

die neueren Fortschritte der Chemie und Technik erst das Bedürfnis eines gegen die Verfälschung gerichteten Nahrungsmittelgesetzes recht erkennen und Abhilfe möglich werden lassen. Auch hier wird nicht nur für die oberen Zehntausend, sondern nicht minder gleichmäßig für den Proletarier gesorgt. Die namentlich in großen Städten früher an der Tagesordnung gewesenen Milchverfälschungen durch Wasser, verrührtes Mehl, durch Stärke, fein geriebenes Hammelhirn, Abkochungen von Reis u. s. w. macht das Galaktometer jetzt alsbald erkennbar, nachdem vielfache Untersuchungen die Feststellung gewisser Grenzen in den Mischungsverhältnissen der Milch mit genügender Genauigkeit mittels dieses Instrumentes ermöglicht haben. Es ist jetzt eine Herzensfreude, wenn man z. B. in Berlin von Zeit zu Zeit sieht, wie die Polizei den ganzen Inhalt der Kannen eines Fälschers dieses für das Gedeihen der Kinder so unentbehrlichen Nahrungsmittels auf die Straße entleert, und gewiß sein darf, daß der gewissenlose Verkäufer überdies noch seiner Bestrafung nicht entgehen wird. Die früher unbeachtet und ungeahndet gebliebenen Verfälschungen des Mehls durch Schwerspath, Gyps, Kreide, die Anwendung schädlicher Farben zu Konditorwaren, giftig wirkender metallischer Umhüllungen, der Verkauf des Fleisches kranker Tiere und dessen Verwendung zu Würsten, manchmal sogar unter Beimischung von Fuchsinrot zur Verbesserung der Farbe, das Verhandeln eines künstlichen, nicht selten ecklen Fettgemisches zu dem höheren Preise reiner Milchbutter, die Verschlechterung und Vergiftung des Bieres durch Zusatz von Quassia, Aloë, Wermut, Bitterklee, u. s. w. oder gar von Nux vomica, Pikrinsäure, Koloquinthen statt des Hopfens, alle diese Betrügereien des unsoliden Geschäftsbetriebes gehen nicht mehr ungestraft hin; sie sind nicht nur mit Strafe bedroht, sondern es wird auch nachgeforscht, um sie zu entdecken und zur Bestrafung zu bringen. In den Brauereien Bayerns ist, vielleicht mit Rücksicht auf das Malzausschlagsgesetz vorwiegend aus finanzwirtschaftlichen Gründen, die Anwendung aller Surrogate statt der Gerste und des Hopfens bei der Bierbereitung verboten; aber diesem Umstande verdankt das bayrische Bier nicht am wenigsten den Vorzug, den es noch heute bei den Biertrinkern beinahe der ganzen Welt genießt.

Der Wein steht noch aus, insofern es sich nicht um eigentlich schädliche Beimischungen, sondern nur um mehr oder minder betrügliche Manipulationen handelt, bei welchen unter Verschweigung der Thatsachen minderwertige Ware als Bollware in den Handel gebracht wird; hoffentlich bringt eine nahe Zukunft dem Weintrinker noch die Gewißheit, daß er sich wirklich der schönen Gottesgabe erfreut, wenn er sich den Genuß derselben zum Lohne für gethane Arbeit und zur Erfrischung und Stärkung gestattet. Es mag dahingestellt bleiben, ob das Pasteurisiren, (die Erwärmung des Weines auf 60° zur Vernichtung der die fertigen Weine zur Erkrankung geneigt machenden Pilzbildungen) überhaupt als anormal zu bezeichnen ist, ob die Verschweigung des Chaptalisirens (Zusatz von Zucker zum Moste), des Gallisirens (Zusatz von Zucker und Wasser zum Most zur Entsäuerung und Vermehrung des Weines) nachgesehen wird,