„Fruchtsäfte, Marmeladen u. s. w.“

Referent: Prof. Dr. W. Fresenius-Wiesbaden.

(Vergl. diese Zeitschrift 1906, 12, 26.)

Der Referent schlägt vor in A 2 hinter „Nelken in kleinen Mengen als normale Bestandteile zu betrachten“ einzufügen: „Bei aus dem Fruchtfleisch von Citrus-Arten hergestellten Erzeugnissen ist ein Zusatz des natürlichen Schalenaromas ohne Deklaration zulässig.“

Herr P. Hänel-Dresden ist von diesem Vorschlage befriedigt und legt besonderen Wert auf die Zulässigkeit des Aromazusatzes ohne Kennzeichnung.

Der Referent bestätigt dies und empfiehlt bei den Konservierungsmitteln zuzusetzen: „Benzoe-, Bor-, Ameisen- und Flußsäure. Er gibt ferner bekannt, daß nachstehende Abänderungsvorschläge vorliegen, wozu er bemerkt, daß die aus reinen Früchten hergestellten Erzeugnisse seiner Ansicht nach unbedingt geschützt, die unter Zusatz von Stärkesirup hergestellten aber handelsfähig erhalten werden sollten.

Abänderungsvorschläge der Vereinigung beamteter Nahrungsmittelchemiker Sachsens betr. „Fruchtsäfte, Marmeladen etc.“

In Punkt D „Anhaltspunkte zur Beurteilung“ erscheint für Marmeladen eine Benennung der einzelnen Warengattungen dringend wünschenswert und zwar dürften folgende Forderungen berechtigt sein:

Marmeladen sind Zubereitungen, hergestellt durch Einkochen von frischen, vollwertigen Früchten und Zucker (Rohr- oder Rübenzucker).

Marmeladen einer bestimmten Fruchtart dürfen nur aus dieser Fruchtart und Zucker bestehen.

Gemischte Marmeladen müssen aus verschiedenen, aber vollwertigen Früchten und Zucker bereitet sein.

Marmeladen mit Phantasienamen, wie z. B. Kaiser-Marmelade, ferner Haushalt-Marmelade müssen den Anforderungen an „Gemischte Marmelade“ entsprechen.

Mischungen aus Fruchtrückständen und Abfällen (Trester etc.) sind als „Kunstprodukte“ zu kennzeichnen.

Zusatz von gewaschenen Kernen (Himbeer-) ist, da dieselben völlig aroma- und wertlos sind, ganz auszuschließen.

Die Kennzeichnung muß nach Schrift und Inhalt so gehalten sein, daß sie jedem Käufer Aufschluß über die wahre Beschaffenheit der Ware gibt.

Zur Begründung obiger Vorschläge sei nur kurz angeführt, daß das konsumierende Publikum unter Marmeladen einer bestimmten Fruchtart nur diese Fruchtart erwartet. Die wenigsten derartigen Marmeladen waren aber bisher rein, insbesondere sind Himbeer- und Aprikosenmarmelade zum größten Teile mit Äpfeln gemischt gewesen.

Die bisherigen gemischten Marmeladen waren und sind noch meistens minderwertige Mischprodukte aus allen möglichen Fruchtabfällen mit Stärkesirup, welchen durch Zusatz von gewaschenen Kernen und Teerfarbstoff der Anschein vollwertiger Marmeladen gegeben wird.

Um den in dieser Hinsicht bestehenden Mißständen begegnen zu können, ist die Aufnahme von deutlichen Begriffserklärungen in Punkt D „Beurteilung der Fruchtsäfte, speziell der Marmeladen“ dringend geboten.

Dr. Härtel-Leipzig führt dazu folgendes aus:

Begründung der Vorschläge betr. „Marmeladen“ der Vereinigung beamteter Nahrungsmittelchemiker Sachsens.

Von F. Härtel.

Bei der Beratung über das Kapitel „Fruchtsäfte und Marmeladen“ im Vorjahre wies ich auf die unsachgemäße Bezeichnung von Marmeladen hin und bezeichnete es als wünschenswert, wenn die Verwendung von gewaschenen Himbeerkernen bei Herstellung von Marmeladen als unzulässig bezeichnet würde.

