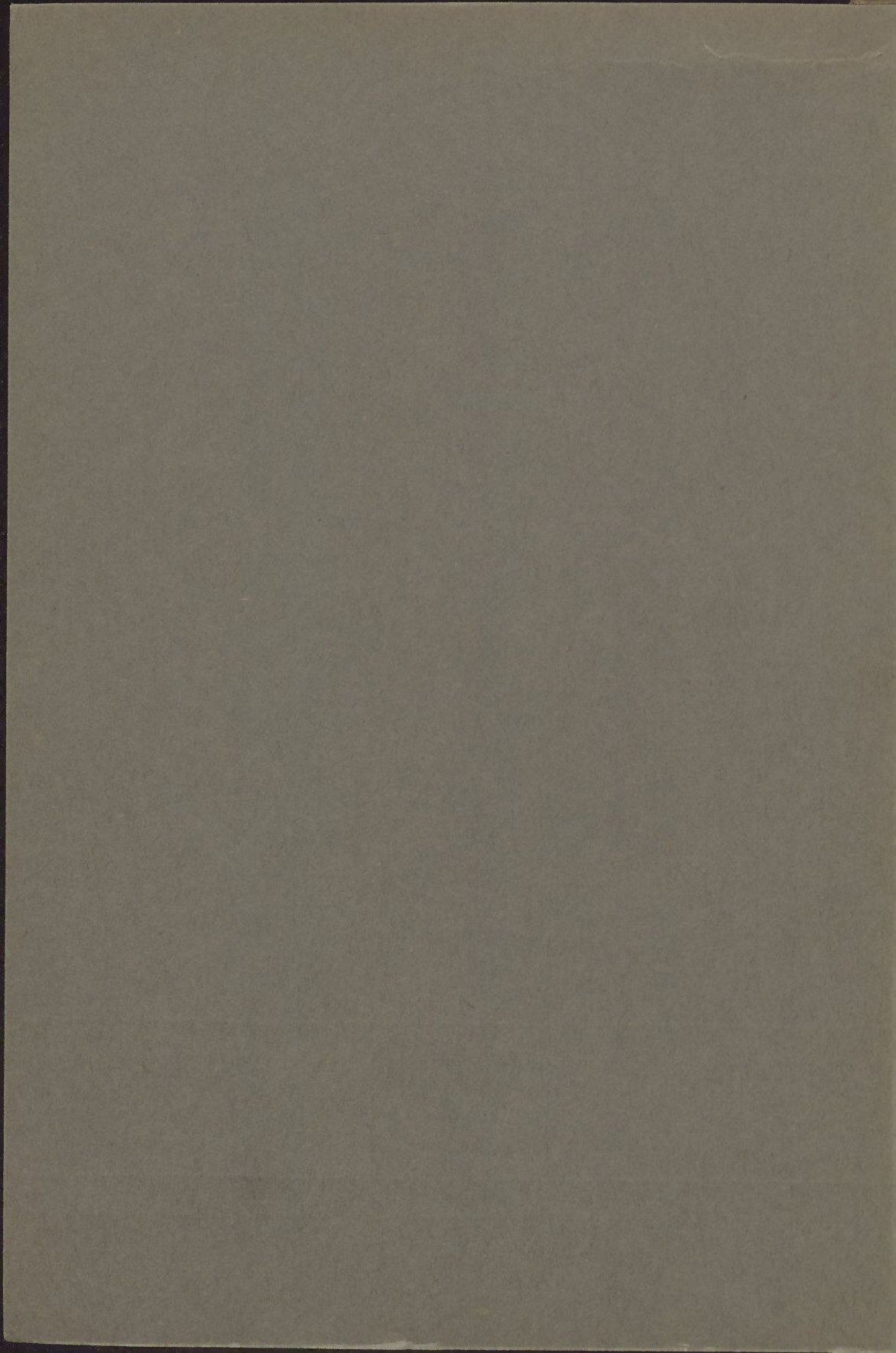


**Bibliothek
des Instituts für Weltwirtschaft
an der Universität Kiel**

Signatur

B 16298



Denkschrift

betreffend die

Margarine-Frage.

Herausgegeben

unter Mitwirkung namhafter Fachmänner

von

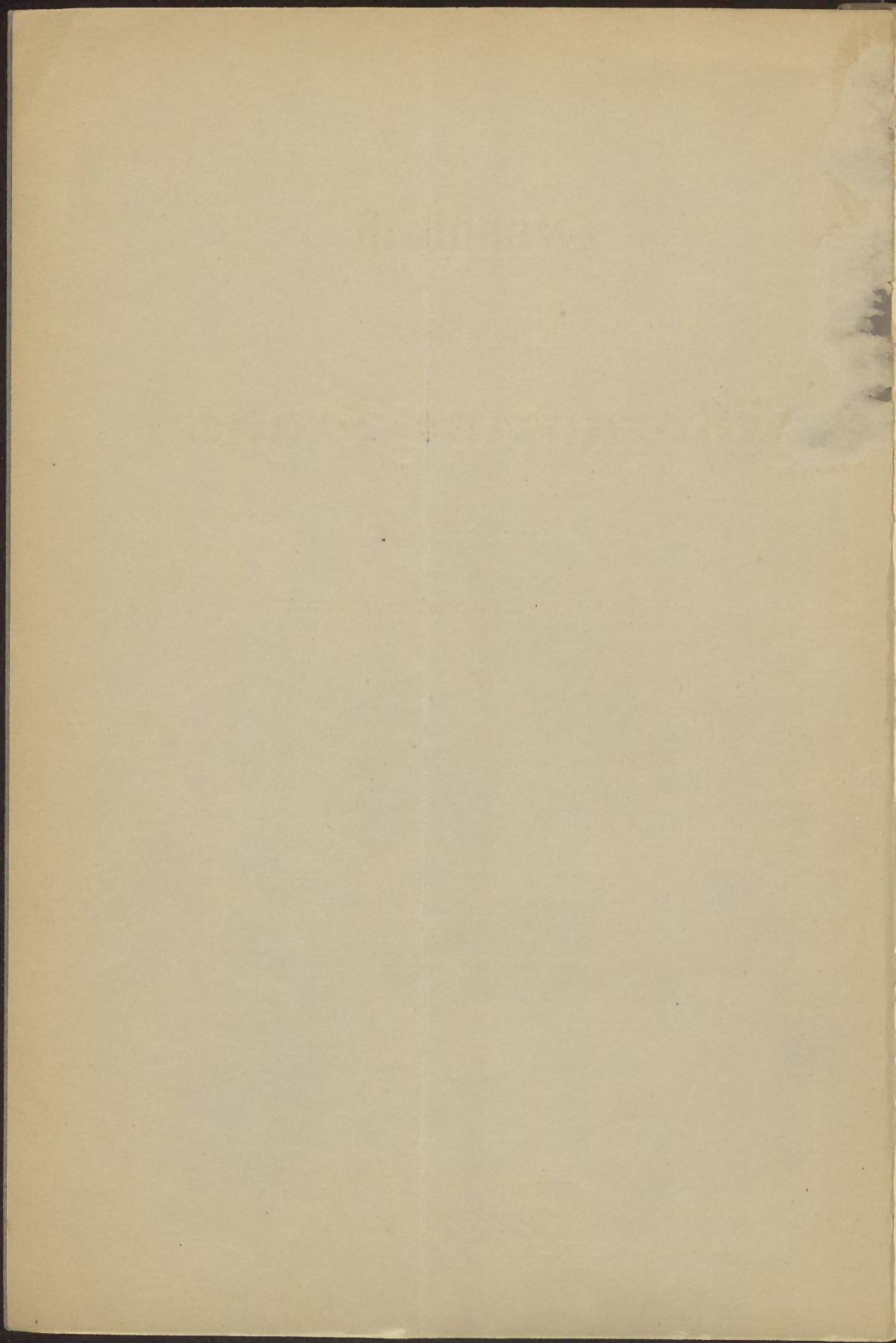
land- und milchwirtschaftlichen Vereinigungen Deutschlands.

Alle Rechte vorbehalten.

37, 284

Prenzlau 1895.

H. Nief Verlagshandlung.



Denkschrift

betreffend die

Margarine-Frage.

Herausgegeben

unter Mitwirkung namhafter Fachmänner

von

Land- und milchwirtschaftlichen Vereinigungen Deutschlands.

Alle Rechte vorbehalten.

Brenzlau 1895.

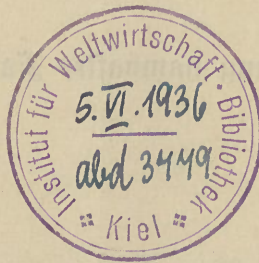
N. N i e d Verlags-Handlung.

Verzeichnis

der

Verlags-Verträge

Verträge



Verträge

Verträge

Vorwort.

Schon seit Beginn der Bestrebungen für eine Reform des Gesetzes vom 12. Juli 1887, betreffend den Verkehr mit Ersatzmitteln für Butter, ist in den milchwirtschaftlichen Kreisen der Wunsch geäußert worden, die thatsächlichen Verhältnisse, welche in dem gedachten Gesetz keinerlei Berücksichtigung gefunden haben, in einer durchaus sachlichen und umfassenden Weise klar zu legen, und hieran Vorschläge für die Beseitigung der im Laufe der Jahre zu Tage getretenen Übelstände zu knüpfen.

Die Ausführung dieses Unternehmens wurde eine dringende, nachdem im April d. J. der „Über Margarine“ betitelte, dem General-Komitee des landwirtschaftlichen Vereins in Bayern erstattete Bericht des Prof. Dr. Sorghlet im Buchhandel erschienen war. Es erregte in allen land- und milchwirtschaftlichen Kreisen das lebhafteste Bedauern, daß der berühmte Gelehrte für die Margarinefabrikation bezw. die Margarinefabrikanten Stellung nahm, und vielleicht nicht ohne Grund befürchtete man, daß die in Aussicht stehenden Änderungen hinsichtlich der Margarine-Gesetzgebung unter dem vollen Eindruck dieser Kundgebung erfolgen könnten. Die Unterzeichneten traten demgemäß zusammen und beschloßen, die vielfachen, in der Sorghlet'schen Schrift enthaltenen Irrtümer durch hervorragende Fachleute in einer, von jeder Vertretung einseitiger Sonderbestrebungen sich fern haltenden Weise sofort widerlegen zu lassen. Nachdem es sich aber sehr bald herausgestellt hatte, daß das Margarinegesetz den Reichstag in dem Frühjahr 1895 nicht mehr beschäftigen würde, erschien es richtiger, die Veröffentlichung der geplanten Denkschrift auf den Herbst zu verschieben.

Die inzwischen verstrichene Zeit hat sich auch hier als beste Lehrmeisterin erwiesen; es gewann die Überzeugung die Oberhand, daß es den Unterzeichneten nicht darauf ankommen könne, die vereinzelt dastehenden Ansichten eines Autors zu widerlegen, der nach den verschiedensten Richtungen hin den Boden der Objektivität verlassen hat, daß es dagegen ungemein wichtig erscheine, in dem jetzigen Zeitpunkte, der die gesamten Kreise der beiderseitigen Interessenten vor eine neue, gesetzliche Regelung der ungemein schwierigen Margarinefrage stellt, letztere vom chemisch-physiologischen wie vom volkswirtschaftlich-juristischen Standpunkte aus in streng sachlicher wie eingehender Weise zu beleuchten.

Demgemäß übergeben wir hiermit der Öffentlichkeit eine Arbeit, der wir den Charakter einer Streitschrift sorgsam ferngehalten haben, die dagegen,

wie wir bestimmt hoffen, dazu beitragen wird, die Angelegenheit versöhnend und vermittelnd zu klären.

Im November 1895.

- von Arnim—Züsedom,
Vorsitzender der Sektion für Molkereiwesen des Brandenburgischen landwirtschaftlichen Provinzialvereins.
- Beufel—Wansdorf,
Direktor des Vereins der Milchproduzenten.
- von Blankenburg—Zimmerhausen,
Direktor des Verbandes Hinterpommerscher Molkerei-Genossenschaften.
- Chambeau—Prenzlau,
Direktor des Molkereiverbandes Kleeblatt.
- Flaack—Braunschweig,
Direktor des Verbandes Braunschweiger Molkerei-Genossenschaften.
- Gluer—Gergehnen,
Vorsitzender des Ostpreussischen Milchwirtschaftlichen Vereins.
- von Herzberg—Pottin.
Direktor der vereinigten Pommerschen Meiereien.
- Dr. Hillmann—Damekow.
Direktor des Verbandes Mecklenburgischer Molkerei-Genossenschaften.
- Hünerasky—Charzewo.
Direktor des Molkerei-Revisions-Verbandes und des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften für die Provinz Posen.
- Kühn—Kornieten,
Vorsitzender der Ostpreussischen Tafelbutter-Produktiv-Genossenschaft.
- Koch—Hohensprenk,
Direktor der Mecklenburgischen Butterverkaufs-Genossenschaft.
- von Mendel—Steinfels,
Direktor des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften und des Revisions-Verbandes für die Provinz Sachsen.
- Meyer—Grünow,
Direktor des Molkerei-Revisions-Verbandes für die Provinzen Brandenburg, Pommern, Sachsen und die Großherzogtümer Mecklenburg zu Prenzlau.
- Fr. Oetken—Oldenburg,
Direktor des Verbandes der Meiereien des Herzogtums Oldenburg.
- B. Plehn—Gruppe,
Direktor des Westpreussischen Butter-Verkaufs-Verbandes und des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften für Westpreußen.
- Ringleben—Göhdorf,
Aufsichtsrat der Butterverkaufs-Genossenschaft für die Provinz Hannover.
- L. Waldeyer—Bad Driburg,
Direktor des Meierei-Verbandes für Westfalen, Lippe und Waldeck.
- Weiß—Katibor,
Direktor des Milchwirtschaftlichen Vereins Oberschlesiens.
-

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Vorwort	III
I. Das Wesen des Margarins und der Margarine	7
II. Die Margarine als Gegenstand der Volksernährung und des Handels	12
III. Die speziell gesetzgeberisch-juristische Seite der Margarinefrage	25
IV. Die Ergebnisse aus den vorstehenden drei Abschnitten und die Mindest- forderungen für das neue Margarinegesetz	48
Anhang: Auszug aus der Denkschrift des kaiserl. Gesundheitsamts zum Kunstbuttergesetz vom 12. Juli 1887	50
Nachwort	53

Inhaltsverzeichnis

I. Einleitung	1
II. Die Bedeutung der Wirtschaftsinformatik	15
III. Die Aufgaben der Wirtschaftsinformatik	35
IV. Die Entwicklung der Wirtschaftsinformatik	55
V. Die Wirtschaftsinformatik als Disziplin	75
VI. Die Wirtschaftsinformatik als Fach	95
VII. Die Wirtschaftsinformatik als Beruf	115
VIII. Die Wirtschaftsinformatik als Wissenschaft	135
IX. Die Wirtschaftsinformatik als Kunst	155
X. Die Wirtschaftsinformatik als Philosophie	175
XI. Die Wirtschaftsinformatik als Religion	195
XII. Die Wirtschaftsinformatik als Politik	215
XIII. Die Wirtschaftsinformatik als Ethik	235
XIV. Die Wirtschaftsinformatik als Ökonomie	255
XV. Die Wirtschaftsinformatik als Soziologie	275
XVI. Die Wirtschaftsinformatik als Psychologie	295
XVII. Die Wirtschaftsinformatik als Biologie	315
XVIII. Die Wirtschaftsinformatik als Chemie	335
XIX. Die Wirtschaftsinformatik als Physik	355
XX. Die Wirtschaftsinformatik als Mathematik	375

I. Das Wesen des Margarins und der Margarine.

Unter „Margarin“ versteht man ein Produkt, das aus dem tierischen Körperfette bereitet wird, um das letztere für die Zwecke der menschlichen Ernährung geeigneter zu machen; unter „Margarine“ dagegen ein Fabrikat, welches gewonnen wird durch die Verarbeitung und Vermischung des „Margarins“ mit Milch allein oder auch anderen Stoffen, besonders Pflanzenölen (Baumwollsaamen-, Sesam-, Erdnußöl u. s. w.).

