

masse geleitet hätte. Von 470° an aufwärts sind die Reaktionsgeschwindigkeiten so groß geworden, daß die Umsetzung die theoretisch mögliche erreicht.

Tafel 4.

Versuch Nr.	Temp.	log K beobachtet	log K berechnet
1	410°	0,29 — 1	1,86
2	410°	0,15 — 1	1,86
3	430°	0,68 — 1	1,61
4	430°	0,56 — 1	1,61
5	450°	0,08	1,38
6	450°	0,17	1,38
7	470°	0,80	1,17
8	470°	1,06	1,17
9	490°	0,76	0,97
10	490°	0,86	0,97
11	510°	0,83	0,78

Tafel 5.

12	470°	1,21	1,17
13		1,22	
14		1,18	
15		1,06	
8		0,80	
7		0,81	
16		0,80	
17		0,77	
18		—	

Aus Tafel 5 ist zu ersehen, daß bei 470° der gefundene $\log k$ für Gasgemische mit 9,5–47,5% Salzsäure dem theoretischen Werte ziemlich nahe kommt. Der Mittelwert aus allen Versuchen beträgt $\log k = 1,01$ gegen theoretisch $\log k = 1,17$; bei den Gasgemischen bis zu 25% Salzsäure sogar $\log k = 1,14$ gegen theoretisch $\log k = 1,17$, also fast vollständige Übereinstimmung. Bei Gasgemischen mit höheren Salzsäuregehalten (und abnehmendem Sauerstoffüberschusse) wird die Annäherung allerdings immer weniger gut. Lunge und Marmier konnten mit ihrer Kontaktsubstanz bei 430° nur bei niederen Konzentrationen Gleichgewicht erreichen, bei Gemischen mit 40% Salzsäure aber nicht mehr. Auch bei unseren Versuchen ist bei Salzsäuregehalten von mehr als 40% die Annäherung an das Gleichgewicht ungenügend. Der Grund hierfür ist offenbar der, daß für so sauerstoffarme Gasgemische die Menge bei den Laboratoriumsversuchen verwendeten Kontaktsubstanz nicht ausreichte. Dafür sprechen die Verhältnisse in der Technik.

Schlußfolgerung.

Die praktische Ausführung des Deacon-Verfahrens ist ein Kompromiß zwischen den theoretischen und praktischen Anforderungen. Theoretisch müßte man bei möglichst niedrigen Temperaturen arbeiten, dabei ist aber für praktische Zwecke die Reaktionsgeschwindigkeit zu klein. Den besten Zersetzungsgrad geben die salzsäureärmsten Gasgemische, diese sind aber praktisch nicht brauchbar. Für die Zwecke der Technik muß man höhere Temperaturen wählen, und zwar solche, bei denen die Reaktionsgeschwindigkeit genügend groß ist, bei denen aber auch noch der Zersetzungsgrad salzsäurereicherer Gasgemische ein annehmbarer ist. Dieses Temperaturoptimum liegt für Kupferchlorid bei 430°, für das Kupferchlorid-Chlornatrium-Doppelsalz etwa 40° höher, wobei im letzteren Falle noch der Vorteil hinzukommt, daß eine Verflüchtigung der Kontaktsubstanz auch bei etwas erhöhter Temperatur nicht eintritt. Die Leistungsfähigkeit der Apparate würde sich hierdurch steigern.

Es entsteht nun ganz von selbst die Frage, ob das Deacon-Verfahren nicht auf andere Weise noch zu verbessern sei. Ein solches Mittel ist zunächst die vorherige scharfe Trocknung des Gasgemisches, welche die Technik bereits verwendet, und die nach den Versuchen von Marmier eine Verbesserung von etwa 3% bewirkt. Weiter käme vielleicht in Frage die Verwendung von Sauerstoff statt Luft als Oxydationsmittel. Die Verdünnung durch

Stickstoff wirkt zweifellos ungünstig auf die Ausbeute, und die Erwärmung des nutzlosen Stickstoffs erfordert Brennstoff. Der Unterschied im Zersetzungsgrad bei derselben Temperatur ist aber nicht groß (etwa 8%), so daß die Mehrausbeute an Chlor die Sauerstoffkosten nicht tragen wird.

