

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der Volksfreund. 1901-1932 1913**

166 (18.7.1913) Unterhaltungsblatt zum Volksfreund, Nr. 54

## Für unsere Frauen.

### Gibt es in Deutschland einen Mädchenhandel?

Unter diesem Titel hat der kgl. sächsische Polizeirat Dr. Robert Heindl einen Artikel im „Berliner Tageblatt“ veröffentlicht, der vorzugsweise von einigen deutschen Blättern übernommen wurde. In einer von Sachkenntnis sehr wenig getragenen Form sucht Dr. Heindl die Tatsache zu entkräften, daß sowohl innerhalb Deutschlands mit Mädchen gehandelt wird, als auch — und dies ist die Hauptsache — deutsche Mädchen ins Ausland verhandelt werden. August Bebel sagt in seinem vielgelesenen Buch: „Die Frau und der Sozialismus“: „Deutschland genießt den traurigen Ruhm, Frauenmarkt für die halbe Welt zu sein.“ Daß es heute noch — und mehr denn je — weiche Stellen gibt, daran trägt zum nicht geringsten Teile die internationale Polizei die Schuld, die sich im besten Falle damit begnügt, den jeweils gegebenen Fall zu untersuchen und der Staatsanwaltschaft zur Kenntnis zu bringen, die dann fast immer sehr prompt „mangels genügender Beweise“ das Verfahren einstellt. Dr. Robert Heindl sucht die furchtbare Unlage, welche auch die Deutsche Liga zur Bekämpfung des Frauenhandels in München erhebt, dadurch zu entkräften, daß er einige Fälle anführt in denen Polizei und Presse falsch alarmiert und informiert wurden. Als ob solche Einzelfälle die Tatsache des Mädchenhandels aus der Welt schaffen könnten! Er schreibt zum Beispiel: „In der Nähe von Köln sollte eine Mädchenhändlerbande einen Raubzug veranlassen haben. Die Zeitungen wühlten alle möglichen Einzelheiten. Nur die Kölner Polizei hat bis heute noch nichts erfahren können.“

Es ist nicht das erste Mal, daß die Zeitungen mehr wußten als die Polizei, es wird auch nicht das letzte Mal sein; darum reicht die Tatsache, daß die Polizeibehörde „nichts erfahren kann“, in sehr vielen Fällen nicht hin, die Tatsache des Verbrechens des Mädchenhandels aus der Welt zu schaffen. Die Ausführungen des Polizeirats Dr. Heindl beweisen vielmehr nur, daß die Mädchenhändler in den meisten Fällen schlauer sind als die Polizei.

Dr. Heindl will mit persönlichen Erfahrungen im Ausland die Akten über den Mädchenhandel schließen. Er hat auf Ozeandampfern nicht einmal bemerken können, daß unschuldige Mädchen zu Prostitutionszwecken transportiert wurden. Schon möglich. Würden — nicht nur er, sondern auch die für diesen Zweck aufgestellten Polizeiorgane — bessere Augen haben, so würden sie eben die verschiedensten, an der sittlichen, moralischen und ethischen Sehung ihrer Nation arbeitenden Gesellschaftsklassen nicht zwingen, selbst Schutzmaßregeln gegen das furchtbare Raubverbrechen zu ergreifen. Mit solchen Artikeln aber, wie dem des Polizeirats Dr. Heindl, wird Wasser auf die Mühlen der Mädchenhändler und Bordellhalter gegossen! Der Zeitungslieser sagt sich aufatmend: „Na also! Es ist ja gar nicht so! Diese Mädchen sind leichtsinnige Wesen, denen gar nicht geholfen zu werden braucht!“ Diese populäre und bequeme Art, sich mit dem Problem der Prostitution im allgemeinen und des Frauenhandels im besonderen auseinanderzusetzen, unterstützt Dr. Heindl, muß aber doch kleinlaut zugeben: „Daß es in Deutschland überhaupt keinen Mädchenhandel gibt, läßt sich natürlich nicht in apodiktischer Form behaupten. Ein und wieder fällt ein getäuschtes Mädchen jenen verabscheuungswürdigen, schamlosen Geschäftsleuten zum Opfer, die in der weiblichen Unschuld und in den „Rat-de-up-Girls“ eine Handelsware erschaffen. Eine einwandfreie Statistik dieser Fälle ist nicht zu beschaffen. Denn als die Liga vor Jahren beim Reichs-Justizamt beantragte, eine jährliche Zusammenstellung der Verurteilungen wegen Mädchenhandels vorzunehmen, wurde sie ablehnend beschieden. Sicher würde es sich um eine Zahl handeln, die minimal ist im Vergleich zu der halben Million von Verbrechen und Vergehen, die jährlich in Deutschland urteilsmäßig festgestellt werden.“

Angenommen, der Herr Polizeirat hat recht — ist die im „Vergleich zu der halben Million von Verbrechen minimale Zahl“ verschleppter und verkaufter Mädchen nicht wert, daß die Polizeibehörden mit allem Nachdruck gegen den Mädchenhandel ankämpfen, anstatt durch einzelne ihrer schriftstellerischen Organe dem Publikum, das ohnehin viel zu wenig aufgeklärt ist, über den Umfang des Mädchenhandels auch noch Sand in die Augen zu streuen?