Das „Margarin“ ist zuerst von dem französischen Chemiker Mège-Mouriès im Jahre 1869 fabrikmäßig hergestellt worden, nachdem der Genannte von seiten der Regierung den Auftrag erhalten hatte, Versuche über die Gewinnung eines billigen Speisefettes für die Marine und die ärmere Bevölkerung anzustellen. Mège-Mouriès löste seine Aufgabe in der Weise, daß er das harte und nahezu unverdauliche Stearin seiner größten Menge nach von den übrigen Fetten, dem Palmitin und Olein, trennte. Dem neuen Gemisch gab er den Namen „Oleomargarin“, welches Wort im Laufe der Zeit in „Margarin“ abgekürzt worden ist.

Nach einem Berichte von Boudet, der mit der Prüfung des zur Herstellung des Margarins von Mège-Mouriès angewendeten Verfahrens beauftragt wurde, bestand dasselbe im wesentlichen darin, daß frisches Nierenfett mittels einer besonderen, maschinellen Einrichtung zerkleinert und dabei das Zellengewebe zerrissen wurde. Die zerkleinerte Masse wurde hiernach in einen Bottich gebracht, der mit einem Gemisch von 300 kg Wasser, 1 kg Kaliumcarbonat und 2 Schaf- oder Schweinemagen auf je 1000 kg der zu verarbeitenden Fettsubstanz beschickt worden war. Der Inhalt des Bottichs wurde mittels Dampf auf 45° C. gebracht und 2 Stunden auf dieser Temperatur erhalten. Während dieser Zeit löste sich das Zellengewebe, von welchem das Fett umgeben war, das Fett selbst schmolz und schied sich an der Oberfläche des Gefäßinhaltes ab. Nunmehr wurde das flüssige Fett mit Hilfe eines Rohres in einen zweiten, stärker erhitzten Bottich geleitet, in welchem durch Zusatz von 2 Procent Kochsalz eine Klärung des Fettes herbeigeführt wurde. War dies geschehen, so kam das Fett in kleinere Krystallisationsgefäße, welche in einem Raume von 20 bis 25° C. untergebracht wurden. Bei dieser Temperatur erstarrte das Fett allmählig, sodaß es nach 24 Stunden in Stücke geschnitten und unter die hydraulische Presse gebracht werden konnte. Durch das Pressen wurde nun eine Zerlegung des Fettes in festes Stearin und flüssiges Margarin bewirkt. Von dem ersteren erhielt man 40—50 und von dem letzteren 50—60 Procent.

Das Margarin gelangte dann weiter durch Abkühlung in den Erstarrungszustand und bildete nunmehr eine gelblich erscheinende, appetitliche Masse, die durch nochmaliges Pressen eine gleichmäßige Beschaffenheit erhielt. In dieser Gestalt fand das Margarin in den Haushaltungen bald Eingang und hat sich dasselbe als Speisefett bestens bewährt. —

Mège-Mouries begnügte sich aber nicht damit, ein wertvolles Haushaltsfett dargestellt zu haben, sondern er bemühte sich weiter nach der Richtung, ein Produkt zu erzeugen, das der Naturbutter äußerlich zum Verwechseln ähnlich sein sollte, und sind auch seine diesbezüglichen Bemühungen von Erfolg gewesen. Er gewann durch energisches Verrühren des Margarins mit Milch, die einen geringen Zusatz von Orleansfarbstoff erhalten hatte, eine dem Rahm ähnliche Emulsion, aus welcher er bei anhaltender lebhafter Bewegung im Butterfasse unter späterer Abkühlung eine butterartige Masse abschied, die nach erfolgter Bearbeitung mittels eines Knetapparates äußerlich von der Naturbutter nicht mehr zu unterscheiden war. Dies Produkt wurde dann unter dem Namen „Kunstbutter“ in den Handel gebracht.

Da der Absatz von Kunstbutter bald ein bedeutender wurde und infolge der äußeren Ähnlichkeit derselben mit der Naturbutter ein lohnendes Mischgeschäft sich entwickelte, so dehnte sich die Fabrikation der neuen Fettart schnell derart aus, daß ein empfindlicher Mangel an guten Rohfetten eintrat, und nun fing man an, von dem Wege, den der Erfinder eingeschlagen hatte, abzuweichen und verwendete ein Margarin, das nicht bei einer Temperatur von 45°C ., sondern bei 55 bis 60°C . ausgeschmolzen und überdies durch stärkeres Auspressen des Stearin-Rückstandes gewonnen war. Auf diese Weise wurde zwar eine bedeutend größere Menge erhalten, nämlich anstatt 20 kg — 60 bis 62 kg Oleomargarin aus 100 kg Rohsalz*), aber in dem gleichen Verhältnisse, als die Ausbeute sich steigerte, ging auch der innere Wert (Nährwert) des Fettes zurück, weil es der höheren Ausbeute entsprechende größere Mengen unverdaulichen Stearins enthielt und deshalb auch eine festere Consistenz zeigte. Aus solchem Fette allein aber ließ sich Kunstbutter nicht mehr herstellen, denn das Produkt besaß nicht die Streichfähigkeit, welche der Naturbutter eigentümlich ist.

Aber die Fabrikanten wußten sich zu helfen, indem sie eine Mischung des so verschlechterten, festeren Margarins mit billigen Pflanzenölen (Baumwollsaamenöl, Erdnußöl, Sesamöl, Rüböl u. s. w.) vornahmen und auf diesem Wege zwar eine bedeutende Wertverminderung des Kunstzeugnisses herbeiführten, aber doch die normale Streichfähigkeit und somit die äußere Butterähnlichkeit wiederherstellten. Die heutige gewöhnliche „Margarine“ des Handels ist nach Soxhlet's Angaben**) ein Gemisch von Margarin mit 20 — 40% Samenölen d. h. also notwendig auch sehr stark stearinhaltig. Wie nun aber das Stearin nahezu völlig unverdaulich, so sind notorisch auch die Pflanzenfette weit schwerer verdaulich***) als die Tierfette, d. h. hier speziell als das eigentliche reine Oleomargarin, und ist es daher im Interesse der Ernährung der ärmeren Klasse besonders zu bedauern, daß die Margarinefabrikation zu diesem Aushülfsmittel ihre Zuflucht genommen hat. Und gerade dieser Umstand in Verbindung mit dem höheren Stearingehalt des neueren Margarins mahnt zu dem ursprünglichen Begriff der Kunstbutter im Sinne des ersten Erfinders zurückzukehren.

Allein neben dieser an und für sich schon außerordentlich bedenklichen Seite des Produktes, welches heute als Margarine in den Handel gebracht wird, kommt noch eine andere in Betracht: nämlich die Tatsache, daß das für die Herstellung der Margarine verwendete tierische Fett aus gänzlich unkontrollierbaren Quellen stammt. Wenn die Vereitung der Margarine noch nach dem ursprünglichen Verfahren des Erfinders geschähe, dann wäre allerdings vom

*) Prof. Dr. W. Fleischmann, Lehrb. d. Milchw., Bremen 1893, Verl. v. Neumann, S. 308.

**) Prof. Dr. Soxhlet „Über Margarine“, München 1895, Verlag von Lehmann, S. 66.

***) Prof. Dr. W. Fleischmann, Lehrbuch der Milchwirtschaft, Bremen 1893, Seite 309.

sanitären Standpunkte aus nichts dagegen einzuwenden. Wenn wirklich nur das gesunde vom Stearin befreite Fett frisch geschlachteter Ochsen benutzt würde, und die schwer verdaulichen und zum Teil vielleicht nicht ganz unschädlichen Pflanzenöle (Baumwollsaamenöl) nicht Verwendung fänden, dann könnte man mit vollem Recht die Margarine als ein Speisefett bezeichnen, das für die ärmere Bevölkerung von großem Nutzen wäre. Leider aber liegen die Verhältnisse jetzt so, daß nur ein verschwindend kleiner Teil von dem Margarin im Inlande gewonnen wird: der bei weitem größere Teil wird notorisch durch Einfuhr aus Amerika beschafft.

Aus welchem gesundheitschädlichen und ekelerregenden Material aber die Amerikaner das Margarin gewinnen, darüber erhalten wir in einer Arbeit des Vorstandes der chemischen Abteilung im kaiserlichen Gesundheitsamte Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Sell „Sanitäre Beurteilung der Kunstbutter“ einigen Aufschluß. Dort lesen wir:

„Insbesondere aber stehen die amerikanischen Kunstbutterfabrikanten im begründeten Verdacht, in Bezug auf die Auswahl des Materials nichts weniger als skrupulös zu sein. Dies ergibt sich nicht bloß aus deutschen Publikationen, z. B. dem Buche des Dr. R. Meyer über die Ursachen der amerikanischen Konkurrenz, der Broschüre des Dr. Sartorius Freiherrn von Waltershausen über das deutsche Einfuhrverbot des amerikanischen Schweinefleisches, sondern auch aus den dem englischen Parlament vorgelegten amtlichen Schriftstücken. Zahlreiche Artikel der amerikanischen politischen und Fachpresse sprechen sich hinsichtlich dieses Punktes ebenfalls rückhaltslos aus.“

„Daß thatsächlich sehr schlechtes Material bei der Fabrikation verwendet wird, kann auch vom chemischen Standpunkt aus nur bestätigt werden. Als Beweis hierfür kann das Ergebnis der Untersuchung gelten, mit welcher eine Kommission des Senats von New-York hinsichtlich der Qualität der in dem Handel vorkommenden verfälschten Milchprodukte beauftragt war und über deren Resultate sie kürzlich berichtet hat; die mitgeteilten Details sind ebenso ekelerregend als alarmierend. Von 30 Butterproben zeigten zwei Drittel nur annähernd Spuren natürlicher Bestandteile. Die Fettabfälle von Bullen und Schweinen bildeten noch die appetitlichsten Ingredienzien. Häufig war verdorbenes Fett zur Fabrikation verwendet worden, welches man mit Salpeter- und Schwefelsäure geruchlos gemacht hatte.“

„Die medizinischen Sachverständigen äußerten unter ihrem Eid die Meinung, daß der Konsum eines solchen Artikels auf die Dauer nicht ohne Einfluß auf die Mortalitätsziffer bleiben könnte. Die Kommission erachtete demnach für notwendig, die Fabrikation von künstlicher Butter aus Oleo margarin gänzlich zu verbieten.“

Mit Rücksicht auf die Verwendung verdorbenen oder schädlichen Rohmaterials bei Herstellung der Margarine sagt ferner Dr. Adolph Jolles, der sonst als ein Anhänger der Margarine sich zu erkennen giebt, in einem Vortrage:

„So sehr ich gegen eine behördliche Bevormundung der Margarinefabrikation bin, soweit es sich um die augenblickliche Herstellung des Produkts, also um die streng internen Angelegenheiten jedes Fabrikanten handelt, so halte ich doch eine sanitäre Bewachung des Bezuges und der Ablieferung der Rohprodukte für eine aus den angegebenen hygienischen Gründen notwendige Einrichtung und bin überzeugt, daß die realen Margarinefabrikanten diese Institution freudig begrüßen werden.“

Nach Prof. Dr. Fleischmann*) äußert bezüglich der unkontrollierten Bezugsquellen für das Margarin seine Bedenken, indem er folgendes ausführt:

„Durch gewisse ansteckende Tierkrankheiten kann das Fettgewebe der erkrankten Tiere Veränderungen erleiden, welche den Verzehr des daraus gewonnenen Fettes für den Menschen gefährlich machen. Bei unvorsichtiger Darstellung von Oleomargarin ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, daß Leichengift, Keime tierischer Parasiten und, falls es noch Reste von Muskelsubstanz enthält, auch Trichinen in die Margarine gelangen. Es ist dies um so weniger gleichgültig, als bei der Gewinnung von Oleomargarin höchstens Wärmegrade von 65° C zur Anwendung kommen, Wärmegrade, durch die auf eine sichere Vernichtung der erwähnten Fermente und Organismen nicht gerechnet werden kann. Wenn bis jetzt noch kein Erkrankungsfall nach dem Genuß von Margarine sicher nachgewiesen wurde, so bürgt dieser Umstand nicht dafür, daß nicht plötzlich einmal bedenkliche Massenerkrankungen durch Verwendung von schlechter Margarine veranlaßt werden könnten.“

Nach den bisher darüber angestellten Versuchen, scheint die gute Margarine (also solche, die nach dem ursprünglichen Verfahren hergestellt worden ist) in bezug auf Verdaulichkeit der Naturbutter nicht wesentlich nachzustehen.

Professor Uffelmann**) ist der Ansicht, daß, wenn man die Verdaulichkeit der Butter gleich 100 setze, die der guten Margarine 96 betrage. Auch N. Mayer kommt zu dem Resultat, daß die Verdaulichkeit der Margarine sich nur um 4 Procent geringer stelle, als die der Naturbutter. Dagegen bestätigt Dr. Jolles***):

„daß die Gegenwart selbst geringer Quantitäten fester Fette (welche zur Zeit einen wesentlichen Bestandteil der Handelsmargarine ausmachen) den Nährwert des Produktes im Vergleich zur reinen Naturbutter erheblich herabdrückt.“

Aus der Gesamtheit dieser Gründe, und vor allem im Interesse der ärmeren Konsumenten sind daher folgende Anforderungen an ein neu zu erlassendes Margarinegesetz absolut geboten:

1) Zur Anfertigung der Handelsmargarine darf nur reines Oleomargarin, welches bei höchstens 45° C. abgeschmolzen ist, angewendet werden und die jetzt übliche Verwendung vegetabilischer Öle ist demgemäß zu untersagen.

2) Die Margarinefabrikanten haben sich über die einwandfreie Beschaffenheit der von ihnen zur Anwendung gebrachten Rohfette auszuweisen, und sind demgemäß etwa nach Art der Kontrolle des amerikanischen Fleisches, Speckes u. s. w. die betreffenden Verwendungs- bzw. Vertriebsorte, d. h. im Sinne der Produktion die Margarin- und Margarinefabriken, einer gesetzlichen Kontrolle bezüglich der Herstellung ihres Fabrikates zu unterstellen.

Lassen wir nun auch bezüglich der besseren, nach dem älteren Verfahren von Mège-Mouriès hergestellten Margarine die Wahrscheinlichkeit gelten, daß ihr Nährwert von dem der Butter nicht erheblich abweicht, so ist die Bekömmlichkeit bei der Margarine doch zweifellos geringer, als bei der Naturbutter. Der Unterschied ist bedingt durch die chemische Verschiedenheit der beiden Produkte.

Die Butter erhält nämlich ihre charakteristischen feinen Eigenschaften, die sie vor

*) Prof. Dr. W. Fleischmann, Lehrbuch der Milchwirtschaft. Seite 309.

**) „Handbuch der Hygiene“, Braunschweig 1890, Verlag von Vieweg u. Sohn, Seite 206.

***) Dr. Adolph Jolles. „Über Margarin“ Bonn, Verlag von Emil Strauß 1895. Seite 24.

den übrigen tierischen Fetten auszeichnen, durch ihre complicierte chemische Zusammensetzung, besonders aber dadurch, daß sie außer den 3 Fetten, die die Zusammensetzung der anderen tierischen Fette ausmachen, noch 7 Fette enthält, die aus den Triglyceriden kohlenstoffärmerer flüchtiger Fettsäuren bestehen. Diese fehlen in der Margarine aber gänzlich, wenn man von den spurenhafte Mengen absieht, die infolge der Verwendung von Milch bei Herstellung der Margarine in dieselbe gelangen.

Da aber die, die Butter als solche charakterisierenden feineren Bestandteile, in der Margarine nicht vorhanden sind, ist es als ein arger Betrug anzusehen, wenn Margarine als Butter verkauft wird, oder Mischungen von Margarine und Butter als reine Butter in die Hände der Konsumenten gelangen.

