

Aus der Geheimfische der Lebensmittelfälscher.

Siebn wadere Männer machen über den Magen von Wien. Die Wichtigkeit dieser Mission wird nur derjenige voll zu würdigen verstehen, der einmal Gelegenheit hatte, einen Blick in die Geheimfische der unterirdischen Wiener Lebensmittelfälscher zu werfen.

Die staatliche allgemeine Untervindungsanstalt für Lebensmittel, die zum Unterschied von manchem anderen Amte für sich noch nie die Reklametrommel gerührt hat, mußte sich während der vergangenen Kriegsjahre mit der zeitraubenden Anabrierung der sogenannten Lebensmittel-Erziehungsanstalt von weit mehr als 11.000 Erzeugern befassen, die „An Ausnützung der momentanen Konjunktur“, wie sie versäumt ihr Gaunertreiben umschrieben, sogenannte Lebensmittelerei herstellten, die bis zu 90-99 Prozent aus wertlosen Materialien und imponierbarer Brechtheit bestanden.

Schier unübersehbar sind die Listen dessen, was alles verätselt wurde.

Da haben wir beispielsweise Suppenmasse und Suppenwürfel. Als Rindextrakt kam diese Ware im Jahre 1916, das als Gründungsjahr aller dieser Betriebe angesehen werden kann, in den Handel. Geschmackvoll odoriert, oft mit der Abbildung eines Kindes als Schutzmarke. Das Substitut, das sich das Fleisch schon sehr schwer beschaffen konnte, deckte sich mit diesen Kontieren ein. Aber was damit dem Magen zugeführt wurde, sagt uns der Analytiker: Achtzig bis neunzig Prozent Salz, geringe Spuren von Gemirä und Farbe. Sonst nichts. Und dafür verlangte der Erzeuger bis zu achtzehn Kronen pro Kilogramm. Sjn selbst

kostete die gleiche Menge dieses Sämarrens höchstens 40 Heller.

Des Preiskurantes Nr. 2: Gewürze: Pfeffer, Paprika, Rint, Nelken und Neugewürz hatten bis zu 80 Zeilen eine gemeinsame Grundsubstantia, nämlich minderes Mehl, dem Gewürzabfälle ordinärer Art beigelegt waren. Als später auch das Mehl knapp wurde, wurden an seiner Stelle Delphosphatniederschläge verwendet. Selbstkostenpreis eines Kilogramms etwa vier Kronen, üblicher Verkaufspreis 60 Kronen.

Nr. 3: Zitronensäure. Gewürz: Zitronensäure, die und da parfümiert, manchmal mit Saccharin gesüßt, immer gefärbt.

Nr. 4: Kaffeekaffee. Bestanden meist aus gerösteten (gesundheitsschädlichen) Euphoniaus, aus vermalenen Ausreibern. Der Geschmackspreis beträgt vielleicht zwei Kronen pro Kilo, der Verkaufspreis das Dreifache davon.

Nr. 5: Schokolade. Mit diesem Artikel wurde eine der ärgsten Schwindeleien getrieben. Das in den Handel gebrachte Schokoladenpulver bestand nämlich meist bis zu 100 Prozent aus gemahlener Kakaoabfälle. Diese hoben nicht den geringsten Nährwert. Der dem Erzeuger konnte der Schokoladenfabrikant auch nur einen ganz geringen Bruchteil dieses Fallspreeds industriell vertorten lassen. Er erzielte hierbei im besten Falle 7 Heller für das Kilogramm, mußte aber die riesigen Mengen nicht verwendeter Schalen durch den Mühlbauer, den er hierfür bezahlte, wegführen lassen. Dem Erzeuger fand man dieses wertlose Zeug in vielen Auslagen. Verkaufspreis pro Kilo 65 Kronen. Also eine Preiserhöhung von nahezu hunderttausend Prozent!

