die Kommission in dieser Weise besetzt wird. Den Herrn Kollegen Bömer bitte ich das Weitere zu veranlassen.

Damit würden wir zu unseren weiteren Vorträgen kommen. Als erster Vortrag steht auf der Tagesordnung der von Herrn A. Hasterlik-München: „Wege unserer Aufklärungsarbeit“. Herr Dr. Hasterlik ist nicht hier, er hat aber sein Manuskript Herrn Dr. Grünhut eingesandt, damit dieser uns von dem Vortrage hier Mitteilung macht. Ich bitte Herrn Dr. Grünhut, dies jetzt zu tun.

Wege unserer Aufklärungsarbeit.

Von

Dr. Alfred Hasterlik in München.

M. H.! Ich weiß keinen besseren Weg, um Sie rasch in den Leitgedanken meines Vortrages einzuführen, als den der Erzählung einer kurzen Anekdote. Sie spielt nicht hier auf Erden, sondern im Himmel; ich werde daher kaum mit jemand kollidieren.

Dort saß auf einer Bank ein anscheinend den besseren Ständen angehörender Mann und weinte bitterlich. Teilnahmsvoll blickten Petrus und seine Engelschar ihn an, denn herzerbrechend traf des Mannes Klage ihr Ohr. Nach einer Weile trat Petrus zu ihm und indem er seine Hand begütigend auf des Mannes Schulter legte, sprach er: „Was warst Du auf Erden? Und warum weinst Du?“ Da antwortete der anscheinend den besseren Ständen angehörende Mann unter erneutem Tränenausbruch: „Nahrungsmittelchemiker“. — Dann weinten Petrus und seine Engel mit ihm.

Wenn ich auch mit einem entliehenen Scherz, den ich Sie bitte, entschuldigen zu wollen, meine Mitteilung begonnen habe, so ist doch der Gegenstand, den ich behandeln will, kein heiterer, sondern ein recht ernster. Aus allen Publikationen, die sich seit einer Reihe von Jahren mit der Durchführung der Nahrungsmittelkontrolle beschäftigen, klingt ein deutlicher pessimistischer Unterton, der in merkwürdlichem Gegensatz zu dem freudigen Rufe steht, mit welchem man seinerzeit die Scharen selbstloser Männer zusammenberief, als es galt, einen neuen, dringend notwendigen Schritt zu wagen, der in der praktischen Durchführung der Nahrungsmittelgesetze bestand. Dieser Ton der Resignation findet sich sowohl in den Publikationen, welche von den Organen der Nahrungsmittelkontrolle ausgehen, er vibriert auch deutlich erkennbar in — um mit Goethe zu sprechen — den „Stimmen von oben“.

Als vor etwa 30 Jahren die Nahrungsmittelchemie und mit ihr die Nahrungsmittelkontrolle aus der Taufe gehoben wurden, da stand eben die Wissenschaft, welche sich heuer, draußen im großen Garten anschickt, der ganzen gesitteten Welt Ehrerbietung abzurufen, ihnen als Patin zur Seite. Damals sprach und las man, die Nahrungsmittelkontrolle solle die Türe sein, durch welche am unvermitteltsten und leichtverständlichsten die öffentliche Gesundheitspflege unter die breiten Bevölkerungsschichten treten werde.

Der schützenden und leitenden Patenhand dieser Wissenschaft ist die Nahrungsmittelkontrolle durch äußere Verhältnisse bald entfremdet. Sie hat, noch nicht völlig fluchtüchtig das Mutterhaus verlassen, noch nicht völlig erstarkt, auf eigene Kraft vertrauend, sich rasch auf eigene Füße gestellt oder unter wesensfremdem Dach und Fach ein stiefmütterliches Unterkommen aufsuchen müssen. Beides hat ihren ursprünglichen Charakter wesentlich verändert, beides in ihre Entwicklung Unruhe gebracht,