Robert Heumann,  
Generalsekretär der Deutschen Liga zur Bekämpfung des Frauenhandels in München.

Das französische Arbeiterinnen-Mutterchutzgesetz. Am 12. Juni hat die französische Kammer einstimmig das bereits

vom Senat beschlossene Paul Straußsche Gesetz angenommen. 14 Jahre hat es bis zur Gesetzgebung dieses Entwurfs gedauert, der eine schmäbliche Lücke in der französischen Gesetzgebung ausfüllen soll. Allerdings stellt das Gesetz in seiner heutigen Form ein Kompromiß zugunsten des Fiskus dar. Die staatlichen Mutterchaftsrenten sollen nur an außer dem Hause arbeitende Frauen und den Dienstmädchen gewährt werden, nicht aber den Heimarbeiterinnen, wie es der Forderungstrag forderte.

Das Gesetz schreibt eine Mindestruhezeit von 4 Wochen nach der Entbindung vor, berechtigt aber die Frauen zu einer Arbeitsunterbrechung von 8 Wochen, von denen mindestens vier in die Zeit nach der Geburt fallen müssen. Die Frauen erhalten für die ganze Zeit der Arbeitspause eine staatliche Mutterchaftsrente, deren Höhe durch ein noch zu erlassendes Finanzgesetz bestimmt werden soll. Der Straußsche Entwurf sah ein Minimum von 50 Centimes, ein Maximum von 1 Fr. 50 Cent. vor (1 Fr. = ungefähr 0,81 Mk.), das durch Stillpämie auf 2 Fr. erhöht werden kann. Das Gesetz berechtigt jede Arbeiterin zur sofortigen Aufhebung des Arbeitsvertrages, sobald ihre Schwangerschaft kenntlich ist, und verbietet für diesen Fall dem Arbeitgeber die Erhebung eines Schadenersatzes.

Der erste weibliche Friedensrichter in England. Die „Times“ vom 27. Mai meldete, daß Miss Emily Duncan, Vorsitzende des Vormundschaftsgerichts von West Ham, vom Lordkanzler die spezielle Erlaubnis erhalten hat, als Friedensrichter in den Angelegenheiten der Personnen im Spital des Arbeitshauses zu fungieren. Miss Duncan ist die erste Frau, der gestattet wurde, in dieser Eigenschaft zu amtieren.

Mütterberatungsstellen. Ueber eine empfehlenswerte Form von Mütterberatungsstellen berichtet die „Oesterreichische Zeitschrift für Kinderschutz und Jugendfürsorge“. Diese gelangt in Oden und Appaföld in Ungarn zur Anwendung, wo die Mütterberatungsstellen den Bezirksamtentkassen angegliedert wurden. Auf diese Weise werden weite Kreise an diesen wichtigen Justiztaten interessiert und zu ihrer Benutzung angeregt.

Schweizer Frauen in Schulbehörden und Kirchenpflege. In Zürich fanden kürzlich zum ersten Male Wahlen für Zentral- und Kreisfchulpflegen statt, bei denen auch Frauen als Kandidatinnen aufgestellt worden waren. Es wurden — fast ohne irgendwelchen Gegenstand — insgesamt 16 weibliche Mitglieder gewählt, und zwar eine Juristin zum besoldeten Amte als Mitglied der Zentralfchulpflege und 15 Frauen, Lehrerinnen und Hausfrauen in die Kreisfchulpflegen des Kantons Zürich. Elf von diesen Frauen gehören der sozialdemokratischen Partei an. Die Kirchenleitung des Kantons Bern beantragt dem Regierungsrat, in die Uebergangsbestimmungen zum neuen Gemeindegesetz einen Artikel aufzunehmen, wonach unbefehdet einer späteren Revision des Kirchengesetzes den Gemeinden die Berechtigung erteilt wird, in ihren Reglementen das Stimmrecht der Frauen für Pfarr- und Kirchenminderwahlen vorzusehen.

### Eingegangene Bücher und Zeitschriften.

Alle hier verzeichneten und besprochenen Bücher und Zeitschriften können von der Parteibuchhandlung bezogen werden.

Die Lesende tritt in ein neues Halbjahr. Eine fruchtbringende Arbeit hat sie in der Zeitspanne seit Jahresanfang geleistet, viel verholles Gut bedeutender Geister wieder ans Licht gehoben und der Allgemeinheit zugänglich gemacht. Aber auch den Lebenden hat sie gedient. Unter der Rubrik „Wie es im Volke dichtet“ hat sie einige junge Talente herausgestellt, die zu den schönsten Hoffnungen berechtigen. Auch sonst ist die Literatur gut und zahlreich vertreten; unter ihren Mitarbeitern finden sich Namen von Klang, es sei nur erinnert an Dehmel, Hauptmann, Lienhard, Flaischlen, Eulenburg, Wendell und viele andere. Daß die bis jetzt geschaffenen Richtlinien weiter eingehalten und breiter ausgebaut werden, läßt sich aus Nr. 27 schließen, die eben erschienen ist. An führender Stelle steht ein Aufsatz Arthur Schopenhauers über Literaturzeitungen: scharf, sarkastisch, aber herzerfreudend in der Ehrlichkeit und Größe der Auffassung. Neue Gedichte Richard Dehmels vermitteln den herzhaften Pulsschlag unserer aufsteigenden Zeit. Von den erzählenden Beiträgen fallen besonders auf „Die Brüder vom guten Vollmondsgeicht“, eine reizende mittelalterliche Legende von Charles de Coster, dem Verfasser des „Thyl Manspiegel“; ferner „Seidensaden“, eine Kriminalgeschichte aus dem neuen Bitalal. Den Beschluß machen niedliche Kindergeichten, denen Zeichnungen von Kinderhand beigegeben sind. Die reichhaltige Lesende, die wöchentlich erscheint, kostet halbjährlich mit einem Buch beigegeben nur 3,24 Mk. Probenummern durch die Geschäftsstelle der Lesende, Stuttgart, Ludwigsstraße 20.

