

Verfälschung von Nahrungsmitteln.

Interessante Untersuchungsergebnisse.

Nicht mit Unrecht hat der Präsident des Volksernährungsamtes K o f f e i n in sein Programm auch die Errichtung einer Untersuchungsanstalt für Lebens- und Ersatzmittel aufgenommen und für die verschiedenen Lebensmittel-surrogate ein geschicktes Zulassungsverfahren in Aussicht genommen, das nur der Gesundheit nicht abträglichen Ersatznahrungsmitteln den Weg in den Verkehr freigeben wird.

Die durch den Krieg hervorgerufene Lebensmittelknappheit hat ein Heer erfindungsreicher Spekulanten in der Ersatznahrungsmittelbranche auf die Spur eines neuen lukrativen Erwerbszweiges geführt, der in vielen Fällen der schrankenlosen Volksausbeutung Tür und Tor öffnete, da skrupellose Elemente es verstanden, aus dem wertlosesten Zeug Kapital zu schlagen.

Einen Blick hinter die Kulissen der Ersatznahrungsmittelerzeugung eröffnet der Bericht des Direktors der Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genussmittel des Allgemeinen österreichischen Apothekervereins Dr. M. M a n s f e l d über die Tätigkeit der Anstalt im Vereinsjahr 1915/16. Von den der Anstalt vorgelegten Lebensmitteln erwiesen sich 35 Prozent als verfälscht, eine Riffer, die, wie der angeführte Bericht sagt, niemals noch in der Anstalt selbst noch nicht vor dem Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes erreicht wurde. Beträchtlich waren die Verfälschungen bei Fleisch- und Wurstwaren, bei Kaffee, Kaffeesurrogaten, Kakaopräparaten, Konserven, bei Mehl und anderen Mählprodukten, bei Speiseölen, Fruchtjäften und Marmeladen. Bei der Milch, bei dem teuer gewordenen Wein und bei den Gewürzen stellten sich naturgemäß bei der Analyse die meisten Fälschungen heraus. In untersuchtem Brot, bei Backwaren und in Semmelbröseln wurden oft bis 0.5 Prozent Sand gefunden. Butter wurde teils mit Schwefel, teils durch Farbstoffe verfälscht angetroffen. Die zur Untersuchung eingelieferten Würste fielen zumeist durch ihren besonders hohen Wassergehalt und durch den bedeutenden Zusatz an Kartoffel- oder Gerealienmehl auf. Salami wird stark mit Salpetersäure durchsetzt. Auch sehr viele ausländische Wurstsorten mußten als gesundheitsschädlich beanstandet werden. Eine solche Blutwurst enthielt sogar Spuren von Zinn und war künstlich gefärbt. Die Misse werden mit Vorliebe stark geschwefelt, und Kofosnisse sehr viel mit Kartoffelstärkefornern durchsetzt.

Einen ziemlich beträchtlichen Umfang hat die Verfälschung der Fruchtjäfte und Gewürze

angenommen. Fruchtjäfte und Marmeladen werden künstlich gefärbt und dann falsch deklarieren. So bekommt man statt Marillenmarmelade gewöhnlich Äpfel, aus denen durch einen künstlichen Nether und durch Zusatz eines Teerfarbstoffes auch Blaumenmarmelade gemacht wird. Pfeffer wird durch Oliventerne, durch Zusätze von Buchweizenmehl und gestoßene Kohle verfälscht. Vom Paprika werden jetzt unter der Bezeichnung Merkantilpaprika Sorten in den Handel gebracht, die ansonst nur zu technischen Zwecken Verwendung finden und viel Sand enthalten. Die Kaffeeconserven, Tabletten und -Essenzen bestehen zumeist aus Zucker, 0.07 Prozent Koffein, Malzkaffee, Richorie und Mais. Roggenkaffee wird zumeist mit Weizen- und Kornraden vermenat. Richorienkaffee enthält vielfach gebrannte Kartoffeln, Ribbenarabie und wahrscheinlich auch gebrannte Melasse. Die Hauptfälschung des Kofao besteht gewöhnlich in einer unzulässigen Verwendung von gemahlener Kofaochalen als Zusatz. Von den beliebtesten Streckungsmitteln des Kofao wurden bei den Untersuchungen beobachtet: Mischungen mit Zucker bis 63 Prozent, ferner Weizenmehl, Gerstenmehl, Kartoffelstärke und Trockenmilch. Schokolade wird mit Kofosfett vermenat.

Die Untersuchung von Gemüsekonserven förderte sehr interessante Einzelheiten mitzuteilen. Eine Spinatkonserven enthielt 100 Milligramm Kupfer im Kilogramm. Eine Bohnenkonserven enthielt in einer Einkilogrammndose auf 478 Gramm Bohnen 381 Gramm Flüssigkeit, was an und für sich ein Schwindel ist, da man für den Preis von einem Kilogramm nicht einmal ein halbes Kilogramm Bohnen erhält. Auf große Schwindeleien stieß man bei der Untersuchung von Eierersatz- und Eierwärmitteln. In den meisten Fällen wird Boräure als Konservierungsmittel verwendet. Zumeist bestehen diese Mittel aus Weizenkleber mit 78 Prozent Protein, einem Teerfarbstoff, und aus Salzen, die eine Leigalockerung bewirken sollen. Auch Natriumbicarbonat, Kartoffelstärke, Methyloorange, Mais und Kalziumphosphat werden zur Herstellung dieser ganz wertlosen Eiturrogate herangezogen. Ungemein zahlreich sind die Verfälschungen in bezug auf Suppenwürfel, von denen die meisten während des Krieges aufgetauchten Marken völlig wertlos sind. Schweinefett wurde mit Talg und sogar mit Kotonöl verfälscht.

Viel Schwindel wird gegenwärtig noch mit Delersatzmitteln getrieben. Darüber sagt der angeführte Bericht: „Ob diese Delersatzmittel nun ‚Salatöfersatz‘, ‚Salatit‘ oder ‚Salatol‘ lauteten, in jedem Falle waren es wässrige Lösungen von Pflanzenschleim, zumeist Auszüge von Karrahenmoos, mit Benzoesäure konserviert und mit einem unschädlichen Teerfarbstoff gelb gefärbt. Nachdem derartige Mischungen kein Fett enthalten, so können sie auch nicht als Ersatz für Del angepriesen werden und sind unbedingt zu beanstanden. Infolge der Leichtgläubigkeit und Dummheit der Leute wurde aber dieses Produkt, das ursprünglich einen Erzeugungspreis von 50 Heller pro Liter hatte, schließlich als ‚Del‘ zum Preis von 12 Kronen verkauft. Es war daher höchste Zeit, daß diesem unlauteren Treiben ein Ende gemacht wurde. Etwas anders verhält es sich mit dem ‚Salatfir‘, das als Salatunke zum Anmachen des Salats in den Handel gebracht wird und aus verdünnter einprozentiger Essigsäure, drei Prozent Kochsala, etwas Gelatine und einem Pfefferauszug besteht und keinerlei verbotene Stoffe enthält. Nachdem dieses Mittel richtig deklarieren ist, so wird sich dagegen wohl nichts einwenden lassen.“

Hoffentlich wird die neue dem Volksernährungsamte angegliederte Untersuchungsstelle für Ersatznahrungsmittel bald in Funktion treten und auch die Preise der zulässig befundenen Surrogate ins richtige Verhältnis zu ihren tatsächlichen Erzeugungskosten bringen.