

festen und flüssigen Anteil getrennt werden kann. Der flüssige Anteil besitzt folgende Konstanten: Spez. Gew. bei 15° C 0,914, Säurezahl 15,3, Verseifungszahl 189,2, Esterzahl 173,9, Jodzahl 70,7. Der feste Anteil hatte eine Verseifungszahl von 94,4 und eine Jodzahl von 68,3. Bei einer zweiten Probe wurden 60% flüssiges, klares, schwach gelblich gefärbtes Öl und 40% eines nahezu weißen festen Fettes erhalten.

A. Hasterlik.

P. N. Raikow: Analyse eines Bärenfettes. (Chem.-Ztg. 1904, 28, 272—273). — Frisches Bärenfett sieht dem Schweinefett (Speck) sehr ähnlich; es hat grobkörnige Struktur, ist rein weiß, klar und fast halb durchsichtig. Das Bauchfett ist klarer und weicher als das Nierenfett und hat einen angenehmen schwachen Geruch nach frischem Speck. Das ungeschmolzene Fett wurde bei etwa 1 Jahr langem Stehen in hermetisch verschlossener Flasche etwas gelblich und gleichzeitig bekam es einen schwachen Geruch nach ranzigem Schweinefett. Demgegenüber blieb das vorher geschmolzene Bärenfett während dieser Zeit unverändert. Zur Analyse wurde das Fett bei 100° geschmolzen, darauf warm filtriert und in verschlossenen Flaschen aufbewahrt. Das so erhaltene Fett ist schwach gelblich, bei gewöhnlicher Temperatur fast flüssig mit darin schwimmenden weißen Teilen. Sein Erstarrungspunkt läßt sich schwierig ermitteln. Bei 0° ist das Fett immer noch nicht ganz erstarrt, sondern stellt eine dünne salbenartige Masse dar. In Alkohol ist es nur wenig löslich. Das spezif. Gewicht (bei 15°) des Bauchfettes betrug 0,9209, das des Nierenfettes 0,9211. Die Säurezahl des Bauchfettes betrug 2,3, die des Nierenfettes 2,2; Esterzahl 192,6, 198,1; Jodzahl 98,5, 107,4; Reichert-Meißl'sche Zahl 1,66, 1,15. Der Schmelzpunkt der in Wasser unlöslichen Fettsäuren wurde nach dem Verfahren von Pohl ermittelt und für Bauchfett 32—32 $\frac{1}{4}$ ° C, für das Nierenfett 30,5—31° gefunden. Vergleicht man die gefundenen Zahlen mit den Fettkonstanten der dem Bären nahestehenden Tiere: Hund, Fuchs, Katze, so ergibt sich, daß das Bärenfett sich von den anderen unterscheidet durch ein etwas niedrigeres spezif. Gewicht, seinen niedrigen Schmelzpunkt und durch seine ziemlich hohe Jodzahl. Alle diese Abweichungen, durch welche das Bärenfett sich dem Haselnußöle nähert, lassen die Beeinflussung des Fettes durch die Nahrung (Haselnüsse) deutlich erkennen.

A. Hasterlik.

Zucker, Zuckerwaren und künstliche Süßstoffe.

M. Gonnermann: Über Rübeninvertase. (Centrbl. Zuckerind. 1904, 12, No. 35.) — Verf. stellt im Hinblick auf eine Arbeit von Stoklasa, Jelinek und Vitek (Z. 1904, 8, 306), in welcher über den Nachweis des Vorhandenseins einer Invertase in den Zuckerrüben berichtet wird, fest, daß er bereits im Jahre 1898 (Z. 1899, 2, 879) die Existenz der Rübeninvertase nachgewiesen und diese selbst auch reiner dargestellt habe als Stoklasa; die neue Arbeit bestätige die Beobachtung des Verf.'s und bringe in dieser Beziehung nichts Neues.