Ich war damals in mehreren größeren Strafverfahren als Sachverständiger tätig und die hierbei gemachten Beobachtungen gaben die Veranlassung, daß die Vereinigung beamteter Nahrungsmittelchemiker Sachsens die Ihnen vorliegenden Vorschläge beschloß.

Beim Lesen von Berichten über Nahrungsmittelkontrolle findet man, daß von vielen Seiten über die schlechte Beschaffenheit vieler der im Handel befindlichen Marmeladen geklagt wird. In den angeführten Strafverfahren habe ich Gelegenheit zur Einsicht in mehrere Rezept- und Fabrikationsbücher gehabt und will Ihnen nur einige Recepte, welche durch die öffentlichen Hauptverhandlungen zur allgemeinen Kenntnis gebracht wurden, mitteilen, um zu zeigen, daß bei Neuherausgabe unserer „Vereinbarungen“ die Aufnahme von präcis abgefaßten Begriffserklärungen dringend geboten ist.

Nun einzelne Recepte:

Himbeer-Marmelade, Masse.

150 Pfd.	Himbeeren
50 „	Äpfel aus Kisten
60 „	Zucker
40 „	Sirup (= Stärkesirup)

Himbeer-Marmelade I.

a) 50 Pfd.	Himbeeren	b) 25 Pfd.	Himbeeren
25 „	Äpfel	23 „	alte Pfirsichmarmelade
45 „	Zucker	15 „	Zucker
15 „	Sirup	5 „	Sirup

Himbeer-Marmelade II.

120 Pfd.	Himbeer aus Faß
75 „	Äpfel-Mark
35 „	Zucker
25 „	Sirup

Melange-Marmelade I.

200 Pfd.	Apfel-Mark
110 „	Kerne
70 „	Zucker
200 „	Sirup
120 „	alte Zusätze

Melange-Marmelade II.

120 Pfd.	Äpfel-Marmelade
60 „	Kerne
65 „	alte Zusätze
80 „	Sirup
30 „	Zucker

Weiter die Qualitäten „Himbeer-Marmelade“ einer anderen Firma:

1. „Himbeer extra gar. rein“ ist rein.
2. „Hochfeinste Himbeermarmelade“ enthält 75% Himbeeren und 25% Äpfel.
3. „Feinste Himbeermarmelade“ enthält 50% Himbeeren und 50% Äpfel.
4. „Himbeer-Melange-Marmelade“ enthält 25% Himbeeren und 75% Äpfel.

Den Qualitäten „Hochfeinste“, „Feinste“ und „Himbeer-Melange“ waren dann noch auf 1 Ztr. Marmelade 6 Pfd. Kerne zugesetzt und alle Mischungen, auch die zuerst eingeführten, waren kräftig künstlich gefärbt.

Ich habe noch mehr, z. T. noch schönere Recepte, welche ich gelegentlich, sobald die zugehörigen Hauptverhandlungen stattgefunden haben, veröffentlichen werde.

Für die Ihnen vorliegenden Vorschläge spricht ferner der Umstand, daß die Marmeladen in den Haushaltungen und von Konditoren in der von uns gewünschten Weise tatsächlich bereitet werden, und daß die Konsumenten unter den angeführten Bezeichnungen auch nur Waren von der angegebenen Beschaffenheit erwarten.

Als besonders wichtig bezeichne ich die Forderung, daß Marmeladen einer bestimmten Fruchtart auch nur diese Fruchtart enthalten dürfen, und daß bei Zusätzen anderer Früchte die Bezeichnung „Gemischte Marmelade“ einzutreten hat. Hauptsächlich habe ich hier den Verschnitt von Marmeladen besserer Früchte, wie Erdbeeren, Aprikosen, Himbeeren mit Äpfeln im Auge. Eine Marmelade z. B. aus $\frac{2}{3}$ Himbeeren und $\frac{1}{3}$ Äpfeln ist eben keine Himbeer-Marmelade mehr, sondern eine gemischte Marmelade. Allenfalls könnte vielleicht die Bezeichnung „Gemischte Marmelade“ mit Himbeergeschmack noch zugelassen werden.

