

Protocol

der

Sectionsversammlung des nass. Vereins für Naturkunde zu
Eppstein (Hotel Seiler) am 25. Juli 1886.

Die von zahlreichen Mitgliedern und Gästen nebst ihren Damen besuchte Versammlung wurde gegen 1 Uhr von dem Vereinsdirector, Herrn Regierungs-Präsidenten von Wurmb, mit freundlich begrüßenden Worten eröffnet. Herr Prof. Dr. H. Fresenius von Wiesbaden begann darauf die Reihe der Vorträge mit einem solchen über Saccharin, dem wir folgende Einzelheiten entnehmen. Aus der Steinkohle, welcher wir bereits Wärme und Licht verdanken, zaubert uns die Chemie noch Zucker hervor, und zwar ist es der Steinkohlentheer, aus welchem das Saccharin als ein weisser, wie Stärkezucker aussehender Körper gewonnen wird. Die Erfinder sind die Chemiker Fahlberg in New-York und List in Leipzig. Das Saccharin ist ganz ausserordentlich süß und muss sozusagen in homöopathischen Dosen verwendet werden. Zwei Theile Saccharin auf tausend Theile Traubenzucker machen letzteren dem Rohrzucker gleich. Da nun Stärkezucker mit Saccharin viel billiger als Rohrzucker ist, so scheint es, dass der Zuckerindustrie in dem Saccharin ein gefährlicher Feind erwachsen ist. Sehr geeignet ist dasselbe zum Süßen von Liqueuren und Fruchtbonsbons, Stärkezucker-Syrup und Frucht-Syrup. Verschiedene Präparate wurden unter den Zuhörern herumgereicht. Natürlich erhebt sich in erster Linie die Frage, wie das Saccharin auf den Organismus wirkt. Es sind Versuche an Fröschen, Hunden, Meerschweinchen und Menschen angestellt worden in Berlin, Bonn und Turin, welche ergeben haben: das Saccharin kommt in den Körper und geht hinaus, ohne eine Veränderung zu erleiden, kann also auch keinerlei Einwirkung auf den Organismus ausüben. Es ist nicht zu unterschätzen, dass der neue Stoff auch für die Herstellung von Heilmitteln verwendbar ist. So stellten Fahlberg und List Saccharinverbindungen mit Alkaloiden dar, die nicht den unangenehmen Geschmack der letzteren besitzen, so Saccharin-Chinin. Für Patienten, die an Zucker-

ruhr leiden und ihrem Körper nicht noch Zuckerstoff zuführen dürfen, bietet sich im Saccharin ein erlaubtes Süßmittel dar. Auch hat man antiseptische Eigenschaften in diesem Stoffe gefunden, die dessen Gebrauch noch steigern dürfte, da ein geringer Zusatz desselben für die längere Erhaltung gewisser Genussmittel genügt. Der interessante Vortrag wurde mit dem lebhaftesten Beifall aufgenommen. Auf ihn folgte ein in gleicher Weise zündender von Herrn Dr. W. Kobelt aus Schwanheim, über „Perlen und Perlenbildungen“ mit besonderer Beziehung auf die neuerdings in der Nister bei Hachenburg gemachten Funde der Flussperlmuschel. Auch der dritte und letzte Vortrag, der von Herrn Dr. E. Hintz über die „Essigessenz des Handels“, erntete reichen Beifall. Herr Dr. Hintz wies darauf hin, dass dem Weinessig resp. dem Spritessig in der Essigessenz, welcher aus dem bei der trockenen Destillation des Holzes sich ergebenden Holzessig bereitet wird, ein Concurrent entstanden sei. Nach einer kurzen Beschreibung der Fabrikations- und Reinigungsmethode des Holzessigs, sowie der Verfahren zur Darstellung concentrirter, chemisch reiner Essigsäure bezeichnet der Vortragende die Essigessenz als eine reine 80 %ige Essigsäure, welche, um dem Geschmack und der Gewohnheit des Publikums zu genügen, unbedeutende Zusätze an Essigäther, Couleur etc. erhalten habe. Bei dem Verdünnen mit Wasser in der auf den Flaschen angedeuteten Weise liefert die Essigessenz einen haltbaren, wohlschmeckenden Speise- resp. Einmachessig, welcher bei Anwendung des Fabrikates der renommirten Fabriken frei von Empyreuma ist.

Das hierauf folgende Diner machte Küche und Keller des Hauses Seiler alle Ehre und versetzte die Versammlung bald in die heiterste Stimmung. Der grössere Theil der Anwesenden folgte darauf der überaus freundlichen Einladung des Herrn Baron von Reinach zum Besuche der Villa Staufen, auf welcher die Gastfreundschaft des Herrn Besitzers und seiner Gemahlin für einen festlichen Empfang der Gäste gesorgt hatte, so dass die Gesellschaft, vom besten Wetter begünstigt, die unvergleichliche Aussicht in die nähere und fernere Umgebung in der angenehmsten Weise geniessen und bewundern konnte.

Der Vereinssecretär:
Dr. A. Pagenstecher.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Jahrbücher des Nassauischen Vereins für Naturkunde](#)

Jahr/Year: 1886

Band/Volume: [39](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Protocoll der Sectionsversammlung des nass. Vereins für Naturkunde zu Eppstein \(Hotel Seiler\) am 25. Juli 1886. 195-196](#)