



J. R. M. M. M.
Bücher für Recht, Verwaltung und Wirtschaft
Herausgegeben v. d. Freien Vereinigung für Rechts- und Verwaltungskunde

Heft 26

Worauf haben die Beamten der Lebensmittelpolizei besonders zu achten?

Von

Dr. D. Achert
Stadtkämmerer
Freiburg i. Br.



1925

Kameradschaft, Verlagsgesellschaft m. b. H., Berlin W 35

Durch Tat schützen
Mit Rat nützen



Kameradschaft
Verlagsgesellschaft m. b. H.
Berlin W. 35

Dies Buch gehört

Bücher für Recht, Verwaltung und Wirtschaft
Herausgegeben v. d. Freien Vereinigung für Rechts- und Verwaltungsfunde

Heft 26

Worauf haben die Beamten der Lebensmittelpolizei besonders zu achten?

Von

Dr. O. Achert
Stadtkemiker
Freiburg i. Br.



1925

Kameradschaft, Verlagsgesellschaft m. b. H., Berlin W 35

Vorwort.

Durch den für Deutschland unglücklichen Ausgang des Weltkrieges ist der weitere Ausbau der Nahrungsmittelkontrolle, die auf breitere Grundlage gestellt werden sollte, unterblieben, es mußte sogar auf diesem für die Volkswohlfahrt so überaus wichtigen Gebiete nach mancher Richtung abgebaut werden, da weder Staat noch Gemeinde hierfür die nötigen Geldmittel aufbringen konnten. Von sämtlichen Bundesstaaten marschiert hinsichtlich der Organisation der Lebensmittelkontrolle Bayern an der Spitze. Eine ähnlich tiefgreifende und vorbildliche Ueberwachung des Verkehrs mit Nahrungs- und Genußmitteln besitzt die benachbarte Schweiz.

Am Sitze von Untersuchungsämtern ist es unschwer, die mit der praktischen Kontrolle der Lebensmittel betrauten Organe sachlich zu unterweisen und weiterzubilden, schwieriger gestaltet sich diese Ausbildung bei jenen Beamten, bei denen einmal der Besuch von Polizei- und Gendarmerieschulen usw., an denen zum Teil wenigstens die Grundzüge der Nahrungsmittelkontrolle gelehrt werden, längere Zeit zurückliegt, und die zum andern durch entfernte Stationierung auf zerstreuten Landorten nur schwer zum nächsten Untersuchungsamt gelangen können, um sich dort Rats zu holen. Diesen auf dem Gebiete der Nahrungsmittelkontrolle oft noch wenig erfahrenen Leuten soll das vorliegende Heftchen

Aufschluß geben, worauf es in den wichtigsten Fällen der Kontrolle hauptsächlich ankommt. Bei der Abfassung wurde daher alles Theoretische tunlichst vermieden und versucht, in leicht verständlicher Ausdrucksweise nur die praktische Seite der Kontrolle zu bearbeiten. Es möge den Beamten der Nahrungsmittelpolizei auf seinen Dienstgängen begleiten und ihm ein guter Berater sein.

Sollte das Werkchen, das keinen Anspruch auf Wissenschaftlichkeit machen will, bei denen, für die es bestimmt ist, Anklang finden, so würde ich Anregungen, die bei einer eventuellen zweiten Auflage verwertet werden könnten, dankbar entgegennehmen.

Freiburg i. Br. (Baden).

Dr. D. Mchert.

Inhaltsverzeichnis

I. Allgemeiner Teil

Was sind Nahrungs- und Genußmittel? Lebensmittelpolizei
und ihre Betätigung im Allgemeinen 1

II. Die eigentliche Lebensmittelkontrolle und die
Probeentnahme 6

III. Spezieller Teil

A. Nahrungsmittel:

1. Milch, Milchfälschung, Milchkontrolle, Übergabeprobe,
Stallprobe und ihre Entnahme. 2. Rahm (Sahne).
3. Butter. 4. Käse. 5. Mehl. 6. Brot. 7. Eier (Trockenei,
Eierteigwaren, Eierfognaf). 8. Speisefette. 9. Öle.
10. und 11. Fleisch- und Wurstwaren. 12. Honig.
13. Zucker. 14. Fruchtsirupe und Marmeladen 12

B. Genußmittel:

1. Wasser. 2. Obst- und Traubenwein. 3. Trinkbrannt-
weine und ihre Verschnitte. 4. Bier. 5. Essig. 6. Kaffee.
7. Tee. 8. Kakao und Schokolade. 9. Gewürze. 10. Pilze
und Schwämme 43

I. Allgemeiner Teil.

Unter „Nahrungsmitteln“ versteht man alle festen oder flüssigen Stoffe, die zur Ernährung des menschlichen Körpers nötig sind — beim Kinde zum Aufbau desselben, beim Erwachsenen zur Erhaltung der Lebenskraft —, d. h. die Nährstoffe enthalten, hauptsächlich Eiweiß (im Ei, im Fleisch und in Pflanzen vorkommen), Fett, Zucker oder Mehlararten und Mineralstoffe (Kalk, Phosphor usw. zum Knochenaufbau aus der Pflanzennahrung). Hier seien noch die neuerdings als für den Lebensprozeß, schon in unendlich kleinen Mengen genossen, außerordentlich wichtig erkannten Vitamine erwähnt, d. s. Eiweißverbindungen, die zum Teil gegen starkes Erhitzen sowie gegen Chemikalien sehr empfindlich sind. Sie werden in den meisten roh genossenen Stoffen (frische Milch, Butter, Käse, Salat, Obst), aber auch in nur mäßig erhitzten Speisen (gelbe Rüben, Spinat, Karotteln, Brot usw.) in genügender Menge dem Körper zugeführt, so daß bei verständig zubereiteten Mahlzeiten nebenher längere Zeit gekochte Lebensmittel genossen werden können. Nur der ununterbrochene Genuß ausschließlich gekochter, also vitaminfreier oder armer Speisen können dem Körper schwer schaden (Schorbut, Erkrankung der Knochen und Nerven usw.).

„Genußmittel“ enthalten keinen oder nur unbedeutenden Nährwert und werden hauptsächlich nur des Genußes wegen verzehrt. (Wein, Branntwein, Bier, Tee, Kaffee, Mineralwässer und Limonaden, Gewürze, Tabak.) Eine scharfe Grenze ist nicht immer zu ziehen zwischen Nahrungs- und Genußmitteln, da z. B. stark

eingebraute Biere, wie Pilsbacher, Bockbier usw., neben dem Alkohol erhebliche Mengen Malzertract, einen wertvollen Nährstoff, enthalten.

Selbstredend dürfen vollwertige Nahrungs- und Genußmittel nur aus tadellosen Rohmaterialien hergestellt werden, damit der Käufer für sein gutes Geld entsprechende Ware eintauscht und seinem Körper zuführt. Im Gegenseite hierzu seien minderwertige, natürlich verdorbene, künstlich verfälschte (fahrlässig oder absichtlich!), nachgemachte, gesundheitschädliche, irreführend bezeichnete Lebensmittel genannt. Eine genaue Erklärung dieser Begriffe würde über den Rahmen des Büchleins hinausführen.

Unsere Lebensmittel sind wichtige Handelswaren, die unentbehrlich sind. Das tägliche Bedürfnis steigert die Nachfrage und bringt dadurch dem Verkäufer Gewinn. Ist dieser reell, so begnügt er sich mit bescheidenem Nutzen und sucht durch erhöhten Umsatz seinen Verdienst zu heben. Ist er nicht redlich, so trachtet er unbekümmert um die Beschaffenheit seiner Ware, diese möglichst teuer loszuschlagen und macht sich unter Umständen kein Gewissen daraus, minderwertige oder verfälschte Produkte dem Publikum zu verabsorgen.

Im allgemeinen ist jeder Laie imstande, die Qualität der alltäglichen Lebensmittel auf ihren Wert zu prüfen, ob sie den Anforderungen entspricht, derentwegen er sie erwirbt. Kann er dies nicht, so ruft er die öffentliche Gewalt zum Schutz gegen den Erwerb verdorbener oder verfälschter Nahrungsmittel an. Die Gesamtheit der dahingehenden Vorschriften, Anordnungen usw. und ihre Handhabung durch entsprechend vorgebildete Organe nennt man kurzweg: Lebensmittelpolizei. Sie ist ein Teil der allgemeinen Polizeiverwaltung. Ihr steht als Richtlinie vor allem das Nahrungsmittelgesetz zur Seite und eine Reihe polizeilicher Vorschriften.

In größeren Städten mit Polizeibehörde und Nahrungsmitteluntersuchungsamt ist die Durchführung der polizeilichen Kontrolle verhältnismäßig einfach. Auf Anzeige vonseiten des sich geschädigt fühlenden Verbrauchers oder Geschäftsmannes an einer der oben erwähnten Stellen geht die Sache ihren Lauf bis zur Bestrafung des Händlers oder Erzeugers. Anders auf dem Lande. Dort liegt in den allermeisten Fällen die Handhabung der Nahrungsmittelkontrolle in den Händen des Gendarmen und von dessen Sachkenntnis und Erfahrung auf diesem Zweige seiner Tätigkeit hängt oft der ganze Erfolg der Strafverfolgung ab. Hier heißt es, umsichtig, sachlich und rasch zufassen, soll sich der Missetäter nicht der Strafe entziehen. Die älteren Beamten haben meist den Ueberblick und wissen, wo der Hebel anzusetzen ist; die jüngeren dagegen, auf abgelegenen Posten ganz auf sich angewiesen, wissen sich manchmal nicht recht zu helfen. Ihnen soll dieses Büchlein ein praktischer Wegweiser sein, in welchem sie für die landläufigsten Fälle Hinweise finden werden, worauf es bei einer vernunftgemäßen Kontrolle ankommt. Ganz allgemein sei hier gleich betont, daß die Tätigkeit der Lebensmittelpolizei nicht von dem Gesichtspunkte ausgeübt werden darf, wegen jeder kleinen Unstimmigkeit, die zudem oft auf Unkenntnis zurückgeführt werden muß, eine Meldung an die vorgesetzte Behörde zu geben, sondern in solchen Fällen muß belehrend und aufklärend gewirkt und erst im Wiederholungsfalle oder bei offensichtlichem Gewinnsucht usw. anzeigend eingeschritten werden. Zum Gebiete der Lebensmittelkontrolle gehört daher nicht nur die Ueberwachung der zum Verkauf stehenden Lebensmittel und ihrer Aufbewahrung in geeigneten Räumen, der benützten Geräte usw., sondern schon ihre Erzeugung. Hier spielt die Reinlichkeit sowohl der damit beschäftigten Personen, als auch der Geschirre eine Hauptrolle. Wieviele Erkrankungen, z. B. an Typhus, konnten nicht schon

einwandfrei in Städten nachgewiesen werden, in denen Milch von einem bestimmten Bauernhofs, auf dem bei einem Bewohner Typhus festgestellt war, an eine Reihe von Kunden geliefert und in der Folge dort die gleiche Krankheit verursacht wurde. Abgesehen von einer Desinfektion der Hände haben die Bauern in solchen Fällen sehr oft nicht einmal Verständnis dafür, nach der Versorgung des Kranken vor Beginn des Melkens die Hände wenigstens mit Seife gründlich zu reinigen.

Unter den Begriff „Hygiene“ fällt auch das Fernhalten von Fliegen besonders von solchen Lebensmitteln, die vor dem Genuß nicht gewaschen werden können, z. B. Zucker- und Backwaren, Butter, Honig, Würstwaren, Käse usw. Diese Insekten können leicht als Ueberträger von Krankheiten auftreten dadurch, daß sie sich erst im Krankenzimmer und hernach in den Räumen aufhalten, in denen Eßwaren offen zum Versand oder Verkauf bereitstehen.

Hierher gehört auch die Unsitte, in Verkaufsbuden (Sodawasserkäuschen usw.) süße Backwaren und dergleichen, die aus der Luft Feuchtigkeit anziehen, nicht gegen Straßenstaub zu schützen, der stets menschlichen Auswurf, oft von Tuberkulösen, tierische Auswurfstoffe usw. in Staubform enthält. Dieser ekelerregende und unhygienische Staub haftet leicht an feuchten, klebrigen Massen und wird, vielfach von Kindern, mit den Eßwaren unmittelbar genossen.

Für die Mitmenschen im höchsten Grade unappetitlich ist es, wenn z. B. in Bäckereien die Brötchen, ohne oder mit Handschuhen — die auch zum Schutze der Hände gegen Schmutz angelegt werden! —, in die Hand genommen und bei Mißfallen wieder in den Korb zurückgelegt werden. Eine solche Handlungsweise ist zu unterlassen, wie auch das Husten oder Niesen über Eßwaren.

Die Inhaber von Lebensmittelgeschäften und die Verkäufer daselbst müssen ferner darauf aufmerksam

gemacht werden, daß es viele Käufer sehr unangenehm berührt, wenn mit den Fingern (und oft schmutzigen Fingernägeln), z. B. Würst, Schinken, Käse und dergleichen auf die Wage gelegt wird, nachdem zuvor die gewiß unsauberen Papiergelbscheine angefaßt wurden. Entweder es ist eine Person nur zum Empfang der Geldbeträge zu bestimmen oder die Wurst-, Lachscheiben usw. werden mit dem Messer, mit dem sie heruntergeschnitten werden, auf die Wage gelegt.

Derartiger Unsitten gibt es noch mehr, es sei hier nur darauf hingewiesen, daß eine Belehrung der Käufer oder der Verkäufer nach dieser Richtung gleichfalls in das Gebiet der Nahrungsmittelkontrolle fällt.

Ist der Händler für reinliche Herstellung und sachgemäße Aufbewahrung der Lebensmittel verantwortlich, so hat er sich ebenso selbstverständlich von der Beschaffenheit und der Qualität seiner dem Publikum angebotenen Lebensmittel zu überzeugen. Dafür stehen ihm Auge und genügend Geruchs- und Geschmacksinn zur Seite. Bei den einzelnen Nahrungsmitteln wird im III. Teil noch hierauf eingegangen.

II. Die eigentliche Lebensmittelkontrolle und die Probeentnahme.

Eine sachgemäße Lebensmittelkontrolle kann nur in Verbindung mit einem Untersuchungsamt durchgeführt werden, in welchem die schwierigen chemischen, mikroskopischen und bakteriologischen Untersuchungen der eingelieferten Warenproben vorgenommen werden.

Der Kontrollbeamte muß neben einigen Kenntnissen bezüglich der Beschaffenheit der jeweils normalen Handelswaren ein höfliches, aber trotzdem sicheres und umsichtiges Auftreten besitzen. Er soll bei seinem Erscheinen nicht ausschließlich ein Schreckgespenst der Anzeige darstellen, sondern da belehrend raten, wo leichtere Verfehlungen auf Unkenntnis zurückzuführen sind, aber dort energisch zupacken, wo schnöde Gewinnsucht nicht davor zurückschreckt, durch Verkauf verdorbener oder verfälschter Lebensmittel den Geldbeutel und letzten Endes die Gesundheit des Käufers zu schädigen.

Die Kontrolle selbst soll unter Legitimation so vorgenommen werden, daß in dem betreffenden Geschäft kein für den Inhaber unangenehmes Aufsehen erregt und der Betrieb gestört wird, und nicht zu regelmäßigen Zeitpunkten, sondern ganz unerbittert, auch einmal kurz hintereinander, so daß sich der Gewerbetreibende nie vor unerwarteter Besichtigung sicher fühlt. Tadelnde Bemerkungen sind nur an den zu richten, den sie angehen, und niemals in schroffer Weise in Gegenwart von Kunden.

Nach dem Nahrungsmittelgesetz sind die mit der Lebensmittelkontrolle betrauten Organe befugt, während der üblichen Geschäftsstunden in die Räumlichkeiten einzutreten, in denen Lebensmittel, Eß-, Trink- und Koch-

geschirre usw. feilgehalten werden, nach ihrem Ermessen oder wenn die Vermutung naheliegt, daß die Waren verdorben, verfälscht bzw. nachgemacht sind, Proben der feilgebotenen Lebensmittel — auch auf Märkten, Straßen usw. — gegen Empfangsbescheinigung und Bezahlung zu entnehmen. Auf Verlangen ist dem Verkäufer eine gleiche Probe amtlich zu versiegeln und zurückzulassen, die er von sich aus untersuchen lassen kann. Die Entnahme hat mit Hilfe von Schaufel, Löffel, Probezieher usw. und ohne Herumwühlen mit den Händen in den Vorräten zu geschehen: die Probe ist in vollkommen reines Papier, saubere Schachtel oder Flasche mit einem neuen Kork zu verbringen und mit Amtssiegel zu verschließen.