Hinsichtlich des zu verwendenden Zuckers möchte ich darauf hinweisen, daß Stärkesirup den Geschmack der Marmeladen ganz entschieden ungünstig beeinflusst. Ich habe diesbezügliche Versuche mit Erdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren vorgenommen und gefunden, daß schon Zusätze von 10–15% Stärkesirup eine wesentliche Verschlechterung des Geschmackes bewirken können. Ganz besonders empfindlich sind die Erdbeeren, dann folgen die Himbeeren, weniger empfindlich sind die Preiselbeeren.

Zu dem Vorschlage 3 „Gemischte Marmeladen“ betr. muß ich darauf hinweisen, daß vielfach Produkte aus allen möglichen Abfällen, großen Mengen Stärkesirup, gewaschenen Kernen oder Trestern und Teerfarbstoff als „Gemischte Marmeladen“ verkauft werden. Im Interesse der Konsumenten und, ich glaube auch im Interesse der realen Fabrikanten liegt es, wenn Mischprodukte der genannten Art, welche den Namen Marmelade nicht verdienen, nur unter ganz besonderer Kennzeichnung verkauft werden dürfen.

Die Forderung von klaren und deutlichen Deklarationen sowohl nach Schrift wie Inhalt ist geradezu ein Bedürfnis geworden. Ich habe verschiedene sogenannte Deklarationen gesammelt und will Ihnen einige Beispiele vorlesen:

1. „Die Zusammensetzung der Marmeladen richtet sich nicht ausschließlich nach deren Benennung. Um Krystallisation vorzubeugen ist Kapillärsirup zugesetzt. Die roten Sorten werden in der Regel etwas koloriert.“

Diese Deklaration des Farbzusatzes halte ich für durchaus ungenügend,

2. „Gemischte Marmeladen mit Kernen mit Zusatz von Kapillärsirup und gesetzlich zulässigem Farbstoff.“

Hier sollte der Vermerk „mit Kernen“ den Zusatz von Trestern deklarieren. Ich glaube aber, daß kein Käufer aus der Bezeichnung diesen Zusatz ersehen kann.

3. „Himbeermarmelade aus frischen Früchten mit 1a Raffinade unter Beifügung von Kapillärsirup und Konditorrot.“

Die so bezeichnete Marmelade enthielt große Mengen Äpfel. Die Bezeichnung ist daher als falsch zu betrachten.

4. „Himbeer-Marmelade garantiert rein nur mit Zucker eingesotten. Ist nachgefärbt mit Saftentnahme.“

Eine Marmelade „garantiert rein“ bei gleichzeitiger Saftentnahme gibt es nach meiner Ansicht nicht.

5. „Himbeer-Marmelade I mit Frucht und Kapillärsirup. Ist nachgefärbt.“

Hier sollte der Zusatz „mit Frucht“ einen Äpfelzusatz deklarieren.

Ich glaube aber, daß der Konsument annimmt, nur Himbeeren zu erhalten. Einen Äpfelzusatz kann er aus der gewählten Bezeichnung nicht erkennen.

6. „Himbeer-Marmelade I versetzt mit Frucht, Kapillärsirup und Kernen. Ist nachgefärbt.“

Hier sollte die Angabe „mit Frucht“ Äpfel, diejenige „mit Kernen“ Trester deklarieren.

Nach meiner Ansicht wird kein Konsument die gemachten Zusätze auch nur vermuten.

7. „Himbeer-Marmelade II versetzt mit div. and. Früchten, Kapillärsirup und Kernen. Ist nachgefärbt.“

Auch hier sollten mit „div. and. Früchten“ Äpfel und Abfälle, mit „Kernen“ Trester deklariert werden. Nach meinen Anschauungen dürfte das hier als „Himbeer-Marmelade“ verkaufte Mischprodukt nicht einmal als „Gemischte Marmelade“ in den Handel kommen.

Ich glaube mit meinen Ausführungen die Ihnen vorliegenden Vorschläge genügend begründet zu haben und bitte, sie annehmen zu wollen.

Diskussion.

Herr M. Kässmodel-Leipzig wendet sich gegen Satz 1, der sehr dehnbar sei. Man solle an Marmeladen usw. ähnliche feste Forderungen stellen, wie z. B. an Schokoladen. Man sollte nicht so liebevoll sein und die Fruchtsaftpresser und Marmeladenfabrikanten ebenso hoch nehmen, wie die Schokoladenfabrikanten. Die Worte von Geheimrat König auf der vorjährigen Versammlung in Nürnberg verdienten die grösste Beachtung und sollten befolgt werden.

