

VII. Die Nahrungsmittelkontrolle der Stadt Dresden.*)

Von Dr. A. Beythien,

Direktor des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden.

Wenn es heutzutage üblich ist, daß Redner ihre Vorträge mit der Behauptung einleiten, wir lebten im Zeitalter desjenigen Gegenstandes, über den sie gerade zu sprechen wünschen, also je nach Bedarf des Dampfes, der Elektrizität, des Militarismus oder der Getreidezölle, so glaube ich von meinem Standpunkte aus ebenso berechtigt zu sein, unsere Zeit als die der Hygiene zu bezeichnen. Dringt nicht, unterstützt von dem helleuchtenden Glanze des Namens Pettenkofer, die neue Lehre siegreich in immer weitere Kreise der Bevölkerung ein, und mit ihr die Überzeugung, daß im Kampfe ums Dasein der körperlich Widerstandsfähige günstiger gestellt ist als der Schwächere? Gewinnt nicht die Erkenntnis immer mehr Boden, daß zwar manche feindliche Einflüsse unsere Gesundheit, unser Leben bedrohen, daß wir aber auch durch eine vernunftgemäße Lebensweise vieles tun können, uns gegen diese feindlichen Gewalten zu schützen? Wir wissen jetzt, daß jeder einzelne die Pflicht hat, nach besten Kräften für seine eigene Gesundheit wie auch die seiner Angehörigen zu sorgen, daß er Sitten resp. Unsitten aufgeben muß, welche dem Wohlergehen seiner Mitmenschen nachteilig sind, und mit Freude können wir bereits zahlreiche schöne Erfolge dieser privaten Hygiene verzeichnen.

Gar manche Gefahren drohen aber der Wohlfahrt des Menschengeschlechtes, denen das Individuum ohnmächtig gegenübersteht. Die Bekämpfung ansteckender Krankheiten, die Beseitigung der Abfallstoffe, Beschaffung brauchbaren Trinkwassers, das sind Anforderungen, welche sich seinem Machtbereiche entziehen; hier ist die Pflege der Gesundheit Aufgabe der Gesamtheit, also des Staates oder der Gemeinde. Der Staat nimmt nicht nur ein hohes Interesse an der Volksgesundheit, von welcher die Leistungsfähigkeit seiner Bürger abhängt, sondern ihm erwächst auch die unabweisbare Pflicht, die Gesundheit seiner Angehörigen zu schützen, welchen die Zugehörigkeit zum Staate zahlreiche Pflichten auferlegt, die, wie der Besuch öffentlicher Schulen, das Zusammenleben in Kasernen, ohne besondere Schutzmaßregeln sanitäre Gefahren in sich bergen. Ein weites Gebiet fällt also der öffentlichen Gesundheitspflege zu. Hierhin gehört die Beschaffung reiner Luft durch Bekämpfung schädlicher Fabrikgase sowie der Rufsplage; ferner die Wasserversorgung, Beseitigung der Fäkalien, die Fürsorge für gesunde Wohnungen, öffentliche Bäder,

*) Vortrag gehalten in der Naturwissenschaftlichen Gesellschaft Isis in Dresden am 22. Oktober 1903.

Verkehrseinrichtungen, die Überwachung von Schulen und Fabriken; hierhin gehören vor allem auch die Bestrebungen, der Bevölkerung eine zweckentsprechende Ernährung zu sichern, in richtiger Würdigung der Tatsache, daß nur ein gut genährter Organismus die nötige Widerstandskraft gegen Krankheiten besitzt. Sache der öffentlichen Gesundheitspflege ist diese letzte Aufgabe, weil der einzelne nicht imstande ist, den Nahrungsmitteln ihren Wert oder Unwert anzusehen, und daher Verfälschungen wehrlos gegenüber steht.

Die Erkenntnis von der Notwendigkeit einer amtlichen Überwachung des Lebensmittelmarktes ist keineswegs eine Errungenschaft der Neuzeit. Schon unsere Altvorderen, welche die Annehmlichkeit schmackhafter Speisen und eines guten Trunkes wohl zu schätzen wußten und die Ernährungsfrage überhaupt weit ernster und gewissenhafter auffaßten als wir moderne Menschen, achteten mit aller Strenge darauf, daß Nahrungsmittelfälscher bestraft wurden. Zur Blütezeit des deutschen Bürgertums im Mittelalter bestanden in den meisten Hansestädten diesbezügliche Vorschriften, Dresden besaß bereits im 15. Jahrhundert Bestimmungen, welche die gute Beschaffenheit des Bieres gewährleisteten, und die freie Reichsstadt Nürnberg hatte sogar, einer interessanten Broschüre Kaemmerers zufolge, eine systematische Nahrungsmittelkontrolle eingerichtet. Da gab es eine Schau für Mehl, Brot, Fleisch, Schmalz und Bier. Eine Milchordnung von 1450 untersagte die Verfälschung mit Mehl, während an Wasserzusatz und Entrahmung anscheinend noch nicht gedacht wurde. Beim Wein war schon damals, wie heute, Zusatz von Alaun und übermäßiges Schwefeln verboten, und manches Fals zu stark geschwefelten Weines wurde zum warnenden Beispiel in die Pegnitz gegossen. Besonders scharfe Erlasse regelten den Gewürzhandel, und wie wenig Spaß unsere Vorfahren in dieser Hinsicht verstanden, erhellt daraus, daß allein im Jahre 1444 sechs Safranfälscher mit ihrer Ware auf offenem Markte verbrannt wurden, während man eine Frau wegen desselben Vergehens lebendig vergrub. Damit verglichen sind unsere heutigen Strafbestimmungen geradezu weicherzig zu nennen.

Der Niedergang des heiligen Römischen Reiches, besonders die trostlose Zeit nach dem 30jährigen Kriege, ließ mit der übrigen Kultur des Mittelalters auch diese sanitären Bestrebungen zu grunde gehen, und erst dem wieder erstandenen Deutschen Reiche war es beschieden, sie zu neuem Leben zu erwecken.

Gerade in den ersten Jahren nach dem siegreichen Kriege hatte, wie so mancher andere ungesunde Auswuchs des großen Geldzufflusses nach Deutschland, auch die Verfälschung der Nahrungsmittel einen unerträglichen Umfang angenommen. Mit dem Aufblühen der Industrie erfuhren die Lebensbedingungen weiter Bevölkerungskreise, besonders der ärmeren Klassen, durchgreifende Änderungen, und die zunehmende Beschäftigung der Frauen in den Fabriken veranlaßte, daß die Herstellung zahlreicher Nahrungs- und Genußmittel, welche seit langen Zeiten von den Hausfrauen im Schoße der Familie bereitet worden waren, wie der konservierten Gemüse und Früchte, der Fruchtsäfte, Marmeladen und Eiernudeln aus den Haushaltungen verschwand, um an die Industrie überzugehen. Nicht immer zum Vorteile der Erzeugnisse! Der Hang nach mühelosem Gewinn, das Bestreben, die Konkurrenz zu unterbieten, führte dazu, daß die altgewohnten Bahnen der reellen Herstellung vielfach verlassen wurden,

dafs an die Stelle der bekannten Nahrungsmittel minder wertvolle Surrogate traten. Im Hinblick auf die der Volksgesundheit hieraus erwachsenden Gefahren wurden die Rufe nach Abhilfe immer dringender und fanden schliesslich im Reichstage so kräftigen Widerhall, dafs sich die Regierung veranlafst sah, dem 1876 gegründeten Gesundheitsamte die Regelung der Nahrungsmittelkontrolle als die erste seiner umfangreicheren Arbeiten zu übertragen, trotzdem dieses Amt eigentlich in erster Linie zur Bekämpfung der grossen Volksseuchen, besonders der zahllose Opfer fordernden Cholera, geschaffen worden war. Die bereits in Angriff genommene Frage der Flufsverunreinigung wurde einstweilen zurückgestellt, nachdem Bismarck 1877 gelegentlich der Budgetberatung geäußert hatte: „Mir schien es wichtiger, dasjenige, was dem menschlichen Körper zugeführt wird, lieber in erster Linie zu betrachten, als dasjenige, was den Flüssen zugeführt wird“. Unter den Auspizien des Kanzlers selbst begannen die Vorarbeiten für das Nahrungsmittelgesetz.

Bis dahin konnten zur Bekämpfung der Verfälschungen nur zwei Paragraphen -des Reichsstrafgesetzbuchs herangezogen werden. Zunächst § 263, der sog. Betrugsparagraph, nach welchem bestraft wird, wer „in der Absicht, sich selbst oder einem dritten einen rechtswidrigen Vermögensvorteil zu verschaffen, das Vermögen eines anderen dadurch beschädigt, dafs er durch Vorspiegelung falscher oder durch Entstellung oder Unterdrückung wahrer Tatsachen einen Irrtum erregt oder unterhält“. Hiermit konnte eine Nahrungsmittelkontrolle nicht viel anfangen, da bei den einfachen Verhältnissen des Ein- und Verkaufs von Lebensmitteln die einzelnen Tatbestandsmerkmale des Betrugsdelikts meist nicht nachweisbar sind. Eine Vermögensschädigung liegt oft nicht vor, wenn nämlich die verfälschte Ware zu einem niedrigeren Preise als die echte verkauft wird, und auch die Vorspiegelung falscher Tatsachen kommt meist nicht in Frage, weil bei dem Ankauf von Nahrungsmitteln, beispielsweise eines Pfundes Butter, nicht erst lange Verhandlungen gepflogen werden.

Leichter erschien noch eine Verfolgung auf Grund von § 367 7, nach welchem es verboten ist, verfälschte oder verdorbene Efswaren zu verkaufen oder feilzuhalten; allein dieser Paragraph hat den Nachteil, dafs er sich nicht auf die Verfälschung selbst bezieht, und dafs die Höchststrafe von 150 Mark wenig geeignet erscheint, auf Fälscher abschreckend zu wirken, welche mit ihren unsauberen Manipulationen Tausende und Hunderttausende verdienen.

In gleichem Sinne waren auch die vereinzelt landesgesetzlichen Bestimmungen vor 1879 durchaus unzulänglich zur Bekämpfung einer geradezu gewerbmässig betriebenen Nahrungsmittelverfälschung, welche sich alle Errungenschaften der Wissenschaft zu nutze machte und zur Verwertung derselben selbst Chemiker in ihre Dienste zog.

Demgegenüber begann das Gesundheitsamt seine Tätigkeit damit, dafs es zunächst die bei den wichtigsten Nahrungsmitteln beobachteten Verfälschungen sowie etwa gesundheitsschädliche Wirkungen derselben ermittelte, und arbeitete dann auf Grund dieser Feststellungen Vorschläge darüber aus, welche Mafsnahmen zur Bekämpfung in Frage kommen könnten. Besonderes Gewicht wurde neben den erforderlichen Strafbestimmungen auf den Erlafs geeigneter polizeilicher Vorbeugungsmafsregeln gelegt, und in diesem Sinne die Gründung möglichst zahlreicher technischer Untersuchungsanstalten als erstes Erfordernis bezeichnet.

Das auf Grund dieser Vorarbeiten am 14. Mai 1879 erlassene Gesetz betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen bildet nun ganz und gar das Rückgrat der amtlichen Nahrungsmittelkontrolle, und es sei mir daher vergönnt, auf seinen Inhalt etwas näher einzugehen. Das Gesetz verfolgt zwei Ziele, nämlich: 1. die Bekämpfung der Gefahren für Leib und Leben, welche der Genuß von Lebensmitteln im Gefolge haben kann, und 2. die Verhütung pekuniärer Schädigungen der Konsumenten, sowie Beseitigung der Unlauterkeit im Handel und Verkehr; und wie das Gesundheitsamt war auch der Gesetzgeber sich darüber klar, daß dieses Ziel in erster Linie durch eine vorbeugende Kontrolle von seiten der Polizei zu erreichen sei. Er räumte dieser daher weitgehende Befugnisse ein, besonders das Recht, während der üblichen Geschäftsstunden in die Verkaufsräume einzutreten und von den hier feilgehaltenen Nahrungs- und Genußmitteln sowie gewissen Gebrauchsgegenständen Proben zum Zweck der chemischen Untersuchung zu entnehmen. Während nun die unter das Gesetz fallenden Gebrauchsgegenstände besonders namhaft gemacht werden, es sind Spielwaren, Tapeten, Farben, Eß-, Trink- und Kochgeschirre sowie Petroleum, findet sich eine Definition der Begriffe Nahrungs- und Genußmittel nicht vor. Dieselbe ist vielmehr der Entscheidung der Gerichte anheimgegeben und daher bisweilen verschieden ausgefallen, wenngleich wenigstens in dem einen Punkte kein Zweifel mehr besteht, daß nur Nahrungsmittel für Menschen zum Geltungsbereiche des Gesetzes gehören. Im übrigen dürfte zur Zeit wohl die vom Reichsgericht gegebene Begriffsbestimmung allgemein als maßgebend anerkannt werden: „Nahrungsmittel sind Stoffe, welche, sei es in fester oder flüssiger Form, der Ernährung des menschlichen Körpers dienen, auch wenn zu deren Genießbarkeit eine vorherige Zubereitung erforderlich ist“. Der Begriff der Genußmittel ist weiter. Er umfaßt alle Stoffe, welche, auch ohne der Ernährung zu dienen, genossen zu werden pflegen, allerdings unter der Voraussetzung, daß sie durch die Organe dem menschlichen Körper zugeführt und mit dem Genuße verbraucht werden. Dieser Erklärung entsprechend, sind zwar Zigarren als Genußmittel anzusehen, nicht aber Rosen, da deren Wohlgeruch zwar einen Genuß bereitet, doch ohne daß ein Verbrauch der Blume dadurch bedingt würde. Nicht erforderlich ist hingegen, daß die Stoffe für sich allein verzehrt werden können, sondern auch solche, welche der Verbindung mit anderen bedürfen, gehören hierher.

Die für die Nahrungsmittel-Überwachung wichtigste Bestimmung enthält § 10:

„Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 Mark oder mit einer dieser beiden Strafen wird bestraft:

1. wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genußmittel nachmacht oder verfälscht;

2. wer wissentlich Nahrungs- oder Genußmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält.“

§ 12 enthält das völlige Verbot des Verkaufs gesundheitsschädlicher Nahrungsmittel, während in §§ 11 und 13 auch die Fahrlässigkeit bei den vorstehend bezeichneten Handlungen unter Strafe gestellt wird.

Wesentliche Voraussetzung für die Strafbarkeit nach § 10 Ziffer 1 ist also die Absicht der Täuschung; nicht notwendig ist hingegen, daß der

unmittelbare Abnehmer getäuscht werden soll, wenn nur der Fabrikant auf die Täuschung weiterer Kreise rechnet. Dies trifft z. B. zu bei einem künstlichen Wein aus Wasser, Sprit, Weinsäure, Farbe und Essenz, wenn der Fälscher weiß, daß die Wiederverkäufer vermöge ihrer Geschäftskennntnis aus Etikette und Preis ersehen werden, ob sie ein echtes oder ein Kunstprodukt erhalten, während er annehmen muß, daß den Konsumenten diese Fähigkeit abgeht. Ebenso wenig ist für die Strafbarkeit erforderlich, daß wirklich jemand getäuscht wurde, ja nicht einmal, daß die verfälschte Ware zum Verkauf gelangte. Der Begriff der Täuschung ist sonach umfassender als derjenige des Betruges, indem er weder die Absicht, einen rechtswidrigen Vermögensvorteil zu erlangen, noch die Vermögensschädigung eines anderen voraussetzt.