und während heute viel später geschaffene Zweige der sozialen Fürsorge zum festgefügtten, fruchttragenden Ast sich entwickelten, vermag die Nahrungsmittelkontrolle nur spärliche Früchte anzusetzen, die, kaum zur Entwicklung gelangt, ein ungünstiger Wind wieder vom Zweige reißt. Darum hat der Nahrungsmittelchemiker die Sendung, die er zu erfüllen hatte, noch nicht vollständig zu erfüllen vermocht. Denn seiner Arbeit fehlt eine Grundbedingung: die Resonanz in jenen Kreisen, für welche er die Arbeit ausführt. Den breiten Schichten der Bevölkerung sind wir vielfach eine noch völlig unbekannte Institution, den Kreisen der Nahrungsmittelgewerbe ein höchst unsympathisches Instrument einer nicht ganz nach ihrem Sinne operierenden Verwaltungstechnik, der strafenden Gerechtigkeit ein notwendiges Übel, das man gerne, wenn es irgend angeht, beiseite zu schieben versucht. Aber auch aus den Kreisen der engeren Fachgenossen sind vielfach wenig freundliche Stimmen laut geworden. Man hat mit Hinweis auf die stark polizeilich betonte Seite unseres Berufes uns mit dem Namen eines „Nahrungsmittelgendarmen“, eines „Staatsanwalt-aspiranten“ belegt und die an und für sich wenig beneidenswerte Kontrolltätigkeit außerhalb des Laboratoriums als „Schubladenforschung“ bezeichnet. Man hat überdies unser wichtigstes Rüstzeug, die Analyse, weil sie eingeständenermaßen nicht immer einen rechten Schlüssel zu dem mit Unrechten gesperrten Vexierschloß von Heimlichkeiten und Spitzfindigkeiten bildet, eine „mutmaßende Kunst“ genannt. Antipathien haben immer Beweggründe, jede Satire enthält zum mindesten einen Kern von Wahrheit. Man kann an beiden Erscheinungen vorübergehen, wenn man sein Ziel genau vor Augen hat. Man wird aber in seinem Streben irre und leicht erlahmen, wenn das eintritt, was ich als das Fehlen der Resonanz bezeichnet habe. Und doch glaube ich, daß unser Stand gegenwärtig mehr als sonst dieser Resonanz bedarf, daß er nicht bloß in gelehrten Vereinigungen, in wissenschaftlichen Blättern sein Wissen niederlegen soll, seinen Zweck betonen, sein Wollen kundgeben darf. Es gilt, über diesen eng begrenzten Rahmen hinaus sich Geltung und Beachtung zu verschaffen, es heißt den Gleichgültigen aufrütteln, die Widerstrebenden an sich zu ziehen. Es gilt aber auch — und der gegenwärtige Zeitpunkt darf in seiner Bedeutung nicht unterschätzt werden — Antipathien den Boden abgraben, der Satire die Spitze brechen. Schon einmal ist, und zwar aus dem berufenen Munde unseres ersten Herrn Vorsitzenden, die Aufforderung ergangen¹⁾, es möge jeder in seinem Wirkungskreise das Interesse und Verständnis der Behörde wie der Bevölkerung für die Nahrungsmittelkontrolle dadurch fördern, daß er kurze belehrende Aufsätze über unerlaubte Verkommnisse auf dem Lebensmittelmarkt in der Tagespresse veröffentlicht und Vorträge über Ernährung und Nahrung in wissenschaftlichen Vereinen und Volksvereinen hält. Dieser Aufruf ist — das weiß ich wohl — nicht vollständig verhallt, aber er hat im Hinblick auf die Stelle, von der er ausging, und die Bedeutung, die ihm innewohnt, ein viel zu tonloses Echo gefunden. Das ist doppelt bedauerlich zu einer Zeit, in welcher durch äußere Verhältnisse bedingt die Lebensführung gerade auf dem Gebiete einer rationellen Ernährung der weitesten Aufklärung bedarf. Unsere Jugend, welche heute in den Steinmauern der Großstadt heranwächst, hat von dem Wesen und Entstehen der Dinge, die sie täglich gebraucht, die sie ißt und trinkt, keine Ahnung. Genau orientiert über den Baustil der Kopten, sattelfest in allen Jahreszahlen der Peloponesischen Kriege, ist dieselbe Jugend sich nicht ganz klar darüber, ob die

¹⁾ Vergl. J. König, Über die einer geregelten Lebensmittelkontrolle zurzeit noch entgegenstehenden Hindernisse. — Diese Zeitschrift 1906, 12, 4—9.

Makkaroni ein Erzeugnis menschlicher Tätigkeit oder die Frucht der Tropen sind, ob die Kühe im Liegen oder im Stehen gemolken werden u. s. w. Treffend zeichnet diese Unkenntnis ein Abschnitt aus der Vorrede zu dem vorzüglichen Buche „Kultur der Weltwirtschaft“ von Otto Warburg¹⁾. Die dort niedergelegte Erzählung ist so charakteristisch, daß ich es mir nicht versagen kann, sie im Wortlaut anzuführen: „Ein vierzehnjähriger Junge wollte einmal wissen, was Graupen seien. Niemand wußte es ihm zu sagen. Graupen sind etwas, was man essen kann, gab man ihm zur Antwort. Da machte er sich daran, Graupen zu säen und säte sie in einen Treibkasten, aber — die Graupen verfaulten. Da studierte der Junge in allerhand Büchern über Pflanzenkunde, aber was Graupen seien, vermochte er nicht daraus zu erfahren. Als er älter wurde, begriff er, daß er am besten tun würde, sich bei einem Grützhändler Auskunft zu holen, denn niemand anderer schien über diese Frage noch nachgedacht zu haben. Aber den Grützhändler fragte er doch nicht, weil er seinen Spaß daran zu haben begann, daß ihm niemand auf eine so einfache Frage zu antworten vermochte, nicht einmal — die Botaniker. Man sah es diesen gelehrten Herren so deutlich am Gesichte an, daß sie es selbst gern gewußt hätten, was Graupen sind, und er empfand ein süßes Rachegefühl dabei, ihnen auf ihre interessante Frage, ob er es vielleicht zufällig wisse, verneinend antworten zu müssen. Erst nach 34 Jahren, nachdem er vergeblich Graupenkörner gesät, ist er dahinter gekommen, was Graupen sind. Ein Grützhändler hat es ihm geschrieben. Das hat sich wirklich zugetragen, es ist ein deutlicher Beweis dafür, wie die fortschreitende Kultur wohl viele Rätsel löst, Erscheinungen erklärt, Naturkräfte in den Dienst der Menschheit stellt, wie sie aber auch mit der einen Hand nimmt, was sie mit der anderen gegeben hat. Für den Menschen des 20. Jahrhunderts gibt es dort Rätsel, wo seine Väter nur vertraute Dinge erblicken würden“.