Erachtet der Kontrolleur ein Nahrungs- oder Genussmittel als gesundheitschädlich, so kann er durch eine vorläufige Beschlagnahme den Weiterverkauf unterbinden. Er wird sich inzwischen vergewissern, ob dem Verkäufer die vorschriftswidrige Beschaffenheit der Ware bekannt war, ob er diese selbst hätte erkennen müssen, ob er sie dem Käufer verschwiegen hat und in welchem Raum sie angetroffen wurde. Letzteres ist wichtig, um festzustellen, ob das Nahrungsmittel feilgehalten oder verkauft wurde. Die beschlagnahmten Lebensmittel sind bis zum Beschluß, was mit ihnen zu geschehen hat, gegen Verderben vor Licht, Rässe, Wärme, Mäusen usw. geschützt in kühlen Räumen verpackt und versiegelt aufzubewahren, daß auch eine eventuelle Unterschiebung anderer Erzeugnisse durchaus unmöglich ist.

Hier sei noch erwähnt, daß ungeeichte Maße, Gewichte und Wagen, selbst wenn sie sonst nicht zu beanstanden sind, der Beschlagnahme unterliegen und daß gegen deren Besitzer Strafanzeige zu erstatten ist. Da die Flüssigkeitsmaße (für Milch usw.) zu den Trink- und Kochgeschirren gerechnet werden, dürfen sie nicht aus einem Metall hergestellt sein, das mehr als 10% Blei

enthält, und innen nicht mit einem Zinnüberzug versehen sein, der mehr als 1% Blei enthält oder der aus Zinn besteht, da sonst darin verbleibende saure (Wein) oder sauer werdende (Milch) Reste von dem Blei oder Zinn auflösen.

Übersicht über die Art und Weise der Probeentnahme bei den verschiedenen Lebensmitteln.

Ganz allgemein sei hier vorweg gesagt, daß Lebensmittelproben zwecks Untersuchung und Begutachtung stets eine Durchschnittsprobe aus dem betreffenden Vorrat darstellen müssen, d. h. sie sind erst nach gründlichem Durchrühren, -mischen usw. oder von verschiedenen Stücken oder Stellen des Lagerbestandes zu entnehmen.

1. Milch. $\frac{3}{4}$ bis 1 Liter. Milchvorrat vor der Entnahme gründlich umrühren oder mehrmals umschütten (von einer Kanne in eine andere). Durchsichtige, reine, trockene, am besten weiße Flaschen verwenden, bis zum Halbe füllen, mit neuem Korken verschließen, mit Aufschrift versehen (von welchem Händler, Landwirt, von welcher Kuh, ob Morgen-, Abend- oder Sammelmilch usw., Datum der Entnahme usw.) und versiegeln!

Versand: Wenn irgend möglich, durch zuverlässige Person baldmöglichst überbringen lassen oder als Express- oder Eilgut schicken. Im Sommer in Sägemehl mit Eisstückchen verpacken oder mit 5 bis 6 Tropfen Formalinlösung versehen (Apothek), wenn die Milch nicht verkostet werden soll. Formalinzusatz muß auf Etikette vermerkt sein!

2. Rahm (Sahne). $\frac{1}{8}$ Liter. Versand: in weithalsigen durchsichtigen, reinen, trockenen Flaschen.

3. Butter. Etwa $\frac{1}{2}$ Pfund. Aus größeren Gebinden (Fässern und dergleichen) ist von mehreren

Stellen, tunlichst auch von der oberen, mittleren und unteren Schicht zu entnehmen. Versand: In Porzellan- oder Steinguttöpfen (Salbenkrufen), zur Not auch in gut verzinnnten Blechbüchsen, mit Pergamentpapier zugebunden. Niemals nur in Papier einwickeln, da selbst im Winter der Inhalt beim Liegen in geheizten Posträumen usw. allmählich durchschlägt.

4. Margarine. Wie unter 3.

5. Schweinefett. Wie unter 3.

6. Pflanzenfett. Wie unter 3.

7. Käse. $\frac{1}{4}$ Pfund. Versand: in Steinguttöpfen mit Pergamentpapier verschlossen, in Honiggläsern mit Schraubendeckel und Pappeeinlagen; auch in Stanniol.

8. Mehl. $\frac{1}{4}$ Pfund. Von verschiedenen Stellen des Vorrats (Sack), Jahrgang ermitteln, wann gemahlen.

9. Brot. 1 Laib. Bei Entnahme den Laib wägen und feststellen, wann er gebacken wurde. Von dem Mehl eine Probe erheben, aus welchem der beanstandete Brotlaib gebacken wurde. (Weizen-, Roggenmehl, Gemisch aus beiden = Brotmehl, in welchem Verhältnis gemischt usw.)

10. Honig. $\frac{1}{4}$ Pfund. Vor Entnahme durchmischen, an verschiedenen Stellen usw.

11. Zuckerarten. $\frac{1}{4}$ Pfund.

12. Marmeladen, Fruchtsäfte. $\frac{1}{4}$ Pfund bzw. $\frac{1}{2}$ Liter.

13. Fleisch- und Wurstwaren. $\frac{1}{4}$ Pfund. Wenn frische Würste (Lyoner, Fleischwurst) oder Hack- (Schabe-)fleisch wegen zu wässriger Beschaffenheit beanstandet wurde, erfolgt der Versand am besten in Pergamentpapier eingewickelt, in Steinguttöpfen. Mehrere dicke Schnitten von verschiedenen Stellen! Auf dem schnellsten Wege zur Untersuchung einsenden.

14. Kaffee und Kaffee-Ersatz. $\frac{1}{4}$ Pfund, ganz und gemahlen.

15. Kakao, Schokolade. 50 bis 100 Gramm.
16. Gewürze. 10 bis 20 Gramm oder mehrere fertige Packungen. Versand: in Pergamentpapier oder Schachteln.
17. Bier. Eine große oder zwei kleine Flaschen. Genau bezeichnen, welche Art von Bier, wo und wann auf Flasche gefüllt.
18. Wein, Obstwein. 1 Liter. Keine Flasche, neuer Korkstopfen, versiegeln. Ausführliche Aufschrift (Sorte, Jahrgang, Literpreis, ursprüngliches Mostgewicht usw., aus welchem Fasse, Inhalt desselben, wie weit noch voll, Produzent, Händler usw.).
19. Brantwein. (Kognak, Rum, Kirchwasser, Liköre, Arrak). $\frac{1}{2}$ Flasche. Wie bei Wein.
20. Essig. $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter. Nähere Bezeichnung, ob Speise-, Einmach-, Weinessig, Dopplessig, Essigsprit, Essigessenz, ob selbst aus letzteren hergestellt, in welchem Verhältnis, von wem bezogen, Rechnungen einsehen.
21. Limonade. 2 Flaschen.
22. Wasser. 1 bis 2 Liter. In weißen Flaschen, mit neuen Stopfen. Bei Pumpbrunnen ist vor der Entnahme eine Viertel Stunde abzupumpen, um das Wasser aus der Rohrleitung zu entfernen, dann die Flasche mit dem Wasser mehrmals zu füllen und wieder zu entleeren. Ermitteln, wie tief der Brunnen, ob ausgemauert, gut gedeckt gegen Unrat von oben, ob Röhren verrostet, ob viel gebraucht, welche Mißstände beobachtet wurden, in welcher Entfernung davon Mistgruben, Stallungen.
22. Speiseöle. $\frac{1}{4}$ Liter. In trockenen Flaschen mit neuen Korken. Wenn im Winter der Vorrat durch die Kälte trübe geworden, erst in geheiztem Raum klar werden lassen, gründlich durchmischen und dann erst Probe ziehen.
24. Konserven. Außer der geöffneten Büchse (wann?) eine noch geschlossene entnehmen. Rechnungen

einsehen, wann, unter welcher Bezeichnung und von wem bezogen?

25. Gebrauchsgegenstände (Töpfe), Kinderspielsachen. Je zwei Stück.

Sind mehrere Proben entnommen worden, so können sie auch fortlaufend numeriert und dann auf einem Begleitschreiben etwa nach folgender Art bei den entsprechenden Nummern näher beschrieben werden:

Ort, den

Betr.: Lebensmittelkontrolle.

Anbei übersende ich ... Probe ... Nr. 1, 2, ... von ... (Milch, Fleisch) entnommen bei ... im ... (Gaden, Keller) um ... Uhr durch ...

Die Ware wurde als ... feilgehalten zum Preise von ... Mark je ... (Liter, Pfund usw.). Sie waren bezogen von ... (selbsthergestellt?).

Die Entnahme erfolgte, weil

Die Probe wolle untersucht und der Befund nebst Gutachten dem überfandt werden.

(Unterschrift.)

III. Spezieller Teil.

A. Nahrungsmittel.

Als wohl das wichtigste Lebensmittel, das schon den kleinsten Kindern als einzige und alten und kranken Leuten als Hauptnahrung dient, soll hier die „Milch“ etwas ausführlicher behandelt werden, da auf den Milchhandel unbedingt das Hauptaugenmerk der Lebensmittelkontrolle gerichtet werden muß.

Unter Vollmilch oder kurzweg „Milch“ versteht man vollwertige Kuhmilch, wie sie von gesunden, gut genährten Kühen etwa 14 Tage nach dem Kalben ermolken wird. Bis dahin hat die Milch eine andere Beschaffenheit, die nur dem jungen Kalb zuträglich ist. Es darf der Milch weder etwas von ihren Bestandteilen entzogen werden (z. B. Fett), noch andere hinzugefügt werden (z. B. Wasser, Soda zur Verhütung der Säuerung und dgl. mehr). Milch von anderen Tieren (Ziegen, Schafen) muß als solche bezeichnet und darf der Kuhmilch stillschweigend nicht beigelegt werden.

Der Fettgehalt der Milch schwankt zwischen rund 3 und 5 %. Er geht z. B. bei Holländer Kühen, die bis zu 20 Liter am Tage geben, gelegentlich etwas unter 3 %, bei Höhenvieh aber auch bis 6 % und darüber. Außer Fett enthält die Milch in Höchstmengen bis zu rund 4 % Eiweißstoffe, bis zu 6 % Milchezucker, bis zu 1 % Salze, so daß unter Einschluss des Fettes in dem natürlichen Erzeugnis etwa 12—14 % Trockenbestandteile und demnach 88—86 % Wasser enthalten sind, welches letzteres für die jungen Wesen zur Deckung ihres Wasserbedarfs erforderlich ist.

Magermilch ist Kuhmilch, bei welcher lediglich der Fettgehalt herabgesetzt ist, entweder auf natür-

liche Weise dadurch, daß eine Kuh sehr viel Milch gibt, aber mit einem niedrigeren Fettgehalt, als ihn die am Ort geltende Milchverordnung vorsieht, oder durch künstliche Entrahmung, mit der Zentrifuge, unter Umständen bis zu 0,1 % Fett. Alle anderen oben erwähnten Bestandteile sind in der Magermilch unverändert zugegen.

Buttermilch ist jene dickliche Flüssigkeit, welche übrig bleibt, wenn das Fett aus dem Rahm (Sahne) als Butter zusammengeballt und ausgeschieden ist. Sie steht hinsichtlich des Nährwertes der Magermilch nahe.

Kindermilch war bisher jene besonders sauber gewonnene Milch, die von geimpften (gegen Tuberkulose) nur trockengefütterten, ständig unter tierärztlicher Kontrolle stehenden Kühen stammte. Seit Erkennung der ungeheuren Wichtigkeit der Vitamine wurde die Forderung der Trockenfütterung fallen gelassen, da besonders die Milch nach Weibegang sehr vitaminreich ist. Starke Abkühlung nach dem Melken ist wichtig.

Kondensierte Milch ist im luftverdünnten Raum mit oder ohne Zucker eingedickte einwandfreie Milch. Aus Magermilch gewonnen ist sie entsprechend zu kennzeichnen.

Trockenmilch ist noch weiter als kondensierte Milch und zwar bis zu einem Wassergehalt von höchstens 4 % getrocknete Voll- oder Magermilch ohne Zucker. Erstere ist nicht so haltbar, da das Fett auch bei Aufbewahrung vor Licht und Luft geschützt nach einiger Zeit ranzig wird und der daraus hergestellten Milch einen unangenehmen Geruch und Geschmack verleiht. Nach neuestem Verfahren hergestellte Trockenmilchpräparate geben ein der Milch sehr ähnliches Erzeugnis, dem nur jene Stoffe fehlen, die beim Erhitzen teilweise oder ganz zerstört werden (Vitamine).

Die Molke ist die nach dem Gerinnen der Milch

bei der Käsebereitung sich abscheidende Flüssigkeit, die von den Milchbestandteilen — Eiweißstoffe (=Käsestoff) und Fett sind in der Hauptsache als Käse ausgeschieden — nur noch den Milchezucker und die Salze enthält. Sie ist wie Mager- und Buttermilch leicht verdaulich und dient zur sogenannten Wolkenskur.

Endlich sei noch die Kunstmilch genannt, die durch inniges Vermengen von Oelen, besonders Sojabohnenöl, mit Wasser auf maschinellem Wege gewonnen wird. Sie dient zur Bereitung von verschiedenen Speisen, wie Gebäck, Eierkuchen, Puddings usw., als Erfrischungsgetränk, aber nicht als Säuglingsnahrung. Sie darf nur unter ihrem richtigen Namen in den Verkehr gebracht werden.

Sind oben die verschiedenen im Handel befindlichen Milchsorten beschrieben worden, so sei noch kurz erwähnt, welche Milch nicht verkauft werden darf.

1. Die sogenannte Biestmilch, welche kurz vor und nach dem Kalben in dem Euter ausgeschieden wird, eine gelbe, klebrige, salzig schmeckende und unangenehm riechende Flüssigkeit, die für menschliche Ernährung, wie schon angedeutet, nicht geeignet ist.

2. Schmutzige Milch, die Kuhkot, Stroh, Futterteile, Haare usw. enthält.

3. Milch von kranken Kühen.

4. Durch Bakterien veränderte Milch, die rötlich, bläulich, gelb oder schleimig aussieht oder bitter schmeckt, oder die bei Euter- und Nierenkrankheiten am Boden der Gefäße Blut absetzt.

Milchfälschung.

Da die Milch ein bedeutender Handelsartikel ist, der fast in keinem Haushalt entbehrlich ist, wie auch in Krankenhäusern, Altersheimen, Waisen- und Gasthäusern usw., reizt er den Produzenten, d. h. den

Bauern und den Händler, ganz besonders zu unlauteren Manipulationen.

Die hauptsächlichsten Fälschungsarten sind:

1. Die Wässerung. Durch sie werden sämtliche Bestandteile, d. h. ihre Nährstoffe, verdünnt. Dadurch wird der Käufer einmal geldlich geschädigt, aber auch in seiner Ernährung und infolgedessen in seiner Gesundheit. Letzteres tritt besonders kraß vor Augen, wenn die nichts ahnende Mutter die schon gewässerte Milch nochmals mit Wasser versetzt, um je nach dem Alter dem Säugling vorschriftsmäßig die Kuhmilch zu verdünnen, die lange Zeit seine einzige Nahrung darstellt. Eine solche gewissenlose Handlungsweise bedeutet außerdem Betrug.

2. Die Entrahmung. Sie geschieht entweder durch mehrstündiges Aufstellen der Milch in Gefäßen mit Hahn am Boden, durch welchen dann die Magermilch abgelassen wird, da sich beim ruhigen Stehen die Fettkügelchen an der Oberfläche als gelbliche, dicke Rahmschicht sammeln, oder durch eine Zentrifuge, mit welcher die Milch auf einen beliebigen Fettgehalt entrahmt werden kann oder endlich durch unvollständiges Ausmelken. Da im Euter die Milch ebenfalls aufrahmt, ist der letzte Teil des Gemelkes der fettreichste. Für diese Fälschung, die von den Bauern harmloser als die Wässerung hingestellt zu werden pflegt, gilt dasselbe wie für die Wässerung.