G. Sonntag.

L. Meunier: Über die Alkalinisierung der Zuckersäfte. (Bull. Assoc. Chim. Sucr. et Distill. 1904, 21, 1143—1144.) — Wenn man einen Zuckersaft mit wachsenden Mengen Alkali erhitzt, so nimmt die Inversion in dem Maße ab wie die Alkalität wächst, während die Menge der zurückbleibenden Saccharose sich zuerst vermehrt und dann abnimmt, also eine Maximalgrenze durchschreitet. Eine sehr geringe Menge Alkali verhindert die Inversion nicht, eine große greift Saccharose an; es gibt daher ein Optimum von Alkalimenge, bei der die größte Zuckerausbeute erzielt wird. Für die Praxis ergibt sich hieraus, daß es sich empfiehlt, in jedem einzelnen Falle dieses Optimum zu bestimmen. Bei einem Alkalizusatz zur Verhinderung der Inversion sollten die Mengen auf mehrere Zusätze verteilt werden.

G. Sonntag.

Otto Schönrock: Zur Bestimmung des Hundertpunktes der Ventzkeschen Skale von Saccharimetern. (Zeitschr. Ver. Deutsch. Zucker-Ind. 1904, [NF], 41, 521—558.) — Die vorliegende Arbeit behandelt zunächst die Ermittlung eines Umrechnungsfaktors, mit dessen Hilfe aus den Drehungswinkeln von Quarzplatten zur Prüfung von Saccharimetern die Zuckerwerte in Ventzke-Graden berechnet werden können. Hierfür sind Quarzplatten benutzt, welche gemäß den Beschlüssen der internationalen Kommission für einheitliche Methoden der Zuckeruntersuchungen den Vereinigungen der beteiligten Länder als Normale für die Justierung der Saccharimeter überwiesen worden sind. Von der dritten Versammlung der Kommission (Paris 1900) ist folgende Definition angenommen: Der Hundertpunkt der Saccharimeter wird erhalten, indem man die Normalzuckerlösung, welche bei 20° in 100 ccm (100 ccm gleich dem Volumen von 100 g Wasser von 4° im luftleeren Raum abgewogen oder auch gleich dem Volumen von 99,717 g Wasser von 20° in Luft mit Messinggewichten gewogen) 26,000 g reinen Zucker in Luft mit Messinggewichten gewogen enthält, bei 20° im 20 cm-Rohr im Saccharimeter polarisiert, dessen Quarzkeilkompensation gleichfalls die Temperatur 20° haben muß. Dieser Definition entsprechend sind die Zuckerwerte der Platten von A. Herzfeld bestimmt worden, wobei mit Chromatlösung gereinigtes Auer-Licht als Lichtquelle diente. Von den zehn 100° Ventzke-Platten hat Verf. auch die Drehungswinkel für spektral gereinigtes Natriumlicht bestimmt und den Umrechnungsfaktor berechnet. — Des weiteren hat Verf. systematische Untersuchungen darüber angestellt, wie sich die Drehungen von Normalzuckerlösungen für gemischtes und homogenes Licht verschiedener Beleuchtungslampen unter Benutzung verschiedener Absorptionsmittel für verschiedene Beobachter ändern. Benutzt wurde ein in der Technik gebräuchliches Saccharimeter (Halbschattenapparat von Schmidt und Haensch mit einfacher Keilkompensation und zweiseitigem Gesichtsfeld), weil so nur solche Drehungsdifferenzen bestimmbar waren, die für die Praxis auch tatsächlich in Betracht kommen. Als Beleuchtungslampen für weißes Licht dienten eine große elektrische Glühlampe, eine Auerlichtgaslampe, eine Gaslampe mit Argandbrenner und eine Petroleumlampe. — Die Hauptergebnisse der umfangreichen Untersuchungen sind folgende: Die Drehungsdifferenzen für Zuckerlösungen verschwinden für verschiedene Beobachter und verschiedene weiße Lichtquellen erst, wenn das Licht durch eine 1,5 cm dicke Schicht einer 6 0/0-igen Kaliumdichromatlösung in Wasser gereinigt wird. Die Benutzung dieses Absorptionsmittels sollte daher in die Definition des Hundertpunktes der Ventzkeschen Skala aufgenommen werden. — Unter Zugrundelegung der Herzfeld'schen Beobachtungen ergibt sich, daß eine Quarzplatte von 100° Ventzke spektral gereinigtes Natriumlicht um 34,657 Kreisgrade bei 20° dreht. — Liefert bei der Untersuchung im Saccharimeter eine Substanz für verschiedenes Licht verschiedene Drehungswerte, so kann dies nur von der verschiedenen Rotationsdispersion der Substanz und des Quarzes herrühren. — Der dem Hundertpunkt entsprechende Drehungswert w nimmt mit wachsender Temperatur zu gemäß der Gleichung $w_t = w_{20} + w_{20} 0,000148(t - 20)$. — Die Drehungswerte von Quarzplatten im Saccharimeter sind von der Temperatur unabhängig, falls Quarzplatte und Keilkompensation gleiche Temperatur besitzen. — Dreht eine angenähert normale Zuckerlösung bei 20° in einem Saccharimeter von 20° um s_{20} Grad Ventzke und bei t^0 in demselben Saccharimeter von t^0 um s_t , so ist $s_{20} = s_t + s_t 0,000609(t - 20)$. — Der in Kreisgraden gemessene Drehungswinkel der Normalzuckerlösung für spektral gereinigtes Natriumlicht bei 20° ist um 0,010 Kreisgrade größer als der entsprechende Drehungswinkel der Normalquarzplatte von 100° V bei 20°. — Bei allen genaueren Zuckeranalysen sollten nur solche Beobachtungsrohre verwendet werden, die erst nach Verschuß mit beiden Deckplatten das Einfüllen der Lösung gestatten.