Aber nicht bloß die junge Generation bedarf auf dem Gebiete der Lebensmittel-erzeugung und was damit zusammenhängt einer gründlichen Belehrung, selbst älteren Personen, Herren in Amt und Würden wird sie nicht ganz ungelegen kommen. Auch hierfür einige Beispiele: Sie sind keiner Vorrede, sondern der Erfahrung entnommen. Jemand, der mit einem Untersuchungsamt in beruflicher Fühlung stand, überbrachte eines Tages eine Flasche Bordeaux und wünschte zu wissen, ob der Wein nicht gespritzt sei. Wieso er zu der Annahme komme? Ja, sagte er, wir wollten gestern abend aus diesem Bordeaux einen Glühwein bereiten. Als wir ihn auf den Gaskocher brachten, fing er wie Spiritus zu brennen an. — Ein weiteres Beispiel: In einem Prozeß, in welchem es sich um einen Verschnitt von Honig mit Stärkezucker handelte, mußte der Sachverständige auf Befragen angeben, was Honig und was Stärkezucker sei. Als er erklärte, daß sowohl der Honig wie der Stärkezucker chemisch als Zucker anzusprechen seien, sprach der Richter: Sie sagen, Honig sei Zucker, Stärkezucker sei auch Zucker. Kann man durch Mischen von Zucker mit Zucker eine Fälschung begehen? — Ein drittes Beispiel: In einer gerichtlichen Verhandlung erklärte ein Chemiker die Nitratreaktion in einer gewässerten Milch und brachte das Auftreten des blauen Ringes zur Sprache. „Darum“, sagte der Amtsrichter, indem er sich belehrend zu den Schöffen wendete, „ist die gewässerte Milch immer so blau.“

Es ist mir nicht darum zu tun, Sie, meine Herren, in eine vergnügte Stimmung zu bringen. Diese kann sich jeder von Ihnen selbst bereiten, wenn er ein wenig kritisch in seinen Erinnerungen blättert. Ich möchte Sie vielmehr auf den Ernst der

¹⁾ Verlag von R. Voigtländer. Berlin & Leipzig 1910.

