

Warnung vor Olerersatzmitteln.

Wie sind Suppenwürfel zu beurteilen?

Eine Unterredung unseres Berliner Ersatzmittel-Sachverständigen Gerichtschemiker Dr. Paul Jeserich.

Wir haben vergangenen Dienstag eine Unterredung unseres Berliner Berichterstatters mit dem bekannten Ersatzmittel-Sachverständigen Gerichtschemiker Dr. Paul Jeserich veröffentlicht. Im Anschluß an diese Unterredung, die sich mit den allgemeinen Fragen der Ersatzmittelerzeugung beschäftigte, veröffentlichen wir heute eine zweite, die sich mit der wichtigen Frage der Olerersatzmittel und der Suppenwürfel befaßt. Die Warnungen, die hier ausgesprochen werden, mögen von den Hausfrauen beherzigt werden.

Im nachfolgenden die Unterredung:

Berlin, im Jänner 1917.

„Sind im Kriege Ersatzmittel erfunden worden, die einen bleibenden Wert haben und nach dem Kriege ihre Existenzberechtigung behalten werden?“

„Nein,“ erklärt Dr. Jeserich. „Eine überraschende Entdeckung ist durchaus nicht gemacht worden. Abgesehen vom Gefeteig als Fleischerersatz, der wenigstens eine Neuerung darstellt, hat uns der Krieg keine neuen Erkenntnisse gebracht, deshalb werden auch alle Ersatzmittel sofort wieder verschwinden, wenn die eigentlichen Nahrungsmittel ihren Einzug bei uns halten.“

In einem längeren Vortrag aus dem reichen Schatz seiner Erfahrung machte mir Dr. Jeserich interessante und bemerkenswerte Mitteilungen über alle Arten des Ersatzes. Ich entnehme ihnen, daß beispielsweise bisher keinerlei Olerersatz gefunden wurde, der nur den geringsten realen Wert besitzt. Bekanntlich bestehen die meisten Olerersatzzeugnisse, die eine Hochflut von Prozessen und Verurteilungen nach sich gezogen haben, zu 98 v. S. aus Wasser und einem Färbemittel. Weitere Bestandteile haben höchstens den Zweck, die Flüssigkeit trüb und schwerflüssig zu machen. Die besten vorhandenen Olerersatz haben bestenfalls die Fähigkeit, einen Salat einen geringen Grad von Sämigkeit zu verleihen. Da angesichts der Beschaffenheit des Erzeugnisses auch der Feinschmecker gern auf diesen geringen Vorteil verzichten wird, kann die Bevölkerung vor dem Kauf von Olerersatz unter allen Umständen nur gewarnt werden. Einen Fettersatz hat es nie gegeben, gibt es nicht und wird es nach dem Stande der Wissenschaft niemals geben. Damit können auch alle Ersatzmittel, die sich Fettersatzmittel nennen, ruhig in das Gebiet des Schwindels verwiesen werden.

Etwas anderes ist es mit den gestreckten Fetten. Wie schon ihr Name besagt, bestehen sie aus einem geringen Zusatz Fett und einem Beiwert, das sich meist aus Kartoffeln und Milchweiß zusammensetzt. Auch diesen gestreckten Fetten gegenüber ist die größte Vorsicht anzurufen, da die Kartoffeln in dem benötigten Zustande den günstigsten Nährboden für Bakterien abgeben und damit zu einem Gefahrträger erster Ordnung werden. Man laufe also nur gestreckte Fette, die sich in durchaus frischem Zustande befinden oder deren chemische Zusammensetzung sich als erprobt bewiesen hat. Mit Vorsicht sind auch die gegenwärtig auf den Markt gebrachten Suppenwürfel zu betrachten, namentlich jene, die aus dem Auslande stammen. Um ihre sonstige Beschaffenheit „würdigen“ zu können, ist es gut, sich die Vorschriften anzusehen, die in Deutschland für die Herstellung von Suppenwürfeln bestehen. Nach den Mitteilungen Dr. Jeserichs haben Suppenwürfel laut gesetzlicher Vorschrift zu enthalten:

Höchstens 65 v. S. Salz;
mindestens 7½ v. S. Fleischextrakt;
etwa 18¾ v. S. Stickstoffsubstanz (Eiweiß).
Würfel, die weniger als 7½ v. S. Fleischextrakt enthalten, dürfen nicht mehr die Bezeichnung Suppenwürfel tragen, sondern müssen deutlich als Brüherersatzwürfel gekennzeichnet sein. Aber auch die Brüherersatzwürfel dürfen nicht mehr als 70 v. S. Salz enthalten und nicht weniger als 10 bis 12 v. S. stickstoffhaltigen Zusatz. Vergehen gegen die Anordnung werden streng geahndet. Sehen wir uns nun daraufhin die Zusammensetzung der dänischen Würfel an, die man unter dem Namen Bouillonwürfel in den Handel zu bringen versucht.

„Sind keine Mittel denkbar, um dem Publikum gute geeignete Ersatzmittel zukommen zu lassen, ohne andererseits die anständige Industrie zu schädigen?“

„Gewiß,“ sagt Dr. Jeserich nachdenklich, „könnten solche Maßregeln ergriffen werden. Zunächst wäre da eine behördliche Vorschrift wünschenswert, die den Erzeugern genaue Anhaltspunkte bezüglich der gesetzlich zulässigen Herstellung von Ersatzmitteln gibt. Denn auch der bestehende Zustand, daß man den Fabrikanten einerseits frei gewähren läßt und ihn andererseits streng bestraft, sobald er fehlt, ist nicht sehr erfreulich, besonders da auch der Fabrikant oft — was das Publikum übersieht — im guten Glauben handelt. Der ihm von der Preisprüfungsstelle zugebilligte Nutzen von 15 bis 20 v. S. ist durchaus hinreichend. Weiter aber und dar-

über hinaus wäre die Förderung der Ersatzmittelindustrie durch den Staat sehr wünschenswert, etwa in der Art, daß das Reichsgesundheitsamt die denkbar besten Rezepte erprobt und zur Ausführung empfiehlt. Fabrikanten, die sich der staatlichen Kontrolle unterwerfen, könnten durch Lieferung von Rohmaterialien unterstützt werden, und wir bekämen auf diese Weise Ersatzmittel, von denen wir wissen, daß sie tatsächlich die besten ihrer Art sind und deren Qualität durch die staatliche Kontrolle gewährleistet ist. Der große Nutzen, den uns einzelne Ersatzmittel geleistet haben — ich will da nur auf einzelne Eierersatzmittel hinweisen, die sich verhältnismäßig gut bewährt haben — und das große Interesse, das der Staat an der Volksernährung hat, beweisen ja zur Genüge, wie wichtig für uns die Förderung guter Ersatzmittel ist. Sie sind heute eine Notwendigkeit. Aber wie Tausende von Fällen bewiesen haben, unter Umständen eine ungeheure Gefahr. Deshalb muß das betrügerische Ersatzmittel beseitigt werden, indem man das gute Ersatzmittel fördert. Aller strengste staatliche Aufsicht ist wohl auf keinem Gebiete so dringend notwendig wie hier.

Paul Lotzinger.