

entschlossen, den Farbzusatz zu deklarieren und als „Eiernudeln“ nur solche Produkte zu bezeichnen, welche auf 100 Pfund Mehl wenigstens 75 Eier enthalten. Gewiss, 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 Mifsstände 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 zweckmässig, 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