Sachlage aufmerksam machen und darauf hinweisen, daß die allgemeine Unkenntnis auf unserem Gebiete mit einer der Gründe ist, welche die Nahrungsmittelkontrolle zu einem Wasserschöpfen mit dem Siebe machen. Die Unwissenheit und die Gleichgültigkeit in Fragen der Ernährung bei unserer Bevölkerung beklagen alle, die sich mit diesem Gegenstande beschäftigen, sie ist der erste Eindruck, den der junge Nahrungsmittelchemiker außerhalb des Laboratoriums empfängt, sie ist dem gereiften ein steter, den Erfolg hemmender Begleiter, sie ist der freiwillige, ungerufen herbeieilende Helfershelfer des Fälschers, sie ist auch der stets bergauf rollende Sisyphusstein des Richters. Das oft besprochene Thema der Reinlichkeit in der Nahrungsmittelerzeugung und -aufbewahrung brauche ich bloß zu streifen. Die auf diesem Gebiete begangenen Sünden und Rückfallsünden sind durch Verordnungen allein unmöglich aus der Welt zu schaffen. Da ist die Belehrung vielleicht das einzige Hilfsmittel. Hier wäre meiner Ansicht nach, neben dem nun schon vorbereiteten Gesetzesausbau, der intensivere Hebel anzulegen. Denn mit Gesetzen allein ist eine Besserung — dies muß uns die tägliche Erfahrung leider bestätigen — nicht zu erzielen. „Gesetze“, sagt der Vater der Medizinal-Polizei Peter Frank, „werden im Zorne erschaffen.“ Ebenso wenig wie wir eines Tierschutzvereines bedürfen würden, wenn in der Schule dem lernenden Kinde Liebe zum Tiere ins Herz gelegt würde, ebenso wenig brauchen wir Reinlichkeitsvorschriften für Dinge, die Sache häuslicher und gewerblicher Erziehung sind und die sich eigentlich bei einem Kulturvolke von selbst verstehen. Klingt es nicht wie ein Hohn, wenn in einer Stadt, die über eine jahrelang funktionierende, emsige Lebensmittelkontrolle verfügt, die Metzgerinnung erst einen Beschluß darüber fassen muß, daß Stierhoden und Tragsäcke, Schweinsaugen und andere Dinge nicht in eine gewerbegerecht hergestellte Wurstware gehören? Und daß dieser Beschluß erst zur Reife gelangte, nachdem der aus egoistischen Motiven angerufene Gesetzgeber mit seiner ganzen Strenge das mangelnde Reinlichkeitsgefühl strafend aufrüttelte¹⁾. Lassen sich genügend umfassende Verordnungen ausklügeln, läßt sich eine Kontrolle derart verschärfen, ausdehnen und bis ins Kleinste hinein ausführen, daß sich ekelhafte Schmutzereien wie die Benutzung eines Backtroges als Badewanne, die Verwendung eines Irrigatorschlauches zum Bierabziehen, die Verwendung einer Waschschüssel zum Salatmachen, eines Nachtgeschirres zur Herstellung von Speiseeessig u. s. w. nicht wiederholen? Wer jahrzentlang in Tausenden von Betrieben und Arbeitsstätten Nachschau gehalten hat, muß sich beschämend sagen, daß einem großen Teil unserer Bevölkerung der notwendigste Reinlichkeitssinn mangelt; wer das Feld der Lebensmittelerzeugung mit abwägend prüfenden Augen beschaut, der wird mir zustimmen, daß auf dem Lebensmittelmarkte nicht allein durch bösen Willen und nicht nur aus Profitgier, sondern mindestens ebenso häufig, wenn nicht weit mehr, durch Unwissenheit und Sachunkenntnis gesündigt wird; wer aber andererseits Ankündigungen und Prospekte, Inserate und Offerten, Bestellscheine und

¹⁾ In einer größeren, im Münchener-Kindl-Keller abgehaltenen Versammlung hatte der als Redner aufgetretene Gewerkschaftsbeamte Paul Henschel die Behauptung aufgestellt, daß in einer Reihe hiesiger Schweinemetzgergeschäfte große Unreinlichkeiten vorgekommen sind. Diese „Geheimnisse des Wurstkessels“ würden, wenn sie bekannt würden, die Enthüllungen im sogenannten Herker-Prozeß noch in den Schatten stellen. Wohl infolge dieser Behauptungen ist, nachdem Henschel sein Material dem Staatsanwalt übergeben hatte, gegen sieben Münchner Schweinemetzger Untersuchung wegen Vergehen gegen das N.M.G. eingeleitet worden. (Münchner Neueste Nachrichten No. 264 vom 9. Juni 1910.)

Rechnungen unter die Lupe nimmt, der wird sich wundern, mit welcher Verschmitztheit auf der einen Seite angeboten, mit welcher Leichtgläubigkeit und Gleichgültigkeit auf der anderen Seite eingekauft wird. Die vom Gesetze geforderte „Deklaration“, das „Schmerzskind der Nahrungsmittelkontrolle“, wie Beythien es nennt, wird infolge der Unkenntnis des Publikums und dem daraus folgenden Unvermögen, den Sinn dieser Deklaration richtig zu erfassen, die „Tür ins Freie“ für den Verkäufer. Mit diesen drei Momenten glaube ich das Feld unserer Tätigkeit bezeichnet und umgrenzt zu haben. Es ist dies die Hebung des Reinlichkeitssinnes im allgemeinen, die Belehrung des Produzenten, das ist die gemeinverständliche Wiedergabe dessen, was die Nahrungsmittelhygiene will, fordert und leistet, endlich die Aufklärung des Konsumenten.

