

Weg nach unten fortgesetzt. Es ist großes Angebot, aber nur wenig Nachfrage im Markte. Prompte Ware notiert 81,50—82 M mit Faß frei ab Hamburg.

**Cocoöl** wurde gegen Schluß der Woche etwas höher im Preise gehalten. Deutsches Ceylon notiert 74—77 M zollfrei ab Fabrik.

**H a r z** schließt flau. Amerikanisches notiert 30—34,50 M loco Hamburg bekannte Konditionen.

**W a c h s** hat sich im großen und ganzen behauptet. Carnauba grau stellt sich auf 298 M per 100 kg loco Hamburg.

**T a l g** tendierte am Schluß der Woche flau. Weißer australischer Hammeltalg kostete 72—73 M per 100 kg Hamburg transit. —m. [K. 516.]

**Neugründungen** (Kapital in 1000 M). Chemisch-technisches Laboratorium Maschke G. m. b. H., Charlottenburg (22); Bayerische Speisefettfabrik Josef Zitzelsberger, G. m. b. H., München (40); Eigelsberger Textilwerke G. m. b. H., Hannover, (60); Leipziger Tonsteinwerk, G. m. b. H., Leipzig (100); Deutsche Ölfeuerungsges. m. b. H., Hamburg, (375); Lagerbierbrauerei Wernesgrün (vorm. C. G. Männel) A.-G. in Wernesgrün i. V. (800).

### Tagesrundschau.

**Wien.** Der Codex alimentarius. Soeben erscheint der 1. Band dieses Werkes, das für den gesamten Handel mit Nahrungsmitteln sowie die zahlreichen Branchen der Nahrungsmittelindustrien von weittragender Bedeutung ist. Seit 20 Jahren wird an der Schaffung dieses Nahrungsmittelbuches gearbeitet; eine eigene Kommission, deren Hauptreferent Hofrat Dr. F. W. Dafert ist, war mit dieser Aufgabe betraut, die unter Mitwirkung einer großen Zahl von Fachmännern und auf Grund eines reichen Materials von Gutachten wirtschaftlicher Korporationen usw. ihr Thema bearbeitete.

Der vorliegende erste Band, dem zwei weitere folgen werden, behandelt auf 461 großen Seiten folgende Nahrungsmittel: Getreide, Hülsenfrüchte, Brot und Backwaren, Kochsalz, frische Gemüse, Pilze, Obst und Süßfrüchte, Dörrobst, Dörrgemüse, Gewürze, Tee, Mate, Kaffee, Kaffeesurrogate, Kakao, Zucker, Konditorwaren, Bier, Most, Wein, Obstwein, Petroleum. Ferner sind zahlreiche Beilagen angefügt, die teils die geltenden gesetzlichen Bestimmungen, teils Tabellen enthalten. Für jeden Artikel wird eine genaue Darlegung des als normal anzusehenden Zustandes, der zulässigen Abweichungen, der Prüfungsmethoden, der Beurteilungsgrundsätze, der Verkehrsregelung, der im Bestandungsfall gestatteten Verwertung usw. gegeben. Auf Waren für technische Zwecke haben die Vorschriften keinen Bezug. Die zahlreichen, häufig schon sehr veralteten Verordnungen, Entscheidungen, Gutachten usw., die sich auf die Einzelfragen des Nahrungsmittelverkehrs beziehen, sind übersichtlich zusammengestellt. Auch sind jedem Artikel die durchschnittlichen Marktpreise beigelegt, weil diese bei der Beurteilung der Bedenklichkeit einer Einkaufsquelle u. dgl. sehr in Betracht kommen.

Für den Handel mit Nahrungsmitteln ist insbesondere die Haftung wegen fahrlässigen Ver-

kaufes verdorbener oder minderwertiger Waren von größter Bedeutung, die in der Einleitung eingehend unter Anführung zahlreicher Entscheidungen behandelt wird. Der Oberste Gerichtshof hat hierüber Entscheidungen gefällt, die eine ungemein weitgehende Haftung bedeuten und jedem Detailisten selbst die Pflicht einer chemisch-mikroskopischen Kontrolle der gekauften Ware auferlegen würde. Diese übertriebenen Anforderungen wurden durch einen Erlass des Justizministeriums an die staatswissenschaftlichen Organe rektifiziert, wonach dem Detailisten insofern keine Verantwortung zuzumessen sei, als eine mit pflichtgemäßer Aufmerksamkeit und den im Handel regelmäßiger zur Verfügung stehenden Hilfsmitteln nicht erkennbare Verfälschung vorliege oder nicht etwa eine unsolide Bezugsquelle, ein unverhältnismäßig niedriger Preis usw. seinen Verdacht erwecken mußte.

