

15. II. 1918

107

(Ersatzstoffe im Lebensmittelverkehr.) Ueber dieses aktuelle Thema sprach am 9. d. der Direktor der Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genussmittel des Apothekervereines, Herr Dr. M. Mansfeld, im Wissenschaftlichen Klub vor einem zahlreichen Auditorium. Ein großer Teil der im Vorjahre beobachteten Verfälschungen entfällt auf die Ersatzmittel, die dazu dienen sollen, fehlende oder doch in geringer Menge vorhandene Lebensmittel zu ersetzen. Um diesen Zweck zu erfüllen, muß der Ersatzstoff mit dem Vorbild nicht nur stofflich wesensgleich sein, sondern auch der Menge seines Hauptbestandteiles nach. So ist zum Beispiel eine gut hergestellte Margarine ein vollkommener Ersatz für Butter, dagegen ist eine mit 50 Prozent Wasser gestreckte Butter kein Butterersatz, weil sie nach der Menge ihres wesentlichen Bestandteiles, nämlich des Fettes, dem Vorbild unähnlich ist. Von den animalischen Nahrungsmitteln lassen sich Milch, Fleisch und Eier überhaupt nicht ersetzen; hier kommen nur die Konserven in Betracht, wie Trockennmilch, Kondensmilch, Büchsen- und Pökelfleisch usw., von welchen die Anforderungen besprochen wurden. Die im Handel befindlichen Eierersatzmittel sind meist nur gefärbte Backpulver; sie ersetzen nicht den Nährwert des Hühnerieies, sondern nur dessen Wirkung bei der Bereitung von Mehlspeisen, einerseits die Gelbfärbung des Teiges, andererseits das Aufgehen desselben beim Backen. Von den Eiweißersatzmitteln ist das entfärbte und getrocknete Blutalbumin ein sehr wertvoller Zusatz, doch mangelt auch ihm die Haupteigenschaft des frischen Hühner-eiweiß, die Verwendbarkeit in der Küche zum Schneeschlagen. Mit der zunehmenden Fleischnot hängt auch das Bedürfnis nach Ersatzmitteln für Rindsuppe zusammen, welchem die Suppenwürfel abhelfen sollen. Die meisten im Handel befindlichen Sorten bestehen zum größten Teil aus Kochsalz und enthalten nur wenig oder gar keine Fleischextraktivstoffe; an deren Stelle tritt wohl auch Hefeextrakt oder andere Eiweißabbauprodukte. Die vegetabilischen Fleischersatzmittel sind meist Mischungen von Hirse und Leguminosenmehl mit Salz und Gewürzen, aus welchen sich ganz schmackhafte Saucen zubereiten lassen, die an fleischlosen Tagen ein willkommenes Ersatz sind. Die für Massen-ernährung vorgeschlagene Vollkost, bestehend aus Maisgrieß, Nudeln, Dörrgemüse, Salz und ganz wenig Fleisch, gibt eingekocht eine nahrhafte Suppe, ist aber nicht imstande, ausschließlich den Eiweißbedarf zu decken. Auch die Nährhefe, die aus gereinigter und getrockneter Bierhefe gewonnen wird, ist ein sehr wertvoller Zusatz zu einer an sich eiweißarmen Nahrung wie Kartoffelspeisen; durch die verringerte Biererzeugung ist ihre Produktion sehr beschränkt. Die Delerersatzmittel sind eine grobe Täuschung, da diese kein Fett enthalten, sondern nur die wässrige Lösung von Pflanzenschleim sind, der mit Benzoesäure konserviert und künstlich gelb gefärbt wurde. Bei einem Werte von 50 H. per Liter wurden sie schließlich als „Del“ zum Preise von 12 K. veräußert. Noch schlechter ist es mit den Seifen bestellt. Während eine gute Kernseife 65 Prozent Fettsäure enthalten soll, kamen Kernseifen mit bis zu 10 Prozent, Schmierseifen bis zu 1 Prozent Fettsäure vor. Der Rest ist Wasser, Soda und mineralische Beschwermungsmittel, auch künstlich gelb gefärbt. Auch gibt es solche, die gar kein Fett, sondern nur Ton oder Kaolin enthalten. Diese sind aber dann keine Seife, sondern ein Waschmittel. Es wird notwendig sein, die Seife als Gebrauchsgegenstand dem Lebensmittelgesetz zu unterstellen, um falsche Bezeichnungen zu verhindern. Von den vegetabilischen Nahrungsmitteln ist bei den Mehlen als Ersatz für Weizen- und Roggenmehl das Hafermehl zu erwähnen, welches sich als Zusatz zum Brot nicht bewährt hat, weil die kiesel säurereichen Spelzen des Hafers Reizungen der Magen- und Darmwand hervorrufen und zu vielfachen Erkrankungen Anlaß gaben. Dagegen ist es gelungen, aus geschältem und geschliffenem Hafer einen idealen Reiserersatz herzustellen: den sogenannten Haferreis, der sich durch einen hohen Fettgehalt auszeichnet und demnächst in den Verkehr gelangen soll. Der Kakao ist sowohl ein Nahrungs- als auch ein Genussmittel; der in der letzten Zeit vielfach beobachtete Zusatz von fein gemahlener Kakaoschalen ist kein Ersatz, sondern eine Verfälschung, weil die Kakaoschalen zum großen Teile aus Zellulose bestehen, welche unverdaulich ist. Mischungen von Invertzucker sirup mit 10 bis 12 Prozent Kakao kommen als Schokoladenersatz in den Handel. Als Ersatz für Bohnenkaffee kommen die verschiedensten Surrogate vor, die unter richtiger Bezeichnung zulässig sind, obwohl sie mit demselben nicht die anregende Wirkung des Koffeins, sondern nur die braune Färbung des Aufgusses gemeinsam haben. Als Ersatz für Tee werden Brombeer- und Erdbeerblätter empfohlen, deren Aufguss einen ganz guten Geschmack besitzt. Auch Maté ist ein guter Teersatz, leider ist auch dessen Vorrat nur sehr gering. Ersatzmittel für Honig sind der Kunsthonig aus Invertzucker sirup und das Kunsthonigpulver, aus Rohrzucker, etwas Weinsäure und künstlichen Aromastoffen bestehend. Künstliche Süßstoffe sind kein Zuckerersatz, da dieser in gewissem Sinne ein Nahrungsmittel ist, weil der Zucker durch seine Verbrennung im menschlichen Körper zur Erhaltung der Lebenswärme beiträgt. Neuerdings wurde das Saccharin an Stelle von Zucker überall dort zugelassen, wo dieser nur als Verführungsmittel wirkt, wie bei Fruchtjäten, Limonaden und als Zusatz zum Kaffee. Es ist jedoch zu beachten, daß das Saccharin keinen Nährwert besitzt, weil es den Körper unverändert passiert. Gewürze lassen sich

