

## Werk

**Titel:** Besprechungen

**Ort:** Berlin

**Jahr:** 1917

**PURL:** [https://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?34557155X\\_0005|log370](https://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?34557155X_0005|log370)

## Kontakt/Contact

[Digizeitschriften e.V.](#)  
SUB Göttingen  
Platz der Göttinger Sieben 1  
37073 Göttingen

✉ [info@digizeitschriften.de](mailto:info@digizeitschriften.de)

deten Erzeugnisse verbunden ist, stattgefunden hat, hat der Schwindler meist sein Schäfchen im Trocknen oder er verlegt einfach den Schauplatz seiner Tätigkeit. Am wirksamsten dürfte daher die Bestimmung sein, daß Ersatzmittel überhaupt erst nach vorheriger, auf Kosten des Herstellers oder Händlers ausgeführter Untersuchung und amtlicher Erlaubnis in den Handel gebracht werden dürfen. Diesen Weg haben auch zunächst einige Städte, wie München, Frankfurt a. M., neuerdings auch einige Bundesstaaten, wie Sachsen und Baden, beschritten, dagegen ist er von den Reichsbehörden wegen technischer Schwierigkeiten, insbesondere Mangel an Nahrungsmittelchemikern, abgelehnt worden. Dafür ist bei der volkswirtschaftlichen Abteilung des Kriegsernährungsamtes eine Auskunftsstelle über Ersatznahrungsmittel eingerichtet worden, an die die Untersuchungsanstalten die Ergebnisse ihrer entsprechenden Untersuchungen zu berichten haben und wo sie und die Preisprüfungsstelle Auskunft über die Zusammensetzung der Ersatzmittel haben können. Vielversprechend würde auch eine Erweiterung der Verordnung über die äußere Kennzeichnung der Waren dahin sein, daß jeder Packung die Zusammensetzung des Inhalts nach Prozenten aufgedruckt sein müßte. Denn während die öffentlichen Warnungen in den Zeitungen den Käufern entgehen oder bald vergessen werden, ist nicht anzunehmen, daß jemand Suppenwürfel kaufen würde, die nach dem Aufdruck zu 92 % aus Kochsalz bestehen, oder 10 g „Liptauer-Käse-Geschmack“, auf dessen Packung 9 g Kochsalz und 1 g Paprika und Kümmel als Inhalt verzeichnet stehen, mit 25 Pf. bezahlen würde, oder für eine Büchse gebrauchsfertigen Fleischgerichts 1,25 M. anlegen würde, wenn er auf der Umhüllung liest, daß sie 65 g Lende und 185 g Bohnenbrühe enthält, so daß also das Pfund Fleisch sich auf über 9 M stellt.

Daß neben diesem Ersatzmittelschwindel auch die eigentliche Fälschung der Lebensmittel bei der Kontrolle eine große Rolle spielte, ist bei dem in der Knappheit und der Preissteigerung liegenden Anreiz nicht verwunderlich. Als billigstes und bequemstes Fälschungsmittel spielte das Wasser eine Hauptrolle, so als Zusatz zu Hackfleisch, Wurst, Butter, Margarine, Käse, Essig, Spirituosen, Seife, und besonders leider bei der Milch. Selbst sonst wasserfreie Fette wie Schmalz und Kunstspeisefett kamen mit sehr hohen Wasserzusätzen hauptsächlich aus dem neutralen Auslande in den Handel. Bei Wurst nahm auch die Verfälschung mit Mehl zu, ein Zusatz, der leider vielfach durch behördliche Anordnungen bis zu gewisser Höhe, meist 10 %, gestattet wurde. Als Rotwurst wurde eine kautschukartige Mischung von Lungengewebe mit Gelatine ohne jedes Muskelfleisch beobachtet; Käse war mit gekochten Kartoffeln verfälscht. Brot und Mahle wurden durch die verschiedensten Mahlprodukte, wie Strohmehl, Holzmehl, Spreu-

mehl, Steinnußmehl, gemahlene Gips, Kreide verfälscht; die Streumehle unterlagen selbst der Verfälschung, z. B. mit über 80 % Gips, oder ein „Haidamehl“ enthielt neben wenig Buchweizenmehl vorwiegend Steinnußmehl, Sägespäne, Magnesia und Gips. Als verdorben verfiel auch fadenziehendes Brot häufig, besonders im Jahre 1915, der Beanstandung, was aber weniger den Bäckern als dem feucht geernteten, unsachgemäß aufbewahrten Getreide und der anfangs mangelhaften Beschaffenheit und Verwendung der Kartoffeln und Kartoffelflocken als Brotstreckungsmittel zuzuschreiben war. Ferner mußten große Mengen im Haushalte hergestellter Marmeladen vernichtet werden, weil sie trotz der in Tageszeitungen erlassenen Warnungen in verzinkten oder schlecht emaillierten Kesseln gekocht worden waren, wodurch sie Zink oder Blei enthielten und damit gesundheitsschädlich waren. Bei Gewürzen tauchten alte, seit Jahrzehnten fast vergessene Fälschungsmittel wieder auf, wie Eisenocker und Ziegelsteinmehl in Zimtpulver, Grießmehl in Pfeffer. Auch bei den Genußmitteln, wie Kaffee, Tee, Kakao, machten sich erhebliche Fälschungen bemerkbar. Während bei den beiden ersten die Beimischung der verschiedensten Ersatzstoffe, als Kaffeeersatz in letzter Zeit hauptsächlich geröstete Rüben, eine Rolle spielten, wurde der Kakao durch Zucker und besonders durch die fein vermahlene Kakaoschalen verfälscht, die zu Beginn des Krieges zu dem Zwecke in riesigen Mengen aus dem Auslande eingeführt und in den Handel gebracht wurden, bis der Handel damit völlig untersagt wurde.

Alles in allem machte sich im ganzen Lebensmittelhandel ein bedauerliches Schwinden jeglicher Geschäftsmoral bemerkbar. Da auch nach dem Kriege die Schwierigkeiten in der Lebensmittelversorgung natürlich noch lange andauern werden, wird sich die Nahrungsmittelchemie auch weiterhin vor wichtige und schwierige Aufgaben gestellt sehen, und die Nahrungsmittelkontrolle muß fortdauernd scharf gehandhabt werden, um die Verbraucher vor geldlichen und gesundheitlichen Schädigungen zu bewahren und Treu und Glauben im Handel mit Lebensmitteln wieder zum Siege zu verhelfen.

### Besprechungen.

**Planck, M., Einführung in die allgemeine Mechanik,** zum Gebrauch bei Vorträgen sowie zum Selbstunterricht. Leipzig, S. Hirzel, 1916. V, 218 S. Preis geb. M. 7,—, geb. M. 8,—.

Das Plancksche Buch über Mechanik schließt sich in der äußeren Gestalt und der Art der Darstellung ziemlich eng an seine beiden berühmten Werke über Thermodynamik und Wärmestrahlung an. Was die Form betrifft, so läßt sie sich dadurch kennzeichnen, daß der Grundriß und die Einteilung nur durch eine kleine Anzahl von Kapitelüberschriften verdeutlicht werden, während die feinere Gliederung vom Leser beim