Wann sind nun Nahrungsmittel als verfälscht und nachgemacht anzusehen? Nach der Entscheidung des Reichsgerichts ist unter Nachmachen die Herstellung eines Nahrungsmittels in der Weise und zu dem Zweck zu verstehen, daß es ein anderes zu sein scheint, als es in Wirklichkeit ist, daß es nur den Schein, nicht aber das Wesen und den Gehalt der echten Ware besitzt. Nachgemacht ist z. B. ein Himbeersyrup, der wenig oder gar keinen echten Fruchtsaft enthält, sondern vorwiegend einen rotgefärbten, parfümierten Zuckersyrup darstellt. Nachgemacht ist auch ein aus Wasser, Sprit und Essenz zusammengesetzter Wein.

Im Gegensatz zur Nachmachung gehört zu dem Begriffe der Verfälschung, daß mit einer ursprünglich echten Ware eine Veränderung vorgenommen wurde, welche eine Abweichung vom normalen Zustande zur Folge hatte. Eine solche Veränderung kann entweder dadurch herbeigeführt werden, daß das Nahrungsmittel durch Entnahme oder Zusatz von Stoffen direkt verschlechtert wurde, wie die Milch durch Entrahmung oder Wässerung, die Wurst durch Mehlzusatz, oder daß den Waren der täuschende Anschein einer besseren Beschaffenheit verliehen wurde, wie z. B. die künstliche Rotfärbung von Hackfleisch durch schweflige Säure, von Würsten durch Fuchsin, oder der Zusatz gelber Farbe zu Nudeln, um einen höheren Gehalt an Eiern vorzutäuschen.

Zum Nachweise einer Nachmachung oder Verfälschung ist selbstredend stets eine genaue Kenntniss der echten oder normalen Beschaffenheit des Nahrungsmittels erforderlich, die sich bei den Naturprodukten wie Fleisch, Milch usw. von selbst aus der Art ihrer Gewinnung ergibt, bei den Erzeugnissen der Industrie aber an der Hand der gesetzlichen und herkömmlichen Regel zu ermitteln ist. Die letztere, welche wohl auch Gewerbe- oder Handelsusance genannt wird, hat jedoch nur dann auf Beachtung Anspruch zu erheben, wenn ihr nicht verwerfliche Geschäftsgebräuche zu Grunde liegen, die anstatt der Ernährung und den Bedürfnissen der Konsumenten lediglich eigennützigen Zwecken der Fabrikanten dienen. Als Beispiel einer derartigen unzulässigen Usance sei die bei manchen Bäckern beliebte Verwendung alter Semmelreste zur Brotbereitung erwähnt, welche nach dem Urteil des hiesigen Landgerichts als Verfälschung zu gelten hat.

Die als drittes Moment der Strafbarkeit in § 10 angeführte Verdorbenheit von Nahrungsmitteln unterscheidet sich von den vorerwähnten dadurch, daß sie nicht eine absichtliche menschliche Handlung voraussetzt, sondern durch äußere Einflüsse, Einwirkung der Luft, des Lichtes, Bakterientätigkeit, Verschmutzung herbeigeführt wird, so daß ihr charakteristisches Merkmal in der Veränderung des ursprünglichen normalen Zu-

standes zum schlechteren besteht. Verdorben nennt man also faules Fleisch, ranzige Butter, saures Bier; verdorben sind auch alle Nahrungsmittel, welche infolge unsauberer Aufbewahrung oder eines Gehaltes an lebenden Parasiten Ekel erregen.

Außer der Herstellung selbst verbietet das Gesetz natürlich auch den Verkauf verfälschter Nahrungsmittel unter Verschweigung ihrer Verfälschung, und, was besonders wichtig ist, die Feilhaltung, d. h. jedes Bereitstellen zum Verkauf unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung. Gerade der letzte Punkt bildet eine Quelle fortwährenden erbitterten Kampfes zwischen der amtlichen Nahrungsmittelkontrolle und gewissen Fabrikanten. Künstlich gefärbtes Einfach Bier mit der stolzen Etikette „Echtes Malzbier“, mit Mehl verfälschte Schokolade, welche auf der Oberseite der Packung die Rieseninschrift „Vanille-Chokolade“ und in einem Winkel versteckt die mikroskopisch kleine Angabe „mit Mehlzusatz“ trägt, gehören hierher.

Nicht unterlassen will ich, zum Schluß noch auf die wesentliche Ergänzung des § 10 durch den § 11 hinzuweisen, in welchem bei den vorgenannten Delikten auch die Fahrlässigkeit unter Strafe gestellt wird. Nur hierdurch gelingt es in den zahllosen Fällen, in denen die Ermittlung des eigentlichen Fälschers mißlingt, verfälschte Waren aus dem Verkehre zu verdrängen. Der § 11 legt jedem Händler mit Lebensmitteln die Verpflichtung auf, sich über deren Beschaffenheit zu unterrichten und die ihm dargebotene Gelegenheit zur Befragung von Sachverständigen nicht unbenutzt zu lassen. Hat er das nach Lage der Sache in seinen Kräften stehende getan, so kann ihm kein Vorwurf gemacht werden, und die oft gehörte Behauptung, die Feststellung, daß ein Händler verfälschte oder einer Polizeiverordnung nicht entsprechende Produkte verkauft habe, genüge bereits zu seiner Bestrafung, ist unrichtig.

Mit diesem Gesetze war der Behörde eine scharfe Waffe in die Hand gegeben, um der Verfälschung und Nachmachung wirksam entgegen zu treten, d. h. wenn sie erst nachgewiesen war, und es fragte sich nur noch, welcher Organe sie sich zu letzterem Zwecke bedienen sollte. Die vom Gesundheitsamte berufene Kommission hatte sich bereits dahin ausgesprochen, daß zur Durchführung des Gesetzes zuerst an die Errichtung einer ausreichenden Zahl technischer Untersuchungsanstalten herangetreten werden müsse, und auch im Reichstage war dieser Forderung wiederholt Ausdruck verliehen worden.

Wer diese Anstalten begründen sollte, ob das Reich, die Landesregierungen, Kreise oder Gemeinden, wurde nicht näher ausgeführt; jedenfalls aber waren sie als amtliche Einrichtungen gedacht, besetzt mit beamteten Sachverständigen, die ihre ganze Kraft der übertragenen Aufgabe zu widmen hatten, und lediglich aus diesem Grunde suchte der Gesetzgeber die Behörden, namentlich der großen Städte, dadurch zur Gründung von Untersuchungsämtern anzuregen, daß er den letzteren als Beitrag zu den erwachsenden Kosten die auf Grund des Gesetzes verhängten gerichtlichen Geldstrafen zuwies.

Leider hatte diese Anregung zunächst nur geringe Erfolge zu verzeichnen. Staatliche Anstalten wurden nur in Bayern, welches in Sachen der Nahrungsmittelkontrolle die Führung übernahm, begründet, und die großen Städte, auf welche in erster Linie gerechnet worden war, gingen außerordentlich zögernd vor. Waren zum Teil pekuniäre Rücksichten maßgebend, so erhob sich andererseits Widerstand aus den Kreisen des Handels, welcher jede Beschränkung seiner Freiheit übel empfindet; und als wichtiger Hinderungsgrund stellte sich vielfach der Mangel an geeigneten

Sachverständigen heraus, denn die Chemiker, aus denen diese im Hinblick auf den meist analytischen Charakter der Untersuchungen: Nachweis von Giften, Bestimmung des Nährwertes u. dergl. entnommen werden mußten, entbehrten gar häufig einer ausreichenden Schulbildung sowie eines abgeschlossenen Studiums. Diesem Mangel wurde erst durch die Einführung eines Staatsexamens für Nahrungsmittelchemiker abgeholfen, in welchem neben dem Nachweis des Maturums und gründlicher chemischer Ausbildung spezielle Kenntnisse in der Botanik, Mikroskopie und Bakteriologie verlangt werden, da auch diese Hilfsdisziplinen bei den eigenartigen Verhältnissen der Nahrungsmitteluntersuchung unentbehrlich sind. Während vor Erlaß dieser Prüfungsbestimmungen nur vereinzelte Städte eigene Laboratorien errichtet hatten, zuerst Hannover, Breslau, Bremen und Hamburg, traten jetzt mehrere andere dieser Frage näher, und auch Dresden konnte sich einer Regelung nicht länger entziehen.

Hier war eine systematische umfassende Nahrungsmittelkontrolle bis dahin nicht ausgeübt, und die chemischen Untersuchungen, welche sich bei den einzelnen städtischen Geschäftsstellen erforderlich machten, hiesigen Privatlaboratorien oder in wichtigeren Fällen der Kgl. Zentralstelle übertragen worden. Nur in Bezug auf die Milch war eine regelmäßige amtliche Überwachung vorgesehen, welche auf Grund des vorzüglichen früheren Milchregulativs befriedigende Erfolge zeitigte. Trotzdem stellte sich heraus, daß mit diesem Verfahren eine durchgreifende Bekämpfung der immer mehr überhand nehmenden Verfälschungen nicht zu erreichen sei, sondern daß die Errichtung eines städtischen Untersuchungsamtes im Interesse einer einheitlichen Erledigung der erforderlichen Arbeiten als unabweisbare Notwendigkeit zu gelten habe. Nach langjährigen Vorarbeiten wurde das Chemische Untersuchungsamt der Stadt Dresden endlich am 1. August 1896 eröffnet.

So konnte denn an die Erledigung der vielseitigen Aufgaben, welche der jungen Anstalt harrten, herangetreten werden. Ihre Zahl war nicht gering, denn in der Verwaltung einer modernen Großstadt mit ihren zahlreichen technischen Betrieben tauchen alltäglich neue Fragen auf, welche zu ihrer Lösung des Chemikers bedürfen. Ich erinnere nur an die Analyse des Leitungswassers, an die Kontrolle der Abwasserreinigungsanlagen, die Untersuchung von Baumaterialien, die Abgabe von Gutachten für das Steuer- und Gewerbeamt und vieles andere mehr. Die vornehmste Aufgabe jedes städtischen Untersuchungsamtes ist aber doch die Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs, und die hierfür getroffenen Maßnahmen darzulegen, ist der Zweck der folgenden Ausführungen.

Ziel der amtlichen Nahrungsmittelkontrolle ist, der Bevölkerung Schutz zu gewähren vor verfälschten, verdorbenen und gesundheitsschädlichen Waren; sie muß also zunächst Übertretungen der erlassenen Gesetze aufdecken, damit die Fälscher der Strafe zugeführt werden können, sie soll aber auch, und das ist ihre wichtigere Aufgabe, vorbeugend dafür sorgen, daß verfälschte Nahrungsmittel überhaupt nicht mehr zum Konsum gelangen. Zur Erreichung des letzteren Zieles ist unerläßliche Vorbedingung, daß fortlaufende und regelmäßige Probenahmen stattfinden, und zwar in solchem Umfange, daß kein Fälscher sich auch nur einen Augenblick sicher fühlt.

Die Frage, wer die Proben entnehmen soll, ist verschieden beantwortet worden. In Bayern reisen die Chemiker der Untersuchungsanstalten von einem Orte zum anderen, besichtigen die Geschäfte und nehmen von den ihnen verdächtig erscheinenden Waren Proben mit. Nach dem Muster

dieser sogenannten ambulanten Kontrolle ist auch vom Kgl. Sächsischen Ministerium die Bestimmung getroffen, daß die neuerdings mit der Nahrungsmittelkontrolle in den Amtshauptmannschaften betrauten Inhaber chemischer Privatlaboratorien ebenfalls die Proben persönlich entnehmen sollen. Andere Behörden wieder ziehen es vor, zu den Probenahmen Aufsichtsmannschaften der Polizei oder andere speziell zu diesem Zweck angestellte Beamte ohne wissenschaftliche Ausbildung zu verwenden, und dieser letztere Weg erscheint mir, ohne im übrigen die Vorzüge der persönlichen Entnahme irgendwie herabsetzen zu wollen, für unsere Dresdner Verhältnisse der empfehlenswertere. In erster Linie wegen des Kostenpunktes! Wenn wir bedenken, daß ein Chemiker auf gewissenhafte Weise nur eine geringe Zahl von Geschäften revidieren kann, daß ferner zu solchen Besichtigungen nicht die jungen unerfahrenen Hilfskräfte, sondern gerade die älteren, höher besoldeten herangezogen werden müssen, so leuchtet zunächst ein, daß diese Art der Probenahme doch recht teuer wird. Trotzdem könnte sie sich vielleicht empfehlen, wenn nachgewiesen würde, daß mit ihrer Hilfe eine größere Zahl von Verfälschungen aufgedeckt wird. Das ist nun aber keineswegs der Fall, denn nach Ausweis der früheren Versammlungsberichte haben die Bayrischen Versuchsanstalten durchschnittlich etwa 15% der eingelieferten Proben beanstandet, während die Zahl der Beanstandungen am Dresdner Amte in einem Jahre bis zu 33% anstieg. Ich halte daher eine Probenahme durch Aufsichtsbeamte nicht nur für billiger, sondern auch für ebenso wirksam, ja ich möchte sogar auf Grund der hiesigen Erfahrungen behaupten, daß die Sinne der einfachen Leute, welche nicht so sehr von des Gedankens Blässe angekränkelt sind, schärfer äußere Merkmale der Verfälschung wahrnehmen, vorausgesetzt allerdings, daß sie in steter geistiger Fühlung mit dem Untersuchungsamte erfassen lernen, welche Punkte für die Beurteilung von Wichtigkeit sind. Da ein solches intimes Zusammenarbeiten im allgemeinen wohl nur da zu finden sein wird, wo Aufsichtsmannschaft und Untersuchungsamt derselben Behörde unterstellt sind, so erscheint es am einfachsten, daß dort, wo die Nahrungsmittelkontrolle in den Händen der Kgl. Polizei liegt, staatliche Versuchsanstalten errichtet werden, während eine städtische Wohlfahrtspolizei, deren wir uns erfreuen, mit einem städtischen Amte besser operieren wird. In Dresden erfolgt demnach die Probenahme durch Beamte der Wohlfahrtspolizei, von denen die intelligenteren und größeres Interesse an der Nahrungsmittelkontrolle bekundenden mit der Überwachung je einer bestimmten Warengattung betraut werden, die ihnen durch ihren früheren bürgerlichen Beruf als gelernten Fleischern, Müllern, Bäckern, Brauern besonders gut bekannt ist.

Eine weitere Frage ist die: Sollen die Beamten die angetroffenen Lebensmittel einer chemischen Vorprüfung unterziehen, welche einfach genug, um in kurzer Zeit an Ort und Stelle ausgeführt zu werden, doch ein vorläufiges Urteil ermöglicht? Zweifellos hat dieser Gedanke viel stechendes, denn je mehr Proben untersucht werden, um so intensiver die Überwachung, und je mehr unverdächtige Waren schon von den Aufsichtsmannschaften eliminiert werden, um so größer der Erfolg der eigentlichen wissenschaftlichen Tätigkeit. Auch bei uns hat dieser Gedanke daher in ziemlich weitem Umfange Verwirklichung gefunden. So ist der Wurstrevisor mit einem Fläschchen Jodlösung ausgerüstet, mit welchem er die Würste auf Mehlzusatz prüfen kann. Das gehackte Rindfleisch versetzt er mit verdünnter Schwefelsäure, um an dem stechenden Schwefel-

geruch eine Beimengung von Präservesalz zu erkennen. Der Mehltrevisor unterzieht alle Mehle der Glastafelprobe zum Nachweise lebender Milben; die abgerahmte Milch wird mit der Senkwage auf Wasserzusatz geprüft. Stets aber muß als unumstößlicher Grundsatz hingestellt werden, daß jede Vorprüfung der Ergänzung durch die chemische Analyse bedarf, und daß auf Grund solcher orientierender Proben allein niemals Beschlagnahme oder Bestrafung, wie früher das Weggießen von Milch in die Berliner Rinnsteine, erfolgen sollte.

