

Jahr wird voraussichtlich wieder ein zufriedenstellendes Ergebnis bringen. Nach Abschreibung von 64 499 M (i. V. 42 675 M) verbleibt ein Rein- gewinn von 300 961 M (226 045 M). Davon sollen auf die 1 200 000 M alten Aktien eine Dividende von 16% (wie i. V.) und auf die 900 000 M neuen 8% verteilt werden. Der Ende September zum Kurse von 202½% aufgelegte Betrag von 700 000 M Aktien des Unternehmens ist vielfach überzeichnet worden.

**Dividenden:** 1906 1905  
% %

Internationale Bohrgesellschaft zu Erkelenz . . . . .	500	100
Verein für chemische und metallurgische Produktion in Außig . . . . .	14	12
Metallgesellschaft Frankfurt a. M. . . . .	25	24
Zuckerfabrik Bennigsen . . . . .	5	15
Dresdener Papierfabrik, A.-G. . . . .	5	5
Dresdener Preßhefen- und Kornspiratustfabrik (vorm. J. L. Bramsch) . . . . .	10	10
Gewerkschaft Kaiseroda: die Ausbeute für das dritte Vierteljahr beträgt 150 M.		

**Personal- und Hochschulnachrichten.**

Prof. Dr. Heinrich Rubens, Dozent an der technischen Hochschule in Charlottenburg, ist zum Nachfolger von Prof. Drude an der Universität Berlin ernannt worden.

Dr. Arthur Wehnelt, a. o. Prof. der theoretischen und angewandten Physik in der Erlanger philosophischen Fakultät, ist an die Berliner Universität als Abteilungsvorsteher an das physikalische Institut berufen worden.

Hütteninspektor Petersen tritt von der Leitung der gräflich Henckelschen Lazyhütte, welche er mehr als zehn Jahre inne hatte, Ende September zurück, um diejenige des Ingenieurbüros für die chemische Industrie der Vereinigten Dampfziegeleien und Industrie-A.-G., Berlin W. 9 zu übernehmen.

Der a. o. Professor für Landwirtschaft an der Universität Königsberg, Dr. A. Bachtlaus, wurde auf vier Jahre beurlaubt um die Stellung eines Direktors der landwirtschaftlichen Hochschule zu Montevideo (Uruguay) zu übernehmen.

Der bisherige Vorsitzende des Vereins zur Wahrung der Interessen der chemischen Industrie, Kommerzienrat Dr. J. F. Holtz legte sein Amt als solcher nieder; er wurde zum Ehrenmitglied des Vereins ernannt. Als sein Nachfolger wurde Prof. Dr. Lepsius - Frankfurt gewählt.

Gustav William Lehmann, Hauptchemiker des Baltimore Board of Health, ist im Alter von 62 Jahren gestorben. Lehmann hat besonders über die Chemie und Bakteriologie der Nahrungsmittel, sowie über die elektrolytische Abscheidung von Kupfer gearbeitet.

**Neue Bücher.**

**Brausteuergesetz**, das neue, vom 3./4. 1906. Gültig vom 1./7. 1906. Neueste Ausg. Authentische Fassg. (60 S.) 16°. Berlin (S., Dresdenerstr. 80), L. Schwarz & Co. 1906. bar M 1.20

**Handelsverträge**, die, des Deutschen Reichs. Eine Zusammenstellg. der gelt. Handels-, Zoll-, Schifffahrts- u. Konsularverträge des Reichs u. einzelner Bundesstaaten m. dem Auslande. Hrsg. im Reichsamte des Innern. (XXX, 1376 S.) 8°. Berlin, E. S. Mittler & Sohn 1906.

M 12.—; geb. M 13.50

— die neuen. Sep.-Ausg. des österreich. wirtschaftspolit. Archivs. Hrsg. vom k. k. Handelsministerium. 1. Bd.: Die Handelsverträge des Deutschen Reiches. (V, 360 S.) Lex. 8°. Wien, Manz 1906. M 6.—

**Strigel**, Arth., Chem. Dr. Die chemische Industrie unter besonderer Berücksichtigung der deutschen chemischen Industrie. Mit 2 Abb. (88 S.) 1906. ca. M 1.—

**Bücherbesprechungen.**

**Les Industries de la Conservation des Aliments**, Par X. Roques, Directeur du Laboratoire des magasins généraux de Paris, Chimiste expert des tribunaux de la Seine, ancien chimiste principal du Laboratoire municipal de Paris. Préfaces par P. Brouardel et A. Muntz, membres de l'Institut. (XI. und 506 S.) 8°. Paris, Gauthier-Villars. 1906.

Frc. 15.—

Der Inhalt des vorliegenden Werkes ist in 7 Kapitel eingeteilt. Kapitel 1 enthält einen geschichtlichen Überblick über die Entwicklung der Konservenindustrie vom Anfang des 17. Jahrhunderts an bis zur Jetzzeit. Kapitel 2 schildert Ursachen und Wirkungen der Veränderung der Lebensmittel, insbesondere die Erscheinungen der Fäulnis, die Wirkungen der Kleinwesen, die Fäulnisfermente und die Theorie der Fäulnis. Kapitel 3 behandelt die auf der Anwendung von Wärme beruhenden Konservierungsverfahren, die Entwicklung der betreffenden Industrie und die von ihr benutzten Verfahren, einschließlich der Herstellung der Verpackungen, sowie eine Besprechung der Konserven vom hygienischen Standpunkt aus. Kapitel 4 behandelt die Konservierung durch Kälte, ihre allgemeinen Bedingungen und verschiedenen Anwendungsformen, insbesondere den Transport und die Eigenschaften von gefrorenem Fleisch, die Haltbarmachung von Milch, Butter, Eiern, Früchten usw. Kapitel 5 enthält die Anwendung des Trocknens zur Haltbarmachung von Fleisch, Fischen, Gemüsen, Früchten, Milch usw. Kapitel 6 ist der Konservierung mit antiseptischen Mitteln gewidmet, während in Kapitel 7 die Aufbewahrung von Eiern besprochen wird.

Die Ausführungen sind durch 114 meist recht gute Textabbildungen erläutert, und der Sachkenntnis und dem Fleiß des Verf. ist volle Anerkennung zu zollen. Abgesehen von einigen kleinen Flüchtigkeitsfehlern — so finden sich z. B. auf Seite 70 Bezeichnungen wie Greiferwald, Botzen, Schlitigheim und die Anführung von Mainz als Herstellungsort von Armeekonserven in Deutschland ist vergessen