Leider aber wird dieser Betrug gar leicht gemacht durch die äußere Ähnlichkeit der Margarine mit der Naturbutter, während auf der anderen Seite diese Ähnlichkeit den Wert der Margarine als Nahrungsmittel nicht erhöht. Wie weit der in Rede stehende Betrug um sich gegriffen hat, dafür liefern uns die vielen in fast allen Bezirken des Deutschen Reiches stattfindenden bezüglichen Gerichtsverhandlungen einen schlagenden Beweis. Besonders aber zeichnet sich die Reichshauptstadt durch den Verkauf von gefälschter Butter aus, wie aus dem Material des in planmäßiger und sehr geschickter Weise geführten sogenannten „Butterkrieges“^{*)} und den übrigen in dieser Denkschrift mitgeteilten gerichtlichen Feststellungen unzweifelhaft hervorgeht.

Durch solche betrügerischen Verkäufe eines überaus wichtigen Nahrungsmittels werden aber die breitesten Schichten der Bevölkerung in argem Maße benachteiligt, Treue und Glauben immer mehr untergraben, und deshalb crachten wir es als unabwiesbare Pflicht der Gesetzgebung, diesen haltlosen, im Handel eingerissenen Zuständen in wirksamer Weise ein Ziel zu setzen, in welcher Beziehung auf die juristischen Ausführungen im Abschnitt III verwiesen wird, nachdem hier die einschlägigen Fragen vom chemisch-physiologischen Standpunkte aus untersucht worden sind.

^{*)} Siehe: Wilhelm Helm, der Butterkrieg und seine soziale Bedeutung, Bremen 1895, M. Heinisius Nachfolger.

II. Die Margarine als Gegenstand der Volksernährung und des Handels.

Die volkswirtschaftliche Bedeutung eines Gegenstandes ergibt sich aus der Notwendigkeit oder Entbehrlichkeit seines Daseins. Um deshalb die ferner in Betracht kommenden Punkte prüfen zu können, bedarf es vor allem der Untersuchung darüber, inwieweit die Margarine notwendig oder entbehrlich sei? Speziell auf die konkreten Verhältnisse und Voraussetzungen der vorliegenden Denkschrift angewandt, würde also zunächst folgende Frage zu beantworten sein:

Besteht in Deutschland ein öffentliches Bedürfnis für die Margarine?

Butter gehört zu den teureren Speisefetten. Ihr Preisverhältnis zu den übrigen ist ungefähr aus der folgenden Zusammenstellung ersichtlich, in welcher annähernd die gegenwärtig im Berliner Kleinverkauf für 1 Pfund gezahlten Durchschnittspreise einiger meistgebräuchlicher Speisefette angegeben sind.

a) Öle	b) Koch- und Backfette	c) Streichfette
feines Speiseöl 100/120 Pf.	Kindertalg geschmolz. 60 Pf.	Butter 110/130 Pf.
Leinöl . . . 60/80 "	Oleomargarin . 60/70 "	Schweineschmalz 70 "
Baumwollsaamenöl	Geräucherten Speck, auch	Gänseschmalz 100 "
Erdnußöl	als Zubrot . 80 "	Berliner Bra-
Sesamöl	Rafosnußfett . . 70 "	tenschmalz 60 "
		Margarine 70/80 "

Der nun aus der Tabelle ersichtliche relativ hohe Preis der Butter ist bedingt durch ihre Vorzüge — nämlich die feine Eigenart ihres Wohlgeschmacks und ihre Bekömmlichkeit. Der Preis der Butter veranlaßt viele minder bemittelte Haushaltungen, ihren Verbrauch von Butter, insbesondere für Kochzwecke, möglichst einzuschränken, schließt sie von den minder feinen Volksspeisehäusern gänzlich, auch von den feineren zum mehr oder weniger großen Teil aus, läßt die Bäckereien von ihrer Verwendung möglichst absehen und nötigt die weniger bemittelte Klasse, sich zu einem Teile an den wohlfeileren Fetten genügen zu lassen. Diese Verhältnisse bestehen heute ebenso, wie sie vor Erfindung der Margarine bestanden haben, und man kann nicht sagen,

*) Im Kleinhandel nicht zu haben. Die Großhandelspreise wurden in Marseille am 19. Oktober 1895 wie folgt notiert:

Baumwollsaamenöl . .	63/105 Fr. für 100 Kg. = 25,5/42,5 Pfg. für 1 Pfd.
Erdnußöl	92/98 " " = 37,3/39,7 " "
Sesamöl	73/80 " " = 29,6/32,4 " "
Olivenöl	115/190 " " = 46,6/77 " "

Chemiker-Zeitung 1895. Nr. 85, S. 1928.

daß darum ein Teil der Bevölkerung inbezug auf den Fettgenuß minder naturgemäß ernährt werde, als ein anderer.*)

An dieser Sachlage wird dadurch nichts geändert, daß man von einem der wohlfeileren Fette, nämlich dem Rindnerientalg, den abgepressten, leichter schmelzbaren Teil mit Milch, Farbe und Salz mischt, und dadurch der Butter inbezug auf Ansehen und Streichbarkeit ähnlich macht. Die von Vertretern der Margarine aufgestellte Behauptung, daß man Demjenigen, dem es nicht möglich sei, sich regelmäßig den Genuß von Butter zu verschaffen, ein Ersatzmittel bieten müsse, das ihn glauben mache, er genieße ungefähr dasselbe wie Butter, ist nur insofern richtig, als der minder Begüterte an Stelle der Butter eines wohlfeileren und schmackhaften Streichfetts bedarf, und dies soll ihm auch künftig, bezw. durch die Vorschläge dieser Denkschrift nicht im geringsten geschmälert oder gar entzogen, sondern voll und ganz belassen, ja im Verhältnis zu jetzt sogar noch wesentlich verbessert zur Verfügung gestellt werden. Durchaus irrig ist dagegen der Satz, daß dieses Butterersatzmittel der Butter täuschend ähnlich sein müsse, denn man verlangt auch nirgends sonst, speziell auf dem Gebiete der Nahrungsmittel, daß teurere Produkte, deren Besitz oder Verzehr zwar vielfach gewünscht, jedoch nur in kleinerem Umfange möglich ist, — es sei z. B. nur auf Austern, feine Weine etc. hingewiesen, nun in täuschender Imitation nachgeahmt werden, — im Gegenteil, die weitesten Kreise der Bevölkerung, — ausgenommen, was höchst beachtenswert, die betr. Fabrikanten selbst, — verhalten sich mit Recht gegen derartige Bestrebungen durchaus ablehnend.

In Deutschland ist nun aber auch an wohlfeileren Speisefetten, welche die Butter sehr wohl zu ersetzen geeignet sind, kein Mangel. Da nun aber auch ferner durch die Margarine das an sich vorhandene Quantum der vorhandenen wohlfeileren Speisefette nicht vermehrt, sondern ein Teil davon nur in eine andere Form gebracht wird, soweit es sich nicht um die Mitverarbeitung auch des unverdaulichen Stearins, resp. der dazu nötigen Pflanzenöle handelt, so würde sogar inbezug auf die Menge der verfügbaren Speisefette ein Bedürfnis für die Margarine, in ihrer gegenwärtig überwiegenden minderwertigen, — richtiger verfälschten Qualität, wie solche in Abschnitt I geschildert, eigentlich an sich überhaupt nicht gefunden werden können.

Da indessen für den Gebrauch eines Speisefetts nicht blos dessen Nährwert, sondern auch dessen Form und Wohlgeschmack maßgebend ist, so könnte die Umwandlung unstreichbarer und eines besonderen Wohlgeschmacks entbehrender Rohfette in die streichbare und schmackhaftere Margarine doch vielleicht einen anderweit volkswirtschaftlichen Gewinn zu bedeuten haben. Um aber auch diese Möglichkeit zu prüfen, müssen folgende Thatfachen in Betracht gezogen werden :

1. Daß in ganz Süddeutschland und zwar gerade in denjenigen Klassen der

*) Die von Soghllet aufgestellte Behauptung, daß die Margarine zur Verbesserung des Ernährungszustandes diene, ist von ihm selbst durch den Nachweis hinfällig gemacht worden, daß durch die Margarine hauptsächlich nur das Schweineschmalz verdrängt worden sei. Den Nachweis aber, daß Margarine ein besseres Nahrungsmittel sei als Schweineschmalz, hat der genannte Autor nicht geliefert.

Die andere Behauptung Soghllets, daß das reine Fett der Margarine durch die Behandlung mit Milch in seiner Natur verändert werde, ist gleichfalls unbegründet; denn nicht in seiner Natur, d. i. in seiner Zusammensetzung, seinem Nährwert, seinem Vermögen Wärme zu erzeugen, sondern nur in seiner Daseinsform wird das Fett durch den Milchzusatz verändert, und diese nur äußerliche Formveränderung würde dem Fett auch durch Wasser gegeben werden können.

Soghllet. Über Margarine. München, 1895. S. 125, 127.

Bevölkerung, für welche die Margarine hauptsächlich bestimmt sein soll, äußerst wenig Streichfett genossen wird, dieselben vielmehr meist sog. „Zukost“ (Speck pp.) verbrauchen;

2. daß auch andere Fette zu Koch- und Backzwecken ebenso verwendbar sind wie die Margarine, und vor deren Erscheinen ausschließlich Anwendung fanden;

3. daß unstreichbare und minder schmackhafte Speisefette bekanntlich von jeder Hausfrau selbst ohne besondere Vorrichtungen und ohne ungewöhnliche Mühewaltung in streichbare und wohlschmeckende umgewandelt werden können; es sei hier nur an die Herstellung von Schmalzen aller Art erinnert.

Damit ist die Frage, ob für Deutschland ein öffentliches Bedürfnis für die Margarine bestehe, erschöpft. Ihre Untersuchung ergibt, daß zwar ein ganz allgemeines Bedürfnis für wohlfeilere Speisefette, welche die Butter zu ersetzen geeignet sind, nicht aber ein Bedürfnis für ein Speisefett in der speziellen Form von Margarine vorhanden ist. Wenn nun aber trotzdem diese Denkschrift auf das Verbot der zur Herstellung der äußeren Butterähnlichkeit notwendigen Milchverwertung, wie solches in weiten Kreisen verlangt wird, verzichtet, so bringt die deutsche Landwirtschaft eben mit ihren Millionen von Interessenten im Interesse des wirtschaftlichen Friedens den 70 bis 80 Margarinefabrikanten gleichsam persönlich dieses Opfer, freilich nur unter der Voraussetzung, daß dafür wenigstens auf die Verarbeitung von solcher Margarine, die ungerechtfertigte Mengen von Stearin enthält, verzichtet wird, zumal dieselbe volkswirtschaftlich und hygienisch zweifellos nicht zu rechtfertigen, ja sogar in hohem Grade bedenklich zu nennen ist.

Nach Erörterung der Vorfrage kommen nunmehr für die weitere Untersuchung des vorliegenden Abschnittes die folgenden Gesichtspunkte in Betracht:

I. Unterscheidbarkeit der Margarine von der Naturbutter äußerlich und in Bezug auf ihre Zusammensetzung.

Was in den Reichstagsverhandlungen des Jahres 1887 gesagt wurde: „Margarine könne ohne Schwierigkeit von jeder Hausfrau unterschieden werden, sie sei daher zu Betrug und Täuschung nicht verwendbar“, ferner „daß ein Milchezusatz gleich einem Zusatz von 3 % Butterfett die Margarine nicht butterähnlich mache, daher nur ein Zusatz gleich mehr als 4 % Butterfett zu verbieten sei“*) und an anderer Stelle „das Mège-Mouries'sche Verfahren, die Verbutterung mit Milch, ist vollkommen hinreichend, um der Margarine an sich einen guten Geschmack zu geben, ohne die Verwechselung mit Butter zu begünstigen“**), war ein Irrtum und beruhte auf mangelnder Sachkenntnis, wie der Erfolg und die Thatfachen bewiesen haben. Denn schon die im Jahre 1875 auf der Wollereiausstellung zu Frankfurt a. M. vorgeführte Margarine konnte in Ansehen, Streichbarkeit, Geruch und Geschmack nicht von Butter unterschieden werden. Leider verschmähen einseitige Verteidiger der Margarine es nicht, jenen Irrtum — nicht nur gegenüber dem Nachweise anderer***), sondern auch wider eigenes besseres Wissen im Widerspruch mit sich selber†) — als Stütze zu gebrauchen. In Wahrheit ist es den Margarinefabrikanten gelungen, und sie sind in gewissem Sinne stolz darauf, eine Margarine herzustellen, die echter Butter in allen äußeren Eigenschaften genau so gleicht, wie eine Butter der anderen. Darum gilt, was in den Reichstagsverhandlungen von Mischbutter (einem Gemisch aus Butter und Margarine) gesagt

*) Kommissionsbericht. S. 9, 12.

**) Stenograph. Berichte. S. 681, 1118.

***) Victor Lang. Die Fabrikation von Kunstbutter, Sparbutter und Butterine. Wien, 1885. Verlag von Hartleben. S. 94.

†) Heinrich Fränkel. Der Kampf gegen die Margarine. Weimar 1894. Verlag von R. Wagner u. Sohn. S. 4, 14, 37.

wurde, heut auch von der reinen Margarine. „Margarine“, so hieß es in dem Kommissionsbericht, „ist leicht von Milchbutter zu unterscheiden, Milchbutter sehr schwer, weil sie nach äußerem Ansehen ihr ganz gleich, im Geschmack ihr ähnlich ist. Die Milchbutter ist daher zu Täuschungen leicht benutzbar; sie gleicht einer falschen Münze und verdient auch so behandelt zu werden; sie trägt nicht nur ein erborgtes Kleid, sondern sie borgt sich von der Naturbutter auch deren Preis, läßt ihr aber deren höhere Produktionskosten, welche den Preis der Milchbutter bedingen; sie ist daher nicht nur zu Täuschungen benutzbar, sondern ein Täuschungsprodukt an und für sich.“ *)

Denn diese Sätze des Kommissionsberichts treffen heute vollständig sogar auf die Margarine jeder, auch der geringsten Qualität zu, da die erkennbare Verschiedenheit von Milchbutter oder Mischmargarine und reiner Margarine aufgehört hat. Kein Mensch vermag gegenwärtig mehr nach äußerlichen Kennzeichen Margarine von Butter zu unterscheiden, und waren jene damaligen Auslassungen zutreffend, so sind sie, wie gesagt, es auch heut noch genau ebenso, wenn man darin an Stelle des Begriffes „Milchbutter“ den Begriff „Margarine“ setzt.

Denn Margarine kann heut nur noch vom Chemiker erkannt werden; aber auch dieser vermag dieselbe im Fall der Vermischung mit Butter mit Sicherheit nur dann nachzuweisen, wenn darin mindestens 15 bis 20 v. H. Margarine vorhanden sind.**)

Der an ein Ersatzmittel für Butter zu stellenden Anforderung, der Butter außer im Gebrauchswert wenigstens relativ unähnlich zu sein, entspricht also die Margarine in keiner Weise. Darum ist es auch so außerordentlich schwer zu verhüten, daß mit Margarine in ihrer gegenwärtigen Gestalt Betrug verübt, daß sie statt Butter untergeschoben werde.

Wenn dem entgegen Sorhlet behauptet: „Einer mißbräuchlichen Verwendung der Margarine kann, wie unwiderleglich nachgewiesen, ohne die geringsten Schwierigkeiten gesteuert werden“,***) so ist er diesen Nachweis in jeder Beziehung schuldig geblieben, da unbestritten und unwiderleglich die bisher geltenden Bestimmungen der einschlägigen Gesetze die fortgesetzt zahlreichsten Betrugsfälle nicht zu verhindern vermocht haben. Es mag dahin gestellt sein, bis zu welchem Grade Betrug durch die Strafrechtspflege überhaupt beseitigt werden kann. Jedenfalls steht aber das Eine fest, daß, wollte man auch die nicht zur Kenntnis der Behörden gelangenden Fälschungen verhüten, man zu jedem Pfund Margarine, das, im Kaufmannsladen treu und redlich aus dem mit „Margarine“ gezeichneten Kübel gestochen und in ein mit „Margarine“ bedrucktes Papier gehüllt, abgegeben wird, einen Polizisten als Begleiter stellen müßte, der dessen weitere Verwendung bis zum Verbrauch des letzten Gramms überwache.

