No.	Bezeichnung der Proben	Gesamt- säure in 100 ccm (als Essig- säure be- rechnet) g	Ameisen- säure in 100 ccm mg	Auf 1000 Teile Ge- samtensäure sind vor- handen Ameisen- säure Teile	Be- merkungen
4	Einmachessig	5,50	0	0	—
5	„	5,30	0	0	—
6	Essig	2,62	0	0	—
7	„	5,28	0,4	0,08	—
8	Weinessig	6,06	0,4	0,07	—
9	Feinste Essigessenz 80 %	87,0	52	0,59	farblos
10	Essigessenz, Stärke 80 %	82,8	72	0,94	braun
11	Dr. Fischer's Essigessenz, Stärke 80 %	85,8	153	1,78	farblos
12	Essigessenz 60 %	61,8	140	2,26	„
13	Essigessenz 80 %	84,0	228	2,71	braun
14	Prima Rheinische Essigessenz, Stärke 80 %	84,3	241	2,86	farblos
15	Prima Essigessenz 80 %	84,6	250	2,95	„
16	Essigessenz mit Weinaroma, absol. Reinheit 60 %	71,4	272	3,81	„
17	Feinste Tafel-Essig-Essenz, Reinheit garantiert	84,9	759	8,94	„
18	Essigessenz, Stärke 60 %	63,0	650	10,31	„
19	Frankfurter Essigessenz, Gehalt an reiner Essigsäure 80 %	84,9	914	10,77	braun
20	Frankfurter Essigessenz mit Weingeht 60 %	62,1	717	11,54	„

Der Vorsitzende: Ich danke Herrn Dr. Fincke für seine Ausführungen. Ich stelle den Inhalt des Vortrages zur Diskussion. Das Wort scheint niemand zu wünschen, wir können demnach in unserer Tagesordnung fortschreiten und ich erteile Herrn Dr. Schumacher das Wort.

Vorschläge des Ausschusses,

betreffend die

Beurteilung von Essig.

Berichterstatter: Th. Schumacher.

M. H.! Erst im Laufe dieses Jahres ist an die Freie Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker seitens der Essigfabrikanten das Ersuchen gerichtet worden, den Artikel „Essig“ der „Vereinbarungen“ zur diesjährigen Versammlung zur Beratung zu stellen und wurde mir auf der Versammlung des Ausschusses in Frankfurt Ende März dieses Jahres der Auftrag zuteil, einen Entwurf für den Artikel Essig neu zu bearbeiten. Es liegen Ihnen heute die Vorschläge zur Abänderung dieses Abschnittes vor, nachdem sie am vergangenen Mittwoch in der vom Ausschusse gewählten Kommission, an der außerdem die Vorsitzenden des Vereins Deutscher Essigfabrikanten und Weinessigfabrikanten, sowie ein Vertreter der Essigessenzfabrikation teilgenommen haben, beraten worden waren.

M. H.! Ihnen allen ist es satzsaam bekannt, daß wohl kaum bei einem der Nahrungsmittel der Meinungsauustausch über die Frage der Kennzeichnung im Kreise der Interessenten ein heftigerer und leidenschaftlicherer gewesen ist als bei dem Genußmittel Essig, was dem Wortsinne Essig entspricht und was als Ersatz dafür anzusehen ist. Seine Erklärung findet dieser Kampf, wie die Vertreter der einzelnen Parteien selbst anerkennen, darin, daß es sich dabei für diese Parteien um wirtschaftliche Fragen und Interessen handelt. Die Freie Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker hat aber bei Aufstellung von Begriffsbestimmungen und Deklarationen, wie sie zur Beurteilung der Nahrungs- und Genußmittel erforderlich sind, stets einen objektiven Standpunkt eingenommen und in erster Linie die Interessen des konsumierenden Publikums berücksichtigt, daneben aber die berechtigten Ansprüche des Handels nicht außer acht gelassen. Falls sich aber auch in letzterem die Parteien in getrennten Lagern zeigen, haben wir, unbekümmert um einseitige wirtschaftliche Interessen zur Durchführung einer objektiven Nahrungsmittelkontrolle abzuwägen, ob diese oder jene Richtung bei ihren Wünschen dem betreffenden Nahrungsmittel die dem Wortsinne entsprechende Bedeutung beläßt, sowie ob die gewünschte Bezeichnung des Nahrungsmittels den berechtigten Anforderungen und Erwartungen seitens des Publikums entspricht.

Während das Nahrungsmittelgesetz das gesamte Gebiet der gewerblichen Herstellung der Nahrungs- und Genußmittel umfaßt, hat sich aber nach dessen Erlaß die Notwendigkeit ergeben, für bestimmte Gebiete des Nahrungsmittelhandels Sondergesetze zu erlassen, welche die Verhältnisse auf diesem Gebiete endgültig regeln und dadurch den so häufigen Klagen über Verschiedenheit der Rechtsprechung auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes vorbeugen. Diese Sondergesetze, ich erinnere an das Margarinegesetz, Fleischbeschau-, Farben- und Süßstoffgesetz, lassen auch meist keinen Zweifel mehr zu über die Frage der sog. „normalen“ Beschaffenheit der Nahrungsmittel, ein Begriff, welcher bei Beurteilung auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes erforderlich ist, und vielfach zu so häufigen Meinungsverschiedenheiten veranlaßt; diese Sondergesetze geben vielmehr einleitend bestimmte Begriffsbestimmungen, welche somit gesetzliche Gültigkeit haben. Sie alle kennen diese Begriffsbestimmungen, wie sie für Margarine, Kunstspeisefett, gesundheitsschädliche Farben u. a. festgelegt sind. Neben diesen Begriffsbestimmungen haben diese neuen Gesetze, vor allem das Weingesetz von 1909 und dessen Ausführungsbestimmungen noch besondere Deklarationsbegriffe gebracht, derart, daß nur unter bestimmten Bedingungen hergestellte Waren mit entsprechender Bezeichnung verkauft werden dürfen, und daß z. B. gezuckerte Weine von Naturweinen, Kognak, je nach dem Erzeugungslande oder dessen Verschnitte unterschieden werden müssen. Die bisher erlassenen Sondergesetze regeln aber nur einen beschränkten Teil der Deklaration der Nahrungsmittel, sodaß der Begriff der normalen Zusammensetzung der übrigen im Handel vorkommenden Nahrungsmittel noch so häufig verschieden ist, je nach der Berufsklasse, der der einzelne, welcher diese oder jene Bezeichnung für zutreffend hält, angehört. Diesen Mangel der gesetzlich gültigen Begriffs- und Deklarationsbestimmungen in Deutschland beklagt nicht nur der in der Praxis stehende Nahrungsmittelchemiker, sondern er macht sich auch seit Jahren sowohl im Interesse des reellen Handels, wie vor allem zur Erzielung einer einheitlichen Rechtsprechung geltend. Den Begriffsbestimmungen des „Nahrungsmittelbuches“, verfaßt von den Vertretern des Handels, stehen häufig diejenigen der Nahrungsmittelchemiker gegenüber, sodaß bei Gerichtsverfahren das Urteil des Gerichts bisweilen

von dem zufällig anwesenden Gutachter der einen oder anderen Seite abhängt, da sich das Urteil meist auf das in der Verhandlung vorgebrachte Gutachten stützt. Diese Rechtsunsicherheit, welche in ihren Wirkungen auch den Interessen der Konsumenten zuwiderläuft, ist in Amerika und unseren Nachbarstaaten, Österreich und Schweiz, durch die gesetzliche Gültigkeit der Begriffsbestimmungen der Nahrungsmittelbücher beseitigt und glaube ich wohl in Ihrem Sinne zu sprechen, wenn auch wir in nicht allzulanger Zeit auf den Erlaß solcher gesetzlich gültigen Begriffsbestimmungen für den Handel mit den verschiedensten, nicht in den bisherigen Sondergesetzen enthaltenen Nahrungs- und Genußmitteln hoffen. Daß in einem solchen Deutschen Nahrungsmittelbuche mit Rechtsverbindlichkeit die Anregungen und Begriffsbestimmungen unserer bisherigen, durch die Verhandlungen unserer Sitzungen der letzten Jahre verbesserten „Vereinbarungen“ berücksichtigt werden, dürfen wir wohl annehmen.

Ich bitte diesen letzten Punkt, die Forderung der Rechtsverbindlichkeit der Begriffsbestimmungen, ganz besonders für das Ihnen heute vorgeschlagene Kapitel „Essig“ zu berücksichtigen; ich glaube dies nicht nur um deswillen hervorheben zu müssen, weil die Begriffsbestimmungen und die Grundzüge der Beurteilung des Essigs und seiner verschiedenen Sorten, wie sie der vorliegende Entwurf bietet, nicht nur von den Interessenten des Handels, sondern auch von den Nahrungsmittelchemikern in verschiedenen Punkten eine abweichende Beurteilung erfahren dürften. Während die Herren des Handels eine verschiedene Auffassung über den zutreffenden Begriff des Essigs vertreten, je nachdem sie Vertreter der Gärungsessig-Industrie oder der Essenz-Industrie sind, hört man von diesem oder jenem Vertreter der Nahrungsmittelkontrolle bez. des Begriffs Weinessig, im Gegensatz zu der im vorliegenden Entwurfe aufgestellten Norm das Bedenken, daß doch die normale Beschaffenheit dieses Handelsartikels seit Jahren durch die freie Vereinbarung durchaus reeller Handelsvertreter festgelegt sei, derart, daß ein mit 20% Wein in der Maische hergestelltes Fabrikat als Weinessig schlechtweg anzusehen sei.

Diese beiden Punkte, die Festlegung des Begriffs Essig und diejenige für Weinessig, dürften wohl in der Hauptsache zu der späteren Diskussion Veranlassung geben. Gestatten Sie deshalb, daß ich unter nochmaliger Hervorhebung, daß der Ihnen zur Beschlußfassung vorgelegte Entwurf nur bezweckt, für die Folge bzw. bei Erlaß eines gesetzlich gültigen Nahrungsmittelbuches, für den Verkehr mit Essig neue Begriffsbestimmungen zu schaffen, Ihnen in Kürze die Gründe darlege, welche für die vorgeschlagene Fassung der Begriffe Essig und Weinessig maßgebend waren.

Der Entwurf unterscheidet zwischen Essig, das ist Gärungsessig, und der durch Verdünnen aus Essigessenz hergestellten Lösung der Essigsäure, erstens weil Essig nach der historischen Hinsicht jedenfalls als ein Gärungsprodukt aufzufassen und ein solches auch vom Käufer erwartet wird, zweitens weil der Gärungsessig, wenn auch in der Hauptsache eine essigsäurehaltige Lösung, durch die infolge seiner Herstellung bedingten Beimischungen wesentlich anderen Geschmack und Geruch, kurz eine wesentlich andere Beschaffenheit zeigt als lediglich eine verdünnte Essigsäurelösung. Für die Berechtigung der Unterscheidung von Essig und einer essigsäuren Lösung sprechen auch die neueren, Ihnen soeben von Herrn Kollegen Dr. F i n c k e vorgetragenen Ergebnisse seiner Untersuchungen, wonach heute die letztgenannten Lösungen vielfach nicht unerhebliche Mengen von Ameisensäure enthalten, welche vermutlich im Gärungsessig ganz fehlen oder doch in nur verhältnismäßig geringer Menge vorhanden

sind. Daß auch tatsächlich, sogar nach Ansicht der Essigessenzhändler, der Gärungseßig vor einer bloßen Lösung von Essigsäure Vorzüge besitzt, geht vor allem aus dem Bestreben der Essenzindustrie hervor, diese Lösung der Essigsäure dem Essig durch Färbung und namentlich durch Aromatisierung ähnlich zu machen; der Zweck dieser Zusätze wird durch die hierfür seitens der Essigfabrikanten gebrauchte Bezeichnung, die Essigsäure solle „veredelt“ werden, kein anderer, als die farblose, lediglich nach Essigsäure riechende und schmeckende Lösung dem Essig in seinen Eigenschaften möglichst ähnlich zu machen.