# Unterhaltungsblatt zum Volksfreund.

Nr. 54. Karlsruhe, Freitag den 18. Juli 1913. 33. Jahrgang.

Inhalt der Nr. 54:  
Tierische Nahrungsmittel und deren Fälschungen. — Alles und Neues von der Tinte. — Allerlei. — Für unsere Frauen. — Eingegangene Bücher und Zeitschriften.

## Tierische Nahrungsmittel und deren Fälschungen.

Von F. S. M.

Das Fleisch. Das Fleisch ist heute einer weitgehenden Kontrolle unterworfen, die sich sowohl auf übertragbare Krankheiten (Milzbrand, Tuberkulose?) wie auch auf die Fleischparasiten (Bandwürmer und Trichinen) erstreckt. Dadurch ist eine große Sicherheit geschaffen, wenn auch keine absolute. Fleischparasiten können nur durch roh verzehrtes Fleisch aufgenommen werden; der Koch- oder Bratprozeß tötet sie (bei 70 Grad). Man beschränke daher den Genuß von rohem Fleisch auf jene Fälle, wo der Magen eben gar nichts anderes mehr verträgt. Allgemein ist der Genuß rohen Fleisches eine Unsitte. Mit einer gewissen Absicht habe ich diese allgemein bekannte Gefahr in diesen Zusammenhang gesetzt, da sie meiner Erfahrung nach noch viel zu wenig Beachtung findet. Rind-, Schweine- und Fischfleisch können beherbergen (die sich im Magen des Menschen zu Bandwürmern entwickeln), das Schweinefleisch außerdem die gefährlichen Trichinen. Die Gefahr der Trichinen ist eine sehr ernste. In 10–40 Prozent der Fälle führte die Trichinose zum Tode.

Das Hackfleisch als zerkleinertes Fleisch ist natürlich der Verfälschung am zugänglichsten. Zusätze (Präservelalze, Farbstoffe usw.) sollen die rote Farbe bewahren. Sie sind zu vermeiden, weil sie die Beschaffenheit des Fleisches nicht mehr erkennen lassen. Weiterhin können Alkalifalstoffe dazu verwendet werden.

Die Wurst ist in gleicher Weise, aber in höherem Maße der Verfälschung ausgelegt. Brot- und Mehlsatz sind derartige Verfälschungen. Der Einwand, daß sonst die Wurst zerfällt, bröckelig wird, ist keineswegs stichhaltig. Durch die scharfen Gewürze kann dem Wurstbrei auch leicht verdorbenes Fleisch zugesetzt werden, das alsdann zu Massenvergiftungen führen kann. Pferdefleisch und nicht zu benutzende Teile des Tierkörpers wurden ebenfalls in Wurst festgesetzt. Der Nachweis der Stärke (aus Brot, Mehl usw.) gelingt mit Jodtinktur. Die Schnittfläche der Wurst wird mit Jodtinktur bestrichen; eine intensive Blaufärbung zeigt die Stärkekörner an. (Die Art der Stärke wird unter dem Mikroskop festgestellt.)

Viele Fleischpräparate werden heute hochtönend angepriesen. Vor allem Liebigs Fleischextrakt, das in großen Mengen in Südamerika hergestellt wird. Der Nährwert des Extraktes ist außerst gering, sein Wert liegt nur in den Geschmacksstoffen. Zur Herstellung werden nämlich dem Fleisch mit Wasser diese Stoffe entzogen, aber gleichzeitig löst sich das Eiweiß. Das Eiweiß wird nun ausgefällt und die Extraktstoffe zur Syrupdicke eingedampft. Das durch Fällung entfernte Eiweiß wird jetzt, nach dem Eintrocknen, ebenfalls käuflich auf den Markt gebracht unter dem Namen Tropen. Eine ganze Reihe von Fleischpräparaten sollen ihre Bestandteile aufgeschlossenen enthalten, so daß sie leichter verdaulich sind; hierher gehören Somatose, Nutrofe usw. Diese Präparate mögen in gewissen Fällen von Nutzen sein; doch der gesunde Mensch kann sie entbehren und deckt seinen Bedarf an Nahrungsstoffen am besten und weitaus billigsten aus den natürlichen Nahrungsmitteln.