Der unentbehrliche Streitgenosse des Nahrungsmittelhygienikers, wie des Hygienikers überhaupt, ist der Volksschul- und Gewerbefachlehrer, ist die Wanderkochlehrerin, die Lehrerin an der Haushaltungsschule, ist das Elternhaus. Diesen Faktoren müssen wir diesen Teil der Aufklärungsarbeit in die Hand legen; uns bleibt noch genug zu tun übrig. Wir müssen auf die Belehrung des Produzenten und Konsumenten das Hauptgewicht legen, wir dürfen die Hersteller und Verkäufer von Lebensmitteln vor allem nicht erst schuldig werden lassen und sie dann der Pein überliefern; wir müssen vielmehr — das ist die Pflicht, die uns das Gesetz diktiert — vorbeugend dafür sorgen, daß nicht verfälschte, nachgemachte und verdorbene Lebensmittel in den Verkehr gelangen. Die erste Vorbedingung einer Vorbeugung ist aber die Belehrung, ist die auf klaren Gründen aufgebaute Warnung, nicht aber die Strafe. Wir wollen Warnungstafeln aufstellen, nicht aber Fußangeln legen. Ich will der Statistik, die uns zu sagen versucht, daß die Nahrungsmittelfälschung ausschließlich durch Strafen einzudämmen ist, ihre besondere Art von Beredsamkeit lassen und gerne zugeben, daß gewisse grobe Verstöße gegen das Nahrungsmittelgesetz dank der Kontrolle zurückgegangen sind. Ich kann aber keine Anzeichen dafür erblicken, daß die Lehren von der rationellen Ernährung, die gesamten Kenntnisse der Nahrungsmittelhygiene, als deren Vertreter wir berufen sind, innerhalb der 30 Jahre, seitdem diese Wissenschaft stärker wie vordem gepflegt wird, kräftigere und weiter ausgreifende Wurzeln gefaßt haben. Auf dieser Unkenntnis basiert nicht nur eine bedauerliche Verschwendung des nationalen Vermögens, auf dieser Unkenntnis basiert auch der Profit des Unredlichen. In dieser Unterlassungssünde unsererseits erblicke ich die Ursache, daß unserer Arbeit bisher die innere Befriedigung und ein dem nachweislich starken Streben angemessener Erfolg mangelt. Auf dem Gebiete der Futter- und Düngermittellehre haben die landwirtschaftlichen Versuchsstationen durch planvolle Arbeit und eine zielbewußte Organisation enormes geleistet. Sollte sich das gleiche nicht auch auf dem Gebiete der menschlichen Ernährungslehre erreichen lassen? Wohl soll der Nahrungsmittelchemiker neben einer kontrollierenden Tätigkeit auch eine belehrende entwickeln, und es geschieht ja auch, soweit es die kurze Zeit des mündlichen Verkehrs mit dem einzelnen und die Rücksicht auf den Jahresbericht, der Ziffern schlucken und Zahlen fressen muß, erlaubt, aber der Prediger, dem die Gesetzesparagrafen drohend aus der Tasche gucken, der Dozent mit dem strafenden Polizeistock an der Seite ist eine Erscheinung, die naturgemäß kein willig aufhorchendes Ohr findet, die man lieber gehen als kommen sieht.

Die Aufklärungsarbeit, die wir gelegentlich dieser Kontrolle leisten können, vermag aber auch gar nicht das Gebiet der Nahrungsmittelhygiene zu erschöpfen.

Sie berührt nur das Nahrungsmittelgesetz und gewisse Verordnungen; die mindestens ebenso wichtigen Gesetze einer richtigen Ernährung, die Kenntnis gewerbegerechter Herstellung unserer Lebensmittel, ihre sachgemäße Aufbewahrung u. s. w. kann diese Aufklärung nur flüchtig streifen und nur oberflächlich berühren. Das Befolgen der vom Staate diktierten Gesetze vermag wohl vor gerichtlicher Strafe zu schützen, das Außersichlassen unserer Ernährungsgesetze richtet aber ein viel strengerer Richter mit empfindlicheren Strafen. Der Wanderlehrer der landwirtschaftlichen Schulen müßte darum in einem Wanderlehrer der menschlichen Ernährungswissenschaft ein Gegenbild finden. Auf große Schwierigkeiten kann die Lösung dieses Problems heute, wo wir einen starken Stand von Vertretern der Nahrungsmittelchemie haben, nicht mehr stoßen. Gewisse Probleme brauchen bekanntlich als solche nur erkannt zu werden, damit sie der unablässig nach Fortschritt ringende Menschengestalt in die Tat umsetzt. Freilich ist es nötig, um Probleme zu erkennen, an altgewohnte Dinge neu mit fragendem Auge heranzutreten und sie auf ihre Berechtigung und Ausführbarkeit zu prüfen. Die Prüfung dieses Gedankens möchte ich heute in Ihre Hand legen.

