Blumenmarkt

terpilzes (anamita pantarina) ausbieten wollte. Stellen Sie sich die Katastrophe vor, wenn diese Pilze tatsächlich verkauft worden wären! Natürlich wurden sie sofort vernichtet.

Wir: Und bei der heutigen Kontrolle kann man ruhig Pilze auf dem Markte kaufen, selbst wenn man sie nicht kennt?

B.: Durchaus. Die Pilze werden nachgesehen und auf jedem Haufen wird sichtbar ein Schild mit dem Namen des Pilzes angebracht. Seit die Kontrolle besteht, wurden niemals Vergiftungserscheinungen durch hier gekaufte Pilze festgestellt.

Im allgemeinen aber fällt die Kontrolle der Marktwaren unter die allgemeine Nahrungsmittelkontrolle, für die ein eigenes Polizeilaboratorium eingerichtet wurde. Kommen Sie, das zeige ich Ihnen auch am besten an Ort und Stelle. —

Die Nahrungsmittelkontrolle umfaßt sämtliche in den Handel kommenden Nahrungsmittel, ob sie auf dem Markt oder im Geschäft verkauft werden.

Eine der wichtigsten ist ide Milchkontrolle. Täglich kommen in unsere Stadt zirka 20 000 Liter Milch vom Lande herein. Natürlich ist es nicht möglich dieses ganze Quantum zu kontrollieren. Aber durch ein System von unvorhergesehenen Stichproben wird diese Kontrolle doch effektiv. Der Verkäufer weiß eben nie, wo und wann er kontrolliert wird. Die Kontrollen finden auf die Weise statt, daß die Beamten im Motorbeiwagen herumfahren und unvermittelt mal hier, mal dort auftauchen und direkt auf der Straße Milchproben entnehmen und in geeigneten Flaschen in das Laboratorium bringen, wo dann die Untersuchung vorgenommen wird.

Wir: Und wie sind die Erfolge? Gibt es eine beachtliche Milchpanscherei?

B.: Es gab die zwei ersten Jahre dieser Kontrolle jedes Jahr 8 Zuwiderhandlungen mit starker Wässerung, die empfindlich bestraft wurden. Das hat dann von Jahr zu Jahr abgenommen; 1932 gab es nur einen Fall.

Im Laboratorium wird die Milch mit dem Lactodensimeter zuerst auf ihr spezifisches Gewicht geprüft. Aus dieser Untersuchung können schon Verdachtsgründe hervorgehen. Dann wird sie chemisch auf Fettgehalt untersucht. Die Möglichkeit, daß bei Entrahmung das spezifische Gewicht durch Wasserzusatz wiederhergestellt sein kann, wird durch ein rechnerisches Vergleichsverfahren untersucht. Weiter wird die Milch auf ihren Säuregrad und schließlich auf Schmutzgehalt untersucht.

Wir: Und die bakteriologische Untersuchung?

B.: Auch in dieser Hinsicht sind jetzt die größten Garantien gegeben. Wir führen ein Milchkontrollbuch, in das jeder Lieferant vermerkt wird. Der Milchlieferant muß von sämtlichen Kühen, deren Milch er anliefert, zweimal im Jahr ein tierärztliches Gutachten vorlegen. Erst daraufhin erhält er eine Verkaufsermächtigung, eine sog. Milchkarte, die nur solange gültig ist wie das Gutachten. Daneben erhalten wir jede Woche aus dem Schlachthaus eine Aufstellung über das Vieh, das als krank festgestellt wurde. Finden wir darunter Vieh, das aus einem der Ställe stammt, aus dem Milch zur Stadt kommt, so wird der Stall unter Zuziehung des betr. Tierarztes von uns aus untersucht und Milchproben werden entnommen und an das Staatslaboratorium zur bakteriologischen Untersuchung weitergegeben.

Die Sahne wird in gleicher Weise untersucht wie die Milch.