Das frischgeschlachtete Fleisch ist kaum genießbar. Sängt

das Fleisch schon mehrere Tage, so beginnt eine Selbstverdauung und das Fleisch wird saftiger. Natürlich soll das Hängenlassen nicht übertrieben werden, so daß zu einem Beefsteak nur schon stinkendes Fleisch benutzt wird, oder wie es beim Wild üblich ist, schon in Fäulnis übergegangenenes Fleisch. Frisches Fleisch rötet Lakmuspapier, altes, in Fäulnis übergehendes Fleisch entwickelt Ammoniak und färbt das Lakmuspapier blau. Die in neuerer Zeit gemachten Versuche mit Gefrierfleisch ergaben große Haltbarkeit und ferner den Nachweis, daß langames Auftauen das Fleisch nicht verändert. Nur muß streng darauf geachtet werden, daß Qualitätsware genau bezeichnet wird, sonst büßt die Behandlungsmethode die Sünden des Schleudereinkaufs ungerechterweise.

Eier! Die poröse Schale der Eier gestattet das Eindringen der Bakterien. Solcherweise eingewanderte Bakterien lassen das Ei schnell faulen. Daher sollen die Eier bald nach dem Legen von anhaftendem Schmutz gesäubert werden. Desinfizieren mit scharfen Mitteln wie Karbol- säure, Salazylsäure usw. darf nicht vorgekommen werden, da auch diese Stoffe in das Ei eindringen und dort giftig wirken. Somit bleibt nur das Abschleifen vor dem Eindringen zur Konservierung übrig. Kochsalzlösung, Wasserglas, Kalk, Sägespäne, Holzasche, Sod, Paraffin, Kolodium, Vaseline usw. werden dazu benutzt. Für den Einkauf wünscht man frische Eier. Die Prüfung gelingt mit einer Lösung von 145 Gramm Kochsalz in 1 Liter Wasser. Frische Eier sinken unter, während ältere obenauf schwimmen. Dies kommt daher, daß der Hohlraum an der Spitze des Eies mit der Zeit durch Verdunstung des Wassers sich immer mehr vergrößert. Ein Durchleuchten des Ei zeigt diese Tatsache ebenfalls ganz deutlich, ferner ist das frische Ei beim Durchleuchten von heller Farbe ohne Flecken. Flecken von dunkler Farbe lassen auf ein verdorbenes Ei schließen.

Milch! Die Milch ist ein Produkt von außerordentlich hoher volkswirtschaftlicher Bedeutung. Nahezu 2 Milliarden Mark werden alljährlich in Deutschland dafür ausgegeben. Unter Milch schlechthin verstehen wir Kuhmilch, d. h. „Das Sekret der Milchdrüsen der Kuh“. (Gesetz.) Von ihm wird gefordert, daß nichts ihm entzogen, aber auch nichts zugesetzt worden ist. Nun wissen wir alle, wie selten dies der Fall ist; ein Blick in die Zeitung mag darüber belehren. Der eine Milchhändler rühmt ab mit einem nur ganz kleinen Köffel, wie er entschuldigend hinzufügt, der andere ließ eine Spur (!) Wasser vom Ausschwenken her in der Kanne, ein anderer wieder hat versehentlich (!) seine Magermilch der Vollmilch zugesetzt und so weiter. Zu dem kommt aber noch, daß der Gehalt der Milch an Fettstoffen schwankt je nach dem Klima, der Fütterung und Tätigkeit des Tieres, so daß nur eine Stallprobe das richtige Resultat ergeben würde. Da nun aber nicht die Milch nur einer Kuh, sondern das Gemisch der ganzen Stallung, oft des ganzen Hofgutes, zusammengesetzt wird, so kann nur die Forderung eines Durchschnittswertes aufrecht erhalten werden. Durchschnittswerte aber bringen wieder die Gefahr der Fälschungen, denn allgemein können derartig strenge Kontrollen doch nicht durchgeführt werden. Die Apparate der Milchkontrolle sind ja käuflich zu haben und so wird der Produzent selbst seine Ware prüfen, er weiß dann genau, wie weit er bei einer beabsichtigten Fälschung zu gehen hat. Man erhält auf diese Weise wohl Milch mit dem gesetzlichen Durchschnittswert, sie ist aber nicht das reine Sekret, sondern verfälscht. Der Nachweis des Wasserzuges hängt nun von der Beschaffenheit des Wassers ab. Die meisten Leitung- und Brunnenwasser enthalten Spuren von Salpetersäure. Dies läßt sich durch die Bildung eines violetten Ringes nachweisen. Dieser entsteht, wenn über

reiner Schwefelsäure die gefälschte Milch mit einem Tropfen Formaldehyd versetzt, geschichtet wird. Die Probe ist äußerst empfindlich, so daß mit gewisser Vorsicht gerichtet werden muß. (Vergleichsprobe.)