Etwas anders läge die Sache, wenn der Vorschlag Sorhlets die Margarine mit Phenolphthalein oder einem anderen verborgenen Färbemittel zu vermischen,†) annehmbar wäre; dieses ist aber nicht der Fall wegen der Gefahr, daß derartige

*) Kommissionsbericht. S. 10, 11.

Stenograph. Berichte. S. 674.

**) Stenograph. Berichte. S. 673, 683.

C. Petersen. Die Margarinefrage. Bremen 1895. Verlag von Heinke & S. 11, 13.

***) Sorhlet. Über Margarine. S. 130.

†) Dasselbst S. 144.

Färbemittel mißbräuchlich in der Absicht, einen anderen zu schädigen, auch unter Butter gemischt werden könnten. Ferner dürfte der Handel einwenden, daß die latente Färbung sehr wohl die Täuschungen im Verkehr unmöglich machen würde, es aber nicht verhindern könnte, daß der Kontrolle entbehrende Molkereien in der Annahme, daß die chemische Untersuchung in Zukunft zurücktreten würde, Oleomargarin dem Rahme beimischen.

Auf den Umfang, in welchem Betrügereien mit der Margarine gegenwärtig — trotz der darauf gesetzten Strafen — verübt werden, läßt sich ungefähr aus den Ergebnissen des sogenannten „Butterkrieges“ schließen. Von 1906 Proben, die im Herbst 1893 in 1767 berliner Butterläden aller Art eingekauft wurden, waren 419 = 22 v. H. gefälscht und hiervon nahe der vierte Teil (5,26 v. H.) reine Margarine; von 235 Proben aber, die im Frühjahr 1894 in 21 als verdächtig besonders ausgewählten Läden eingekauft wurden, waren 62 v. H. mit Margarine gefälscht und davon nahe der dritte Teil (22,75 v. H.) reine Margarine.*) Die Menge der in der Mischbutter gefundenen Margarine aber ging sogar bis über 60 v. H.**)

Mag man diese Stichprobe als einen für den gesamten Butterhandel Norddeutschlands***) giltigen Maßstab ansehen oder nicht-) jedenfalls bestätigen die Ergebnisse die Vorhersagung, daß die absolute äußerliche Butterähnlichkeit eines Ersatzmittels für Butter dazu verleiten müsse, es im Handel betrügerisch unterzuschieben. Betrügereien dieser Art können nur verhindert werden durch Maßregeln, wie sie der

*) Wilhelm Helm. Der Butterkrieg und seine soziale Bedeutung. Bremen 1895. S. 1 ff.

**) Die gegen dieses Material seitens der Professor Sorghet in seinem Gutachten geltend gemachten Bedenken können als stichhaltig wohl nicht erachtet werden. Denn einmal entbehrt die gedachte Schrift überhaupt allgemein so völlig des ruhigen und objektiv wissenschaftlichen Characters und setzt an die Stelle desselben die Lust am ironisch-persönlichen Angriff und an der direkten, wie indirekten Betonung eines spezifisch bairischen — übrigens im gedachten Bundesstaat nichts weniger wie allgemein geteilten — Standpunkts, welcher allgemeinen und gemeinsamen Gesichtspunkten nicht gerecht wird. Andererseits aber vermag auch der gedachte Verfasser jene tatsächlichen Feststellungen nicht anders als durch Hypothesen zu entkräften? Man wird deshalb die betreffenden, sämtlich und ausnahmslos von in öffentlichen Sitzungen ordentlicher Gerichte getroffenen Feststellungen nach wie vor als unzweifelbares Material benutzen dürfen. Dies umsomehr, als selbst die gegnerische Tagespresse dieselben nicht bemängelt, geschweige denn es für angezeigt erachtet hat, von „agents provocateurs“ zu sprechen, wie dies in dem wissenschaftlichen Gutachten seitens des Herrn Professor Sorghet geschehen.

***) Süddeutschland muß darum ausgeschaltet werden, weil dort gefalzene Butter, frisch oder als Dauerware, wenig üblich ist, und deshalb für Süddeutschland die Margarine als Butterersatzmittel, ihres Salzgehaltes wegen, wenig Bedeutung hat. Betreffs des in Süddeutschland üblichen „Butterschmalzes“ aber bestehen dort eben so schwere Mißstände wie betr. Margarin-Verfälschung in Nord- und Mitteldeutschland.

†) Ein Seitenstück zu dem Berliner Butterkrieg lieferte die Versuchsstation des Rheinischen Bauernvereins, die sich, nach Mitteilung von Dr. Faßbender im „Rheinischen Bauer“, aus 131 Gasthäusern und Speisewirtschaften verschiedenen Ranges der Städte Düsseldorf, Elberfeld, Essen, Köln und Krefeld Butterproben verschaffte und mit folgendem Ergebnis auf ihre Mächtigkeit prüfte:

Zahl der Proben		davon	
		reine Butter	Margarine u. Gemische
Düsseldorf	11	11	—
Elberfeld	16	12	4
Essen	24	24	—
Köln	53	44	9
Krefeld	27	26	1
zusammen	131	117	14
=	100	: 89,3	: 10,7.

Abchnitt III erörtert. Die persönlichen Ursachen der mit Margarine verübten Betrügereien liegen, wie diejenigen aller Betrügereien, auf sittlichem und allgemein gesellschaftlichem Gebiet, können daher hier nicht Gegenstand der Untersuchung sein; die sachliche Ursache aber der Betrügereien mit Margarine ist der äußere Schein der Butterähnlichkeit, der ja nun anscheinend ein für allemal den Naturbutter-Produzenten und Konsumenten als Tribut an die Margarine-Industrie auferlegt bleiben soll.

Der Butterkrieg hatte es indessen nur mit Fälschungen durch Margarine im offenen Geschäft zu thun, berührte nicht alle die außerhalb der Strafgerichtsbarkeit umgehenden Täuschungen. Denn es ist nicht zu viel gesagt, daß durch die Margarine Lüge und Betrug in Handel, Wandel und Gewerbe, ja fast in jede Familie, in welcher Margarine verwendet wird, gebracht worden ist. Da ist die sparsame Hausfrau, die ihren Pflegebefohlenen — Familiengliedern, Dienstboten, Kostgängern — Butter mit Margarine auf das Brot zaubert, ihnen aber nicht nur verschweigt, sondern nur zu oft direkt durch Lüge die Überzeugung beizubringen sucht, daß man „Butter“ esse, da der sorglich rechnende Landwirt, welcher das seinem Gesinde, seinen Instleuten oder seinen aus der Ferne zugezogenen Sommerarbeitern schulbige Butterdeputat in der Form von Margarine verabfolgt, da die Fabrikskantine, die leichter auf ihre Kosten kommen will, indem sie die Butter zum Frühstück oder Vesperbrot der auf sie angewiesenen Arbeiter aus dem Margarinekübel sticht, und noch viele andere Stellen: Bahnhöfe, kleine Gastwirtschaften, Verpflegungsstationen, Spitäler, Erziehungs-, Straf- und Irrenanstalten, Kasernen und dergleichen mehr, die alle so verlockende Gelegenheit dazu bieten, die dort Verköstigten, welche glauben, Butter zu genießen, unbemerkt und ungestraft mit Margarine zu hintergehen.

II. Welche Anforderungen sind an ein möglichst vollkommenes Ersatzmittel für Butter zu stellen, und inwieweit entspricht die Margarine diesen Anforderungen?

An ein möglichst vollkommenes Ersatzmittel für Butter sind hauptsächlich folgende vier Anforderungen zu stellen: es soll

- a. möglichst wohlfeil, und
- b. möglichst vielseitig, nämlich sowohl als Streichfett wie zum Kochen, Braten und Backen verwendbar sein,
- c. den Nährwert der Butter möglichst nahe erreichen, und
- d. von edleren und teureren Speisefetten, insbesondere der Butter, für Jedermann so deutlich unterscheidbar sein, daß betrügerische Verwechslung unmöglich ist.

Die Forderungen a bis c ergeben sich aus den Zwecken, denen ein Ersatzmittel für Butter zu dienen berufen sein soll; die Forderung d aus der selbstverständlichen Notwendigkeit des Gebots, mit der Zulassung eines Ersatzmittels nicht einem Unfug Thor und Thüre zu öffnen, der die Rechtlichkeit und die gute Sitte gefährdet und den zu verhüten, umständliche, lästige und durch ihre Kostspieligkeit den unter a bezeichneten Vorteil mehr oder weniger wiederaufhebende Veranstaltungen getroffen werden müßten.

Inwieweit die Margarine diesen vier Anforderungen entspreche, soll für jede einzeln untersucht werden.

a) Wohlfeilheit.

Gute Margarine ist zwar wohlfeiler, als gute Butter; allein jene muß selbstverständlich um die Herstellungskosten, die sie zu tragen hat, und um den Geschäfts-

gewinn, den ihre Herstellung bringen soll, teurer sein, als die für die Ernährung gleichwertigen Rohfette, die zu ihrer Bereitung verwendet wurden. Kosten z. B. die zur Bereitung bester Margarine benutzten Fette, Oleo-Margarin und Baumwollensamenöl, das Pfund 70 Pf. und kostet die gleichwertige von diesen Fetten höchstens 87 v. H. enthaltende Margarine 80 Pf., so werden die in der Margarine enthaltenen Fette, abgesehen von den durch die Verwendung der Milch verursachten Kosten, mit einem Pfundpreis von 92 Pf., also um 22 Pf. oder 31 v. H. teurer bezahlt, als die nämlichen für die Ernährung gleichwertigen Fette im reinen, unverarbeiteten Zustand. Da nun aber der innere, der Nährwert, der betreffenden Fette durch die Bearbeitung nicht vermehrt wird, so bezahlt der Margarine-Konsument 31 % des Werts allein für die äußere Ähnlichmachung des Kunstprodukts gegenüber der Naturbutter.

b) Vielseitigkeit der Verwendbarkeit.

In Bezug auf Verwendbarkeit steht die Margarine der Butter nur wenig nach. Wegen ihres geringeren Gehaltes an festen Milchbestandteilen ist sie allerdings weniger geeignet, über Feuer etwas Ähnliches wie die sogenannte Braune Butter gewinnen zu lassen, und weil das in ihr enthaltene Wasser meist sich in minder feiner Verteilung befindet, spritzt sie, über Feuer auf die Pfanne gebracht, in der Regel mehr als Butter. Diese Schwächen sind indessen zu unerheblich, als daß darauf ein Gewicht zu legen wäre.

c) Nährwert.

Wie in Abschnitt I dargelegt wurde, ist der Nährwert echter Margarine ohne hohen Stearingehalt für gesunde Menschen wahrscheinlich nur wenig geringer, als derjenige der Butter. Anders verhält es sich mit kranken Leuten und mit weniger guter Margarine. Zwar sind Verdaunungsversuche an Kranken und mit unechter, d. h. mit Margarine, welche stark stearinhaltig ist und der demgemäß in hohen Procentfäßen auch noch allerlei Pflanzenöle zugesetzt sind, bis jetzt noch nicht angestellt worden; allein ärztliche Erfahrungssache ist es, daß kein Fett — einzig vielleicht das Mandelöl in der Form von Mandelmilch ausgenommen — von Kranken so gut vertragen wird, wie die Butter, und zweifellos muß das Stearin, da sein Schmelzpunkt bei ungefähr 63° C., also erheblich über der Körperwärme ($37\frac{1}{2}^{\circ}$ C.) liegt, schwerer verdaulich sein, als das bei etwa 35° C. schon flüssige ursprüngliche gute Oleomargarin. Hierin aber liegt ferner unbestreitbar eine Verteuerung des Produkts für den Konsumenten je nach dem procentualen Gehalt der Margarine an Stearin.

d) Unterscheidbarkeit.

Um der Anforderung klarer, unverwechselbarer Unterscheidbarkeit zu entsprechen, müssen Ersatzmittel für Butter nicht blos in ihrem inneren Wesen nachweisbar von Butter verschieden sein, sondern sie müssen auch äußerlich und durch ihre Benennung als das, was sie sind, deutlich erkennbar sein.

Entspricht ein Ersatzmittel für Butter diesen Anforderungen nicht, macht sein Aussehen, sein Gefüge und sein Geschmack es der Butter ähnlich und verrät sein Name seine Herkunft und seine Zusammensetzung nicht, so ist damit der Unredlichkeit ein Mittel an die Hand gegeben, Fälschung zu treiben, im Handel und Verkehr geschäftlichen Betrug zu verüben und denjenigen, der das Ersatzmittel genießt, über die

Natur des Genossen zu täuschen. Leider ist bei der Beratung und Beschließung des Margarinegesetzes nicht nur diese Anforderung teils ganz unerwogen gelassen, teils nur höchst einseitig ins Auge gefaßt, sondern es ist auch die Butterähnlichkeit der Margarine, bewußt oder unbewußt, geradezu verlangt und zu einer gesetzlichen Vorschrift gemacht worden. Jedoch muß, wie gesagt, mit dieser Thatsache nun einmal gerechnet werden, da der begangene Fehler nicht wieder gut zu machen ist; es kann sich nur darum handeln, seine schwerwiegenden Folgen wenigstens noch in so weit herabzumindern, als dies durch die Verwirklichung der Vorschläge dieser Denkschrift möglich ist.

III. Wie kann die Margarine zu einem allen Anforderungen entsprechenden Ersatzmittel für Butter gemacht werden?

Was die Margarine wenig geeignet macht, im öffentlichen Verkehr als ein Ersatzmittel für Butter zu dienen, ist, wie dargelegt, nicht ein Mangel, sondern ein Überfluß an Eigenschaften, nämlich einmal ihre sie zu einem Täuschungsmittel herabwürdigende äußerliche Butterähnlichkeit und ferner die unverhältnismäßige Verteuerung, — herbeigeführt einmal durch die äußere Butterähnlichkeit selbst und ferner durch die Verwendung von schwer verdaulichen Ölen und völlig unverdaulichem Stearin. Um daher die überteuerte, im übrigen aber unanfechtbare Margarine zu dem zu machen, was sie sein soll, einem wohlfeilen Ersatzmittel für Butter, ist nötig, daß man bei der Herstellung der Margarine sich darauf beschränke, das einfache, gute Rohmargarin ohne Stearin und demgemäß auch ohne Öl unter Benützung des bisher zugestandenen Milchquantums möglichst rein und sauber zu verarbeiten, wie dies auch unter chemisch-physiologischen Gesichtspunkten auf Grund der geschichtlichen Entwicklung des Margarins und der Margarine in Abschnitt I dargestellt und verlangt worden ist. Dann hat man ein Ersatzmittel für Butter, welches allen an ein solches zu stellenden Anforderungen entspricht.

Wollte man noch einen Schritt weiter gehen, so würde man auch noch eine fabrikmäßige, für den Handel bestimmte Zubereitung des betr. Speisefettes gestatten können, die den Zweck hätte, dasselbe durch Zusatz von Gewürzen noch anderweit wohl-schmeckender zu machen, sofern auch solche Zubereitungen unter einem sie kenntlich machenden Namen in den Handel gebracht würden, denn es wird ja nichts weniger wie eine Beschränkung der unbemittelten Volkskreise in der Lebensführung beabsichtigt, sondern es soll vielmehr umgekehrt dieselbe durch Ausmerzungen des Stearins aus der Margarine im Verhältnis zu jetzt sogar noch gehoben werden. Immer freilich wäre dabei zu beachten, daß aus hygienischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten nur wirklich einwandfreies, reines Oleomargarin zur Verwendung gelangen darf.

IV. Inwieweit ist die Margarine dem Buttergeschäft und der Rindviehzucht schädlich?

Bei Untersuchung dieser Frage muß man scharf auseinanderhalten die milch-wirtschaftlichen Einzelbetriebe und die Gesamtheit aller milchwirtschaftlichen Betriebe ganz Deutschlands; denn Nutzen oder Schaden einzelner wirtschaftlicher Betriebe hat nicht immer auch eine volkswirtschaftliche Begünstigung oder Schädigung der ganzen Betriebsrichtung zu bedeuten. Hier aber kommt es nur auf die milchwirtschaftliche Gemeinschädlichkeit der Margarine an.