Dr. Sendtner glaubt, daß dem Ausschluß von Kernen zuzustimmen sei. Bloße Deklaration sei ungenügend.

Der Referent ist der Ansicht, daß man mit den Ausführungen des Herrn Kässmodel erst dann einverstanden sein könne, wenn die Fabrikanten einen Verband gründen und einstimmig auf dessen Seite stehen. Heute seien diese Ausführungen wohl noch verfrüht und nur als Anregung zu betrachten.

Dr. Beythien meint, daß heute noch kein Beschluß betreffs Aufstellung bestimmter Rezepte gefaßt werden könne. Gewaschene Kerne seien aber auszuschließen.

Dr. von Raumer hofft, daß die Mitteilungen des Herrn Kässmodel nicht in Vergessenheit gerieten. Wünschenswert sei die Normierung des Zuckerzusatzes.

Professor Becker-Frankfurt a. M. berichtet über einen Fall aus seiner Praxis, wo sogenannte Kaisermarmelade aus faulen Äpfeln hergestellt, gesüßt und gefärbt war, wobei auch Würmer mit verkocht wurden, was als üblich bezeichnet worden sei.

Herr P. Hänel-Dresden gibt zu bedenken, daß eine derartige gewissenlose Unsauberkeit leider in jedem Zweige der Nahrungsmittelindustrie vorkommen könne und zuweilen vorkomme, daß es zur Abwehr solcher Dinge weder des Nahrungsmittelgesetzes noch des Nahrungsmittelchemikers, sondern nur des Strafgesetzbuches bedürfe, daß hierin nichts Typisches

für die Industrie der Fruchtverwertung liege und daß der geschilderte Fall bzw. die betreffende Fabrik energisch von den Rockschoßen abzuschütteln sei.

Dr. Popp fragt, wie gemischte Marmeladen zu beurteilen sind.

Dr. Juckenack glaubt, daß von Fall zu Fall zu entscheiden sei, was man vor sich habe. Das Gericht frage stets nach der Normalware. Es sei immer nach dem Aussehen zu beurteilen.

Dr. Härtel erklärt, daß mit Vorschlag 4 betreffs Marmeladen mit Phantasienamen ausgedrückt werden sollte, daß derartige Erzeugnisse den Anforderungen an reine Fruchtarmeladen entsprechen, d. h. daß sie aus vollwertigen Früchten bestehen sollen. Abfälle, Trester und große Mengen Stärkesirup dürfen nicht darin enthalten sein.

Dr. Grünhut beantragt, zu sagen: „Marmeladen mit Phantasienamen, wie z. B. Kaisermarmelade, ferner Haushaltarmelade dürfen gleichfalls nur aus frischen, vollwertigen Früchten und Zucker (Rohr- und Rübenzucker) hergestellt sein. (Angenommen).“

Dr. Härtel führt aus, daß jeder Zusatz bis zu 10% Stärkesirup und von Farbstoff deutlich gekennzeichnet werden muß: z. B. „mit Zusatz von 10% Stärkesirup und künstlich gefärbt.“ Kennzeichnung von Apfelzusatz bei Himbeermarmelade z. B. durch die Beifügung der Worte „mit Frucht“ genüge nicht.

Der Referent hält bei den Deklarationen bestimmte Grundsätze für wünschenswert, die Deklarationen sollen deutlich, d. h. so angebracht sein, dass man sie leicht als solche erkennt. Eine bestimmte Größe der Buchstaben sei wegen der verschiedenen Größe der Gefäße nicht vorzuschreiben. Die sogenannte Verbandsmarke des Verbandes süddeutscher Konservenfabrikanten erscheine ungenügend. Die Deklaration solle nicht so allgemein gehalten sein, daß sie alle möglichen Dinge, die nur unter Umständen in der Ware vorhanden sind, berücksichtigt. Zu eingehende Angaben sind praktisch nicht durchführbar und den Fabrikanten müsse eine gewisse Bewegungsfreiheit gelassen werden.

Dr. Härtel betont, daß Himbeermarmeladen keine Äpfel enthalten dürfen, sondern nur Himbeeren. Anderenfalls ist es eine gemischte Ware.