Ein anderer Punkt ist die Entfernung des Wassers aus den Endgasen und nochmalige Behandlung der getrockneten Gase. Dieser Gedanke taucht zuerst in einem englischen Patente (13 461) 1895 auf. Vogel v. Falkenstein¹⁵⁾ hat dann experimentell und rechnerisch den Beweis für die Steigerung des Zersetzungsgrades erbracht. Bei Verwendung von 2 Zersetzern stieg die Ausbeute um 12 bis 15%, bei 3 Zersetzern um etwa 17%. Dieser gesteigerten Ausbeute stehen aber als Nachteil die Kosten für die Trocknung und Wiedererhitzung der Gase gegenüber, die jedenfalls nicht im rechten Verhältnis zum Gewinn stehen werden.

Die Hoffnung auf einschneidende Verbesserungen des Deacon-Verfahrens ist also nicht gerade groß, wenn sich nicht noch eine billige Kontaktsubstanz findet, die bei wesentlich niederen Temperaturen die Umsetzung beschleunigt.

Zusammenfassung.

Es wurde gefunden, daß das Doppelsalz Kupferchlorid-Natriumchlorid zwischen 300–500° in der gleichen Weise wie Kupferchlorid Chlor abgibt. Das Doppelsalz beginnt aber erst bei 550° in ruhender Atmosphäre, bei 510° im Gasstrom sich zu verflüchtigen, Kupferchlorid schon bei 460 bzw. 430° (nach Marmier von 390° ab). Das Doppelsalz müßte also als Katalysator beim Deacon-Verfahren vor Kupferchlorid Vorteile bieten.

Die Chlorgewinnungsversuche mit dem Doppelsalze ergeben das Temperaturoptimum bei 470°. Der Zersetzungsgrad von Gasgemischen mit verschiedenen Salzsäuregehalten ist, wie theoretisch zu erwarten, bei armen Gasen ein sehr guter (bei 9,5% Salzsäure 84%), bei salzsäurereichen Gemischen ein entsprechend schlechterer.

Bei 470° ist die Reaktionsgeschwindigkeit so groß, daß bei Verwendung größerer Mengen Kontaktsubstanz auch bei salzsäurereichen Gemischen der Gleichgewichtszustand in der kurzen Zeit des Gasdurchgangs erreicht wird.

Die Vorteile des Doppelsalzes als Katalysator und die sonstigen Möglichkeiten einer Verbesserung des Deacon-Verfahrens werden besprochen. [A. 27.]

Wöppchenbrot, das westfälische Blutbrot.

VON OTTO RAMMSTEDT.

(Eingeg. 8./4. 1915.)

Kürzlich machten R. Kober¹⁾, Wa. Ostwald²⁾, H. Kühl³⁾, J. Block⁴⁾ darauf aufmerksam, das Blut unserer Schlachttiere zur Herstellung menschlicher Nahrungsmittel zu verwenden, statt es der jetzt ungleich weniger wichtigen Düngemittelfabrikation zuzuführen. Diese Abhandlungen veranlaßten mich zur Untersuchung des in meiner westfälischen Heimat und dem angrenzenden Hannover sehr beliebten „Wöppchenbrotes“, das ich als Junge reichlich und mit ganz besonders großem Genuß verzehrt habe. Die Herstellung des Wöppchenbrotes ist kurz folgende: Beim Schlachten des Schweines wird das Blut in einer Schale aufgefangen und, damit es nicht klumpig wird, tüchtig mit einer Rute geschlagen; das Fibrin scheidet sich so nicht in Klumpen, sondern in gelblich weißen Fasern aus, die von dem flüssigen Blute beim Hindurchgießen durch eine Seihe (Sieb, Durchschlag) zum Teil getrennt werden. Zu etwa 2 l Blut gibt man 3 l von der Fleischbrühe, in der das Fleisch und Speck, die zu Leber-

¹⁵⁾ Z. f. phys. Chem. **65**, 371 [1909].

¹⁾ R. Kober, Über die Benutzung von Blut als Zusatz zu Nahrungsmitteln. Rostock 1915. M. —, 70. Der Ertrag ist für das Rote Kreuz bestimmt.

Derselbe: Chem.-Ztg. **39**, 69 [1915], konf. Referat in Angew. Chem. **28**, II, 173 [1915].

²⁾ Chem.-Ztg. **39**, 154 [1915].

³⁾ Z. öf. Chem. **21**, 100 [1915].