In Bezug auf den Umfang der Kontrolle ist es zwar als wünschenswert zu bezeichnen, daß im Laufe der Zeit alle Geschäfte mit Lebensmitteln an die Reihe kommen, aber trotzdem würde es ganz unzweckmäßig sein, in rein mechanischer Weise zu bestimmen, daß bei jedem Händler jährlich so und so viel Proben entnommen werden müßten. Als reell bekannte Handlungen können unbesorgt längere Zeit unberücksichtigt bleiben, während gewerbsmäßigen Fälschern dauernd auf die Finger gesehen werden muß.

Von den Nahrungsmitteln verdienen in erster Linie diejenigen Berücksichtigung, welche für die menschliche Ernährung besondere Bedeutung haben und in großen Massen zum Konsum gelangen. Es sind also Fleisch, Milch und Butter im allgemeinen mehr zu überwachen als Trüffeln und Austern, wenngleich es auch unter Umständen zweckmäßig sein kann, Massenkonsumartikel, welche wie Brot, Käse, Bier erfahrungsgemäß nur selten verfälscht werden, zu Gunsten weniger wichtiger Stoffe zurückzustellen, welche wie Safran, Macis und dergl. durch ihre Kostbarkeit Verfälschungen besonders lohnend erscheinen lassen. Auch darauf wird Rücksicht zu nehmen sein, ob die Produkte im Kleinbetriebe oder durch die Großindustrie hergestellt und verkauft werden. Die ersteren, zu denen die hauptsächlichsten Verbrauchsstoffe wie Milch, Butter, Fleisch und Wurst gehören, sind fortwährend der Gefahr der Verfälschung ausgesetzt. So ist z. B. in den Verhältnissen des Milchhandels trotz 10jähriger intensivster Kontrolle nicht die mindeste Besserung zu verzeichnen. Selbst mehrfach erwischte Fälscher bezahlen anstandslos die auferlegten Geldstrafen, pantschen aber ruhig weiter. Diese Nahrungsmittel müssen daher regelmäßig untersucht werden, und allwöchentlich gelangen demgemäß 80 bis 90 Proben Milch, 10 Proben Butter, sowie 10 Proben Fleisch und Wurst zur Einlieferung.

Ganz anders steht es mit den Erzeugnissen der Großindustrie, den Fruchtsäften, Marmeladen, Konserven u. a. m. Sobald die kapitalkräftigen Fabrikanten dieser Art mit der Nahrungsmittelkontrolle in Konflikt kommen, wie beim Zusatz von Stärkesyrup, Teerfarben und Konservierungsmitteln, führen sie zunächst um ihre vermeintlichen Rechte einen erbitterten Kampf bis zu den höchsten gerichtlichen Instanzen. In demselben Augenblick aber, in dem die Sache zu ihren Ungunsten entschieden ist, geben sie den zuvor als unentbehrlich bezeichneten Gebrauch auf; die verfälschten Stoffe verschwinden gänzlich aus dem Verkehr, und die Kontrolle braucht sich mit ihnen nicht mehr zu befassen. Bei derartigen Warengattungen erscheint es daher zweckmäßiger, einmalige umfassende Revisionen anzuordnen und an einem und demselben Tage in allen Stadtteilen gleichzeitig eine größere Zahl von Proben zu entnehmen. Auf diesem Wege ist bis jetzt gegen die Verfälschung der selteneren Gewürze, der Schokolade und des Kakaos, des Bieres, Branntweins, Kaffees, Tees, des Olivenöls, der Hefe, der Fruchtsäfte, Marmeladen, Eiernudeln, des Honigs, ferner gegen die bleihaltigen Gebrauchsgegenstände u. a. mit Erfolg eingeschritten worden.

In der Praxis gestaltet sich die Sache nun folgendermaßen: An vom Wohlfahrtspolizeikommissariat bestimmten Tagen entnehmen uniformierte Beamte in den Nahrungsmittelgeschäften von den zum Verkauf bereit gestellten Waren Proben, für welche sie eine Entschädigung in der Höhe des üblichen Kaufpreises entrichten. Nur ausnahmsweise, z. B. in Fällen dringenden Verdachts, erfolgt ein diskreter Ankauf durch Aufseher in Zivilkleidung oder durch Mittelspersonen. Über die Entnahme wird sogleich nach Empfang der Ware, womöglich an Ort und Stelle, ein Protokoll aufgenommen und in mit Vordruck versehene Anzeigeformulare Name und Wohnung des Geschäftsinhabers, Bezeichnung, Preis und Bezugsquelle der Ware eingetragen, die letztere, um im Falle aufgedeckter Verfälschung gegen den Urheber einschreiten zu können. Die ordnungsgemäß verpackten Proben werden, mit der gleichen Aufschrift wie die zugehörige Anzeige versehen, dem Untersuchungsamte zugestellt und zunächst in der Kanzlei desselben sorgfältigst registriert, damit auch die leiseste Möglichkeit einer Verwechslung ausgeschlossen und den Beschuldigten dieser immer wieder erhobene Einwand benommen wird. Jede Probe erhält den Eingangsstempel nebst laufender Nummer und wird dann in das Hauptgeschäftsbuch eingetragen, in welchem Spalten für Datum der Einlieferung, Nummer des probenehmenden Stadtbezirks, Name und Wohnung des Verkäufers, Bezeichnung des Untersuchungsobjekts, Kosten der Analyse und Datum der Abfertigung des Gutachtens vorgedruckt sind. Eine besondere Rubrik enthält schließlich den Hinweis, in welchem Spezialaktenstück sich das ausführliche Gutachten befindet. Dieses Hauptbuch verbleibt stets in der Kanzlei, die Proben aber werden dem Laboratorium zugestellt und hier einer chemischen Untersuchung unterzogen, welche, von allem Überflüssigen absehend, doch so eingehend ausgeführt wird, daß keine Verfälschung der Entdeckung entgeht. Die Tätigkeit der Bureaubeamten besteht nun inzwischen darin, die erforderlichen Vermerke für die Spezialakten auszuziehen, in welche nach beendeter Untersuchung auch alle analytischen Daten und das auf denselben aufgebaute motivierte Gutachten eingetragen werden. Abschrift des letzteren auf der die Probe begleitenden Anzeige wird dem Wohlfahrtspolizeiamte zugestellt, in dessen Händen die weitere strafrechtliche Behandlung ruht.

Leichtere Versehen der Verkäufer werden im allgemeinen durch Verwarnungen, unter Umständen durch Einforderung der Untersuchungsgebühren verschärft, erledigt; Fälle gröberer Fahrlässigkeit durch polizeiliche Geldstrafen, geahndet, und wissentliche Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz an die Kgl. Staatsanwaltschaft abgegeben. Nach erfolgter Erledigung gelangen sämtliche Faszikel noch einmal in das Untersuchungsamt zurück, in dessen Akten kurze Notizen über den Sachausgang, insbesondere über prinzipiell wichtige Entscheidungen der Gerichte eingetragen werden. Von weiteren Einzelheiten der überaus bedeutungsvollen Kanzleiführung absehend, erwähne ich zum Schlusse nur noch ein Journal, in welches die Namen aller Lieferanten beanstandeter Waren alphabetisch geordnet eingetragen werden, da hierdurch ein sofortiges Urteil darüber ermöglicht wird, ob man es mit einem festen Kunden des Amtes, also einem gewerbsmäßigen Fälscher zu tun hat, oder ob nur eine einmalige Übertretung vorliegt.

Nach diesem Verfahren sind seit dem Bestehen des Amtes im ganzen 20248 Proben untersucht worden, von denen 3861 = 19,1% zu beanstandeten waren. In welchem Maße die einzelnen Nahrungsmittel an dieser Gesamtzahl beteiligt sind, lehrt die nachfolgende Übersicht:

Übersicht

über die im chemischen Untersuchungsamte der Stadt Dresden während der Jahre 1896—1902 untersuchten Nahrungsmittel und die ausgesprochenen Beanstandungen.

	1897		1898		1899		1900		1901		1902		Summe	
	unter- sucht	bean- standet	unter- sucht	bean- standet	unter- sucht	bean- standet	unter- sucht	bean- standet	unter- sucht	bean- standet	unter- sucht	bean- standet	unter- sucht	bean- standet
Gesamtzahl der Proben	1612	407	1781	590	1856	605	3819	884	5238	650	725	20248	3861	
entsprechend %		25	33					23	12,4		12,4		19,1	
Milch	232	179	375	272	580	295	2315	629	3472	372	305	10627	2052	
Butter	357	62	239	9	200	35	407	27	372	25	38	2071	196	
Margarine	10	7	18	1	23	1	10	0	55	8	—	166	17	
Käse	29	0	8	0	6	0	6	3	12	2	—	65	5	
Fleisch	60	52	81	14	24	1	68	2	34	4	8	330	81	
Wurst	6	2	101	59	100	57	89	13	110	37	19	462	187	
Speisefette, Öle	46	1	83	2	12	1	107	47	26	2	7	388	60	
Mehl, Getreide	32	3	133	59	162	118	77	22	103	41	5	666	248	
Backwaren	5	0	59	7	56	1	70	10	62	4	4	341	26	
Teigwaren	—	—	—	—	1	0	48	23	19	6	22	125	51	
Fruchtsäfte, Marmeladen	2	0	—	—	8	5	11	6	10	8	73	163	92	
Konserven	7	2	13	4	7	0	7	4	17	1	51	134	62	
Honig	2	0	13	0	39	7	66	5	119	29	1	278	42	
Kakao, Schokolade	16	2	34	1	5	1	28	14	4	1	27	143	46	
Kaffee, Tee	1	0	29	0	130	0	1	0	10	2	3	191	5	
Gewürze	368	37	242	27	5	0	45	0	377	24	18	1365	106	
Wein	22	4	6	3	5	0	11	1	26	8	13	95	29	
Bier	—	—	7	0	166	11	24	15	9	3	33	273	62	
Braunwein	1	0	2	0	4	0	160	10	6	2	25	198	15	
Hefe, Essig	2	0	108	45	3	0	36	2	22	0	2	182	49	
Trinkwasser	172	4	33	9	43	14	54	26	71	23	28	466	104	

Wie aus dieser Zusammenstellung ersichtlich ist, fing die Kontrolle langsam an, dehnte sich aber stetig aus und zog, sobald eine Angelegenheit prinzipielle Erledigung gefunden hatte, immer neue Gegenstände in ihren Kreis hinein. Von 1612 Untersuchungen im Jahre 1897 stieg die Zahl bis auf annähernd 6000 im Jahre 1902 und wird 1903 voraussichtlich 7500 überschreiten. Eine weitere Steigerung halte ich zur Zeit nicht für erforderlich, da hiermit auf je 1000 Einwohner 15 Proben entfallen, d. h. mindestens ebensoviel als bei irgend einem anderen großen städtischen Untersuchungsamte. Allerdings hat das Kgl. Ministerium für die in den Amtshauptmannschaften ausgeübte Überwachung eine Mindestzahl von 30⁰/₁₀₀ vorgeschrieben, und diese Zahl ist für ländliche Verhältnisse, bei denen der Nahrungsmittelverkehr sehr im argen liegt, gewiß nicht zu hoch gegriffen, aber in einer Großstadt, welche ein übersichtliches und einheitliches Wirtschaftsgebiet darstellt, kann man sicher mit der Hälfte auskommen. Jede Beanstandung und gerichtliche Verurteilung spricht sich hier sofort herum und veranlaßt auch alle anderen Händler, den betreffenden Gegenstand aus ihrem Geschäfte zu entfernen.

Wenn ich mich jetzt noch kurz zu der finanziellen Seite der Angelegenheit wende, d. h. zu den Unkosten, welche der Gemeinde aus der Errichtung eines chemischen Untersuchungsamtes erwachsen, so geschieht dies weniger, weil ich persönlich geneigt wäre, diesem Punkte besondere Bedeutung beizumessen. Ich bin vielmehr der Ansicht, daß bei der hohen Bedeutung einer sorgfältigen Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs für den Gesundheitszustand der Bevölkerung und im Hinblick auf die ungeheuren Summen, welche den Konsumenten durch die Fernhaltung verfälschter Lebensmittel gerettet werden, selbst eine erhebliche Belastung des Budgets nicht in Frage kommen dürfte. Umsomehr sind oft die städtischen Finanzverwaltungen geneigt, die pekuniäre Seite ins Auge zu fassen, und ich halte es daher aus diesem Grunde für zweckmäßig, zu betonen, daß auch mit geringen Mitteln Ersprießliches geleistet werden kann, und daß der Besitz eines eigenen Untersuchungsamtes den Städten keine unerschwinglichen Lasten auferlegt.

Die erste Einrichtung des Dresdner Untersuchungsamtes mit Apparaten und Chemikalien einschließlich der baulichen Vorrichtung des dazu bestimmten städtischen Gebäudes hat einen Kostenaufwand von rund 17000 Mark verursacht. Die jährlichen Zuschüsse sind aus folgender Zusammenstellung ersichtlich, in welcher sich neben den Ausgaben für Gehälter, Chemikalien, Apparate, Bücher usw. auch diejenigen Einnahmen verzeichnet finden, welche der Stadtkasse durch die Tätigkeit des Amtes, sei es in Form von Gebühren oder Strafen, zugeführt werden.

Jahr	Gebühren liquidiert	Gebühren wirklich bezahlt	Strafen	Wert der für die städtischen Anstalten ausgeführten Analysen.	Gesamteinnahme	Ausgabe
	<i>M</i>	<i>M</i>	<i>M</i>	<i>M</i>	<i>M</i>	<i>M</i>
1899	20580	6520	7085	4105	17710	18586
1900	23323	8831	8671	4892	22393	20273
1901	25624	7080	5776	5786	18642	20883
1902	29981	7450	3496	8189	19135	21212

Als Differenz verbleibt nur eine jährliche Ausgabe von 2000 bis 3000 Mark, gewifs kein nennenswerter Betrag gegenüber den enormen Summen, welche der Bevölkerung durch Nahrungsmittelverfälschung entzogen werden.

Nach der vorausgeschickten Darlegung der gesetzlichen Grundlagen, auf welchen unsere Tätigkeit beruht, und der für das hiesige Amt geschaffenen Organisation im besonderen, bitte ich nunmehr auf die für die einzelnen Lebensmittel getroffenen Mafsnahmen und deren bisherige Erfolge etwas näher eingehen zu dürfen.