Die Wege, die unsere Aufklärungsarbeit zu beschreiten hätte, können der Hauptsache nach in zwei Richtungen laufen: Erstens in einem für jedes einzelne Nahrungsmittelgewerbe besonderen Merkblatt. Es ist wohl kaum nötig, sich darüber auszulassen, was dieses Merkblatt zu enthalten hätte. Ich will daher die mir zur Verfügung stehende Zeit damit nicht belasten. Vordringlich halte ich solche Merkblätter für den Gastwirtschaftsbetrieb, die Bäckereien, Metzgereien und Milchhandlungen. Soweit ich informiert bin, sind Merkblätter bereits von einzelnen Stadtverwaltungen und Körperschaften ausgearbeitet worden und zur Verteilung gelangt; auch besteht meines Wissens von seiten des „Bundes Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und Händler“ die Absicht, solche Merkblätter auszuarbeiten. Ich würde es für zweckdienlich halten, wenn auch unserer Vereinigung ein Einfluß bei Herausgabe dieser Merkblätter eingeräumt würde. — Die zweite wesentlich eindringlichere Form wäre die Abhaltung gemeinverständlicher Vorträge über die Technologie der Nahrungsmittel, über den volkswirtschaftlichen und physiologischen Wert der einzelnen Nahrungsmittel und über die Gesetzesbestimmungen. Diese Vorträge, von allen Untersuchungsanstalten nach einem bestimmten Plane durchgeführt und nach gewissen pädagogischen Grundsätzen geregelt, halte ich darum für notwendig, weil ein großer Teil von Nahrungsmitteln in den letzten Jahren aus dem Rahmen der Hauserzeugung längst hinausgewachsen ist und sich zu einer Industrie entwickelt hat und dort eine von der ursprünglichen Art zuweilen veränderte Herstellungsweise, die nicht allgemein bekannt ist, angenommen hat. Neben dem belehrenden Zweck müßten diese Vorträge den Hörern auch ein möglichst getreues Bild unserer hochentwickelten Nahrungsmittelindustrie geben. Sie müßten zeigen, welche Summen an Intelligenz und Kapital nötig waren, bis dieser stolze Bau zustande kam. Sie würden unter anderem auf diese Weise auch das Mißtrauen zerstören helfen, das gegen die Nahrungsmittelherzeugung im Großbetriebe noch in einzelnen Köpfen steckt, die jede Nahrungsmittelfabrik für des Teufels Hexenküche halten. Wenn durch örtliche Verhältnisse die Möglichkeit gegeben ist, neben dem beschreibenden Vortrage im Hörsaal auch die Besichtigung einer der beschriebenen Arbeitsstätten vornehmen zu können, so wird eine solche Belehrung um so eindrucksvoller und für den Hörer anziehender werden. Diese Möglichkeit wird aber nicht immer gegeben sein; dann müssen gute Abbil-

dungen, am besten Lichtbilder, aus Musterbetrieben aufgenommen, zu Hilfe genommen werden. Zur Beistellung solcher Abbildungen wird sich die Nahrungsmittelindustrie sicher bereit finden, sobald sie erkennt, welche Zwecke wir damit verfolgen. Sie wird darin, so meine ich, sicher einen Beweis dafür erblicken müssen, daß die Nahrungsmittelhygiene der weitesten Aufklärung dienen will, daß ihr das Wohl des Erzeugers ebenso am Herzen liegt, wie das Wohl des Verbrauchers. Wenn sich in den Anschauungen dieser beiden großen Parteien Differenzen geltend machen, wird sie gelegentlich dieser Belehrungen durch das erläuternde Warum diese Differenzen ebnen können. Ich habe, um den Ihnen vorgetragenen Gedanken auf seine Durchführbarkeit zu prüfen, einzelne Industrielle um solche Abbildungen angegangen und die erhaltenen Vorlagen auf photographischem Wege vervielfältigen lassen. Für meinen Plan habe ich überall Entgegenkommen gefunden und kann Ihnen einzelne dieser Bilder, die Teigwarenfabrikation und die Fabrikation von Malzkaffee in Diapositiven vorlegen. Die Beschaffung weiteren Materiales ist in die Wege geleitet. Die Verwendung dieser Abbildungen in dem geplanten Vortragswesen kann in gleicher Weise stattfinden wie bei anderen wissenschaftlichen Vereinigungen. Ich brauche mich wohl auch nicht darüber zu äußern, an welchen Stellen derartige Vorträge von Vorteil sein werden.

Eine Aufklärungsarbeit haben wir aber nicht bloß nach außen hin zu leisten, sondern auch im Stande und im einzelnen Amte selbst. Das, was ich hier unter Aufklärungsarbeit verstehe, deckt sich mit einem anderen Ausdrucke, der sich in einem Erlasse des Königlich Bayerischen Staatsministeriums des Könighchen Hauses und des Äußeren vom 8. XII. 1908 findet und dort fortschreitende Ausbildung in technischen Fragen lautet. Auch hier bin ich in der angenehmen Lage darauf hinweisen zu können, daß die Notwendigkeit einer Aufklärungsarbeit im Amte selbst, schon von v. Buchka in seinem Artikel vom 1. Juni 1910¹⁾ zum Teil berührt wird. v. Buchka tritt für die Schaffung von Fortbildungskursen ein, welche in regelmäßigen Zwischenräumen abgehalten werden sollten. Diesen Kursen würde die Aufgabe zufallen, Vorträge und Übungen über die Fortschritte der Nahrungsmittelchemie abzuhalten; daneben könnten dann auch zusammenfassende Vorträge aus den Gebieten der Hygiene, Toxikologie, Bakteriologie und Staats- und Rechtslehre und über die neue Nahrungsmittelgesetzgebung abgehalten werden. Einen ähnlichen Gedanken vertritt auch Abel in seinem Vortrage über die „Überwachung des Nahrungsmittelverkehrs“²⁾, indem er sagt, daß wenn künftig die Nahrungsmittelkontrolle auch auf die Fabrikationsstätten der Lebensmittel ausgedehnt und damit das Zuständigkeitsgebiet der Nahrungsmittelchemiker noch weiter vergrößert werde, eine vertiefte praktische Ausbildung notwendig erscheint. Beide Äußerungen geben zu erkennen, daß man auch höheren Ortes zu fühlen beginnt, daß die Ausbildung des Nahrungsmittelchemikers den wachsenden Anforderungen nicht vollständig entspricht, ein Gefühl, das diejenigen, die bisher diesen Anforderungen genügen sollten, zuweilen selbst — nur viel früher — gehabt haben dürften. So wird, um ein Beispiel herauszugreifen, von dem Nahrungsmittelchemiker bei der ambulanten Nahrungsmittelkontrolle die Visitation von Schlachtstätten, Metzgereien, Garküchen, Restaurationen und Hotels verlangt und durchgeführt, obwohl die meisten dieser Beamten über Kenntnisse in der Fleischbeschau nicht verfügen.