Nicht außer acht lassen können wir auch, daß der Reichstag bereits in dieser Sache seine Auffassung durch die Resolution vom 13. März 1908 dargetan, indem er zu Punkt 1 dieser Resolution beschloß, die verbündeten Regierungen zu ersuchen, durch baldigen Erlaß einer Bundesratsverordnung auf Grund des § 5 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 den Kleinhandel mit Essig und essigsäurehaltigen Flüssigkeiten einheitlich dahin zu ordnen, daß dieser Verkehr nur unter den folgenden Bedingungen stattfinden dürfe:

- „1. Als Essig oder Speiseessig darf nur eine Flüssigkeit in den Kleinhandel gebracht werden, die aus Alkohol oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten durch Gärung hergestellt ist und mindestens $3\frac{1}{2}\%$ und höchstens 15% Essigsäurehydrat enthält.“
2. „Die Benennung Bieressig, Weinessig, Fruchteßig, Obstessig u. s. w. ist nur für solchen zu 1 erwähnten Essig zulässig, dessen Beschaffenheit ergibt, daß die Art seiner Herstellung diese Bezeichnung rechtfertigt.“

Herr Kollege Dr. Witte hat bereits eingehender, als es mir hier die Zeit erlaubt, in seiner Abhandlung „Essig und Kunstessig“¹⁾ dargelegt, weshalb zwischen Essig und verdünnter Essigsäure zu unterscheiden sei.

Nach dem Gesagten wird aber von dem Standpunkte der Nahrungsmittelkontrolle und im Interesse der Konsumenten diese Unterscheidung als berechtigt angesehen werden können, wie auch, falls man uns Nahrungsmittelchemikern vorhielte, hierbei den bisherigen, sogar durch Lehrbücher und das sog. Nahrungsmittelbuch beweisbaren Handelsgebrauch nicht genügend zu berücksichtigen, erwidert werden kann, daß die gesetzgebende Körperschaft, der Reichstag, vor Beschlußfassung seiner Resolution jedenfalls die berechtigten Handelsgebräuche und maßgeblichen wirtschaftlichen Interessen nicht außer acht gelassen haben dürfte.

Bezüglich der Begriffsbestimmung „Weinessig“ war maßgebend, daß bei der nachgewiesenen und des öfteren auch gerichtsseitig anerkannten Unkenntnis des Publikums über die Herstellung von Weinessig (vergl. Urteil des Reichsgerichts vom 9. Juni 1902) darunter dem Wortsinne Weinessig entsprechend ein lediglich aus Wein hergestelltes Erzeugnis verstanden werden muß, ebensogut wie Kognak nur ein Weindestillat ist. Daß auch bezüglich des Begriffs Weinessig die bisherige Judikatur einen mit 20% Wein in der Maische hergestellten Essig als Weinessig hat gelten lassen — vor allem mangels des subjektiven Verschuldens des betr. Verkäufers — kann für unsere heutige Beschlußfassung über den Begriff Weinessig außer Betracht bleiben, da die bisherigen Urteile sich auf vergangene Verhältnisse und Begriffe stützen und wir heute für die spätere Folgezeit gültige Begriffe für die demnächstige Beurteilung fassen wollen, welche überdies im nächsten Jahre einer nochmaligen Beratung und Beschlußfassung unterliegen.

¹⁾ Zeitschr. öffentl. Chem. 1909, 15, 181.

Leitsätze, betr. die Beurteilung von Essig.**I. Begriffserklärungen.**

1. Essig ist das durch die sog. Essiggärung aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten gewonnene Genuß- und Konservierungsmittel.
2. Je nach den zur Herstellung des Essigs verwendeten Rohstoffen unterscheidet man Branntwein- (Sprit-), Wein-, Obstwein-, Bier-, Malz-, Honig-Essig u. a.

Gewürz- und Kräuter-Essige (z. B. Estragonessig) werden durch Ausziehen der entsprechenden Gewürze und Kräuter mit Essig hergestellt.

3. Als Ersatz für Essig findet verdünnte, durch Zerlegung essigsaurer Salze gewonnene Essigsäure Verwendung. Unter sog. „Essigessenz“ versteht man eine mindestens 60 0/0-ige Essigsäure.
4. Je nach dem Essigsäuregehalte der Essige unterscheidet man einfache Essige (Speiseessig, Tafellessig), Einmachessig, Doppelessig, Essigsprit.
5. Zur Förderung der Essigsäuregärung findet bei der Herstellung von Branntwein- (Sprit-) Essig unter Umständen ein Zusatz von Nährsalzen statt.
6. Als krankhafte Veränderungen des Essigs kommen vor: Pilzbildungen (Kahmigerwerden etc.), Trübungen durch Essigälchen, Schalwerden, Umschlagen u. a.
7. Als zufällige Verunreinigungen aus den verwendeten Gefäßen oder Leitungen können im Essig verschiedene Schwermetalle (Blei, Zinn, Zink, Kupfer, Eisen u. a.) vorkommen.

II. Grundsätze für die Beurteilung.

1. In 100 ccm müssen

Einfache Essige (Essig schlechthin, Speise-, Tafellessig)	mindestens	3,5 g
Einmachessige	„	5,0 g
Doppelessige	„	7,0 g
Essigsprit, 3-facher Essig,	„	10,5 g

Essigsäure ($C_2H_4O_2$) enthalten.

Essige mit höherem Gehalt dürfen durch Zusatz von Wasser bis zu diesen Mindestgehalten an Essigsäure verdünnt werden; bei Weinessig und Obstweinessig ist ein Wasserzusatz nicht erlaubt; Weinessig- und Obstweinessigverschnitte müssen mindestens 5 0/0 Essigsäure enthalten.

2. Der Zusatz von minderwertigen zu höherwertigen Essigen, z. B. von Branntweinessig zu Weinessig, ist als Verfälschung anzusehen, ebenso die Beimischung von anderer als durch Gärung gewonnener Essigsäure zu Essig.

Als Wein-, Obstwein-, Bier-, Malz-, Honig-Essige u. s. w. dürfen nur solche Essige bezeichnet werden, deren Essigsäure ausschließlich aus Wein, Obstwein etc. herrührt.

Als Weinessig-, Obstweinessig- etc.-Verschnitte dürfen nur solche Essige bezeichnet werden, zu deren Herstellung eine wenigstens 20 Vol.-0/0 Wein, Obstwein etc. enthaltende Branntwein- oder Essigmaische verwendet worden ist.

Im Sinne dieser Begriffserklärungen gelten als „Wein“ nur solche Erzeugnisse, die nach § 13 des Weingesetzes nicht vom Verkehr ausgeschlossen sind.

3. Andere essigsäurehaltige Flüssigkeiten, die durch Verdünnung aus Essigessenz oder Essigsäure hergestellt sind, dürfen nur mit einem Gehalt von

mindestens 3,5 % und höchstens 15 % Essigsäure und nur unter solcher Kennzeichnung ihres Ursprungs oder ihrer Herstellungsweise in den Kleinhandelsverkehr gebracht werden, die eine Verwechslung mit Gärungseßig ausschließt, z. B. Kunstessig, Kunstspeiseessig u. s. w.

Die Bezeichnung Essigextrakt, Weinessigextrakt, Weinextraktessig und Weinessigessenz und ähnliches ist für essigsäurehaltige Produkte, welche durch Zerlegung essigsaurer Salze gewonnen sind, nicht zulässig.

4. Für den Verkehr mit Essigsäure und „Essigessenz“ ist die Kaiserliche Verordnung vom 18. Juli 1908 maßgebend. Nach § 14 der Branntweinsteuer-Befreiungsordnung ist die Verwendung vollständig vergällten Branntweins zur Herstellung von Essig für Genußzwecke unzulässig.
5. Zusatz von sonstigen organischen Säuren (Weinsäure u. a.) zu Essig sowie von Oxalsäure und Mineralsäuren zu Essig und dessen Ersatzstoffen ist als Verfälschung anzusehen.
6. Zusatz von künstlichen Fruchthäthern und Bukettstoffen, sowie von Farbstoffen, unbeschadet geringer Mengen gebrannten Zuckers, ist als Verfälschung anzusehen.
7. Der Zusatz von Ameisensäure, Borsäure, schwefliger Säure, Salicylsäure, Kochsalz und anderen fremden Konservierungsmitteln zu Essig ist als Verfälschung anzusehen, sofern nicht aus der Bezeichnung (z. B. Salicylessig, gesalzener Essig) der Zusatz des fremden Konservierungsmittels hervorgeht, unbeschadet der Bestimmungen des § 12 und 14 des Nahrungsmittelgesetzes.
8. Kahmige und durch Pilzwucherungen, Essigälchen u. dgl. getrübbte, sowie Blei, Zink, Kupfer u. s. w. enthaltende Essige sind als verdorben anzusehen, unbeschadet der Bestimmungen des § 12 und 14 des Nahrungsmittelgesetzes.

Der Vorsitzende: Bevor wir in die Diskussion eintreten, teile ich noch mit, daß unsere Beratungen über die Beurteilung von Essig heute nur vorläufige sind. Nach der Gepflogenheit in unseren Versammlungen werden diese Abschnitte einer nochmaligen Beratung unterzogen und erst die Beschlüsse der zweiten Beratung sind definitive. Die heutige Beratung dient hauptsächlich dem Zweck, die Anschauungen der Versammlung über die in Rede stehenden Vorschläge kennen zu lernen; die geäußerten Wünsche werden im Laufe des Jahres geprüft und bei den nächstjährigen Beratungen, wenn sie geeignete Vorschläge enthalten, berücksichtigt.

Diskussion:

Der Vorsitzende: Wir wollen nun übergehen zu Abschnitt 1: Begriffserklärungen, und zwar schlage ich vor, daß wir zunächst 1, 2 und 3 zur Diskussion stellen.

Dr. Hoepfner: Ich möchte erwähnen, daß der Begriff Essig meines Erachtens zu eng gefaßt ist und erweitert werden muß. Essig enthält als integrierenden Bestandteil Essigsäure. Liest man in der Literatur nach, so findet man, daß z. B. König in der 4. Auflage seines Werkes sagt: Essig dient als Gewürz- und Frischhaltungsmittel. Er wird technisch auf zweierlei Weise gewonnen, nämlich entweder durch Oxydation des Äthylalkohols oder durch trockene Destillation des Holzes. Lebbin sagt: Unter der Bezeichnung Essig versteht man zum Genuß bestimmte, verdünnte, wässrige Lösungen der Essigsäure. Neufeld sagt: Unter Essig oder Speiseessig versteht man das bekannte saure Genuß- und Konservierungsmittel, welches durch Essiggärung aus alkoholischen Flüssigkeiten erzeugt oder durch Verdünnung von konzentrierten Essigsäurelösungen (Essigessenzen) mit Wasser gewonnen wird. Ähnlich äußern sich Rupp und Merck's Warenlexikon. Ich möchte noch kurz auf die Äußerungen des Herrn Dr. Fincke bezüglich der Ameisensäure eingehen. Jetzt kann ich es verstehen, wenn es oft vorkommt, daß Marinaden verschieden haltbar sind. Ich habe verdorbene Marinaden in Händen gehabt, mich aber nicht vermessen, ein Urteil abzugeben, worauf die Verderbnis

zurückzuführen war. Jetzt könnte man daraufhin prüfen, ob Ameisensäure darin enthalten ist. Ich möchte aber darauf aufmerksam machen, daß Ameisensäure jetzt schon in großen Mengen als Konservierungsmittel gebraucht wird und bis 0,2% nicht als gesundheitsschädlich bezeichnet worden ist. Ich möchte ferner noch darauf aufmerksam machen, daß, wenn der Begriff, wie er hier gefaßt ist, stehen bleibt, man in die Lage kommen könnte, zu sagen, daß in Zukunft die Marinade nicht mehr als Essigmarinade sondern als Kunstessigmarinade zu bezeichnen ist. Aus diesen Gründen möchte ich vorschlagen, daß der Absatz I, 1 folgende Fassung erhält: Essig ist das durch die sogenannte Essiggärung aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten oder durch Verdünnung von konzentrierten Essigsäurelösungen (Essigessenzen) gewonnene Genuß- und Konservierungsmittel.