G. Sonntag.

Iwar Fogelberg: Zur Bestimmung der Saccharose, Raffinose, des Invertzuckers und der Dextrose, die in Gemischen nebeneinander vorkommen. (Deutsche Zuckerind. 1904, **29**, 490—492.) — Verf. kritisiert eine Arbeit von Grzybowski in derselben Zeitschrift (1903, **28**, 1985 und 1993.) Danach soll die betreffende Lösung vor und nach der Inversion polarisiert werden; ein anderer Teil wird mit Baryhydrat gekocht, wobei Dextrose und Invertzucker zerstört, Saccharose sehr wenig und Raffinose gar nicht angegriffen werden sollen. Nach Abscheidung des Baryts wird wieder polarisiert, aus den Zahlen der Gehalt an Saccharose und Raffinose berechnet. Zur Bestimmung des Invertzuckers und der Dextrose wird in einem Teil der ursprünglichen Lösung die mit Fehling'scher Lösung erhaltene Kupfermenge bestimmt. Aus der Kupfermenge und den Polarisationswerten ist eine Formel berechnet, nach der Invertzucker und Dextrose ermittelt werden sollen. — Verf. hat das Verfahren Grzybowski's bezüglich des Nachweises und der Bestimmung von Raffinose in den Abläufen nachgeprüft und stellt weitere Mitteilungen hierüber in Aussicht. *G. Sonntag.*

