

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.

**Cocoosöl** 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 Ölfuerungsges. 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 Einkaufsquellen 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 regelmäßig 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 Konserverungsmittel, 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 Kodex 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