⁴⁾ J. Block, Blut als Nahrungsmittel. Godesberg-Bonn 1915.

und Blutwurst, sowie zur Sülze gebraucht werden, gekocht wurden. Hierzu gibt man in kleine Würfel geschnittenen Speck, geschmorte Zwiebeln, Majoran, Thymian, Pfeffer, Salz, Nelken und Nelkenpfeffer, je nach Geschmack, schließlich einige Schöpflöffel voll abgefülltes Fett aus dem Wurstkessel. Zu dieser Mischung setzt man so viel Roggenschrotmehl, daß nach genügender Durcharbeitung ein zäher fester Teig entsteht, aus dem man eiförmige Brote von Handgröße formt, die in kochendes Wasser gelegt und 1 Stunde lang darin belassen werden. Hierauf nimmt man ein Bröckchen heraus, teilt es durch, und wenn es im Innern trocken ist, so sind die Wöppchenbrote fertig, sie werden herausgenommen und zum Abkühlen hingelegt.

Ein derartig in Westfalen hergestelltes Wöppchenbrot, welches ein Gewicht von 712 g und einen Umfang von 30,5 und 41,5 cm hatte, habe ich analysiert und auch die Verdaulichkeit der Stickstoffsubstanz festgestellt, d. h. den bei 38–40° durch Pepsin-Salzsäure verdaulichen Gehalt an Stickstoffsubstanz. Für die Bestimmung des verdaulichen Teiles der Stickstoffverbindungen auf künstlichem Wege hat A. Stutzer⁵⁾ seinerzeit ein Verfahren ausgearbeitet, welches von G. Kühn⁶⁾ und seinen Mitarbeitern verbessert worden ist. Dieses Verfahren habe ich für meine besonderen Zwecke modifiziert⁷⁾; verwendet wurde das Pepsin des deutschen Arzneibuches. Der Versuch gestaltete sich folgendermaßen: 5,0 g Wöppchenbrot werden zu zwei Portionen je 1 Minute lang im Munde gekaut, in einen etwa 750 ccm fassenden Erlenmeyerkolben gespuckt, mit 430 ccm destilliertem Wasser von 40° angeschüttelt und $\frac{1}{2}$ Stunde lang in ein Wasserbad von 40° gestellt. Hierauf werden 1,0 g Pepsin und 20 ccm 10%ige Salzsäure zugesetzt und 3 Stunden lang bei 40° unter bisweiligem Umschwenken der künstlichen Verdauung überlassen. Hierauf wurden die

Wir sehen also, daß das Wöppchenbrot ein recht vollwertiges Nahrungsmittel ist, die Stickstoffsubstanz wird zu 94,06% ausgenutzt, sie ist ebenso wie Fett und Kohlenhydrate in genügender Menge vorhanden. Der Rohfasergehalt ist auf die Verwendung von Roggenschrot zurückzuführen. In Tabelle 2 habe ich den Nährwerteinheiten des Wöppchenbrotes diejenigen verschiedener anderer Nahrungsmittel gegenübergestellt, deren Analysenzahlen dem Werke J. Königs⁸⁾ entnommen und von mir für diesen speziellen Zweck umgerechnet wurden. Die Nährwerteinheiten sind berechnet aus den Analysenzahlen und den Königischen Ausnutzungskoeffizienten¹⁰⁾ unter Zugrundelegung des Wertverhältnisses von Stickstoffsubstanz: Fett: Kohlenhydraten = 5:3:1. Da die betreffenden Brote, Würste usw. Mischungen von verschiedenen Nahrungsmitteln enthielten, z. B. Weizen-Roggenbrot gleichzeitig Roggen- und Weizenmehl, Armee-Fleischzwieback, Weizenmehl und Fleisch, so mußten die Ausnutzungskoeffizienten natürlich dementsprechend abgeändert werden; ich habe sie für die betreffenden Nahrungsmittel wie folgt festgesetzt:

	N-Substanz	Fett	Kohlenhydrate
Wöppchenbrot	94	92	90
Blutwurst, bessere Sorte . . .			
„ geringere Sorte . . .			
Erbswurst	94	92	95
Roggenbrot, feines	73	60	96
Weizen-Roggenbrot	66	55	91
Kommißbrot	60	55	90
Pumpernickel	60	55	90
Armee-Fleischzwieback	87	85	98
Käse	95	90	98

Wöppchenbrot. Tabelle 1.