Dr. Schumacher: Ich habe bereits darauf hingewiesen und gesagt, daß der Entwurf ein vollständiges Brechen mit den bisherigen Gewohnheiten sein soll. Wenn wir die Sache so lassen wollen, wie es bisher war, dann hat ja der Vorredner recht. Wir wollen aber etwas Neues schaffen, und für dieses Neue ist der Entwurf bestimmt. Was die Ameisensäure angeht, von der der Herr Vorredner sagt, daß die Konservierung mit bis 0,2% gestattet sei, so glaube ich, daß diese Behauptung erheblichen Widerspruch erfahren wird.

Prof. W. Fresenius: Herr Dr. Schumacher hat eben gesagt, wir wollen etwas Neues schaffen. Wenn dieses Neue geschaffen werden soll, so muß es doch auch eine Festsetzung sein, die gesetzliche Kraft und eine rechtliche Unterlage hat. Wir sind bei allen bisherigen Vereinbarungen immer so vorgegangen, daß wir gesagt haben, wir stellen fest, wie es historisch geworden und wie es gesetzlich zulässig ist. Dagegen haben wir in früheren Fällen, wenn es sich um wesentliche Abweichungen von dem bisher Üblichen handelte, gesagt: Hier liegt eine gesetzlich zu regelnde Materie vor, und Gesetzgeber mit der Kraft, hier Gesetze zu machen, sind wir in unserer Freien Vereinigung zweifellos nicht. Wir haben dann in solchen Fällen bindende Beschlüsse nicht gefaßt. Wir können dies meines Erachtens auch im vorliegenden Falle nicht tun, sondern höchstens sagen, dies oder das ist wünschenswert, wir können Vorschläge machen für eine gesetzliche Regelung, wir können aber nicht sagen, wir sind hier befugt, vollständig neue gesetzliche Rechtsgrundlagen zu schaffen.

Der Vorsitzende: Daran denkt ja auch gar niemand von uns. Wir sind uns alle vollkommen bewußt, daß wir hier nur Vorschläge machen und dem Gesetzgeber Material zur Regelung der Materie liefern können.

Prof. W. Fresenius: Bisher haben wir unsere Vereinbarungen aber, obgleich sie nur Vorschläge zu einer neuen offiziellen Regelung waren, doch immer als den derzeitigen Ausdruck der Meinung der Mehrheit der Fachgenossen auch unseren Gutachten vor Gericht zugrunde gelegt. Wir können deshalb nicht wohl in diesem Falle diese Vorschläge hier annehmen und dann, wenn wir den Richtern gegenüber treten und uns äußern sollen, sagen, wir haben das zwar beschlossen, aber es gilt noch nicht; es ist noch nicht Gesetz. Wir würden damit zu ganz merkwürdigen Verhältnissen kommen. Entweder die Sachen sind gültig, dann machen wir ein Gesetz, oder sie sind nicht gültig, dann haben wir einen Fall, der bisher noch nicht da war und der zu erheblichen Unzuträglichkeiten führen kann. Nach dieser Hinsicht müssen wir uns schlüssig werden darüber, welche Bedeutung die Beschlüsse, die wir heute fassen, praktisch haben können. Im übrigen ist die Sache gar nicht so einfach, wie Dr. Schumacher sie geschildert hat. Es ist schon bei der Beratung der ersten Vereinbarungen die gleiche Differenz der Meinungen dagewesen. Sie ist dann bei vielen Gelegenheiten wieder aufgetreten und man hat auch bereits die gesetzgebenden Faktoren damit befaßt. Es ist in der Kaiserlichen Verordnung über den Verkehr mit Essigessenz die Regelung der Frage, wie es mit der Bezeichnung der Verdünnung des Produktes von Essigessenz sein solle, mindestens umgangen worden, während die Gärungsessig-Fabrikanten damals den Wunsch geäußert haben, es solle ihm der Name Essig nicht zugebilligt werden. Weiter haben die Gärungsessig-Fabrikanten seinerzeit beim Branntweinsteuergesetz die ganze Frage auf das entschiedenste wieder aufgerollt. Man hat damals zunächst ein Verbot der verdünnten Essigsäure zu Speisezwecken durchsetzen wollen und hat dann die Bezeichnung Essig für das verdünnte Produkt nicht haben wollen. Diese Dinge sind alle nicht von den damaligen gesetzgeberischen Körperschaften angenommen worden. Es erscheint mir jedenfalls als eine bedenkliche Sache, wenn wir unter diesen Umständen einseitige Vorschläge für eine gesetzliche Regelung machen und dann sagen: bis ein neues Gesetz kommt, können diese Beschlüsse noch nicht angewandt werden. Hierdurch kommen wir in eine ganz merkwürdige Lage.

Der Vorsitzende: Ehe ich weiter das Wort erteile, möchte ich folgendes erwähnen: Wir haben seit einer Reihe von Jahren beschlossen, Vorschläge zu machen für eine Neubearbeitung der vor zehn Jahren festgestellten „Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Nahrungsmitteln“, Vereinbarungen, die, wie Sie alle wissen, gesetzliche Kraft nicht besitzen. Wir machen diese Vorschläge in der Hoffnung, daß bei einer Neubearbeitung der „Vereinbarungen“ diese festgestellten Vereinbarungen bindende, gesetzliche Kraft bekommen. Ich glaube, darüber besteht in unseren Kreisen nicht der geringste Zweifel. Wenn nun Bedenken gegen unsere Beschlüsse erhoben werden, worüber sich ja streiten läßt,

dann hätten wir von dieser ganzen Arbeit fortbleiben müssen, dann brauchten wir gar keine Ausarbeitungen und Vorschläge zu machen. Wir haben aber geglaubt, daß wir durch unsere Tätigkeit für die spätere gesetzliche Regelung der Materie einen wesentlichen Dienst leisten werden. Ich möchte auch, um in den Kreisen der anwesenden Gäste keinen Zweifel aufkommen zu lassen, betonen, daß wir hier zunächst nichts anderes machen, als Vorschläge ausarbeiten und den gesetzgebenden Körperschaften als Material überweisen. Wir haben dabei die Hoffnung, daß die Reichsregierung von unseren Vorschlägen natürlich auch gern Gebrauch macht, nicht etwa in der Richtung, daß sie alles ohne weiteres annimmt, was wir beschließen, sondern daß sie aus dem, was wir beschlossen haben, sich das Beste und Gute herausucht und davon Gebrauch macht. Was die Anwendung unserer Vorschläge vor Gericht anbelangt, so habe ich eben schon betont, daß unsere heutigen Beratungen nur vorläufige sind und daß wir die Erfahrungen, die wir sammeln, benutzen wollen, um unsere Beschlüsse einer Revision im Laufe des Jahres zu unterziehen. Erst im nächsten Jahre werden wir über diese Vorschläge, die wir jetzt bringen, definitiv Beschluß fassen.

Herr Frölich: Wie schon Herr Dr. Schumacher erwähnte, tobt der Kampf um den Essig schon seit Jahren. Hier Gärungsessig, hier Essigessenz! Und was eigentlich niemand im Deutschen Reiche will, außer der Gruppe der Gärungsessigfabrikanten — und diese nicht aus Liebe zum konsumierenden Publikum, sondern aus reiner Interessenpolitik —, hat man nun vor das Forum der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker gebracht. So dankbar ich auch den Herren Ihrer Vorstandschaft bin, daß Sie mich an der vorbereitenden Sitzung am Mittwoch als Vertreter der Essigessenzindustrie haben teilnehmen lassen, so muß ich doch konstatieren, daß die erste Ausarbeitung der Vorlage für die Begriffserklärungen unter Zuziehung nur der Gärungsessigfabrikanten und ohne einen Vertreter der Essigessenzindustrie gemacht worden ist. So kommt es auch wohl, daß die heutige Vorlage sich genau mit der von dem Abgeordneten Dr. Rösicke im März 1908 im Reichstag eingebrachten Resolution deckt. Diese Resolution ist mit 130 gegen 104 Stimmen angenommen worden. Die Deutsche Nahrungsmittelrundschau schreibt dazu: Infolge Schlußantrags kam der Antragsteller Dr. Rösicke nicht einmal dazu, seine Resolution zu begründen. Sonderbare Abstimmungen und Beschlußfassungen! Das war aber damals nicht der einzige Versuch, dem Essig aus Essigessenz den Namen „Essig“ zu nehmen. Ich erinnere an den ominösen § 107 in der Vorlage zum Branntweinsteuergesetz, durch welchen der Essig aus Essigessenz, ja die Essigessenz selbst meuchlings gemordet werden sollte. Trotzdem der Essig aus Essigessenz schon über 40 Jahre — der Gärungsessig wurde in den vierziger Jahren zum erstenmal dargestellt — den Namen Essig führt und dieser Handelsgebrauch von den Gärungsessigfabrikanten auch anerkannt worden ist, denn sie schreiben in ihrer Zeitschrift „Die deutsche Essigindustrie“ in dem Bericht über die Versammlung des Verbandes Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler in Frankfurt: „Der Umstand, daß verdünnte Essigessenz schon seit langen Jahren als Essig gehandelt wird, war maßgebend dafür, daß dem Verlangen der Herren Essenzler, auch verdünnte Essigessenz als Essig zu bezeichnen, nachgegeben wurde“. Trotzdem ferner von Autoritäten auf dem Nahrungsmittelgebiet in ihren Veröffentlichungen stets auch der Essig aus Essigessenz genannt wird, trotzdem hervorragende Männer der Wissenschaft aus wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und hygienischen Gründen stets für den Essig aus Essigessenz eintreten, trotzdem will die Vorlage dem Essig aus Essigessenz den Namen Essig nehmen. Und wie steht es mit dem Gärungsessig? Da erklärt der erste Sachverständige der Essigfabrikanten, Dr. Rothenbach, in der letzten Mittwoch-Sitzung — ein neueres Urteil über Gärungsessig können wir nirgends finden — daß der Gärungsessig manchmal nachgärt und durch diese Nachgärung sein Gehalt von 3,5 auf 3,2% heruntergehen könne. Das beweist, daß der Gärungsessig aus sich heraus dem Verderben ausgesetzt ist. Und da stellt man von interessierter Seite gerade an die Wissenschaftler, an die Nahrungsmittelchemiker, die Zumutung, einem solchen aus sich heraus verderblichen Produkt allein den Namen Essig als Konservierungsmittel zuzusprechen. Im Gegensatz zu den Sachverständigen der Gärungsessigindustrie kann ich als langjähriger Verkäufer von Essigessenz zu meiner Freude sagen, daß nach meiner Erfahrung Essig aus Essigessenz noch nie verdorben ist. Also für den Essig aus Essigessenz sprechen ein über 40 Jahre alter Handelsbrauch, die gesamte Literatur über Essig, die Wissenschaft und last not least das konsumierende Publikum. Die Hausfrau, der Koch, die Köchin, alle werden immer ihren Essig aus Essigessenz machen und nie und nimmer einen Kunstessig oder Ersatzessig.

Prof. Rothenbach: Ich möchte nur kurz auf die Ausführungen von Herrn Direktor Frölich bezüglich der Nichthaltbarkeit von Gärungsessig erwidern. Auf seine übrigen Ausführungen zurückzukommen, behalte ich mir vor. Ich soll in der letzten Kommissionssitzung geäußert haben, daß Essig allgemein bei einem Säuregehalt von 3,5% verderbe oder an Säure nachlasse. Diese Annahme ist unzutreffend. Es hat sich bei dem betreffenden Kapitel lediglich um Weinessig gehandelt. Diesbezüglich habe ich gesagt: Wenn man einen Tafelweinessig von nur 3,5% lagern läßt, so kann es vorkommen, daß eine Fortsetzung des Gärungsprozesses stattfindet und der Essig an Säuregehalt verliert, wobei der Essig aber nicht

verdirbt. Weinessig kommt indessen mit 5% Säuregehalt in den Handel; nur in dieser Konzentration wird er als Konservierungsmittel benutzt und in diesem Falle geht die Essiggärung nicht weiter. Daraus herzuleiten, daß Gärungseßig minderwertiger sei als Essigessenz, ist irrig, dem kann ich nicht folgen.