Für die Milchwirtschaft gemeinschädlich werden könnte die Margarine nur dadurch, daß sie auf den Preis der Butter einen Druck ausübte, der eine Einschränkung der bestehenden milchwirtschaftlichen Betriebe zur Folge haben und die Errichtung neuer milchwirtschaftlicher Betriebe verhindern müßte. Die Frage, inwieweit die Margarine für die Milchwirtschaft gemeinschädlich sei, löst sich daher für diese Denkschrift auf in die Frage: ob die Margarine den Butterpreis nachteilig beeinflusst habe?

Aus den Ergebnissen der lebendigen Volkswirtschaft könnte diese Frage nur an der Hand einer vollständigen Statistik beantwortet werden, welche die Mengen und die Preise der verschiedenen Sorten der jährlich erzeugten Butter und der jährlich hergestellten Margarine entnehmen und mit der wechselnden Kaufkraft der verschiedenen Bevölkerungsklassen vergleichen ließe. Eine derartige Statistik giebt es nicht. Man sieht sich daher auf Versuche beschränkt, zu Wahrscheinlichkeitschlüssen zu gelangen.

Da Angebot und Nachfrage den Preis bedingen, so könnte die Margarine den Butterpreis nur dadurch herabgedrückt oder ihn zu steigen verhindert haben, daß sie entweder die Nachfrage nach Butter vermindert, oder daß sie das Angebot von Butter vermehrt hätte. Daß das erstere der Fall ist, bedarf bei seiner Notorietät keiner weiteren Darlegung, und in logischer Schlußfolgerung ergibt sich, daß die wegen Deckung des Fettbedarfes durch die Margarine nicht in Anspruch genommene Butter das Angebot in letzterem Artikel vermehren mußte.

Wir haben daher zunächst die Frage zu untersuchen, ob die Margarine die Nachfrage nach Butter vermindert hat?

Gleichzeitig mit der Ausbreitung der Margarine ist der Preis für die Hauptbutterarten gefallen. Sollte aber, so führt Soxhlet aus, die Margarine die Preiserniedrigung verschuldet haben, so müßte der Preisrückgang in zwei besonderen Erscheinungen seinen Ausdruck finden; er müßte nämlich

1. da die Margarine als solche thatsächlich nur in den minder kaufkräftigen Klassen der Bevölkerung gekauft wird,*) hauptsächlich in den wohlfeileren Butterorten stattgefunden haben und
2. in dem Zeitraum, währenddessen die Margarine sich auszubreiten anfang, geringer gewesen sein, als nach ihrer Ausbreitung.

Beides ist, wie Soxhlet — nachgewiesen zu haben glaubt,**) anscheinend nicht der Fall, jedoch sind seine Schlüsse Trugschlüsse. Die erste Margarinefabrik in Deutschland war die im Jahre 1874 in Frankfurt a. M. errichtete, die bis 1879 fast ganz allein für Deutschland Margarine lieferte. Dann wuchsen die Margarinefabriken allmählich auf die gegenwärtige Zahl von 70—80 mit einem Jahreserzeugnis von etwa 2 Millionen Centnern an. Soxhlet hat nun nach anerkannten Notierungen die Berliner Butterpreise von 1872 bis 1893 für feinste, gute und mittelmäßige Butter zusammengestellt, den Zeitraum der 22 Jahre in drei Abschnitte, nämlich: 8 Jahre vor der Ausbreitung der Margarine, 7 Jahre der anfänglichen Ausbreitung der Margarine und vor dem Erlaß des Margarinegesetzes

*) „When butter has been cheap during the last three years the import of margarine has simultaneously declined, for the labouring classes will not eat the latter article when they can purchase pure butter at a moderate price. Cheap butter whether Colonial or European, tends to displace margarine.“

W. Weddel & Co's Australasian Dairy Produce Report (season 1894/1895). — The Journal of the Royal Agricultural Society of England. Third Series Vol. VI. Part. II. S. 394.

**) Soxhlet. Über Margarine¹⁾. S. 23 ff.

von 1887 und 7 Jahre der weiter anwachsenden Ausbreitung der Margarine und nach Erlass des Margarinegesetzes zerlegt und für jeden Abschnitt und jede Butter-
sorte den Durchschnittspreis von 100 Pfund Butter mit folgendem Ergebnis berechnet:

Buttersorte	I.	II.	III.
1. Abschnitt 1872/79 Mk.	128,6	118,9	105,8
2. " 1880/86 "	118,9	112,4	102,1
3. " 1887/93 "	109,0	104,5	98,8

Darnach ist von dem Preisrückgang die teuerste Sorte am meisten, die wohl-
feilste am wenigsten betroffen worden; denn, setzt man den Mittelpreis des ersten
Abschnitts in allen drei Buttersorten = 100, so erhält man:

für	I.	II.	III.
im ersten Abschnitt	100	100	100
" zweiten "	92,4	94,5	96,5
" dritten "	84,7	88,0	93,4

und der Rückgang betrug vom Hundert

bei	I.	II.	III.
im zweiten Abschnitt	7,6	5,5	3,5
" dritten "	7,7	6,5	3,1
zusammen	15,3	12,0	6,6

Der Umstand, daß die geringeren Buttersorten verhältnismäßig weniger im
Preise gesunken sind als die besseren, findet nun aber seine naturgemäße Erklärung in
der Thatfache, daß namentlich in dem dritten Abschnitte die Produktion an geringer
Butter stark abgenommen hatte, indem die östlichen Provinzen unter Benützung der
wissenschaftlichen Errungenschaften für ihre bisher als minderwertig beurteilte Butter
die Ia Qualität erwarben, und die gute Ware im Preise drückten. Da die Ver-
feinerung im Geschmack und die Kaufkraft des konsumierenden Publikums nicht gleichen
Schritt mit der Entwicklung der Molkereitechnik gehalten hatten, mußte das Angebot
bei den besseren Qualitäten sich fühlbarer machen als bei den geringeren. — Die
vorstehend aufgeführten Preisbildungen bez. Preisverschiebungen auf dem Buttermarke
finden also ihre ausschließliche Erklärung durch die Entwicklung der
Molkerei-Technik; die zwei Millionen Centner Margarine, welche nach den be-
scheidendsten Annahmen jährlich auf dem deutschen Marke erscheinen, und welche selbst
in den Küchen wohlhabender Haushaltungen Verwendung finden, mußten die Nach-
frage nach Butter vermindern. — Wenn Soghlet aus dem jetzigen Überwiegen
der guten Ware den Beweis herleitet, daß der Milchwirt für seine Butter im
Durchschnitt der Gesamtproduktion einen höheren Preis bekommt als früher, so über-
sieht er, daß nach seiner eigenen Tabelle die I. Ware jetzt weniger bringt als im
ersten und zweiten Abschnitt die II. Ware, und er vergißt, daß zur Herstellung
der I. Ware die Schaffung und Erhaltung kostspieliger Einrichtungen erforderlich
waren, welche das Netto des erzielten Preises stark ermäßigten.

Betreffs der durch die Margarine verminderten Nachfrage auf dem Butter-
markt ist nun aber auch noch weiter die sehr bedeutsame Thatfache zu beachten, daß
dadurch auch die Butternotierungen im Großhandelsverkehr wesentlich beeinflusst werden.
Denn die Auffassung, das betrügerische Mischen schädige nur die Konsumenten, welche
statt der geforderten reinen Butter ein Gemisch erhalten, ist eine irrige. Bei jedem,
dem Verderben ausgelegten Konsumartikel genügt ein verhältnismäßig unbedeutendes
Vorherrschen des Angebots, um die Preise stark zu drücken, weil jeder Warenhaber,

um den doppelten Verlust an Wert und an Güte der Ware zu vermeiden, dann schnell zu räumen strebt. Der hauptsächlich an den Zentralplätzen auf die Notierung ausgeübte Druck wird maßgebend für die Abschlüsse, welche in dem Artikel Butter ausgeführt werden. Wenn nun der Buttermarkt in den betreffenden Zentren des Butterhandels, wie nachgewiesen, im Detailverkehr gedrückt wird, so ergibt sich naturgemäß daraus, daß auch die Preise im Großhandel entsprechend sinken müssen, und die betreffenden Notierungen üben alsdann, wie gesagt, ihren Einfluß überall hin aus. *)

Es ist hier nicht der Ort, die auch von seiten der realen Handelswelt nicht geleugneten Mißstände in dem Berliner Butternotierungswesen näher zu erörtern, **) wohl aber muß festgestellt werden, daß diejenigen Erhebungen, welche über die Bedeutung eines allgemeinen Markt- und Börsenpreises, wie er hier in Frage steht, durch die Börsenquete-Kommission erfolgt sind, auch für diesen Artikel gelten. Mit Recht ist in dem Bericht der Börsenquete-Kommission auf Seite 151 als allgemeine und unbestrittene Erfahrung der Satz ausgesprochen worden, daß bei der Bedeutung, welche die entsprechenden Märkte erlangt haben, die an ihnen festgestellten Preise die Grundlage für zahlreiche außerhalb des betreffenden Marktes (Börse) abgeschlossenen Geschäfte bilden und daß dies insbesondere bei dem Warenverkehr der Fall ist. Und mit Recht fährt der Bericht denn auch weiter fort, daß aus der geschilderten Thatsache „die große Bedeutung hervorgeht, welche die Preisnotizen der betreffenden Märkte nicht bloß für die direkten Interessenten, sondern auch für viele Privatpersonen und für wichtige vaterländische Erwerbszweige haben, die alle ein wesentliches Interesse daran haben, daß die betreffenden Notierungen zuverlässig und richtig sind.“ Daß aber diese Notierungen bei dem Artikel Butter, wie so vielfach auch bei anderen Waren, künstlich zu Ungunsten des Produzenten gedrückt werden, ohne daß der Konsum einen entsprechenden Nutzen hätte, der vielmehr einzig und allein nur dem unrealen Zwischenhandel zufällt, ist vorstehend bündig nachgewiesen.

V. Hat die Margarine das Butterangebot vermehrt?

Auch diese Frage ist in bejahendem Sinne zu beantworten; denn Margarine wird nicht nur, wie aus Hunderten von betreffenden Straffällen und im umfanglichsten Maß durch den Berliner Butterkrieg erwiesen ist, teils rein, teils in verschiedenen Verhältnissen mit Butter gemischt, als Butter verkauft, sondern sie wird auch in vielen anderen, der Strafgerichtsbarkeit nicht unterstehenden, Seite 17 gekennzeichneten Fällen statt Butter untergeschoben. Folglich muß auch die Margarine den Butterpreis herabdrücken, und dieser Preisdruck kann, da feine Margarine von annehmbarer Butter für den gewöhnlichen Käufer nicht unterscheidbar ist, ebensowohl die höheren, wie die niederen Preislagen der Butter betreffen. Zwar kann, wenn die frühere Annahme richtig war, daß von aller auf den Markt kommenden Margarine ein erheblicher Teil von den Speisehäusern und Bäckereien und von der minder bemittelten Bevölkerung als Margarine gekauft und verbraucht und nur ein kleinerer Teil als Butter

*) Vergl. in dieser Beziehung auch die Ausführungen von Chambeau, Direktor des Molkerei-Verbandes „Kleeblatt“ in seinem Vortrage auf der Lübecker Molkerei-Ausstellung 1895 über die Erfahrungen des letzten Jahres auf dem Buttermarkte. Landbote—Prenzlau 1895, Nr. 78.

**) In Nr. 43 der „Molkereizeitung“ v. 1895 macht der Direktor Dilling-Berlin einschlägig sehr beachtenswerte Mitteilungen: gelegentlich der Debatte über eine zu schaffende Zentralstelle für das deutsche Milchgewerbe führt er aus, daß bisweilen „ein Überwiegen des Angebots von nur 3—5 pCt. genüge, um einen gewaltigen Druck auf alle Butterpreise auszuüben.“

untergeschoben wird, und angesichts derjenigen Umstände, welche außerdem sich auf dem Buttermarkt geltend machten, der Einfluß, den die Margarine durch Vermehrung des Butterangebots auf die Bildung des Butterpreises bisher ausgeübt hat, auch nicht als ein solcher angesehen werden, durch den ausschließlich der Rückgang der Butterpreise verursacht worden sei. Allein thatsächlich wird durch die Margarine das Butterangebot vermehrt und damit der Butterpreis gedrückt und neben dieser Thatsache besteht die Möglichkeit, daß diese unnatürliche Vermehrung des Butterangebots auch in einer wirtschaftlich gefährlichen Weise überhand nehme, wenn dagegen nicht auf ordnungsmäßigem Wege durch das Gesetz eingeschritten werde.

Es mag nun dahingestellt bleiben, in welchem Umfang die vermehrte Erzeugung von Naturbutter auch etwa sich selbst Konkurrenz gemacht habe; denn wesentlich kann dies Moment deshalb nicht sein, weil ja auch die Konsumfähigkeit der Bevölkerung sowohl durch das eigene Wachstum wie durch die zweifellos allseits höhere Lebensführung dabei in Betracht zu ziehen sind. Zweifellos fest aber steht die Thatsache, daß die der Butter untergeschobene und dadurch das Butterangebot vermehrende Margarine fortgesetzt den Butterpreis unnatürlich unter diejenige Grenze herabdrückt, welche die Butter ohne diese unlautere Mitbewerbung sich selber ziehen würde, oder mit andern Worten: daß diejenigen Mengen von Margarin inklusive Stearin und Ölen, welche, rein oder gemischt, als Butter verkauft werden, die gleiche Menge Butter aus dem Markt verdrängt.

VI. Kann dem Margarinekäse eine Berechtigung zugesprochen werden?

Margarinekäse ist aus Magermilch nach Zusatz von fremdem Fett bereiteter Käse; die frische Milch wird mittels Milchschleuder möglichst stark entrahmt, das der Milch entzogene Fett durch andere Fette mittels sogenannten Emulsors ersetzt, und nun die Milch wie gewöhnlich verkäst.

Hat die Margarine sich im Laufe der Jahre ein Heimatsrecht im deutschen Lande erworben, das ihr, so weit sie selbst unverfälscht auf dem Markt erscheint, und nichts anders sein will als was sie ist, nicht streitig gemacht werden soll, so liegt die Sache bei dem Margarinekäse durchaus anders.

Es kann nämlich absolut nicht zugegeben werden, daß irgend ein Bedürfnis für Kunstfettkäse vorhanden ist, da die moderne Molkereitechnik jederzeit in der Lage ist, dem Bedarfe an fetteren Käsen zu genügen, indem sie bei der Entrahmung der zu verkäsenden Milch deren Fettgehalt beliebig zu regulieren vermag und auf diesem Wege ein im Verhältnis zu seinem Nährwert durchaus billiges Naturprodukt herstellen kann.

Dagegen macht die Herstellung des Margarinekäses einen unverhältnismäßig hohen Kostenaufwand erforderlich, der mit dahin wirkt, daß der Konsument das Kunstprodukt weit über den thatsächlichen Wert bezahlen muß.

Der Margarinekäse ist daher als ein Fabrikat anzusehen, von welchem jedermann unter dem Gesichtspunkt einer realen und rationalen Volksernährung wünschen muß, daß es aus dem Markt verschwinde, wie das auch vom Professor Soghlet unter eingehender Begründung gefordert wird*)

Zusammenfassung der Ergebnisse.

Der Übersichtlichkeit wegen seien die wichtigsten Ergebnisse, zu denen die Untersuchungen über die Bedeutung der Margarine als Gegenstand der Volksernährung und des Handels geführt haben, hier kurz zusammengestellt.

*) Soghlet. Über Margarine. Seite 184 und folgende.

1. Butter ist eine für die minder bemittelten Volksklassen vielfach zu teures Speisefett. Darum besteht das Bedürfnis nach dem Vorhandensein wohlfeilerer Speisefette, welche die Butter ganz oder zum Teil zu ersetzen geeignet sind.

2. Das Dasein der Margarine als Handelsware ist so, wie sie gegenwärtig hergestellt wird, weder in Rücksicht auf die Menge, noch in Rücksicht auf die Güte der außer ihr vorhandenen Ersatzmittel für Butter, eine Notwendigkeit.