Nach ihrer Bedeutung für die Volksernährung nimmt die **Milch** unter allen Nahrungsmitteln den ersten Rang ein, und dieser Bedeutung mufs naturgemäfs der Umfang der Kontrolle entsprechen. Die Milch schlechthin, d. h. die als Handelsware allein in Frage kommende Kuhmilch, ist ein Naturprodukt, und der Begriff der Echtheit, welcher der Beurteilung einer etwaigen Verfälschung nach dem Nahrungsmittelgesetz zu Grunde zu legen ist, damit ohne weiteres gegeben. So wie die Milch das Euter der Kuh verläfst, mufs sie an die Konsumenten abgegeben werden. Wenn diese Bedingung erfüllt wird, ist allen Anforderungen des Gesetzes Genüge geleistet. Nicht aber den Wünschen der Gesundheitspflege, welche im Interesse der Volkswohlfahrt nicht nur Unverfälschtheit der Nahrungsmittel, sondern auch einen ihrem Verkaufspreise angemessenen Gehalt an Nährstoffen verlangen mufs! Nirgends ist diese Forderung so unabweisbar als bei der Milch, weil diese als Ersatz der Muttermilch die ausschließliche Nahrung des kindlichen Organismus bildet, welcher für Schwankungen der Zusammensetzung in hohem Grade empfindlich ist. Nun hat es der Produzent wohl in der Hand, eine den Anforderungen der Hygiene entsprechende Milch zu erzeugen, denn der Gehalt an wertbestimmenden Nährstoffen, Fett, Eiweiß und Milchzucker, hängt ganz von der Rasse der eingestellten Kühe und der Beschaffenheit des dargereichten Futters ab. Leider will es das Unglück, dafs gerade die Viehrassen, deren Milch dünn ist, und die Futtermittel, welche billig sind, grofse Erträge liefern, und was liegt da näher, als dafs die Produzenten unter Beiseitlassung jeglicher Philantropie sich beeilen, solche milchergiebigere Rassen und Futtermittel anzuschaffen. Wenn ihnen nicht ein energisches Veto entgegengerufen wird! Die Molkereien wissen sich ja zu helfen, indem sie nur nach dem Fettgehalte bezahlen, aber den direkten Konsumenten im Kleinhandel ist dieser Weg verschlossen, sie stehen jeglicher Ausbeutung wehrlos gegenüber. Mit welcher Ungeniertheit diese Situation ausgenutzt wird, ergibt sich am schönsten aus dem Werke eines der hervorragendsten Lehrer der Landwirtschaft, Prof. Julius Kühn, in dessen Preisschrift „Die zweckmäfsigste Ernährung des Rindviehs“ wörtlich zu lesen steht: „Das letztere Verfahren (nämlich der stete Zukauf frischmelker Kühe) ist nur in nächster Nähe gröfserer Städte bei direktem Milchverkauf gerechtfertigt, wo es sich lediglich um die Produktion einer grofsen Menge, wenn auch dünner Milch, handelt“. Selbstverständlich konnte die Nahrungsmittelkontrolle den hieraus der Volksgesundheit erwachsenden Gefahren gegenüber nicht gleichgültig bleiben; sie suchte denselben vielmehr mittelst lokaler Verordnungen entgegen zu treten, in welchen für die zum Verkaufe zugelassene Milch eine bestimmte Zusammensetzung, insbesondere ein bestimmter Fettgehalt vorgeschrieben wurde. Der letztere war so zu bemessen, dafs er von den Produzenten bei sachgemäfsere Viehhaltung

regelmäßig erreicht werden konnte, und beispielsweise in dem alten Dresdner Milchregulativ von 1889 nach dem Gutachten der Vertreter der tierärztlichen Hochschule, besonders des als Autorität anerkannten, leider zu früh verstorbenen Siedamgrotzky, zu 3% festgesetzt.

Gestützt auf ein derartiges Regulativ gehört die chemische Seite der Kontrolle zu den leichteren Aufgaben des Chemikers, da sie sich auf wenige einfache analytische Bestimmungen, in erster Linie auf die Ermittlung des spezifischen Gewichtes und des Fettgehaltes beschränkt. Die Milch als eine wässrige Lösung von Milchzucker und Kasein ist trotz der darin suspendierten feinen Fettröpfchen etwas schwerer als Wasser, und ihr spezifisches Gewicht beträgt durchschnittlich 1,0315, d. h. 1 l Milch wiegt 1031,5 g. Zusatz von Wasser muß natürlich das spezifische Gewicht erniedrigen und kann demnach durch eine Bestimmung des letzteren nachgewiesen werden. Das hierzu konstruierte Instrument, die bekannte Milchwaage, auch Laktodensimeter genannt, besteht aus einem zylindrischen hohlen Glaskörper, welcher in einen dünnen Stiel ausläuft, und in der Flüssigkeit schwimmend bis zu einer gewissen Tiefe eintaucht. Je tiefer er eintaucht, um so niedriger ist das spezifische Gewicht, welches an einer Skala abgelesen werden kann. Für hiesige Verhältnisse sind 31,5 Grade als normal zu betrachten, während ein tieferer Stand als 29 Verdacht auf Wasserzusatz begründet erscheinen läßt. Diese Probe ist so einfach, daß sie von jedem Laien ausgeführt werden kann, und die hiesigen Gerichte haben es daher stets als Fahrlässigkeit beurteilt, wenn ein Händler gewässerte Milch in den Verkehr brachte, ohne diese Vorprüfung anzustellen. Dem Chemiker stehen natürlich noch andere Mittel zur Erkennung eines Wasserzusatzes zu Gebote. Als interessantestes erwähne ich eine Reaktion, welche auf der Beobachtung beruht, daß natürliche Milch niemals, selbst nicht nach Salpeterfütterung, Salpetersäure enthält. Da nun andererseits die meisten Brunnenwässer, besonders auf dem Lande, salpeterhaltig sind, so ist beim Eintritt der Salpetersäurereaktion mit Diphenylamin der Nachweis eines Wasserzusatzes als erbracht anzusehen. Das Ausbleiben der Reaktion beweist allerdings für die Reinheit der Milch gar nichts, weil manche Wässer, so auch unser vorzügliches Leitungswasser, nahezu salpetersäurefrei sind, ermöglicht dafür aber bisweilen zu entscheiden, ob die Verfälschung vom Bauern auf dem Lande oder vom Milchhändler in der Stadt ausgeführt wurde. Die Wässerung ist unstreitig die gefährlichste Art der Verfälschung. Sie macht die Milch nicht nur ungeeignet zur Säuglingsernährung, sie schädigt nicht nur in pekuniärer Hinsicht die Käufer am meisten, sondern sie vermag auch dem erwachsenen Konsumenten Nachteile an seiner Gesundheit zu verursachen, weil das auf dem Lande zur Milchpantecherei verfügbare Wasser meist nicht gerade von bester Qualität zu sein pflegt, sondern Abort, Jauchegrube und Brunnen oft einträchtig bei einander stehen. Aus diesem Grunde ist es als ein besonders erfreuliches Resultat der hiesigen Milchkontrolle zu begrüßen, daß diese Art der Verfälschung so gut wie völlig beseitigt ist, und daß, während noch vor knapp zehn Jahren ein zehnpromentiger Wasserzusatz zur Milch, entsprechend einer jährlichen Belastung der Konsumenten, mit 1 Million Mark zum guten Ton gehörte, unter den im Jahre 1902 untersuchten 3653 Milchproben nur 66, d. h. 1,8%, gewässerte angetroffen wurden.

Als andere beliebteste Art der Milchfälschung kommt noch die Abrahmung in Frage, als welche wir jede einseitige Erniedrigung des Fett-

gehalten bezeichnen, gleichgültig, ob sie durch Abschöpfen der nach oben steigenden Sahne oder durch Zugießen von abgerahmter Milch zu Vollmilch bewirkt wurde. Der Effekt ist ja derselbe, ob ich von 2 l Milch mit 3% Fettgehalt 20 g Fett abschöpfe oder ob ich zu 1 l dreiprozentiger Vollmilch 1 l abgerahmter Milch mit 1% Fett hinzugieße. In beiden Fällen resultieren 2 l Milch mit 2% Fett. Auch für die Bestimmung des Fettgehaltes sind einige Methoden ausgearbeitet, welche in der Hand des Laien zu annähernden Resultaten führen, so besonders das Gerbersche Verfahren; jedoch muß ich mir ein näheres Eingehen auf dieselben im Hinblick auf die beschränkte Zeit versagen.

So viel steht jedenfalls fest, daß nicht nur der Chemiker, sondern auch der Produzent und Händler wohl in der Lage ist, sich ein Urteil darüber zu bilden, ob seine Milch den Anforderungen der Behörde entspricht, und daß daher bei Übertretungen des früheren Milchregulativs im allgemeinen zum mindesten Fahrlässigkeit anzunehmen war.

Ein volles Dezzennium hat die Vorschrift eines Mindestfettgehaltes von 3% bestanden, zum Segen der Stadtbevölkerung, aber zum Ärger der Produzenten, denen die Bestimmungen ja zweifellos gewisse Unbequemlichkeiten verursachten. Erst nach langen vergeblichen Kämpfen, die in erster Linie die Herabsetzung des Mindestfettgehaltes auf 2,8% bezweckten, ist ihnen ein Erfolg zu teil geworden; dafür aber auch gleich ein Erfolg, der nicht nur über ihre früheren Forderungen hinausging, sondern selbst ihre kühnsten Hoffnungen übertroffen haben dürfte. Von seiten des Kgl. Ministeriums wurde nämlich eine Nachprüfung sämtlicher Milchregulative an der Hand gewisser allgemeiner Grundsätze angeordnet und besonders die bisherige Gepflogenheit als unzulässig bezeichnet, den Handel mit Milch von einer bestimmten Zusammensetzung abhängig zu machen und sonst unverfälschte Milch wegen zu geringen Nährstoffgehaltes vom Verkehr auszuschließen. Damit war das Schicksal des alten Milchregulativs besiegelt.

Das neue Ortsgesetz über den Verkehr mit Kuhmilch, welches nach mühevollen Vorarbeiten unter der dankenswerten Unterstützung des ärztlichen Bezirksvereins zustande gekommen ist, hat versucht, auf anderem Wege einen Schutz der Stadtbevölkerung gegen minderwertige Milch zu ermöglichen, indem es zwei Sorten schuf und bestimmte, daß Milch mit mindestens 2,8% Fett als Vollmilch I. Sorte bezeichnet werden darf, alle andere unverfälschte Milch aber ausdrücklich als II. Sorte in den Verkehr gebracht werden muß. Der Gedankengang war, daß das Publikum die Vollmilch I bevorzugen und dadurch die Händler II. Sorte zwingen würde, ihre Preise herabzusetzen und wenigstens hierdurch ein Äquivalent für den geringeren Nährstoffgehalt darzubieten. Schon jetzt steht fest, daß diese Hoffnung eine trügerische war, indem die Produzenten, wie auf Verabredung, die meiste Milch, selbst wenn sie 3 und 4% Fett enthält, als Vollmilch II. Sorte auf den Markt bringen und so dem Käufer die Möglichkeit einer Auswahl abschneiden. Von den im Jahre 1901 untersuchten 3388 Proben Vollmilch waren nur 323, von den 3600 des Jahres 1902 sogar nur 305, also weniger als der zehnte Teil als I. Sorte bezeichnet, trotzdem 80% aller Proben den gestellten Anforderungen entsprachen. Wenn sich nicht einige hiesige Molkereien in dankenswerter Weise entschlossen hätten, lediglich Vollmilch I zu führen, würde der Konsument kaum die Sicherheit haben, brauchbare Milch zu erlangen.

Die Schwierigkeit einer strafrechtlichen Verfolgung der Milchpantseherei auf Grund des neuen Regulativs hat das Untersuchungsamt gezwungen, die Kontrolle auf eine immer grössere Zahl von Proben auszudehnen. Von 232 im Jahre 1897 ist sie auf 3653 im Jahre 1902 gestiegen. Dafs demgegenüber die Beanstandungsziffer in dem gleichen Zeitraum von 26,8 auf 10,9% zurückgegangen ist, liegt leider nicht an einer Abnahme der Verfälschungen, sondern lediglich an dem Umstande, dafs jetzt alle Milchproben, welche nicht direkt verfälscht sind, selbst wenn sie nur 2% Fett besitzen, zum Verkaufe zugelassen werden müssen.

Die Unzulänglichkeit der jetzigen Bestimmungen beginnt denn auch bereits, sich in einem allmählichen Sinken des durchschnittlichen Fettgehaltes aller eingeführten Milch zu äufsern, wie aus folgender Zusammenstellung hervorgeht.

	1900		1901		1902	
	Zahl der Proben	unter 100 Proben	Zahl der Proben	unter 100 Proben	Zahl der Proben	unter 100 Proben
Untersucht wurden . . .	1557	—	2930	—	3161	—
Davon enthielten:						
Unter 2,3 ⁰ / ₁₀ Fett . . .	70	4,5	120	4,2	132	4,2
2,3 bis 2,4 ⁰ / ₁₀ " . . .	16	1,0	37	1,4	74	2,3
2,4 " 2,5 ⁰ / ₁₀ " . . .	36	2,4	90	3,2	117	3,7
2,5 " 2,6 ⁰ / ₁₀ " . . .	48	3,0	117	4,1	147	4,7
2,6 " 2,7 ⁰ / ₁₀ " . . .	72	4,6	179	6,2	195	6,2
2,7 " 2,8 ⁰ / ₁₀ " . . .	117	7,5	204	7,1	247	7,8
2,8 " 2,9 ⁰ / ₁₀ " . . .	75	4,8	266	8,4	259	8,2
2,9 " 3,0 ⁰ / ₁₀ " . . .	62	4,0	284	9,7	325	10,3
3,0 " 4,0 ⁰ / ₁₀ " . . .	973	62,5	1484	50,6	1499	47,4
4,0 " 5,0 ⁰ / ₁₀ " . . .	72	4,6	117	4,0	126	4,0
Über 5,0 ⁰ / ₁₀ " . . .	16	1,0	32	1,1	40	1,3

Während also im Jahre 1900 31,8% der untersuchten Proben weniger als 3% Fett enthielten, stieg diese Zahl 1901 auf 44,3, 1902 sogar auf 47,4 und dürfte mit fortschreitender Zeit eine erschreckende Höhe erreichen. Dementsprechend sank auch von Jahr zu Jahr der mittlere Fettgehalt, nämlich von 3,3% im Jahre 1900 auf 3,21% im Jahre 1901 und auf 3,12 im Jahre 1902, während er in Leipzig 3,6% betragen haben soll. Nun erscheint ja diese Abnahme um 0,18% an sich betrachtet nicht groß, aber um welche Werte die Bevölkerung durch diese systematische Verschlechterung geschädigt wird, erhellt doch unschwer aus folgender Überlegung: Der Milchverbrauch Dresdens beträgt pro Jahr ungefähr 53 000 000 kg. Die Erniedrigung des durchschnittlichen Fettgehaltes um 0,18%, d. h. um 1,8 g pro 1 kg Milch, repräsentiert also eine Menge von 95 400 kg Butterfett, welche dem Konsumenten für dieselbe Bezahlung weniger geboten wird, als vor zwei Jahren. Unter Annahme eines Preises von 2,50 Mark für 1 kg Butterfett entspricht dies einer Vermögensschädigung von 238 500 Mark.

Noch bedenklicher erscheint die Angelegenheit im Hinblick auf den Umstand, dafs Leipzig und Chemnitz die Forderung eines Mindestfettgehaltes beibehalten haben, und dafs auch in Preußen, welches diese

Forderung neu einführt, Milch mit weniger als 2,7% Fett nicht verkauft werden darf. Hieraus erwächst uns die Gefahr, daß in Zukunft nach Dresden alle minderwertige Milch, deren Verkauf anderorts verboten ist, abgestoßen wird. Wirksame Gegenmaßregeln im Rahmen des bestehenden Regulativs zu treffen, erscheint kaum möglich.

Im Gegensatz zu der chemischen Seite des neuen Ortsgesetzes haben die hygienischen Fragen eine zum Teil mustergültige Lösung gefunden. Die Vorschriften über die Gewinnung und den Vertrieb, über den Höchstgehalt an Milchschnitz sind gewiß geeignet, die Milchversorgung in gesünder Hinsicht günstig zu beeinflussen; aber, ohne ihre Bedeutung irgendwie herabsetzen zu wollen, im Grunde muß man sich schließlic doch immer wieder fragen, was nutzt es, die Milch zu dem Ideal eines reinlichen Nahrungsmittels zu machen, wenn sie mehr und mehr aufhört, ein Nahrungsmittel zu sein. Es sei daher nochmals darauf hingewiesen: Der einzige Schutz des Konsumenten besteht zur Zeit darin, daß er ausdrücklich Vollmilch I. Sorte verlangt und alle andere zurückweist.

Wenn nach dem vorher Gesagten die Ergebnisse der Milchkontrolle trotz aller aufgewandten Mühe ziemlich trostlos erscheinen, so hat dafür die Überwachung der aus Milch hergestellten Erzeugnisse, der Molkereiprodukte, um so erfreulichere Erfolge aufzuweisen.