Herr Buck: Gestatten Sie mir, als dem Vorsitzenden des Verbandes Deutscher Essigfabrikanten, einige Worte: Es ist in der ganzen Welt anerkanntes Recht, daß zwei in sich grundverschiedene Produkte auch verschiedene Bezeichnungen führen müssen. So ist es beim Gärungseßig und bei der Essigessenz. Das eine ist ein reines Naturprodukt, ein Gärungsprodukt, das andere ein künstliches Destillationsprodukt. Wenn die Essigessenz bisher den Namen Essig beanspruchte, so ist das richtig, aber es muß unseres Erachtens endlich einmal Klarheit über die Bezeichnungen geschaffen werden, und dazu erbitten wir uns ein Gutachten zunächst von Ihnen, meine Herren von der Wissenschaft. Auf die anderen Punkte, die hier zur Sprache gebracht worden sind bezüglich des § 107 des Branntweinsteuergesetzes u. s. w. will ich nicht eingehen. Dies gehört nicht hierher. Wir haben ein reines Gewissen.

Dr. Zucker: Es ist nicht richtig, wenn hier behauptet wird, daß der heutige Gärungseßig identisch sei mit dem Essig früherer Zeiten. Der frühere Essig war ein ausschließlich durch Gärung aus Wein und Fruchtsäften gewonnenes Produkt. Es ist nun zweifellos ein großer Unterschied zwischen dem Gärungseßig, wie er jetzt durch die Schnellseßigmethode aus Spiritus hergestellt wird, und dem Essig der alten Zeiten. Viele wissenschaftliche Autoritäten haben aber erklärt, daß der Spritessig vom Essenzessig wenig verschieden ist, denn beide sind Produkte menschlicher Kunst und Sorgfalt und fabrikmäßiger Herstellung. Ich möchte nun die Frage an Sie richten, wie Sie eigentlich den Nachweis erbringen wollen, wenn destillierte Essigsäure sich im Gärungseßig befindet, besonders in geringen Mengen. Es ist uns bekannt, daß die Mehrzahl der Gärungseßig-Fabrikanten unsere Essigessenz, also destillierte Essigsäure benutzen, um ihr Produkt aufzubessern und haltbarer zu machen. Da ist es doch sehr merkwürdig, wenn diese Herren auf uns Steine werfen und ein Produkt schlecht machen, das sie selbst verwenden! Ich bin der Ansicht, daß man geringe Mengen von destillierter Essigsäure, die dem Gärungseßig zugegeben werden, analytisch nicht nachweisen kann, und ich lasse mich auch gar nicht irre machen durch den soeben gehörten Vortrag über den Nachweis der Ameisensäure. Ich behaupte vielmehr, daß, wenn geringe Mengen Essigsäure zum Gärungseßig gegeben werden, es ganz unmöglich ist, durch den Gehalt an Ameisensäure festzustellen, ob man einen reinen Gärungseßig vor sich hat oder einen Gärungseßig, dem destillierte Essigsäure zugemischt wurde. Den Gegenbeweis müßten die Herren erst erbringen. Wenn aber dieser Gegenbeweis nicht zu erbringen ist, so ist es eine sehr prekäre Sache für den Nahrungsmittelchemiker, vor Gericht zu stehen und sagen zu müssen: „Ich kann es nicht nachweisen“. Bezüglich der Schädlichkeit der Ameisensäure bin ich nicht genug sachverständig. Es ist aber nachgewiesen worden, daß recht erhebliche Mengen unschädlich sind. Die Spuren Ameisensäure, die sich in der Essigessenz befinden sollen, können doch unmöglich dazu führen, das Produkt schlecht zu machen, denn man findet die Ameisensäure in Naturprodukten in viel größeren Mengen. Im übrigen ist das alles nur Tendenz. Die Essig-Gärer wollen die Nahrungsmittelchemiker benutzen, um ihre Sonderinteressen zu vertreten und für ihr Produkt Propaganda zu machen. Darüber sind wir uns nicht im Zweifel.

Prof. Wirthle: Eines ist uns jedenfalls klar: daß ein Unterschied zwischen Gärungseßig und dem Produkt, das durch Verdünnung der Essigessenz mit Wasser hergestellt wird, besteht. Wir beurteilen unsere Nahrungs- und Genußmittel nicht nur nach dem Nährwert, sondern auch nach dem Genußwert, und an Genußwert ist der Gärungseßig dem Essenzessig überlegen. Herr Direktor Frölich hat uns die Vorzüge des aus Essigessenz hergestellten Produktes so hervorragend geschildert, daß die Vertreter der Essigessenzindustrie selbst darauf dringen müßten, daß ein Unterschied zwischen beiden Arten in ihrem Interesse gemacht wird. Was das rasche Verderben des Gärungseßigs anbelangt, so geht das beim Essig so wie bei den anderen Nahrungsmitteln auch. In reinlichen Betrieben beobachtet man sogut wie keinen verdorbenen Essig, und wo die Reinlichkeit fehlt, wo vor allen Dingen das Reinigen der Fässer vernachlässigt wird, da findet man auch verdorbenen Essig. Das ist das Resultat meiner langjährigen Prüfung und Kontrolle von Essig.

Prof. Neufeld: Es ist von einem der Herren die Definition vom Essig in meinem Buch angeführt worden. Ich möchte dazu nur bemerken, daß ich mich an die Begriffserklärung der alten „Vereinbarungen“ gehalten habe und auch halten mußte. Wenn die Begriffserklärung verändert werden sollte, würde ich dies in der Neuauflage meines Buches auch entsprechend berücksichtigen. Persönlich möchte ich bemerken, daß zwischen Gärungseßig und Destillationseßig meiner Ansicht nach jedenfalls ein großer Unterschied besteht, und zwar, wie dies ja schon erwähnt worden ist, im Genußwert. Der Gärungseßig hat durch seinen Gehalt an aromatischen Stoffen entschieden einen bedeutend höheren Genußwert als die anderen Essige. Beide verhalten sich zueinander ähnlich wie Bienenhonig zu Invertzucker. Bienenhonig

besteht zum allergrößten Teil aus Invertzucker, erhält aber durch die aromatischen Stoffe einen Genußwert, der dem Invertzucker fehlt.

Prof. Rothenbach: Wenn dem so ist, wie Herr Dr. Zucker ausgeführt hat, daß die Gärungsessigfabrikanten größere Mengen von Essenz verbrauchen — was ich zunächst nicht bestreiten will — dann sollten Sie doch froh darüber sein, daß Ihr Produkt, wenn es von den Gärungsessig-Fabrikanten weiter gebraucht werden sollte, auch gekennzeichnet wird. Dann können Sie doch sagen: Seht, Ihr veredelt Euer Produkt mit dem unserigen. Was die Analyse von Gärungsessig und verdünnter Essigessenz anbelangt, so möchte ich bemerken, daß man auch Kunstkognak nicht vom reinen Weindestillat unterscheiden kann; eine analytische Methode gibt es hier nicht. Aber die Verhältnisse liegen doch beim Essig noch etwas anders als beim Kognak. Erstens ist das Verdünnungsprodukt der Essigessenz völlig extraktfrei, während der Gärungsessig einen wenn auch nur geringen Extraktgehalt hat. Ferner haben wir, wenn beide Produkte gesondert zu untersuchen sind, eine Reaktion, die nachweist, ob wir Gärungsessig oder eine Verdünnung von Essigessenz vor uns haben. Während der Gärungsessig mit einer Jodjodkaliumlösung die Eiweißreaktion gibt, fällt diese bei Essigessenz fort. Ich gebe zu, daß bei einem Gemisch von mehr als 20% von dem einen oder anderen die Reaktion sich nicht mehr deutlich kenntlich macht. Endlich ist aber zur Beurteilung von Gärungsessig neben Essigessenz die Fincke'sche Reaktion auf Ameisensäure heranzuziehen. Nehmen wir aber selbst an, wir hätten überhaupt keine Methode zur Unterscheidung beider Produkte, so könnte uns dieser Umstand doch nicht abhalten, Begriffsbestimmungen festzusetzen, da allgemein auf dem Nahrungsmittelmarkt Klarheit verlangt wird und der Essig das einzige Produkt wäre, das hinter den anderen Nahrungsmitteln zurückstehen würde.

Prof. Bömer (zur Geschäftsordnung): Ich möchte bitten, daß von der Besprechung analytischer Methoden grundsätzlich abgesehen wird, weil wir heute hier uns nur über die Beurteilung von Essig klar werden wollen.

Herr Sternenberg: Es handelt sich um Begriffserklärungen. Diese sind notwendig, weil sich seit etwa 40 Jahren eine ungeheure Begriffsverwirrung auf dem Gebiet des Essigs geltend gemacht hat.

Dr. Witte: Wir haben nunmehr die Meinungen der beiden Interessentengruppen gehört und daraus entnommen, daß tatsächlich nur wirtschaftliche Fragen dort in Betracht zu ziehen sind. Von solchen dürfen wir uns bei unseren Festsetzungen zunächst nicht beeinflussen lassen. Ich habe in meiner Arbeit, die Kollege Schumacher bereits erwähnte, vor zwei Jahren genau dargelegt, warum der Name Essig nur dem Gärungsprodukt zukommt und das Essigessenzprodukt nicht als Essig bezeichnet werden darf. Ich glaube, die Arbeit ist den Kollegen bekannt, und Sie werden mir im allgemeinen recht geben, daß meine Definition und ihre Begründung richtig ist. Ich möchte noch auf den Literaturnachweis zurückkommen und bemerken, daß in der „Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel“ von König nicht nur das steht, was Herr Kollege Hoepfner soeben angeführt hat, sondern daß 2 Seiten weiter schon der gleiche Standpunkt zum Ausdruck kommt, der hier in den Vorschlägen niedergelegt ist; daß ferner unser verehrter Herr Vorsitzender in seinem Werke „Untersuchung landwirtschaftlich und gewerblich wichtiger Stoffe“ diesen Standpunkt schon mit voller Schärfe und Klarheit zum Ausdruck bringt. Ich möchte dies deshalb nachtragen, damit nicht die Meinung Platz greift, als sei in unserer Literatur über diesen Gegenstand bisher noch keine Klarheit vorhanden gewesen.

Professor W. Fresenius: Ich darf vielleicht nochmals auf das zurückkommen, was ich soeben gesagt habe. (Der Vorsitzende: Ich bitte, keine Wiederholungen zu machen.) Ich möchte mich nicht wiederholen, sondern nur auf den Gedanken zurückgreifen. Der Herr Vorsitzende hat gesagt, wir wollen nur Vorschläge machen. Ich möchte darauf hinweisen, daß bisher von unseren sämtlichen Vorschlägen, die aus unseren Beratungen hervorgegangen sind, der Gebrauch gemacht worden ist, daß sie vor Gericht als die gültige Norm angesehen worden sind. Es würde sich denn auch in unserem Falle sehr leicht so gestalten, daß man einfach sagt: Die Sache ist zwar noch durch ein Gesetz endgültig zu regeln, aber es wird einstweilen schon darnach entschieden. Bisher ist die Sache immer so gehandhabt worden.

Prof. Juckenaack: Ich möchte nur kurz erwähnen, daß es unerheblich ist, ob wir die beiden Essigsorten zurzeit chemisch sicher voneinander unterscheiden können oder nicht. Sie können ja auch Mord, Totschlag, Betrug und Diebstahl nicht immer analytisch aufklären, und trotzdem sind diese Delikte mit Strafen bedroht, also verboten. Die analytische Frage muß also ausscheiden. Es ist weiter gesagt worden, 40 Jahre sei die Essigessenz und deren Essig schon im Verkehr. Vergessen Sie dabei aber nicht, daß der Gärungsessig weit älter, ja ungefähr so alt ist wie die Menschheit. Seine Entstehung und Verwendung fällt also schon in die prähistorische Zeit zurück. Denn so lange es Gärungsalkohol gibt, gibt es auch Gärungsessig. Den Gärungsalkohol haben die Menschen schon gekannt, bevor eine nennenswerte Kultur einsetzte. Ihn sucht sich bekanntlich aus gärenden süßen Pflanzensäften ganz instinktiv sogar schon manches Tier. Also mindestens so lange, als es Menschen gibt, gibt es auch

Gärungsalkohol und somit Gärungssessig, aber keine künstlich hergestellte Essigsäure. Doch dies nur ganz nebenbei.