Herr Kässmodel-Leipzig befürwortet die Normierung des Zuckerzusatzes für die einzelnen Marmeladensorten. Ferner warnt er vor langatmigen Deklarationen, die in der Faktura hängen bleiben. Es seien prägnante Schlagwörter, wie z. B. Kartoffelsirup-Marmelade zu wählen, sonst erfahre der Konsument nichts davon.

Der Referent bezweifelt, ob eine solche Anregung annehmbar ist.

Der Vorsitzende stimmt Herrn Kässmodel zu, bezweifelt aber ebenfalls die Möglichkeit der Durchführung.

Dr. Grünhut bemerkt, daß es außer Stärkesirup doch auch noch andere Zusätze gebe. Er schlägt vor, daß, wenn die Deklaration eines Stärkesirupzusatzes sich auch auf dessen Menge beziehen soll, was er für notwendig erachtet, die quantitative Bestimmung des Stärkesirupzusatzes nach einem einheitlichen, zu vereinbarenden Verfahren erfolge. Als solches bringe er das Verfahren von Juckenack, Berechnung aus dem spezifischen Drehungsvermögen der invertierten Trockensubstanz, in Vorschlag.

Dr. Haupt fragt zu No. 7 der Vorschläge, wo die Kennzeichnung genügend erfolgt sei. Es müsse ein bestimmtes Verhältnis zur Schriftgröße bestehen.

Dr. von Raumer betont, daß mit der Deklaration keine Reklame gemacht werden sollte; es solle eben nur Kennzeichnung sein, anderenfalls sei sie eine Täuschung.

Dr. Juckenack erklärt, daß den besten Anhalt das Gesetz gebe. Es sei immer von Fall zu Fall zu entscheiden, ob die Ware verschlechtert oder zur Täuschung geeignet sei. Man dürfe nicht zu weit in Einzelheiten gehen.

Dr. Köster hält es für zweckmäßig, durch leicht verständliche Artikel in den Tageszeitungen das Publikum über die Bedeutung von Deklarationen aufzuklären, da die Hausfrauen zum größten Teil die vorhandenen Deklarationen nicht verstehen und über den wahren Wert der Zusätze u. s. w. vom Verkäufer oft falsch unterrichtet werden, falls sie es überhaupt für nötig halten, danach zu fragen. Viele Deklarationen können überhaupt nur vom Nahrungsmittelchemiker verstanden werden. Als Beispiel weist er auf die Bezeichnung „Kapillarsirup“ oder „Feinster Gebirgs-Façon-Himbeersirup“ hin. Die heutige Hausfrau, die nicht mehr versteht Fruchtsäfte selbst herzustellen, hat auch meist keine Urteilsfähigkeit mehr und zieht einen schön gefärbten und gut parfümierten Façon-Himbeersirup einem reinen Himbeersirup, der weniger farbstoffreich erscheint, oft vor, obgleich vielfach für derartige Kunstprodukte die gleichen Preise verlangt werden, wie für Naturware.

Herr P. Hänel-Dresden macht darauf aufmerksam, daß neben dem beim Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker sich ergebenden Gewichtsverluste gegenüber der Einwage, den der Analytiker allgemein durch Wasserzusatz ausgleiche, um vergleichbare Untersuchungsergebnisse zu erhalten, noch ein ähnlicher Gewichtsverlust auch während der Vergärung des Rohsaftes entstehe, der 2–8% betrage. Auch dieser durch die Spaltung des Zuckers, das Freiwerden der Kohlensäure und durch allgemeine Verdunstung bedingte Gewichtsverlust sei nicht mit einem Extraktverluste verbunden. Der gleichzeitige geringe Aromaverlust sei bedeutungslos,

da dieser ja gerade durch das Gärenlassen des Fruchtbreies und die damit verbundene wesentliche Aromastärkung mehrfach ausgeglichen wird. Er halte es im Interesse der Konsumenten für unbedenklich, im Interesse einer gleichmäßig zu führenden Fabrikation und im Interesse der Vergleichbarkeit der Untersuchungsergebnisse für empfehlenswert, schlüssig zu werden, wie dieser Sachverhalt einheitlich zu beurteilen und zu behandeln sei.