3. Gleichzeitige Wässerung und Entrahmung.

4. Zusatz von Konservierungsmitteln, z. B. von Soda und dgl., um besonders im Sommer das Sauerwerden und dadurch das Gerinnen der Milch zu verhüten. Während des Krieges war durch Notverordnungen, die jetzt wieder aufgehoben worden sind, ausnahmsweise die Neutralisierung der Milch gestattet, um möglichst wenig Milch dem Verderben auszusetzen.

Die Milchkontrolle.

Sie besteht einerseits in der polizeilichen Vorkontrolle durch Spindelung (Wägung), durch Prüfung auf Aussehen, Schmutz, Geruch und Geschmack, durch Nachschau der Rannen auf Unsauberkeit (Rost) und andererseits in der genauen chemischen Untersuchung im Laboratorium.

Bei der Vorprüfung hat der kontrollierende Beamte zuerst das Aussehen der Milch zu prüfen, ob sie von weißer bis gelblich weißer Farbe ist oder bläulich, was auf Streckung durch Wasser hindeutet. In diesem Falle wird er die Milchspindel (Milchwaage) zu Rate ziehen. Normale Milch zeigt ein spezifisches Gewicht von 1,029—1,034, d. h. die Spindel sinkt bis zum Teilstrich 29 oder höchstens 34 ein, bei 15° C gemessen, oder mit anderen Worten: Die Milch wiegt 29 bzw. 34°.

Die Zusammensetzung der Milch schwankt in gewissen Grenzen. Hierbei spielen die Rasse (Niederungsvieh — Friesländer, Holländer — gibt meist sehr viel, bis zu 20—25 Liter am Tage, aber geringwertigere, Höhenvieh sehr viel weniger, aber vollwertige Milch), das Alter, die Laktationsperiode, d. h. die Zeitspanne, wie lange die Kuh seit dem Kalben Milch gibt, die Melkzeiten (Morgenmilch ist fettärmer als Abendmilch), das Futter, Weidengang und Arbeitsleistung eine gewisse Rolle. Der Einfluß dieser Faktoren darf aber nicht überschätzt werden, da einwandfrei nachgewiesen wurde, daß z. B. selbst verdorbenes Futter während des Krieges wohl etwas weniger Milch erzeugte, aber nicht die Zusammensetzung derselben beeinflusste. Palm- und Kokosnußkuchen erhöhen den Fettgehalt bis zu 0,3%, Schlempe- und Treberfütterung vermindert ihn. Auch das Rinderig- oder Stierigwerden der Kühe ist bei weitem nicht von

dem Einfluß, wie er von den Landwirten so gerne betont wird. Alle die Schwankungen, die sich bei dem Gemelke einer Kuh vielleicht während kurzer Zeit bemerkbar machen, verwischen sich unbedingt bei der Sammelmilch von mehreren Kühen.

Gewässerte Milch wird leichter im spezifischen Gewicht, weil das zugesetzte Wasser = 1 wiegt, während Vollmilch schwerer als 1 ist.

Entrahmte Milch wird schwerer, weil nur das Fett, welches leichter als Wasser ist und daher auf diesem schwimmt, entfernt wurde, während alle übrigen Bestandteile verblieben sind.

Bei gleichzeitiger Wässerung und Entrahmung kann unter Umständen ein normales spezifisches Gewicht entstehen, weil das durch die Wässerung herabgedrückte leichtere Gewicht durch die schwerere Magermilch wieder ausgeglichen wird. In diesem Falle verrät jedoch das dünne blaue Aussehen die unlautere Manipulation.

Es möge an dieser Stelle eingeschaltet werden, daß man hier unter spezifischem Gewicht die Zahl versteht, welche angibt, um wieviel leichter oder schwerer eine Flüssigkeit ist als die gleiche Raummenge Wasser von 15° C. Beispiel 1: Spezifisches Gewicht 0,987 bedeutet, daß ein Liter dieses Stoffes, z. B. ein Del, 987 g wiegt, während ein Liter Wasser von 15° C = 1000 g wiegt.

Beispiel 2: Spezifisches Gewicht 1,845. Hier wiegt ein Liter 1845 g. Diese Substanz, z. B. Schwefelsäure, ist demnach wesentlich schwerer als Wasser.

Auf Milch angewendet, würde ein spezifisches Gewicht von 1,032 bei 15° C besagen, daß von diesem Erzeugnis ein Liter nicht 1000 g, wie bei Wasser, sondern 1032 g wiegt.

Hat der Kontrolleur einige Erfahrung, so sieht er der Milch meist beim Umgießen schon an, ob sie unversehrt ist oder ob eine Veränderung an ihr vorgenommen wurde. In letzterem Falle wird er, wenn er nicht die genügende Zeit hat, alle vorhandene Milch zu spindeln, seine Milchwage zur Befräftigung seines Verdachtes zur Hand nehmen.

Die Milchwage, auch Milchspindel oder Laktodensimeter genannt, ist für den Beamten der Lebensmittelpolizei das wichtigste Instrument, seine richtige Handhabung daher sehr wesentlich. Die äußere Gestalt ist bei den verschiedenen im Handel befindlichen Fabrikaten in der Hauptsache die gleiche, nur die Einteilung ist z. B. bei dem „Polizeilichen Milchprober nach Dr. Bischoff“ eine andere. Wie aus nachstehender Abbildung ersichtlich ist, besteht die Milchspindel aus



Milchspindel.

einem langen dünnen Halsteil mit einer in $\frac{1}{10}$ (oder $\frac{1}{5}$ oder $\frac{1}{2}$) Grade eingeteilten Skala, oben etwa bei 25 beginnend, und aus einem bauchigen Teil mit Thermometer, an dessen Ende sich eine kleine Kugel, gefüllt mit Bleischrot oder Quecksilber, befindet.

Von der unter Vermeidung der Schaumbildung ruhig, aber gründlich gemischten Milch wird etwa $\frac{1}{4}$ Liter in einen Glaszylinder langsam an der Wand entlang eingegossen bis zur Marke, die nur den Zweck hat, zu vermeiden, daß beim Einbringen der Spindel die Milch überfließt, sodann wird die Spindel am dünnen Teil oben mit zwei Fingern gepackt und vorsichtig in die Milch eingesenkt. Der Zylinder muß

so eben stehen, daß die Spindel in der Mitte der Milch schwimmt, ohne die Wandungen zu berühren. Nach kurzer Zeit hat sich das Instrument auf eine bestimmte Höhe der Skala eingestellt. Man stellt jetzt das Auge so ein, daß der Blick wagerecht über die Milchoberfläche gleitet und liest die Zahl ab, die gerade eben über dem Flüssigkeitsspiegel zu sehen ist. Alsdann wird das Laktodensimeter soweit aus der Milch herausgenommen, daß die Temperatur am Thermometer abgelesen werden kann. Die Spindelung ist nun beendet, die Spindel wird sorgfältig abgewischt und in die Hülse verbracht. Die Messung der Temperatur ist sehr wichtig, weil die Milch in der Wärme spezifisch leichter, in der Kälte schwerer wird. Um verschiedene Milchproben miteinander zu vergleichen (z. B. beanstandete Abgabemilch mit der zugehörigen Stallprobe), ist es daher nötig, dies bei der gleichen Temperatur, einer sogenannten Normaltemperatur, zu tun. Als solche wurde 15°C angenommen. Da aber in den seltensten Fällen die Milchproben genau bei 15°C gemessen werden können, ist eine Korrektur der Ablesung notwendig. Das kann nach den auf dem Bauchteil der Spindel vermerkten Angaben oder dadurch geschehen, daß man zu jedem Temperaturgrad über 15°C 0,2 zu zählt, von jedem unter 15°C 0,2 ab zieht.

Beispiele: Abgelesen 29 bei 18°C bed. 29,6 bei 15°C .
Abgelesen 29 bei 12°C bed. 28,4 bei 15°C .

Bevor eine Milchspindel in Gebrauch genommen wird, ist es wichtig, sie genau zu studieren, d. h. sich die Einteilung der Skala klar zu machen, um falsche Ablesungen zu vermeiden. Dies gilt vor allem für den polizeilichen Milchprober nach Dr. Bischoff. Beim Gebrauch desselben sind alle Zahlen zu verdoppeln. Wiegt z. B. eine Milch bei genau $15^{\circ}\text{C} = 13$, so ist ihr Gewicht 26 (bzw. 1,026). Zeigt das Thermometer des Probers dagegen 23° Wärme, so ist auf dem gelben

Streifen für Vollmilch rechts vom Thermometer die Zahl 1 übereinstimmend mit 23, das bedeutet, daß zu 13 noch 1 hinzuzuzählen ist, daß also dann bei 23° die Milch nicht 26, sondern $13+1=14$ mal $2=28$ wiegt. Oder $19\frac{1}{2}$ ° Wärme steht $\frac{1}{2}$ gegenüber, folglich wiegt die Milch $13+\frac{1}{2}=13\frac{1}{2}$ mal $2=27$. Unter 15° ist entsprechend abzuziehen.

Laktodensimeter können z. B. in guter Ausführung bezogen werden von Firma Kummer & Co. in Stützerbach in Thüringen.

Bei der Prüfung des Inhalts einer größeren Anzahl von Milchkannen seitens des Kontrollbeamten ist nicht blindlings von jeder oder etwa jeder zweiten, dritten Kanne eine Probe zu nehmen und sie dem zuständigen Untersuchungsamt zuzusenden, sondern nur von jenen Kannen, deren Milch, auf 15° umgerechnet, unter 29° oder über 34° wiegt. Auf diese Weise werden die größeren Fälschungen unschwer und leichtere, die etwa doch zwischen 29 und 34 liegen sollten, nach einiger Zeit um so sicherer erfaßt, da die anfangs zaghaften Milchfälscher erfahrungsgemäß immer dreister werden.

Die Uebergabsp[ro]be. Hat sich beispielsweise bei der laufenden Milchkontrolle ergeben, daß eine Kanne Milch von einem bestimmten Sammler oder Produzenten einer unlauteren Handlungsweise an mehreren Tagen verdächtig war und wurde dieser Verdacht bei der genauen chemischen Untersuchung bestätigt, so ist eine sogenannte Uebergabsp[ro]be zu erheben, d. h. eine Probe von der Milch zu dem Zeitpunkt, zu dem der Bauer die Milch dem Sammler oder dem Transport übergibt. Liefert der betreffende Produzent eine ganze Kanne voll aus seinem Stalle ab, so ist von dieser eine Probe (nach gutem Durchmischen) zu erheben. Geben aber an einer

Sammelstelle mehrere Kuhhalter kleinere Milchmengen ab, die der Sammler in eine größere Transportkanne zusammenschüttet, so ist jede einzelne Milch zu wägen (spindeln), bevor sie in die Kanne gegossen wird. Oft fällt dem Sammler schon die eine oder andere Milch als dünn auf, so daß er aufgefordert werden kann, diese unauffällig in besonderer Kanne zu verschicken, oder er tut dies von selbst. Die Uebergabsp[ro]be in Gegenwart des Ablieferers hat den großen Vorteil, daß später vor Gericht nicht von diesem der Einwand geltend gemacht werden kann, jene beanstandete Milch sei nicht von ihm oder, es sei von einer dritten, ihm übelgesinnten, Person eine Veränderung an der Milch vorgenommen worden, nachdem er sie vor's Haus (zur Abholung durch den Sammler) gestellt habe und dergl. mehr. Ist auf diese Weise durch Spindelung und nachherige genaue chemische Untersuchung der Fälscher festgestellt, der entweder für sich gewässerte oder entrahmte Milch verschickt oder in eine größere Transportkanne beim Sammler abgeliefert hat, so muß zur Stallp[ro]be geschritten werden, um den Grad der Fälschung gegenüber der Lieferprobe festzustellen, mit anderen Worten, wieviel Prozent Wasser er seiner Milch zugefügt oder wieviel Fett er ihr durch Entrahmung entzogen hat. Handelt es sich aber ohne Zweifel um beanstandete Milch von einem bestimmten Bauernhof, so tritt an Stelle der Uebergabsp[ro]be sofort die Stallp[ro]be, da ja die erstere nur den Zweck hat, bei einem größeren Milchquantum den Missetäter festzustellen.

Die Stallp[ro]be wird tunlichst bald, spätestens aber innerhalb 3 Tagen nach der Beanstandung der Milch, wie der Name schon sagt, im Stalle erhoben, d. h. diejenigen Kühe, von denen nach Aussage des betreffenden Produzenten die beanstandete Milch stammte, werden unter ständiger Aufsicht der Polizeiorgane vollständig ausgemolken (sich überzeugen, ob das

Guter leer ist!) und, wenn nur wenige Kühe vorhanden sind, von dem durchgemischten Gemelke jeder einzelnen Kuh mindestens $\frac{1}{2}$ Liter entnommen. Bei großem Viehbestand wird entsprechend der Viehmilch meistens nur eine Probe aus dem gemischten Gemelke einer ganzen Anzahl von Kühen in Frage kommen. War die gepanschte Milch Morgenmilch, so wird die Stallprobe morgens, im anderen Falle abends erhoben, stammte sie von beiden Zeiten, so sind morgens und abends entsprechende Stallproben zu nehmen. Nach der genauen Untersuchung der Uebergabprobe ist dem Erzeuger die Erhebung der Stallprobe mitzuteilen und gleichzeitig zu erfragen, wie und wann die beanstandete Milch gewonnen wurde, um welche Zeit gemolken wird und daß vor dem Eintreffen des Kontrolleurs nicht mit dem Melken begonnen werden darf. Der Polizeibeamte wird guttun, sich trotzdem etwa $\frac{1}{2}$ Stunde vor diesem Zeitpunkte beim Bauern einzufinden, da es ein beliebter Trick ist, an diesem Tage früher zu melken und der schon ermolkene Milch im Kübel die seither zugefetzte Wassermenge vor dem Erscheinen des Beamten beizufügen. In einem solchen Falle muß natürlich diese sogenannte Stallprobe ebenso gewässert sein wie die beanstandete Viehmilch und am anderen Tage eine erneute einwandfreie Stallprobe auf Kosten des Produzenten erhoben werden. Ueberhaupt darf bei der Stallprobe keine Bewegung des Melkenden vom Beginn bis zur Entnahme der Milchprobe außer acht gelassen werden, da bei dieser Gelegenheit alles versucht wird, den Polizeibeamten zu täuschen. Ist es doch schon vorgekommen, daß ein routinierter Kontrolleur dreimal (!) hintereinander dem Untersuchungsamt gewässerte Stallproben einsandte, obwohl er die Melkeimer genau geprüft und den Melkenden während des Melkens ständig im Auge hatte. Schließlich wurde zu dreien der Vorgang überwacht und beobachtet, daß der Knecht in einem dunkleren Teile des Stalles vor dem Deffnen

einer Tür in den Nebenraum den Melkeimer kurz absetzte und in diesem Moment ein in der Futterkrippe unter Stroh verstecktes Wassergefäß geschickt mit dem Ellenbogen zu kippen und so Wasser in die Milch zu praktizieren verstand. Bäuerinnen nehmen gerne unter dem Unterrock mit Wasser gefüllte Aluminiumfeldflaschen oder Schweinsblasen zum Melken mit, stülpen den Oberrock, angeblich zum Schutz gegen das Schlagen der Kuh mit dem Schwanz, von hinten her über den Kopf und bringen das Wasser so in den Melkeimer. Oder in dem mit Seihen schon bereitstehenden zweiten Eimer wird das Wasser in den Stall gebracht und dann seelenruhig die Milch aus dem Melkeimer hineingeseiht. Das sollen nur einige Beispiele sein, dafür, mit welchen Mitteln die Produzenten arbeiten, um die Stallprobenmilch der beanstandeten in der Zusammensetzung ähnlich zu machen und sich dadurch der Bestrafung zu entziehen. Vor Beginn des Melkens sind sämtliche Eimer genau nachzusehen, ob sich kein Wasser darin befindet. Die Stallproben sind dann genau zu numerieren und zu bezeichnen und mit einem entsprechenden Begleitschreiben wie Seite 8 angegeben, auf dem schnellsten Wege dem zuständigen Untersuchungsamt zuzusenden.

Im Nachfolgenden ist eine Zusammenstellung wiedergegeben, nach welcher hier die Vornahme der Stallprobe geschieht.

Anweisung zur Entnahme der Stallproben.

Bei der Entnahme der Stallprobe ist auf folgende Punkte besonders Rücksicht zu nehmen:

1. Die Stallprobe ist bei derjenigen Melkzeit bzw. denjenigen Melkzeiten vorzunehmen, welcher bzw. welchen die fragliche Probe entstammte; bei der Entnahme ist die am Lieferungstage der beanstandeten Milch eingehaltene Sammlungsweise maßgebend.