Eine erste Orientierung über die Qualität einer Milch bietet das spezifische Gewicht. Ausgeführt wird die Bestimmung mit Hilfe eines Aräometers in einem Meßzylinder. (Das nähere, besonders die Beurteilung aus den Bestimmungen muß an Hand von Tabellen geschehen. Ein gutes, für vorliegende Zwecke vollständig ausreichendes Verzeichnis hat Dr. A. Reiz geschrieben, das wegen seiner Wohlfeilheit weiteste Verbreitung verdient: „Nahrungsmittel und Fälscherkünste“, Franckh'sche Verlagsbuchhandlung, Stuttgart, Preis 75 Pfg.). Weiterhin kommt die Fettbestimmung und die Bestimmung der Trockensubstanz in Betracht. Danach kann immerhin eine gewisse Beurteilung der Milch stattfinden. Ergänzend kann man durch Filtrieren den Schmutzgehalt der Milch (Kuhkot, Saure usw.) feststellen, den Säuregrad bestimmen und auf Konservierungsmittel prüfen. Es ist für den Käufer oft sehr wesentlich, den Säuregrad zu kennen, denn davon hängt die mehr oder minder rasche Gerinnung ab (Sauerwerden). Annähernd bestimmt man den Säuregrad einer Milch durch die Alkoholprobe. In einem Gläschen werden gleiche Mengen Milch und 60prozentiger Alkohol tüchtig geschüttelt. Frische Milch zeigt keine Ausscheidungen, je saurer die Milch, desto mehr Flockenbildung tritt ein. Als Konservierungsmittel (Gerinnungsverhinderer) werden vom Händler oft zugesetzt Soda, doppeltkohlenstoffsaures Natron, Borax oder Boräure, Salicylsäure oder deren Natriumsalz. Sämtliche Zusätze sind unzulässig, weil dadurch bessere Milch vorgefälscht wird. Soda und doppeltkohlenstoffsaures Natron werden durch 0,2 Proz. Rosolsäure erkannt. Die Milch wird dazu in gleicher Menge mit Alkohol verdünnt und die alkoholische Rosolsäurelösung (ca. 10 Tropfen) zugegeben. Keine Milch wird gelb, saure etwa fleischfarben, mit Soda versetzte rosa. (Vergleichsprobe.)

Die Milch stellt ein Normalnahrungsmittel dar, sie besitzt sämtliche Nährstoffe, deren der Körper bedarf, in richtigem Maße. Sie ist undurchsichtig und hat eine weiße oder gelblich-weiße Farbe. Dünne bläuliche Farbe deutet auf Abrahmung. Rote, sowie blaue und ebenso fadenziehende Milch ist auf Bakterientätigkeit zurückzuführen. Milch stellt eben auch für die Mikroorganismen einen guten Nährboden dar. Insbesondere wird der Milchzucker leicht durch die Bakterien in Milchsäure überführt (Sauerwerden, Gerinnen). Dies geschieht um so schneller, je wärmer es ist, denn bei Blutttemperatur (37° Celsius) gedeihen die Kleinlebewesen am besten und pflanzen sich am raschesten fort. Eine Tötung der Mikroorganismen durch hohes Erhitzen verändert leider die Milch. Somit bleibt nur übrig, durch peinliche Sauberkeit der Gefäße und besonders durch Kühhälften sofort nach dem Melken, also durch Vermeidung des Eindringens von Schmutz und Staub die Ansiedlung und Vermehrung der Bakterien niederzuhalten. Das Krühen verändert die Milch nicht.

Butter! Das Fett der Milch bildet in dieser kleine Kröpfchen, um die herum sich eine dickere Flüssigkeit befindet. Die Milch ist daher eine Emulsion. Durch zweckmäßige mechanische Operationen (Buttern) wird die Fettsubstanz erhalten. Sie ballt sich dabei zusammen. Durch Auswaschen und Auspressen wird die Buttermilch entfernt. Die Butter darf gesalzen werden, doch darf der Gehalt an Kochsalz 10 Proz. nicht übersteigen. Unter die Verfälschungen der Butter ist vor allem der hohe Wassergehalt zu rechnen. Schmilzt man Butter in einem Glasröhrchen, so scheidet sich das Butterfett oben, die wässrigen Bestandteile unten aus. Zusätze, wie Kartoffelbrei, Mehl, Kleister usw. werden erkannt, indem der ätherunlösliche Rückstand mit Jodtinktur betupft wird; Mineralsubstanzen erkennt man an ihrer Unbrennlichkeit. Sind in dem mit Jodtinktur betupften Rückstand Zusätze enthalten, so werden die betupften Stellen blau. Die weitere Untersuchung muß die Beschaffenheit des Butterfettes klarstellen. Echtes Butter schmilzt vollkommen klar,

Kunst- oder Mischbutter meist trübe. Die Hauptverfälschung geschieht mit Margarine und Kokosfett. Diese Untersuchungen sind aber für den Laien zu schwierig. Die Butter kann auch Krankheitserreger enthalten. Für die Beurteilung ist der Geschmack wesentlich, da fast jede Veränderung den Wohlgeschmack beeinträchtigt. Farblose werden zum Auffärben zugesetzt; unschädliche Pflanzenfarbstoffe sind erlaubt.