H. Schweizer: Die Bestimmung des Zuckergehaltes in Rohzucker und Melasse für die Verzollung. (Zeitschr. angew. Chem. 1904, **17**, 1248—1249.) — Eine Anzahl Prozesse Amerikanischer Zuckerimporteure gegen die Bundesregierung, bei welchen es sich um die Methode der Bestimmung des Zuckergehalts in eingeführtem Zucker handelte, sind in letzter Instanz entschieden worden. Der streitige Paragraph des Tarifs enthält die Ausdrücke „nach polariskopischem Befunde“ und „durch polariskopische Bestimmung“ und es war zu entscheiden, ob der Kongreß mit diesen Worten eine bestimmte handelsanalytische Methode, nach der die polariskopische Bestimmung ausgeführt werden muß, bezeichnet habe. Die Importeure behaupteten, daß die zu der Zeit, als der Tarif in Kraft trat, im Zuckerhandel allgemein gebräuchliche von den Zollämtern angewendet werden müsse. Die Regierung behauptete dagegen, daß jener Paragraph sich nicht auf eine bestimmte Handelsmethode beziehe, sondern daß es dem Schatzamt überlassen bleiben müsse, die wissenschaftlich zuverlässigste Methode auszuwählen, um den Zuckergehalt so genau als möglich zu bestimmen. Es war angeordnet, daß bei den Bestimmungen Korrekturen für die Temperatur, bei der polarisiert wird, angewendet werden müssen, sodaß für jede 10 Grade höher als die Temperatur, bei der das Polariskop geeicht ist, 0,3% zum abgelesenen Zuckergehalt zugezählt werden. Gegen diese Korrekturen richteten sich besonders die Angriffe der Importeure. — Der Richter führte aus, daß die im Tarif gebrauchten Ausdrücke sich nicht auf bestimmte handelsanalytische Methoden beziehen, das Schatzamt müsse anordnen, welche Apparate gebraucht, welche Methoden angewendet und welche wissenschaftlich anerkannte Verbesserungen der Methode angenommen werden sollen und welche Ausbildung und Erfahrung die mit der Ausführung der Analysen betrauten Personen haben müssen. Die Ausführung der Polarisation sei zu verschiedenen Zeiten verschieden angeordnet worden; demgemäß sei die Folgerung gerechtfertigt, daß der Kongreß, als er im Jahre 1897 nur von der Polarisation des Zuckers sprach, ohne genauere Bestimmungen zu treffen, es dem Schatzamt überließ, alle Einzelheiten anzuordnen. Das Schatzamt sollte bestimmen, welches Instrument anzuwenden sei, welche Chemiker die Polarisation auszuführen haben und nach welcher Arbeitsmethode zu verfahren sei. Es wurde daher entgegen der Auffassung der Importeure entschieden, daß die Polarisation der Zuckersorten nach den Schatzamtsbestimmungen mit den Temperaturkorrekturen auszuführen ist. *G. Sonntag.*

M. Mansfeld: Die Inversion von Rohrzuckersyrup durch Weinsäure. (16. Jahresbericht d. Untersuchungsanstalt d. allgem. österr. Apoth.-Vereines 1903/04, 11.) — Die ausgeführten Versuche hatten folgendes Ergebnis:

Versuch	Weinsäure pro 100 g Syrup	Zeit und Art der Erhitzung	Polarisation der 20%-igen Lösung		Saccharose (berechnet)
			vor der Inversion	nach der Inversion	
I	0,120 g	10 Minuten im Wasserbad	+ 3,00°	—	—
II	0,120 "	60 " " " "	— 1,05°	—	—
III	0,166 "	30 " " " "	— 0,80°	— 5,90°	14,50 %
IV	0,166 "	60 " " " "	— 4,95°	— 6,05°	3,14 "
V	0,166 "	30 " auf dem Drahtnetz	— 4,45°	— 5,76°	3,75 "
VI	0,166 "	60 " " " "	— 1,75°	— 3,02°	3,63 "
VII	0,166 "	75 " im Wasserbad	— 5,00°	— 6,30°	3,45 "
VIII	0,300 "	15 " auf dem Drahtnetz	— 5,30°	— 6,16°	2,45 "
IX	0,400 "	15 " " " "	— 5,35°	— 5,75°	1,15 "