Hierbei können hauptsächlich folgende Verfahren in Betracht kommen:

- a) die Milch sämtlicher Kühe wird in einem Sammelgefäß gründlich gemischt; in diesem Falle ist nur eine Probe zu entnehmen;
- b) die Milch von mehreren Kühen wird partiweise gesammelt und gemischt; hier ist von jeder Milchpartie eine Probe zu nehmen;
- c) die Milch wird unmittelbar in die Transportkannen gefüllt; hier ist von jeder einzelnen Transportkanne eine Probe zu entnehmen;
- d) die beanstandete Milch stammt nur von einzelnen Kühen; dann hat sich die Stallprobe nur auf diese Kühe zu erstrecken.

Bei den unter b und c genannten Sammelarten ist darauf zu achten, daß das Melken der Kühe in der bisher üblichen Reihenfolge vorgenommen wird. Die Anzahl der Kühe, welche für die Sammlungen die einzelnen Milchproben geliefert haben, ist anzugeben.

2. Die Stallprobe ist am besten schon nach 24 Stunden, tunlichst nicht später als drei Tage nach der Melkzeit der fraglichen Milch vorzunehmen.
3. Es ist dafür zu sorgen, daß die Kühe vollständig in leere trockene Gefäße ausgemolken werden, die anwesenden Kontrollorgane haben sich hiervon bei jeder Kuh zu überzeugen.
4. Von der gut durchmischten, abgekühlten Milch der in Frage kommenden Kühe ist eine Durchschnittsprobe von $\frac{1}{2}$ bis 1 Liter in einer reinen, trockenen vollständig gefüllten Flasche versiegelt möglichst schnell dem zuständigen Untersuchungsamt (wenn möglich als „Expreßgut, frei mit Bestellgebühr“) einzusenden, wobei es sich empfiehlt, im Sommer die Probe zwischen Sägespänen und Eisstückchen zu verpacken.

5. Es ist möglichst genau zu erforschen und anzugeben:

- a) die Anzahl der vorhandenen milchenden Kühe (Kuhrasse: Höhenvieh, Niederungsvieh);
- b) die Anzahl der Kühe, welche von dem Besitzer als diejenigen bezeichnet werden, von welchen die beanstandete Milchlieferung herrührt.
- c) Ernährungs- und Gesundheitszustand der Kühe? Sind Kühe in letzter Zeit erkrankt und woran (tierärztlich festgestellt)?
- d) Zahl der täglichen Melkzeiten und Menge der jeweils gemolkenen Milch?
- e) Art der Fütterung unter besonderer Berücksichtigung eventl. Veränderungen in der Fütterung der Kühe zwischen der Zeit, welcher die beanstandete Milch entstammt bzw. kurz vorher, und der Zeit der Stallprobe.
- f) Wird Magermilch gewonnen und wieviel (durch Aufrahmen oder Separieren mittels Zentrifuge)?
- g) Könnte versehentlich von der bis zum Versand stehen gebliebenen und aufgerahmten Milch abgeschöpft worden sein?
- h) Könnte versehentlich Magermilch oder Wasser in die Versandtmilch gelangt sein?

Wie auf Wässerung und Entrahmung, so ist die Marktmilch auch auf einen Gehalt an Schmutz zu prüfen. Dies geschieht derart, daß die Kannen, in deren Inhalt Unrat sichtbar ist, einige Zeit ruhig beiseite gestellt und dann bis auf einen kleinen Rest, in welchem sich die Hauptmenge des Kotes zu Boden gesetzt hat, in andere Kannen umgegossen werden. Der Rest mit dem Schmutz wird zur Untersuchung eingesandt. Es darf hier gleich erwähnt werden, daß nach meinen eigenen eingehenden Untersuchungen sich vom Kuhkot etwa 80% in der warmen Milch auflösen und auf keine Weise mehr aus derselben entfernt werden können. Wenn daher unsauber gewonnene Milch ge-

seht wird, so werden dadurch nur die 20% des ursprünglich darin vorhanden gewesenen Kuhfotes entfernt, die sich nicht lösen. Dadurch werden, abgesehen von dem Gfcl, den solche Milch erregt, alle Darmbakterien der Kuh lebend mitgenossen, wenn die Milch roh getrunken wird. Daß solche Milch vor allem für Kinder, alte und kranke Leute, besonders im Sommer, sehr verhängnisvoll werden kann, liegt auf der Hand. Deshalb ist darauf zu achten, daß vor dem Melken die Euter der Kühe mit abgestandenem Wasser gereinigt und daß auch die Hände des Melkenden vorher gründlich gewaschen werden. Erheblich mit Kuhfot, -haaren, Staub, Futterteilchen, toten Fliegen usw. verunreinigte Milch ist ebenso wie gewässerte und entrahmte Milch verfälscht und deren Verkauf strafbar. Jeder Händler und Sammler ist bei sorgfältiger Beobachtung der in seine Hände kommenden Milch in der Lage, zu prüfen, ob ein gewässertes, entrahmtes oder stark verschmutztes Erzeugnis vorliegt, und verpflichtet, es dem Produzenten zurückzugeben oder ihn zur Anzeige zu bringen. Die Seihtücher müssen ohne Löcher sein und täglich ausgewaschen werden, die Kannen dürfen innen keine verhärteten Schmutz- oder Fettkrusten oder Rost zeigen und nicht unbewacht auf die Straße gestellt werden, wo sie jeder Verunreinigung durch Hunde ausgesetzt sind.

2. R a h m (Sahne). Unter Rahm, in Norddeutschland Sahne genannt, versteht man den fettreichen Teil der Milch, der dadurch entsteht, daß beim ruhigen Stehenlassen derselben die Fettkügelchen sich an der Oberfläche zu einer dicken Schicht sammeln oder durch eine Zentrifuge von der Magermilch abgeschleudert werden. Man unterscheidet süßen und, wenn dieser, vor allem im Sommer, nach einigen Tagen säuerlich geworden ist, s a u r e n Rahm. Je nach der Verwendung ist im Handel Kaffeerahm, mit mindestens 10% Fett, und Schlagrahm, mit mindestens 25% Fett, zu haben.

Als Verfälschung kommt hauptsächlich ein Zusatz von Stärkemehl vor, um dem Rahm Dickflüssigkeit zu verleihen.

3. B u t t e r. Butter ist das aus Rahm (Sahne) durch Schlagen (in Buttermaschinen) oder Stoßen (in Butterfässern) zum Erstarren gebrachte Milchfett. Sie muß mindestens 80% Fett enthalten und darf in gesalzenem Zustande nicht mehr als 16%, in ungesalzenem Zustande nicht mehr als 18% Wasser enthalten. Die Butter wird dann durch Auskneten mit reinem Wasser, das den Anforderungen an ein Trinkwasser genügen muß, tunlichst von der Buttermilch befreit. Die innige Vermengung des Milchfettes mit den anderen Milchbestandteilen und Wasser erklärt die Streichfähigkeit im Vergleich zu den ausgeschmolzenen Fetten wie Butter- und Schweineschmalz usw. Bei Grünfütterung und Weidegang ist die Kuhbutter mehr gelb, bei Trockenfütterung mehr weiß gefärbt. Ziegen und Schabutter ist weiß. Künstliche Färbung mit gesundheitlich unbedenklichen Farbstoffen ist zurzeit noch gestattet. Rein äußerlich soll frische Butter von einheitlicher Farbe sein und weder hellere Flecken aufweisen, die auf eine talgige Veränderung, noch dunklere Stellen, die auf eine ranzige Verschlechterung des Butterfettes deuten. Eine bröckelige Beschaffenheit ist meist ein Zeichen von zu hohem Wassergehalt.

Bei der Kostprobe sind Süßrahm-, Tafel-, Zentrifugen- oder Molkereibutter von nußartigem Geschmack und angenehmem Geruch. Sauerrahm-, Land- oder Bauernbutter ist mangels sorgfältiger Herstellung nicht ganz so fein, aber doch einwandfrei und unmittelbar genießbar, während Koch- oder Backbutter nur zu Küchenzwecken dient.

Rübenfütterung der Kühe verursacht einen widerlichen Beigeschmack, unsaubere Gerätschaften, schimmeliges Rahm oft einen muffigen Geschmack der Butter nach feuchtem Stroh.

Auslandsbutter der verschiedensten Herkunft zeigt nicht selten eine dem deutschen Gaumen unangenehme Art, die wahrscheinlich auf andere Fütterung der Milchtiere usw. zurückzuführen ist und die oft beim Publikum den Verdacht der Verfälschung erweckt.

Da die Butter ein sehr empfindliches Erzeugnis ist, das bei längerer Aufbewahrung an der Luft und vor allem am Sonnenlicht leicht ranzig und später talgig wird und fernerhin außerordentlich leicht Gerüche aller Art annimmt, ist deren Aufbewahrung besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Im Kleinbetrieb bewahrt man die Butter daher am besten im Eisschrank, in frischem, reinem Wasser schwimmend, oder in luftigem, gut ventilierbarem Kessel, im Großbetrieb meist in besonderen Kühlräumen auf.

Die hauptsächlichste Verfälschung bildet gegenwärtig ein zu hoher Wassergehalt. Er macht sich ohne weiteres bemerkbar dadurch, daß beim Drücken oder Durchschneiden der Butter an der Schnittfläche große Tropfen heraustreten. Bei bröckeliger Beschaffenheit, vor allem im Winter, gelingt diese Vorprüfung oft nicht. Hier ist immer die Untersuchung durch den chemischen Sachverständigen erforderlich.

Butter mit zuviel Wasser darf nach der Bestimmung des Bundesrats vom 1. März 1902 nicht feilgehalten und verkauft werden.

Die Vermischung mit anderen Fetten, wie Margarine, Pflanzenfett, Schweinefett hat nachgelassen. Solche Verfälschungen fallen unter das Nahrungsmittelgesetz. Ebenso Butter, aus ungefeilter Milch bzw. Rahm gewonnen, die neben anderen Schmutzteilen viele Kuhhaare enthält. Diese bleiben beim Durchschneiden der Butter an Messer hängen und können so leicht nachgewiesen werden.

4. Käse. Käse wird aus Milch gewonnen, indem entweder durch Säuerung (durch die in der Luft vorhandenen und so in die Milch gelangenden Milchsäure-

bakterien) oder durch Lab (Auszug aus der Schleimheit des Labmagens junger Kälber) hauptsächlich das Kasein (der Käsestoff) ausgeschieden wird. Je nachdem diese Herstellung aus Magermilch, teilweise entrahmter Milch, Vollmilch oder letzterer unter Zusatz von Rahm erfolgt, entstehen Käsesorten mit verschiedenem Fettgehalt, und zwar:

Magerkäse mit bis zu 10 % Fett (Harzer, Mainzer, Backsteinkäse),

1/4 fetter Käse mit mindestens 10% Fett,

1/2 fetter Käse mit mindestens 20% Fett,

3/4 fetter Käse mit mindestens 30% Fett (Parmesan, Limburger),

vollfetter Käse mit mindestens 40% Fett,

überfetteter oder Rahmkäse mit mindestens 50% Fett, jeweils berechnet auf Trockensubstanz, d. h. auf die nach Verdunstung sämtlichen Wassers bei 100° C verbleibende Trockenmasse. Diese Gemenge von Käsestoff, Fett und sonstigen Milchbestandteilen machen dann eine gewisse Gärung (Reifung) durch und werden schließlich gesalzen, geformt und gepreßt. Man unterscheidet außer zwischen Hart- und Weichkäse nach dem Ursprung der Milch zwischen Kuh-, Ziegen-, Schafkäse usw. und nach dem Herstellungs ort zwischen Tilsiter, Emmentaler Käse usw., nach der Art der Bereitung zwischen Holländer-, Schweizerkäse usw. Ausdrücklich z. B. als „echter“ Schweizerkäse feilgehaltener Käse muß aber aus der Schweiz stammen.

Als verdorben ist überreifer, „laufender“ Käse mit fauligem, ekelerregendem Geruch und gelbbrauner Verfärbung anzusehen, ebenso Käse mit Milben, Maden, Schimmel. Bezüglich des letzteren sind jene Käsesorten ausgenommen, bei denen für die Reifung oder das Aroma besondere Schimmelpilze notwendig sind, z. B. beim Roquefortkäse.

Als Verfälschung kam früher dann und wann bei Handläsen aus Kleinbetrieben ein Zusatz von Kartoffel-

mehl vor. Im übrigen gilt auch der Verkauf z. B. von Mager- oder Halbfettkäse, unter der Bezeichnung „Vollfettkäse“ als Fälschung. Bei Beanstandungen nach dieser Richtung sind neben der Entnahme einer Probe des betreffenden Käses die entsprechenden Rechnungen über den Einkauf zu erheben.

In Läden, Gastwirthschaften und dergleichen sollte Käse je nach der Art zum Schutze gegen Staub, Fliegen usw. nur unter Glasglocken aufbewahrt und beim Verkauf niemals in bedrucktes oder beschriebenes Papier eingewickelt werden.

5. u. 6. Mehl und Brot. Die hauptsächlichsten Mehlsorten, die zur Brotbereitung dienen, sind: Weizen- und Roggenmehl und Mischungen dieser beiden in bestimmtem Verhältnis. Daneben finden auch Gersten- und Hafermehl, seltener Bohnen- und Kartoffelmehl Verwendung. Als Verunreinigungen des Mehles sind zu nennen:

1. mit dem schlecht gereinigten Getreide mitvermahlene Unkrautsamen und Sand (letzterer beim Verkosten leicht festzustellen durch Knirschen zwischen den Zähnen),
2. tierische Schädlinge und deren Auswurfstoffe, wie dies in Getreide- und Mehlspeichern oft vorkommt; Ratten, Mäuse, Mehlkäfer und deren Larven (Mehlwürmer), Motten usw.

Milben, die sich meist an der Mehloberfläche aufhalten und dieser ein grießiges Aussehen verleihen, sind mit bloßem Auge oder der Lupe besonders leicht zu sehen, wenn man etwas Mehl zwischen glattes Schreibpapier bringt und das obere Blatt mit der Handkante oder einem Lineal durch leichtes Ueberstreichen andrückt. Nach Entfernung desselben kann unschwer beobachtet werden, wie sich etwa vorhandene Milben an die Oberfläche arbeiten und sich durch ihre Wegspuren verraten. Die Milben können wegen ihrer Kleinheit nicht, wie

z. B. Mehlwürmer, Mäufekot und dergleichen durch Absieben aus dem Mehl entfernt werden und machen auch durch ihre Exkremente dasselbe unappetitlich.

3. Bakterien, die nur auf bakteriologisch-mikroskopischem Wege festgestellt werden können, von denen eine Art z. B. das fadenziehende Brot verursacht. Sie entwickeln sich gern, wenn Mehl in schlecht gelüfteten, warmen und feuchten Räumen aufbewahrt wird, wo es überdies zu Knollen zusammenballt und muffig wird. Oft geht damit unter Wärmeentwicklung eine Art von Gärung Hand in Hand, die nicht selten das Mehl bitter schmeckend macht.

Als Verfälschungen des Mehles kommen zurzeit hauptsächlich Unterschleibungen von anderen Mehlen in Betracht. Als reines Weizenmehl verkauftes Erzeugnis darf kein Gersten- oder Bohnenmehl in größerer Menge enthalten und dergleichen mehr. Mikroskopisch lassen sich oft vereinzelt Stärkekörner anderer Mehlsrüchte feststellen, die aber dann keinen Zusatz bedeuten, sondern vom Sack usw. herrühren. Zusätze von Gips, Kalk, Kreide usw., die vom Publikum sehr oft vermutet werden, wenn Mehl, wie oben erwähnt, zusammenballt oder sich schlecht verbacken läßt, kommen so gut wie nie vor, sondern diese Eigenschaften sind auf schlechte Lagerung oder auf viel Milben zurückzuführen, die den Kleber des Mehles aufzehren und dadurch bewirken, daß der daraus gefertigte Teig kurz (nicht bindig) wird. Die Farbe des Mehles hängt vom Grade des Ausmahlens ab, der nur im Laboratorium an der Hand von absolut zuverlässigen Vergleichstypen festgestellt werden kann. Bei gleicher Ausmahlung können unter Umständen zwei Mehle doch verschieden aussehen, wenn das eine aus sehr kleinen Getreidekörnern gemahlen wurde, wodurch ein etwas höherer Kleiegehalt dem Mahlprodukt einen dunkleren Ton verleiht.