Freilich beim **Käse** gibt es nicht viel zu überwachen, da er Verfälschungen nur in geringem Maße ausgesetzt ist. Abgesehen von dem bisweilen beobachteten Zusatz von Kartoffelmehl zu den aus abgerahmter Milch gewonnenen Magerkäsen, dem Quarkkäse u. a., der aber wegen des geringen Preises der letzteren dem Tatendrang der Fälscher wenig verlockend erscheint, kommen eigentlich nur Versuche in Frage, den bis zu 50% betragenden Butterfettgehalt der sog. Fettkäse, des Edamers, Emmenthalers u. a. durch Margarine zu ersetzen. Aber auch diese Erzeugnisse, so lebhaftes Interesse ihr Erscheinen seiner Zeit erregte, haben nur vorübergehend die Nahrungsmittelkontrolle beschäftigt. Schon wegen ihres anfangs ganz angenehmen, mit zunehmendem Alter jedoch ekelhaft bitter werdenden Geschmacks verschwanden sie alsbald wieder aus dem Verkehr; ohne Zutun der Chemiker, von denen nur wenige trotz eifrigen Fahndens einen wirklichen Margarinekäse in Händen gehabt haben dürften. Die vereinzelt (fünf) Beanstandungen von Käseproben beziehen sich sämtlic auf Anwesenheit von Maden oder sonstige Anzeichen von Verderbenheit, und der Käseliebhaber kann also ziemlich ohne Furcht vor Verfälschungen seiner Neigung nachgehen. Es ist das um so erfreulicher, als der Käse, d. h. der Magerkäse, in hervorragendem Maße geeignet erscheint, den notorischen Eiweißmangel in der Nahrung des armen Mannes auszugleichen, welcher in ihm seinen Bedarf an Stickstoffsubstanzen zum fünften bis sechsten Teile des Preises wie im Fleisch zu decken vermag.

Ganz anders als beim Käse hat es bei der **Butter** langwierige Kämpfe gekostet, bevor hier einigermaßen befriedigende Zustände erzielt werden konnten. Die normale Beschaffenheit dieses feinsten aller Speisefette, welche seiner Beurteilung zu Grunde zu legen ist, ergibt sich aus der Herstellung, zu welcher Milch oder Sahne bekanntlic so lange durch Stofsen, Rühren oder Schlagen in lebhafte Bewegung versetzt wird, bis die feinen Fettröpfchen sich zu einer kompakten, formbaren Masse vereinigt haben. Sie ist also im wesentlichen als ein geringe nicht entfernbare Mengen von

Milchbestandteilen, wie Wasser, Kasein und Milchzucker enthaltendes Butterfett anzusehen, welches in Norddeutschland gewöhnlich noch einen Zusatz von etwas Kochsalz enthält.

Von den zahlreichen Gründen, welche zu einer Beanstandung der Butter führen können, nehme ich die Verdorbenheit vorweg, da diese der amtlichen Kontrolle besondere Schwierigkeiten verursacht. Wie alle Nahrungsmittel, seien sie tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, ist auch die Butter nicht unbegrenzt haltbar, vielmehr fällt gerade sie unter dem Einflusse von Luft, Wärme, Licht und Bakterien gar bald tiefgreifenden Zersetzungen anheim. Zersetzungen, welche sich in chemischer Hinsicht durch die Abspaltung freier Säuren aus den ursprünglich neutralen Fetten äußern, aber auch schon der Nase und der Zunge durch das Auftreten eines ekelhaften, als ranzig bezeichneten Geruchs und Geschmacks bemerkbar werden. Zu Beginn der Tätigkeit des Untersuchungsamtes waren Unmengen derartiger Butter im hiesigen Verkehr anzutreffen, und in welchem Zustande dieselben sich befanden, erhellt ohne weiteres aus der Tatsache, daß aus den gesegneten Gefilden Galiziens schon im heißesten Hochsommer, Juli und August, gewaltige Vorräte von Falsbutter nach Dresden kamen, um nach sechsmonatlicher Lagerung zur Zeit der Weihnachtsbäckerei in die Hände der Konsumenten zu gelangen. Trotzdem ist der Kampf gegen diese Ware lange Jahre ein vergeblicher gewesen, weil den Gutachten des Untersuchungsamtes vielfach diejenigen anderer Chemiker entgegengestellt wurden, welche einen völlig abweichenden Standpunkt einnahmen. Während nämlich nach der hier vertretenen Auffassung der Zustand des Nahrungsmittels im Augenblicke des Verkaufs einer Beurteilung auf etwaige Verdorbenheit zu Grunde gelegt werden muß, erklärten sie, auf den Geschmack und Geruch der Butter selbst komme es nicht an, sondern darauf, ob mit ihrer Hilfe noch ein genießbares Gebäck hergestellt werden könne. Sie verlangten also zur Erfüllung des Begriffs der Verdorbenheit nicht nur, daß die Butter selbst ungenießbar sei, sondern auch alle mit ihr zubereiteten Speisen ungenießbar mache, hingegen liefen sie das ästhetische Moment des Ekels, welches den Hausfrauen verbietet, übelriechende Stoffe zur Herstellung von Nahrungsmitteln zu verwenden, auch wenn in den letzteren der üble Geruch durch eine geeignete Art der Zubereitung verdeckt werden kann, gänzlich außer acht.

Erst im Jahre 1901 kam es zu einer endgültigen prinzipiellen Entscheidung des höchsten sächsischen Gerichtshofes, und das Urteil des Kgl. Oberlandesgerichts vom 27. VI. 1901 entschied ausdrücklich im Sinne der vom Amte stets vertretenen Ansicht,

„daß zum Begriff der Verdorbenheit nicht völlige Ungenießbarkeit, sondern nur eine verminderte Tauglichkeit erfordert wird, und daß zur Beurteilung der Zustand im Momente des Verkaufs, nicht der nach einer Zubereitung in Frage kommt“.

Damit ist das Schicksal der ranzigen Butterproben entschieden, und nachdem ihre Zahl schon vorher infolge der geübten Überwachung beständig zurückgegangen war, nämlich von 12 % im Jahre 1897 auf 4,5 % im Jahre 1899, 3,4 % 1900, 2,7 % 1901 und auf 0,5 % im Jahre 1902, dürfte ihr völliges Verschwinden aus den hiesigen Geschäften bevorstehen. Im Gegensatze dazu zeigen die Proben, welche von Privatpersonen auf Grund verlockender Annoncen aus dem Auslande (Galizien) bezogen werden, noch immer die alte bekannte, an Schmierseife erinnernde Beschaffenheit,

und es kann daher nur von neuem davor gewarnt werden, von unbekanntem ausländischen Firmen Nahrungsmittel zu bestellen.

Von den Verfälschungen der Butter ist als die bedenklichste der Zusatz übermäßiger Wassermengen zu erwähnen, da hierdurch der Fettgehalt und damit der Nährwert ungebührlich verringert wird. Dem Laien wird es gar nicht so leicht gelingen, Wasser in die Butter hineinzukneten, aber dem sachverständigen Fälscher bereitet das nicht die geringsten Schwierigkeiten. Sind ihm doch zur Erreichung dieses Zweckes besondere Instrumente konstruiert worden! Nach einer Mitteilung der Milchzeitung sollen die Drais-Fahrradwerke sogar die epochemachende Erfindung einer Butterknetmaschine anpreisen, welcher sie als besonderen Vorzug nachrühmen: „Die Maschine arbeitet das Wasser nicht aus der Butter heraus. Im Gegenteil, wo es erwünscht und zulässig ist, kann man in weniger als einer Minute Wasser in jeder Menge in die Butter hineinarbeiten, und zwar so, daß ihr davon nichts anzusehen ist“. Das Eldorado dieser Fälscher bildet Schlesien, wo Butter, die zur Hälfte aus Wasser besteht, früher keine Seltenheit war, aber Proben mit 20 bis 30% sind auch in Dresden bisweilen beobachtet worden. Die Erkennung übermäßigen Wasserzusatzes ist übrigens auch dem Nichtchemiker sehr wohl möglich. Er braucht nur die Butter in einem kleinen, am besten graduierten Gläschen bei gelinder Wärme zu schmelzen und sieht dann, wie sich zwei scharf abgegrenzte Schichten bilden. Unter dem oben schwimmenden klaren, gelben Fett sammelt sich das Wasser an, dessen Menge ziemlich genau abgeschätzt werden kann. Glücklicherweise ist durch die Verordnung des Bundesrats, nach welcher seit dem 1. Juli 1902 gesalzene Butter mit mehr als 16% Wasser weder hergestellt noch verkauft werden darf, dieser Verfälschung endgültig ein Riegel vorgeschoben worden.

Das Publikum stellt sich unter dem Begriff „Butterverfälschung“ meist etwas anderes vor, nämlich die Beimengung fremder Fette, besonders der Margarine, die in der Tat zu diesem Zwecke wie geschaffen ist. Bekanntlich verdankt die Margarine ihre Entstehung dem Wunsche Napoleons III., für sein Heer und seine Marine einen haltbaren Ersatz der leicht verderbenden Butter zu gewinnen. Mège-Mouriès löste das Problem in meisterhafter Weise, indem er Rindertalg von dem schwer schmelzbaren Stearin trennte und das zurückbleibende Oleomargarin mit etwas Milch verbutterte. Er schuf so ein Produkt, welches, wenn es, wie alle Butter auch, künstlich gelb gefärbt wird, von dieser nach äußerem Ansehen und Geschmack kaum zu unterscheiden ist und selbst in chemischer Hinsicht dem Butterfett so sehr ähnelt, daß es in Gemischen nicht immer mit Sicherheit nachgewiesen werden kann. Einen gewissen Anhalt, ob ihm statt der verlangten Butter Margarine verabfolgt worden ist, gewährt zwar auch dem Laien die schon vorher erwähnte Schmelzprobe, denn während reine frische Butter zu einer goldklaren Flüssigkeit schmilzt, bleibt Margarine oder eine grob mit Margarine verfälschte Butter undurchsichtig und trübe; aber kleinere Beimengungen entziehen sich nicht nur der Erkennung nach diesem Verfahren, sondern selbst dem chemischen Nachweise. Zur Erleichterung des letzteren ist daher die gesetzliche Bestimmung getroffen, daß aller Margarine 10% eines Oles, des Sesamöles, hinzugesetzt werden müssen, welches noch in stärkster Verdünnung durch eine einfache Reaktion erkannt werden kann. Beim Schütteln mit Fufurol und Salzsäure oder auch mit Zinnchlorür nimmt es als einziges von allen

Ölen eine intensiv rote Farbe an, ebenso jede damit vermischte Margarine und mit solcher Margarine verfälschte Butter. In verhältnismässig kurzer Zeit ist es mit Hilfe dieser Reaktion gelungen, Gemische von Butter und Margarine aus dem hiesigen Verkehr so gut wie völlig zu verdrängen, und während 1896 unter 100 Proben noch 11 aus diesem Grunde zu beanstanden waren, fiel dieser Prozentsatz stetig auf 4, 2, 1,4, 1,0, 0,8 und im Jahre 1902 auf 0,4%.

In gleicher Richtung ist auch die Unterschiebung von reiner Margarine an Stelle von Butter in beständigem Rückgang begriffen, trotzdem sich hinsichtlich der strafrechtlichen Beurteilung dieses Deliktes einige Schwierigkeiten herausgebildet haben. Die Chemiker sehen die Margarine meist als ein nachgemachtes Nahrungsmittel an und halten demgemäss ihren Verkauf unter dem Namen Butter für einen Verstoss gegen § 10 des Nahrungsmittelgesetzes; die Kgl. Staatsanwaltschaft ist jedoch dieser Auffassung nicht beigetreten, weil die Herstellung nicht zum Zwecke der Täuschung erfolgt, und erhebt daher stets Anklage wegen Betrugs. Aus dieser Stellungnahme ergibt sich dann das seltsame Resultat, dafs zwar der Verkauf eines Gemisches von Butter mit 10% Margarine nach dem Nahrungsmittelgesetze bestraft wird, nicht aber derjenige der doch weit geringwertigeren Margarine für sich allein.

Im allgemeinen kann die Nahrungsmittelkontrolle nach den vorhergehenden Ausführungen mit den bezüglich der Butter erzielten Erfolgen zufrieden sein; aber nachlassen darf sie in ihren Anstrengungen nicht, denn schon haben die Fälscher einen Ausweg aus dem Dilemma gefunden. In Holland werden grosse Mengen von gelbgefärbtem Schweineschmalz der Butter beigemischt und in Osterreich verwendet man zu dem gleichen Zwecke das auch unter dem Namen Palmin bekannte Fett der Kokospalme, zwei schwer nachweisbare Substanzen, deren Bekämpfung die wichtigste Aufgabe der nächsten Zeit darstellt.

Ich wende mich nun zum **Fleische**, noch immer der wichtigsten, wenngleich nicht billigsten Eiweifsquelle der menschlichen Ernährung, von welcher im Jahre 1901 in Dresden ca. 28000000 kg im Werte von etwa 45000000 Mark verbraucht wurden. Dasselbe ist in derben Stücken, wie sie zum Kochen und Braten dienen, Verfälschungen nur wenig ausgesetzt, und die von anderer Seite mitgeteilte Rotfärbung der Fischkiemen, zur Vortäuschung einer frischen Beschaffenheit, sowie das ekelhafte Einblasen von Luft ist hier noch nicht beobachtet worden, während die Unterschiebung von Pferdefleisch für Rindfleisch nur einmal nachgewiesen wurde.

Um so schlimmer sah es vor wenigen Jahren mit dem gehackten Rindfleisch aus, welches bekanntlich seine schöne rote Farbe, das sicherste Kennzeichen der Frische, nicht lange beibehält, sondern mifsfarbig und unverkäuflich wird. Anstatt nun diesen Übelstand dadurch zu vermeiden, dafs sie nicht zu grosse Mengen gehackten Fleisches auf einmal herstellten, hatten sich leider viele Fleischer aus Bequemlichkeitsrücksichten zur Verwendung eines chemischen Präparates, des sog. Präservesalzes, verleiten lassen, welches das Fleisch noch prachttvoll rot erscheinen läfst, wenn es bereits verdorben ist. Da in dieser Verleihung des täuschenden Anscheins einer besseren Beschaffenheit eine Verfälschung erblickt werden mufste, und die medizinischen Sachverständigen das aus schwefligsaurem Natron bestehende Salz überdies als gesundheitsschädlich bezeichneten, wurde in den Jahren 1898 und 1899 gegen diesen Unfug energisch ein-

geschritten und in 55 Fällen Beanstandung ausgesprochen. Die strengen Urteile des Landgerichtes haben den Erfolg gehabt, in kurzer Zeit diesen Brauch völlig zu beseitigen.

Schwieriger war das Vorgehen gegen ein anderes Präparat, die Borsäure, welche besonders von den Amerikanern in großem Umfange zur Konservierung des nach Europa exportierten Fleisches, hauptsächlich von Pökelrindfleisch, Zungen und Schweinslebern, angewandt wurde und ebenfalls die Verwendung minderwertigen Materials ermöglichte. Auch in diesem Kampfe hat die Nahrungsmittelkontrolle einen vollständigen Sieg errungen, indem durch die Bekanntmachung des Bundesrats die Konservierung von Fleisch mit gesundheitsschädlichen Stoffen, nämlich schwefeliger Säure, Borsäure, Salizylsäure u. a., ausdrücklich verboten worden ist. Damit ist die Sache endgültig entschieden und unserer Bevölkerung ein neuer Schutz gegen ungeeignete Lebensmittel geschaffen.