Aus diesen Versuchen geht hervor, daß eine vollständige Inversion der Saccharose innerhalb der gegebenen Verhältnisse mit Weinsäure überhaupt nicht zu erzielen ist und daß bei längerem Erhitzen über freiem Feuer Zucker zerstört wird. Es empfiehlt sich daher, entsprechend dem Versuche IX, auf 100 kg Syrup ein Zusatz von 400 g Weinsäure, welche, in Wasser gelöst, dem bereits heißen Syrup zugesetzt wird. Nach einmaligem Aufkochen wird abkühlen gelassen und zur Neutralisation der Weinsäure ein Zusatz von 268 g reinem gefälltem Kohlensaurem Kalk gemacht, worauf nach längerem Stehen die Ausscheidung von Calciumtartrat eintritt. Es ist jedoch fraglich, ob diese Art der Inversion für praktische Zwecke brauchbar sein wird.

C. Mai.

A. Rössing: Beiträge zur Untersuchung der Stärkesyrupe. III. Mitteilung und Schluß. (Zeitschr. öffentl. Chem. 1904, 10, 277—279.) — Im Anschluß an die früheren Mitteilungen (Z. 1903, 6, 1120; 1904, 8, 515) werden Ergebnisse von Untersuchungen mitgeteilt, die nach den Vorschriften des Verf's. ausgeführt worden sind:

Bestimmung des direkten Reduktionsvermögens, auf Glykose berechnet. Angewendet 0,25 g.

Syrup	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Cu nach Allihn .	$\left\{ \begin{array}{l} 0,204 \\ 0,202 \end{array} \right.$	0,199	0,191	0,191	0,226	0,188	0,213	0,205	0,172
Glykose . . . %		41,68	40,60	39,12	38,92	46,56	38,52	43,80	42,12

Bestimmung des Reduktionsvermögens nach Behandlung mit Barytwasser auf Dextrose berechnet.

	Angewendet 0,25 g						Angewendet 0,20 g		
	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Syrup	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Cu nach Allihn .	$\left\{ \begin{array}{l} 0,182 \\ 0,182 \end{array} \right.$	0,177	0,171	0,170	0,206	0,168	0,154	0,149	0,125
Glykose . . . %		37,24	36,20	34,96	34,76	42,32	34,36	39,05	37,75

Bestimmung des Reduktionsvermögens nach der Inversion (nach des Verf's Methode) auf Glykose berechnet. Angewendet 0,25 g.

Syrup	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Cu nach Allihn .	$\left\{ \begin{array}{l} 0,327 \\ 0,326 \end{array} \right.$	0,338	0,337	0,332	0,328	0,338	0,333	0,335	0,334
Glykose . . . %		85,58	88,80	88,50	87,28	86,00	88,65	87,40	87,65

Unter Zugrundelegung der früher angegebenen Berechnungsweise ergibt sich hieraus folgende Zusammensetzung:

No.	Spezif. Gew. bei 17,5°	Grade Brix	Wasser	Asche	Glykose	Dextrin	Summe aller Bestandteile
8	1,4355	82,9	17,1	0,62	38,00	44,25	99,98
9	1,4536	85,5	14,5	0,26	37,60	47,61	99,97
10	1,4525	85,4	14,6	0,36	35,64	49,16	99,76
11	1,4433	84,1	15,9	0,28	35,56	48,10	99,84
12	1,4373	83,2	16,8	0,17	36,24	46,28	99,49
13	1,4510	85,2	14,8	0,32	35,56	49,37	100,05
14	1,4482	84,8	15,2	0,29	40,60	43,52	99,61
15	1,4465	84,5	15,5	0,20	37,36	46,77	99,83
16	1,4451	84,3	15,7	0,23	31,03	52,65	99,61

Diese von den Einsendern als „gut kochend“ bezeichneten Stärkesyrupe werden vom Verf. normale genannt, nicht sowohl ihrer Brauchbarkeit für die Zuckerwarenfabrikation, als vielmehr wegen ihres der reinen Glykose ganz ähnlichen Verhaltens gegen Barytwasser. Einige „schlecht kochende“, a normale Syrupe lieferten folgende Werte:

Bestimmung des direkten Reduktionsvermögens, auf Glykose berechnet.	Angewendet 0,25 g.			Desgl. nach Behandlung mit Barytwasser		
	17	18	19	17	18	19
Syrup	0,213	0,211	0,211	0,183	0,173	0,173
Cu nach Allihn	0,213	0,211	0,211	37,48	35,50	35,43
Glykose . . . %	43,80	43,36	43,36			

Hieraus würde sich ein Glykosegehalt von 54,0, 67,18 und 67,78 berechnen. Andere Zuckerarten waren nicht vorhanden, da Maltose, Isomaltosesyrupe, Invertzucker, Laktose, Galaktose nach Behandlung mit Barytwasser alle eine geringere Reduktionsverminderung zeigten als Glykose. Die drei Syrupe besaßen einen hohen Aschengehalt (0,63, 0,48 und 0,64 %), einen Chlorgehalt von 0,33, 0,32 und 0,34 % und waren danach mit Salzsäure hergestellt. Es zeigte sich in der Tat, daß bei der Hydrolyse der Stärke mittels sehr verdünnter Salzsäure unter geeigneten Bedingungen die entstehende Glykose die Eigenschaft einer bedeutend größeren Reduktionsverminderung anzunehmen vermag, als der normalen Glykose zukommt. Weitere Mitteilungen hierüber werden in Aussicht gestellt. *G. Sonntag.*

A. E. Leach: Die Bestimmung des Stärkezuckers des Handels in einigen zuckerhaltigen Stoffen. (Proceedings of the 20. Annual Convention of the Official Agricultural Chemists, 1903. Herausgegeben von H. W. Wiley, Washington, Gouvernementsbuchhandlung 1904, 73—75.) — Der Zusatz von Stärkezucker ist in Syrupen leicht durch Polarisation zu bestimmen, weil der gleichzeitig vorhandene Invertzucker wegen seiner geringen Menge die Bestimmung nicht stört; dagegen stößt die polarimetrische Bestimmung des Stärkezuckers bei Marmeladen, Gelees und im Honig auf erhebliche Schwierigkeiten und zeigt sich auch beeinflusst durch die Temperatur, indem niedrigere Werte bei 87° als bei 20° erhalten werden, was Verf. teils auf die Ausdehnung durch die Hitze, teils auf den Einfluß der bei der Inversion verwandten Salzsäure auf das unzersetzte Dextrin und die Maltose zurückführt. Daher ist es nötig, sofort nach der Inversion zu neutralisieren und zwar verwendet Verf. dabei als Indikator Phenolphthalein und neutralisiert mit Natronlauge. Die schwach gerötete Lösung wird mit einem Tropfen Salzsäure entfärbt. Auf diese Weise erhielt Verf. bei verschiedenen Proben übereinstimmende Werte und zwar so,

daß die Polarisation der invertierten Lösung bei 87° zur direkten Polarisation im Verhältnis von 0,933:1 steht. Erstere muß also durch 0,93 dividiert werden, um genaue Resultate zu erhalten. Über die Bestimmung von Invertzucker in Gegenwart grösserer Mengen von Stärkezucker sind weitere Untersuchungen des Verf.'s im Gange.

A. Behre.

Edm. O. von Lippmann: Fortschritte der Rübenzucker-Fabrikation 1903. (Chem.-Ztg. 1904, 28, 79—82.)

Hanuš Karlik: Die Entwicklung des technischen Fabrikbetriebes der österr.-ungar. Zucker-Industrie in den letzten 50 Jahren. (Österr. Chem.-Ztg. 1904, 7, 443—447 und 467—470.)

S. Schnell u. D. W. Geese: Das Lösungsvermögen von Nichtzuckerlösungen für Zucker. (Centrl. f. Zuckerind. 1904, 12, 676; Österr.-ungar. Zeitschr. Zucker-Ind. und Landw. 1904, 33, 471—473.)