Der Referent erklärt, daß eine bestimmte Stellungnahme hierzu bisher absichtlich vermieden worden sei.

Es folgt die zweite Beratung der Leitsätze für die Beurteilung der

Brauselimonaden.

Berichterstatte: A. Beythien - Dresden.

(Vergl. diese Zeitschrift 1906, 12, 35.)

Die auf der Nürnberger Versammlung von mir vorgetragenen Leitsätze haben durch Anträge aus den Kreisen der Mitglieder eine etwas veränderte Fassung erhalten und sind schließlich in folgender Form zur Annahme gelangt:

- A. 1. Brauselimonaden mit dem Namen einer bestimmten Fruchtart sind Mischungen von Fruchtsäften mit Zucker und kohlenensäurehaltigem Wasser.
2. Die Bezeichnung der Brauselimonaden muß den zu ihrer Herstellung benutzten Fruchtsäften entsprechen. Letztere müssen den an echte Fruchtsäfte zu stellenden Anforderungen genügen.
3. Eine Auffärbung mit anderen Fruchtsäften (Kirschsaft), sowie ein Zusatz von organischen Säuren ist nur zulässig, wenn sie auf der Etikette in deutlicher Weise angegeben werden.
- B. Unter künstlichen Brauselimonaden versteht man Mischungen, die neben oder ohne Zusatz von natürlichem Fruchtsaft, Zucker und kohlenensäurehaltigem Wasser organische Säuren oder Farbstoffe oder natürliche Aromastoffe enthalten.
- C. Hinsichtlich der Konservierungsmittel gilt das bei Fruchtsäften Gesagte.
- D. Saponinhaltige Schaumerzeugungsmittel sind für die unter A und B genannten Produkte unzulässig.
- E. Das zu verwendende Wasser muß den an künstliche Mineralwässer zu stellenden Anforderungen genügen.

Von einem Antrage auf Wiederherstellung der ursprünglichen Leitsätze kann ich absehen, und zwar um so eher, weil sie nicht eigentlich von mir ausgingen, sondern Vorschläge des Ausschusses, also gewissermaßen ein Kompromiß zwischen milderen und schärferen Anschauungen darstellten. Nur zu 2 Punkten möchte ich mir eine kurze Bemerkung gestatten:

Wenn in meinem ursprünglichen Leitsatze A 3 auf Vorschlag von Herrn Geh.-Rat Beckurts die Aromastoffe gestrichen worden sind, so kann dem zwar für die meisten Erzeugnisse unbedenklich zugestimmt werden. Nur möchte ich es als zweckmäßig bezeichnen, bei den aus Früchten der Gattung Citrus hergestellten Brauselimonaden eine Ausnahme zuzulassen. Die sog. Citronenlimonade naturel, welche aus einem Aufguß von Wasser auf Citronenscheiben und Zucker besteht, enthält als normalen Bestandteil das ätherische Öl dieser Früchte. In den Preßsaft geht aber das auf die Schalen beschränkte Aroma nicht über, und man könnte daher unter Umständen dessen Zusatz ohne Deklaration gestatten.

Weiter ist darauf hingewiesen worden, daß die Leitsätze insofern eine Lücke aufweisen, als sie gegen die Feilhaltung künstlicher Brauselimonaden ohne jede Bezeichnung, d. h. in unetikettierten Flaschen keine Handhabe bieten. Dieser Einwand ist durchaus berechtigt, und in meinem ursprünglichen Vorschlage war diese Lücke tatsächlich nicht vorhanden. Ich empfehle Ihnen daher im Namen des Ausschusses, den Leitsatz B in entsprechender Weise zu ergänzen.

Zum Schluß noch einige Worte über die Bedeutung dieses Leitsatzes im allgemeinen. Die hier gewählte Fassung hat z. T. die Ansicht hervorgerufen, daß nun auch alle mit Fruchtsaft hergestellten und im großen und ganzen normalen Brauselimonaden, wenn sie geringe Zusätze fremder Stoffe, etwa Kirschsaft oder Citronensäure, enthalten, zu den Kunstprodukten im Sinne von B gerechnet werden müßten. Diese Auffassung ist irrig. Leitsatz B enthält lediglich die Begriffsbestimmung für die nachgemachten Erzeugnisse, d. s. nach der Recht-