Als wichtigste Verfälschungen der **Wurst** kommen Zusatz von Semmel und bei Cervelatwurst künstliche Rotfärbung in Frage. Beide sind dank der Unterstützung der Gerichte aus dem hiesigen Verkehr völlig verdrängt worden, nachdem das Untersuchungsamt von den im Laufe der letzten 6 Jahre eingelieferten 462 Proben 187 aus diesen Gründen beanstandet hatte. Nur in ganz seltenen Fällen gelangten sehr schwere Fälle von Wurstverfälschungen zur Kenntnis der Behörde. So wurde vor kurzem ein Fleischer verurteilt, weil er faules, madiges Fleisch benutzte, ein anderer, weil er Kalbs- und Schweinsaugen, Magenausputz und andere unappetitliche Bestandteile in die Wurst hineingehackt hatte. Gewifs sind derartige Vorkommnisse geeignet, dem Wissenden den Appetit zu rauben; aber wir dürfen uns doch der Hoffnung hingeben, dafs sie nur Ausnahmen bilden, deren Beseitigung einer sorgsamem Überwachung ebenfalls gelingen wird.

Von einer Besprechung der **tierischen Fette** kann an dieser Stelle abgesehen werden, da der Rindertalg überhaupt kaum jemals verfälscht wird, und die mit Baumwollsamölen vermischten Schweineschmalze, mit denen die Amerikaner uns früher in kolossalem Umfange beglückten, aus dem Handel verschwunden sind, resp. unter der legitimen Bezeichnung „Kunstseisefett“ verkauft werden.

Um so unerfreulichere Verhältnisse hat die intensive Überwachung des Handels mit dem feinsten pflanzlichen Öle, dem **Öl der Olive**, auch **Provenceröl** genannt, aufgedeckt. Während früher als Tafelöl zur Bereitung von Salaten, Mayonnaisen und ähnlicher Speisen nach Aussage älterer reeller Kaufleute nur Olivenöl in Frage kam, finden sich jetzt unter diesem Namen alle möglichen minderwertigen Öle anderer Pflanzen, wie Sesam-, Erdnuß- und selbst Baumwollsamölen im Handel vor, und die Geschäftsleute beanspruchen allen Ernstes das Recht, als Tafelöl jedes für den Tischgebrauch geeignete Öl verkaufen zu dürfen. Obwohl man sich nach dieser Auffassung selbst dann nicht beschweren dürfte, wenn man als Tafelöl Leinöl oder gar Rüböl erhielte, so hat sich doch die Rechtsprechung derselben mehrfach angeschlossen und dadurch auch die hiesige Nahrungsmittelkontrolle veranlaßt, zunächst nur dann Beanstandung auszusprechen, wenn Gemische minderwertiger Öle als reines Tafelöl oder billiger Öle unter der täuschenden Bezeichnung „Olivenöl“ abgegeben worden waren. Dieses Vorgehen hat die Sanktionierung der Gerichte erlangt und, nachdem von 108 untersuchten Proben 17 beanstandet worden sind, die gröbsten Auswüchse beseitigt. Im Gegensatz zu den Versuchen

gewisser Firmen, das gemeine Baumwollsamensöl als „Floridaöl“ oder „feinstes Tafelöl“ an den Mann zu bringen, verdient das Vorgehen des Deutschen Kolonialhauses in Berlin, das unseren Kolonien entstammende Erdnußöl, ein feines, dem Olivenöl nahestehendes Produkt, unter der offenen ehrlichen Bezeichnung „Deutsches Erdnußtafelöl“ zu führen, alle Anerkennung. Immerhin sei nochmals ausdrücklich darauf hingewiesen: Wer das bislang als Tafelöl bekannte Öl der Olive zu kaufen wünscht, muß stets „Olivenöl“ oder „Provenceröl“, niemals „Tafelöl“ verlangen.

Von den übrigen Nahrungsmitteln pflanzlichen Ursprungs beanspruchen die aus Getreide hergestellten unser größtes Interesse, da sie die Ernährungsgrundlage weiter Bevölkerungskreise bilden und in gewaltigen Massen — in Dresden pro Jahr 45 000 000 kg — zum Konsum gelangen. Erfreulicherweise kommen beim **Mehle** Verfälschungen kaum vor. Die vielfach beargwöhnte Beimischung minderwertiger Stoffe, wie Mais- und Steinnußmehl, sowie mineralischer Beschwerungsmittel, Gips, Kreide und dergleichen, hat sich bei unseren Untersuchungen stets als Sage herausgestellt, denn dafs in ganz vereinzelt Fällen Mehle angetroffen wurden, welche Soda, Kreide, ja einmal sogar freie Salzsäure enthielten und infolgedessen den Hausfrauen die Speisen total verdorben hatten, ist nicht auf absichtlichen Zusatz, sondern auf unglückliche Zufälle, meist unsaubere Aufbewahrung zurückzuführen. Solche Produkte sind daher nicht als verfälscht, sondern als verdorben anzusehen, welcher Auffassung die hiesigen Gerichte beigetreten sind. Wegen Verdorbenheit erfolgten auch alle übrigen zahlreichen Beanstandungen — von 666 untersuchten Mehlen nicht weniger als 248 —, welche trostlose Aufschlüsse über die im Nahrungsmittelgewerbe herrschende Reinlichkeit lieferten. Ein näheres Eingehen auf diesen Gegenstand, welcher ein Thema für sich bilden würde, muß ich mir leider versagen. Genug, ganz allgemein wurde das Mehl in unsauberen Kästen oder in offenen feuchten Verschlägen aufbewahrt, in denen es sich natürlich bald mit zahllosen Milben und anderen Parasiten bevölkerte, einen muffig-dumpfigen Geruch annahm und ungenießbar wurde. Zur Erkennung der Milben gibt es ein einfaches von jedem Laien in seinem Haushalte anwendbares Mittel, mit dessen Hilfe auch der revidierende Beamte alle Proben an Ort und Stelle untersucht. Er schüttet etwas Mehl auf ein Blatt Papier, breitet das Häufchen aus und glättet es durch Auflegen einer Glasplatte. Zieht man dann die letztere ab, so sieht man alsbald, wie sich auf der glatten Oberfläche Häufchen erheben, welche von den nach oben strebenden Tierchen in Form kleiner Maulwurfshügel aufgeworfen werden. Überschritt deren Zahl ein gewisses Maß, so bringt der Beamte die Probe zum Untersuchungsamte, erteilt aber gleichzeitig den Geschäftsinhabern Ratschläge, wie sie dem Verderben vorbeugen können, und so ist es im Laufe weniger Jahre gelungen, ohne Erlafs von Strafverfügungen, lediglich durch Verwarnungen diesen Übelstand zu beseitigen. Fast alle Händler haben sich daran gewöhnt, vor der Einfüllung neuen Mehles die alten Reste zu entfernen, die Kästen mit sauberem Papier auszuschlagen und größere Vorräte in Säcken an trockenen Orten hinzustellen. Während noch 1899 nicht weniger als 118 Mehlproben zu beanstanden waren, betrug diese Zahl 1902 nur noch 5.

Wie beim Mehle gehören auch beim **Brote** Verfälschungen zu den Ausnahmen. Die früher beliebte Unsitte, dem frischen Teige übriggebliebene

Brotreste und altbackene Semmel oft von ekelhafter Beschaffenheit zuzusetzen, ist durch das Urteil der 4. Strafkammer vom 6. Juni 1902 endgültig als unzulässig bezeichnet worden, und seitdem können die Dresdner Brotverhältnisse, abgesehen von dem hohen bis zu 50% betragenden Wassergehalte des Schwarzbrottes, als gut angesehen werden.

Das Gegenteil von gut sind dagegen die hinsichtlich der sog. **Teigwaren**, speziell der **Eiernudeln** obwaltenden Zustände. Was Eiernudeln sind, ist bekannt. Mancher Familienvater wird ihre Entstehung noch heute im eigenen Haushalte beobachten können, denn viele Hausfrauen stellen sie aus guten Gründen auch jetzt noch selbst her. Sie machen aus Weizenmehl und der zur Bindung erforderlichen Menge Eiern einen Teig, rollen ihn dünn aus, schneiden in Streifen oder andere Formen und lassen trocknen. Genau so verfährt der Fabrikant, nur findet es dieser vielfach für vorteilhafter, die teuren Eier fortzulassen und an ihrer Stelle Wasser zu nehmen. Er hat ja ein einfaches Mittel zur Verdeckung dieses Mankos; er greift zum Farbestopfe und verleiht seiner Wasserware durch Zusatz gelber Teerfarben den schönsten Anschein jeden beliebigen Eiegehaltes. So kommt es, daß in zahlreichen Geschäften sog. Eiernudeln feilgehalten werden, welche wundervoll aussehen, aber gar keine oder nur Spuren von Eiern enthalten.

Die exakte chemische Bestimmung des Eiegehaltes, welche zu den schwierigeren Aufgaben des Chemikers gehört, beruht auf der Anwesenheit dreier charakteristischer Bestandteile des Hühnereies, des Cholesterins, des Fettes und des Lecithins. Durch Extraktion des letzteren mit heißem Alkohol und Bestimmung der in Lösung gegangenen Phosphorsäure kann die Zahl der vorhandenen Eier ziemlich genau ermittelt werden. Eine einfache Vorprüfung wird durch den Umstand ermöglicht, daß der spezifische Farbstoff der Eier, das Lutein, in Äther löslich ist, und daß diese Lösung durch salpetrige Säure entfärbt wird (Weylsche Reaktion), während die meisten gelben Teerfarben in Äther unlöslich sind, aber in 70prozentigen Alkohol übergehen. Bleibt also beim Schütteln gelber Nudeln mit Äther das Lösungsmittel farblos, während Alkohol sich färbt, so ist ein künstlicher Farbstoff vorhanden. Bei der Beurteilung dieser Produkte hat die amtliche Nahrungsmittelkontrolle sich ausnahmslos auf den Standpunkt gestellt, daß gelb gefärbte „Eiernudeln“, welche gar keine Eier oder weniger als zwei Stück auf ein Pfund Mehl enthalten, als nachgemacht anzusehen sind, weil sie nur den Schein, nicht aber den Gehalt der echten Ware besitzen, während eihaltige Erzeugnisse, welchen durch künstliche Färbung der täuschende Anschein eines höheren Eiegehaltes verliehen worden ist, als verfälscht beanstandet werden müssen. Dieser klaren Stellungnahme gegenüber haben die Fabrikanten die seltsamsten Ausreden gebraucht und behauptet: „Das Publikum macht sich aus den Eiern gar nichts, es verlangt einfach eine schöne gelbe Farbe; wir kommen einer Geschmacksrichtung des Publikums entgegen und färben lediglich aus ästhetischen Gründen“; ja ein Fabrikant verstieg sich sogar vor Gericht zu der klassischen Ausrede, er nenne seine Erzeugnisse nicht deshalb Eiergrauen, um einen Eiegehalt vorzutäuschen, sondern weil sie die Form kleiner Eier besäßen. Obwohl die Haltlosigkeit dieser Behauptungen auch den Laien ohne weiteres klar ist, haben die Gerichte doch vielfach geglaubt, dieselbe nicht widerlegen zu können und dadurch längere Zeit einen Schutz des Publikums gegen diese Übervorteilung unmöglich gemacht. Es war daher schon als ein Fortschritt zu begrüßen, daß die Fabrikanten sich selbst

entschlossen, den Farbzusatz zu deklarieren und als „Eiernudeln“ nur solche Produkte zu bezeichnen, welche auf 100 Pfund wenigstens 75 Eier enthalten. Gewifs, an sich betrachtet, ein herzlich geringes Zugeständnis, aber doch immerhin den bisherigen Verhältnissen gegenüber als Anzeichen einer Besserung zu vermerken! Wichtiger als dieses zögernde Entgegenkommen der Produzenten, welches übrigens inzwischen durch einen neuen Beschluß des Verbandes deutscher Teigwaren-Fabrikanten schon wieder zurückgezogen worden sein soll, ist das Urteil der 4. Strafkammer vom 7. Juli 1903, nach welchem Eiernudeln mehrere 100 Eier auf einen Zentner Mehl enthalten sollen, und Erzeugnisse mit weniger als 75 Eiern unter allen Umständen als nachgemacht zu gelten haben. Damit ist zunächst für die Dresdner Nahrungsmittelkontrolle eine sichere gesetzliche Grundlage geschaffen, welche die Beseitigung der größten Mißstände als aussichtsvoll erscheinen läßt. Trotzdem ist zu berücksichtigen, daß in den Detailgeschäften auch jetzt noch vielfach gelb gefärbte Wassernudeln als Hausmacher- oder Eiernudeln verkauft werden, indem die Kleinhändler die von den Fabriken unter richtiger Bezeichnung gelieferten Waren in willkürlicher Weise umtaufen, und die Konsumenten werden daher gut tun, selbst die Augen offen zu halten. Vor allem ist es zweckmäfsig, beim Einkauf den Laden zu durchmustern, ob nicht irgendwo ein Plakat angebracht ist mit der Inschrift: „Alle nicht ausdrücklich als ungefärbt bezeichneten Eierteigwaren sind mit einem unschädlichen Farbstoff leicht gefärbt“, d. h. auf gut deutsch: „Meine sog. Eiernudeln sind künstlich gefärbt“. Am besten wäre es freilich, wenn die Konsumenten, besonders diejenigen, die nicht gerade zum Ankauf der billigsten Sorten gezwungen sind, ausdrücklich ungefärbte Nudeln verlangen wollten und dadurch diejenigen Dresdner Fabrikanten unterstützten, welche sich in dankenswerter Weise entschlossen haben, nur ungefärbte Teigwaren herzustellen.

Wenn ich mich nun zu den süßschmeckenden, zuckerreichen Nahrungs- und Genußmitteln, dem Honig und den zahlreichen Fruchtkonserven, wie Fruchtsäften, Marmeladen, Gelees wende, so betrete ich hier ein Gebiet, auf welchem die Fälscher lange Jahre ihre größten Triumphe gefeiert haben, besonders seitdem die Herstellung dieser Erzeugnisse aus den Kleinbetrieben an die Großindustrie übergegangen ist.

Der **Honig**, das köstliche, von den Bienen aus Blütennektar angesammelte und nach entsprechender Verarbeitung und Fermentation in den Waben abgeschiedene Produkt, besteht, abgesehen von seinen Aromastoffen, im wesentlichen aus Zucker, und Zucker in seinen verschiedenen Formen bildet daher auch das Mittel zu seiner Verfälschung. Am größten wird der Verdienst bei Verwendung des billigsten Zuckermaterials, des aus Kartoffeln hergestellten Stärkesirups, aber auch der Zusatz des gewöhnlichen Rübenzuckers ist noch lukrativ genug, um gewissen Nahrungsmittelverbesserern verlockend zu erscheinen. Tatsächlich behaupten sie nämlich, den Zuckerzusatz nicht im Interesse ihres Geldbeutels, sondern der Konsumenten vorzunehmen, weil der Geschmack des unvermischten Naturhonigs zu stark aromatisch, ja geradezu ekelhaft sei. Die Erkennung des Stärkesirups geschieht unschwer durch die Ausfällung des Dextrins mit Alkohol, während der Rohrzucker sich durch die Umdrehung der Polarisation nach dem Invertieren zu erkennen gibt. Schwieriger oder besser unmöglich wird der Nachweis hingegen, wenn der intelligentere Fälscher seine Mischung auf chemischer Grundlage basiert und diejenige Zuckerart benutzt, aus

welcher der Honig selbst besteht, nämlich den Invertzucker. Färbt er diesen gelb, setzt Aromastoffe, wie das im Waldmeister enthaltene Cumarin, ferner etwas Blütenstaub und vielleicht noch ein paar tote Bienen hinzu, so hat er einen Honig, den kein Chemiker von echtem unterscheiden kann. Es hat nicht an Versuchen gefehlt, eine Methode zum Nachweis dieser Verfälschung aufzufinden. Man hat den geringen Schwefelsäuregehalt des Invertzuckers herangezogen, aber dieses Mittel versagt, seitdem zum Invertieren des Zuckers Kohlensäure benutzt wird. Andere stützen die Untersuchung auf den Eiweißgehalt, wieder andere auf das Vorhandensein von Enzymen, welche aus dem Speichel der Bienen in den Honig gelangen, aber kein Verfahren ist bis jetzt als zuverlässig befunden worden, und der von den Imkern für die Lösung dieser Frage ausgesetzte Preis von 1000 Mark harrt noch immer der Verleihung.