Dr. Popp: Ich möchte den beiden streitenden Parteien einen praktischen Vorschlag machen, und zwar dadurch, daß wir hier nicht zwei, sondern drei verschiedene Begriffe aufstellen, und zwar möchte ich zwischen die beiden in Frage stehenden Essigarten das Kunstprodukt einreihen, das von seiten der Gärungssessigfabrikanten hergestellt wird, nämlich den sogenannten Spritessig. Der Spritessig ist ein Produkt, das auch neu in die alte Gärungsindustrie eingeführt worden ist und welches zur Verlängerung und Verdünnung des ursprünglich als Essig aufgefaßten Produktes diene. Dieses Produkt ist der Spritessig. Das ist eigentlich der Zankapfel, der zwischen den beiden Parteien hin und her geworfen wird. Ich meine, von unserem unparteiischen Standpunkt aus sollten wir einmal gerade diesen Punkt auffassen und sollten ihn zwischen die Parteien werfen. Ich möchte vorschlagen, dies in den Begriffserklärungen zu berücksichtigen, dann wird man beiden Seiten gerecht werden.

Prof. Beythien: Ich fühle mich verpflichtet, gegen diese Leitsätze zu sprechen. Seit 15 Jahren, so lange ich mich in Dresden befinde, bin ich der Ansicht gewesen, daß Essig sowohl durch Alkoholgärung gewonnen, als daß er durch Verdünnung von Essigsäure hergestellt wird. Es sind Kollegen unter uns, welche seit 30 und mehr Jahren derselben Ansicht gewesen sind, und die bisherige Literatur ließ diese Auffassung als berechtigt erscheinen. Ich frage mich, welche neuen Momente sind jetzt vorgebracht worden, um diese alteingewurzelte Ansicht jetzt unrichtig erscheinen zu lassen? Ich finde nichts, denn alle angeführten Gründe haben wir schon seit vielen Jahren gekannt. Ich bitte Sie daher, diesen Beschlüssen nicht zuzustimmen und diese neuen Unterschiede nicht zu schaffen.

Prof. Rothenbach: Es ist soeben der Vorschlag gemacht worden, eine Differenzierung in der Weise vorzunehmen, daß man unterscheidet: Gärungssessig (Weinessig, Bieressig), ferner Spritessig und drittens Essig aus Essigessenz. Wie Herr Professor Beythien schon bemerkte, ist dieser Antrag unannehmbar, von allen Gesichtspunkten aus betrachtet. Ich möchte nur einmal die strittigen Punkte kurz herausgreifen (Der Vorsitzende unterbricht den Redner, da dies hier nicht zur Sache stünde.) Ich bin auf die einzelnen Unterschiede gekommen, weil man den Spritessig dem Essenzessig nahestellen will.

Direktor Kerp: Die Debatte scheint sich erschöpft zu haben. Neue Momente sind nicht mehr vorgebracht worden. Gestatten Sie mir daher ein paar allgemeine Bemerkungen zu der Vorlage. Aus den Erörterungen habe ich den Eindruck gewinnen müssen, daß hier ein ganz neues Verfahren seitens der Freien Vereinigung eingeschlagen worden ist. Die Vorschläge, die bisher seitens der Freien Vereinigung zur Revision der „Vereinbarungen“ gemacht worden sind, sind aus der eigensten freien Entschließung der Freien Vereinigung selbst hervorgegangen. Der Herr Referent hat uns im Gegensatz dazu soeben mitgeteilt, daß — sogar noch vor erst verhältnismäßig kurzer Zeit — der Anstoß zu der heutigen Erörterung von interessierter industrieller Seite ausgegangen ist, und zwar nur von der einen Partei; die andere ist anscheinend vorher nicht gehört worden. Es liegt also hier meines Erachtens der neue Fall vor, daß seitens der Industrie von einer als maßgeblich angesehenen Stelle ein Gutachten zu extrahieren versucht werden soll, dem zweifellos eine weittragende Bedeutung insofern zukommen würde, als das Ergebnis dieser Erörterungen in Form von Sachverständigen-Gutachten vor Gericht eine unmittelbare praktische Folge haben würde. Dadurch könnte eine Judikatur geschaffen werden, die einer zukünftigen Gesetzgebung unter Umständen vorgehen, ja sie außerordentlich erschweren könnte. Ich möchte es daher für zweckmäßig, ja für geboten halten, hier klar zum Ausdruck zu bringen, daß es sich hier nur um ganz vorläufige Besprechungen handeln kann. Es ist gesagt worden, daß weder das Interesse für die Industrie, noch auch ein einseitiges Interesse für den Konsumenten, sondern lediglich das reine objektive Suchen nach Wahrheit auch für die Aufstellung der Begriffe auf diesem Gebiet bestimmend sein soll. Nach den „Vereinbarungen“ läßt man als Essig sowohl das Gärungsprodukt, als auch das Verdünnungsprodukt aus Essigessenz gelten. Nun frage ich Sie, welche sachlichen Gründe sind dafür maßgebend, daß Sie das eine Produkt, daß Sie bisher als vollgültig betrachtet haben, nicht mehr als vollgültig ansehen, sondern zum Kunstprodukt herunterdrücken wollen? Denn Sie haben es als Ersatz für Essig bezeichnet. Unter Ersatzstoffen haben wir Surrogate, Kunstprodukte zu verstehen. Die Momente, die maßgebend sein können für eine derartige Umwandlung der Ansichten, können meines Erachtens nur durch die grundlegenden Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes motiviert werden. Entweder müssen Sie die Ansicht gewonnen haben, daß in der Bezeichnung des Verdünnungsproduktes der Essigessenz als Essig eine Täuschung des konsumierenden Publikums oder eine Verfälschung zu erblicken ist, oder daß das Verdünnungsprodukt gesundheitsschädlich ist. Ich vermeide es, meine Ansicht hierüber zu äußern. Ich beschränke mich nur darauf, festzustellen, daß ich bisher eine Angabe, ob Sie in der Tat über ein Material verfügen, das den einen oder anderen Punkt hier als vorliegend erscheinen läßt, vermisst habe.

Geheimrat Paul: Ich glaube, wir haben uns schon lange genug über diesen Punkt unterhalten. Wenn wir so fortfahren wollten, würde es Abend werden und wir wären immer

noch nicht weiter. Ohne daß ich den Herrn Rednern nahetreten will, glaube ich, daß ich in Ihrer aller Sinne handle, wenn ich den Antrag auf Schluß der Debatte stelle.

Prof. Juckenack: Wir wissen, daß wir vor einer Änderung der Nahrungsmittel-Gesetzgebung stehen. Infolgedessen haben wir zweifellos das Recht, uns darüber zu äußern, welche Änderungen des Gesetzes wir für zweckmäßig halten. Ich zweifle keinen Augenblick daran, daß wir in unserer Vereinigung nicht nur das Recht, sondern auch die Pflicht haben, das zum Ausdruck zu bringen, was wir im Interesse der Allgemeinheit für erforderlich erachten. Wie ich persönlich über den Essigsäureessig denke, habe ich noch nicht zum Ausdruck gebracht. Ich bitte Sie, de lege ferenda die Frage zu behandeln.

Der Vorsitzende: Es ist Schluß der Debatte beantragt. Der Antrag ist angenommen worden. Wir würden nunmehr über die Abschnitte 1, 2 und 3 abzustimmen haben. Ich schlage Ihnen vor, von einer solchen Abstimmung heute Abstand zu nehmen. Wir alle haben nun gehört, was Industrie und Wissenschaft wünschen. Wir haben die Stellungnahme einer großen Anzahl von Mitgliedern gehört und ich meine, die beiden Referenten und die eingesetzte Kommission sind nunmehr in der Lage, auf Grund der heute gesammelten Erfahrungen den Inhalt dieser drei Abschnitte einer neuen Prüfung zu unterziehen.

Wir kommen zu Punkt 4.

(Der Referent Dr. Schumacher verliest diesen, ebenso Punkt 5.)

Herr Buck: Ich möchte bitten, daß unter Punkt 5 hinzugefügt wird, daß auch ein Zusatz von Malzauszügen oder Nährsalz verwendet wird.

Prof. Bömer: Ich glaube, daß es nicht erforderlich ist, diesen Zusatz noch zu machen, daß es vielmehr genügt, wenn wir sagen, daß ein Zusatz von Nährsalzen stattfindet.

Der Vorsitzende: Ich möchte empfehlen, daß die Herren Referenten diese Anregung aus den Kreisen der Industrie zur Notiz nehmen.

Wir kommen zu Punkt 6 und 7. Das Wort wird hierzu nicht gewünscht.

(Es folgt nun eine Frühstückspause von 11¹/₂—12¹/₂ Uhr.)

Der Vorsitzende: Meine Herren! Wir fahren in unseren Beratungen fort und gehen über zu den Grundsätzen für die Beurteilung.

Prof. Bömer: Es war ursprünglich beabsichtigt, zu sagen: Weinessig muß mindestens 5% Essigsäure enthalten. Das wurde in der Kommission beschlossen; es ist dann im Ausschuß auf Anregung von Prof. Kulisch, der darauf hinwies, es könnten kleinere reine Weine vorkommen, die unter Umständen als Essig keine 5% Essigsäure enthalten würden, weil der Alkoholgehalt der betreffenden Weine zu gering sei. Aus diesem Grunde ist die Fassung so gebracht worden, wie sie vorliegt. Von Fabrikantenkreisen ist mir nun mitgeteilt worden, daß es nicht möglich sei, z. B. einen Wein von 12—13% Alkoholgehalt nach dem Orleans-Verfahren überhaupt in Essig zu verwandeln. Ich möchte deswegen vorschlagen, daß man den Weinessig auf 5% Essigsäuregehalt herabsetzen dürfe.

Prof. Mayrhofer: Ich wollte dasselbe sagen, weil wir großen Schwierigkeiten begegnen werden, wenn Weinessig nicht auf eine gewisse Genußfähigkeit herabgesetzt und ein so verdünntes Produkt nicht als Weinessig verkauft werden darf. Es müßte dafür eine neue Bezeichnung eingeführt werden. Ich schließe mich der Anregung an, daß diese Frage noch weiter geprüft werde.

Der Vorsitzende: Die Frage, ob ein Weinessig verdünnt werden darf oder nicht bis zu 5% Gehalt an Essigsäure, würde also einer erneuten Prüfung unterzogen werden.

Prof. v. Raumer: Ich möchte erwähnen, daß es eine bekannte Tatsache ist, daß Obstweinessig, entsprechend dem Alkoholgehalt des Obstweins, meist nicht mehr als 4% Essigsäure hat. Der reine Obstweinessig hätte also dann weniger Gehalt an Essigsäure als der Verschnitt. Besteht hier ein triftiger Grund, weshalb für den Verschnitt ein höherer Gehalt verlangt wird?

Dr. Schumacher: Diese Bestimmung bezieht sich hauptsächlich auf Weinessigverschnitt. Allgemein wünschen die Interessenten, daß das, was als Weinessigverschnitt in den Handel kommt, einen Mindestsäuregehalt von 5% haben soll.

Prof. v. Raumer: Das kann aber doch für Obstweinessig nicht gelten, weil Obstweinessig diesen Gehalt gar nicht hat. Es würden dadurch die Produzenten verleitet werden, einen Zusatz von Spirit zu verarbeiten.

Prof. Bömer: Ich glaube, Herr Kollege v. Raumer hat das Vorhergehende nicht genau durchgelesen. Da steht gerade, daß Obstweinessig keine 5% Essigsäure zu haben braucht. Wenn man aber Verschnitte durch Zusatz von Spritessig herstellt, kann man einen bestimmten Gehalt verlangen.