Was die Fleischkontrolle angeht, so wissen Sie, daß kein Fleisch verkauft werden darf, das nicht im Schlachthaus geschlachtet und abgestempelt wurde. Fleisch von Tieren, die im Ausland abgeschlachtet wurden, muß erst in unser Schlachthaus zur Kontrolle. Von uns wird dementsprechend das Fleisch in den Läden darauf kontrolliert, ob es abgestempelt ist, und die Wurstwaren werden auf ihren frischen Zustand sowie auf Zusatz von Sulfitlösung untersucht, welche die Ware zwar haltbar macht, für die menschliche Gesundheit aber schädlich ist.

In den Kolonialwarenläden werden alle Nahrungsmittel untersucht, um festzustellen, ob keine verdorbene Ware verkauft wird. Auch sehen wir die Maße und Gewichte auf ihre Richtigkeit nach. Die Fälle, wo das nicht zutrifft, sind übrigens ganz rar.

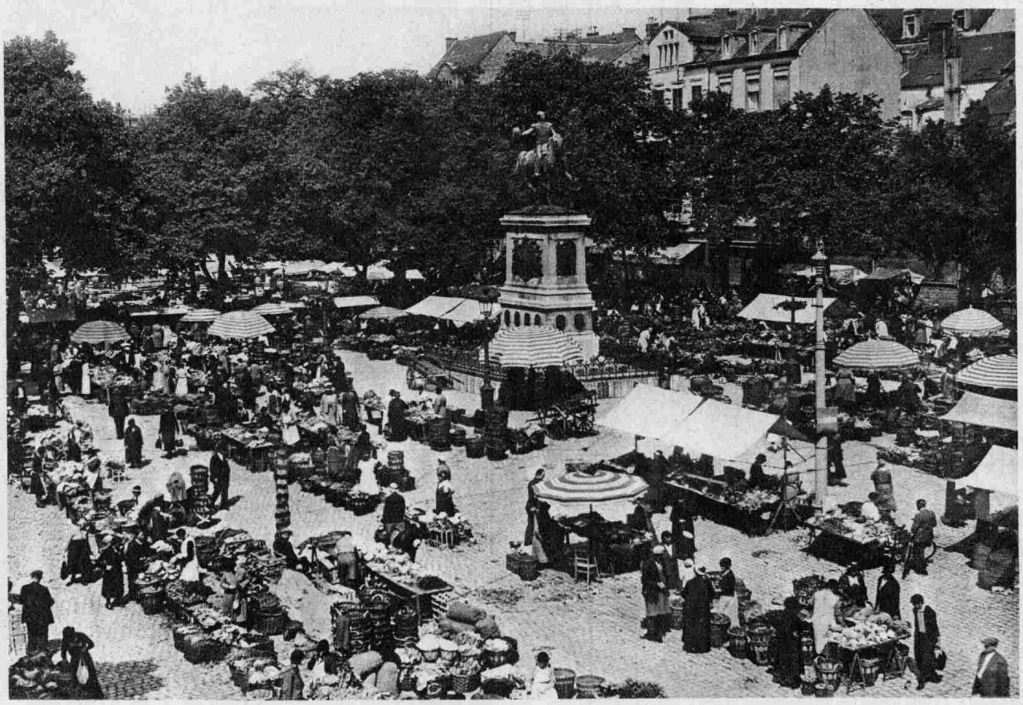
Auch Brot und Mehl stehen dauernd unter Kontrolle, um etwaige fremde Bestandteile nachzuweisen.

Wir: Und steht dieser Kontrolldienst auch dem Publikum zur Verfügung?

B.: Natürlich. Jeder, der eine Ware auf dem Markt gekauft hat, die ihm nicht einwandfrei scheint, darf sie uns zur Kontrolle bringen. Und wir sorgen außerdem dafür, daß er schadlos gehalten wird.

Wir: Wissen Sie, ich habe sowieso keinen schlechten Appetit, aber Sie verstehen es wirklich, einen in der Hinsicht vollkommen zu beruhigen. Ich werde, wenn es mir nun noch besser schmeckt, dankbar an Sie und an Ihren nützlichen Dienstzweig denken.

E. M.



Der hauptstädtische Wochenmarkt