Wir müssen uns also damit bescheiden, daß die einfachen Verfälschungen mit Stärkesirup und Rohrzucker aus dem hiesigen Verkehr verdrängt sind, wengleich es keineswegs an Versuchen fehlt, dieselben unter irreführenden Bezeichnungen wieder einzuschmuggeln. Als Beispiel einiger derartiger raffinierter Etiketten erwähne ich zunächst den aus gleichen Teilen Honig und Capillärsirup bestehenden sog. „Blütenhonig“. Die denselben enthaltende blaue Blechbüchse mit dem Bilde eines Honig leckenden Bären trägt die Inschrift: „Nur echt mit dieser Marke“, welche in den meisten Käufern die Erwartung erregen wird, daß sie Honig erhalten, und erst bei näherer Betrachtung belehrt das versteckt angebrachte, eingeklammerte Wörtchen (Ersatz) den Kenner, daß ein Falsifikat vorliegt. Obwohl kaum ein Zweifel aufkommen kann, daß diese Bezeichnung zur Täuschung geeignet ist, hat die Kgl. Staatsanwaltschaft in Magdeburg, der Heimat dieses Leckerbissens, keine Veranlassung zum Einschreiten gefunden, und erst durch Urteile der Dresdner Gerichte, welche die Feilhaltung für strafbar erklärten, ist es gelungen, das Produkt aus dem hiesigen Verkehr zu entfernen. In gleicher Weise ist auch die Etikettierung eines analog zusammengesetzten „Tafelhonig, praepariert“ mit der Angabe „nur echt mit dieser Marke“ und einem von Bienen umschwärmten Rosenstrauche von den Gerichten, einschließlic des Oberlandesgerichts, als unzulässig beurteilt worden, aber der Umstand, daß auch diesmal die Staatsanwaltschaft in Leipzig das Einschreiten gegen den Fabrikanten ablehnte, läßt doch das in mehreren Petitionen an Reichskanzler und Reichstag gerichtete Ersuchen der Imkerkreise berechtigt erscheinen, für alle Gemische die unzweideutige Bezeichnung „Kunsthonig“ vorzuschreiben. Ohne eine solche Bestimmung ist es unmöglich, gegen die täglich neu auftauchenden verkappten Deklarationen einzuschreiten, und alle Bezeichnungen wie „Zuckerhonig“, „Candishonig“, „Allerfeinster Raffinadehonig“, „Honigsirup“ usw. deuten künstliche Gemische an. Wer echten Naturhonig haben will, soll daher nicht unterlassen, die Etikette einem sorgfältigen Studium zu unterziehen.

Im Hinblick auf die Schwierigkeit der Honigkontrolle wurden alljährlich zu Ostern und im Herbste, den Hauptterminen des Honighandels, umfangreichere Revisionen veranstaltet, welche bis jetzt zu 278 Untersuchungen und 42 Beanstandungen führten.

Nicht besser steht es mit den **Fruchtsirupen**, besonders dem wichtigsten derselben, dem Himbeersirup, welcher auf reellem Wege nur durch Einkochen des reinen Saftes der Beeren mit Rohrzucker hergestellt wird. Zusätze von Stärkesirup, Pflanzensäuren, Essenzen, Wasser und Teerfarben

sind hier an der Tagesordnung, ja es sind Himbeersirupe angetroffen worden, welche keine Spur Fruchtsaft enthielten, sondern nichts als rotgefärbten, parfümierten Zuckersirup darstellen. Die fortwährende Kontrolle der hiesigen Geschäfte, welche im Jahre 1902 zur Entdeckung von 30 verfälschten Proben führte, besonders aber die strengen Urteile des Kgl. Landgerichts, haben den Fälschern einen heilsamen Schrecken eingejagt und der realen Industrie wieder die Oberhand verschafft.

Wie die Fruchtsirupe bestehen auch manche sog. **Marmeladen** aus gewöhnlichem gefärbtem Stärkesirup, dem zum Unterschiede von ersterem vielleicht nur einige ausgepresste Fruchtrestreter und Kerne hinzugesetzt worden sind, und auf deren fragwürdige Beschaffenheit lediglich kleine runde Etiketten mit möglichst verklausuliertem Aufdruck hindeuten. Die schönste und beliebteste dieser Inschriften hat folgenden Wortlaut: „Hergestellt mit Raffinade, Wein- und Zitronensäure nach Maßgabe des Geschmacks, Capillärsirup, soweit er für die Konsistenz notwendig ist, und Konditorrot, wo Farbe verlangt wird“. Also ein ganzer Roman, aus dem nur wenige Käufer den Kern herauschälen werden: „Verfälscht durch Stärkesirup und Teerfarbe“. Der größeren Vorsicht halber wird aber selbst diese Etikette noch so angebracht, daß sie nicht so leicht in die Augen fällt, nämlich unter dem Boden der Flasche, und, wenschon diese Manipulation vom hiesigen Gericht als unzulässig bezeichnet worden ist, ersieht man doch daraus, daß auch beim Bezuge dieser Waren eine gewisse Aufmerksamkeit, besonders hinsichtlich versteckter Deklarationen, wohl angezeigt erscheint.

Unter den übrigen Fruchtsäften spielt der **Zitronensaft** die Hauptrolle, besonders seitdem derselbe von den Ärzten vielfach zu sogenannten Zitronensaftkuren gegen Rheumatismus empfohlen wird. Die bisher im Untersuchungsamte gemachten Erfahrungen sprechen dafür, daß die meisten im Handel befindlichen Erzeugnisse keine Naturprodukte, sondern wäßrige Auflösungen von Zitronensäure darstellen, und daß überdies vielfach Konservierungsmittel hinzugesetzt werden, welche für etwaige Heilzwecke gewifs unerwünscht sein dürften. Interessant ist in dieser Hinsicht ein durch Zeitungsannoncen ausgefochtener Konkurrenzkampf zweier Fabrikanten, von denen der eine für Abwesenheit von Salizylsäure garantiert, dafür aber 10% Alkohol zusetzt, während der andere mit der Alkoholfreiheit seiner Erzeugnisse renommiert, aber wohlweislich den Salizylsäurezusatz verschweigt. Es wird Aufgabe der Nahrungsmittelkontrolle sein, durch die für nächstes Jahr in Aussicht genommene Überwachung des Handels mit Zitronensaft in diesen Verhältnissen Wandel zu schaffen.

Daß auch fast alle sog. **Frucht-Brauselimonaden**, mit denen jetzt das Land überschwemmt wird, Kunstprodukte sind, dürfte allgemein bekannt sein. Ich beschränke mich daher auf die Mitteilung, daß meines Wissens nur die Mineralwasserfabrik von Dr. Struve wirklichen Himbeersaft zur Herstellung verwendet, während die meisten anderen Erzeugnisse nichts als parfümiertes gefärbtes Sodawasser darstellen, welches, wenn rot, Himbeerslimonade, wenn gelb Zitronenlimonade genannt wird. Die zurückhaltende Stellung des Amtes, welches von einer Beschäftigung mit diesem Gegenstande bislang Abstand genommen hat, beruht auf einer ministeriellen Anweisung, bis zu einer bevorstehenden gesetzlichen Regelung von Beanstandungen dieser Produkte abzusehen.

Ähnlich unklar liegen die Verhältnisse auch bei den **Gemüsekonserven**, Erbsen, Bohnen, bei den eingelegten Gurken und mixed pickles, welche

zur Vortäuschung eines frischen Aussehens fast alle mit Kupfersalzen künstlich grün gefärbt werden. Nach dem Wortlaute des Farbengesetzes, welches die Verwendung aller gesundheitsschädlichen Farben, d. h. auch aller kupferhaltigen, verbietet, ist diese Manipulation unzulässig, aber im Hinblick auf die veränderte Anschauung über die Giftigkeit des Kupfers und eine diesbezügliche Ministerial-Verordnung ist davon abgesehen worden, der Beurteilung der gegrüntten Konserven dieses strenge Gesetz zu Grunde zu legen. Wir haben vielmehr in jedem Falle die Menge des vorhandenen Kupfers bestimmt und die Entscheidung einer etwaigen Gesundheitsschädlichkeit im Sinne von § 12 des Nahrungsmittelgesetzes dem medizinischen Sachverständigen überlassen. Im Gegensatze dazu ist von auswärtigen Chemikern bisweilen auf Grund des einfachen qualitativen Kupfernachweises Beanstandung ausgesprochen worden und in solchen Fällen von seiten der hiesigen Gerichte aller Instanzen Verurteilung erfolgt. Nachdem auch das Kgl. Oberlandesgericht in seinem Urteil vom 23. Februar 1903 den § 1 des Farbengesetzes als zu Recht bestehend und jeden Zusatz kupferhaltiger Farben als unzulässig bezeichnet hat, müssen die Gurkenhändler mit der Tatsache rechnen, daß zwar vom Untersuchungsamte eine mäßige Grünung stillschweigend geduldet wird, daß sie aber auf Grund anderweitiger Anzeige angeklagt und bestraft werden können.

Als Anhang zu den vorgenannten Konserven sei noch das sog. **Dörrobst** erwähnt, welches als Kompott vielfach Verwendung findet. Allerdings meine ich nicht unser harmloses deutsches Backobst, mit welchem die Nahrungsmittelkontrolle sich nicht zu befassen braucht, sondern das in von Jahr zu Jahr steigenden Mengen aus dem Auslande eingeführte Produkt, die kalifornischen Aprikosen, Pfirsiche und Birnen, welche durch ihr schönes Aussehen die Konsumenten in den Glauben versetzen, hier einmal etwas ganz Exquisites zu erhalten. In der Tat unterscheiden sich ja diese in allen Schaufenstern ausgelegten Waren durch ihre prachtvolle Färbung sehr vorteilhaft von ihren unscheinbaren einheimischen Geschwistern, wer aber glauben sollte, daß dieser äußere Glanz lediglich auf sorgfältige Trocknung auserlesenster Früchte zurückzuführen sei, würde sich in argem Irrtum befinden. Die wahre Ursache ist vielmehr in einer rücksichtslosen Schwefelung zu erblicken, und alle diese Früchte enthalten demzufolge kolossale Mengen schwefliger Säure, also eines Stoffes, welcher nach dem Gutachten des Kgl. Landesmedizinalkollegiums als gesundheitsschädlich zu erachten ist. Trotzdem ist auf Vorschlag des Untersuchungsamtes, um eine einseitige Schädigung der hiesigen Gewerbetreibenden zu vermeiden, von einem scharfen Vorgehen in Dresden zunächst Abstand genommen worden, und auch das Kgl. Ministerium des Innern hat nach Gehör verschiedener Handelskammern einen Höchstgehalt von 0,125% schwefliger Säure bis auf weiteres nachgelassen. Da aber hiermit die prinzipiell ablehnende Stellung gegen diese Erzeugnisse keineswegs aufgegeben worden ist, und auch die Leipziger Handelskammer den beteiligten Händlern dringend nahe gelegt hat, sich auf ein völliges Verbot einzurichten und die ausländischen Produzenten nachdrücklich zur Lieferung ungeschwefelter Früchte anzuhalten, so steht doch zu hoffen, daß die Amerikaner diese Art von Fabrikation aufzugeben gezwungen werden*).

*) Wesentlich beitragen dürfte hierzu das kürzlich ergangene Urteil des Kgl. Landgerichts Köln, in welchem jede Schwefelung als unzulässig bezeichnet worden ist.

Inzwischen wird schon wieder über eine neue, noch gefährlichere Konservierungsmethode aus Australien berichtet. Dort sollen die frischen Früchte mit Erfolg dadurch vor Schimmel und Fäulnis bewahrt werden, daß man sie in den Versandkisten mit Blausäuregas behandelt. Gewiß ein recht radikales Verfahren, welchem aber die Nahrungsmittelkontrolle kaum besondere Sympathien entgegenbringen wird.

Unter den narkotischen Genußmitteln haben **Kaffee** und **Tee** trotz umfassender Revisionen zu Ausständen keine Veranlassung gegeben, eigentlich wider Erwarten, da sie früher Verfälschungen sehr häufig ausgesetzt waren, und auch die Verfälschung von **Kakao** und **Schokolade** geht, dank der Unterstützung der reellen Fabrikantenkreise, mehr und mehr zurück. Zusätze von fremden Fetten, Schalen und Mehl, welche früher an der Tagesordnung waren, sind jetzt kaum noch zu beobachten. Nur ein Produkt der Schokoladenindustrie liefs ein energisches Einschreiten erforderlich erscheinen, nämlich die sog. Schokoladenmehle, dunkelbraune, süßschmeckende Pulver, deren Farbe unbedingt in den Käufern die Erwartung hervorrufen mußte, gemahlene Schokolade zu erhalten. Die wirkliche Zusammensetzung stand zu dem verlockenden Namen in argem Widerspruch, denn es handelte sich um nichts als Gemische von 40 % Weizenmehl und 50 % Zucker mit homöopathischen Zusätzen von Kakao, die durch gemahlenes Sandelholz und einen braunen Teerfarbstoff künstlich gefärbt waren. Da diese künstliche Färbung offenbar bezweckte, den Gemischen den täuschenden Anschein echter Schokolade zu verleihen, so wurden dieselben als verfälscht beanstandet, eine Auffassung, welche die Billigung der hiesigen Gerichte gefunden hat. Die Fabrikanten sind daher trotz anfänglichen Sträubens in sich gegangen und haben ihren Erzeugnissen statt des irreführenden Namens die harmlosere Bezeichnung „Suppenmehl“ beigelegt.

Besondere Aufmerksamkeit hat das Untersuchungsamt auch den **Gewürzen** gewidmet, wie schon aus der absoluten Zahl von 1365 eingelieferten Proben hervorgeht, denn gerade diese Genußmittel geben dem Chemiker tagtäglich neue Rätsel auf, sie sind redende Zeugen von der Erfindungskraft des menschlichen Geistes. Die unglaublichsten Dinge finden sich in ihnen vor. Abfallstoffe jeglicher Art, deren technische Verwertung den größten Geistern unmöglich schien, können in den Gewürzen zu Gelde gemacht werden. Die Kakaoschalen, dieses Schmerzenskind der Schokoladenfabriken, in denen sie sich zu Bergen anhäufen, als Zimmt haben wir sie wiedergefunden; auch gemahlene Haselnußschalen, Zigarrenkistenholz und Eichenlohe liefern mit etwas Eisenocker aufgefärbt noch einen „ganz hübschen Zimmt“. Als Zusätze zum Pfeffer fanden sich Preßrückstände der Ölgewinnung: Palmkernmehl, Olivenkerne, ferner Rapskuchenmehl, Mohnsamen, Senfmehl u. a.

Das wichtigste Hilfsmittel zur Erkennung derartiger pflanzlicher Beimengungen zu Gewürzen ist das Mikroskop, welches einen schnellen Aufschluß darüber gibt, ob einer stärkefreien Droge stärkehaltige Verfälschungsmittel zugesetzt sind, ob ein Pfeffer Palmkernmehl enthält und dergl. mehr. Auf alle Fragen gibt es aber keine Antwort, so besonders, ob ein Gewürz durch Destillation oder Extraktion seines wertbestimmenden Bestandteils, des ätherischen Öles beraubt worden ist; in solchen Fällen muß die chemische Reaktion und Analyse zu Hilfe kommen. Leider versagt das Mikroskop auch bei der häufigsten und gefährlichsten Ver-

fälschung des Pfeffers durch Pfefferschalen, da nicht nur jeder schwarze Pfeffer Schalen enthält, sondern überdies die Menge derselben je nach Herkunft und Sorte großen Schwankungen unterliegt. Nur durch eingehende Untersuchung: Bestimmung der Holzfaser, der Stärke, der Bleizahl und des Piperins gelingt es, zu einem sicheren Resultate zu gelangen. Umfassende Revisionen waren daher erforderlich, bevor einigermaßen befriedigende Zustände erreicht werden konnten, aber zur Zeit läßt sich doch behaupten, daß verfälschte Pfeffer und Zimnte im Dresdner Verkehr zu den größten Seltenheiten gehören.