Wassergehalt	In lufttrockener Substanz									In der Trockensubstanz							
	Äther-extrakt	Gesamt-N-Substanz	Unverdauliche N-Substanz	Verdauliche N-Substanz	Von der Gesamt-N-Substanz verdaulich	Mineralstoff-gehalt		In Wasser lösliche Substanz	Roh-faser	Äther-extrakt	Gesamt-N-Substanz	Unverdauliche N-Substanz	Verdauliche N-Substanz	Mineralstoff-gehalt		In Wasser lösliche Substanz	Roh-faser
						Gesamt-mineral-stoffe	In Was-ser lös-licher Mineral-stoff-gehalt							Gesamt-Mineral-stoffe	In Was-ser lös-licher Mineral-stoff-gehalt		
%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
46,77	6,41	10,27	0,61	9,66	94,06	2,23	2,07	12,36	2,04	12,04	19,29	1,14	18,15	4,19	3,89	23,22	3,84

Erlenmeyerkolben herausgenommen und einige Minuten lang in schräger Lage aufbewahrt, indem man sie auf einen Dreifuß legt, dessen Ring mit einem Tuch bedeckt ist, so daß die Kolben nicht durchrutschen können. Dann wurde auf einer großen Nutsche, deren Siebboden mit zwei Filtern⁸⁾ bedeckt war, abgesaugt und mit destilliertem Wasser von 40° nachgewaschen, bis das Waschwasser klar abließ und nicht mehr opalisierte. In dem Filtrerrückstand samt Filter wurde der Stickstoffgehalt nach Kjeldahl bestimmt und mit 6,25 auf Stickstoffsubstanz umgerechnet, unter Berücksichtigung des Stickstoffgehaltes der Filter. Von dem Gesamtstickstoffgehalt wurde der unverdauliche Rest abgezogen, der Rest stellt die bei 40° in Pepsin-Salzsäure lösliche Substanz dar.

Der Ätherextrakt wurde durch Erschöpfen der getrockneten Substanz im Soxhlet festgestellt, das in kaltem Wasser Lösliche durch 2 stündiges Schütteln von 50 g feinverteilter Substanz mit 500 ccm Wasser, Stehenlassen über Nacht und Abnutschen. Die Rohfaser nach Hennelberg⁹⁾ wurde ermittelt. Die Analysenzahlen sind in Tabelle 1 zusammengestellt.

⁵⁾ Journ. f. Landwirtsch. 28, 201 [1880]; 29, 475 [1881]. Z. physiol. Chem. 9, 211 [1885]; 11, 207 u. 537 [1887]. Landw. Vers.-Stat. 36, 321 [1889] und 37, 107 [1890].

⁶⁾ Landw. Vers.-Stat. 44, 188 [1894]. Vgl. auch J. König, Unters. landw. u. gewerbl. wichtiger Stoffe. Parey, Berlin 1906, S. 219.

⁷⁾ Ar. f. Hygiene 81, 286–306.

⁸⁾ Rapid-Filt.-Papier Ia Qualität Nr. 86, Durchmesser 10 cm. Dreverhoff, Dresden-N., eignet sich hierzu ausgezeichnet.

Bei dieser Gegenüberstellung (Tab. 2) schneidet das Wöppchenbrot auch gut ab, es steht zwischen den beiden Blutwürsten, die übrigens mehlhaltig waren, sonst würde sich der hohe Kohlenhydratgehalt nicht erklären lassen. Was die Trockensubstanz anbetrifft, so stellt sich das Wöppchenbrot sogar zwischen die beiden Armee-Fleischzwiebacke. Auffallend ist der Unterschied zwischen Roggenbrot, Weizenbrot und Wöppchenbrot, z. B. hat Wöppchenbrot trotz des höheren Wassergehaltes 319 Nährwerteinheiten mehr als Kommißbrot. Es wäre wünschenswert, wenn die Vorschläge von Kobert, Ostwald und Block Berücksichtigung finden würden, man könnte dann nicht nur an Brotgetreide sparen, sondern man würde außerdem noch ein wohlgeschmeckendes, nährstoffreicheres Nahrungsmittel erhalten.

Zum Schluß möchte ich noch darauf hinweisen, daß v. Bibra¹¹⁾ das Blutbrot als eine spezifisch schwedische Brotart anführt. Der Oberforststrat v. Berg brachte von einer im Jahre 1854 nach Schweden unternommenen Reise ein Sortiment von vielen der dort gebräuchlichen Brotarten mit, die im Laboratorium zu Tharandt von Dietrich untersucht wurden. Das schwedische Blutbrot oder Paltbröd besteht nach v. Bibras Angaben aus Roggenmehl

⁹⁾ J. König, Chemie d. menschl. Nahrungs- u. Genußmittel, Bd. II. Jul. Springer, Berlin 1904.

¹⁰⁾ Derselbe, Bd. II, S. 251.