Ich weiß wohl daß das Gebiet der Fleischbeschau Sache des Tierarztes ist, aber

¹⁾ Diese Zeitschrift 1910, 19, 609—615.

²⁾ Diese Zeitschrift 1911, 21, 449.

der Kontrollierte ist über die Kompetenzgrenzen des Tierarztes und Nahrungsmittelchemikers nicht so genau orientiert, für ihn bedeutet der Kontrollbeamte die Autorität auf dem ganzen Gebiete. Wenn diese Autorität durch Unkenntnis oder das Übersehen eines Verstoßes ins Schwanken kommt, dann muß notwendigerweise die ganze Kontrolle den Eindruck der Unzulänglichkeit machen. Im Volke ist gerade für solche Dinge ein sehr entwickeltes, instinktives Feingefühl und eine täglich wachsende Neigung zu recht freimütiger Kritik vorhanden. Da, wo Grenzgebiete zweier Berufsarten zusammenfallen, wie bei der Kontrolle der animalischen Nahrungsmittel, muß die Kenntnis des einen Teiles wenigstens so weit gehen, daß erkannt wird, was in das andere Gebiet fällt. Man muß die normale Beschaffenheit kennen, um die anormale Beschaffenheit erkennen zu können. Ich bin natürlich weit entfernt davon zu fordern, daß der Nahrungsmittelchemiker dem Tierarzt ins Handwerk pfuschen soll. Aber er soll wenigstens wissen: Hier liegt eine Übertretung vor, deren Weiterbehandlung der zuständigen Stelle vorbehalten bleiben muß. Auf das Gebiet der animalischen Nahrungsmittel angewendet, glaube ich fordern zu müssen, daß der Nahrungsmittelchemiker mindestens die Kenntnisse des Laienfleischbeschauers sich erwerben muß, Kenntnisse, die in jeder Sanitätsanstalt eines Schlachthauses zu erwerben sind. Was ich hier an Beispielen der Fleischkontrolle exemplifizierte, läßt sich ungezwungen auch auf andere Betriebe anwenden. Man kann die gesetzlich zu ahndenden Verstöße in einem Betriebe nicht gut feststellen, wenn man einen gesetzlich einwandfreien Betrieb nie kennen gelernt hat. Wie ist es aber mit der Kenntnis solcher Betriebe bei uns bestellt? Wieviele Nahrungsmittelchemiker haben eine Konservenfabrik, eine Wein- und Obstkellerei, eine Margarinefabrik, eine Senffabrik, einen Imkereibetrieb u. s. w. wirklich studiert? Das ist nämlich etwas ganz anderes als bloß besichtigt! Es läßt sich auch nicht aus Büchern lernen. Ich glaube, es wird sogar sehr viele geben, die diese Betriebe nicht einmal besichtigt haben. Darum halte ich eine praktische Tätigkeit, eine zeitweise Verwendung einzelner Beamten in solchen Betrieben für notwendig. Eine Gelegenheit hierzu böten nach meiner Überzeugung die staatlichen Betriebe, z. B. die Militärbäckereien, die staatlichen Konservenfabriken, von städtischen Einrichtungen die Schlacht- und Kühlhäuser, die großen Markthallen, die Küchenräume größerer städtischer Krankenhäuser u. s. w. Wenn Militärärzte an Kliniken, an ein hygienisches Institut abkommandiert werden können, sehe ich keinen Hinderungsgrund dafür ein, daß nicht ein Nahrungsmittelchemiker in einem Proviantamte oder in einer Markthalle praktische Warenkunde treibt, in einer Militärbäckerei, in einer Konservenfabrik u. s. w. sein analytisches Wissen durch ein technisches ergänzt. Im Hinblick auf die Erwerbung betriebstechnischer Kenntnisse würde vielleicht auch die zeitweise Verwendung eines Nahrungsmittelchemikers im Bereiche der Fabrik- und Gewerbeinspektion, soweit es sich um Nahrungsmittelfabriken handelt, zu erwägen sein. Ebenso wie es unbedingt von Vorteil sein wird, den Nahrungsmittelchemiker zu den Beratungen der städtischen Lebensmittelkommissionen, das sind Körperschaften, die sich mit der Beschaffung von Lebensmitteln im großen befassen, heranzuziehen. Die vertiefte praktische Kontrolle darf auch nicht, wie dies zuweilen betont wird, erst im äußeren Dienst erfolgen. Sie kann wohl dort in geringeren Dingen ergänzt werden, sie muß aber bereits umfassend vorhanden sein, wenn der Beamte zum äußeren Dienste Verwendung findet. Nicht an der Partei, am Klienten dürfen wir lernen, denn die Partei, der Klient muß unsere Lernbegier zuweilen mit Gerichtskosten und Schwierigkeiten büßen. Unsere Aufklärungsarbeit im Amte muß dahin streben,