Von weiteren Gewürzen erwähne ich noch den Safran, der bei seiner Kostbarkeit — 1 Kilogramm kostet bis zu 250 Mark — Verfälschungen besonders lohnend erscheinen läßt. Der Safran besteht lediglich aus den Narben des *Crocus sativus*, eines unserer Frühlingsblume verwandten Zwiebelgewächses, welches in Griechenland und Kleinasien zu Hause ist; jede Blüte muß einzeln gepflückt und ihrer dreiteiligen Narbe beraubt werden. Zur Verfälschung dienen ähnlich aussehende Teile anderer wertloser Blüten, besonders von Kompositen, wie Ringelblume und Saflor, die überdies noch häufig durch Mineralstoffe, wie Borax, Schwerspat usw., beschwert werden. Ihr Nachweis bietet dem Chemiker keine Schwierigkeit dar, aber auch der Laie kann sich durch eine leicht ausführbare Vorprobe ein ungefähres Urteil verschaffen. Verstäubt er eine kleine Probe auf einem mit Wasser bedeckten Teller, so umgibt sich jedes echte Safranteilchen mit einem rein gelben Hof, während Verfälschungsmittel farblos bleiben oder eine andere Farbe annehmen. In gleicher Weise zeigen auf konzentrierter Schwefelsäure verstäubte Safranpartikel blaue Strömchen. Von den im Untersuchungsamte entdeckten Falsifikaten bestand das interessanteste aus künstlich gefärbtem und parfümiertem Kochsalz, während eine andere Probe neben etwas wirklichem Safran vorwiegend Saflor und gemahlenes Sandelholz enthielt. Die Menge des letzteren kann durch Ermittlung des Rohfasergehaltes annähernd bestimmt werden.

Die Macis, d. i. der Samenmantel der echten Muskatnufs, welcher auch wohl Muskatblüte genannt wird, erhält vielfach Beimischungen von Maismehl und gemahlenem Zwieback, also offenbaren Verfälschungsmitteln, welche jeder Richter als solche beurteilt. Schwieriger ist hingegen der Kampf gegen einen anderen Zusatz, welchen ich hauptsächlich als Beispiel für das Raffinement erwähne, mit welchem heutzutage Umgehungen des Gesetzes versucht werden. Wie bei den meisten Kulturpflanzen gibt es auch beim Muskatbaum wildwachsende Varietäten, welche neben ähnlichem Habitus auch ganz analog geformte Früchte und einen gleich aussehenden Samenmantel besitzen. Der Unterschied ist nur der, daß dieser Samenmantel kein Aroma hat und als Würzstoff ganz wertlos ist; er verhält sich zum echten, wie etwa ein Holzapfel zum Apfel oder eine Schlehe zur Pflaume. Der Zusatz dieses Stoffes, für welchen man den schönen Namen „Bombay-Macis“ erfunden hat, bedeutet zweifellos eine Verschlechterung, d. h. eine Verfälschung der echten oder „Banda-Macis“; aber der Verkauf verfälschter Nahrungsmittel ist ja nur strafbar, wenn er unter Verschweigung dieses Umstandes erfolgt. Also wird der Zusatz deklariert und auf der Verpackung die Inschrift: „Reingemahlene Macisblumen aus Banda- und Bombay-Macis“ angebracht. Nun weiß zwar kein Konsument, daß Bombay-Macis völlig wertlos ist; für den

Fall aber, daß doch einer mißtrauisch werden sollte, dient die weitere Angabe „Garantie für Reinheit“ zur Beruhigung. Trotzdem hier nach diesseitiger Ansicht das typische Beispiel einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung vorlag und das Schöffengericht sich dieser Auffassung anschloß, hat das Kgl. Landgericht die Deklaration als ausreichend erachtet.

Zahlreiche andere Gewürze wie Piment, Nelken, Paprika wurden angetroffen, welche durch Extraktion ihres ätherischen Öles beraubt waren, und der Umstand, daß mehr als 100 zum Teil ganz grob verfälschte Gewürze beanstandet werden mußten, läßt erkennen, welche Zustände auf diesem Gebiete früher geherrscht haben mögen.

Es bleibt mir nun noch die Aufgabe, mit wenigen Worten auf die bei Untersuchung der alkoholischen Getränke gemachten Erfahrungen einzugehen. Beim **Branntwein** hat die Entnahme von 198 Proben den Erfolg gehabt, den Gebrauch der sog. Branntweinschärfen oder Verstärkungssessenzen zu beseitigen. Die billigeren Schnäpse, welche meist nichts als verdünnten Spiritus darstellen, und deren Wert lediglich von ihrem Alkoholgehalte abhängt, wurden vielfach mit scharf schmeckenden Pflanzenauszügen von Paprika, Pfeffer u. a. vermischt, um durch das verursachte Kratzen im Halse den Trinker in den Glauben zu versetzen, daß er einen recht kräftigen Branntwein erhalte. Hier lag natürlich die Vortäuschung einer besseren Beschaffenheit vor, welche von den Gerichten als Verfälschung beurteilt worden ist.

Im Gegensatz zu diesem Erfolge haben sich die Verhältnisse im Verkehr mit Kognak, Rum und anderen Qualitätsbranntweinen im Laufe der Jahre immer weiter verschlechtert. Der normale Begriff des Kognaks insbesondere hat sich gänzlich verschoben, und von einem „reinen Weindestillat“ ist diese Perle der Schnäpse zu einem „mit Hilfe von Weindestillat hergestellten Trinkbranntweine“ herabgesunken, d. h. in vielen Fällen nichts als ein aromatisierter, gelb gefärbter Kartoffelspirit. Da kann es denn nicht wunder nehmen, daß die Fabrikation auf kaltem Wege, d. h. aus künstlichen Essenzen, zusehends Boden gewinnt. In vielen Schaufenstern hiesiger Geschäfte finden sich Reklameplakate Berliner Firmen ausgehängt, nach welchen jedermann durch Zusatz von einer Flasche Essenz drei Liter Spirit in feinen französischen Kognak verwandeln kann, und daß solche Produkte zur Herstellung von Kognak tatsächlich Verwendung finden, haben wir mehrfach feststellen können. Trotzdem wurde von einem amtlichen Einschreiten gegen derartige, nach unserer Überzeugung als nachgemacht zu beurteilende Erzeugnisse abgesehen, weil der Erfolg bei der Stellungnahme zahlreicher Sachverständiger und der durch sie beeinflussten Rechtsprechung sehr problematisch erschien. Außerdem liegt die Abstellung des beregten Übelstandes weit mehr im Interesse der Fabrikanten selbst als der Gesundheitspflege, so daß den ersteren unbedenklich die Initiative überlassen werden kann.

Bei dem **Nationalgetränk** der Deutschen hat das Untersuchungsamt, um zunächst einen Überblick über die Dresdner Bierverhältnisse zu gewinnen, im Jahre 1899 sämtliche hier zum Ausschank gelangende Biere einer eingehenden Analyse unterzogen. Es waren das überraschenderweise nicht weniger als 157 verschiedene Sorten, nämlich 45 einfache Biere, 5 andere obergärige Biere, wie Berliner Weisse, Gose, Grätzer, Lichtenhainer, 18 Lagerbiere, 9 Biere nach böhmischer und 19 nach bayrischer Art, 10 echte böh-

mische, 29 echte bayrische Biere, 7 hiesige Bock- und Märzenbiere, 8 Porter- und Gesundheitsbiere. Während die einfachen Biere bei einem Alkoholgehalt von 0,8—2% 4—6% Stammwürze enthielten, waren die entsprechenden Zahlen bei Lagerbier: $3\frac{1}{2}\%$ Alkohol und 11—12% Stammwürze, bei böhmischen Bieren $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}\%$ Alkohol und 10—12% Stammwürze und bei den echten Münchner Bieren $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}\%$ Alkohol und 13—15% Stammwürze. Als schwerste Getränke folgen schliesslich die echten Kulmbacher und die Biere nach Kulmbacher Art, welche bei 14—17% Stammwürze nicht weniger als 4—5% Alkohol enthalten. Wenn ich endlich noch die obergärigen Biere erwähne: Berliner Weisse 1,96% Alkohol (5,89% Stammwürze), Grätzer 2,21 (7,34), Lichtenhainer 2,37 (8,51), Döllnitzer Gose 2,44 (8,21), Zerbster Bitterbier 2,78 (12,37) und Köstritzer Schwarzbier 3,36% Alkohol, so geschieht dies nur, um zu zeigen, daß wir auch in diesen als durchaus harmlos geltenden Getränken ganz hübsche Mengen Alkohol zu uns nehmen. Zu einer Beanstandung gab keine der untersuchten Proben Anlaß, da nicht nur die bayrischen Biere in vorschriftsmässiger Weise lediglich aus Hopfen und Malz hergestellt waren, sondern auch die in Dresden erzeugten sich als frei von Surrogaten erwiesen, trotzdem hier im Reichsbrausteuergebiete die Verwendung von Ersatzmitteln des Malzes, wie Stärke, Reis, Mais und Zucker, durchaus erlaubt ist. Bei dieser Sachlage würde der Erlaß eines allgemeinen Surrogatverbotes, welchem die süddeutschen Biere ihren hohen Ruf im Auslande verdanken, auch bei uns auf keine nennenswerten Schwierigkeiten stofsen, und in der Tat haben die grösseren sächsischen Brauereien sich mit einer solchen Massnahme durchaus einverstanden erklärt.

Wenn bei den geschilderten Verhältnissen von einer Überwachung der Schankbiere vollständig abgesehen werden konnte, so machten einige Spezialitäten von Flaschenbieren der Nahrungsmittelkontrolle dafür um so grössere Arbeit. In erster Linie ist hier des Mißbrauchs zu gedenken, daß die kleineren Winkelbrauereien ganz gewöhnliche mit Zucker versüßte einfache Biere unter hochtrabenden Namen wie Malzextrakt-Gesundheitsbier u. a., vielfach sogar in mit dem roten Sanitätskreuz geschmückten Flaschen verkauften, trotzdem derartige Bezeichnungen in dem Publikum natürlich ganz falsche Vorstellungen erregen mußten. Erst seitdem das Kgl. Landgericht im Sinne der vom Untersuchungsamt vertretenen Auffassung entschieden hat, daß unter Malzbieren nur besonders malzreiche, unter Ausschluss von Surrogaten hergestellte Biere verstanden werden, ist dieser Unfug, durch welchen besonders die ärmeren Leute geschädigt wurden, aufgegeben worden.

Weniger günstig hat die Nahrungsmittelkontrolle mit ihrem Einschreiten gegen die im hiesigen Handel befindlichen saccharinhaltigen Biere abgeschnitten. Nach dem Gesetz vom 15. Juli 1898 war bekanntlich die Verwendung künstlicher Süsstoffe bei der Herstellung von Bier verboten; ein besonders gewiegter Fabrikant fand aber einen Ausweg zur Umgehung des Gesetzes, indem er nicht einfachem Bier, sondern einem Gemisch von Kulmbacher Bier und Wasser eine saccharinhaltige Zuckerkultur zusetzte. Im Gegensatz zu der Ansicht, daß auch für solche Gebräue nach der Absicht des Gesetzgebers Saccharin verboten sein sollte, schloß das Gericht sich dem Gutachten anderer Sachverständigen an und erklärte diese Getränke nicht für Bier, sondern für bierähnlich und den Saccharinzusatz somit für erlaubt. Die Folge war, daß der Erfinder dieser „bierähnlichen

Getränke“ kolossale Geschäfte machte und in einem Jahre zirka 60000 Flaschen zum Preise von 150000 Mark verkaufte; aber ganz vergeblich ist der Kampf doch nicht gewesen, denn diese Erzeugnisse haben wesentlich zum Erlaß des neuen Süßstoffgesetzes mit beigetragen, das sich hoffentlich als wirksamer erweisen wird.

Von weiteren wichtigen Entscheidungen der hiesigen Gerichte erwähne ich noch das vom Oberlandesgericht bestätigte Urteil der 4. Strafkammer, durch welches ein auswärtiger Hotelbesitzer zu 300 Mark Geldstrafe verurteilt wurde, weil er dem frischen Stoff Tropf- und Restbier zugesetzt hatte. So selbstverständlich jedem Biertrinker die Unzulässigkeit einer derartigen ekelhaften Manipulation erscheinen wird, bedurfte es doch einer eingehenden chemischen Begründung, um den Einwänden der Verteidigung gegenüber die Verfälschung darzutun. Alles in allem wurden seit der Gründung des Amtes 273 Biere untersucht und 62 beanstandet.

Die Untersuchung von **Wein**, welche zur Beanstandung von 29 unter 95 eingelieferten Proben führte, hat durchschlagende Erfolge nicht gezeitigt, weil es zur Zeit kaum möglich ist, ein geschickt dargestelltes Kunstprodukt auf chemischem Wege zu erkennen. Es muß daher abgewartet werden, ob die durch das neue Weingesetz eingeführte Kellerkontrolle Besserung herbeizuführen vermag.

Wenn ich hiermit meine Ausführungen beschliesse, so bin ich mir der Lückenhaftigkeit derselben wohl bewußt, aber ich hoffe, doch wenigstens einen ungefähren Überblick über das Wesen und die Bestrebungen der Dresdner Nahrungsmittelkontrolle gegeben zu haben. Zweifellos bleibt noch gar manches zu tun übrig, denn nur die größten Verfälschungen konnten bis jetzt beseitigt werden. Aber es ist doch andererseits auch zu berücksichtigen, daß das Untersuchungsamt erst sieben Jahre besteht und jede Überhastung und Nervosität vermeiden muß. Einflußreiche Gegner setzen jedem weiteren Vordringen der behördlichen Fürsorge für den Lebensmittelverkehr zähen Widerstand entgegen, seien es nun Kreise der Landwirtschaft, wenn es sich um die Regelung der Milchversorgung handelt, seien es Angehörige des Handels, wenn eine Beschränkung des Verkehrs mit gangbaren Handelsartikeln, oder Vertreter der Industrie, sobald die Bekämpfung eingerissener Fabrikationsmißbräuche in Frage kommt. Schritt für Schritt muß daher neues Terrain erkämpft und das eroberte festgehalten werden, denn in der Sympathie des Publikums, in dessen Interesse die Nahrungsmittelkontrolle tätig ist, findet sie kaum irgend welchen Rückhalt. Vielmehr steht die große Masse der Konsumenten ihren Bestrebungen gleichgültig und verständnislos gegenüber. Sie muß sich daher trösten mit dem Bewußtsein, daß sie dieses Odium mit allen Zweigen und Bestrebungen der Gesundheitspflege, welche alt eingewurzelte Gewohnheiten zu beseitigen suchen, teilt. Sie muß unbekümmert um Lob oder Tadel ihren Weg gehen, stets nach dem Grundsatz: Zum Wohle der Allgemeinheit!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Sitzungsberichte und Abhandlungen der Naturwissenschaftlichen Gesellschaft Isis in Dresden](#)

Jahr/Year: 1903

Band/Volume: [1903](#)

Autor(en)/Author(s): Beythien Adolf

Artikel/Article: [VII. Die Nahrungsmittelkontrolle der Stadt Dresden 1035-1066](#)