Es wurden u. A. untersucht: 242 Milch (34 beanstandet), 130 Butter und Speisefette (14), 3 Käse (3), 114 Fleischwaren (37), 89 Mehl und Teigwaren (20), 22 Kaffee und Kaffeesurrogate (8), 2 Thee, 96 alkoholische Getränke (24), 18 Limonaden und Limonadenessenzen (1), 146 Gewürze (35), 203 Suppenpräparate (24), 39 Essig und Essigessenzen (15), 45 Speiseöle (8), 9 Zuckerwaren (2), 3 Honig (2), 132 Wasser (39), 13 Gebrauchsgegenstände.

Butter: Die Beanstandung von 3 Butterproben erfolgte wegen Wassergehaltes von 17,2–32%. Bei einigen als Margarine bezeichneten Speisefetten wurde starke Oelabscheidung beobachtet. Betreffs der für Margarine geforderten Preise betont Verf. mit Recht, dass man es füglich unterlassen darf, die Margarinefabrikation als eine Wohlthat für die arme Bevölkerung zu preisen.

Kaffee: 4 Proben waren künstlich gefärbt; ein Rohkaffee enthielt 30% schwarze Bohnen.

Gewürze: Ein Nelkenpulver enthielt nur 0,47% ätherisches Oel; eine Probe enthielt 26% Nelkenstiele; 6 Proben erwiesen sich als Piment. Zwei Pfeffer bestanden fast ganz aus Schalen, Stielen und Staub.

Essig: Ein Weinessig enthielt 1,02% Essigsäure und 6,32% Alkohol.

Speiseöle: 3 „Olivenöle“ erwiesen sich als Sesamöl.

C. Mai.

Bericht über die Thätigkeit des milchwirtschaftlichen Instituts zu Proskau für das Jahr vom 1. April 1899 bis 1. April 1900, von **Dr. J. Klein**, Direktor des Instituts.

Zur Untersuchung gelangten 5112 Gegenstände, davon 4542 Vollmilch, 52 Rahm, 446 Magermilch, 59 Buttermilch, 2 Milchzucker, 8 Lab, 2 Butter, 1 Palmin.

Bei einem grossen Theil der Magermilch war die Entrahmung unbefriedigend, indem 57,6% der Proben noch einen Fettgehalt über 0,25% aufwiesen.

Auf die Einzelheiten des Berichtes, wie Lehrthätigkeit und Betriebsergebnisse des Instituts, Prüfung von Centrifugen etc., Versuche betreffend die Wiederherstellung der Verkäuflichkeit erhitzter Milch durch Chlorcalciumzusatz, Schweinefütterungsversuche u. s. w. sei hier verwiesen.

C. Mai.

Jahrbuch der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin. 2. Band 1899. Ergänzungsband zur Wochenschrift für Brauerei. Für die Schriftleitung verantwortlich Prof. **Dr. W. Windisch.** P. Parey, Berlin.

Das 275 Seiten starke Jahrbuch hat folgende Abschnitte:

1. Bericht über die Thätigkeit des Vereins Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin für die Zeit vom 1. Januar 1898 bis 1. Oktober 1899. Im analytischen Laboratorium gelangten im Jahre 1898 2196 Gegenstände zur Untersuchung, unter anderem 28 Gerste, 66 Hopfen, 294 Wasser, 977 Malz, 536 Bier, 3 Zucker, 1 Stärkezucker u. s. w. Auf künstliche Süsstoffe wurden 38 Biere untersucht und in 23 davon Saccharin nachgewiesen, in 3 von 21 darauf untersuchten Bieren wurden Konservierungsmittel festgestellt. 2. Bericht über die 17. ordentliche General-Versammlung des Vereins Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin am 12. Oktober 1899. 3. Bericht über die Oktober-Tagung 1899 des Vereins Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin. 4. Die Unterrichtsanstalten der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin. 5. Glasbläsereitarif. 6. Analysentarif.

C. Mai.

Versammlungen, Tagesneuigkeiten etc.

4. Internationaler Kongress für angewandte Chemie zu Paris, vom 23. bis 28. Juli 1900.

Montag den 23. Juli, Vormittags 10 Uhr fand im grossen Amphitheater der Sorbonne die von etwa 1000 Theilnehmern besuchte feierliche Eröffnungssitzung unter dem Präsidium von H. Moissan statt, der die erschienenen Gäste willkommen hiess, der französischen Regierung den Dank für Uebernahme des Patronates über den Kongress darbrachte und an Stelle