Käse: Käse ist gleichfalls ein Milchprodukt und wird auf zweierlei Arten daraus hergestellt. Entweder durch Säuerung der Milch oder aber durch das Ferment des Kälbermagens (Lab). Magermilch gibt Magerkäse, Vollmilch Fettkäse, Rahm Rahmkäse. Mischungen der Ausgangsprodukte lassen die Herstellung von Varietäten zu. (Halbfett usw.) Weiter werden unterschieden Hart- und Weichkäse. Der Mehl- und Stärkezusatz ist als Fälschung zu betrachten. (Nachweis mit Jodtinktur.)

Schweinefett: Schweinefett wird durch Ausschmelzen der inneren Fettpartien des Schweines gewonnen. Stets enthält das Fett noch geringe Anteile des nur unvollkommen entfernten Bindegewebes. Diese Anteile sind vor der Untersuchung durch Filtrieren (warme) zu entfernen. Gleichzeitig können hierbei grobe Beimengungen erkannt werden. Wasser, Stärkemehl und Mineralsubstanzen werden dadurch sicher gefunden. Da nun ganz allgemein die Fette mit Alkalien Seifen bilden und diese wiederum gestalten, beträchtliche Mengen (bis zu 50 Proz.) einem derartig behandelten Fette alsdann einzuverleiben, so wird diese Art der Fälschung häufig angetroffen. Durch Abwiegen einer bestimmten Menge Fett und unter Umschütteln erwärmen auf 100° (dem Siedepunkt des Wassers) wird die Wasserbestimmung ausgeführt. Der Wassergehalt ist dem Gewichtsunterschied (vor und nach der Behandlung) gleich. Bei weitem schwieriger ist die Prüfung auf Beimengung fremder Fette. Bei uns fälscht man Schweinefett durch Zusatz von Rindstalg oder auch Pferdefett. Das amerikanische Schweinefett wird mit dem dort fast wertlosen Baumwollsamendöl (Cottonöl) verfälscht. Nun verändert aber der Delzusatz die Konsistenz des Fettes (zu weich), daher setzt man wiederum Prästalg („lard stearine“) zu, bis die gewünschte Festigkeit wieder erreicht ist. Einige einfache Prüfungen seien hier angeführt. Doch sei gleich hinzugefügt, daß die Fälscher ebenfalls diese Proben anstellen, zu dem alleinigen Zweck, womöglich eine einfache Behandlung oder Zusatz zu finden, um diese Proben eben unbrauchbar zu machen. So zeigte das Weichfette Reagens Baumwollsamendöl sehr schön an; die Fälscher aber machten sich die Beobachtung zunutzen, daß bis zum Rauchen erhitztes Cottonöl dieser Reaktion nicht mehr gibt. Sie versahren also nach dieser Erkenntnis. B. Wellmanns Reagens zeigt Pflanzenöle an. Etwas Fett wird in Chloroform gelöst, halb soviel einer Lösung von Phosphormolybdänfäure in verdünnter Salpetersäure zugegeben und das Ganze kräftig durchgeschüttelt. Reines Schweinefett färbt sich hierbei kaum, bei Gegenwart von Pflanzenölen färbt sich die oberste Schicht schon smaragdgrün. Gantter gab eine sehr empfindliche Reaktion auf Cottonöl an. Ungefähr 1 Gramm Fett (geschmolzenes) wird in 10 Kubikzentimeter Petroläther gelöst, 1 Tropfen konzentrierte Schwefelsäure zugesetzt und geschüttelt. Das Schweinefett färbt sich hierbei kaum, höchstens hellbraun; cottonölkhaltiges wird dagegen dunkelbraun und nach kurzer Zeit wird die Lösung schwarz. Prozentual kann die Fälschung nur durch Chemiker ermittelt werden.

Verfälschtes Schweinefett kann vom reinen Fett auch durch eine bemerkenswerte physikalische Eigenschaft unterschieden werden. Das geschmolzene reine Fett zeigt beim ruhigen Erstarren in der Mitte der Oberfläche eine Einbuchtung, verfälschtes erstarrt mit glatter Oberfläche.

Margarine: Margarine wird heute fabrikmäßig hergestellt. Sie stellt den Teil des Rinderfettes dar, der nach Schmelzen und Abkühlen bei 25 Grad noch nicht erstarrt ist. Diese Oleomargarine wird in Knetmaschinen mit Milch vermengt. Die Margarine ist in ihrer äußeren Beschaffenheit schwer von reiner Butter zu unterscheiden. Daher

forder das Gesetz einen leicht nachweisbaren Zusatz zur Margarine. Dazu werden unschädliche Öle verwendet. Somit besteht Margarine aus Oleomargarine, Milch, Del (Baumwollsamens-, Sesam-, Erdnuß-Del usw.), sowie einem Farbstoff, statt dessen manchmal auch natürliches Eigelb. Fälschungen sind durch Originalpackungen nahezu ausgeschlossen. Sie erstrecken sich meist auf Wasserzusatz.

Das Palmöl gehört schon nicht mehr hierher, denn es ist ein reines Pflanzenfett, das im Zusammenhang mit den pflanzlichen Nahrungsmitteln besprochen wird.

### Altes und neues von der Tinte.

Von Magister Robert Plohn in Berlin-Salensee.