Brot wird aus einem Teig gebacken, der durch Zusammenkneten von Mehl mit Wasser oder Milch, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestellt wird. Es ist selbstverständlich, daß das Wasser den Anforderungen an ein reines Trinkwasser entsprechen muß, daß als Milch einwandfreie Vollmilch, daß keine verdorbene und schmierige Hefe und nur reines Salz (kein rötliches Viehsalz) zur Brotbereitung verwendet werden darf. Zum Bestreuen der Backbleche — um das Anhaften des Teiges zu vermeiden — soll reines, wenn auch geringwertiges Mehl genommen werden und weder Abfall- (Fußbodenmehl), noch Holzstreumehl (wie ausnahmsweise während des Krieges), noch Spreumehl! Zum Bestreichen der Bleche, und erst recht in den Teig selber, kommen nur einwandfreie Fette und Öle in Betracht.

Brot ist krank, wenn es schimmelig oder fadenziehend ist. Letztere Krankheit besteht darin, daß die Krume feucht ist, beim Brechen lange Fäden bildet und einen unangenehmen süßlichen Geruch zeigt. Kommt solches Brot hier zur Anzeige, so wird der Bäcker erst- mals auf nachfolgende Verhaltensmaßregeln aufmerksam gemacht und bei erneutem Verkauf fadenziehenden Brotes angezeigt.

1. Das „Fadenziehendwerden“ des Brotes ist eine Krankheit, die durch kleinste Lebewesen hervorgerufen und namentlich während der heißen Jahreszeit beim Roggenbrot beobachtet wird.
2. Die Krankheit macht sich dadurch bemerkbar, daß nach zwei bis drei Tagen hauptsächlich die inneren Teile des Brotes eine weiche, klebrige Beschaffenheit und einen widerwärtigen Geruch annehmen.
3. Der Bäcker ist in der Lage, das Auftreten dieser Brotzerfetzung zu verhüten oder die aufgetretene Krankheit alsbald zu unterdrücken, wenn folgende Punkte beachtet werden:

- a) Backstube und Gerätschaften müssen sich stets in sauberem Zustande befinden.
- b) Der Brotteig ist möglichst trocken zu halten und der Vorteig am Abend zuvor herzustellen (sog. „alte Herführung“).
- c) Das Brot ist scharf auszubacken, nach dem Backen sofort gut abzukühlen und bis zum Verkauf möglichst kühl zu lagern.
- d) Es ist jeweils nur so viel Roggenbrot zu bereiten, als tags darauf abgesetzt werden kann.

Tritt die Krankheit trotzdem auf, so sind sämtliche Backgerätschaften vor der weiteren Benützung an mehreren Tagen gründlich mit kochendem Wasser zu reinigen und es ist die Säuerung noch stärker durchzuführen, da diese das beste Hilfsmittel zur Vermeidung fadenziehenden Brotes ist.

Brot, das schon „fadenziehend“ ist, darf, da es gesundheitschädigend für Menschen wirken kann, nur noch zur Verfütterung an Tiere in nicht zu großer Menge Verwendung finden.

Wie fadenziehendes Brot, so ist auch schlecht ausgebackenes Brot gesundheitschädlich und daher unverkäuflich. Nicht selten wurde in Brot und Mehl, dessen Genuß zum Erbrechen führte, Kupfer und Arsenik und dergl. nachgewiesen. Genannte Stoffe kamen fahrlässigerweise in diese Nahrungsmittel, wenn Ungeziefer durch Ausstreuen solcher Pulver auf den Boden vertrieben werden sollten und Reste davon mit zusammengekehrtem Mehl verarbeitet wurden. Die Nahrungsmittelpolizei hat auch hierauf zu achten, und gegebenenfalls Proben dieses Insektenvertilgungsmittel zur Untersuchung einzusenden.

Bei der Brotkontrolle sind im Laden in Gegenwart des Inhabers oder eines Angestellten eine Anzahl Laibe zu wägen, um festzustellen, ob sie der im Laden sichtbar angebrachten Tabelle entsprechen. In Baden darf nach

einer ministeriellen Verfügung vom 26. November 1918 ein Brotlaib von 1500 g Sollgewicht 24 Stunden nach dem Backen nicht mehr als 40 g Mindergewicht zeigen, ein Laib von 750 g demnach nicht mehr als 20 g. Sind diese zugelassenen Mindergewichte erheblich überschritten, so ist einer der Laibe, die am leichtesten befunden wurden, zu entnehmen und gleichzeitig eine Probe von dem Mehl, wie es für die Herstellung des Brotes an jenem Tage verwendet worden war. Bei Weizenmehl ist das Verhältnis zu erfragen, in welchem Roggen- und Weizenmehl gemischt wurde. Im Laboratorium ist eine genaue Feststellung möglich, ob beim Backen zu wenig Teig eingelegt oder ob das Brot zu scharf ausgebacken wurde.

Der Verkaufsraum für Brot, wie allgemein für Lebensmittel, soll luftig und hell sein und nur diesem Zwecke dienen. Es dürfen stark riechende Stoffe wie Petroleum, Lysol und dergl. nicht gleichzeitig verkauft werden, da Mehl, Brot, Teigwaren, auch Milch, diese starken Gerüche leicht annehmen und lange festhalten.

7. Eier.

Unter Eiern schlechthin versteht man jene des Huhnes, wenn auch Enten- und Gänseeier gehandelt werden. Das Ei besteht aus der Schale (Kalk; etwa 6 g schwer), dem Eiweiß oder Eiklar (etwa 32 g) und dem Eigelb (etwa 17 g). Eiweiß und Eigelb sind von der Eihaut umgeben. Das durchschnittliche Gewicht eines Eies beträgt rund 55 g. Es gibt wesentlich leichtere und schwerere Eier. Durch Wasserverdunstung beim Lagern bildet sich zwischen Eihaut und Schale eine immer größer werdende Luftblase, wodurch das Ei leichter wird.

Der Konsument unterscheidet hauptsächlich zwischen frischen, also inländischen, Trinkeiern einerseits und Auslandseiern, Küchhaus-, Kalk- und konservierten Eiern andererseits. Die frischen Eier sollen unbeschmutzt und höchstens eine Woche alt sein, viele

Hühnerhöfe verpflichten sich zur Lieferung von gestempelten Eiern, die nicht älter als 3 Tage sind! Frische Eier sinken im allgemeinen in einer 10%igen Kochsalzlösung unter, während ältere darin schwimmen oder gar an die Oberfläche steigen. Die Lösung stellt man sich her, indem man in ein Litergefäß 100 g Kochsalz bringt, dieses darin mit Wasser vollständig zur Lösung bringt und alsdann mit Wasser bis zum Liter auffüllt und gut mischt. Diese Lösung genügt zur vorläufigen Orientierung über das Alter des Eies. Im Laboratorium werden gewöhnlich mehrere verschieden starke Lösungen vorrätig gehalten, um das Alter der eingelieferten Eier näher zu umgrenzen.

Gute Dienste tut auch die Durchleuchtung der Eier vor einer Petroleum- oder elektrischen Lampe. Frische Eier erscheinen hier vollständig hell, alte dagegen trübe, Fleckeeier lassen eine dunkle Stelle erkennen.

Als Vorprobe genügt oft schon leichtes Schütteln der Eier, wobei sich bei älteren infolge der Wasserverdunstung der Inhalt in der Schale bewegt, mit anderen Worten: das Ei lottert.

Ältere Eier brauchen jedoch noch nicht verdorben zu sein, sie bieten roh verzehrt keinen Genuß, können aber zu Küchszwecken, ebenso wie Fleckeeier, anstandslos Verwendung finden. Verdorben sind dagegen Eier mit fauligem Geruch.

Auslandseier können niemals als frisch bezeichnet werden, wie dies die Eierimporteure immer wieder versuchen, da auch diese Eier bei den fremdländischen Produzenten erst gesammelt werden und unbedingt älter als eine Woche sein müssen, bis sie in die Hände des deutschen Verbrauchers kommen, selbst wenn die dortigen Verkäufer den Transport mit besonderen Zügen beschleunigen.

Auf dem Markte sind die Eier in den Körben genau zu bezeichnen, z. B. Trinkeier, Kucheeier, Fleckeeier oder,

wenn es ausländische sind: bulgarische, steirische, italienische usw. oder: konservierte Kalkteier, Wasserglas-eier usw. oder: konservierte ausländische Eier.

Trocken-Ei kommt immer mehr in den Handel und wird durch geeignetes Trocknen bei niedriger Temperatur entweder des ganzen Eihaltens (Trocken-Voll-Ei) oder nur des Eigelbs (Trocken-Eigelb) gewonnen und meist aus dem Auslande eingeführt. Entsprechend dem Wassergehalt des Hühnereies entsprechen rund 13 g Trocken-Voll-Ei einem frischen Ei und etwa 8 g Trockeneigelb einem frischen Eidotter. Einwandfreie Trocken-Ei-Waren vermögen daher in diesen Mengenverhältnissen im Haushalte frische Eier sehr wohl zu ersetzen. Entsprechende Deklaration ist erforderlich. Selbstredend ist es ein Unding, wenn z. B. unter großer Reklame offeriert wird: „Ei oder die Henne in der Tüte, ersetzt 6 frische Eier“, und es stellt sich heraus, daß der ganze Inhalt der Tüte an Trockenei nur 20 g beträgt! Wie schon ausgeführt, entsprechen 13 g Trockenvollei einem frischen Ei, also 6 mal 13 = 78 g und nicht 20 g Trockenvollei sechs frischen Eiern! Solche Manipulationen sind als Betrug zu erachten.

Als Verfälschungen bzw. als Ersatz unter Vorspiegelung von Trockenei wurde schon öfters versucht, auch auf Jahrmärkten, mit einem gelben künstlichen Farbstoff gefärbtes Stärkemehl als Trockenei abzugeben. Solche Präparate ergeben wohl schön gelb gefärbte Pfannkuchen und dergl., enthalten aber nichts von den wertvollen Bestandteilen des Eies und sind vom Verkehr auszuschließen.

Eierteigwaren werden aus Weizenmehl hergestellt, indem der ungegorene Teig nicht gebacken, sondern maschinell zu Gemüse- und Suppennudeln, Makkaroni, Sternchen usw. gepreßt und getrocknet wird. Eierteigwaren müssen Eier enthalten. Künstliche Färbung muß deutlich deklariert werden. Sie darf keinen Ei Gehalt vortäuschen.

Eierkognak darf nach dem Friedensvertrag nur mit echtem Kognak hergestellt sein, alle anderen ähnlichen Erzeugnisse müssen als Eier-Weinbrand, Giltför oder dergl. bezeichnet werden.

8. und 9. Speisefette und Öle.

Unter den Speisefetten nimmt die Butter die erste Stelle ein. Sie ist unter Nr. 3 eingehend behandelt.

Das Schweinefett wird entweder im Haushalt oder vom Metzger aus den fetten Eingeweideteilen, speziell den Nieren, ausgeschmolzen und besitzt dann einen angenehmeren Geschmack als das im Großen gewonnene amerikanische Schweinefett.

Im Handel befinden sich an tierischen Fetten ferner Gänsefett, Rinderfett und ausgelassene Butter oder Butterfischmalz.

Margarine wurde ursprünglich aus Talg durch Schmelzen bei niedriger Temperatur hergestellt, wobei sich dieser in einen festen Teil, der abgepreßt wurde (Preßtalg) und in einen flüssigen schied, das Oleomargarin. Letzteres wurde maschinell mit Milch innig vermischt und durch Abkühlen zum Erstarren gebracht. An Stelle von Oleomargarin wurden dann später Schweinefett, gehärtete Öle, oder pflanzliche Fette, wie Kokosnußfett usw. verwendet. Margarine ist ein Ersatz für Butter, Kunstspeisefett für Schweinefett. Hinsichtlich des Fett- und Wassergehaltes gelten für Margarine dieselben Bestimmungen wie für Butter.

Kunstspeisefett wird durch Zusammenschmelzen der verschiedensten tierischen und pflanzlichen Fette und Öle bereitet. Es muß wie Schweinefett nahezu wasserfrei sein, also fast zu 100 % aus Fett bestehen.

In jedem Laden, in dem Margarine oder Kunstspeisefett verkauft wird, muß in auffälliger Weise ein

Plakat angebracht sein: Verkauf von Margarine bzw. Kunstspeisefett.

Im Kleinverkauf muß die Margarine oder das Kunstspeisefett, wenn sie aus Kübeln herausgestochen werden, in Einwickelpapier mit deutlicher Aufschrift: Margarine bzw. Kunstspeisefett und der Firma des Ladenbesizers, eingewickelt werden. Beim Verkauf in Würsform muß das Wort Margarine in eine Seite des Würfels eingepreßt sein. Für Kunstspeisefett ist die Würfelform nicht vorgeschrieben.

Die Vorratsgefäße müssen in schwarzer Schrift auf weißem Grunde die deutliche Aufschrift Margarine bzw. Kunstspeisefett und einen sichtbaren, roten Streifen um das ganze Gefäß herum zeigen von bestimmter Breite und Höhe, je nach der Größe des Gefäßes. Die genauen diesbezüglichen Vorschriften finden sich im Margarinegesetz vom 15. Juni 1897.

Von Pflanzenfetten kommt in erster Linie das aus den Kernen der Kokospalme gewonnene weiße, fast geruch- und geschmacklose Kokosfett (Palmin usw.) in Betracht. Es hält sich länger als tierische Fette genießbar ohne ranzig zu werden. Ähnliche Pflanzenfette sind das Palmfett und Palmkernfett.

Die Kontrolle der Speisefette durch die Lebensmittelpolizei hat sich hauptsächlich auf die Prüfung durch die Sinne zu erstrecken d. h. festzustellen, ob sich die natürliche Farbe verändert, ob der Geruch ranzig, talgig, fauer, schimmelig usw. ist, ob der Geschmack fremdartig (bitter) ist und ob sich solche Veränderungen nur an der Oberfläche oder in der ganzen Masse feststellen lassen.

Von Ölen befinden sich als Speiseöle, aus den betreffenden Früchten oder Samen gepreßt, im Handel: Olivenöl (als feinstes Öl), Mohnöl, Ruzöl, Raps- oder Levatöl, Sesamöl, Erdnußöl und Tafelöl, eine Mischung verschiedener Öle.

Auf geschmackliche Veränderungen ähnlicher Art, wie sie bei den Speisefetten beschrieben ist, ist auch bei der Kontrolle der Speiseöle zu achten, ferner auf sachgemäße Aufbewahrung, vor Licht, Staub usw. geschützt. Die Öle müssen bei gewöhnlicher Temperatur vollkommen klar sein. Im Winter werden die Öle leicht trübe und oft senken sich diese Trübungen zu Boden. Wird dann nicht der ganze Vorrat in einen wärmeren Raum verbracht und nach erfolgter Klärung gut durchgemischt, so besteht die Gefahr, daß ein Teil der Käufer nur die leichtflüssigen, der andere nur die schwerer wieder flüssig werdenden Anteile erhält, anstatt jener Mischung beider, wie sie der natürlichen Beschaffenheit der Öle entspricht. Auf diesen Umstand ist auch bei einer Probeentnahme zu achten.

10. und 11. Fleisch- und Wurstwaren.

Unter Fleisch versteht man Teile warmblütiger gesunder Tiere, die sich zum menschlichen Genuße eignen. Hierher gehören auch die Würste und Fette. Während die Ueberwachung des Verkehrs mit Fleisch Sache der Tierärzte und Fleischbeschauer ist, gehört zur Tätigkeit der Lebensmittelpolizei die Kontrolle der Metzgereien und Wurstereien hinsichtlich der Sauberkeit der Geräte und der Betriebsräume und der einwandfreien Beschaffenheit der zum Verkauf aufliegenden Wurstwaren und Fette. Bei ersteren ist eine einwandfreie Herstellung Grundbedingung und die Mitverwertung ekel-erregender oder verdorbener Teile des Tierkörpers energisch zu bekämpfen. Aus diesem Grunde ist die Verwendung von Konservierungs- oder Frischhaltungsmitteln gesetzlich verboten, weil durch sie zum Teil die rote Fleischfarbe schon in Zersetzung begriffenen Fleisches wiederhergestellt oder längere Zeit erhalten und so der Wurst ein frisches Aussehen verliehen wird. Auf der anderen Seite ist die graugrüne Verfärbung von Aufschnitt nach 1 bis 2

Tagen ein Zeichen dafür, daß der Metzger außer Salz oder vielleicht einer Spur Salpeter seinen Wurstwaren keine chemischen Stoffe zugesetzt hat. Die Mißfarbe ist daher, wenn kein übler Geruch vorhanden ist, kein Zeichen von Verdorbensein d. h. Un genießbarkeit.

