

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