

Briefenthal-Bote

Zeitung und Anzeiger

für den Amtsbezirk Birkenwerder und Umgegend

Mit den Gratis-Beilagen: * * Unterhaltungsblatt * * und * * Mode und Heim. * *

Publikations-Organ für amtliche Bekanntmachungen und für Vereine.

Die Expedition des „Briefenthal-Boten“ vermittelt ohne Preiszuschlag Anzeigen an alle auswärtigen Zeitungen.

Der „Briefenthal-Bote“ erscheint jeden Sonnabend Nachmittag. Abonnementspreis pro Quartal 60 Pf., monatlich 20 Pf., einzelne Nummern 10 Pf. — Auswärts nur durch Kreuzband zu beziehen.

Inserate werden in P. R. Neumanns Buchdruckerei angenommen. Die dreispaltige Zeile kostet für Inserenten des Amtsbezirks 10 Pf., für auswärtige Inserenten 15 Pf., Restamen die Zeile 30 Pf.

No. 11.

Birkenwerder, den 8. November

1902.

Fleischschwindel.

Mehrere deutsche Städte, auch Berlin und Charlottenburg, haben in letzter Zeit das Schauspiel erlebt, daß betrügerische Fleischwarenhändler und Schlächter des Fleischschwindels überführt wurden, weil sie unter ihre Waaren Pferdefleisch verarbeitet oder solches direkt, aber unter falscher Flagge feilgeboten hatten. Das Pferdefleisch ist an und für sich kein Nahrungsmittel minderwertiger Art, besonders dann nicht, wenn die Tiere eigens zu Schlachtzwecken gezüchtet worden sind. In den allermeisten Fällen aber stammt das Fleisch denn auch von alten, entkräfteten Tieren, die vor der Droschke oder hinter dem Pflug fast bis zum Umfallen ausgenutzt worden sind. Es ist dann hart und zähe und mit einem eigentümlichen Geruche behaftet, der bei vielen Leuten Widerwillen und Ekel hervorruft. Mit Recht ist gegen die Betrüger eingeschritten worden, die es gegen den Willen der Käufer in den Konsum gebracht haben.

Das beste Mittel gegen solchen Betrug ist natürlich die eigene Prüfung, die beim rohen Fleische schon durch den Augenschein vorgenommen werden kann. Es handelt sich stets um eine Verwechslung des Pferdefleisches mit dem Rindfleisch, das jenem am meisten ähnlich sieht. Aber selbst mindererfahrene Personen können diese beiden Fleischsorten erkennen. Die Faser des unverdorbenen Rindfleisches ist hellrot, dickstrählig und derb, die des Pferdefleisches dunkelrot, feiner und körnig; das Rindfleisch hält sich länger an der Luft, während das Pferdefleisch sich leicht verändert, stark eintrocknet und einen schwarzbläulichen Schimmer annimmt. Diese Unterschiede sind so markant, daß der Kenner bei

beiden Fleischsorten auch dann sofort zu sondern weiß, wenn es sich etwa um ein junges Pferd handeln sollte, dessen zartes Fleisch einen besseren Eindruck macht. Das beste Unterscheidungsmerkmal aber giebt das Fett ab. Rindfleisch ist, von wenigen Partien abgesehen, damit durchwachsen, Pferdefleisch nicht. Es befindet sich hauptsächlich unter der Haut, ist vollgelb, manchmal sogar dunkelgelb und weich; beim Rind dagegen weiß oder nur gelblich getönt und bedeutend härter. Weiter ist das Mark der Pferdeknochen von dem der Rinderknochen durchaus verschieden, da es wachsgelb ist, an der Luft erhärtet und grüngelb wird.

Kennzeichnen diese Unterscheidungsmerkmale die rohen Fleischsorten für den aufmerksamen Käufer vollkommen, so kann doch im trotzdem noch vorhandenen Zweifelsfalle eine weitere Prüfung beim Kochen stattfinden. Die Suppe nimmt infolge des austretenden Fettes sofort eine tiefgelbe Färbung an, was bei Rindfleischsuppe bekanntlich nicht der Fall ist. Die Nieren entwickeln beim Kochen einen geradezu penetranten Geruch, auch wenn sie noch so vorzüglich zubereitet würden; die Lungen sind zähe wie Leder, trocken und nur mit Mühe zerschneidbar, die Zunge hart und kaum mit den Zähnen zu durchbeißen, was gleichzeitig auch ein Merkmal bei gefälschter Zungenwurst ist, die ebenfalls von gewissenlosen Händlern und Wurstmachern in den Handel gebracht wird. Die sicherste Kennzeichnung ist aber wiederum das Fett, das zum Schmelzen eine Temperatur von 30 Grad Celsius nötig hat, während Rinderfett erst bei 43 Grad gleicher Skala schmilzt. Dieser verschiedene Schmelzpunkt erlaubt sogar die Fest-

stellung von Pferdefleisch in Würsten. — Schwieriger ist indes der Betrug festzustellen, wenn in irgend welchen Fleischwaren außer Pferdefleisch noch Schweinefett vorhanden ist; man wird bei solchen stets gut thun, keinen Verdacht zu äußern, ehe nicht die sachverständige Begutachtung erfolgt ist. Um hier zu einem sicheren Urtheil zu kommen, muß die wissenschaftliche Prüfung vorgenommen werden, wozu der Laie in der Regel nicht die Mittel hat, die ihm aber jeder Apotheker nach folgender bewährter Methode des landwirtschaftlichen Vereins in Bayern schnell und exakt ausführen kann. Von dem Fleisch oder dem Fleischgemisch, das untersucht werden soll, werden 50 Gramm fein zerkleinert, mit viermal so viel Wasser eine Stunde lang gekocht, wodurch eine Lösung entsteht, die nach Erkalten mit ebenso viel Schwefelsäure vorsichtig versetzt und darauf filtrirt wird. Mit dem Filtrat wird ein Reagensglas halb gefüllt, möglichst konzentriertes Jodwasser derartig langsam hinzugegossen, daß beide Flüssigkeiten keine Mischung ergeben. An der Stelle, wo die beiden Flüssigkeiten sich berühren, wird nun sofort ein burgunderroter bis violetter Ring entstehen, wenn Pferdefleisch in dem Untersuchungsobjekt vorhanden gewesen ist. Umfang und Intensität des Ringes hängen von der Menge des vorhandenen Pferdefleisches ab; um auch diese annähernd bestimmen zu können, wird der Experimentator gut thun, den Versuch zuerst mit reinem Pferdefleisch zu machen, damit er die Unterschiede ermessen kann. In der Mehrzahl der Fälle genügt aber Feststellung von Pferdefleisch überhaupt schon. Wenn der Fleischlösung vor dem Filtriren Natriumalkali, in Menge von 3 Prozent des Gewichts der Fleischprobe in