Fleisch- und Thonerwurst zeigt oft eine so wässrige Beschaffenheit, daß das Wasser heraustropft. Hier wurde aus Gewinnsucht viel zu viel Wasser bei der Herstellung der Wurstmasse verarbeitet, auch wesentlich mehr, als zur Erzielung einer „schnittfähigen“ (nicht strohig-trockenen) Ware erforderlich ist.

Bei Bratwürsten und ähnlichen Erzeugnissen, die warm genossen werden, kommt es nicht selten vor, daß schlecht gereinigte Därme verwendet werden, die beim Anschneiden einen kotähnlichen Geruch verbreiten. Solche Würste sind selbstredend verdorben.

Gefrierfleisch ist normaler Weise erstklassiges Fleisch vorzüglich genährter Rinder aus Argentinien, Uruguay usw., das durch Erstarrenlassen bei 8–10° Kälte haltbar und in besonderen Kühlschiffen bei uns importiert wird. Es ist im Eisschrank oder bei ähnlicher Temperatur langsam aufzutauen (nicht im Zimmer) und dem frischen Fleisch durchaus gleichwertig.

Corned beef ist Fleisch gut gemästeter Rinder, das zuerst gepökelt, dann halb gar gekocht, endlich in die bekannten Blechboxen gepreßt und in diesen nach dem Verschließen sterilisiert wird.

Einwandfreies Pferde- und Ziegenfleisch stehen Rindfleisch mit gleichem Fettgehalt in ihrem Nährwert nicht nach.

Fleischvergiftungen sind meistens auf den Genuß ungenügend gekochten oder geräucherten gepökelten Fleisches notgeschlachteter, kranker Tiere oder ungenügend sterilisierter Konserven zurückzuführen. Die Krankheitserreger oder deren giftige Ausscheidungs-

produkte verursachen dann die Erkrankung der Menschen. Wird Fleisch oder Inhalt von Konservenbüchsen, Weckgläsern usw. bei der Prüfung durch die Sinne nicht ganz einwandfrei befunden, so ist der Genuß zu unterlassen, da auch ein erneutes Kochen dieser Erzeugnisse die Gesundheitsschädlichkeit nicht beseitigt. Sind die Büchsen bei Konserven aufgetrieben (bombiert) oder die Deckel von Konservengläsern nicht mehr ganz fest, so ist dies ein Zeichen bakterieller Zersetzung des Inhaltes derselben.

Kurz zu erwähnen wäre noch, daß nicht selten bei der Lebensmittelpolizei Stücke von Seefischen eingeliefert werden, in denen sich mehrere Zentimeter lange wurmartige Tiere befinden von der Dicke einer Bleistiftmine, oft noch lebend. Solches Fischfleisch ist natürlich unverkäuflich, der Verkäufer kann aber nichts dazu, da diese Würmer sich in den lebenden Fischen aufhalten und beim Zerteilen derselben herausarbeiten.

12. Honig.

Unter Honig versteht man den von den Bienen aus Blüten und süßen Früchten gesammelten zuckerreichen Saft, den sie in ihrem Körper verändern und in den Wabenzellen ablagern. Er wird entweder in diesen verkauft als Wabenhonig oder durch freiwilliges Auslaufenlassen von ihnen getrennt und dann als Jungfernhonig oder nach dem Ausschleudern als Schleuderhonig gehandelt. Minderwertige Sorten sind Preßhonig und durch Wärme gewonnener Seimhonig, die oft Teile von toten Bienen, Waben, Holz und dergl. enthalten.

In frischem Zustande ist Blütenhonig hellgelb, dickflüssig. Er wird mit zunehmendem Alter körnig, fest, er „kandiert“. Dies ist eine normale Erscheinung, weil die eine schwerer lösliche der beiden Zuckerarten, aus denen der Honig besteht, sich allmählich in Kristallen ausscheidet. Tannenhonig ist grünlichschwarz und nicht so süß wie Blütenhonig.

Je nach den Blüten, aus denen der Honig vorzugsweise gesammelt wurde, unterscheidet man z. B. Lindenblütenhonig, Kastanienhonig, Esparsettehonig.

Ausländischer Honig ist oft aromatischer, aber meist nicht so sauber gewonnen wie unser inländischer. Es sind daher aus reellen Imkerkreisen Bestrebungen laut geworden, die Herkunft zwangsweise unter Garantie bekannt zu geben.

Dünnflüssiger Honig kann ganz junger, unreifer echter Honig sein, er kann aber auch z. B. durch Sirup verfälscht sein. Von ihm ist eine Probe zwecks genauer Untersuchung zu erheben, ebenso von gärendem, saurem, fremdartig schmeckendem Honig, ferner von ausländischem Honig, der als inländischer verkauft oder dessen Herkunft verschwiegen wurde.

Kunsthonig wird aus gewöhnlichem Zucker durch Erhitzen mit Säuren und Versetzen mit Aromastoffen hergestellt und nicht selten zur Verfälschung echten Honigs verwendet.

13. Zucker

Kommt als Würfel-, Gries-, Puder-, Kristall- und Hutzucker in den Handel, zu Kochzwecken der gelbe Farinzucker.

In Staubzucker ist dann und wann ein Gehalt an Mehl, in Kristallzucker ein solcher von Salz von Käufern beanstandet worden. In solchen Fällen ist vor Erstattung einer Anzeige wegen Fälschung zu prüfen, ob nicht, wie das meistens zutrifft, aus Versehen ohne jede betrügerische Absicht die Schaufel von einem Gefäß in das andere gebracht wurde. Beim Auflösen von Zucker in Wasser macht sich durch die Trübung schon ein ganz kleiner Mehlgehalt bemerkbar, ebenso sind für manche Zungen noch geringere Mengen Salz als 2% im Zucker deutlich zu schmecken. Solche Gehalte bedeuten aber keinen Zusatz, und sind nie in der ganzen Masse nachweisbar.

14. Fruchtsirupe und Marmeladen.

Die ersteren sind auf kaltem Wege oder durch Einkochen mit Zucker gewonnene natürliche Fruchtjäfte, die letzteren durch Erhitzen eingedickte Mischungen jeweils der ganzen Frucht (selbstredend zerkleinert) mit Zucker. Alle anderen Zusätze wie etwa künstlicher Farb- oder Süßstoff, Frischhaltungsmittel (Salizylsäure, Benzoesäure usw.), Aromastoffe und dergl. sind deutlich auf der Flasche (und Rechnung) zu deklarieren.

Marmeladen, die statt in verzinntem in verzinktem Geschirr eingekocht wurden, haben einen widerlichen, metallischen Geschmack und ihr Genuß führt leicht zu Uebelkeit, Erbrechen usw., da durch die Fruchtsäure von dem Zink aufgelöst wurde.

B. Genußmittel.

1. Wasser.

Es muß klar, farblos und ohne Bodensatz sein und darf auch nach dem Erwärmen keinen unangenehmen Geruch und Geschmack zeigen. Gesundheitsschädliche Stoffe dürfen nicht zugegen sein, vor allem auch keine Bakterien, die Krankheiten beim Menschen verursachen können, selbstredend keine Wassertiere, Regenwürmer usw., wie dies auf dem Lande nicht selten vorkommt, wenn die Brunnenstuben und Reservoirs nicht gegen Verunreinigungen von außen genügend geschützt sind. Erfolgen offensichtlich Krankheiten nach dem Genuß eines bestimmten Brunnenwassers, so wird von dem betreffenden Bezirksarzt eine bakteriologische Wasseruntersuchung in die Wege geleitet, die anders (steril) entnommen werden muß als für die chemische Untersuchung. Ueber die Probeentnahme für die letztere siehe Seite 10 Nr. 22.

Man unterscheidet zwischen weichen Wässern, die sehr wenig Kalk und Gips enthalten und harten, die

von diesen Stoffen (und noch anderen) so viel enthalten, daß sie dieselben beim Kochen teilweise abcheiden (Kesselstein!). Solche Wässer sind wohl zum Trinken, nicht aber als Kesselspeisewasser geeignet und verwenden nebenbei beim Waschen sehr viel mehr Seife als das weiche Wasser.

Nicht selten laufen bei der Polizei Klagen ein, daß zu einem bestimmten Zeitpunkt der ganze Bestand eines Fischkastens eingegangen sei oder daß an einer Stelle eines Flusses viele verendete Fische angetroffen wurden. Es ist dann sofort (nicht erst nach Tagen!) eine Besichtigung an Ort und Stelle vorzunehmen, von dem Wasser daselbst mindestens 1 Liter zu entnehmen und mit einer Anzahl der toten Fische zur Untersuchung einzureichen. Gleichzeitig sind Erhebungen anzustellen, ob von Fabriken zeitweise Ablaugen oder dergl. in den Bach oder Fluß abgeleitet werden usw. Großes Fischsterben wurde z. B. schon verursacht, wenn verbrauchtes Karbid aus Ätzhylenslampen in größerer Menge in Fischwasser entleert wurde.

2. Obstwein und Traubenwein.

Als Haupthandelsartikel kommt Apfelwein in Betracht, entweder nur aus Äpfeln oder unter Zusatz von Birnen durch Gärung gewonnen. In manchen Gegenden ist es üblich, die Preßkuchen mit etwa 20 % Wasser zu durchmischen, nochmals abzupressen und diesen Ablauf dem ersten reinen Apfelsaft zuzusetzen. Ein stärkerer Wasserzusatz ist strafbar. Die Vorprüfung eines Obstweines hat sich auch hier in erster Linie auf etwaige Veränderungen gegenüber normaler, gesunder Ware zu erstrecken und zwar auf *Aussehen*: ob klar oder trübe; auf *Farbe*: ob beinahe wasserhell oder braun oder grauschwarz verfärbt; auf *Geruch* und *Geschmack*.

Eine der am leichtesten bei Obstweinen auftretenden sogenannten Krankheiten ist der *Essigstich*. Er wird

durch Bakterien verursacht, die den Alkohol des Weines allmählich, vor allem im Sommer, und bei Lagerung im angebrochenen Faße, in Essig verwandeln. Der Wein riecht beim Umschwenken im Glase schwach nach Essig und kratzt beim Kosten im Gaumen.

Das *Schwarzwerden* kommt gerne bei säurearmen Obstweinen, wenn z. B. viel Birnen mitverwendet wurden, und bei weißen Traubenweinen vor, wenn sie auf irgendeine Weise mit Eijen in Berührung kommen.

Der *Rahm* entwickelt sich auf alkoholarmen Weinen durch den Rahmpilz und überzieht die Oberfläche mit einem weißen Häutchen.

Auf die anderen Krankheiten der Weine näher einzugehen, würde über den Rahmen des Büchleins hinausführen.

Was über Obstwein gesagt wurde, hinsichtlich seiner Vorprüfung und der krankhaften Veränderungen, gilt auch für die *Traubenweine*. Man unterscheidet hier zwischen inländischem und ausländischem *Weiß- und Rotwein*, ferner zwischen *Südweinen* mit wenig Zucker (Sherry, Madeira) und eigentlichen *Süßweinen* (Malaga aus Spanien, Portwein aus Portugal, Samos aus Griechenland) und dergl. mehr. Eine Art für sich sind die *Schaumweine* (Sekt, Champagner).

In den Weinbaugebieten spielt zur Zeit der Weinlese der süße Traubenmost eine Rolle. Es ist daher nicht unwichtig, daß der Lebensmittelkontrollleur mit der sogenannten *Mostwage* nach *Dechsele* umzugehen versteht. Sie stellt eine Spindel dar wie die *Milchwage*. Der Most wird durch ein Tuch gefeilt, d. h. von Traubenstielen, -häuten und -kernen befreit, und in einen Glaszylinder verbracht. Die Mostwage wird jetzt vorsichtig so hineingesenkt, daß sie, ohne die Wandung zu berühren, frei schwimmt. Nach einigen

Minuten wird der Eichstrich abgelesen, bis zu welchem die Spindel eintaucht, die Zahl und die Temperatur notiert und auf 15° C. umgerechnet. Für jeden Wärmegrad über 15° C. sind dem Mostgewicht 0,2 zuzuzählen, unter 15° C. abzuziehen. Wiegt also z. B. ein Most bei 18° Temp. = 66° Decksle, so ist sein (spezifisches) Gewicht bei 15° C. = 66,6°. Ist der Most schon in Gärung begriffen, so ist in strittigen Fällen etwa ½ Liter zu entnehmen, mit etwa 40 Tropfen Formalinlösung oder 15–20 Tropfen Sensöl zu versehen — dies auf der Aufschrift vermerken! —, zu verschütren und auf dem schnellsten Wege dem Untersuchungsamt zuzusenden, da eine einfache Spindelung ohne gleichzeitige Alkoholbestimmung ein zu geringes Gewicht und dadurch falsche Schlüsse ergeben würde. Es mag hier gleich erwähnt werden, daß Spindeln zur Ermittlung des Alkoholgehaltes in fertigen Weinen, wie sie manchmal im Handel angetroffen werden, niemals richtige Werte ergeben können, da sich der Alkoholgehalt und der Extraktgehalt gegenseitig zu stark beeinflussen. Solche Spindeln können nur entweder für alkoholische Flüssigkeiten ohne Zucker (Trinkbranntwein) oder für Zuckerslösungen ohne Alkohol (süßer Traubenmost) eingerichtet werden und so brauchbare Zahlen ergeben.

Bei Beanstandungen von Wein in Schankwirtschaften ist stets darauf zu achten, ob der kleine Vorrat in der Schänke dasselbe Getränk enthält wie im Fasse im Keller oder ob der erstere von Fall zu Fall „zurechtgemacht“ wird. Es sind daher aus beiden Vorräten zu gleicher Zeit Proben zu entnehmen und festzustellen, wie weit das Faß im Keller voll ist, sein Rauminhalt, wann bezogen, von wem bezogen usw.

3. Trinkbranntweine.

Im Handel unterscheidet man zwischen Edelbranntwein wie Weinbrand (Kognak), Arrak, Rum, Kirchwasser, Zwetschenwasser, Himbeer-, Heidelbeer-,

Mirabellengeist usw. und den gewöhnlichen Branntweinen wie Hefe-, Treber-, Maisschnaps usw. Die Edelbranntweine werden sehr oft mit Spirit zu billigeren Sorten verbünnt — verschnitten —, sie müssen dann im Kleinverkauf auf der Etikette den deutlichen Vermerk: „Verschnitt“ erkennen lassen. Im Verkehr ist darauf zu achten, daß der Inhalt einer Flasche der Aufschrift entspricht, daß er nicht mit Wasser gestreckt oder mit Spirit so stark verschnitten ist, daß das Aroma kaum mehr erkenntlich ist oder daß er angebrannt schmeckt, wie das gerne bei kleineren Brenneereien vorkommt, wenn über freiem Feuer nicht vorsichtig genug abgebrannt wird. Selbstredend dürfen weder sogenannte Branntweinschärpen (Auszüge aus Pfeffer usw.) noch denaturierter Spiritus zugesetzt werden.

4. Bier.

Bier wird aus gekeimter Gerste (Malz) durch Vermaischen mit Wasser, Kochen mit Hopfen und Vergären dieser Flüssigkeit mit Hefe hergestellt. Es soll vollständig klar sein, einen aromatisch-bitterlichen Geschmack besitzen und so viel Kohlensäure enthalten, daß beim Trinken auf der Zunge ein angenehmes Prickeln und im Glase an der Oberfläche durch das ständige Aufsteigen der Gasbläschen ein feinblasiger Schaum entsteht.

Trübes, saures, abgestandenes (schales) Bier und solches mit fremdartigem, widerlichem Geschmack ist nicht schankfähig.

Als Fälschungen sind zu nennen: das Vermischen mit Wasser, von Tropfbier mit frischem Bier, von z. B. Münchener Bier mit Schankbier usw. Im ersteren Falle ist zum Vergleich mit dem gewässerten Bier von dem ursprünglich ungewässerten Bier ebenfalls eine Probe zu erheben durch Entnahme bei einem anderen Wirt, der dasselbe Bier führt.

