

8./VII. 1917.

26

### Verfälschte Nahrungsmittel.

Es ist kein Wunder, daß in einer Zeit, in der sich die verschiedensten Elemente auf die Herstellung von Lebensmitteln sowie den Verkehr mit solchen warfen, die Möglichkeiten in der Verfeinerung der Lebensmittel anwachsen. Welch ungeheurer Umfang ist von den sogenannten Erfindern mit dem Wort „Erlassmittel“ getrieben worden. Allmählich erst gelang es, sie einzubringen und bis auf einen verhältnismäßig geringen Umfang zu beschränken. Im Verlauf des Krieges ergab sich vor allem die Notwendigkeit, die einschlägige Friedensgesetzgebung auszubauen. Es ist schon seit langem als ein Mangel unseres Nahrungsmittelgesetzes erkannt worden, daß es nur denjenigen mit Strafe bedroht, der Nahrungs- und Genussmittel zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr nachmacht oder verfälscht und der wissenschaftlich Nahrungs- und Genussmittel, die verborgen, nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feil hält. Das Nachmachen fest aber, wie Prof. Dr. Böner auf der Hauptversammlung des Vereins Deutscher Nahrungsmittelchemiker ausführte, voraus, daß ein Nahrungs- oder Genussmittel besteht, dem ein fraglicher Gegenstand zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr nachgemacht ist. Wenn jemand reines Mohnöl als Olivenöl in den Handel bringt, so kann er auf Grund des bestehenden Nahrungsmittelgesetzes nicht bestraft werden, denn das Mohnöl wird nicht zu dem Zwecke hergestellt, um im Handel als Olivenöl zu erscheinen. Anders dagegen liegt die Sache, wenn er nur einige Prozent Mohnöl einem Olivenöl beigemischt hat; dann kann er wegen Nahrungsmittelfälschung bestraft werden. Der Krieg machte die Erweiterung dieses Gesetzes zur dringenden Notwendigkeit. Unter den zahlreichen Kriegsverordnungen ist daher keine im Interesse der Nahrungsmittelkontrolle mehr zu begründen, als die Verordnung des Bundesrats vom 26. Juni 1916 gegen die irreführende Bezeichnung der Nahrungs- und Genussmittel, die mit dem 8. Juli 1916 in Kraft getreten ist. Der § 1 dieser Verordnung bedroht mit Strafe denjenigen, der Nahrungs- oder Genussmittel unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung oder Angabe anbietet, feilhält, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt. Es kommen hier in Frage die Mineralöle als Praxifett. Buttererfatz und Salatlöffelöl. Durch die Verwendung von Mineralölen als Praxifett wurden bereits Erkrankungen festgestellt. Die Buttererfatzmittel enthielten manchmal etwas Fett und bestanden im übrigen aus edelsten Nöthstoffen von hohem Nährwert, nämlich aus Stärkekleister. Da sie der Butter ähnlich sind, sind sie zur Täuschung geeignet. Wohl kann Margarine ein Ersatzmittel für Butter sein, nicht aber Stärkekleister. Die Salatlöffel-erfatzmittel bestanden meist aus gefärbten Pflanzenölen, Stärkekleister oder Gelatine, denen ein Konservierungsmittel zugesetzt war. Fest ist durch eine Verordnung der Verkauf von Butter- und Schweinefleisch verboten. Es ist nur bedauerlich, daß Salatlöle nicht auch von ihr erfaßt wurden.

Neuerdings kommen nach Prof. Wehliken Milchpulver als Buttererfatz in den Handel, doch sind solche Milchpulver irreführend bezeichnet. Prof. Dendler teilt mit, daß er Butterproben mit 40 v. S. Wassergehalt festgestellt habe, und daß es sehr wünschenswert wäre, wenn bei den Sammelstellen der Wassergehalt der eingekauften Butter mehr überwacht würde. Ueber Fleisch- und Eiererfatz sprach Prof. Vondrich. Bei zubereitetem Fleisch stimmten häufig die Dekarationen auf der Karte nicht mit dem tatsächlich festgestellten überein. Bei Fleisch in Gallerte sei meist das Fleisch das wenigste. Eine Fleischpatate bestand aus Muschelfleisch. Ein Fleischerfatzmittel „Fleischso“ war im Wesentlichen ein Weiskörper, Würgefrisch und Kochsalz. „Ochsen-Eytrakt“ geliert wurde als Weiskörperfrisch oder Weiskörperfrisch bezeichnet; ein „Waisentablette“ enthält 85 v. S. Wasser und wa. Ochsen-Eytrakt, mit Agar bid gemacht. Zu Fischwürsten wurde vielfach das Fleisch der Wiesmuschel verarbeitet, „prima Protasische“ bejandem hauptsächlich aus Wehl und Gewürz. Fleischerfatz wie Ochsen- und Planior enthielten Krebstrümpfe der Sojabohne. Bei den Wollkomwürlern gab hauptsächlich der Kochsalzgehalt Anlaß zu Beanstandung. Bei Eiern herrscht schon Unklarheit darüber, was als Tafel- angunehmen wäre. Die sogenannten Ei-Erfatzmittel sind meist keine, sondern dürfen höchstens als Ei-Erfatzmittel bezeichnet werden. Prof. Wehliken erörtere die Frage: „Was ist unter Erfatz zu verstehen?“ Wenn jemand, der Wein durch Wasser ersetzt, so ist deshalb das Wasser noch kein Erfatz für Wein. Als Erfatz kann nur etwas gelten, was ähnlichen Wert hat, wie der zu ersetzende Gegenstand, und was auch geeignet ist, an seine Stelle gesetzt zu werden. So kann als Fleischerfatz etwa ein Sektzerersatz angesehen werden. Wegen dieses Schwundel helfen nur die Warnungen in der Tagespresse und der Konzeptionszwang für die Herstellung von Erfatzmitteln.