3. Den an ein möglichst vollkommenes Ersatzmittel für Butter zustellenden Anforderungen entspricht die Margarine

- a) ganz nur inbezug auf Vielseitigkeit der Verwendbarkeit;
- b) zum Teil nur inbezug auf Nährwert;
- c) gar nicht aber in Bezug auf Wohlfeilheit und unzweifelhafte Unterscheidbarkeit.

4. Rein oder in Mischung mit Butter als Butter verkauft, drückt die Margarine den Butterpreis, indem sie andere, in derselben Richtung wirkende Umstände unterstützt.

5. Künstlicher Fettkäse steht in volkswirtschaftlicher und in sittlicher Beziehung auf tieferer Stufe als die Margarine und ist unter allen Umständen zu verbieten.

6. Das Margarinegesetz vom 12. Juli 1887 bedarf dringend der Abänderung

- a) aus sittlichen Gründen, weil die Margarine der Täuschung und dem Betrug Vorschub leistet;
- b) aus volkswirtschaftlichen Gründen und aus Gründen der Staatsweisheit weil die Margarine Speisefette, auf welche die ärmere Bevölkerung angewiesen ist, künstlich verteuert;
- c) aus landwirtschaftlichen Gründen, weil die Margarine die Erzeugung derjenigen Menge Butter unterdrückt, an deren Stelle sie sich unbefugt gesetzt hat, und somit hierdurch wie den fernerer dadurch herbeigeführten Einfluß auf die Butternotierungen den Preis allgemein herabdrückt, bezw. die Erzielung eines angemessenen Preises für das Naturprodukt hindert.

Aufgabe des nächsten Abschnitts wird es sein, unter Berücksichtigung der Ergebnisse des Abschnittes I und entsprechender Erweiterung der hier vorgeführten Ergebnisse die Schlußfolgerungen für eine anderweite, die Margarine betreffende Gesetzgebung zu ziehen.

III. Die speziell gesetzgeberisch-juristische Seite der Margarinefrage.

Es ist selbstverständlich, daß eine Frage wie die vorliegende, nicht einzig oder auch nur überwiegend von irgend einem einseitigen Interessenstandpunkt aus betrachtet werden darf, sondern daß vielmehr die allgemeinen durch Wissenschaft und Erfahrung gewonnenen und bedungenen Grundsätze der Volkswirtschaft, Volkswirtschaftslehre und Rechtspflege nicht minder dabei berücksichtigt werden müssen. Einzig und vor allem nur den „möglichsten Nutzen“, z. B. sei es für Industrie, Landwirtschaft oder den Vermittler, in Rücksicht zu ziehen, ist jedenfalls dabei am allerwenigsten möglich und mit Recht ist dieser Auffassung, die indirekt bei Beratung des jetzt zu reformierenden Gesetzes im Jahre 1887 speziell zu Gunsten einer eigenen Art des Zwischenhandels von gewissen Seiten vertreten wurde, damals von fast allen Parteien des Reichstags entschieden entgegen getreten worden. Man ist heute erstaunt und steht beim Studium der betr. Verhandlungen fast geradezu vor einem Rätsel, wenn man liest, wie sich s. Bt. Verteidiger der „Mischbutter“ fanden, derselben Mischbutter, über welche inzwischen tausende von öffentlichen Gerichtsverhandlungen ein so eigenartiges Licht verbreitet haben. Man fragt sich angesichts der Seite 16 mitgeteilten einschlägigen Ergebnisse unwillkürlich, welche Entwicklung das Buttergeschäft erst genommen haben würde, wenn die Ansicht der Regierung, welche die „Mischbutter“ vollständig legitimiert sehen wollte, damals durchgegangen wäre: es dürfte kaum zu viel gesagt sein, daß reine Naturbutter alsdann heute überhaupt wohl nicht mehr zu haben sein würde. Und die gedachte Thatsache ist um so bedeutsamer, als notorisch die Margarinefabrikation trotzdem in den seither verflossenen 8 Jahren eine Entwicklung genommen hat, welche an materiellem Erfolge wohl von kaum einem anderen Erwerbszweige übertroffen oder selbst auch nur erreicht wird.

Die betr. Reichstagsverhandlungen in Verbindung mit dieser letzteren Thatsache geben denn aber auch weiter die Richtung an, in welcher sich die Revision und Regelung der Margarine-Frage zu bewegen haben wird: es muß dabei einmal in erster Linie das Interesse der Produzenten und Konsumenten von Naturbutter und Margarine und ebenso auch das berechnete Interesse des realen Zwischenhandels nach Möglichkeit berücksichtigt und auszugleichen gesucht werden. Andererseits aber darf die Gesetzgebung von derjenigen Entwicklung der Geschäftsmoral, welche zwar sehr vorteilhaft für die betreffenden engen Kreise ist, jedoch mit dem berechtigten Interesse der übrigen Bevölkerung teilweise in lebhaftem Widerspruche steht und nicht minder, und zwar unter dem leider nur allzu häufigen Mißbrauch der Fahne der „wirtschaftlichen Freiheit“, auch Treu und Glauben bis in die engsten Familienbände hinein oft genug um einiger Pfennige willen täglich zu untergraben im Begriff ist, sich ebenfalls nicht einseitig beeinflussen lassen.

Vor Prüfung der Notwendigkeit eines entsprechenden Einschreitens ist deshalb in Erweiterung der auf Seite 14 gestellten Frage die Beantwortung der Vorfrage nötig, inwieweit die Nachahmung der Naturbutter bezw. die Herstellung von Surrogaten von Lebensmitteln durch menschliche Arbeit wünschenswert bezw. zulässig sei? Und die Antwort muß zweifellos lauten, daß an sich hierfür eine Grenze nicht gegeben ist, vorausgesetzt daß, sofern die dabei ebenfalls unvermeidliche *W e r t u n g* als wirtschaftliches Gut — „der Preis“ — in Frage kommt, tatsächlich neben den äußeren Erscheinungsmerkmalen auch die Qualität, die inneren Eigenschaften, mit denjenigen des Naturprodukts völlig gleichartig und gleichwertig sind bezw. daß bei vorhandener Minderqualität auch der Preis nicht nur ein absoluter, sondern auch in entsprechendem Verhältnis niedriger ist. Hierin aber liegt ein sehr bedeutungsvolles Moment für die legislative Behandlung der Frage.

Es ist also zunächst zu prüfen, wie es sich mit dieser doppelten Voraussetzung bei der Margarine in ihrem Verhältnis zur Naturbutter verhält.

Was vorerst den Preis anlangt, so ist es zweifellos, daß die Margarine bei ihrem Uebertritt in den Konsum billiger sein soll, als das Naturprodukt; sie soll denjenigen Verbrauchern, welche den Marktpreis für Naturbutter nicht zahlen wollen oder können, die Lebensführung materiell erleichtern, — ein Bestreben, das gewiß vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus nicht nur im geringsten nicht zu bekämpfen, sondern sogar auf das wärmste zu unterstützen ist, von dem aber auch ebenso feststeht, daß es gegenwärtig genau in das Gegenteil verkehrt wird: die äußere Butterähnlichmachung allgemein und der Stearin- und Ölgehalt speziell bei den billigen Qualitäten verteuern vielmehr geradezu das Produkt im Verhältnis zu dem ihm innewohnenden Nährwert ganz außerordentlich zu Lasten der Konsumenten. In dieser Beziehung darf auf Seite 17 und Seite 18 verwiesen werden.

Die zweite Frage, in welchem Verhältnis Margarine und Naturbutter in Bezug auf die äußeren und inneren Eigenschaften zu einander stehen, hat vom technisch-physiologischen Standpunkte aus bereits ebenfalls im ersten Abschnitt dieser Denkschrift eine eingehende Beleuchtung erfahren. Das dort gefundene Ergebnis war kurz folgendes: bei vollständiger äußerer Ähnlichkeit nach Farbe, Geruch und Geschmack sind doch die inneren Eigenschaften beider Produkte wesentlich verschiedene, indem es sich bei der Margarine begriffsmäßig und tatsächlich bezüglich des Fettgehaltes — also der Hauptsache — vor allem nicht um Butterfett, sondern um Oleomargarin und seit einiger Zeit um sehr erhebliche Teile von schwer verdaulichen Pflanzenölen und völlig unverdaulichem Stearin handelt, wozu — abgesehen von möglichen ferneren Verfälschungen mannigfacher Art schon bei der Fabrikation selbst — physiologisch-chemisch noch wesentliche Unterschiede in den Verhältnissen der einzelnen anderen Bestandteile hinzu treten. In Wahrheit entbehrt also die Margarine des Charakteristischen des Naturprodukts, nämlich des Butterfettes, einerseits so gut wie vollständig und andererseits entlehnt sie Geruch, Aroma und Geschmack auf künstliche Weise aus Milchbestandteilen in der Absicht nicht etwa einer materiellen Erhöhung des Nährwerts, sondern einzig nur derjenigen der Herstellung einer möglichst äußeren Ähnlichkeit mit dem Naturprodukt. Speziell die direkte Arglist aber anlangend, so möge eine Mitteilung des Reichsgesundheitsamtes*) erwähnt sein, nach welcher auch mineralische Pulver, vor allem Seifenstein, bisweilen auch Kalkcarbonat und andere

*) Druckf. des Reichstags, 7. Legisl.-Periode, I. Session, Anlageband I S. 233.

giftige Metallsalze zur Anwendung kommen. Ebenso bekundet Helm,^{*)} daß Seifentalg, Paraffin und Schlachthausabfälle, ja sogar selbst Schiffsladungen australischen Seifentalgs zu Margarine verarbeitet wurden.^{**)}

Diese Thatsachen bzw. Eigenschaften aber geben auch die Richtschnur dafür an, unter welchen Gesichtspunkten die Margarine und ihre Produktion volkswirtschaftlich-juristisch betrachtet werden muß.

Was zunächst die Möglichkeit eines zwar durch Mischung von Margarine und Naturbutter leicht herbeizuführenden, jedoch meist und völlig zweifellos nur durch chemische Analyse feststellbaren Betruges anlangt, so werden in dieser Beziehung die sämtlichen legitimen, bei der Margarine, wie Naturbutter interessierten Faktoren geschädigt und zwar in ihren vitalsten Existenzbedingungen und nach vier Richtungen hin:

1. Die landwirtschaftlichen Produzenten der Naturbutter anlangend, so macht ein, überwiegend an Qualität, und unter allen Umständen an Handelswert unter dem Naturprodukt stehendes, in grössten Quantitäten hergestelltes Industriefabrikat allein oder in Vermischung mit Naturbutter der letzteren Konkurrenz, und zwar zu einem sehr wesentlichen Teil nicht unter offener Flagge, sondern unter Benutzung von zwar strafbarem, jedoch schwer feststellbarem Betrug;
2. Nicht minder aber werden auch die Konsumenten sowohl von Naturbutter wie Margarine gleichmässig geschädigt, indem:
 - a) die Konsumenten von Natur-Butter bei betrügerischen Mischungen annähernd den Preis für das reine Naturprodukt zahlen;
 - b) die bewussten Konsumenten von Margarine das von ihnen verlangte Produkt Margarine nur zu wesentlich höhern Preisen erhalten, als sein legitimer Handelswert beträgt, indem für die nur äußerliche Ähnlichmachung durch den in bezug auf seinen Nährwert fast völlig wieder entfernten Milchzusatz ihnen weit höhere Preise abverlangt werden, als sie für das reell zum Surrogat verarbeitete Oleo-Margarin eigentlich zu zahlen verpflichtet sein würden. (S. 17—18.)
3. Der legitime, reelle Butterhandel wird im Engros- wie Detailverkehr allmählich durch die betrügerische Mischkonkurrenz völlig erdrückt.

^{*)} A. a. O. S. 33.

^{**)} Auch Dr. Zolles sagt in seiner bereits citierten Schrift: „Die Fälscher verwenden nun vor allem nicht reines Margarin, sondern ein mit Preßtalg mehr oder weniger durchsetztes, ja, ich hatte Gelegenheit, eine sogenannte Margarinebutter zu untersuchen, die nur aus Preßtalg und Öl bestand und mit einem ganz guten Butterparfum versetzt war. Dies Produkt soll wegen seiner Billigkeit starken Absatz bei den Holzhauern in Tyrol finden. Nächst der eigentlichen Verfälschung spielt die Verwendung schlechter Ölarten einen wichtigen Faktor in der Reihe der Margarineverfälschung.“

Den billigen Ölpreisen stehen eben die relativ hohen Margarinpreise gegenüber, und um ein billigeres Produkt herstellen zu können, verarbeiten die Fälscher einfach 10% Cottonöl und 10% Preßtalg mehr, und das billige Produkt ist fertig . . .“ Leider schädigen derartige finanzielle Momente den Artikel Margarine außerordentlich, denn es ist begreiflich, daß nur wenige Fabrikanten die Charakterfestigkeit besitzen, welche sie gegen solche Versuchungen unempfindlich macht.“ (Seite 24 u. 25.)

Dr. Zolles stellt denn auch als These die Forderung auf: „Der überhand nehmenden Verfälschung der Margarineproduktion durch Verarbeitung von Preßtalg, Cottonöl, Stearin und anderen billigen Rohmaterialien kann nur durch geeignete Verordnungen entgegengetreten werden.“

4. die b e r e c h t i g t e Margarine-Fabrikation sieht sich dauernd schwersten Angriffen ausgesetzt, welche die wünschenswerte Fortentwicklung dieser Industrie außerordentlich bedroht.

Im Sinne dieser vierfachen Feststellungen ist aber noch folgendes anzuführen:

Was zunächst die Schädigung der Naturbutter herstellenden Landwirte anlangt, so ist in dieser Beziehung schon auf S. 22 das Nötige gesagt. *) Es liegt aber auch auf der Hand, daß durch die Fälschungen ebenfalls die Weiterentwicklung des so hochbedeutenden Exports auf das Schwerste bedroht ist. **) Dies ist umsomehr zu bedauern, als das Molkereiwesen, namentlich in den östlichen Provinzen, noch in voller Entwicklung begriffen ist und Deutschland demnach alle Ursache hat, feste Absatzgebiete im Auslande zu suchen. Ein grundlegendes Erfordernis hierfür aber ist die Wiederherstellung des Vertrauens auf die Ware, und dieses Vertrauen ist in England, dem aufnahmefähigsten Absatzgebiete, nicht etwa, wie gewisse Organe mit Vorliebe glauben machen wollen, durch minderwertiges Molkereifabrikat, sondern nur durch die Manipulationen des Hamburger Handels verloren gegangen. Der geringe Umfang der deutschen Butterausfuhr, welcher wie gesagt nicht im entferntesten seiner Entwicklungsfähigkeit entspricht, wird fast allgemein auf diese Verfälschungen zurückgeführt, während beispielsweise das unter ähnlichen wie die norddeutschen Tiefebene Butter produzierende, jedoch unter einem außerordentlich scharfen Margarine-Gesetz arbeitende Dänemark einen seit Erlass dieses Gesetzes ganz außerordentlich steigenden Export aufweist. Nennen doch die anerkannt ersten Autoritäten auf dem Buttergebiet Hamburg selbst geradezu den Hauptort der Fälscher. ***) Und es ist ebenso bedeutsam wie aber auch vor allem lehrreich, daß trotzdem die Hamburger Handelskammer sich auf das wärmste für diese der deutschen Landwirtschaft so verhängnisvollen Manipulationen ausgesprochen hat, — ein in hohem Grade beachtenswerter Beweis für die Stellung, welche der Handel den produktiven Ständen gegenüber einzunehmen heute für zulässig erachtet. Die mit dieser ungünstigen Entwicklung und Lage des Exports aber naturnotwendig verknüpfte Schädigung der deutschen Landwirtschaft, sofern sie Butter produziert, bedarf selbstverständlich keiner weiteren Darlegung.

