

ganze Boote zc. befinden, gehören auch Flaschen, die gegen alkoholische Flüssigkeit vollständig widerstandsfähig und dabei unzerbrechlich sind. Wie das Patent-Bureau von Richard Lüders in Görlitz mittheilt, wird zuerst Papier aus 10 Theilen Lumpenstoff, 50 Theilen Holzstoff und 40 Theilen Strohstoff hergestellt. Beide Seiten derselben überzieht man mit einem Gemisch aus Blut, dem das Fibrin vorher entzogen wurde, und Kalkpulver. Zehn derartiger Blätter legt man aufeinander und preßt sie in einer heißen Metallform sowohl zusammen, wie auch in die Gestalt einer halben Flasche. Die beiden Flaschenhälften werden dann gleichfalls unter Anwendung großer Hitze zu einer Flasche vereinigt, das heißt, gewissermaßen zusammengeschweißt. (Hand- u. Gew.-Ztg.)

Mira-Metall. Eine von der Firma Klein, Schanzlin & Becker in Frankenthal hergestellte Metallkomposition, das Mira-Metall, hat sich als ein sehr widerstandsfähiges Metall gegen schwefliche Säure, Fettsäuren, Stearinsäure, Laugen und saure Gase bewährt und wird deshalb außer in Papier- und Cellulosefabriken, namentlich in den Stearin- und Seifenfabriken mit Vortheil verwendet. Es werden aus dem Mira-Metall Hähne, Ventile und andere für Säureleitungen erforderliche Verschlässe, ferner Röhren, Stutzen und namentlich auch die Ventilkappen nebst den Ventilen für Luft-Kompressionspumpen hergestellt. Außerdem wird das Mira-Metall vielfach gebraucht zur Bekleidung von Metallflächen, welche mit den obengenannten Flüssigkeiten und Gasen in Berührung kommen, sowie zum Ausfüttern von Pumpencylindern. Um diesem für vorgenannte Zwecke dienenden Mira-Metall eine immer größere Verbreitung zu geben, überläßt die obengenannte Firma den Interessenten Proben von dem Metall zur Vornahme von Versuchen. (Seifenfabrikant.)

Verfahren der Zuckersaftgewinnung durch Diffusionen bei verschiedenen Temperaturen von Charles Edgar Monceaux in Béville-le-Comte.

Deutsches Reichspatent Klasse 89 No. 34505 vom 9. August 1885.

Bei diesem Verfahren werden die zuckerhaltigen, in gewöhnlicher Weise vorbereiteten Substanzen (zer schnitten oder zer kleinert) in den bekannten Diffuseuren einer zweimaligen Extraktion ihrer Säfte oder Diffusion unterworfen, und zwar zuerst bei einer Temperatur von etwa 45° bis 50° und darauf nach Ablassen der aus der ersten Diffusion erzielten Säfte bei einer höheren Temperatur, 70 bis 80°. Der erste Diffusionsprozeß unter der niedrigen Temperatur von 40 bis 50° bewirkt eine vollständige und schnelle Extraktion der Salze und der zweite Diffusionsprozeß unter der höheren Temperatur von 70 bis 80° C. darauf ein schnelles und vollständiges Diffundiren der Zuckersäfte.

Durch diese beiden Prozesse findet eine fast vollständige und schnell wirksame Trennung der nicht zuckerhaltigen und der zuckerhaltigen Säfte statt. Es unterscheidet sich das hier

eingeschlagene Verfahren sowohl von dem bisher bekannten warmen, wie kalten Diffusionsverfahren dadurch, daß die Diffusion unter steigenden Temperaturen erfolgt. Die erste Diffusion löst nur die Nichtzuckerstoffe und die folgende Diffusion unter höherer Temperatur die in den Rüben nach der ersten Diffusion verbleibenden und von derselben gar nicht berührten Zuckerstoffe, und zwar geschieht dies viel vollkommener und schneller, wie durch die jetzt gebräuchlichen, einander folgenden Diffusionen bei gleicher, bezw. sinkender Temperatur (warmen und kalten Diffusionen) und man erhält concentrirtere Zuckersäfte.

Der Prozeß ist in der praktischen Ausführung folgender:

Man füllt die Diffuseure einer Batterie zuerst mit Wasser von 40 bis 50° und sorgt dafür, daß die Temperatur 50° C. nicht übersteigt; das resultirende, mit den Salzen beladene Wasser läßt man unten abfließen, sobald die Salze diffundirt sind.

Die Erfahrung läßt sehr bald bei den verschiedenen Rohstoffen den Zeitpunkt erkennen, bei welchem die Diffusion der Salze beendet ist.

