§ 2. Zur Herstellung solcher Getränke darf undestilliertes Wasser aus Wasserleitungen, Brunnen oder Quellen nur dann benutzt werden, wenn es vor jeder Verunreinigung sicher geschützt und auf Grund vorausgegangener chemischer und bakteriologischer Untersuchungen durch geeignete Sachverständige als einwandfrei befunden worden ist. Wasser anderer Herkunft muß destilliert und bis zur Verwendung in sauberen fest verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden.

§ 3. Die zu verwendende Kohlensäure muß frei von gesundheitsschädigenden Beimengungen sein, die benutzten Salze oder Säuren müssen die durch das geltende deutsche Arzneibuch vorgeschriebene chemische Reinheit haben. Zur Herstellung von Fruchtlimonaden dürfen nur reine Fruchtsyrup (Zubereitungen aus natürlichem Fruchtsaft und Zucker) benutzt werden, zur Herstellung künstlicher Fruchtlimonaden nur solche künstliche Fruchtsyrup, die lediglich aus reinem Zuckersyrup, gesundheitsunschädlichem Farbstoff, reiner Wein- oder Citronensäure sowie aromatischen Auszügen¹⁾ aus Früchten hergestellt sind. Die Verwendung auf chemischem Wege hergestellter Fruchthäther zur Herstellung von Limonaden ist verboten, ebenso der Zusatz von Schaumsubstanzen (Saponin und dergl.).

Wird die Kohlensäure von den Mineralwasseranstalten selbst in Entwicklungsapparaten aus kohlensaurer Mineralien und Mineralsäuren hergestellt, so ist sie vor ihrer Verwendung mindestens durch eine Waschflasche, die Sodalösung enthält und durch einen zweiten mit Wasser oder frisch geglähter Holzkohle gefüllten Behälter zu leiten. Der Inhalt dieser Reinigungsvorrichtungen ist nach Bedarf zu erneuern.

¹⁾ Hier dürften auch die Destillate aus Früchten zuzulassen sein.

Freie Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker.

Die 6. Jahresversammlung der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker findet am 10. und 11. Mai d. J. in Frankfurt am Main statt.

Zur Beratung sind vorläufig folgende Gegenstände in Aussicht genommen:

1. Untersuchung und Beurteilung von Honig. Referent: Professor Dr. E. v. Raumer-Erlangen.
2. Untersuchung und Beurteilung der Milch. Referent: Professor Dr. Weigmann-Kiel; Korreferent: Professor Dr. Farnsteiner-Hamburg.

Ferner hat die zweite Beratung der auf der vorigjährigen Versammlung besprochenen Abschnitte: Fruchtsäfte und Brauselimonaden, Kakao und Kakaowaren (sowie Gewürze) stattzufinden.

Alle etwaigen Abänderungsvorschläge zu den bereits im Vorjahre beratenen Leitsätzen (Diese Zeitschrift 1906, 12, 12, 26, 35 und 63) müssen bis zum 15. April d. J. eingereicht werden.

Die Mitglieder werden ersucht, alle sonstigen für die Tagesordnung bestimmten Mitteilungen, Anträge, Anmeldungen von Vorträgen oder Demonstrationen u. s. w. sowie den Wortlaut etwa beabsichtigter Leitsätze an den Unterzeichneten möglichst frühzeitig, spätestens aber bis zum 20. März d. J. einzusenden.

Münster i. W. 1. Februar 1907.

Der geschäftsführende Ausschuß:

J. A.
Professor Dr. J. König,
z. Z. Vorsitzender.

Schluß der Redaktion am 26. Januar 1907.