

oder Ammern hergestellt wird, muß als heller Sauerkirschsaft bezeichnet werden. Süßkirschsaft bzw. Süßkirschmutter-saft ist ein aus Süßkirschen aller Art hergestellter Kirschsaft. Gemischter Kirschsaft bzw. gemischter Kirschmutter-saft ist als solcher zu bezeichnen unter Angabe des Mengenverhältnisses von Sauerkirschsaft und Süßkirschsaft. 4. Für die aus den Früchten von Citrus-Arten gepreßten Säfte ist ein geringer Zusatz des Schalenaromas (Citronenöl) ohne Kennzeichnung zulässig. — B. Auch unter Kennzeichnung unzulässige Zusätze. 1. Wasser, abgesehen von der unter C 1 erwähnten Nachpresse. 2. Säuren. 3. Aromastoffe, abgesehen von der Ausnahme unter A 4. 4. Mineralstoffe aller Art, auch in Form von Konservierungsmitteln. 5. Farbstoffe jeder Art, auch in Form anderer Obst-säfte (Fruchtsäfte). 6. Alle anderen unter A und C nicht ausdrücklich genannten Stoffe. C. Unter Kennzeichnung erlaubte Stoffe. 1. Nachpresse, d. i. die durch Aufguß von Wasser auf die Preßrückstände durch wiederholte Pressung erhaltene Flüssigkeit. Der Zusatz von Nachpresse und Mutter-saft darf 10 Raum-% nicht übersteigen. 2. Alkohol zu Kirschsaft. „Kirschsaft, 15% gespritzt“, ist eine Mischung von 85 Raumteilen Sauerkirschmutter-saft mit 15 Raumteilen filtriertem Spirit von 95 bis 96 Raum-% Alkohol. Wenn nicht 15 Raumteile filtrierter Spirit zugesetzt sind, sondern der Alkoholgehalt auf 15 Raum-% gebracht ist, muß die Bezeichnung „Kirschsaft, vergoren und mittels filtrierten Sprits auf 15% Alkohol gebracht“, angewandt werden. II. Obst-sirupe (Fruchtsirupe). A. Normale Beschaffenheit. 1. Obst-sirupe (Fruchtsirupe) sind Erzeugnisse, die aus Obstsaft und Zucker oder durch Ausziehen frischen Obstes mit trockenem Zucker hergestellt worden sind. Als Zucker gilt nur gereinigter Rüben- oder Rohrzucker (Weißzucker). Der Zuckergehalt darf höchstens 66% des Fertigerzeugnisses betragen. 2. Obst-sirupe (Fruchtsirupe) mit dem Namen einer bestimmten Obst-art dürfen nur aus Obstsaft oder Obst der genannten Art hergestellt sein. In der Bezeichnung gemischter Sirupe darf auf die Verwendung bestimmter Obst-art nicht hingewiesen werden, abgesehen von der Ausnahme unter C. 3. Bei reinen Obst-sirupen im Sinne von Ziffer 1, außer solchen der Citrusarten, ist ein Zusatz von Weinsäure und Milchsäure in Menge bis zu 0,1%, berechnet auf das Fertigerzeugnis, ohne Kennzeichnung zulässig. 4. Die beim Einkochen von Obst-sirupen entweichenden und mit Hilfe besonderer Kondensationsvorrichtungen wiedergewonnenen Aromastoffe dürfen demselben Erzeugnis ohne Kennzeichnung wieder zugesetzt werden. Die Menge des verdampften Wassers darf ersetzt werden. 5. Bei Obst-sirupen aus den Früchten von Citrusarten ist ein geringer Zusatz des Schalenaromas (Citronenöl) ohne Kennzeichnung zulässig. 6. Konservierungsmittel dürfen nur in dem Umfange vorhanden sein, wie sich dies aus dem Gehalt an Rohsaft ergibt. Der Ausdruck „rein“ darf für Konservierungsmittel enthaltende Obst-sirupe nicht angewandt werden. 7. Bis auf weiteres ist, den Gepflogenheiten der Verbraucher entsprechend, für Obst-sirupe, außer denjenigen der Citrusarten, auch die Bezeichnung „Obstsaft“ (Fruchtsaft) zulässig. Mit Zucker versetzte Fruchtsäfte der Citrusarten müssen deutlich, z. B. als „Citronensirup“ oder „Citronensaft mit Zucker“ oder „Citronenmost mit Zucker“, gekennzeichnet werden. — B. Auch unter Kennzeichnung unzulässige Zusätze. 1. Wasser, auch in Form von Nachpresse, aber abgesehen von der Ausnahme unter A 4. 2. Säuren, abgesehen von der Ausnahme unter A 3. 3. Aromastoffe, abgesehen von der Ausnahme A 4 und A 5. 4. Mineralstoffe aller Art, auch in Form von Konservierungsmitteln. 5. Farbstoffe, abgesehen von der Ausnahme unter C. 6. Stärkesirup. 7. Alle unter A und C nicht ausdrücklich zugelassenen Stoffe. — C. Unter Kennzeichnung zugelassene Stoffe. 1. Zum Auf-färben der mit dem Namen einer bestimmten Fruchtart bezeichneten Obst-säfte bzw. Obst-sirupe darf nur Kirschmutter-saft in Menge von höchstens 12% des namengebenden Obst-saftes, auf Rohsaft berechnet, verwendet werden. 2. Zusatz von Weinsäure bis zu 1%. —

Dr. C. Baumann, Recklinghausen: „Über die an Milch- und Buttergebäck und die an Nährzwiebäcke zu stellenden Anforderungen.“