Seit Jahraufenden ist die Tinte das Mittel, durch welches zunächst die menschliche Geistesarbeit festgehalten wurde; wenn auch heute zum Teil durch das Schreibmaschinenfabrikat abgelöst, verdient sie doch Beachtung. Aber wie wenige von den Millionen und aber Millionen Menschen, die sie täglich benutzen, wissen überhaupt, was Tinte ist? Die modernen Tinten sind im wesentlichen Lösungen von Gerbsäure und Eisenoxyd-salzen. Da ein solcher „Tintendörbner“ farblos ist, so bedarf er des Zusatzes eines „vorläufigen Farbstoffes“ (Alizarin, Antracanthin), damit die Schreibflüssigkeit schon farblich aus der Feder fließt, da der eigentliche Farbstoff erst unter der Einwirkung des Luftsaurestoffes aus der Gerbsäure und den Eisen-salzen entsteht. Nicht der Erfindung der Schrift war wohl die Erfindung der Tinte eine der ältesten Kulturfortschritte, jedenfalls war der Unterschied zwischen dem Eingraben der Gedanken in Stein, Ton und Wachs und der Verwendung von gerbstoffhaltiger Flüssigkeit (Tinctum) größer als der Übergang vom Stichel zur Stahlfeder und Schreibmaschine gelogen ist. Als Erfinder der chinesischen Tinte oder Tusche wird Tien-Tschien genannt, der unter der Regierung des Kaisers Houanqi (2673 bis 2697 v. Chr.) lebte, es war eine Art Lack, mit welchem man mit Hilfe eines Bambusstabes auf Seide schrieb. Später benutzten die Chinesen ebenso wie die Griechen und Römer Ruß zur Herstellung von Tinte, auch farbige Tinten waren im Altertum bekannt, so verwandten die byzantinischen Kaiser nur Purpurfarbe, durch Kochen aus der Rumpurwurde gewonnen, für ihre Unterschrift. Neben den aus dem Altertum übernommenen Tinten spielten im Mittelalter die Gallustinten eine bedeutende Rolle. Sie wurden hergestellt aus auf verschiedene Weise ausgezogenen Galläpfeln unter Zusatz von Eisenbitriol. Im sechzehnten Jahrhundert begann die Tintenerzeugung von den Mönchen, deren ausschließliche Domäne sie bisher gewesen war, auf die mit Naturwissenschaften beschäftigten Kreise überzugehen; so besaßte sich der Mailänder Professor der Medizin und Mathematik Cardanus 1557 in seinem Buche „de rerum variatate libri VII“ mit der Tinte, in gleichem Jahre der Italiener Alexius Pedemontanus in seinem Werke „de secretionibus libri septem“. Als klassisches Werk über Tinte galt das Buch „de atramentis cypriuscaque generis“ des venetianischen Professors Dr. med. Petrus Maria Canevarius, das 1619 und 1629 in Venedig erschien und 1660 in London, 1718 in Amsterdam neu aufgelegt wurde. Die namhaftesten Chemiker aller Zeiten besaßen sich später mit der Tinte, es seien nur Namen wie Robert Boyle, Scheele, Berzelius genannt. Den bedeutendsten Fortschritt brachte 1866 die Erfindung August Leonhardis. Während alle bisher verwendeten Gallustinten das gerb- und gallussäure Eisen als feinstverteilten Niederschlag enthielten, brach Leonhardi mit diesem Prinzip und führte das Produkt ein, das im Beginne dieser Zeiten als Tinte gekennzeichnet wurde. Bei der neuen Tinte war das gerb- und gallussäure Eisen nicht fertig vorhanden, sondern unverbunden in klarer Lösung. Da die Bildung des eigentlichen Farbstoffes erst nach dem Trocknen in den Poren des Papiers erfolgte, so haften die Tinte fest an demselben, bedurfte aber zunächst eines augenfällig sichtbaren Farbstoffes. Als solchen verwendete Leonhardi die blaue Indigoisulfosäure; da er aber auch seiner Tinte Krapp zugesetzte, der das Alizarin enthält, so wurde die neue Tinte von ihm Alizarintinte benannt. Bei der Bedeutung der Eigenschaften der Tinte für Dokumente hat sich auf Veranlassung Bismarcks die königliche Preussische technische Deputation für Gewerbe mit der Tinte beschäftigt und so entstanden 1888 die „Grundsätze für amtliche Tintenprüfung“. Neuerdings wurde die Frage der Tintenprüfung wieder vom königlichen Materialprüfungsamt in Groß-Lichterfelde aufgenommen und mit dem Erlass vom 22. Mai 1912 wurden die neuen Grundsätze für die amtliche Tintenprüfung durch das preussische Staatsministerium veröffentlicht. Vielleicht würde man, wenn mehr Klarheit darüber herrschte, wieviel geistige Arbeit in einem 10 Pfg.-Gläschen Tinte steckt, die Tinte weniger mißbrauchen.