Für die Nahrungsmittelindustrien sind insbesondere die Vorschriften über die zulässigen Konservierungsmittel, Schönungsverfahren, Benennung von Surrogaten usw. von größter Bedeutung. Die diesbezüglichen Anforderungen sind leider vielfach auf allzu akademischer Grundlage aufgebaut und haben sich oftmals als Hemmnis einer stärkeren Entwicklung der Konserven-, Fruchtsäfte-, Teigwarenindustrien usw. erwiesen. Gerade das, daß am Kodeks außer Chemikern auch Vertreter kommerzieller Kreise mitgearbeitet haben, die die Bedürfnisse der Praxis am besten zu beurteilen befähigt sind, verleiht ihm besondere Bedeutung und wird wohl in vielen Fällen verhindern, daß künftig das Gutachten irgendeines den Nahrungsmittelfragen rein theoretisch gegenüberstehenden Sachverständigen in einem Prozeß dazu führt, daß Ruf und Existenz von Gewerbetreibenden und Kaufleuten unnötig geschädigt oder selbst vernichtet werden.

N. [K. 510.]

### Personal- und Hochschulnachrichten.

Geheimrat Prof. Dr. Ehrlich wurde zum Wirklichen Geheimrat mit dem Titel Exzellenz ernannt.

H. Schelenz, Kassel, ist zum Ehrenmitglied der Société de Pharmacie in Antwerpen ernannt worden.

Der Privatdozent für anorganische Chemie an der Universität Bern, Dr. F. Ephraim, wurde zum a. o. Prof. für analytische Chemie ernannt.

Die Privatdozenten an der Universität Leipzig, Dr. G. Heller (Chemie) und Dr. F. Loehnis (Landwirtschaft) sind zu a. o. Professoren ernannt worden.

Dr. G. Kučera, a. o. Prof. an der böhmischen Universität in Prag, wurde zum Universitätsprofessor befördert.

Dem a. o. Prof. für Hygiene und Bakteriologie, Dr. E. Levy, Straßburg, ist die neuerrichtete etatsmäßige a. o. Professur für soziale Hygiene übertragen worden.

Gestorben sind: Der Direktor der Norddeutschen Jutespinnerei und Weberei in Hamburg, Max Meyer, im Alter von 58 Jahren. Er war 28 Jahre in der Verwaltung der Fabrik, zu deren

Gründern er gehörte, tätig und hat zu ihrer Entwicklung sehr viel beigetragen. Er gehörte auch dem Vorstand des Verbandes Deutscher Jute-Industrieller an. — Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. ing. J. O t z e n am 8./6. in Grunewald-Berlin im Alter von 71 Jahren. — Dr. K. P o l s t o r f f, a. o. Prof. der pharmazeutischen Chemie an der Universität Göttingen im Alter von 65 Jahren. — Dr. V. Uhlig, Prof. der Geologie an der Universität Wien, am 5./6. in Karlsbad im Alter von 54 Jahren.

### Eingelaufene Bücher.

**Schick**, O., Der Textilchemiker. Kleines Handb. f. Textilfabrikslaboranten. Mit 23 Fig. u. vielen Tabellen. Gera-Reuß 1910. P. Genschel.

Geb. M 6,—

**Schmidt**, J., Jahrbuch d. organischen Chemie. IV. Jahrg.: Die Forschungsergebnisse u. Fortschritte i. J. 1910. Stuttgart 1911. F. Enke.

Geh. M 15,—

**Tietjens**, L. u. **Roemer**, H., Laboratoriumsbuch f. d. Kalindustrie (Laboratoriumsbücher f. d. chem. u. verwandte Industrie, Bd. XII). Mit 8 in den Text gedr. Abb. Halle a. S. 1910. Wilh. Knapp.

M 3,60

**Verhandlungen** d. 2. int. Agrogeologenkonferenz (II. int. Agrogeologenkonferenz Stockholm 1910). Hrsg. v. d. schwedischen Organisationskomitee d. Konferenz durch G. A n d e r s s o n u. H. H e s s e l m a n n. Stockholm 1911. Nordiska Bokhandeln.

**Wolf-Czapek**, K. W., Angewandte Photographie in Wissenschaft u. Technik. I. T.: Die Photographie im Dienste d. anorgan. Naturwissenschaften. Berlin 1911. Union Deutsche Verlagsgesellschaft.

M 4,50

### Bücherbesprechungen.

**Die Fortschritte des Beleuchtungswesens und der Gasindustrie im Jahre 1909.** (Im Auftrage des Vereins der Gas- und Wasserfachmänner in Österreich-Ungarn, zusammengestellt von Prof. Dr. H. S t r a c h e. Wien 1910. Selbstverlag des Vereins.) Preis M 5,—

Eine sehr wertvolle Übersicht über die Fortschritte der Gasindustrie im Jahre 1909, besonders für diejenigen, die infolge Zeitmangels verhindert sind, die Fachliteratur ständig zu verfolgen. An Hand des Buches ist es möglich, sich über jedes Kapitel der Gasbereitung, -verteilung und -verwendung rasch zu informieren, wobei es einem auch jederzeit frei steht, sich mit Hilfe der Literaturhinweise genaueren Aufschluß in den betreffenden Originalabhandlungen zu holen. Die klare Sprache des Textes und die zahlreichen Abbildungen machen dies aber vielfach entbehrliech, wie zum Lobe des Buches zugegeben werden muß. Die Einteilung des Stoffes ist organisch, dem Bereitungs- und Verteilungsprozeß folgend. *Fürth.* [BB. 68.]

