

Die Fälschung von Lebensmitteln im Kriege.

Budapest, 5. Januar.

Der verwerfliche Brauch, die Lebensmittel zu verfälschen, ist so alt, wie der Lebensmittelhandel selbst. Denn die Habgucht, die Triebfeder der Lebensmittel-fälschungen, ist kein neues Laster, wie auch die Mittel zu ihrer Befriedigung nicht neu sind. Sie haben sich bloß vermehrt, sie werden in neuerer Zeit bloß mit größerem Fortschritt angewendet als in früheren Zeiten. Mit dem Fortschreiten der Zeit haben sich auch die Methoden der Lebensmittel-fälscher entwickelt, die selbstverständlich auch die Errungenschaften der modernen chemischen Wissenschaft ihrem sündhaften Verfahren dienstbar zu machen verstehen. Allein die Wissenschaft dient glücklicherweise nicht nur den Fälschern, sie dient auch deren Verfolgern. Mit Hilfe der chemischen Analyse läßt sich auch die mit größter „Kunst“ und Schlaueit vollführte Fälschung sicher und genau feststellen. Die Chemie bietet den Behörden eine sichere Waffe zur Verfolgung der Lebensmittel-fälscher; durch die Chemie werden diese entlarvt, an den Pranger gestellt, und die wohlverdiente Strafe ist ihnen gewiß. Seitdem die Behörden erkannt haben, daß durch die Fälschungen von Lebensmitteln das Publikum nicht nur materiell, sondern oft auch an der Gesundheit geschädigt wird, betreiben sie die Verfolgung der Lebensmittel-fälscher mit größerer Energie als früher und sind bestrebt, durch empfindliche Strafen — häufig sogar Freiheitsstrafen — ihnen das Handwerk zu legen. Leider gelingt dies nicht, denn bei vielen Fälschern ist die Habgucht stärker als die Furcht vor der Strafe. Oft gibt gerade die Strafe, wenn sie nur in einer mäßigen Geldbuße besteht, dem Fälscher den Ansporn zu weiteren Fälschungen, um sich so zu den Auspühen zu weiten. Daher sollten die Geldstrafen so hoch bemessen werden, daß den Fälschern die Lust zur Fortsetzung ihrer Manipulationen benommen würde. Wie ich erfahren, wird nach dem Kriege gegen die Fälscher als bisher vorgegangen werden; die gegenwärtigen Verhältnisse sind aus verschiedenen Gründen nicht geeignet, um den Kampf gegen die Lebensmittel-fälschungen neu zu organisieren.

Die Untersuchung der Lebensmittel.

Es gibt eine kommunale Institution, die den ziemlich weiten Kreisen der Lebensmittel-fälscher nichts weniger als sympathisch ist. Es ist dies die hauptstädtische Lebensmitteluntersuchungsanstalt. Das Institut befindet sich im Zentralstadthause, angrenzend an die Lokalitäten der Approvisionierungssektion, der sie untersteht. In entsprechend ausgerüsteten Laboratorien arbeiten unter der bewährten Leitung des Direktors Ivan Růžický 23 Chemiker, Spezialisten auf diesem Gebiete. Ihre Kunst macht alle Bemühungen der Fälscher zunichte; sie decken untrüglich jede, auch die raffinierteste Fälschung auf, stellen das Maß und die Art der Fälschung fest, und ihr Befund bringt dem Schuldigen sicher die verdiente Strafe.

Die Tätigkeit der Anstalt beschränkt sich nicht auf die Untersuchung von Lebensmitteln allein; zu ihren Aufgaben gehört auch die Untersuchung des Wassers der Wasserleitungen, des Brunnenwassers, der Mineralwässer, ferner die Untersuchung von Arzneien und kosmetischen Mitteln, von Heizmaterialien, Ölen, Seifen, Farben usw. Organe der Anstalt haben ständig auch das in den Gasen enthaltene Kohlenstoffgas zu untersuchen, auf seinen Kaloriengehalt, seine Leuchtstärke usw. zu prüfen.