Nr. 6: Delerische. Waren vielfach

nichts anderes als wässrige Lösungen mit Pflanzenstarch oder Gelatine verdickt, goldgelb gefärbt, ohne eine Spur von Del und Fett. Der Preis war, wahrscheinlich auch um ein besseres, tiges Präparat vorzuziehen, enorm hoch. Unter 16 Kronen war kein Delerisch zu haben, der dem gewissenlosen Hersteller höchstens auf 80 Heller zu stehen kam.

Nr. 7: Eierjause. Ermislen sich allenthalben als Ruber, die mit dem Kücherei nichts anderes gemein hatten als die Farbe. Bestanden meist aus Mehl, was sage ich, aus gemahlener Kreide, der deppelsohlenlaures Natron beigegeben war. Da diese Substantia beim Backen die Säfte ihrer Kohlenäure abgibt, so bleibt Waisfoda übrig. Sollte nun die Hausfrau auch noch das Fett, minderwertiges Fett zu dem so hergestellten Kuchen verwenden zu müssen, so erinnerte dann der Geruchstuch einträglich an

— Seite.

Nr. 8: Fleischersatz. Der höchste Schwindell Entfiel nicht ein Gramm Fleisch. Im dritten Kriegsjahr bestand er wenigstens noch aus Bohnen und Erbsen, die ziemlich eiweißreich sind, und frischen Blut. 1917 und 1918 tauchten aber schon Präparate auf, die auch das nicht mehr enthielten, sondern falschiertes appetitliches Gras.

Nr. 9: Leberwürste. In den Darm ist alles andere gefüllt als Leber. Nach einer ersten in Wien beliebten Version weiß nur der Herrgott, was in der Wurst drinnen ist. Die Untersuchungsausschüsse sagten es mir genauer: Dreizehn Masse, bestehend aus folgenden Zutaten: englisches Kanjer, ungeschälter, unverdaulicher Weizen, ditto Gerste, Stärkefester und bis zu achtzig Prozent Wasser. Sie und da Verwendung von Ammonien, Kleister und des sehr appetitlichen Klauen.

Nr. 10: Marmelade. „Entbietet oft,“ so erklärt mir mein Informator, „gelügte Mäben und Wein, das Ganze stark gefärbt.“

„Wein?“ frage ich ganz ernstlich, denn auch ich mußte mich nicht ganz frei vom Mäbenmarmeladegenuß.

„Nawohl, Wein, ganz gewöhnlicher Wein, weil Gelatine dem P. T. Herrn Konservensfabrikanten zu teuer war.“

Nr. 11: „Fettprimen.“ Gerüstet unter ungewöhnlich großem Wasserdruck aus gewöhnlichem Topfen, der wieder aus vollkommen abgerahmter Milch. Am besten sollte konnte der Chemiker einen Fettgehalt von 0-1 Prozent entdecken. Am Frieden blieb ein derartiges Produkt um 80 Heller pro Kilogramm unverkauft, jetzt begehrt man dafür 35 Kronen.

Und damit das Duzend voll wird: Nr. 12 (das Bier) — doch halt. Ich fürchte, schon zu viel von den Mitteilungen ausgesprochen zu haben, die mir Regierungsrat Dr. Schachert in lebenswüchiger Weise gemacht hat. Wer weiß, ob jetzt nicht ein kindiger Lebensmittel-erzeuger unter Verwertung der vorangeführter Rezepte der Präparate auf -in, -ol, -os, -us und -al demnächst ein Univerfalsmittel auf den Markt werfen wird, das in höchster Perfektion dieser Kriegsindustrie nicht nur Subpenmar, Gewürze, Zitronen, Schokolade, Mehl, Eier, Fleisch, Würste, Marmelade, Käse und Bier erzieht, sondern auch ärztlich verwendbar ist, indem es, auf das Gerüstet gerieben, einen blendend-weißen Leint hervorbringt auf die Schürffloßen aufgetragen, diese unbrennt baltbar macht, und auf Eisenbahnschienen geläutert, Zugentlastungen verhindert!

13. 11. 1919

10