

Aber jeder bessere Kaufmann wird einen reinen Weinessig verkaufen, vorausgesetzt, daß er den Weinessig einzukaufen versteht. Es gibt nämlich zahllose Weinessigfabriken, die auch Weinessig den Kaufleuten anbieten, aber nur Essenzware liefern.

### Etwas über Butter, Schmalz und Fett.

Napoleon der Dritte ist es, dem wir die Erfindung der Margarine verdanken. Er war besorgt, daß infolge der fortgesetzten Zunahme der Bevölkerung einmal ein Buttermangel eintreten und für die ärmeren Volksklassen die Butter zu teuer werden könnte. Er beauftragte einen Chemiker, ein Fett zu finden, welches die Naturbutter ersetzen könnte. Dieser erfand die Margarine, indem er aus reinem Nierenfett mit Zusatz von frischer süßer Milch Kunstbutter herstellte. Eine auf diese Weise erzeugte Margarine ist nichts Schlechtes, aber es muß bei der Erzeugung rein vorgegangen werden. Aber seit dieser Zeit ist die Chemie weiter vorgeschritten und die Erzeugung der Margarine eine schweinsche geworden. Man nimmt nicht mehr Nierenfett allein, man verwendet verschiedene Oele und Fettstoffe; wir kennen eine Margarinefabrik, welche ganze Kellereien voll verschiedener Oele und Fettstoffe hatte, um daraus Margarin zu erzeugen. Vor ungefähr 8 Jahren haben nordböhmische Blätter die Nachricht gebracht, daß Margarinefabriken von den „Weinhäusern“ der Friedhöfe Menschenknochen zusammenkaufen, um diese zu entfetten und das Fett zur Erzeugung von Margarine verwenden. Wir sind dieser Nachricht damals entgegengetreten, weil wir diese Ungeheuerlichkeit nicht glauben können. Jedoch ist es richtig, daß verschiedene aus tierischen Fetten gewonnene Substanzen zur Margarinebereitung verwendet werden. Ja, was man nicht weiß und was man nicht sehen kann! In den letzten Jahren hat uns die Chemie als neues Fett das Pflanzen- und Kofosfett gebracht. Auch dieses Fett lassen wir gelten, wenn es rein und nicht etelerregend erzeugt wird. Die Namen dieser Pflanzenfette enden alle auf die Silbe „rol“ oder „ol“ und da will uns scheinen, daß diese Endsilbe eine Andeutung auf die Reinheit bei der Erzeugung bedeuten soll. Vielleicht wäre der Name „Schweinerol“ am zweckmäßigsten. Sei es, wie es will. Bei der Erzeugung solcher Fettstoffe kann nicht so rein vorgegangen werden wie bei der Naturbutter und wenn wir bei der Erzeugung zusehen würden, würde uns alles anekeln. Aber am meisten wundert uns, daß Blätter, welche für Küche und Haus, welche für die Hausfrau gelten sollen, oft Mehlspeiserezepte bringen und zur Herstellung dieser Mehlspeisen irgend ein solches „Schweinerol“ einer bestimmten Fabrik empfehlen. Wer nicht direkt den Geschmack eines Steinklopfer-tagelöhners oder eines Tagelöhnerweibes bei den Mauern hat, der wird zu einer Mehlspeise oder sonst zu einer Speise nie etwas anderes als Butter nehmen. Irgend ein solches „Schweinerol“, denn nicht anders können wir gewisse Pflanzen-

fette und andere Fettstoffe nennen, kann eine Mehlspeise oder eine andere Speise nicht schmachhaft machen. Eine jede Hausfrau muß selbst beim Kaufe darauf achten, daß sie unverfälschte Butter erhält, diese wird mit Margarine verfälscht, auch gilt Butter als verfälscht, wenn sie noch viel Buttermilch enthält oder wasserhältig ist. Auch Butterschmalz, das ist sogenannte „ausgelassene“ Butter, wird sehr stark verfälscht, und zwar mit ausgelassenem Nierenfett. Eine verfälschte Butter hat, heiß gemacht und auf eine Speise gegeben, einen Schweinefett ähnlichen Geschmack. Eine ziemlich gelbe Butter ist stets gefärbt und nicht gesund; eine Butter, die eine reine Naturfarbe hat, ist ganz blaßgelb. Nur Butter von einer Milch, welche von einer Kuh ist, die kurz vorher „gekalbt“, ist mehr gelb. Wenn eine Hausfrau auf eine verfälschte Butter, Schmalz oder Schweinefett stößt, so soll sie nur die Anzeige erstatten, denn nur durch rücksichtslose Verfolgung der Lebensmittelfälscher kann eine Abhilfe geschaffen werden. Die Verfälschung der Lebensmittel ist eine Art Menschenmord, denn so manches liebe Familienmitglied wird hinweggerafft, weil der Genuß verfälschter Lebensmittel den Keim des Todes in den Körper gelegt. So manche, und wir möchten sagen, die meisten Magentrebskrankheiten und ähnliche Krankheiten sind Folgen des Genusses verfälschter Lebensmittel. Insbesondere dürfte die fortwährende Ausbreitung des Magentrebses auf den Genuß von Speisen mit Essig aus Essigessenz zurückzuführen sein.

## Verfälschung von Wein.

Von allen Genußmitteln wird der Wein am meisten verfälscht. Und da darf man nicht glauben, daß nur obskure Firmen den Wein verfälschen, o nein, auch Hoflieferanten. Wenn solche Firmen den Wein nicht selbst verfälschen, so kaufen selbst Hoflieferanten Kunstwein, um ihn unter ihrem Hoflieferantentitel weiter zu verkaufen. Fast alle Leute glauben, daß solche Firmen, die diesen Titel führen, wirkliche Hoflieferanten sind. Firmen, die dem Hofe liefern, heißen anders. Die heißen: Hof- und Kammerlieferanten. Wer eine Lage von Kr. 6000 pro Jahr bezahlt, kann diesen Titel erhalten, von den hierfür vereinnahmten Geldern werden industrielle Schulen unterstützt; kurz, diese Gelder werden vom hohen k. k. Hofmeißeramt nur zu Unterstützungen von Industrieschulen benützt. Diese verfälschten Weine werden von den Weingroßhändlern in Flaschen gefüllt und von Kaufleuten und Delikatessenhandlungen an die Privatkonsumenten verkauft. Wir kennen in Wien selbst Hoflieferanten, welche mit Flaschenweinen handeln, diese bei Kaufleuten verschleiß lassen und in die Flaschen nur einen Pantoffel füllen. Wenn der „Böcklauer“, der „Markersdorfer“, der „Melnitzer“, der „Dsner-Adelsberger“, aller echt sein sollte, so müßte ein jedes dieser Weingebiete so groß sein, wie das Land Böhmen. Viele Weingroßhandlungen bringen auch sogenannte „Spezialmarken“ in den Handel, die sie den Kunden teuer aufhalsen, aber die Flaschen enthalten gewöhnlich in Farbe und