Den größten und schwierigsten Teil der Arbeit der Chemiker bildet die Untersuchung der von den Besetzern vorgelegten Proben. Ist irgendein Lebensmittel „verdächtig“, wird von ihm eine Probe genommen und der Anstalt zur Untersuchung eingesendet, und zwar Probe von Flüssigkeiten in dazu bestimmten, hermetisch verschlossenen Flaschen, von festen Artikeln gemessene Proben in geeigneten Behältern. Flaschen und Behälter sind bloß mit Nummern versehen, der Name des Eigentümers des betreffenden Artikels ist der Anstalt unbekannt. In der Anstalt wird der Inhalt der Flaschen und Behälter chemisch oder mikroskopisch untersucht, und die Sendung geht dann samt dem genauen Befunde der Anstalt an die betreffende Behörde wieder ab, die, wenn der Befund auf eine Fälschung hinweist, die Angelegenheit an die zuständige Bezirksverwaltung „zur weiteren Amtshandlung“ leitet; diese besteht darin, daß gegen den Schuldigen das Strafverfahren eingeleitet und der der Tat überführte Fälscher verurteilt wird.

Die Anstalt steht a u ß P r i v a t e n zur Verfügung; möge er dies der zuständigen Bezirksverwaltung melden, die den verdächtigen Artikel durch die Anstalt untersuchen läßt.

Die vielfachen Aufgaben der Lebensmitteluntersuchungsanstalt stellen, wie man sieht, an die Leistungs-

fähigkeit ihrer Funktionäre große Anforderungen, seit Kriegsausbruch noch größere als in Friedenszeiten. Denn obgleich die Fälscher von Lebensmitteln und Bedarfsartikeln auch in Friedenszeiten eine Rührigkeit an den Tag gelegt haben, die einer besseren Sache würdig gewesen wäre, sind sie während des Krieges noch viel rühriger geworden. Auch die Lebensmittel-fälscher wollen die „Kriegskonjunktur“ ausnützen; bei den hohen Preisen, die die Lebensmittel und Haltungsartikel (Seife, Öl, Petroleum usw.) erreichen, ist das Verfälschen der Artikel jetzt noch lohnender als früher. Die Zahl der Fälschungen hat während des Krieges zugenommen, nur die Technik des Fälschens hat sich teilweise den außerordentlichen Verhältnissen des Kriegszustandes anpassen müssen, infolge dessen die Art des Fälschens bei gewissen Artikeln eine entsprechende Aenderung erfuhr. Die Chemiker der Anstalt haben über die Kriegsfälschungen ein interessantes Material gesammelt, das einigen Einblick in die Werkstätten der Lebensmittel-fälscher gestattet.

Ausländische Fälschungsmittel.

Die merkwürdigste Beobachtung der Funktionäre der Anstalt ist, daß obgleich sich die Zahl der Lebensmittel-fälschungen während des Krieges erheblich (um 25—30%) vermehrt hat, einzelne Lebensmittel in geringererem Maße gefälscht werden als vor dem Kriege. Nicht als ob es den Herren Fälschern an gutem Willen hierzu fehlen würde; der gute Wille war bei ihnen immer vorhanden, doch außer diesem gehören die anderen Dinge zum Fälschen. Wir meinen die Artikel, die zum Fälschen verwendet werden. Nun gibt es einige Spezialartikel, die bei der Verfälschung gewisser Lebensmittel in Friedenszeiten eine große Rolle gespielt haben; diese Spezialartikel mußten aber aus dem Auslande bezogen werden, aus Ländern, mit denen wir, zum Nachteile der Fälscher, im Kriege stehen. Da man nun aus diesen Ländern seit Kriegsausbruch nichts einführen kann, so müssen die Fälscher auf diese Artikel verzichten. Ein solcher Artikel ist zum Beispiel die coriaria myrsinifolia, die im Frieden zur Verfälschung des Majoran verwendet wurde. Die erwähnte Pflanze wächst in Frankreich, wo man einen Gerbstoff aus ihr erzeugt. Die Rohstoffe an dieser Pflanze, über die die Verfälscher des Majorans verfügten, sind schon lange erschöpft, so daß jetzt der Majoran — man muß sagen, dank dem Kriege — kaum verfälscht wird.

Ein anderer Fälschungsmittel, der im Frieden aus dem Auslande eingeführt wurde, sind die Olivenkerne, die, als sie noch zu haben waren, massenhaft zur Verfälschung einiger Gewürzarten (Paprika, Zimt, Pfeffer usw.) dienen. Doch die Fälscher sind fündig, und sie fanden auch ein Ersatzmittel, das sich wohl an „Qualität“ mit dem ausländischen Mittel nicht messen kann, das aber ihren habgüchlichen Zwecken vollkommen entspricht. Ein solches Mittel ist das sogenannte Maiskolbenmehl, das bei der Verfälschung der Paprika vortreffliche Dienste leistet. Dieses so harmlose Mittel bringt den Fälschern einen riesigen Nutzen; das Maiskolbenmehl kostet ja so gut wie nichts, der Paprikapreis dagegen steht auf einer nie geträumten Höhe!