Prof. v. Raumer: Ich möchte fragen, ob hierfür ein besonderer Grund besteht. Wenn ich Obstweinessigverschnitt in den Handel bringe, muß ich ihn doch möglichst ähnlich dem ursprünglichen Obstweinessig herstellen. Der Obstweinessigverschnitt soll doch ein möglichst gleichartiges Produkt mit dem Obstweinessig sein.

Der Vorsitzende: Es scheint mir tatsächlich, als ob hier ein Widerspruch obwaltet. Weshalb wollen wir verlangen, daß ein Obstweinessigverschnitt 5% enthält?

Prof. Bömer: Wenn wir diese Vorschrift nicht hineinbringen, dann können wir überhaupt keine Anforderungen an Obstweinessigverschnitt stellen. Wenn wir für Obstweinessig keine untere Grenze festsetzen — und das wollen wir ja nicht — welchen Gehalt soll dann Obstweinessigverschnitt haben?

Herr Buck: Der Grund liegt meines Erachtens darin, daß Essige unter 5% nicht mehr konservierungsfähig sind.

Prof. v. Raumer: Wenn der Vorredner sagt, daß der Essig unter 5% sich nicht mehr als Konservierungsmittel eignet, so könnte daraus höchstens hervorgehen, daß der Obstweinessig nur als Speiseessig zu benutzen ist.

Prof. W. Fresenius: Bis zu einem gewissen Grad können wir diesen Punkt vernünftigerweise erst bringen, wenn wir darüber im klaren sind, ob wir das letzte, was hier über Weinessig und Obstweinessig steht, annehmen wollen oder nicht. Wenn wir das nicht tun, sind die vorderen Sätze, die unter einer gewissen Voraussetzung gemacht sind, nicht ganz richtig. Es scheint mir, daß wir den prinzipiellen Punkt, ob Weinessig nur ein aus reinem Wein hergestelltes Produkt ist, vorher entscheiden müßten. Sonst hat die ganze Debatte über den Weinessigverschnitt kaum einen Zweck.

Der Vorsitzende: Ich schließe mich der Meinung des Herrn Fresenius an und schlage vor, daß wir diesen Punkt der Kommission zur neuen Beratung zurückgeben. Sie sind damit einverstanden.

Wir kommen nun zu Absatz 2.

Herr Moskopf: Wenn die Herren des Ausschusses die Absicht gehabt hätten, die Möglichkeit der Herstellung sowohl, wie des Verkaufes von Weinessig nach unseren deutschen Verhältnissen ganz auszuschließen, dann kann ich sagen, daß sie das nicht wirkungsvoller hätten erreichen können, als in dieser Fassung. Die Gründe, die uns bestimmen, gegen eine solche Fassung zu sein, haben wir bereits schriftlich dargelegt, und ich kann mich im wesentlichen hierauf beziehen. Ich möchte nur noch erwähnen, daß wir gar nicht in der Lage sind, aus Weinen mit sehr hohem Alkoholgehalt ohne Zusatz von Wasser Essig herzustellen. Außerdem kommt in Betracht, daß wir ein Produkt mit verschiedenem Säuregehalt nicht im Handel unterbringen können, wir würden keinen Käufer dafür bekommen. Wenn Sie diese Begriffsbestimmung für Weinessig aufrecht erhielten, so würden Sie damit die deutsche Essigindustrie an das Ausland ausliefern.

Prof. Rupp: Als Korreferent muß ich zu diesem Absatz Stellung nehmen. Ich war mit dem Herrn Referenten in allen übrigen Punkten einig, nur bezüglich der Herstellung des Weinessigs vertrete ich einen anderen Standpunkt. Meiner Ansicht nach können wir nicht verlangen, daß der Weinessig nur aus Wein hergestellt wird, und zwar aus folgenden Gründen: Nach meinen Erfahrungen ist es dem Publikum durchaus nicht klar, was man unter Weinessig versteht. Im allgemeinen versteht es darunter einen Essig, der stärker ist, als der gewöhnliche, einen sogenannten Doppelessig, und ich glaube, wenn man einen Laien fragt, was er unter Weinessig versteht, wird man nie die Antwort erhalten, daß das ein Essig sei, der nur aus Wein besteht. Zu meiner Stellungnahme hat mich außerdem der Umstand bestimmt, daß es bis jetzt Gebrauch war, Weinessig herzustellen mit nur 20% Wein, und zwar solchem Wein, der vollständig den Anforderungen des Weingesetzes entspricht. Auch die bisherige Jurisdiktion ging dahin, daß ein solcher Essig mit nur 20% in der Maische als Weinessig in den Verkehr gebracht werden kann. Weiter war für mich folgendes maßgebend: Ich glaube, man kann mit 20% von einem guten Wein dem Essig, der kein Nahrungsmittel, sondern lediglich einen Würzstoff bildet, wohl den Charakter eines Weinessigs geben. Außerdem ist es meiner Ansicht nach gar nicht möglich, unter den heutigen Weinpreisen Weinessig lediglich aus Wein herzustellen, wenn sich der Betrieb rentieren soll. Weiter war für mich bestimmend, daß, wenn wir diese Forderung hier stellen, daß Weinessig lediglich aus Wein hergestellt sein muß, die deutsche Essigindustrie dem Auslande gegenüber sehr benachteiligt wird. Ich meine, diese wirtschaftlichen Gründe sollte man bei dieser Frage auch in Betracht ziehen.

Dr. Grünhut: Nach meinem Gefühl sollten wir der Weinessigfrage gegenüber denselben Standpunkt einnehmen, den wir heute früh zur Frage der Bezeichnung des Essigs überhaupt gewonnen haben. Auch hier stehen wir vor einem von den Sachverständigen und seitens der Jurisdiktion über ein Jahrzehnt lang anerkannten Brauch, den heute zu verlassen, weder innerlich noch äußerlich zwingende Gründe vorliegen. Auf der anderen Seite gebe ich gerne die theoretische Berechtigung der Forderung zu, nach der Weinessig lediglich aus Wein bereitet sein darf. Weiter möchte ich noch kurz darauf aufmerksam machen, daß der erste Satz des Absatzes 2: „Der Zusatz von minderwertigen zu höherwertigen Essigen . . .“ redaktionell nicht ganz zweckmäßig erscheint, denn die gewählte Fassung setzt ein Werturteil über die Beschaffenheit der miteinander verschnittenen Essigsorten voraus, das man nicht immer ohne weiteres zu geben in der Lage sein wird. Das hier angeführte Beispiel des Zusatzes von

Branntweinessig zu Weinessig ist ja allerdings ein schlagendes. Aber wie steht es, wenn Obstweinessig mit Bieressig, wenn Malzessig mit Bieressig oder Honigessig mit Bieressig vermischt werden? Wer kann dann sagen, welcher von diesen Essigen das minderwertige und welcher das höherwertige Produkt ist? Von diesem Gesichtspunkte aus würde ich empfehlen, soweit die Vermischung verschiedener Essige als eine Fälschung anzusehen ist, für diesen Satz eine exaktere Fassung zu wählen.

Dr. Witte: Ich kann dem, was Herr Kollege Grünhut bezüglich der Fassung dieses Satzes angeführt hat, nur beipflichten, denn der Begriff der Minderwertigkeit läßt sich nicht so ohne weiteres feststellen. Im übrigen möchte ich meinen Kollegen empfehlen, einmal ihre Hausfrauen zu fragen, ob sie schon reinen Weinessig verwendet haben. Ich glaube, das Resultat wird ein überraschendes sein. Man muß ja zugeben, daß die Auffassung, die der Referent vertritt, eine gewisse Berechtigung hat. Nachdem aber, wie schon erwähnt wurde, der Zustand, den wir jetzt haben, wiederholt durch Gerichts- und Verwaltungsbehörden — ich erinnere nur an die Verordnung des Königl. Sächsischen Ministeriums — sanktioniert worden ist, so bin ich doch der Meinung, daß wir den strengsten Standpunkt nicht aufrecht erhalten können, sondern den berechtigten Wünschen der Weinessigfabrikanten Rechnung tragen müssen.

Prof. Bömer: Was zunächst die ersten Ausführungen des Herrn Moskopf anbetrifft, bezüglich des auf einen bestimmten Grad herabzusetzenden Essigsäuregehaltes des Weinessigs, so wollen wir diese Frage noch des näheren prüfen. — Wenn Herr Kollege Rupp sagt, es sei überhaupt nicht klar, was man unter Weinessig verstehe, und dies für seine Ansicht, daß Weinessig nur 20% Wein in der Maische zu enthalten brauche, ins Feld führt, so meine ich, daß wir dann, wenn wir seiner Begründung folgen wollen, überhaupt keine Anforderungen an den Weingehalt eines Weinessigs stellen könnten. Wir wollen aber doch gerade klarstellen, was man unter Weinessig versteht. Was nun den von den Herren Moskopf und Prof. Rupp hervorgehobenen Gesichtspunkt angeht, daß das Ausland billigeren reinen Weinessig importieren könnte, als wir im Inlande 20%-igen Weinessig-Verschnitt herzustellen vermöchten und die deutsche Weinessig-Industrie durch die Forderung, daß Weinessig nur aus Wein hergestellt werden solle, schwer geschädigt würde, so bitte ich doch zu erwägen, welche Folgen ein Beschluß haben könnte, daß ein 20%-iger Weinessig-Verschnitt auch als Weinessig bezeichnet werden dürfte. Das Ausland würde dann eben auch keinen reinen Weinessig mehr importieren, sondern den 20%-igen Weinessigverschnitt und diesen könnte es dann auch wieder entsprechend billiger liefern, als die inländischen Weinessigfabriken ihn herstellen könnten. Die Rücksicht auf die Konkurrenz des ausländischen Importes kann daher meines Erachtens die von den Herren Rupp und Moskopf gewünschte Definition des Begriffes Weinessig keineswegs rechtfertigen. Das, was wir heute wünschen, nämlich daß nur ein reiner Weinessig schlechthin als Weinessig bezeichnet werden dürfe, ist auch der Wunsch manches deutschen Weinessig-Fabrikanten, und ich erinnere ferner daran, daß die schweizerische Gesetzgebung ausdrücklich diese Forderung aufgestellt hat; ebenso ist dies der Fall in Österreich. Wenn wir verlangen, daß der Weinessig schlechthin nur aus Wein hergestellt sein soll, so haben wir dadurch die Herstellung eines Essigs mit nur 20% Wein in der Maische doch gar nicht ausgeschlossen. Man muß das Produkt nur als das bezeichnen, was es ist, nämlich als „Weinessig-Verschnitt“. Ich finde gar keine Schwierigkeiten dabei; ich weiß allerdings wohl, daß Weinessig-Verschnitt nicht so gern gekauft werden wird, als Weinessig, aber wir müssen doch einmal Klarheit schaffen. Was die Wertbestimmung der verschiedenen Essige betrifft, so ist es selbstverständlich, daß in gewissen Fällen Zweifel vorhanden sein können, und es wird Gegenstand der jedesmaligen Feststellung sein müssen, ob der eine Essig als minderwertiger oder höherwertiger zu bezeichnen ist als ein anderer. Ich bitte Sie, die Sache so anzunehmen, wie sie in den Vorschlägen des Ausschusses steht.

Prof. Wirthle: Wir bezwecken mit unserem Antrag nur, das Kind beim richtigen Namen zu nennen. Dasselbe Verhältnis liegt ja auch beim Kognak vor. Da gibt es Kognak und Kognakverschnitt und es entstehen durchaus keine Schwierigkeiten. Dasselbe würde beim Weinessig der Fall sein. Wir bezwecken mit unserem Antrage weiter nichts, als dem Produkt den Namen zu geben, den es verdient.