Oskar Molenda: Der Einfluß der Rendementhöhe und der Zusammensetzung des Rohzuckers auf die Rentabilität des Raffineriebetriebes. (Österr.-ungar. Zeitschr. Zucker-Ind. und Landw. 1904, 33, 196—209.)

Chr. Mrasek: Der Einfluß der Rendementhöhe des Rohzuckers auf die Rentabilität des Raffineriebetriebes. (Österr.-ungar. Zeitschr. Zucker-Ind. und Landw. 1904, 33, 210—211.)

L. Gurwitsch: Über den gegenwärtigen Stand der elektrolytischen Behandlung der Zuckerfabrikationsprodukte. (Zeitschr. Ver. Deutsch. Zucker-Ind. 1904, [NF] 41, 1013—1045.)

L. Gurwitsch: Versuche zur elektrolytischen Behandlung der Melasse. (Zeitschr. Ver. Deutsch. Zucker-Ind. 1904, [NF] 41, 1045—1059.)

Th. Dietrich u. Fel. Mach: Untersuchung von Rübenmelassen verschiedener Herkunft. (Landw. Vers.-Stat. 1904, 60, 347—357.)

Patente.

Alfons Lewenberg in Warschau: Verfahren zur Herstellung vom Konsumstückzucker aus lufttrockenem Krystallzucker durch Behandlung mit Dampf. D.R.P. 154987 vom 18. März 1902. (Patentbl. 1904, 25, 1730.) — Bei der Herstellung von Konsumstückzucker aus weißem lufttrockenem Krystallzucker durch Behandlung mit Dampf, wobei der Krystallzucker durch den sich kondensierenden Dampf in eine Zuckerlösung verwandelt und diese darauf wieder zum Erstarren gebracht wird, wird der Krystallzucker zweckmäßig mit heißer Luft vorgewärmt, um eine zu reichliche Kondenswasserbildung zu verhindern.

Edward Shaw in London: Verfahren zur Herstellung von Bonbons und dergl. D.R.P. 153920 vom 30. März 1902. (Patentbl. 1904, 25, 1715.) — Ein Teil des zu verwendenden Zuckers wird mittels einer Säure invertiert, und der mit einem Alkali versetzte andere Teil des Zuckers mit dem ersten Teil behufs Neutralisation vermischt, zum Zweck, Produkte von besserer Farbe zu erzeugen und ein Zerfließen des Produktes und ein Auskrystallisieren des Zuckers in dem Produkt zu vermeiden.

Wilhelm Benemann in Neu-Schönsee bei Schönsee in Westpr.: Verfahren zum schnellen Entzuckern von Zuckerabläufen und zur Gewinnung von Viehfutter. D.R.P. 152904 vom 8. März 1903. (Patentbl. 1904, 25, 1238.) — Das Verfahren besteht darin, daß man den Abläufen vor, während oder nach dem Eindicken auf die bei den üblichen Arbeitsweisen erforderliche Konzentration ein als Viehfutter geeignetes Denaturierungsmittel, wie Reismehl, Fleischfuttermehl, Erdnußmehl u. s. w. zusetzt, das beim nachfolgenden Schleudern des auskrystallisierten Zuckers im Zucker verbleibt.

Karl Steffen in Wien: Preßverfahren zur Gewinnung reiner konzentrierter Rübenpreßsäfte und zuckerreicher Preßrückstände. D.R.P. 153856 vom 12. Mai 1901; Zusatz zum Patente 149593 vom 15. Februar 1901. (Patentbl. 1904, 25, 1354.) — Der Wärmesaft, welcher gemäß dem Hauptpatent auf den frischen Rübenbrei oder die Rübenschnitzel zur Einwirkung gelangt, wird vor seiner Anwendung in geeigneten Gefäßen etwas abgedampft oder eingedunstet, sodaß seine Konzentration über die normale Konzentration des Preßsaftes der verwendeten zerkleinerten Rüben erhöht ist. *A. Oelker.*