Ueber Milch sprach Dr. Grünhut und betonte, daß unter Milch im Verkehr stets Vollmilch zu verstehen sei. Es seien also Bezeichnungen wie Doppelmilch, Kaffeemilch mit Sahne, Zusatz u. a. als unzulässig anzusehen. Es gelange ferner Rahm in Flaschen sterilisiert in den Handel mit einem Fettgehalt von 9 bis 10 v. S. Was unter 10 v. S. Fettgehalt habe, sei aber nicht als Rahm anzusehen. Ferner muß darauf geachtet werden, daß, wenn auf den ersten Zehnenangaben über den Fettgehalt gemacht werden, dies auch innerhalb der analytischen Fehlergrenzen richtig sein müssen. Ferner sei es als irreführend anzusehen, Mischungen von Casein und Zucker als Trockenmilch zu bezeichnen. Bei Käse verweist der Redner auf die umfassende Verordnung vom 20. Oktober; in dieser sind sämtliche Trockenkäse aufgeführt und auch der Fettgehalt in der Trockenmasse angegeben. Alles, was diesen Normen nicht entspricht, ist als „irreführend“ bezeichnet anzusehen. Eipflauer Käse wurde aus Kartoffeln (1), Kräuterkäse aus Paprika hergestellt, dänischer Gervais war ein gelblicher Chort. Es sind daher an Auslandskäse die gleichen Forderungen zu stellen, wie

an Inlandskäse. Schwierigkeiten entstehen auch dadurch, daß nicht festgelegt ist, was Weiskäse ist. Inner Kräuterkäse ist nur ein Weiskäse zu verstehen.

Das Gebiet des Mehles und Brotes ist verhältnismäßig am besten geregelt. Kartoffelpalmel enthält anfänglich sich Schalen, doch ist dies besser geworden. Maigena-Bunnenmehl erweist sich als gemahlener Mais. Auch für Backpulver sind die verschiedensten Ersatzmittel wie saure Calciumphosphate, Natriumbisulfit, Glaubersalz, Alaun in den Handel gekommen. Es erhebt hier die Frage der Gesundheitsgefährlichkeit, doch erhebt dies ganze Gebiet noch nicht recht geklärt. Bei den mehlighaltigen Erzeugnissen wie Kuddingpulvern und Suppenmehlen zeigt sich neuerdings das Bestreben, billige Waren dadurch zu verteuern, daß man sie in kleinen Mengen in Papierbeutel füllt. Man erhält dann etwa 15 Gramm Roggenmehl mit einigen Gramm Kochsalz für 10 bis 15 Pfennige. Ob hier eine Täuschung vorliegt, ist recht zweifelhaft und gegen die Preissteigerung ist oben sehr schwer anzukämpfen. Sonstige pfanzliche Nahrungsmittel besprach Prof. Väter. Von Kaffee und Tee ist nicht weiter viel zu erwähnen; es ist bedauerlich, daß durch die Verbordnungen in das Gebiet der Kaffeemischungen wieder Unklarheit getragen wurde. Die sogenannten Kaffeetablietten haben zur Zeit ziemlich abgewirtschaftet. Der Teehandel scheint frei von Ersatzstoffen zu sein, beim Kaffee spielen die Kaffeeschalen eine wesentliche Rolle. Bei der Fruchtzuckerbereitung mit Saccharin ist es nicht ganz zu übersehen, wenn die Kaffeebrühen das Saccharin in der Menge Wasser lösen, die der Menge bei Zuckerzucker entspricht. Ueber alkoholisches Getränk sprach Prof. Dr. Müll. Er wies darauf hin, daß die Mischungen, die sich hier anfänglich zeigten, auf dem Gebiet der Liebesgabenindustrie lagen.

Wie alle die hier angeführten Mischungen zeigen, sind wir von einer vollkommen schädlich wirkenden Mischung aus mit telegelung noch recht weit entfernt. Das beste Mittel gegen die Schädigung bietet aber außer der Aufklärungsarbeit der Presse noch die Selbsthilfe, deren einfachstes und wirksamstes Mittel darin besteht, daß derart verfälschte Waren vom Publikum einfach zurückgewiesen werden. E. W.