

* Gegen die Verfälschung der Obstäfte. Das Amtsblatt veröffentlicht heute eine auf Grund des Ermächtigungsgesetzes erlassene Verordnung des Ackerbauministers, welche Maßnahmen gegen die Verfälschung von Fruchtsäften und Obstsyrop enthält. So ist es verboten, aus verdorbenem Obst Obstsaft zu pressen und in Verkehr zu bringen, das durch Auslaugung von ausgepressten Obstresten mit Wasser oder Zucker gewonnene Produkt muß als „Nachpresse“ in Verkehr gebracht werden. Zur Bereitung von Obstsyrop dürfen künstliche Essenzen nicht verwendet werden. Zur Bewahrung von Fruchtsäften gegen das Verderben darf nur Alkohol benützt werden. Die auf diese Weise konservierten Fruchtsäfte müssen als mit „Alkohol konserviert“ bezeichnet werden. Zur Verbesserung des Geschmacks von Fruchtsäften darf auch etwas Citronensäure oder Weinsäure verwendet werden. Ein Zusatz von Kapillarsyrop ist wohl gestattet, doch muß das Produkt dementsprechend bezeichnet werden. Das Färben von Fruchtsäften ist unbedingt verboten. Bei Obstsyrop ist die Verwendung unschädlicher Farben wohl wohl zulässig, doch muß das Produkt entsprechend bezeichnet werden. Uebertretungen werden im Sinne der Verfügungen des G.-G. XLVI: 1895 und der Vollzugsverordnung Nr. 38286/896 geahndet.