Zu den im Vorjahr aufgestellten Forderungen schlägt Vortr. einige Abänderungen vor. So sollten die Mengen Butter bei

Buttergebäck bezogen werden auf die Menge des Gemisches Mehl und Zucker. Nachdem jedoch von Vertretern der Industrie dargelegt wird, daß es üblich ist, die Menge Butter auf die Menge Mehl zu beziehen, bleibt es bei der im Vorjahr beschlossenen Fassung, daß unter der Bezeichnung Buttergebäck ausschließlich Ware in den Verkehr gebracht werden dürfe, welcher außer mindestens 10 kg Butter auf 100 kg Mehl kein anderes Fett zugesetzt worden ist. Zur Herstellung von Milchgebäck soll Vollmilch verwendet werden. Für Nährzwieback war im Vorjahr festgesetzt worden, daß mindestens 5 kg Butter und 5 kg Eier auf 100 kg Mehl verwendet werden sollen und zum Einteigen nur Vollmilch genommen werden darf. Vortr. wünschte eine Erhöhung dieser Mengen auf 10 Teile Butter und 10 Teile Eier, doch wird keine Änderung gegenüber den vorjährigen Beschlüssen vorgenommen. —

VEREINE UND VERSAMMLUNGEN

Reichsausschuß für Metallschutz e. V. Berlin und Österreichischer Ausschuß für Metallschutz, Wien

Hauptversammlung Wien vom 6. bis 10. Oktober 1929
(Korrosionstagung).

Aus dem Programm:

Montag, den 7. Oktober: 9 Uhr: Eröffnungssitzung und 10 Uhr: Vorträge im Hause des Ingenieur- u. Architekten-Vereins, Wien I, Eschenbachgasse 9. Oberreg.-Rat Prof. Dr. E. Maas, Berlin: „Einführung in die Korrosionsforschung und ihre wirtschaftliche Bedeutung.“ Prof. Dr. W. J. Müller, Wien: „Passivität und Korrosion.“ Prof. Dr. E. Schiebold, Leipzig: „Kristallbau und chemischer Angriff.“ Prof. Dr.-Ing. M. Schlötter, Berlin: „Amerikanische Erfahrungen über metallische Überzüge.“ Dr. Birett, Berlin: „Neuere galvanische Verfahren zum Korrosionsschutz von Metallen.“ — Dienstag, den 8. Oktober: 8½ Uhr: Geschäftliche Sitzung (nur für Mitglieder). 9 Uhr: Vortragsreihe I (kurze Vorträge). (Vortragsreihe I und Vortragsreihe II finden gleichzeitig in benachbarten Räumen statt.) Privatdozent Reg.-Rat Dr. E. Liebreich, Berlin: „Korrosionstheorien.“ Dr. Schikorr, Berlin: „Über Rost und seine Bedeutung für das Weiterrosten.“ Dr. Carius, Dortmund: „Das Verhalten von gekupferten Stählen gegen korrodierende Agenzien.“ Prof. Dr. Kröhnke, Berlin: „Neuere Rohrschutzverfahren.“ Dr. Rackwitz, Berlin: „Rostschutz durch Phosphatbehandlung.“ Dr. V. Duffek, Berlin: „Über Beziehungen zwischen Prüfmethoden bei der praktischen Bestimmung der Rostbeständigkeit von Sonderstählen.“ Dr. Konopieczky, Wien: „Über neue Kurzprüfungsmethoden.“ Dr. H. Röhrig, Lautawerk: „Über Aluminiumkorrosion.“ Privatdozent Dr.-Ing. M. Haas, Aachen: „Anodische Behandlung von Leichtmetalllegierungen.“ Dr. mont. h. c. Vogel, Düsseldorf: „Das Beizen der Metalle.“ — 9 Uhr: Vortragsreihe II (kurze Vorträge). Ministerialrat Dr.-Ing. Gebauer, Wien: „Über die Farben-normung der Bundesbahnen.“ Dr. A. V. Blom, Zürich: „Die Materialprüfung im Dienste der Anstrich-technik.“ Dozent Dr. H. Salvaterra, Wien: „Über Pigmente.“ Dr. Buschlinger, Berlin: „Schutzanstriche mit Aluminiumfarben.“ Dr.-Ing., Dr. rer. pol. Würth, Schlebusch: „Der Anstrich von Stahlhäusern.“ Dir. Dr. Stern, Berlin: „Neue Beiträge zur Mikrographie der Farbfilme.“ Ing. A. Brzesky, Wien: „Über Betonschutz.“ Dr. C. Helmholtz, Essen: „Betonkorrosion und Betonschutz.“ Baurat Dr.-Ing. R. Schuhmann, Wien: „Abdichtungen gegen Betonzerstörung.“ Dr. Prokopp, Wehrenau: „Die Holztränkung zum Schutz gegen Fäulnis.“ — Mittwoch, den 9. Oktober: Besichtigungen. Besichtigung des technischen Museums oder des Gaswerkes Leopoldau oder von Wohnhausbauten. — Bestellungen der Teilnehmerkarten für Teilnehmer aus Deutschland und dem Auslande an Herrn Oberreg.-Rat Prof. Dr. E. Maas, Berlin-Halensee, Westfälische Str. 63, und für österreichische Teilnehmer an den geschäftsführenden Vorstand des Österreichischen Ausschusses für Metallschutz, Herrn Dr. A. Nemere, Wien XVIII, Weimarer Str. 41.