Was nun die zweite Kategorie, die K o n s u m e n t e n anlangt, so ist die Thatsache, daß diese bei betrügerischen Mischungen fast stets bzw. nahezu den vollen Preis für reine Naturbutter zahlen, notorisch: wäre dies nämlich nicht der Fall, so würde ja eben für den Fälscher ein Grund und Zweck für die von ihm vorzunehmende Mischung überhaupt nicht vorliegen. Betreffs der gleichfalls geschädigten bewußten Margarine-Konsumenten aber, welche einzig für die hergestellte ä u ß e r e Naturähnlichkeit der

*) Vergl. über den Druck speziell durch Fälschungen auf die Preise reeller Ware: Dr. Bauer, Die Verfälschung der Nahrungsmittel, Berlin 1877. S. 15 ff.

**) Der von Soghlet sogar angenommene positive Rückgang des deutschen Exports beruht auf einem Irrtum, indem S. übersehen hat, daß der Verbrauch der ehemaligen Freihandelsgebiete Hamburg und Bremen bis zum Zollanschluß in den statistischen Nachweisen dem Export zugerechnet wurde. Ebenso kommt Soghlet auch auf S. 41 al. 3 zu einem der klaren Logik geradezu widersprechenden Resultat.

***) 1. Benno Martiny in der Molkerei-Zeitung Nr. 49 de 1894.

2. Petersen. Die Margarinefrage (Schriften des Deutschen milchwirtschaftlichen Vereins Nr. 22) Bremen 1895 S. 36: „Daß infolge der Hamburger Verfälschungen unsere deutsche Butter von ihrem Ruf in England eingebüßt hat, ist außer allem Zweifel.“

3. Soghlet: „Hamburg, der alte Stammsitz der Buttermischerei“, (S. 86).

4. B. Martiny a. a. O. „der durch die Kurzsichtigkeit seiner Buttermischer der deutschen Buttereie die Lebensader unterband, indem dieselben die heimische Ware auf englischem Markte in Verruf brachten.“

Margarine bedeutend zu hohe Preise zahlen müssen, während das benötigte Surrogat tatsächlich wohl wohlfeiler geliefert werden könnte, darf auf die Ausführungen in Abschnitt I und II verwiesen werden. Die so stattfindende Ausbeutung ist aber deshalb volkswirtschaftlich um so weniger zu rechtfertigen, als es sich im ersten Falle um Arglist, in letzterem — und oft genug allerdings ebenfalls auch in ersterem — aber geradezu um die Ausbeutung derjenigen Bevölkerungsklassen handelt, bei welchen, wie schon bei der zweiten Beratung des Gesetzes von 1887 ausgeführt wurde, es sich um die sauer verdienten „Groschen“, welche man sich am Leibe absparen will, handelt, und die alsdann nicht dem reellen Händler, sondern nur dem gewissenlosen Betrüger zufallen. Auch der „Butterkrieg“ hat ergeben, daß gefälschte Butter vor allem in solchen Geschäften geführt wird, wo Arbeiter und kleine Beamte kaufen (a. a. O. S. 6) und daß bei einem Pfund angeblicher Butter die Käufer bis zu 90 Pf. betrogen werden.*)

Auch die dritte Kategorie der Geschädigten bedarf keiner näheren Beleuchtung. Die concurrence deloyale, der fraudulose Wettbewerb ist eingestandenermaßen einer der schwersten Schäden am Körper unseres Volkes, welchem ja jetzt sogar mit einem besonderen Gesetz entgegenzutreten man sich genötigt sieht. Tatsächlich ist denn auch der durch den Betrug ermöglichte Gewinn so verlockend, daß es ganz außergewöhnlicher Umstände bedürfen wird, wenn ein durch die Konkurrenz schon an sich schwer bedrängter Händler dieser Versuchung, auch seinerseits das zu thun, was er so viele thun weiß, widerstehen soll. Daß der Butterhandel, sowohl en-gros wie en-detail, dadurch auf das schwerste gefährdet ist, wenn er nicht ganz allgemein dem Betrüge sich zuwenden will, ist eine Erfahrung, die in den betreffenden volkswirtschaftlichen Teilen der öffentlichen Blätter selbst schon mehr wie einmal betont und auch zugestanden worden ist. Aus den zahlreichen ähnlichen Beispielen aber mögen hier noch einige Thatsachen mitgeteilt werden, welche vor dem höchsten preussischen Gerichtshofe, dem Königlichen Kammergericht zu Berlin, kürzlich in einem Prozesse durch Zeugen und Sachverständige speziell auch bezw. des „Buttergroßhandels“ festgestellt worden sind:

In diesem Prozeß U. 1641/94 VI, handelte es sich um die Rückgängigmachung des Kaufs eines Butterdetailgeschäfts in Berlin. Der Verkäufer hatte als Umsatz des „blühenden“ Geschäfts 40—45000 Mk. pro Jahr angegeben, der Käufer daraufhin das Geschäft erworben. Bereits nach kurzer Zeit ergaben sich für den Käufer wesentliche

*) Es ist zweifellos interessant zu wissen, wie in Frankreich, also dem eigentlichen Geburtslande der Margarine, die einschlägigen Verhältnisse liegen. In dieser Beziehung sei aus der umfangreichen Litteratur nur die Stelle mitgeteilt, welche sich in dem Bericht des städtischen (Pariser) Laboratoriums, also auch Lebensmitteluntersuchungsamts findet, welchen gedachte Behörde an den Präfekten erstattet hat: (1885, pag. 292/93). Es heißt dort: La margarine, préparée de cette façon et vendue sous son nom véritable, rendrait certainement de grands services, en permettant aux ménages ouvriers de se servir à bas prix d'une graisse d'un goût et d'une qualité souvent supérieurs aux beurres médiocres. Malheureusement la spéculation la fraude plutôt a trouvé là un moyen de gagner beaucoup, et peu d'usines fabriquent leur Margarine aussi consciencieusement. Les graisses dont on se sert actuellement sont de toute sorte; au lieu d'employer la graisse, qui entoure les rognons et les intestins de boeufs, les fabricants de margarine utilisent les suifs de toute provenance; seule la modicité des prix d'achat les guide dans le choix de matière première....

Es wird also seitens der zuständigen Organe in Frankreich ebenso über die entartete Herstellung des Margarins, bezw. der Margarine geklagt, wie in Deutschland; nur mit dem Unterschiede, daß der Pariser „Butterkrieg“ nicht von „Agrariern“, sondern von dem „Laboratoire Municipal“ geführt wird. — Der II. Band der „Documents sur les falsifications des matières alimentaires et sur les travaux du laboratoire Municipal“, herausgegeben (Paris 1885; Masson; Librairie de L'Académie de Médecine) spricht sich genau so vernichtend aus, wie der erste in den vorstehend wiedergegebenen Zeilen. (pag. 376/377.)

geringere Tagesdurchschnittseinnahmen. Schließlich wurde er, da er selbst die Miete nicht zahlen konnte, zur Aufgabe des Geschäfts genötigt, und waren sowohl seine gesamten Ersparnisse wie seine Existenz verloren gegangen. Trotzdem verklagte ihn der Verkäufer auf Zahlung des Restkaufsgeldes, während er seinerseits Widerklage erhob auf Rücknahme des Geschäfts und Rückgewährung der Anzahlung.

Es erhob sich nun ein Streit zwischen den Parteien darüber, ob die Angaben bezüglich des Absatzes von 40—45 000 Mk. richtig gewesen seien, und sind vor dem Königlichen Kammergericht einschlägig sehr eingehende Beweisaufnahmen erfolgt. Zunächst steht fest, wie mehrere Zeugen ausgesagt haben, daß nach ihrer Wahrnehmung zur Zeit des früheren Besitzers, des Verkäufers, das Geschäft stets außerordentlich gut gegangen sei, ja, die Kunden hätten sogar bis auf die Straße gestanden, so daß beispielsweise die eine Zeugin sogar öfter aus dem Laden fortgegangen ist, weil sie wegen der Menge der Kunden nicht abgefertigt werden konnte. In Übereinstimmung hiermit hat die Ehefrau des Vorbesizers bekundet, daß sie ausweislich einer allerdings verloren gegangenen (!) Kladde tatsächlich eine Einnahme von 40—45 000 Mk. in dem Geschäft gehabt hätten. Der Käufer bestritt diese Angaben als unmöglich, indem er behauptete, daß erstens Buttereinkäufe, welche einen solchen Absatz ermöglicht hätten, von seinem Vorgänger überhaupt nicht vorgenommen seien, und zweitens, daß derselbe durch die Mischung der Naturbutter mit Margarine die Kunden betrogen und so allerdings zu wesentlich niederen Preisen hätte verkaufen können, als es ihm selbst, der nur reine und unverfälschte Naturbutter habe verkaufen wollen, möglich gewesen sei. Diese letztere Absicht habe ihn denn auch genötigt, höhere Preise, als sein Vorgänger, zu verlangen, da er zu den früheren Verkaufspreisen tatsächlich nicht einmal reine Butter hätte einkaufen, geschweige verkaufen können. Auch über diese Behauptungen ist Beweis erhoben worden, indem 3 Berliner Großhändler, welche für den Verkäufer angeblich „Butter“ geliefert hatten, gehört worden sind. Von sämtlichen Inhabern der 3 Großfirmen sind zu den Akten detaillierte Rechnungsabschriften über die Lieferungen eingereicht. Dieselben ergeben in Verbindung mit ihrer Aussage folgendes, höchst beachtenswertes Resultat: obwohl zwei dieser Zeugen übereinstimmend zugestehen mußten, daß von ihnen, den angeblichen „Buttergroßhändlern“, sehr erhebliche Mengen auch von Margarine an den K. geliefert seien, ergaben doch die sämtlichen Rechnungen hierüber überhaupt keinen Aufschluß, da in denselben nur allgemein der Ausdruck „Ware“ gebraucht war und zwar nicht einmal mit einer Angabe der Quantität, so daß es allerdings vollständig unmöglich war und ist, einen derartigen „Butter“-Handel tatsächlich richtig in seine einzelnen Bestandteile zu zerlegen; selbst der Staatsanwalt und Untersuchungsrichter stehen bei Betrug oder Nahrungsmittelfälschung diesem ganz gang und gäben „Geschäftsgebrauch“ machtlos gegenüber, ebenso machtlos, wie der im größten Maßstabe betrogene Konsument. *) Da dem Vertreter des Klägers diese Fassung der Rechnungen in hohem Grade auffällig erschien, mußten die betreffenden Großhändler auf die entsprechende Befragung direkt zugeben, daß die Waren aus Butter und Margarine bestanden haben, und der eine Zeuge beispielsweise hat sogar bekundet, daß die Hauptsache Margarine war

*) Ausländische Gesetzgebungen haben denn hier auch bereits zu helfen gesucht, indem sie vorschreiben, daß auf den Rechnungen, Frachtbriefen, Lieferscheinien über „Margarine“ dieselbe auch stets genannt werden muß: Art. 8 des französischen Gesetzes; § 12 des dänischen; Art. 5 des belgischen vom 10. 12. 1890; Art. 106 des italienischen; Art. 7 des schwedischen Gesetzes; (mitgeteilt von Birkhardt a. a. O. S. 22).

und am Schluß seiner Vernehmung sich sogar dahin äußern müssen, daß „wahrscheinlich die gelieferten Waren überhaupt nur in Margarine und Käse bestanden hätten“. Eingehende Feststellungen in Bezug auf die einzelnen Quantitäten haben sich, wie gesagt, leider nicht treffen lassen. Es ist dies eben ein Beweis dafür, daß zweifellos auch in dieser Beziehung die schwersten Mißstände obwalten. Dies wird nämlich noch um so klarer werden aus zwei folgenden, ebenfalls in diesem Prozeß festgestellten Thatsachen. Der gedachte Verkäufer des Geschäfts besaß zwei derartige Geschäfte, wobei nebenher noch bemerkt sein mag, daß die gewerbemäßige Gründung und der alsbaldige Verkauf derartiger „Buttergeschäfte“ in den großen Städten Deutschlands bereits eine „Spezialität“ geworden ist, und zwar eine Spezialität in dem hier gefundenen Sinne.*) Eines derselben sollte nach seinen schriftlichen Verkaufsofferten 40000 Mk. und das andere 40—45000 Mk. Jahresumsatz haben, wovon freilich ein Teil auf Wein u. s. w. entfalle. Diese Angaben haben sich jedoch ebenfalls überwiegend als unrichtig ergeben, indem beispielsweise nur ein Weinverkauf von wenigen Flaschen an einen der drei erwähnten Butter- und Margarinelieferanten nachgewiesen ist. Trotzdem also der Besitzer der beiden Geschäfte mindestens einen Buttereinkauf von 60—70000 Mk. hätte nachweisen müssen, hat er einen Einkauf von Butter und, wie ein anderer Zeuge, ebenfalls Buttergroßhändler, im Anschluß an die Bezeichnung seiner Rechnungen euphemistisch sich ausgedrückt hat, „Fettwaren“ (sic!) im ganzen nur von Mk. 39350 gehabt —, sodaß also der Verdacht unabweislich nahe liegt, daß fast der gesamte übrige Betrag seiner Einkäufe ebenfalls auf Margarine entfällt, was der Verkäufer selbstverständlich verschwiegen hat. Dies scheint um so zutreffender, als eine der ersten Autoritäten auf dem Gebiete des Butterhandels, der Königliche Kommissionsrat Mahlo in Berlin, ebenfalls in diesem Prozeß als Sachverständiger eidlich bekundet hat, daß im Berliner Butterhandel der Regel nach allgemein ein Bruttonutzen nur von 10% und ein Nettonutzen von nur etwa 5% gewonnen werde. Wenn man nämlich diesen letzteren Satz den gefundenen positiven Lieferungsergebnissen zu Grunde legt und die Geschäftskosten eines gewöhnlichen Butterdetailgeschäfts nur an Ladenmiete, Verkaufspersonal, Utensilien, Papier, Beleuchtung, Steuern, Abschreibung, Risiko u. s. w., alles in allem einerseits und den Unterhalt des Geschäftsinhabers selbst und seiner Familie, sowie die notwendigen Ersparnisse andererseits auf rund nur je 4—5000 Mark ansetzt, so würde sich die Notwendigkeit eines Umsatzes in Naturbutter von mindestens 100000 Mark pro Jahr ergeben, falls man die erwähnten 10% Gewinn finden will.

Daß aber Butterbezüge, welche einen solchen Umsatz ermöglichen könnten, auch nicht im entferntesten von derartigen Geschäften erfolgen, ist in diesem Prozeß ebenfalls, wie dargethan, erwiesen, es bleibt also nur die absolut notwendige Schlussfolgerung übrig, daß allerdings ein derartiger betrügerischer Mißkonsum von Margarine bei den weitaus meisten Geschäften erfolgt, wie dies in dem sogenannten „Butterkrieg“ zu Tage gefördert ist.**)

*) Vergl. die einschlägige Mitteilung bei Helm a. a. O. S. 10, wo berichtet wird, daß ein früherer Schlosser auf diese Weise binnen 3 Jahren 20000 Mk. „verdient“ hatte, indem er sechs „Buttergeschäfte“ gründete, darin wie geschildert, mit „Butter“ handelte und sie dann verkaufte.