megen ihrer charakteristischen Aromastoffe nicht ersetzen. Mischungen mit wertlosen Stoffen, insbesondere Salz, sind als Verfälschung zu betrachten. Zum Schlusse brachte der Vortragende eine Reihe von Leitfäden für das Ernährungsamt, in dessen Abenden die Ersatzmittel fallen, im Vorschlag: 1. Jeder, der einen neuen Ersatzstoff zu erzeugen beabsichtigt, hat zunächst die Bewilligung bezüglich seiner Person einzuholen, damit unzuverlässige Elemente ferngehalten werden. 2. Die Zweckmäßigkeit und richtige Beschaffenheit des Ersatzmittels muß durch eine chemisch-mikroskopische Analyse festgestellt werden. 3. Der geforderte Preis für den Engros- und Detailverkauf muß von vertrauenswürdigen Fachleuten aus dem Kaufmannstande überprüft werden. 4. Auf der Verpackung der Ware muß die erteilte Bewilligung vermerkt sein. Zweckmäßig wäre auch Jahr und Monat der Erzeugung sowie Name oder Firma des Herstellers. Unbedingt zu verlangen ist eine genaue Bezeichnung der Ware und zu welchem Zweck das Ersatzmittel in Wirklichkeit dient. Nähere Angaben über die chemische Zusammensetzung würden den Käufer über den Nährwert aufklären und auch einigermaßen darüber, ob der Preis angemessen ist oder nicht. Nachdem die Errichtung eines eigenen Laboratoriums nicht geplant ist, wird es sich empfehlen, die bestehenden Spezialuntersuchungsanstalten heranzuziehen, wozu auch die Nahrungsmittel-Untersuchungsanstalt des Apothekervereines gehört. Reicher Beifall lohnte die Ausführungen des Vortragenden. Dem Ernährungsminister O.M. Höfer, der infolge einer Ministerratsitzung verhindert war, dem Vortrag beizuwohnen, soll dieser mit einem Memorandum überreicht werden.