rubidium vorkam, wurde auch Lithium gefunden. Es wurde in Kalkstein, in Staub, in der Bessemer Flamme, in Ton und Dublingranit gefunden. In Donegal-kyanit, welches 98% Aluminiumsilicat enthält, und in Asbesten wurde es gefunden. Es wurde im Staub der Kupferwerke gefunden; dieser Staub enthält außer Lithium, Na, K, Rb, Cs, Cu, Ag, Ca, Sr, Al, Ga, In, Th, Fe, Ni, Co, Mn, Cr, Pb, Zn, Cd und Sn. Nach diesen Beweisen ist es unmöglich, die Behauptung aufrecht zu halten, daß K weiter verbreitet ist als Lithium.

3. Dr. H. C. Woltereck: „*Die Produktion von Ammoniak aus atmosphärischem Stickstoff mittels Torf.*“

Versuche, um den Stickstoff des Torfs zu verwenden, wurden seit 60 Jahren gemacht, aber durch die verschiedenen Verfahren wurde bloß  $\frac{1}{3}$  des Stickstoffs herausgebracht. In Carnlongh, Antrim, Irland wurde eine Fabrik errichtet, welche nach dem Woltereck'schen Verfahren arbeitet.

4. Dr. F. D. Chataway: „*Die Einwirkung von Halogenen auf aromatische Hydrazine.*“

Die Reaktionen, welche stattfinden, wenn Halogene mit primären aromatischen Hydrazinen zusammengebracht werden, sind so heftig, daß, wenn nicht spezielle Vorsicht angewandt wird, eine große Menge Teersubstanz gebildet wird. Infolge dessen wurden sie wenig untersucht. Wenn Halogene auf aromatische Hydrazine einwirken in Gegenwart von Alkalien, so werden Kohlenwasserstoffe, die Hydride der aromatischen Gruppen, ausschließlich gebildet. Wenn hingegen ein Überschuß des Halogens angewandt wird, so erleidet eine verhältnismäßig kleine Menge der N-monosubstituierten Hydrazine eine weitere Substitution, bevor eine Abspaltung stattfinden kann, und ein dihalogen N-Substitutionsprodukt wird gebildet, welches wie das Mono-Substitutionsprodukt in Gegenwart von Alkali unbeständig ist.

#### **British Pharmaceutical Conference.**

Jahresversammlung in Aberdeen vom 14.—17./9.  
1908.

Präsident: Robert Wright.

Die Jahresversammlung war von zahlreichen Delegierten der britischen Apothekervereine und zahlreichen Apothekern und Chemikern besucht, und fand im Marischal College der Universität

Aberdeen statt. Folgende Vorträge wurden gehalten:

1. George Lunan: „Über Ameisensäure und einige Formate.“

2. Prof. J. Theodore Cash: „Samen von *Omphalea* und *Garcinia natans*.“

3. J. Bristow P. Harrison: „Analyse am *Wismut-Salicylat* für freie Salicylsäure.“

4. W. B. Cowie: „Analyse von *Julapenharz*.“

5. W. B. Cowie: „Analyse von *Scammonharz*.“

6. W. B. Cowie: „Handelsäther.“

7. J. P. Gilmour: „Die Pharmazie in Schottland.“

8. F. B. Power und H. Rogerson: „Eisenarsenat.“

9. J. C. Umney und C. T. Bennett: „Die Standards von alkaloidalen Drogen.“

10. E. W. Pollard: „Valentas Analyse der Öle.“

11. S. Taylor: „Die Löslichkeit des Harzes von *Podophyllin* in Alkohol.“

Zum Präsidenten für 1908/09 wurde J. F. Tocher gewählt und als Versammlungsort Newcastle-on-Tyne bestimmt.

#### **Patentanmeldungen.**

Klasse: Reichsanzeiger vom 5./10. 1908.

- 12i. D. 18 398. Überführung von Cyanwasserstoff-säure in **Stickstoff-Sauerstoffverbindungen**. O. Dieffenbach u. W. Moldenhauer, Darmstadt. 24./4. 1907.
- 12o. A. 14 884. Darstellung von **Camphen**. [A.] 9./10. 1907.
- 12q. A. 15 413. Darstellung einer **a-Naphtholarsinsäure**. W. Adler, Karlsbad i. Böhmen. 5./11. 1907.
- 12q. F. 23 306. Darstellung von Derivaten des **Phenylarsenoxyds** und Arsenobenzols. [M.] 8./4. 1907.
- 13b. L. 25 079. Vorrichtung zur Reinigung von **Kesselspeisewasser**. J. P. Lajoie, Traverny Seine & Oise, Frankr. 29./10. 1907.
- 22f. M. 34 344. Herstellung von **Zinksulfid** aus zinkhaltigen Mineralien; Zus. z. Pat. 192 531. J. A. Meyer, Lyon. 20./2. 1908.
- 22h. D. 18 498. Herstellung dauernd unveränderlicher **Schellackpräparate**. F. Daum, Köln. 21./5. 1907.
- 27c. A. 13 776. Vorrichtung zum Verdrängen und Verdichten **gasförmiger Körper**. Allgemeine Elektrizitäts-Gesellschaft, Berlin. 16./11. 1906.
- 40c. Herstellung von **Aluminium** aus natürlichem Bauxit. H. Herrenschmidt, Paris. 9./1. 1908.
- 40c. V. 7336. Darstellung von reinem **Chrom** aus seinen eisenhaltigen Verbindungen oder Legierungen. E. Viel, Rennes, Frankr. 28./8. 1907.
- 48b. G. 24 755. **Überziehen von Eisen**, Stahl oder anderen Metallen mit Zink oder dgl. F. W. Gauntlett und the Sherardizing Syndicate Ltd., London. 17./4. 1907.
- 48b. K. 35 482. **Schutzmittel gegen Oxydation** beim Überziehen von Blechen oder dgl. mit Zinn oder dgl., bestehend aus einer Fettsäure und einem Verdünnungsmittel für diese (insbesondere einem Petroleumprodukt), sowie Verfahren seiner Herstellung. J. A. Kyle, Chicago. 8./3. 1907.
- 55b. K. 35 130. Aufschließen von **Faserpflanzen**. R. Kron, Golzern i. Sa. 5./7. 1907.