Ist das salzhaltige Wasser abgelassen, zu welchem Zwecke man die Diffuseure mit unterem Abfluß versieht, so bringt man die Diffuseure in Verbindung miteinander, bringt in dieselben Wasser von höherer Temperatur, 70 bis 80°, und erhält die Diffuseure bei derselben.

Beim Austritt aus dem letzten Diffuseur erhält man einen sehr reinen, stark zuckerhaltigen Saft, der eventuell noch alkalisch gemacht und mit Kalkmilch und Kohlenensäure in bekannter Weise gereinigt werden kann.

Natürlich kann man auch die Diffuseure jeden getrennt für sich arbeiten lassen; ebenso kann die erste Diffusion in besonderen Diffuseuren erfolgen, wonach dann die Rüben in die eigentlichen Diffuseure zur Zuckersaftgewinnung gebracht werden.

Der so gewonnene Zuckersaft wird direkt eingedampft bis zum Auskrystallisiren.

Der salzhaltige, bei der ersten Diffusion gewonnene Saft kann beliebig verwendet werden.

Bei den verschiedenen Rohstoffen (Rüben, Zuckerrohr zc.) variiren die Temperaturen nach der Natur derselben in geringem Maße.

Als Apparate kann man die bisher gebräuchlichen Diffuseure verwenden, doch müssen die bei der ersten Diffusion benutzten Apparate mit einer unteren Abführung für das salzhaltige Wasser versehen werden.

(Neue Zeitschrift für Rüb.-Zuck.-Ind.)

Entziehung der Abgaben.

Gerichtliche Erkenntnisse.

Für Miether und Vermiether ist eine am 25. März in der Revisionsinstanz vom Straßenrat des Kammergerichts, als höchsten Gerichtshofs für die Landesstrafgesetzgebung

Kontrolle der Gewerbetreibenden.

§ 124. Hausirergewerb', wozu auch zählt,
Wenn man Wanderlager hält,
Dürfen in dem Grenzbezirke,
Falls Erlaubniß man erwirkt,
Nur mit solcherlei Beschränkung
Seitens der Finanzbehörden,
Daß verhindert Zolleskränkung,
Allenfalls betrieben werden.
Materialwaar' Spezerei'n,
Auch Liqueure, Branntwein, Wein;
Ferner Zeuge auch zum Kleide,
So aus Baumwolle, Wolle, Seide
Theilweis oder ganz entsprossen,
Sind gewöhnlich ausgeschloßen.
Doch von höh'n Finanzbehörden,
Kann an einzeln Grenzstrecken,
Die das Mißtrau'n nicht erwecken,
Ausnahm' statuiret werden,
In Bezug auf solche Sachen
Mit denen Schmuggel nicht zu machen.
Wenn's nöthig scheint nach Amtsermessen
Zur Sicherung von Zollint'ressen,

So unterliegt mit vollem Zug
Und vollem Recht der Marktbesuch
Und stehender Gewerbetrieb
Im Grenzbezirke den Kontrollen,
Die, Ortsverhältnissen zu lieb,
Die hohen obersten Finanz-
Behörden engern Vaterlands
Im Einzelnen bestimmen wollen.
Wer dann mit solchen Control-Waaren
Im Grenzbezirk will Handel treiben,
Hat Buch zu führ'n und anzuschreiben,
Was er erhielt unmittelbar
Vom Ausland, gleich nach dem Erhalt
Nach Tag und Ort da Zoll gezahlt;
Und — wenn vom Inland sie bezogen,
Den Nachweis, daß dies nicht gelogen.

XVI. Kontrollen im Binnenlande.

§ 125. Doch daß noch außerm Grenzbezirke
Im Zollverein Controlo wirke,
— Wie es die oberste Finanz-

Behörde engern Vaterlands,
Wenns örtliche Verhältniss' fordern
Im Einzelnen hat zu beordern —
Bedingung ist: die Waare sei
Corpus delicti der Schmuggelrei;
Und fürsorglicher Weise wird
Dann eben auch nur kontrollirt:
1) Daß solche Waaren, die da kommen
Vom Grenzbezirk und Ausland her
Und geh'n in's Innre kreuz und quer,
Begeztung, die sie mitbekommen
Im Grenzbezirk, so weit sie rollen
Als Paß stets bei sich haben sollen;
2) Daß wer bezieht dergleichen Waar'
Vom Ausland her, unmittelbar,
Hat Buch zu führ'n und anzuschreiben
In welchem gleich nach dem Erhalt
Den Tag und Ort da Zoll gezahlt.

(Fortsetzung folgt.)