„Echtes Münchener“, „Pilsener“ Bier usw. sind Herkunftsbezeichnungen, diese Biere müssen dort gebraut worden sein, während z. B. Bayerisches Bier die Gattung bezeichnet.

5. Essig.

Essig in den verschiedenen Arten ist in der Hauptsache eine Verdünnung von Essigsäure in bestimmtem Verhältnis mit Wasser. Die Essigsäure wird entweder durch Vergärung alkoholischer Flüssigkeiten (Wein, Obstwein, Bier) oder auf chemischem Wege gewonnen. Im ersteren Falle entstehen dann Weinessig, Obstweinessig, Bieressig usw., im letzteren die sehr starke Essigessenz, die etwa 80 % Essigsäure enthält und mit Wasser für die verschiedenen Zwecke verdünnt werden muß. Nach dem Säuregehalt zu beurteilen muß enthalten:

1. Gewöhnlicher Speise- oder Tafelessig mindestens 3,5 % Essigsäure;
2. Einmachenessig, Weinessig, Weinessigverschnitt mindestens 5 % Essigsäure;
3. Dopplessig mindestens 7 % Essigsäure;
4. Dreifacher Essig oder Essigsprit mindestens 10,5 % Essigsäure;
5. Essigessenz mit dem hohen Essigsäuregehalt von etwa 80 % darf ihrer ätzenden und damit lebensgefährlichen Eigenschaften wegen nur in besonderen Flaschen verkauft werden, durch deren Stopfen der Inhalt nur tropfenweise ausfließen kann.

Gewürzeessige sind Fabrikate, die durch Ausziehen aromatischer Pflanzenteile z. B. von Estragonblättern hergestellt sind.

Essig soll klar, von heller Farbe sein und einen angenehmen Geruch besitzen. Eine Trübung rührt oft von einer erheblichen Anzahl sogenannter Essigäpfeln her, deren schlängelförmige Bewegungen mit bloßem Auge oder durch die Lupe wahrzunehmen sind. Solcher Essig ist ekelerregend und daher verdorben.

Der Gehalt an Essigsäure ist nur im Laboratorium genau zu ermitteln, die z. Bt. im Handel befindlichen Essigwagen (Spindeln) ergeben ganz ungenaue Resultate, zumal bei extraktreichen Essigen, wo sich Essigsäure und Extrakt beim Spindeln beeinflussen. (Siehe Weinspindel).

Für die Vorprüfung der Speiseessige in den Läden haben wir hier für die betreffenden Beamten starke Reagensgläser herstellen lassen mit je einem Eichstrich bei 10 ccm und einem solchen bei 15,9 ccm. Bis zum ersteren wird der zu prüfende Essig eingegossen, dann einige Tropfen einer 1 %igen alkoholischen Phenolphthaleinlösung beigelegt und mit $\frac{1}{2}$ Normallauge bis zum 2. Eichstrich aufgefüllt. Entsteht nach dem Umschütteln mit aufgelegtem Daumen eine Rosafärbung, so enthält der Essig 3,5 % Essigsäure, d. h. er ist nicht zu beanstanden. Wird die Flüssigkeit blutrot, so stellt sich fast ausnahmslos bei der genauen Untersuchung heraus, daß der Essig zu schwach ist. Diese Methode hat sich hier sehr gut bewährt. Auf solche Weise lassen sich in kurzer Zeit viele Geschäfte kontrollieren. Sie hat den Vorteil, daß nicht blindlings, sondern nur dann Proben entnommen werden, wenn der Essig wirklich zu schwach ist. In diesem Falle ist zu erfragen: ob, aus was und wie der Essig selbst hergestellt wurde. Gegebenenfalls ist auch eine Probe des bezogenen Doppel- oder Dreifachessigs zu erheben.

6. Kaffee.

Unter dieser Bezeichnung versteht man ausschließlich ungebrannte oder gebrannte Kaffeebohnen. Kaffeemischungen waren ursprünglich nur Mischungen reiner Kaffeebohnen verschiedener Art, um eine gewisse Geschmacksrichtung der Verbraucher zu befriedigen. Später hat sich der Mißbrauch eingeführt, Kaffee mit Ersatzstoffen zu mischen. Solche Gemische sind unzweckmäßig, da jeder Verbraucher beliebig Kaffee mit Malzkaffee usw. selbst mischen kann.

Als Verfälschung muß es angesehen werden, wenn Mischungen von Kaffee mit Ersatzstoffen unter einer Bezeichnung verkauft werden, die den Anschein erweckt, als ob reiner Bohnenkaffee vorliege.

7. Tee.

Tee sind die jungen Blätter des Teestrauches, die eine Art Gärung durchmachen und alsdann getrocknet werden.

Als Verfälschungen werden Mischungen echten Tees mit schon angebrühten Teeblättern oder mit Blättern anderer Gewächse in den Handel gebracht.

8. Kakao und Schokolade.

Durch Röstten, Mahlen und teilweises Entsetzen der geschälten Kakaobohnen erhält man das Kakao-pulver. Je reicher das Pulver an Kakaofett (Kakaobutter) belassen wird, um so nahrhafter und aromatischer ist es.

Schokolade und Schokoladepulver werden aus Kakaomasse bzw. -pulver und Zucker unter Beifügung von Gewürzen (Vanille) hergestellt. Der Zuckergehalt darf 60 % nicht übersteigen.

Milchschokolade enthält außerdem noch Milchpulver.

Als Verfälschungen dieser Erzeugnisse sind zu nennen: Ersatz des wertvollen Kakaofettes durch andere Fette, Zusatz von gemahlener Kakaoschalen usw.

9. Gewürze.

Seit dem Kriege kommen viele Gewürze in gemahlenem Zustande, in kleine Papierbeutelchen abgepackt, in den Handel. Sie sind zum Teil lange haltbar, wie Pfeffer, auch Muskatnuß und Paprika, viele aber „verriechen“ in dieser Papierumhüllung nach einiger Zeit und sind dann nahezu wertlos. Es ist die Rechnung einzusehen, wann diese Gewürzpackungen bezogen wurden usw. Ganze Gewürze halten sich selbstverständlich wesentlich länger, da das aromatische Del sich nicht so leicht verflüchtigen kann.

Schon ein geringer Gehalt an Sand läßt sich beim Kauern leicht durch Knirschen zwischen den Zähnen feststellen.

Hierher gehört auch der Vanillinzucker, der sein bekanntes Aroma sehr leicht verliert, wenn er nicht in doppeltem Wachs-papier aufbewahrt wird.

10. Pilze, Schwämme.

Dieser wird sehr oft ein zu großer Wert beigelegt. Ihr Nährwert entspricht dem der Gemüse, aber nicht jenem des Fleisches, da sie zu neun Zehnteln aus Wasser bestehen. Sie kommen daher nur als Genußmittel oder als Gewürz in Betracht. 2 Pfund = 1000 g frische Pilze enthalten etwa so viel verdauliches Eiweiß wie 100 g frisches Fleisch.

Da auch eßbare Pilze, wenn sie alt und verdorben sind, giftig wirken können, dürfen nur frisch gesammelte Pilze auf den Markt kommen und zwar nur junge, nicht von Schnecken usw. angefressene faulige, schlüpfrig-schmierige Exemplare.

Es würde über den Rahmen dieses Heftchens hinausführen, alle eßbaren und giftigen Pilze hier zu beschreiben. Deshalb sei auf das vom Reichsgesundheitsamt herausgegebene und im Verlag von Julius Springer in Berlin erschienene Pilzmerkblatt verwiesen, das die wichtigsten eßbaren und giftigen Pilze an der Hand von farbigen Abbildungen behandelt. Als bekannteste Pilze sind die Steinpilze, Pfifferlinge und Semmelpilze zu nennen, für welche bei einiger Kenntnis giftige Verwechslungen nicht existieren.

Bei dem unbedeutenden Nährwert der Pilze im allgemeinen sei nochmals betont, daß lieber von dem Genuß nicht genau bekannter und nicht ganz frischer Pilze und Schwämme abgesehen werden möge, anstatt sich gesundheitlich zu schädigen!

Im Vorstehenden glaube ich, im allgemeinen Fingerzeige gegeben zu haben, was der mit der Nahrungsmittel-

Kontrolle betraute Beamte von den Lebensmitteln wissen muß, und worauf er bei der Kontrolle zu achten hat. Noch ausführlicher zu werden, verboten mir die für die Abfassung dieses Büchleins gesteckten Grenzen. Ich möchte hier nur noch darauf hinweisen, daß bei den so oft erfolgenden Anzeigen bei der Polizei, es sei nach dem Genuße von diesem oder jenem Lebensmittel Erbrechen usw. erfolgt, dasselbe müsse verdorben, gesundheitschädlich, ja vergiftet sein, sehr oft die Ursache des Uebelbefindens auf ein sinnloses Durcheinanderessen der verschiedensten an sich einwandfreien Speisen zurückzuführen ist. Es ist daher eingehend zu erforschen, was nacheinander gegessen und getrunken wurde, wodurch dem Chemiker manche zeitraubende Arbeit erspart wird.

Des weiteren soll der Kontrollbeamte auch auf Jahrmärkten, Messen usw. sein Auge offenhalten, da dort sehr oft Artikel reißenden Absatz finden, die sich alsbald als Schwindel und Betrug entpuppen. Z. B. werden zum Löten von Kochgeschirren Metalle angepriesen, die zuviel Blei enthalten oder, wie vor einiger Zeit hier, Stücke in der Gestalt von Lötzinn zum Ausbessern schadhafter Töpfe, die aus Schwefel mit Aluminiumbronze bestanden! Beispiele dieser Art könnten noch viele angeführt werden. Es handelt sich hier darum, so fort zuzufassen, bevor viele minderbemittelte Leute geldlich geschädigt und bevor der betreffende Marktschreier wieder verschwunden ist.

Sachweiser.

A.	Seite	D.	Seite
Abrahmung der Milch	15, 17	Denaturierter Spiritus (in Branntwein)	47
Abwässer (der Fabriken)	44	Doppeleßig	48
Apfelwein	44	Dreifacher Essig	48
Arrak	46	E.	
Aromastoffe (in Fruchtsäften)	43	Edelbranntweine	46
Ausländische Butter	28	Eier, ausländische	34, 35
Ausländische Eier	34	„ , Bezeichnung	34
B.		„ , Fleck	35
Bacbutter	27	„ , frische	34
Begleitschreiben bei der Probeentnahme	11	„ , inländische	34
Bestreichen der Backbleche	32	„ , Kalk	34
Bestreuen der Backbleche	32	„ , Koch	35
Bier	47	„ , Kognak	37
Biereßig	48	„ , Kühlhaus	34
Biestmilch	14	„ , Prüfung	35
Bittere Milch	14	„ , Teigwaren	36
Blütenhonig	41	„ , Trink	34
Branntwein	46	„ , Trocken	36
Branntweinschärfe	47	„ , verdorbene	35
Bratwürste	40	Einfluß der Fütterung der Kühe auf die Milch	16
Bröckelige Butter	27	Eiweißstoffe	1, 13
Brot	30, 32	Entnahme von Proben	8
Brotgewicht	34	Entrahmung der Milch	15, 17
Brot, fadenziehendes	32	Essig	48
Brotkontrolle	32	Essigälchen	48
Butter	27	Essigsprit	48
Butter mit Kuhhaaren	28	Essigtich (des Weines und Obstweines)	44
Buttermilch	13	F.	
Butterschmalz	37	Fadenziehendes Brot	32
C.		Farbstoff, künstlicher, in Fruchtsäften, Marme- laden	43
Corned beef	40		

Fette	37	Kindermilch	18
Fischfleisch	41	Kirschwasser	46
Fischsterben	44	Kochbutter	27
Fleisch	39	Kochgeschirr (verzinktes)	43
Fleischvergiftung	40	Rognat	46
Fleischwurst	40	Roskosefett	38
Fliegen (Abhaltung)	4, 30	Rondensierte Milch	13
Frischhaltungsmittel	15, 39	Konservenbüchsen (aufge- triebene)	41
Fruchtsäfte	42	Konservierungsmittel	15, 39
Fruchtsyrupe	42	Kranke Kühe	14
Fütterung (der Kühe mit Palmfuchen und Tre- bern)	16	Kuhhaare (in Butter)	28
G.		Kunstmilch	14
Gebrauchsgegenstände	11	Kunstspeisefett	37
Gefrierfleisch	40	L.	
Genußmittel	1	Laktodensimeter	18
Geschirr (verzinktes)	43	Landbutter	27
Gesundheitshäbliche Ge- nußmittel	7	Lebensmittelpolizei	2
Gewässerte Milch	16	Lötzinn	52
Gewürze	50	Lyoner Wurst	40
Gewürzessig	48	M.	
H.		Maße	7
Hefebraunntwein	47	Madeirawein	45
Holländer Käse	29	Magermilch	12
Holländer Vieh	16	Malagawein	45
Honig	41	Margarine	37
Honig, ausländischer	42	Marmelade	42
Honig, Kunst-	42	Mehl	30
Hygienische Verhaltungs- maßregeln	4, 5	Mehlverfälschung	31
I.		Mehlverunreinigungen	30
Insektenvertilgungsmittel	33	Mehl in Zucker	42
K.		Milben in Mehl	30
Kaffee	49	Milch	12
Kaffee Rahm (Sahne)	28	Milchfälschung	14
Käse	28	Milchfäulen (Schmutz und Kost)	26
Rahm (im Wein)	45	Milchkontrolle	15
Kakao	50	Milchprober nach Dr. Vi- schoff	18
Kesselspeisewasser	44	Milchspindel	18
		Milchwage	18
		Milchschokolade	50
		Molke	13
		Molkerreibutter	27

Most	45	Seefische (Würmer)	41
Mostwaage nach Dechale	45	Sherrywein	45
N.		Spezifisches Gewicht	17
Nahrungsmittel	1, 12	Speisefette	37
O.		Speiseöle	37
Obstessig	48	Stallprobe bei Milch	21
Obstwein	44	Stierigwerden der Kühe	16
Obstkrankheiten	44	Südweine	45
Öle	38	Süßstoff (künstlicher) in Fruchtsäften usw.	43
Öle, Trübung im Winter	39	Süßweine	45
P.		T.	
Palmin	38	Tafelbutter	27
Palmfuchensütterung der Kühe	16	Tannenhonig	41
Pferdesfleisch	40	Tea	50
Pflanzenfett	38	Temperatur der Milch	19
Pilsener Bier	48	Traubenmost	45
Pilze	51	Traubenwein	44
Pilz-Merkblatt	51	Tresterbranntwein	47
Portwein	45	Trinkbranntwein	46
Probeentnahme	8	Trinkwasser	43
R.		Trockenei	36
Rahm	26	Trockenei-, Verfälschung	36
Kindrigwerden der Kühe	16	Trockenmilch	13
Rübenfütterung der Kühe	27	U.	
Rum	46	Uebelkeit (nach Genuß von Brot)	33
Rumverschmitt	47	Uebelkeit (nach Genuß von Marmeladen	43
S.		Uebelkeit (nach Genuß von Fischen)	41
Sahne	26	Uebergabspore (b. Milch)	20
Sand in Mehl	30	Ungeziefer (Vertilgungs- mittel)	33
Sauerrahmbutter	27	Unverkäufliche Lebens- mittel	2
Schabutter	27	Unverkäufliche Milch	14
Schafkäse	29	V.	
Schaumwein	45	Vanillinzucker	51
Schlagrahm (-sahne)	26	Verdorbene Lebensmittel	2, 52
Schmutz in der Milch	14, 25	Verdorbener Käse	29
Schwämme	51		
Schwarzwerden d. Weines	45		
Schweinefett	37		
Schokolade	50		

Berureinigung von Mehl	30	Wurstwaren	39
Berschnitte	47	Wurst, Mißfarbe	39
Bitamine	1	Wurst, fotartiger Geruch	40
Vollmilch	12		

W.

Wagen	7	Zeitpunkt (der Vornahme von Kontrollen)	6
Wasser	43	Zentrifugenbutter	27
Wassergehalt der Butter	28	Ziegenbutter	27
Wasser (hartes)	43	Ziegenfleisch	40
Wasser (weiches)	43	Ziegenkäse	29
Wässerung der Milch	15	Ziegenmilch	12
Wein	44	Zucker	42
Weineßig	48	Zwetschenwasser	46

Z.

