

22. IV. 1917

151

Die Einfälle der Lebensmittelfälscher.

Vor einiger Zeit war in London eine „Internationale Ausstellung von Lebensmittelfälschungen“, bei der die sonderbarsten Dinge ans Tageslicht kamen. In einer Dose Marmelade z. B. ergab die chemische Untersuchung Mohrrüben statt Stachelbeeren, Stärkezucker statt richtigen Zuckers und Fischleim, um das Ganze zu binden. Eine „reine Himbeerkonserve“ war eine Mischung aus Rüben, Sägespänen und etwas Saccharin. Die Sägespäne hatten die Aufgabe, die kleinen Kernchen zu vertreten, die sonst in der Himbeermarmelade sind. Unendlich viel Essigkonserven enthalten verborbene Gemüse, weil der Fabrikant den Essig stark mit Wasser vermischt. Eine Dose „Schildkrötensuppe“ enthielt eine stark mit Wasser verdünnte und mit gebräunten Zwiebeln gefärbte — Leimbrühe, in deren Mitte alte Leberstreifen schwammen, die von dem Abfallhaufen einer Gerberei als „Schildkrötensuppe“ in die Brühe zu wandern die Ehre hatten.