

19./III. 1916

Gefälschte Lebensmittel.

Gleich nach Beginn des Krieges, als die Teuerung der Lebensmittel begann, machte sich auf dem Gebiet nahezu aller Nahrungs- und Genussmittel das Fälschertum breit. Diese Leute glaubten nun die Gelegenheit gekommen, sich durch den Verkauf von gefälschten Lebensmitteln, deren Herstellung geringe Kosten machten und um hohen Preis losgeschlagen wurden, rasch bereichern zu können. In erster Linie wurden die notwendigsten Bedarfsartikel, wie Milch und Fette, Würste, Gewürze und dergleichen wichtige Artikel, verfälscht. Die Milch wurde stark gewässert oder entrahmt, die Fette mit billigen Materialien vermischt, zum Beispiel Schweinefett mit Rindstalg, Butter mit Margarine, Sirup wurde mit aromatischen Zuckerpräparaten vermischt und als Honig verkauft, alte, schon übelriechende und verbläute Würste außen mit rotbraunen Teerfarbstoffen gefärbt, damit sie frisch erscheinen. Gewöhnlichem Branntwein wurde durch aromatische Zusätze ein „Kognatgeruch“ verliehen und er dann als französischer Kognat verkauft, Pfeffer wurde mit zerriebenen Olivenkernen, also mit Abfallstoffen, vermehrt, auch Zimmt wurde gefälscht. Besonders auffallende Fälschungen kamen in der Liebesgabenindustrie vor. Da wurde eine lange Reihe sogenannter praktischer Liebesgaben fürs Geld in den Handel gebracht, die sich bei ihrer Verwendung als wertlos herausstellten. Groß ist der Unfug, der mit dem Beiwort „Medizinal“ getrieben wird. Die verschiedensten Artikel werden mit diesem Epitheton geschmückt, sogar einen „Medizinalschinken“ gibt es. Vollmilchpräparate, fester Milchkaffee, Tee-, Punsch- und Kakaopräparate werden noch in großer Menge angepriesen, obwohl sie nicht immer die Erwartungen der Käufer oder der Soldaten, die sie als Liebesgaben bekommen, erfüllen. Während die echte Vollmilch $3\frac{1}{2}$ Prozent Fett enthält, haben manche Milchpräparate nur ein halbes Prozent Fettgehalt, viele Kakao pillen und Kakaowürfel enthalten statt Kakao Mehl aus Kakao schalen, also Abfallstoffe, die unlöslich sind. Der echte Rum, der zu den Edelbranntweinen zählt und ein alkoholisches aromatisches Destillat ist, wird durch Rumpräparate („Rumgranaten“) ersetzt, die der Hauptsache nach aus mit Rum befeuchtem Kartoffelmehl, Farbstoffen und Zucker, bestehen. Mit Zuhilfenahme von Zitronensäure werden Punschtabletten hergestellt, Grogwürfel werden aus Weizenmehl und Zucker fabriziert. Bekanntlich kam es im vorigen Jahr zu mehreren Gerichtsfällen, bei denen Lebensmittelfälscher empfindliche Strafen erhielten. Die Untersuchungsanstalt für Lebensmittel in Wien hat damals eine Eingabe an das Ministerium des Innern gerichtet, in der auf die Vermehrung der Lebensmittelfälschungen hingewiesen wurde. Darauf erschien ein Erlaß, in dem die politischen Behörden aufgefordert wurden, Fälle von Lebensmittelfälschungen festzustellen und der Verurteilung zuzuführen. Dieser Erlaß hat, wie uns mitgeteilt wird eine sehr gute Wirkung gehabt, denn seither sind fast plötzlich eine Menge solcher Schwindelartikel und Präparate spurlos verschwunden. Freilich wird auch jetzt noch auf allen Gebieten der Appropriation gefälscht, aber nicht mehr in dem Grade wie am Beginn des Krieges. Manche Artikel sind ohne Fälschungsabsicht durch Surrogate ersetzt worden, wie zum Beispiel Feigenkaffee. Roggenmehl wurde im vorigen Jahre häufig mit schlechten Sorten

vermischt; jetzt ist die Aufsicht, was das Mehl anlangt, weit strenger geworden. Es werden also meistens nur die behördlich vorgeschriebenen Mehlmischungen vorgenommen. Am wenigsten gefälscht wird Salz; eine solche Fälschung wäre zugleich Gefallsübertretung, da der Salzhandel verstaatlicht ist, und würde sehr streng bestraft werden. Bemerkenswert ist, daß auch aus neutralen Ländern häufig gefälschte Waren hereinkommen. Es gibt eben überall unehrliche Geschäftsleute, die die Konjunktur ausnützen wollen, um ein besonderes Profitchen zu machen, und ein altes Wiener Wort sagt: „Der Mensch weiß nicht, was er ißt.“