

1 Kilo Ochsenfleisch und dabei sogar bloß eine geringe Qualität, und mit diesem Kilo mageren Ochsenfleisches 210 Gramm Eiweiss, 17 Gramm Fett und so gut wie gar keine Kohlehydrate. Hierbei ist pro Pfund Rindfleisch nur 50 Pf. gesetzt, was entschieden doch bei den heutigen Fleischpreisen zu niedrig gegriffen sein dürfte.

Aus dem eben Angeführten geht hervor, welche Bedeutung die Milch als Nahrungsmittel hat, und lässt es erklärlich erscheinen, dass der Milchconsum ein ganz bedeutender ist, und die Milchgewinnung und der Verkehr und Handel mit Milch eine Ausdehnung angenommen hat, die der ferner Stehende in der Regel wohl unterschätzen dürfte. So consumirt Dresden — ich entnehme diese Zahlen einer sehr lesenswerthen Schrift des Herrn Dr. Pfund — täglich etwa 90 000 Liter Milch, von denen 5500 in der Stadt selbst producirt werden, 33 000 Liter werden per Wagen von den umliegenden Ortschaften eingeführt und 51 000, also der bei Weitem grösste Theil, kommt per Bahn, also wie man wohl annehmen kann, aus dem weiteren Umkreise der Stadt. Dabei erweist sich Dresden durchaus nicht als eine stark Milch consumirende Stadt, da ja pro Tag und Kopf noch nicht einmal ein Drittelliter verbraucht wird.

Ein derartiger Consumartikel, als den wir somit die Milch betrachten müssen, wird natürlich, umsomehr als sehr zahlreiche und ökonomisch schwache Hände bei Gewinnung, Transport und Verkauf in Betracht kommen, menschlicher Habsucht als willkommenes Ausnutzungsobject dienen, und in der That giebt es kein Nahrungsmittel, das so oft verfälscht oder minderwerthig in den Handel gebracht wird, deshalb ist die Aufmerksamkeit der Behörden schon seit langer Zeit auf den Wandel und Handel der Milch gerichtet.

Fassen wir zunächst die Verfälschungen, denen die Milch ausgesetzt ist, ins Auge, so ist als die häufigst vorkommende diejenige anzusehen, die durch Wasserzusatz das Volumen der Milch vermehren, und, da ja allgemein nach volumetrischen Maassen gekauft wird, somit die zu erzielende Einnahme erhöhen will. Der Nachweis des erfolgten Wasserzusatzes kann mit grossen Schwierigkeiten verknüpft sein, vorausgesetzt, dass der Milchfälscher vorsichtig zu Werke geht, was ja glücklicherweise nicht der Fall zu sein pflegt. So vermag der Nachweis von Salpetersäure, die sich im Brunnenwasser fast ausnahmslos findet, während sie der reinen Milch stets fehlt, schon zur Erkennung des Wasserzusatzes hinzuführen. An und für sich wird ja ein Wasserzusatz zur Milch sogar häufig nöthig sein, wenn man dieselbe zum Beispiel kleinen Kindern geben will, und natürlich kann man einer Mutter, die ihrem Säugling die Milch entsprechend verdünnt, keine Fälschung vorwerfen. Die Benachtheiligung aber, die der Milchkäufer durch den Wasserzusatz seitens des Milchproduzenten oder seitens des Milchhändlers erfährt, liegt einmal darin, dass die werthvollen, der Ernährung dienenden Bestandtheile hierdurch verdünnt werden, der Käufer somit weniger davon erhält, als er in dem Glauben, reine Milch zu erhalten, bezahlt. Andererseits ist das zugesetzte Wasser aber meist von recht fragwürdiger Güte und Reinheit und kann so direct zu Gesundheitsschädigungen führen. Da sich ein bedeutenderer Wasserzusatz, besonders wenn derselbe zu an und für sich schon nicht sehr guter Milch erfolgt, sich leicht durch die durchsichtige bläuliche Farbe der so behandelten Milch verräth, so wird nicht selten durch Zusatz von Stärke, Mehl oder sogar von Gyps die Farbe wieder