Bücher für Recht, Verwaltung und Wirtschaft

Band

- 1 Die Aktienführung.** Ein Leitfaden für die Einrichtung u. Führung nach neuzeitlichen Formen nebst Aktienführungsplan und Aktienverzeichnis. Bearb. von Oberstadthetretär Demtröder. Preis 2 Gmt.
- 2 Vorkbegriffe der Rechtskunde.** Eine Einführung in die Rechtswissenschaft für Studierende und Beamte, bearbeitet von Oberbürgermeister Maß. 3. verbesserte Auflage Preis 2 Gmt.
- 3 Das deutsche Gewererecht.** Die wichtigsten Bestimmungen der Gewerbeordnung für den Dienstgebrauch der Polizeibeamten und Landjäger unter Berücksichtigung der Rechtsprechung und der Gesetze der deutschen Länder. Ausführlich erläutert und methodisch dargestellt von Polizeimajor Reese. 4. gänzlich umgearbeitete Auflage. Preis 3,80 Gmt.
- 4 Das Haushaltswesen in Reich, Staat und Gemeinde.** Dargestellt von Oberregierungsetretär F. Reinhardt. 2. Auflage, Preis 1 Gmt.
- 5 Politisch-wirtschaftliches Wörterbuch.** Eine Sammlung wichtiger politischer, wirtschaftlicher, historischer und fremdsprachlicher Ausdrücke und Aussprüche. Erläutert von Robert Gerßbach. neu durchgesehen und ergänzt von Fr. Bled. 3. vermehrte und verbesserte Auflage. Preis 2 Gmt.
- 6 Die Hauptsysteme der Volkswirtschafts- und Gesellschaftslehre.** Dr. P. Gubier. 5. wesentlich erweiterte Auflage, Preis 2 Gmt.
- 7 Verfassung und Verwaltung des Deutschen Reiches und des Preussischen Staates.** In Frage- und Antwortform. Von Verwaltungsgerichtsdirektor W. Boyens. 86.—91. Tauf. Preis 2 Gmt.
- 8 Das Gesetz über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juni 1888.** Erläutert und mit praktischen Beispielen versehen von Bürodirektor Max Nöhlig. 2. Auflage. Preis 2 Gmt.
- 9 Das Verwaltungsrecht.** Eine Einführung in das Verwaltungsrecht unter besonderer Berücksichtigung Preußens für Studierende und Beamte. Von Oberbürgermeister Maß. 2. verbesserte Auflage. Preis 1,75 Gmt.
- 10 Die gebräuchlichsten Glücksspiele unter Berücksichtigung der Rechtsprechung ausführlich für Staats-, Rechtsanwälte und Polizeibeamte, erläutert von Kriminalinspektor Hans v. Mantuffel. Preis 0,75 Gmt.**
- 11 Das Bürgerliche Gesetzbuch.** Kurz gefaßt, durch zahlreiche Beispiele erläutert in Frage und Antwort. Von Oberbürgermeister Maß. Preis 2 Gmt.
- 12 Die alte und die neue Reichsverfassung.** Kritische Betrachtungen von Geh. Justizrat Prof. Dr. Ph. Born. Preis 0,90 Gmt.
- 13 Das Wehrgesetz vom 21. März 1921 mit Anhang Einleitung und Sachregister.** Ausführlich erläutert. Von Staatsanwaltschaftsrat Rittau. Preis 2,50 Gmt.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder

Kameradschaft, Verlagsgesellschaft m. b. H.
Berlin W 35

Bücher für Recht, Verwaltung und Wirtschaft

Band

- 14 **Strafprozeßordnung nebst Gerichtsverfassungsgesetz** in der vom 1. April 1924 ab geltenden Fassung. Textausgabe mit Verweisungen und Sachregister. Bearbeitet von Polizeimajor Dr. Koch. 2. verbesserte Auflage. Preis 2 Gmt.
- 15 **Kleines Strafrechtslehrbuch für Polizeibeamte.** Bearbeitet von Polizeihauptmann Lehner. 3. erweiterte Auflage. Preis in Halbleinen geb. 2,50 Gmt.
- 16 **Strafgesetzbuch für das Deutsche Reich.** 60.—63. Tausend. Textausgabe mit Erläuterungen für Nichtjuristen und einem ausführlichen Sachregister nebst Einführungsgesetz. Herausgegeben von Robert Gersbach. Neu bearbeitet und erweitert von Polizeimajor Dr. Koch. 4. verbesserte Auflage. Preis in Halbleinen geb. 1,80 Gmt.
- 17 **Staatsbürgerkunde.** Von Dr. Bloch und Dr. Viehke. 2. vollständig umgearbeitete Auflage in Halbl. gebunden. Preis 3 Gmt.
- 18 **Zusammenwirken der Polizeivollzugsbeamten untereinander und mit den Beamten anderer Behörden.** Von Regierungsrat im Preussischen Ministerium des Innern Conrad. Preis 0,25 Gmt.
- 19 **Grundzüge des Steuerrechts im Reich und Preußen.** Bearbeitet von Justizrat Dr. Friedrichs. Ein Ratgeber von dauerndem Wert. Preis in Halbl. geb. 3,80 Gmt.
- 20 **Wie kann die vorbeugende Tätigkeit der Polizei bei Bekämpfung des Verbrechertums ausgebaut und erfolgreicher gestaltet werden?** Von Kriminalkommissar W. Gay und Polizeihauptmann M. Julier. Preis 1,50 Gmt.
- 21 **Die Verfassung des Deutschen Reiches** vom 11. August 1919. Textausgabe mit ausführlichem Sachregister. Preis 0,50 Gmt.
- 22 **Die Verfassung des Freistaates Preußen.** Textausgabe mit ausführlichem Sachregister. Preis 0,30 Gmt.
- 23 **Die Amtshaftung.** Von Dr. Johann Rudolf von Schelhorn, Ministerialrat im Bayerischen Staatsministerium des Inneren. Erscheint demnächst.
- 24 **Was ist Beamtentum?** Rechtlich-soziale Studie von Dr. W. H. Hermann. Preis 0,60 Gmt.
- 25 **Die Aufstellungsgrundzüge vom 26. Juli 1923.** Von Regierungsrat M. Adam im Reichsministerium des Innern. Vierte, vollständig neu bearbeitete Auflage. Erscheint demnächst.
- 26 **Worauf haben die Beamten der Lebensmittelpolizei besonders zu achten?** Von Dr. D. Uchert, Stadtchemiker. Erscheint demnächst.
- 27 **Praktische Jugendwohlfahrtspflege.** Von E. Werner, Bürgermeister. Erscheint demnächst.

Übersendungsgebühr besonders. — Weitere Bände in Vorbereitung.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder

Kameradschaft, Verlagsgesellschaft m. b. H.

Berlin W 35

Leitfaden für Polizeibeamte in Frage- und Antwortform.

Für den Unterricht in Polizeischulen und zum Selbstunterricht für Polizeibeamte. Bearbeitet von Polizeimajor Neese. 7. vermehrte und verbesserte Auflage. Preis geb. 4,75 Gmt.

Strafgesetzbuch für das Deutsche Reich. Textausgabe mit kurzen Erläuterungen für Nichtjuristen und einem ausführlichen Sachregister nebst Einführungsgesetz. Herausgegeben von Robert Gersbach. Neubearbeitet und erweitert von Polizeimajor Dr. Koch. 60.—63. Tausend. Preis 1,80 Gmt.

Strafprozeßordnung nebst Gerichtsverfassungsgesetz in der Fassung der Verordnung über Gerichtsverfassung und Strafrechtspflege vom 4. Januar 1924. Textausgabe mit kurzen Verweisungen und Sachregister. Bearbeitet von Polizeimajor Dr. Koch. Preis 2 Gmt.

Das deutsche Gewerbeamt. Die wichtigsten Bestimmungen der Gewerbeordnung für den Dienstgebrauch der Polizeibeamten und Landjäger unter Berücksichtigung der Rechtsprechung und der Gesetze der deutschen Länder. 4. gänzlich umgearb. Aufl. Preis geb. 3,80 Gmt.

Kleines Strafrechts-Lehrbuch für Polizeibeamte. Anhang: Gesetz zum Schutze der Republik vom 21. Juli 1922. 3. erweiterte Auflage, bearbeitet von Polizeihauptmann Lehner. Preis geb. 2,50 Gmt.

Taschen-Polizei. Hilfsmittel beim ersten Einschreiten und Wegweiser für die Behandlung der am häufigsten vorkommenden Fälle im Dienste der Exekutiv-Polizei. Herausgegeben nach amtlichen Quellen von H. Eiben, Polizeimajor. 4. Auflage in Halbl. geb. Preis 3,50 Gmt.

Der praktische Dienst der Straßenpolizei. Ein Handbuch für den Unterricht und Selbstunterricht der Beamten der Schutzpolizei. Von Polizeimajor Paul Schmidt. Preis 1 Gmt.

Körperschulung. Praktische Ziele und Wege für die Körperbildung der Polizeibeamten. Preis in Halbl. gebunden 2,50 Gmt.

Die gebräuchlichsten Glücksspiele unter Berücksichtigung der Rechtsprechung ausführlich für Staatsanwälte, Rechtsanwälte und Polizeibeamte erläutert von Krim. Insp. von Mantekuffel. Preis 1 Gmt.

Dressur und Führung des Polizeihundes. Im Auftrage des Ersten deutschen Polizeihundvereins herausgegeben von Robert Gersbach. 17. Auflage, geb. Preis 4,50 Gmt.

Zusammenwirken der Polizeivollzugsbeamten untereinander und mit den Beamten anderer Behörden. Von Reg. Rat im Preuß. Minister. des Innern Conrad. Preis 0,25 Gmt.

Wie kann die vorbeugende Tätigkeit der Polizei bei Bekämpfung des Verbrechertums ausgebaut und erfolgreicher gestaltet werden? Bearbeitet von Kriminalkommissar W. Gay und Polizeihauptmann M. Julier. Preis 1,50 Gmt.

Vorträge der ersten „Polizeiwissenschaftlichen Woche“ vom 27. Oktober bis 1. November 1924. Herausgegeben von der Verwaltungs-Akademie, Berlin. Preis 2,90 Gmt.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder

Kameradschaft, Verlagsges. m. b. H., Berlin W 35

Die Polizei

Zeitschrift für das gesamte Polizei- und Kriminalwesen
mit Einschluß der Landjägererei

verbunden mit der Zeitschrift für Polizei- und Verwaltungsbeamte,
Organ der „Freien Vereinigung für Polizeitechnik“, Sitz Karlsruhe,
Organ des „Reichsausschusses für Polizeisport“.

Herausgegeben von der

Freien Vereinigung für Polizei- und Kriminalwissenschaft.

Warum müssen Sie „Die Polizei“ lesen?

1. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, denn sie ist das führende Fachblatt des gesamten Polizei- und Kriminalwesens.
2. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, denn nur in der regelmäßigen Beilage „Archiv für Polizeirecht“ finden Sie alle für den Polizeibeamten wichtigen Gesetzesbestimmungen, Erlasse, Verordnungen. Das „Archiv für Polizeirecht“ ist das Nachschlagewerk für den täglichen Gebrauch.
3. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, weil in dieser fortgesetzt über die neuesten Entscheidungen des Reichsgerichts, des Kammergerichts, des Obergerichtspräsidenten usw. auf dem Gebiete des Strafrechts und des Verwaltungsrechts, soweit diese das Aufgabengebiet der Polizei berühren, berichtet wird.
4. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, weil in ihr hohe Staatsbeamte, Hochschullehrer, Polizei- und Kriminalpraktiker usw. Fragen und Gegenstände der Verwaltungs-, Schutz-, Kriminal- und Wirtschaftspolizei und der Landjägererei behandeln.
5. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, auch wenn Sie nicht Anwärter sind; denn in der „Studierstube des Polizeianwärters“ werden Sie allmählich in systematischer Weise in das schwierige Gebiet des gesamten Polizeirechts eingeführt.
6. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, wenn Sie sich über den Betrieb der Leibesübungen und des Sports innerhalb der Polizei unterrichtet halten wollen. Die Beilage „Leibesübungen“ ist das Bindeglied zwischen den Polizeisportvereinen.
7. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, wenn Sie den Stand des Polizeihundwesens verfolgen wollen. Die Beilage „Der Polizeihund“ ist das älteste Organ, das für die Einführung von Polizeihunden eintrat.
8. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, weil diese als das älteste rein polizeiliche Fachorgan berufen ist, fortgesetzt zu zeigen, wie mannigfaltige, schwierige und gefährvolle Aufgaben die Polizei zu lösen hat, und weil die in der Zeitschrift ercheinenden Einzeldarstellungen eine Erfahrungswissenschaft des Polizei- und Kriminaldienstes bilden.
9. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, damit Sie aus der „Auskunft“ erfahren, welche Zweifel in Dienstfragen bei Ihren Vorgesetzten entstehen und welche sachverständige Auskunft Ihnen erteilt wird.
10. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, damit Sie das Recht haben, in Zweifelsfällen die Auffassung der Schriftleitung oder die eines Spezialfachmannes zu ertragen.
11. Sie müssen „Die Polizei“ lesen, um dadurch immer größere Pünktlichkeit, Dienstförmigkeit und so immer größere Dienstförmigkeit zu gewinnen. Indem Sie „Die Polizei“ lesen, erfüllen Sie also nur eine Pflicht gegen sich selbst!

„Die Polizei“ erscheint am 5. und 20. jeden Monats.

Probenummer unberechnet!

Kameradschaft, Verlagsges. m. b. H., Berlin W 35

Druck von Siegfried Schölem, Berlin-Schöneberg

Staats- und Selbstverwaltung

Zeitschrift für Staats- und Kommunalverwaltungen und
-beamte, Fachblatt für Gesetzes- und praktische Verwal-
tungstunde, Büro- und Wirtschaftsführung.

Herausgeber:

Freie Vereinigung für Rechts- und Verwaltungskunde.

Warum müssen Sie die „Stufes“ lesen?

1. Weil die Zeitschrift „Staats- und Selbstverwaltung“ (Stufes) den in der Staats- und Selbstverwaltung beruflich oder ehrenamtlich tätigen Männern und Frauen hilft, die zahlreichen Gesetze, die unser öffentliches Leben ordnen, kennen und anwenden zu lernen, sich in die vielgestaltigen Einrichtungen in Staat, Provinz, Bezirk, Kreis und Gemeinde einzuarbeiten und sich über sie auf dem Laufenden zu halten;
2. weil die „Staats- und Selbstverwaltung“ (Stufes) jedem Deutschen, der mit Erfolg an irgendeiner Stelle des staatlichen oder kommunalen Gemeinwohlens mitarbeiten will, ein unparteiischer Führer und Berater ist;
3. weil die „Staats- und Selbstverwaltung“ (Stufes) die Beamtenanwärter in die Zweige der Verwaltung und den Geschäftsgang der Behörden einführt und den Beamten beruflich vor- und weiterbildet;
4. weil Männer der Verwaltungspraxis über ihre gesammelten Erfahrungen in der „Staats- und Selbstverwaltung“ (Stufes) berichten. Diese Männer zeigen nicht nur, wie das von ihnen Geschaffene aussieht, sondern sie legen dar, wie es entstanden ist;
5. weil die „Staats- und Selbstverwaltung“ (Stufes) in ihren Aufsätzen keine allgemeinen Lehren und abgezogenen Begriffe, sondern den Niederschlag der Erfahrungen bringt, die der erfolgreiche Verwaltungsfachmann in der Anwendung seines Wissens gesammelt hat;
6. weil die Leser der „Staats- und Selbstverwaltung“ (Stufes) nicht bloß zur Nachahmung, sondern auch zur schöpferischen Neugestaltung angehalten werden;
7. weil die Jünger der Verwaltungspraxis Einblick gewinnen sollen in die Werkstatt und das Erleben erfolgreicher Verwaltungspraktiker;
8. weil die Einzeldarstellungen in der „Staats- und Selbstverwaltung“ (Stufes) gesammelt eine Erfahrungswissenschaft der „Angewandten Verwaltungskunde“ bilden.

Die „Stufes“ erscheint am 2. und 16. jeden Monats

Bestellungen nimmt jede Buchhandlung oder Postanstalt entgegen, sowie

Gersbach & Sohn Verlag G. m. b. H.
Berlin W 35, Flottwellstraße 3