**Quarzglas.** Seine Geschichte, Fabrikation und Verwendung. Von P. G ü n t h e r. Berlin 1911. Verlag von Julius Springer.

Die kleine Monographie würde eine eingehendere Besprechung nicht rechtfertigen, wenn der Mangel an einer zusammenfassenden Darstellung nicht doch vielleicht so manchen Fachgenossen veranlassen würde, zu diesem Buche zu greifen. Das Buch erfüllt aber keineswegs das, was sein Titel verspricht. Es ist ja zweifelsohne schwer, über die Fa-

brikation des Quarzglases zu schreiben. Man kann es den Fabriken, die das Quarzglas in mühseliger Pionierarbeit zugänglich gemacht haben, nicht verdenken, wenn sie ohne weiteres nicht ihre Erfahrungen preisgeben. Der Vf. hat sich daher nur auf die Patente gestützt, die aber wohl doch kein richtiges Bild geben können, da sie doch vielfach nur auf dem Papier stehen. Da die Patente aber die Hauptgrundlage bilden, so wäre es jedenfalls richtiger gewesen, wenigstens die Patentansprüche im Wortlaut, als die utopistischen Illusionen der Patentbeschreibungen in möglichster Breite wiedergeben. Zur Charakterisierung des Buches müssen doch einige Fehler besprochen werden. Im ersten Kapitel fällt die unmotivierte Kritik der Bezeichnung „Quarzglas“ auf. Glas ist an sich kein chemischer, sondern ein wohl definierter physikalischer Begriff, dem das Quarzglas vollkommen entspricht. Wenn eine Fabrikationsfirma versucht hat, das Wort „Quarzglas“ durch „Quarzgut“ zu ersetzen, um den Unterschied zwischen un durchsichtigem und durchsichtigem Quarzglas zu verwischen und die Begriffe zu verwirren, so ist das vielleicht vom geschäftlichen Standpunkte aus zu verstehen. Gegen die kritiklose Annahme in einer Veröffentlichung muß aber entschieden Protest eingelegt werden. Sehr oberflächlich sind die Eigenschaften des Quarzglases behandelt. Die sehr genauen Bestimmungen der physikalischen Reichsanstalt über die Ausdehnungskoeffizienten des Quarzglases sind nicht einmal erwähnt. Die Eigenschaften von Uviolglas nach Zschimmer haben mit denjenigen von Quarzglas nichts zu tun und können höchstens zu Irrtümern Anlaß geben. Auch die Verwendungszwecke des Quarzglases werden un richtig angegeben. Daß die Quarzglasquecksilberlampe in tausenden Exemplaren zu Beleuchtungszwecken dient und sich auch in vielen hunderten Exemplaren für medizinische Zwecke ausgezeichnet bewährt hat, davon weiß der Vf. nichts. Daß die Fabrikation des Quarzglases nicht richtig wiedergegeben ist, braucht wohl nicht weiter bewiesen zu werden. Das Buch kann daher nicht empfohlen werden.

*E. Haagn.* [BB. 72.]

**Die Methoden der Maßanalyse.** Von Dr. H. B e c k u r t s, Geh. Medizinalrat, o. Prof. und Vorstand des Pharm.-chemischen Instituts der Technischen Hochschule Braunschweig, unter Mitwirkung von Dr. O. L ü n i n g. Zugleich 8., völlig umgearb. Aufl. von F r. M o h r s Lehrbuch der chemisch-analytischen Titrermethode. I. Abteilung mit 87 eingedruckten Abbild. VII u. 482 S. Braunschweig 1910. Fr. Vieweg & Sohn.

Geb. M 14,—

Wie der Untertitel besagt, ist dieses Buch, von dem bisher nur die 1. Hälfte vorliegt, eine Erneuerung des viel verbreiteten Lehrbuchs der Maßanalyse von M o h r. Daß es sich dabei um eine durchgreifende Umarbeitung handelt, wird jedem einleuchten, der eine Vortstellung von der Unmenge hat, die in den 14 Jahren seit dem Erscheinen der letzten, von C l a s s e n bearbeiteten Auflage produziert worden ist. Der Vf. hat sich auf die Maßanalyse beschränkt und den sogenannten ange wandten Teil fortgelassen, der gewichts- und gasanalytischen Bestimmungen gewidmet war, um ein zu starkes Anschwellen des Umfangs zu vermeiden.