¹¹⁾ v. Bibra, Die Getreidearten und das Brot. Nürnberg 1860. S. 435.

Tabelle 2.

Bezeichnung	In lufttrockener Substanz										In Trockensubstanz										Literaturstelle
	Wassergehalt	Gesamt-N-Substanz	Fett-Ätherextrakt	Kohlenhydrate aus Differenz	Rohfaser	Mineralstoffe	Verdauliche Nährwert-einheiten für 1 kg luft-trockene Substanz				Gesamt-N-Substanz	Fett-Ätherextrakt	Kohlenhydrate aus Differenz	Rohfaser	Mineralstoffe	Verdauliche Nährwert-einheiten für 1 kg Trockensubstanz					
							N-Substanz	Ätherextrakt	Kohlenhydrate	Summe der verdaulichen Nährwert-einheiten						N-Substanz	Ätherextrakt	Kohlenhydrate	Summe der verdaulichen Nährwert-einheiten		
																				%	
Wöppchenbrot	4,77	10,27	6,41	32,28	2,04	2,23	483	177	291	951	19,29	12,04	60,64	3,84	4,19	907	332	546	1785	J. König, Chemie d. menschl. Genußm. Bd. II. S. 525. Springer, Berlin 1904.	
Blutwurst, bessere Sorte	49,93	11,81	11,48	25,09	—	1,69	555	317	226	1098	23,59	22,90	50,11	—	3,37	1108	632	451	2191		
Blutwurst, schlechtere Sorte	63,61	9,93	8,87	15,83	—	1,76	467	245	142	854	27,29	24,37	43,49	—	4,83	1282	673	391	2346		
Erbswurst, deutsche .	7,07	16,36	34,00	32,29	—	9,48	769	938	307	2014	17,60	36,59	34,74	—	10,20	827	1009	330	2166		
Roggenbrot, feineres .	39,70	6,43	1,14	50,44	0,80	1,49	235	21	484	740	10,67	1,89	83,65	1,33	2,47	389	34	803	1226	J. König, ebenda S. 878.	
Weizen-Roggenbrot .	38,46	7,47	0,30	51,78	0,58	1,41	247	5	471	723	12,13	0,48	84,14	0,94	2,29	400	8	766	1174		
Kommißbrot (15% Kleie-auszug)	38,88	6,04	0,40	51,56	1,55	1,57	161	7	464	632	9,88	0,65	84,36	2,54	2,57	296	11	759	1066		
Pumpernickel	42,22	7,16	1,30	46,44	1,48	1,40	215	21	418	654	17,39	2,25	80,37	2,56	2,42	372	37	563	972		
Armee-Fleischzwieback	10,80	14,47	4,51	65,94	1,24	3,04	629	115	646	1390	16,22	5,09	73,92	1,39	3,41	706	130	724	1560	J. König, ebenda S. 883.	
Armee-Fleischzwieback	5,81	23,05	8,14	60,17	0,64	2,19	1003	207	590	1800	24,47	8,64	63,88	0,68	2,32	1064	220	626	1910		
Emmenthaler Käse . .	34,38	29,49	29,75	1,46	—	4,92	1401	803	14	2218	45,03	45,35	2,22	—	7,49	2139	1224	22	3385	J. König, ebenda S. 781.	

mit etwas Salz und Hefe, angemacht mit 2 Teilen Wasser und 1 Teil Blut von irgendeinem Haustier; die Analysenzahlen sind folgende:

9,58% stickstoffhaltige Nährstoffe,
73,55% stickstofffreie Nährstoffe,
2,50% unlösliche Pflanzenfaser,
2,57% Mineralstoffe,
11,80% Wasser.

Das Paltbröd hat nach v. Bibra 9 $\frac{1}{2}$ Zoll (etwa 23 cm) im Durchmesser, reichlich $\frac{3}{2}$ Zoll (etwa 1 cm) Stärke, es wird mit Wasser gekocht und mit einer Milchsauce übergossen einige Male in der Woche als Abendessen dem Gensinde gegeben, welches diese Speise sehr liebt.

G. R ö d e r¹²⁾ weist in einer kurzen Notiz darauf hin, daß in Neapel zur Fastnachtszeit bei allen Konditoren als Nationalleckerbissen eine Mischung von Schweineblut mit Schokolade unter dem Namen „Sanguinaccio“ verkauft und namentlich von der Damenwelt mit größtem Vergnügen und in großen Mengen verspeist wird.