Prof. v. Raumer: Ich wollte nur darauf aufmerksam machen, daß das, was man im Publikum unter Weinessig versteht, gar nicht in Betracht kommt. Es herrscht in dieser Beziehung eine Begriffsverwirrung, die unglaublich ist. Selbst die Hausfrau aus besseren Kreisen beurteilt den Essig nur nach der Stärke und dem Preise; ist beides höher als bei gewöhnlichem Essig, so nimmt sie das Produkt glatt als Weinessig an. Darin gebe ich dem Kollegen Rupp vollkommen recht. Dieselbe Begriffsverwirrung herrschte vor Schaffung des Margarinegesetzes auch bezüglich der Butter. Erst das Margarinegesetz hat den Begriff Butter wieder geschaffen. Ebenso kann auf gesetzlichem Wege der Begriff Weinessig wieder geschaffen werden. Manche Hausfrau möchte einen Weinessig haben und würde ihn auch entsprechend bezahlen, aber gegenwärtig kann man überhaupt keinen haben, weil der Fabrikant keinen Weinessig mehr herstellen kann, solange es handelsüblich ist, daß der Gehalt des Weinessigs nur zu 20% aus Wein hergestellt werden braucht. Ich habe vor Jahren mit einem Weinessig-Fabrikanten

über diese Frage korrespondiert. Der Weinessig-Fabrikant würde es selbst mit Freuden begrüßen, wenn durch reellere Anforderungen an den Weinessig das Publikum wieder mehr Verständnis für reinen Weinessig bekommen würde und besonders auch hierfür wieder bessere Preise erzielt würden, damit die Herstellung reinen Weinessigs erst wieder ermöglicht würde.

Prof. W. Fresenius: Ich möchte auf das zurückkommen, was die beiden Herren Vordner gesagt haben. Herr Professor Wirthle hat von der Regelung der Kognakfrage durch das Weingesetz und Herr Professor v. Raumer vom Margarinegesetz gesprochen. Durch ein Gesetz kann man solche starke Umgestaltungen ganz gut machen, aber solange wir gesetzliche Bestimmungen an sich nicht haben, liegen meiner Ansicht nach erhebliche Bedenken vor. Einen bisher in aller Form von uns anerkannten Gebrauch heute nun durch einen Beschluß abzuändern, halte ich nicht für angängig.

Dr. Grünhut: Um meine Stellung zur Weinessigfrage zu begründen, erlaube ich mir, an meine Stellungnahme gelegentlich der Erörterungen über Rahmschokolade und Rahmkäse bei früheren Verhandlungen zu erinnern. Damals war gerade ich derjenige, der dafür eintrat, Rahmschokolade dürfe nur aus Rahm und Schokolade hergestellt und Rahmkäse nur aus Rahm bereitet werden. Unsere Erörterungen haben nicht dazu geführt, diesen meinen Standpunkt zu verifizieren, und wir mußten anerkennen, daß Rahmschokolade eine Schokolade sei, die unter Zuhilfenahme von Rahm, und Rahmkäse ein Käse, der unter Zuhilfenahme von Rahm hergestellt wird. Ebenso verhält es sich mit dem Weinessig. Nach der heutigen Rechtsprechung, nach Meinungen der Sachverständigen, die viele von uns persönlich in Prozessen vertreten haben (namentlich seit Erscheinen der bekannten Abhandlung von Farnsteiner, (Forschungsberichte über Lebensmittel 1896, 3, 54), und auch nach Auffassung des Vereins der Weinessigfabrikanten versteht man übereinstimmend zurzeit unter Weinessig einen Essig, der unter Zuhilfenahme von Wein bereitet wird. Wir sind nicht in der Lage, daran heute etwas zu ändern. Ich habe schon gesagt, daß auch mir die Erfüllung der theoretischen Forderung, der zufolge Weinessig nur aus Wein hergestellt werden dürfe, am liebsten sei, halte es aber momentan in der Praxis nicht für durchführbar. Ich würde aber der Anschauung, die hier vertreten wird, sofort zustimmen, sobald sie als Zukunftswunsch zum Ausdruck gebracht wird, und schlage deshalb folgende Fassung vor: Nach Anschauung der anwesenden Mitglieder der Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker sollte bei einer künftigen gesetzlichen Regelung festgelegt werden, daß Weinessig lediglich aus Wein bereitet sein darf. Mit einem solchen Beschluß hätten wir den Standpunkt des Herrn Referenten zu dem unserigen gemacht und doch dem vorgebeugt, daß dieser Abweichung vom seither für recht gehaltenen sofort maßgebende Bedeutung beigemessen werden kann.

Herr Moskopf: Ich habe nur noch ganz kurz auf das hinweisen wollen, was Herr Prof. Bömer eben anführte, daß man diese Bestimmung auch in Österreich bereits habe. Herr Prof. Bömer hat aber dabei vergessen, daß dort ganz andere Verhältnisse sind. Während dort eine ungeheure Auswahl von billigen Weinen von verschiedenstem Alkoholgehalt besteht, haben wir hier in Deutschland nur eine geringe Auswahl zur Verfügung und wir müssen nehmen, was wir bekommen können. Wenn man diese Vorschrift auch bei uns in Deutschland einführt, so würde die Herstellung des Weinessigs ungeheuer verteuert werden, wenn sie überhaupt noch möglich wäre, denn wenn wir unter deutschen Weinverhältnissen zur Herstellung gleichmäßig sauren Weinessigs nur aus Wein die dafür nötigen Weine mit verschiedenstem Alkoholgehalt für die Fabrikation bereit halten müßten, was nur aus dem Auslande möglich ist, so müßten wir unsere Vorräte und Lagereinrichtungen verdoppeln und verdreifachen, wodurch auch das gegenüber dem Auslande ohnehin schon kaum konkurrenzfähige Fertigprodukt eine weitere zwecklose Vertéuerung erfahren würde. Es ist uns daher unfählich, wie man derartige, die Herstellung guter Produkte ganz zwecklos verteuernde Maßnahmen, sofern sie nicht in vollkommener Verkenntung der in Betracht kommenden Verhältnisse in Aussicht genommen wurden, mit dem Motto: „Schutz den Konsumenten“ verbinden will.

Prof. Bömer: Was den Vorschlag des Herrn Kollegen Grünhut anbetrifft, so möchte ich bitten, dem nicht zuzustimmen. Der Herr Referent hat in seinen einleitenden Worten ausführlich klargelegt, was bezweckt werden soll.

Prof. v. Raumer: Zu den Ausführungen des Herrn Kollegen Grünhut möchte ich erwähnen, daß es richtig ist, daß Farnsteiner erwähnt hat, es genügten 20% Weinmaische zur Herstellung eines Weinessigs. Farnsteiner mußte eben mit den damaligen Verhältnissen rechnen. Es existieren in allen Interessentengruppen zwei Parteien, die eine hat eine laxere, die andere eine strengere Auffassung. Zur Zeit als Farnsteiner den Begriff Weinessig definierte, hatte die laxere Gruppe die Majorität, und es konnte deshalb mehr nicht erreicht werden.

Prof. Windisch: Es kommt vielfach Weinessig unter Verwendung geographischer Herkunftsbezeichnungen in den Handel, wie Moselweinessig, Neckarweinessig, Rheinweinessig u. s. w. Viele Abnehmer sehen darin ein besonders vorteilhaftes Angebot und glauben, sie bekämen eine besonders gute Ware. Dadurch fühlen sich viele Weinessigfabrikanten beschwert und sehen in dieser Manipulation einen unlauteren Wettbewerb. Ich möchte deshalb bitten,

bei Absatz 2 einen Zusatz zu machen folgenden Inhalts: Weinessig, der unter einer geographischen Herkunftsbezeichnung in den Handel gebracht wird, muß aus Wein der betreffenden Herkunft bereitet sein. Sollten wir zu dem Ergebnis kommen, daß als Weinessig schlechthin auch fernerhin ein Essig mit 20 % Wein gelten soll, so sollte doch an Weinessige, die mit geographischen Herkunftsbezeichnungen in den Handel kommen, die Anforderung gestellt werden, daß sie ausschließlich aus Wein hergestellt sind.

Prof. Juckenaek: Es dreht sich hier nur darum, dem Publikum zu sagen: „Das, was ihr bisher als Weinessig gekauft habt, war kein richtiger Weinessig, sondern Weinessigverschnitt. Ihr bekommt dieselbe Ware zu demselben Preise weiter, aber nicht unter dem Namen „Weinessig“, sondern unter der Bezeichnung „Weinessigverschnitt“. Wenn ihr richtigen Weinessig wollt, dann könnt ihr auch den erhalten, der kostet aber etwas mehr.“ Wir streben somit weiter nichts an, als daß dem Publikum die Wahrheit gesagt werde.

Der Vorsitzende: Ich fasse das Resultat unserer Diskussion zunächst dahin zusammen: Wir haben über zwei Punkte verhandelt, einmal über den Punkt: Was ist Weinessig, und zweitens: Ist die Vermischung verschiedenartiger Essige erlaubt oder nicht? Diese beiden Fragen sind eingehend beleuchtet worden und die Herren Referenten werden darnach imstande sein, auf Grund der heutigen Erfahrungen ihre Beschlüsse einer Prüfung zu unterziehen.

Dr. Schumacher: Bezüglich der Literaturangabe von Farnsteiner möchte ich bemerken, daß es dort nur heißt, daß damals als Weinessig 20 %-iger verstanden worden ist. Er bringt aber nicht zum Ausdruck, daß das seine Meinung ist.

Prof. Bömer: Zur Geschäftsordnung beantrage ich, daß darüber abgestimmt wird, ob man in Zukunft unter Weinessig eine 20 %-ige oder 100 %-ige Ware verstehen soll. Wir müssen doch endlich einmal Klarheit haben, sonst sind die ganzen Verhandlungen heute wieder umsonst und im nächsten Jahre werden wir in dieser Hinsicht nichts weiter sein.

Dr. Grünhut (zur Geschäftsordnung): Ich glaube, es wird vielen von uns die Zustimmung erleichtert und dadurch ein wirksamerer Beschluß erzielt werden, wenn Sie die Konzession machen, im Sinne meines vorhin formulierten Antrages in der Fassung ausdrücklich hervorzuheben, daß es sich um einen Vorschlag für die künftige gesetzliche Regelung handelt.

Der Vorsitzende: Wir haben hier eine große Zahl von Nahrungsmittelchemikern, die die Frage bejahen wird, daß der Weinessig nur aus Wein hergestellt werden soll. Ferner haben wir einen anderen Teil von Sachverständigen, die sich auf den entgegengesetzten Standpunkt stellen werden. Es handelt sich jetzt für uns darum, auf Grund der heute gesammelten Erfahrungen nochmals innerhalb der Kommission unter Anhörung der verschiedenen Kreise der Technik zu erwägen, sollen wir an diesem Gesichtspunkt festhalten, daß Weinessig ein Produkt sein muß, das aus reinem Wein hergestellt ist, oder nicht. Ich lasse eine Abstimmung nur zu dem Zwecke zu, damit die Kommissionsmitglieder darüber orientiert sind, wie die Mehrheit der anwesenden Nahrungsmittelchemiker über die Sache denkt. Durch den Beschluß sollen aber die aufgestellten Thesen nicht geändert werden.

Prof. Bömer (zur Geschäftsordnung): Ich möchte erwähnen, daß aber nur Mitglieder der Freien Vereinigung berechtigt sind, an der Abstimmung teilzunehmen.

Prof. Rupp: Ich teile die Ansicht des Herrn Vorsitzenden, möchte aber bemerken, namentlich den Ausführungen des Kollegen von Raumer gegenüber, daß es keine laxe Auffassung war, die damals zu dem Beschluß geführt hat. Was die Ausführungen des Herrn Kollegen Juckenaek anbetrifft, daß die Fabrikanten sich scheuen, dem Publikum die Wahrheit zu sagen, so ist das eine unrichtige Auffassung. Lediglich die bestehenden wirtschaftlichen Verhältnisse haben mich zu meinem Standpunkt veranlaßt. Ich will darauf hinweisen, daß man auf diese wirtschaftlichen Verhältnisse auch bei der Begriffsbestimmung anderer Genußmittel Rücksicht genommen hat und nehmen mußte; ich erinnere nur an das Weingesetz.

Prof. Juckenaek: Meine Herren Kollegen! Für Sie handelt es sich natürlich nicht darum, Farbe zu bekennen; denn Sie wissen ganz genau, wie der bisherige Weinessig zusammengesetzt ist. Es handelt sich vielmehr lediglich darum, daß die Industrie dem Publikum sagen sollte, das, was ihr bisher als Weinessig gekauft habt, heißt jetzt Weinessigverschnitt.