den Horizont jedes einzelnen zu erweitern und damit gleichzeitig und selbsttätig das Verantwortungsgefühl auch des jüngsten Kollegen zu stärken. Hierzu geben die vom Amt abgegebenen, prinzipiell wichtigen Gutachten, die Durcharbeitung der Gerichtsverhandlungen, die Abordnung in den Gerichtssaal u. s. w. die beste Handhabe. Ebenso wie der junge Rechtspraktikant im Beratungszimmer des Richters Urteile fällen und begründen lernt, ebenso muß der Nahrungsmittelchemiker im Beratungszimmer der Anstaltsdirektion Gutachten aufbauen und abfassen lernen und bei jeder sich bietenden Gelegenheit aus dem verengenden Kreise bloßer Analysenarbeit tunlichst gehoben werden. Ein in seiner Wirkung so verantwortungsvoller Organismus, wie ein Untersuchungsamt es ist, muß dem Werke einer Präzisionsuhr gleichen, deren Räder trotz verschiedener Zähnung ineinander laufen und nicht durcheinander- oder nebeneinandersurren. Es ist eine den Tatsachen widersprechende Anschauung, zu glauben, daß im alleinigen Wissen des Anstaltsleiters das Fundament und der erschütterungssichere Bau der Autorität des Amtes liegt.

Wenn ich in dem eben Gesagten Vorschläge gebracht, die vielleicht leichter angeregt als ausgeführt sind, so ist die Freude an dem Beruf, die Begeisterung für die Sache, der ich diene, die Hingabe an den Stand die Triebfeder dieser Vorschläge. Ich weiß, daß ich Ihnen nicht viel Neues gebracht; ich darf aber vielleicht annehmen, daß ich manchem von Ihnen aus der Seele gesprochen habe. Ich will die Leiter, auf der wir stehen, weder beschädigen noch ihre Sprossen lockern, ich will sie nur fester stellen, damit sie dort, wo wir sie berufsmäßig ansetzen müssen, den Eindruck einer Sicherheitsleiter erweckt, ein Eindruck, den sie, wie die Einschiebung von Zwischengutachtern beweist, wie die Errichtung besonderer Wach- und Schließgesellschaften auf unserem Arbeitsgebiete in neuester Zeit warnend andeutet, nicht immer zu erwecken vermochte, ich will sie aber auch deshalb fester stellen, damit der jungen Generation, denen, die nach uns kommen, der Aufstieg leichter gemacht wird, als es bei den meisten von uns der Fall war.

Der Vorsitzende: Ich sage Herrn Dr. Grünhut den verbindlichsten Dank der Versammlung, daß er sich der Mühe unterzogen hat, den Vortrag zu unserer Kenntnis zu bringen.

Ich frage die Versammlung, ob das Wort zu diesem Vortrage gewünscht wird. Dies ist nicht der Fall. Wir können also in unserer Tagesordnung fortfahren.

Ich bitte nunmehr Herrn Dr. Buttenberg, seinen Vortrag zu halten.

Über Strandaustern.

Von

Dr. P. Buttenberg.

Mitteilung aus dem Staatlichen Hygienischen Institut Hamburg.

An unserer Nordseeküste im Wattenmeer kommt eine große eßbare Muschel vor, die bisher in Deutschland noch wenig beachtet und nutzbringend verwertet ist, dagegen in den Vereinigten Staaten von Nordamerika zusammen mit verschiedenen Artgenossen unter dem Namen „Clams“ eine Erwerbsquelle für viele Fischer bildet und in großen Mengen neben anderen Zwecken der Verwendung als beliebtes Nahrungsmittel vertrieben wird. Es ist dies die gemeine Sandmuschel oder Klaffmuschel