Der Mohn.

Im Frieden ist aus Rußland viel Mohn nach Ungarn eingeführt worden. In Rußland werden die reifen Mohnköpfe nicht gebrochen; die Landwirte machen die Sache viel einfacher, indem sie die Mohnpflanzen mit Sichel oder Sense mähren und den Mohn durch Drusch gewinnen. Dieser Mohn ist minderwertig, unrein und enthält in der Regel eine Menge von Bilsenfruchtfrüchten (hyoscyamus niger); das auf den Mohnfeldern wachsende Bilsenkraut wird nämlich mit dem Mohn zusammen geerntet und beim Drusch gelangt der Samen des Bilsenkrautes unter den Mohn. Dieser Samen ist aber giftig und hat schon wiederholt Vergiftungen hervorgerufen. Die Gefährlichkeit des mit Bilsenfruchtfrüchten verunreinigten Mohns hat schon häufig streng kontrollieren zu lassen. Doch auch die strengsten Maßnahmen vermochten die Einfuhr und den Verkauf von russischem Mohn nicht zu verhindern. Infolge des Krieges mit Rußland ist von dort eine Zeitlang kein Mohn eingeführt worden, doch seitdem die verbündeten Truppen Teile des Zarenreiches eingenommen haben, wird aus diesen Teilen wieder solcher Mohn eingeführt. Wir lenken hierauf die Aufmerksamkeit unserer Spezialeinheiten und machen sie gleichzeitig darauf aufmerksam, daß man den Mohn mit Hilfe eines entsprechenden Siebes von dem gefährlichen Bilsenfruchtfrüchten vollständig befreien kann.

Die Verfälschung von Milch.

Wie im Frieden blüht auch jetzt am stärksten das Gewerbe der Milchfälscher. Diese gefährlichen Elemente beachten nicht im geringsten die Gefahr, die ihnen droht und die Strafen, die sie zu gewärtigen haben. Zu schlimmsten Falle einige Tage Arrest und einigere Hundert Kronen Geldstrafe! Kann das einen hartgesottenen Milch-

produzent abscrecken, dem unser vortreffliches, ihm in unerschöpflicher Menge zur Verfügung stehendes Wasser ohne jede Anstrengung ermöglicht, seinen Milchvorrat zu verdoppeln, zu verdreifachen? Welchen Nutzen muß jetzt selbst der bescheidenste Milchfälscher bei den hohen Milchpreisen und der kostlosen Milchfrage nach Milch erheimsen! Im Durchschnitt enthält die verfälschte Milch 30 bis 50 Prozent Wasser, doch es gibt wahre Fälscherchampions, die der Milch auch 200 bis 300 Prozent Wasser beifügen, für dieses Milchwasser muß die arme Hausfrau den für echte Milch festgesetzten Kriegs-Höchstpreis bezahlen! Einige der Milchfälscher begnügen sich nicht mit dem Verwässern der Milch allein, sie räumen sie auch noch ab, was für die Qualität der Milch ebenfalls nicht sehr vorteilhaft ist.

Außer dem Wasser werden noch andere Milchfälschungsmittel verwendet. In zahlreichen Fällen wird bei der chemischen Untersuchung der Milch das Vorhandensein von natrium hydrocarbonicum festgestellt, was zur Abkühlung der Säure benutzt zu werden pflegt. Eine derart präparierte Milch ist gesundheitsgefährlich, denn das genannte Mittel fördert die Entwicklung der in der Milch etwa vorhandenen gesundheits-schädlichen Bakterien.

Gegen die Milchfälscher müßte schon jetzt, noch während des Krieges, viel energischer, ohne Schonung, vorgegangen werden, denn sie richten gar viel Unheil an. Die Milchrazzien, die die Approvisionierungssektion eingeführt hat, erweisen sich wohl als vorzügliches Mischungs- und Abwehrmittel, doch müßte es noch häufiger und in weiterem Umfang als bisher angewendet werden. Auch die Strafen müßte man verschärfen, um endlich den Umtrieben der gefährlichen und gewissenlosen Elemente ein Ende bereiten zu können.