Dr. Schumacher: Bei objektiver Beurteilung der Grundsätze, die wir aufgestellt haben, wird der einzelne immer in der Lage sein, seinen persönlichen Standpunkt vertreten zu können. Es ist für uns für die Neubearbeitung des Entwurfes von außerordentlicher Wichtigkeit, die Ansicht der Mehrzahl der Nahrungsmittelchemiker hier zu hören. Aus diesem Grunde möchte ich bitten, zu unserer Information doch eine Abstimmung vornehmen zu lassen, damit wir unterrichtet sind, wie der große Teil der Nahrungsmittelchemiker über unsere Vorschläge denkt.

Der Vorsitzende: Es würde sich also jetzt um eine Abstimmung zur Information der Referenten handeln. Der Standpunkt unserer Versammlung soll dadurch keinesfalls festgelegt werden. Wir werden darüber abstimmen. Ich möchte diejenigen Herren bitten, die dafür sind, daß unter Weinessig nur bezeichnet wird, was aus reinem Wein dargestellt wird, die Hand zu erheben. (Geschieht.) Das ist die große Majorität. Wer dafür ist, daß der aus

einer nur 20% Wein enthaltenden Flüssigkeit hergestellte Essig als Weinessig bezeichnet werden darf, bitte ich ebenfalls die Hand zu erheben. (Es erheben sich nur 5 Hände.) Das ist die Minorität. Herr Dr. Schumacher und Herr Professor Rupp sind nun in der Lage zu beurteilen, wie die Mitglieder der Versammlung über die Angelegenheit denken, sie sind ferner in der Lage, zu beurteilen auf Grund der sehr eingehenden Debatte, welche verschiedenen Gesichtspunkte seitens der Herren Interessenten in die Debatte hineingetragen worden sind, und wir erwarten bezgl. dieser Frage für das nächste Jahr wohlbegründete Vorschläge.

Die Vermischung von Essig aus Essigessenz wird ja einstweilen aus diesem Rahmen auszuschneiden haben, solange nicht im § 1 die Sache entschieden ist.

Wir gehen jetzt zu No. 3 über.

Dieser Punkt ist auch abhängig von der Entscheidung bezgl. der Erklärung für das Wort Essig und wir tun deshalb gut, über diesen Punkt jetzt nicht weiter in Erörterungen einzutreten. Fällt die erste Bestimmung, so fällt auch diese, bleibt sie bestehen, so bleibt diese Bestimmung auch bestehen.

Wir kommen zu Punkt 4. — Diese Bestimmung bedarf wohl keiner Diskussion.

Direktor Kerp: Ich möchte darauf hinweisen, daß diese Verordnung ohne Einschränkung nicht heranzuziehen ist. Die Verordnung ist erlassen auf Grund des § 5 des Nahrungsmittelgesetzes zum Schutz der menschlichen Gesundheit. Man hat damals nicht die Begriffsbestimmung des Essigs umgangen, sondern es war keine Möglichkeit, die Begriffsbestimmung für Essig hineinzusetzen. Man kann nicht ohne weiteres sagen, daß die Verordnung für Essigessenz und deren Verdünnungsprodukt ausschließlich maßgebend sein kann.

Prof. Bömer: Ich glaube, daß man wohl an geeigneter Stelle als Fußnote diesen Passus anfügen könnte, damit man auf die Verordnung aufmerksam gemacht wird.

Der Vorsitzende: Es wird dem wohl nichts im Wege stehen. — Wir kommen dann zu Punkt 5. Diese Bestimmung würde einer Modifikation bedürfen, wenn die Begriffsbestimmung für Essig eine Veränderung erleidet. Sachlich würde sonst nichts einzusetzen sein.

Dr. Grünhut: Ich möchte nur darauf aufmerksam machen, daß die Annahme oder Ablehnung dieser Bestimmung abhängig ist von der Stellungnahme, die wir endgültig der Essigessenz gegenüber einnehmen werden, denn die im Handel befindliche Essigessenz ist immer mit Essigester parfümiert.

Prof. Bömer: Ich möchte Herrn Kollegen Grünhut entgegenhalten, daß, wenn wir zu dem Beschlusse kommen, daß verdünnte Essigessenz Essig ist, selbstverständlich jegliche Parfümierung und „Veredelung“ der Essigessenz und des daraus hergestellten Essigs durch Zusatz von Bockstoffen etc. absolut ausgeschlossen wäre. Die verdünnte Essigessenz würde im Handel dann lediglich verdünnte Essigsäure sein und nicht das Produkt, das heute als Essigessenz im Handel ist bzw. daraus hergestellt wird. Ich bitte Sie, diese Konsequenzen sich ja vor Augen zu halten.

Dr. Schumacher: Ich wollte heute morgen schon bemerken, daß wir bei der Regelung des Begriffs Essig eine Grundlage haben müssen, weshalb man zu dem sogenannten „Veredeln“ kommt. Hierin liegt meiner Ansicht nach — und das hat auch ein Vertreter der Essigessenz-Industrie, Herr Dr. Kaiser, zum Ausdruck gebracht — eine Manipulation, die man sonst nach dem Nahrungsmittelgesetz als zur Täuschung geeignet bezeichnen wird. Man will durch diesen künstlichen Zusatz, wie er dem ursprünglichen Produkt nicht eigen ist, dieses „verbessern“, darüber kann gar kein Zweifel bestehen. Ich möchte Herrn Kollegen Grünhut bitten, seinen Antrag fallen zu lassen.

Dr. Grünhut: Um jedes Mißverständnis auszuschließen, möchte ich erklären: Ich habe selbstverständlich nicht daran gedacht, daß man dem Essig noch Parfüm zusetzen dürfe, sondern nur daran erinnern wollen, daß Essigessenz tatsächlich parfümierte Essigsäure ist, und daß also ein aus Essigessenz durch Verdünnung hergestelltes Produkt parfümierte verdünnte Essigsäure ist. Sollten wir bei der zweiten Lesung, auf die wir ja die Stellungnahme zur Bezeichnungsfrage vertagt haben, zu dem Ergebnis kommen, daß verdünnte Essigessenz „Essig“ ist, dann kann der Passus, so wie er hier steht, nicht stehen bleiben. Nur auf diese Konsequenz wollte ich hinweisen.

Der Vorsitzende: Die Folge wäre, daß die Fabrikanten von Essigessenz das Parfümieren unterlassen müßten. Die Sache liegt aber ganz anders. Wenn die Konzession gemacht wird, daß verdünnte Essigessenz auch als Essig bezeichnet werden darf, müßten natürlich irgendwelche parfümierende Zusätze verboten werden, und deshalb muß diese Bestimmung Geltung behalten.

Dr. Zucker: Das ist gar nicht durchführbar in der Essigessenz-Industrie, denn wenn wir nicht in der Lage sind, diesen Veredelungsprozeß auszuführen, dann können wir einfach die Essenz nicht mehr verkaufen. Es handelt sich nicht nur um einen einfachen Zusatz von Aroma, sondern um einen Fabrikationsprozeß, der sich im Laufe von 40 Jahren herausgebildet hat und gar nicht so einfach ist. Veredeln Sie doch einmal die Essigessenz so, wie wir es

machen, das ist eine ganz diffizile Sache. Ich kann Ihnen selbstverständlich das Geschäftsgeheimnis der Veredelung nicht verraten, wenn Sie aber meinen, daß es so einfach ist, dann sind Sie schief gewickelt.

Herr Moskopf: Für die undeklarierte Färbung des mit Weißwein hergestellten Wein-essig ist der vorgesehene Zusatz von gebranntem Zucker vollständig ausreichend, da die durch die Essiggärung gestörte Farbe des Weißweins hiermit genügend ergänzt werden kann. Erwünscht wäre jedoch auch die Bestimmung eines roten unschädlichen Pflanzenfarbstoffes zur Ergänzung der bei der Herstellung mit Rotwein durch die Essiggärung zerstörten roten Farbe; derartiger Wein-essig ist mißfarbig und die undeklarierte Ergänzung der Farbstoffe im Handel erwünscht.

Der Vorsitzende: Sie wünschen also, daß außer gebranntem Zucker noch Pflanzenfarbstoffe erlaubt sein sollen? (Zuruf: Jawohl.)

Prof. Bömer: In der Kommission haben wir überlegt, ob wir nicht vorschlagen könnten, daß gelber Essig nur mit Zuckercouleur und roter Essig nur mit einem bestimmten roten Farbstoff gefärbt werden dürfe. Wenn die Herren Fabrikanten zugestehen wollen, daß roter Wein-essig nur mit Wein und irgend einem anderen roten Pflanzenfarbstoff gefärbt werden darf, z. B. mit Heidelbeersaft, so wäre das ein gangbarer Weg, und ich glaube, es wäre der geeignetste Vorschlag, den wir über die Färbung des Essigs machen könnten.

Herr Moskopf: Dem würde ich auch zustimmen können. Allerdings fehlt mir über diesen Punkt die Erfahrung, sodaß ich mich jetzt nicht äußern kann. Ich bin aber gern bereit, in dieser Beziehung Erfahrungen zu sammeln und Sie Ihnen dann zur Verfügung zu stellen.

Dr. Petri: Ein Bedürfnis, dem Rotwein-essig Pflanzen- oder Teerfarbstoffe zum Erzielen einer haltbaren roten Farbe ohne Deklaration beizugeben, kann ich nicht anerkennen. Bei der Herstellung des Rotweines ist ja auch der Zusatz jeglichen Farbstoffes gesetzlich verboten. Das Publikum muß demgemäß selbstredend erwarten, daß Rotwein-essig nur aus Rotweinmaische hergestellt ist. Die Forderung des Herrn Vorredners, Pflanzenfarbstoffe dem Rotwein-essig zuzusetzen und den letzteren unter der Bezeichnung als „roten Wein-essig“ auf den Markt zu bringen, birgt keine Kennzeichnung des Farbstoffzusatzes in sich. In kurzer Zeit würde aus dem roten Wein-essig im Handel ja doch nur ein Rotwein-essig werden. Der Zusatz von Farbstoffen zum Rotwein-essig muß daher deutlich gekennzeichnet werden.

Der Vorsitzende: Wir kommen nun zu Punkt 8. Wer wünscht dazu das Wort? Niemand; wir wären damit am Ende unserer Beratungen über die Beurteilung von Essig. Wenn diese Beratungen auch nicht eine völlig einheitliche Auffassung aller in Betracht kommenden Punkte ergeben hat, so kann ich doch feststellen, daß unsere Aussprache in vieler Beziehung Klärung geschaffen hat, und daß die Kommission mit Unterstützung der Interessentenkreise in der Lage sein wird, bis zu unserer nächsten Versammlung die Vorschläge neu zu bearbeiten, um sie einer zweiten und definitiven Beratung entgegenzuführen.

Wir verlassen nun diesen Gegenstand und wenden uns zum letzten Punkt unserer Tagesordnung. Referent ist Herr Dr. Baier-Berlin.

Vorschläge des Ausschusses, betreffend Beurteilung von Milch- und Rahmschokolade¹⁾.

Berichterstatter: E. Baier-Berlin.

M. H. Wie Ihnen bekannt ist, wurde im vorigen Jahre die endgültige Beschlufassung über diesen Gegenstand verlagt und der Ausschuß beauftragt, eine Kommission, bestehend aus Mitgliedern der Freien Vereinigung einschließlich des Referenten und Vertretern des Verbandes Deutscher Schokoladenfabrikanten mit der weiteren Vorbereitung dieser Angelegenheit für die diesjährige Versammlung zu betrauen. Die Überweisung an eine Kommission zur nochmaligen Beratung erwies sich als zweckmäßig, weil noch weitere Erfahrungen über die Herstellung, Haltbarkeit und Verwendungsfähigkeit eines vollwertigen Trockenrahms gesammelt und überhaupt ver-

¹⁾ Für Rahm ist auch die Bezeichnung Sahne gebräuchlich.