### Allerlei.

Ein Filmarchiv. Am 1. Oktober wird in Berlin ein Filmarchiv für Lehr- und Unterrichtszwecke eröffnet, das als gemeinnütziges Institut allen Lehranstalten zur Verfügung stehen wird. In den Vormittagsstunden werden bei vorheriger Anmeldung jedem Oberlehrer mit einer beliebigen Anzahl von Schülern zuvor bezeichnete Filme in einem besonderen Vortragsaal vorgeführt werden. In den Nachmittagsstunden werden für Schüler leicht verständliche wissenschaftliche Vorträge, die sich den Unterrichtspflichten anschließen, von Oberlehrern gehalten, wobei das bewegte wie auch das stehende Bild zur Illustration des Vortrages herangezogen werden soll. Eine große Anzahl namhafter Persönlichkeiten der Wissenschaft, der Industrie und des Handels ist dem Gründungs-ausschuß des Filmarchivs beigetreten und hat ihm bedeutende Zubehörungen zugesagt. Die Leitung liegt in den Händen des Direktors der Urania, ferner eines tüchtigen technischen Sachmannes, zweier Oberlehrer und zweier Volksschullehrer. Eine große Anzahl der bedeutendsten kinematographischen Kabinets des In- und Auslandes haben zu der Sammlung des Filmarchivs beigetragen, so daß schon jetzt eine Sammlung von wissenschaftlich wertvollen Filmen (etwa 23 000 Meter) vorhanden ist, wie sie ihresgleichen kaum besitzt. Dem Filmarchiv wird eine Auskunftsstelle angegliedert, die in sämtlichen Fragen, die das Gebiet der Kinematographie betreffen, Rat erteilt. Da dem Gründungs-ausschuß fast alle führenden Firmen der deutschen und ausländischen Filmindustrie angehören, ist die Auskunftsstelle in der Lage, auf sämtliche Wünsche und Anfragen maßgebende Auskunft zu erteilen.

Eine türkische Todesanzeige. Aus Konstantinopel wird der „Frank. Bzg.“ geschrieben: Am Samstag, 28. Juni, war in dem hiesigen Abendblatt „Terdshuman i Hakikat“ folgende charakteristische Todesanzeige zu lesen:

Die achtzehnjährige Tochter des früheren Wali von Konia, Hadshi Arif Pascha, konnte sich von dem lebenszehrenden Uebel, von dem sie seit einiger Zeit befallen war, nicht befreien und hat gestern im Riosst ihrer Familie zu Widschibodem dem hohen Befehl „Kom m zurük!“ mit dem Ruf „Hier bin ich!“ gehorcht. Die Leiche, die von vielen Verwandten und Bekannten des Paschas begleitet wurde, ist im Familiengrab zu Esh der Barmherzigkeit des Schöpfers übergeben worden. Die Verstorbene war ein Engel von Charakter, ein Wunder der Keuschheit, ein junges Menschenkind voll von Wissen. Ihr Hinscheiden hat ihrer Familie und allen, die sie kannten, das Herz gerissen. Das genannte Blatt fügt dieser Anzeige folgende Worte bei: „Möge Gott dem Vater und ihrer Familie Gebuld geben. Mit dieser Bitte verbinden wir unser Beileid.“

Wie viele Menschen fallen wilden Tieren zum Opfer? In Britisch-Indien wird jedes Jahr eine Statistik über die Zahl der Menschen aufgestellt, die durch Raubtiere und Schlangen getötet werden. Diesmal ist eine besondere Zusammenstellung erschienen, worin eine Leberficht über diese Unglücksfälle in den letzten dreißig Jahren gegeben wird. Daraus geht hervor, daß das gefährlichste Raubtier Indiens, dem die meisten Menschenleben zum Opfer fallen, der Tiger ist. Während der letzten fünf Jahre hat dieses Raubtier 38 Proz. der gesamten Todesfälle verschuldet. Dann kommen die Leoparden mit 16, Wölfe mit 12 und Bären mit 4 Proz. Diese Verhältniszahlen beziehen sich aber nur auf die Raubtiere, die im letzten Jahre rund 2400 Menschen umgebracht hatten. Außer den genannten Tieren kommen nur noch Elefanten und Schlangen in geringerem Maße in Betracht. Damit ist aber die Liste nicht erschöpft, sondern sie enthält noch einen Abschnitt für „andere Tiere“, unter denen Krokodile, Wildschweine, wilde Gämbe und Büffel genannt sind. Sie führten im letzten Jahre den Tod von mehr als 600 Menschen herbei. Diese Summen werden aber noch weitaus geschlagen durch die von Giftschlangen angerichteten Verheerungen. Nicht weniger als 22 500 Menschen sind den Bissen der giftigen Reptilien im letzten Jahre erlegen. Das ist eine erschreckend hohe Ziffer, aus der auch keine Verminderung zu ersehen ist, obgleich selbstverständlich die größten Anstrengungen zur Vernichtung der Giftschlangen und zum Schutz gegen sie gemacht werden. Bei einer Bevölkerung von mehr als 315 Millionen erscheint freilich der Abgang von 22 500 Menschen durch Schlangenbisse als ein geringfügiger Aderlaß. Uebrigens leiden nicht alle Teile Indiens in gleichem Grade unter den Schlangen. Die Präsidenschaft Bombay, die durch Epidemien immer am stärksten heimgesucht zu werden pflegt, ist verhältnismäßig frei von Giftschlangen. Das gleiche gilt von Bengalen, während Bengalen von den Schlangen besonders geplagt wird.