Inzwischen teilt U. v. Reden¹³⁾ mit, daß die Frage der Verwendung von Blut als Nahrungs- oder Futtermittel für die Stadt Straßburg i. E. in nachahmenswerter Weise dadurch gelöst sei, daß das sonst an Düngerfabriken abgegebene Blut getrocknet wird. In trockenem Zustand bildet Blut eine Dauerware und kann zu beliebigen Zwecken als Zusatz zu Nahrungs- oder Futtermitteln verwendet werden.

[A. 44.]

Gerichtliche und patentamtliche Entscheidungen, Gesetze, Verordnungen, Bekanntmachungen, Verträge, Statistiken usw. auf dem Gebiete des gewerblichen Rechtsschutzes im Jahre 1913.

Zusammengestellt von

HANS TH. BUCHERER.

(Fortsetzung von S. 229.)

24. Entscheidung des I. Zivilsenats vom 4./12. 1912.

Es handelte sich hier um die Frage, ob in der Lizenznahme ein Verzicht auf das Recht zur Erhebung der Nichtigkeitsklage zu erblicken ist. Der Berufungskläger hatte geltend gemacht, die Nichtigkeitsklägerin habe auf das Recht zur Einreichung einer Nichtigkeitsklage durch den Erwerb

einer Lizenz stillschweigend verzichtet. Das Reichsgericht tritt dieser mehrfach auch in der Literatur vertretenen Auffassung entgegen, was nicht ausschließt, daß in bestimmten Fällen und unter bestimmten Umständen aus dem Abschluß eines Lizenzvertrages gefolgert werden könne, der Lizenznehmer habe nach den Grundsätzen von Treue und Glauben stillschweigend auf das Anfechtungsrecht verzichtet. (S. 158.)

25. Entscheidung des I. Zivilsenats vom 11./1. 1913.

Hierbei handelte es sich um die Frage: Inwieweit steht die Rechtskraft einer im Nichtigkeitsverfahren ergangenen Entscheidung, durch welche ein Antrag auf Änderung der Fassung von Patentansprüchen abgelehnt worden ist, einer späteren Nichtigkeitsklage desselben Klägers auf Vernichtung dieser Patentansprüche entgegen? In einem früheren Nichtigkeitsstreite hatte das Patentamt den Anspruch 1 vernichtet, was vom Reichsgericht bestätigt wurde. Dagegen hatte das Patentamt die Ansprüche 4 und 5 entgegen dem Antrage unverändert gelassen, während nunmehr die Klägerin diese beiden Ansprüche für nichtig erklärt wissen wollte, weil der Gegenstand der Ansprüche wegen mangelnder Neuheit nicht patentfähig gewesen sei. Das Patentamt lehnte den Antrag ab. Das Reichsgericht gelangte zu der Überzeugung, daß der im Vorprozeß gestellte Antrag auf Änderung der Patentansprüche 4 und 5 im Falle seiner Billigung zur Vernichtung des wesentlichsten Teiles jener Ansprüche geführt hätte. Es ergab sich daraus die Frage, inwieweit die Rechtskraft des früheren Urteiles dem gegenwärtigen Antrage entgegensteht. Nach Ansicht des Reichsgerichts konnte es zweifelhaft sein, ob in einer ganz bestimmten Richtung in eine sachliche Prüfung über die Rechtsbeständigkeit des angefochtenen Patentes einzutreten sei, auf Grund deren sich übrigens das Patentamt im Vorprozeß zu einer Zurückweisung der Klage entschlossen hatte; jedoch gelangte das Reichsgericht zu dem Ergebnis, daß der Antrag allein schon aus Rechtsgründen in vollem Umfange abgelehnt werden mußte. Die Klägerin hatte unterlassen, irgendwelche besonderen Gründe für die Wiederholung ihrer Klage anzuführen, sondern hatte lediglich einen unbegründeten Antrag auf gänzliche Vernichtung der beiden Patentansprüche gestellt, ohne einen Eventualantrag auf Teilvernichtung, die auszusprechen bei dieser Sachlage unzulässig war. Demgemäß wurde das Urteil des Patentamts, wenn auch aus anderen Gründen, bestätigt. (S. 203 f.)

26. Entscheidung des I. Zivilsenats vom 22./1. 1913.

„Verstößt ein Lizenzvertrag wider die guten Sitten, wenn die Gewinn- und Ver-

¹²⁾ Chem.-Ztg. 39, 266 [1915].

¹³⁾ Chem.-Ztg. 39, 320 [1915].