

13. IV. 1916

Vorsicht bei Konserven und „Ersatz“-Mitteln.

Das chemische Untersuchungsamt des Land- und Stadtkreises Neuß veröffentlicht den Jahresbericht von 1915, der unter dem Gesichtspunkt der Nahrungswirtschaft eine Reihe sehr aufmerksam zu beachtender Tatsachen zeigt. Die Fülle der nahrungswirtschaftlichen Bekanntmachungen gab Anlaß zu genauer Ueberwachung des Verkehrs in Nahrungsmitteln; so beträgt die Zahl der untersuchten Proben 1515, die Zahl der Nachprüfungen 614, dazu kommen noch 831 Nachprüfungen durch die Verwaltungsbehörden desselben Bezirks. Am häufigsten wurden untersucht Milch (555), Back- und Teigwaren (201), Fleischwaren, Fische, Konserven (168). Die Aufsicht über die Fleischkonserven, deren Ergebnis eine Tabelle übersichtlich angibt, bietet teilweise ein sehr beklagenswertes Bild; das Untersuchungsamt kommt zur Feststellung.

In den meisten Fällen stand demnach der Nähr- und Genußwert sowie auch der Handelswert des Büchseninhalts in keinem Verhältnis zu den geforderten Preisen, wiederholt war der Inhalt minderwertig.

Bemerkenswert ist die daran geknüpfte Forderung, daß amtlich „die Anregungen zur Herbeiführung einer gesetzlichen Bestimmung, die bei gemischten Fleisch- und Gemüsekonserven außer der Namhaftmachung des Herstellers auch genaue Angaben über das Gewicht des Fleisch- und sonstigen Wareninhalts vorschreiben, bei der außerordentlichen Steigerung des Umsatzes in dieser Erzeugung die größte Beachtung verdienen. Auch wäre eine Verpflichtung zur Anbringung des Herstellungsjahres und -monats der Dauerwaren im Interesse des Verbrauchers dringend erwünscht.“

Auch die Untersuchung der Eieratzmittel ergab bedenkliche Ergebnisse; sie erwiesen sich:

zumeist als gefärbte Mischungen von Kartoffel- und Maismehl mit doppeltkohlensaurem Natron und Trockenmilchpulver. Derartige Erzeugnisse sind keine Ersatzmittel für Eier, da sie wesentlich geringeren Nähr- und Genußwert besitzen. Die sogenannten Eieratzmittel haben lediglich die Eigenschaft eines Färbemittels und kommen für die küchenmäßige Verwendung zumeist nur als Bindemittel in Betracht. Die auf den Packungen angebrachte Kenntlichmachung des Inhaltes ist meist so vorsichtig gewählt, daß ein Einschreiten gegen die Hersteller nicht möglich ist.

Erfreulich ist die Feststellung, daß der durchschnittliche Fettgehalt der Milch sich auf Grund der Untersuchungen als nicht wesentlich verringert gegen Friedenszeit herausstellte: 3,29 v. H. gegenüber durchschnittlich 3,37 v. H. der Vorkriegsjahre. Die für den Feldversand bestimmten Milchpräparate dagegen erwiesen sich bei der Untersuchung mit einer Ausnahme als ganz schlimme Uebervorteilung des Publikums; dasselbe gilt teilweise für die untersuchten Fischkonserven.

Sehr bedauerlich ist, daß nach Ausweis des Untersuchungsamtes gerade die Liebesgabenindustrie der Tummelplatz für wucherische Ausbeutung und minderwertige Waren ist.