Mehl- und Wurstwaren.

Angenehm erfindlich ist die Tatsache, daß Fälschungen von Mehl nur in geringem Maße vorkommen. Auch im Frieden hatte man in dieser Hinsicht kaum Anlaß zu Klagen, die Qualität des ungarischen Weizens, seine Reinheit rechtfertigen es, wie zu Friedenszeiten, den Ausgezeichneten auf, den es auch außerhalb der Landesgrenzen genießt.

Wurst- und Fleischwaren werden dagegen noch stärker verfälscht, als vor dem Kriege. Das gebräuchlichste Fälschungsmittel ist die Stärke. Der Preis der Stärke ist wohl ebenfalls erheblich gestiegen, doch kommt dieser Umstand bei den jetzigen Fleischpreisen, die das Vier- bis Fünffache der Friedenspreise betragen, nicht in Betracht. Die Fälschung von Wurst- und Fleischwaren lohnt sich vorzüglich, die Fälscher kommen sehr auf ihre Rechnung, ihr Geschäft blüht, wie nie zuvor. Je höher die Fleisch- und Wurstpreise steigen, desto mehr wird gefälscht.

Obwohl die Stärke an sich ein unschädliches Mittel ist, macht sich jeder einer strafbaren Handlung schuldig, der den Wurstwaren mehr als zwei Prozent Stärke beimengt. Außer der Stärke werden oft auch Farbstoffe in den Wurstwaren festgestellt; obwohl das Färben von Fleisch selbst mit ganz unschädlichen Farbstoffen einzelner Lebensmittel-fälscher so weit, daß sie sogar die gesundheits-schädliche Farbe Orange II. benutzen, um ihrer Ware eine je hübschere Farbe zu verleihen.

Butter, Fett, Essig, Seife.

Die Verfälschung der Butter kommt jetzt seltener vor, als im Frieden, was hauptsächlich darauf zurückzuführen ist, daß die Margarine, das Hauptfälschungsmittel, teurer geworden ist, als die Butter. Statt der Butter enthält die Kriegsbutter oft übermäßig viel Wasser.

Aus ähnlichem Grunde wird auch das Fett in geringererem Maße verfälscht, als vor dem Kriege. Für Fett wurden nämlich Höchstpreise festgesetzt, für Fett aber nicht. Zum Glück für die Fälscher sind aber vor kurzem auch für Talg Höchstpreise festgesetzt worden; seither ist Talg viel billiger, so daß sich seine Verwendung zur Vermehrung des Fetts verlohnt.

Die Manipulationen der Essigwaren empfehlen wir der besonderen Aufmerksamkeit der Kaufleute. Der Essig wird nämlich seit Kriegsausbruch häufig mit der giftigen Ameisensäure verfälscht, was im Frieden nur selten geschah. In dem Essig, den die Lebensmitteluntersuchungsanstalt während des Krieges zu untersuchen hatte, wurden häufig 40 bis 50 Prozent Ameisensäure gefunden!

Die außerordentlich hohen Seifenpreise verleiten viele Seifenherzeuger zum Fälschen der Seife. Die schlechte Qualität der Kriegsseife, deren Mittel der Seifensieder einzeln bedient, nichts weniger als gehoben. Diese Mittel sind: Lon, Wasserglas, Salze usw. Sie wurden im Frieden kaum verwendet und sind als Kriegsfälschungsspezialitäten zu betrachten.

Kriegsurrogate.

Zur Frieden sind verschiedene Mittel die Haushaltungen mehr oder weniger wichtige Artikel aus dem Auslande importiert worden. Da die Einfuhr dieser Artikel jetzt nicht möglich ist, mußte für ihren Ersatz gesorgt werden. Die fehlgebotenen Ersatzmittel können selbstverständlich nicht als Fälschungen betrachtet werden, sondern als Ersatzmittel in der Not. Kaffeeturrogate zum Beispiel werden jetzt häufig aus Maismehl und Ruckerrüben erzeugt. Maisstärke wird als Reismehl verkauft, ein in Handel gebrachter Suppenersatz besteht aus dem Befunde der Lebensmitteluntersuchungsanstalt aus Gese und Kartoffeln usw. Viele Hausfrauen müssen eben mit diesen Kriegsersatzmitteln vorlieb nehmen, die, wenn sie auch an Qualität viel zu wünschen übrig lassen, in der Not dennoch willkommen sind.