**) Vergl. die ergänzende Mitteilung bei Burckhardt, der unlautere Wettbewerb im Butterhandel (Berlin 1895; Parey), herausgegeben auf Veranlassung des Bundes der Landwirte; S. 17, wonach ein Altonaer „Butterhändler“ im Herbst 1894 fallirte, wobei er 80000 Mk. an Margarinefabriken schuldete und ihm die Afford-Mittel mit 35000 Mk. von einer holländischen Margarinefabrik vorgezossen wurden.

des hier besprochenen Civilprozesses, ergänzen beziehungsweise decken sich, obwohl vollständig unabhängig von einander, auf das denkbar bündigste, nur daß die Ergebnisse dieses letzterwähnten Prozesses, welche ihre Feststellung in öffentlicher Gerichtsfigung erfahren haben, fast noch erschreckendere Einblicke in die eingerissene Unreellität auch des sog. Butter-Großhandels gewähren. *)

Endlich die Margarine-Fabrikanten anlangend, so dürfte es genügen, daß diese sogar selbst teilweise es für angemessen befunden haben, gegen die sich in ihrer eigenen Nähe immer dreister mehrenden Fälschungen durch das Verlangen schärferer Strafen, **) sowie eigene Strafanzeigen Stellung zu nehmen. Ein schlagenderer Beweis dafür, daß die Verhältnisse auf dem Butter- und Margarine-Gebiete durch und durch ungesund sind und dringend der Neuordnung bedürfen, dürfte allerdings wohl kaum zu erbringen sein. Diese Notwendigkeit wird sich aber um so dringlicher ergeben, als, wie bereits gelegentlich bemerkt, die Margarin- und Margarinefabrikation wegen ihrer Abweichung von dem ursprünglichen Verfahren als teilweise überwiegend vollständig entartet angesehen werden muß. Es würde den Rahmen dieser Denkschrift bei weitem überschreiten, dies noch ausführlicher, als es bereits im Abschnitt I geschehen, zur Darstellung zu bringen. Wohl aber erscheint es angemessen, einschlägig doch noch etwas eingehender der betreffenden Ausführungen des Dr. Zolles zu gedenken. Der gedachte Autor, welcher zweifellos einen der Margarine sehr freundlich gesinnten Standpunkt einnimmt, äußert sich nämlich in dieser und verwandter Beziehung in denkbar bestimmtester Weise. ***)

Die fraglichen Ausführungen erscheinen nun aber noch um so beachtenswerther, als sie noch im Jahre 1894 voll und ganz bestätigen, was das Kaiserliche Reichsgesundheitsamt bereits 1887 in dieser Beziehung ausgeführt hatte. Um unnötige Breiten zu vermeiden, genügt es, auf diese trefflichen Ausführungen zu verweisen, von denen die Hauptstellen im Anhange dieser Denkschrift wörtlich mitgeteilt sind.

Wenn nun also die vom Standpunkte aller in Betracht kommenden verschiedensten Interessentenkreise übereinstimmend direkt oder indirekt deutlich ausgesprochene Ansicht die ist, daß die gedachten Mißstände abgestellt werden müssen, so ergibt sich ebenfalls andererseits die Notwendigkeit, die einschlägig gemachten Vorschläge vom technisch-volkswirtschaftlichen und juristischen Standpunkte aus objektiv zu prüfen und je nach dem Ergebnis selbst die entsprechenden selbständigen Forderungen aufzustellen.

Als die Hauptaufgabe jeder Gesetzgebung erscheint einmal, daß dieselbe nur von großen Gesichtspunkten ausgeht, alles Kleinliche, soweit wie irgend möglich, bei Seite läßt und weiter zugleich die zur Geltung zu bringenden Forderungen und

*) Vergl. hierzu den bei Helm a. a. O. S. 9/10 mitgetheilten Brief eines „Buttergroßhändlers“, welcher ebenfalls die Ergebnisse dieses Prozesses vollinhaltlich bestätigt.

**) So bairische Margarinefabrikanten Soghslet S. 106.

*** Dr. Zolles schreibt: „Leider ist aber die Fleischbeschau nicht überall eine allgemeine (notorisch in Amerika eine absolut unzuverlässige. Anm. d. Herausg.) Die partielle Beschau sollte deshalb überall dort, wo Margarinefabriken existiren, entschieden in eine allgemeine verwandelt werden. Man kann vom hygienischen Standpunkte aus den Behörden nicht warm genug an's Herz legen, die Errichtung einer Margarinefabrik in einer solchen Gegend nicht zu gestatten, wo nicht die Garantie einer geregelten Fleischbeschau existirt.“ (Seite 10.) Selbstverständlich heißt dies also, daß für das vom Ausland zur Einführung gelangende Oleomargarin genau dieselben Vorschriften verlangt werden müssen, wie solche Dr. Zolles hier für das heimische Produkt mit volstem Recht aufstellt; denn es wäre ja einfach eine Unmöglichkeit, der heimischen Produktion und heimischen Landwirtschaft eine derartige Verpflichtung aufzuerlegen, die notorisch im höchsten Grade verdächtige ausländische, speziell die amerikanische, aber geradezu zu Ungunsten der heimischen zu privilegiren. Dr. Zolles fährt dann fort: „Wenn wir erwägen, daß die Margarinefabrikanten

Grundsätze in möglichster Einfachheit und Klarheit aufstellt. Kleinliche Vorschriften, seien sie befehlender oder verbietender Art, welche der Chifane Thor und Thür öffnen, und die betreffenden Wirtschafts- und Rechtsgebiete auf den Standpunkt der Polizeiaufsicht herabdrücken, sind selbstverständlich soweit nur irgend möglich zu vermeiden.

Diese jeder Gesetzgebungsaktion innewohnensollende Momente geben dann aber auch weiter die Gesichtspunkte an, unter welchen in sozial-politischer, volkswirtschaftlicher und juristischer Beziehung die Margarinefrage *de lege ferenda* von dem vorurteilslosen Standpunkte aus, welcher keinerlei Einzelinteressen dienen will, zu betrachten ist.

Was zunächst die sozial-politischen Anforderungen an ein zu erlassendes neues Margarinegesetz anlangt, so steht hier selbstverständlich in erster Linie die schon in Abschnitt II nachgewiesene Tatsache, daß die Existenz und Produktion eines realen Buttersurrogats für weitere Kreise der Bevölkerung ein absolutes Bedürfnis ist. Es darf deshalb auch unter keinen Umständen irgend welchen Forderungen das Wort geredet werden, welche geeignet wären, das betreffende Produkt dem Konsumenten irgendwie zu „verekeln“. Wenn gerade die minderbegüterten Klassen in die Notwendigkeit versetzt sind, anstatt der teuren Naturbutter ein wohlfeileres Surrogat zu verwenden, so ist es ganz selbstverständlich, daß keinerlei Maßregeln befürwortet werden können, welche geeignet wären, durch Erregung äußeren Widerwillens etwa die betreffenden Kreise von der Verwendung dieses Produkts abzuhalten. Selbst wenn noch viel bedeutsamere materielle Interessen, sei es der Landwirtschaft oder des Handels, dabei in Frage kämen, als tatsächlich der Fall ist, würde doch kein gerechter und vorurteilsloser Gesetzgeber ein etwa dahingehendes Bestreben unterstützen können. Selbst in diesem Falle würden die betreffenden anderen Interessentenkreise zweifellos mit Recht dazu verpflichtet sein, die durch die Konkurrenz der Margarine ihnen auferlegten Opfer zu tragen.

Ähnlich verhält es sich mit der rein volkswirtschaftlichen Seite der Frage. Es bedarf keiner weiteren Darlegung, daß eine Unterbindung der legitimen Industrie und des legitimen Handels keinesfalls gefordert werden kann. Andererseits aber werden ebenso zweifellos auch die nach Millionen und Abermillionen zählenden Konsumenten von Naturbutter und Ersatzspeisefett, wie auch die ebenfalls nach Millionen zählenden landwirtschaftlichen Produzenten reiner Naturbutter nicht minder auf dieselbe Beachtung ihrer Interessen Anspruch haben, wie dies eben für die Industrie und den legitimen Handel zugestanden worden ist. Was in dieser Richtung

oft zugleich die Fabrikation von Kerzen und Seifen verbinden, so liegt die Möglichkeit nahe, daß gesundheitsschädliche, oder für die Technik geeignete Fette leicht das Rohprodukt für die Margarinefabrikation abgeben können. Derartige Vorschriften bestehen aber, soweit mir bekannt, leider nicht überall, obwohl dieselben einzig und allein die Gewähr bieten, daß keine gesundheitsschädlichen Produkte in den Handel gelangen.“ (Seite 11.) „Wenn die Fabrikanten, die doch aus eigenem Interesse sich gegen die erwähnte Mißhandlung (Dr. Solles hat von sanitätswidriger Behandlung des Rohmaterials selbst gesprochen) der Rohprodukte von seiten der Lieferanten wehren sollten, diese Prozedur ruhig geschehen lassen, so sind hierbei materielle Interessen im Spiel. Einmal wollen einzelne Fabrikanten aus naheliegenden Gründen ihr Verhältnis zu den Lieferanten nicht trüben, und endlich wissen die Fabrikanten sehr wohl, daß sie auch bis zu einem gewissen Grade verdorbene Fette derart präparieren können, daß dieselben äußerlich allen Anforderungen entsprechen. Es ist nun begreiflich, daß so oft in Verletzung begriffene Fette verarbeitet werden, und ich bin fest überzeugt, daß leichtere Magen- und Darmkrankheiten, für deren Entstehen man sich oft keine Rechenschaft geben kann, auf den Genuß solcher Fette zurückzuführen sind.“ (Seite 12.) Vergl. in dieser Beziehung auch die im „Anhang“ mitgeteilten Ausführungen des Reichsgesundheitsamts.

besonders die Landwirtschaft anlangt, so hat bereits auch Professor Sorhlet hervorheben zu müssen geglaubt, daß der Rückgang der Getreidepreise dem Gesetzgeber dringend die Notwendigkeit auferlegt, wenigstens was die Butterproduktion und die damit eng zusammenhängende Viehzucht anlangt, nach Möglichkeit das berechnigte Interesse der Landwirtschaft zu wahren.*)

Damit ist aber notwendig auch die Pflicht verknüpft, die betr. Produktion vor unberechnigten Schädigungen zu schützen und durch positive Maßnahmen nach Möglichkeit zu fördern.**)

Was endlich die juristische Seite des zu erlassenden Gesetzes anlangt, so müssen die betreffenden Bestimmungen, seien sie positiv gebietender, untersagender oder strafrechtlicher Natur, leicht und sicher durchführbar und kontrollierbar sein.

Es sei gestattet, die vorstehenden Ausführungen noch nach einigen Richtungen hin in concreto zu ergänzen. Was die sozialpolitischen Gesichtspunkte betrifft, so ist es selbstverständlich, daß von dem Färbeverbot oder Färbegebot abgesehen werden muß. Dies aus mehrfachen Gründen.

Betreffs des Färbegebots ist, abgesehen von der bereits erörterten latenten Färbung, schon erwähnt, daß von einer derartigen Färbefälschung, welche geeignet wäre, das Produkt als solches dem Konsumenten zu verleiden, nicht gesprochen werden darf. Eine einfache, wenn auch intensiv gelbe Farbe aber würde fast vollständig zwecklos sein, zumal es nach der Ansicht der Chemiker leicht sein würde, dem Produkt die in der Fabrik einverleibte gelbe Farbe doch wieder zu nehmen. Auch die Kontrolle würde eine so schwierige sein, daß sie schließlich auf eine dauernde Überwachung selbst jedes kleinen Ladens hinausläufe.

Daß dem Färbeverbot nicht das Wort geredet werden kann, ist zweifellos. Es würde unbillig erscheinen, einen an sich unschädlichen Zusatz zum Fabrikat zu verbieten, wenn derselbe geeignet wäre, das Produkt dem Konsumenten annehmbarer zu machen, wobei weiter noch zu beachten sein würde, daß die Technik in der Margarinebranche zweifellos sehr bald dem Produkt je nach der Auswahl des benutzten Oleomargarins doch eine Färbung geben würde, welche der etwas helleren Naturbutter vollständig ähnlich ist. Dazu kommt weiter, daß auch die Butter selbst in Deutschland den Wünschen der Konsumenten zu Liebe vielfach gefärbt wird, und daß, sobald die Margarine durch Mittel, wie sie eben abgewiesen sind, dem Konsumenten verleidet werden würde, der Verbrauch sich irgend welchen anderen Fettsurrogaten und namentlich dem sog. amerikanischen Schmalz erneut in großem Umfange zuwenden würde. Daß dies jedoch ein nichts weniger wünschenswertes Ziel ist, da, wie vielfach in der einschlägigen Literatur nachgewiesen, das amerikanische Schmalz ein Produkt ist, welches gerade wie dies bez. des Margarins unter bezug auf die ersten Autoritäten in Abschnitt I, Seite 9, nachgewiesen ist, aus sanitären Rücksichten nach Möglichkeit vom Verbrauch in Deutschland ferngehalten werden sollte, bedarf keiner weiteren Dar-

*) Anmerkung: Professor Sorhlet begründet diese Verpflichtung speziell auch durch den Hinweis auf die Handelsverträge, welche der Körner bauenden Landwirtschaft schwere Opfer auferlegt habe: „es handelt sich nicht um ein Geschenk an die „Butterbarone“, sondern um eine ganz gerechtfertigte Korrektur des unnatürlichen Zustandes, welcher durch das Zurückdrängen des Getreidebaues, resp. die Getreidezollpolitik verschuldet wurde.“ (S. 46 u. 51.)

**) Anmerkung: Über die Bedeutung der Rindviehzucht und Milchwirtschaft unter dem Gesichtspunkt der allgemeinen Volkswirtschaft vergl. die interessanten Daten bei Helm a. a. O. S. 16 17.

legung: die einschlägigen Veröffentlichungen von Professor Sartorius von Waltershausen, ¹⁾ Professor Sehring, ²⁾ Generalsekretär des deutschen Landwirtschaftsrats Dr. Traugott Müller, ³⁾ des Assessors Eichenbach, ⁴⁾ R. Mayer ⁵⁾ u. s. w. haben hierfür die schlagendsten Beweise geliefert. Nicht nur im höchsten Grade ekelerregend, sondern geradezu schwer gesundheitschädigende Materien sind es, welche zu einem wesentlichen Teil die Substanz des sog. amerikanischen Schweineschmalzes ausmachen. Die Verbraucher erneut auf diesen Erzeugartikeln für Butter zu drängen, ist deshalb unter keinen Umständen zu empfehlen. *)

Zu Bedenken giebt nun aber auch der weitere Vorschlag Veranlassung, daß sofern in dem Betriebe von Gastwirtschaften zc. Margarine zur Verwendung gelangt, dies in dem betr. Lokale durch einen in die Augen fallenden Aufschlag in Gestalt eines Plakats u. s. w. dem Konsumenten kund gegeben werden müsse. In dieser Richtung ist folgendes zu beachten. Einmal kann es selbstverständlich auch diesen Gewerben unter keinen Umständen verdacht werden, wenn dieselben gute Produkte ihres respektiven Gewerbes auf möglichst billige Weise herzustellen suchen. Daß dazu durchaus nicht immer Butter notwendig ist, bedarf keiner weiteren Darlegung. Gesunde, anderweite Fette thun in dieser Richtung vielfach genau dieselben Dienste, wie Naturbutter. Man müßte also die Verwendung anderer Fette als Butter und Margarin für alle mal verbieten und diejenige der letzteren an die gedachte Bedingung knüpfen. Es ist auch weiter vielleicht zu befürchten, daß durch eine solche Bestimmung, wie die erwähnte Forderung, gewisse Schwierigkeiten juristischer Art entstehen würden. Denn es müßte selbstverständlich, da es sich alsdann zugleich um eine Strafvorschrift handeln würde, jedesmal auch der betreffende Thatbestand entsprechend festgestellt werden. Dies aber ist dann sehr schwer, sobald die Fettprodukte, sei es nun Margarine, reine Naturbutter oder verwandte Fette, einen Brat-, Röst- oder Kochprozeß zc. durchgemacht haben. In diesem Falle würde die Chemie meist versagen. Es bliebe also nichts weiter übrig, als wie in den überwiegend meisten Fällen derartiger Gesetzesverletzungen sich auf Denunziationen der Angestellten gegen ihre eigenen Brotherren zu verlassen, ja sogar geradezu auf dieselben zu hoffen. Daß dies ein Verlangen sein würde, welches tief mit den sittlichen Ansprüchen des deutschen Volkscharakters in bezug auf das Verhältnis von Arbeitgeber und Arbeitnehmer, Herrschaft und Diensthofen, in Widerspruch stehen würden, dürfte unbestritten sein. Jedenfalls würde ein Gesetzgebungsfaktor, wie der deutsche Reichstag, wohl einer derartigen Anforderung seine Zustimmung versagen. Dazu kommt weiter, daß, sofern man sich nicht überwiegend auf die Strafanzeigen der eigenen Angestellten und Hausangehörigen verlassen will, alsdann für mehrere Hunderttausend Gastwirtschaften eine fortdauernde polizeiliche Kontrolle erfolgen müßte. Davon kann aber selbstverständlich nicht gesprochen werden, zumal die betreffenden Kreise, welche zu den durchaus achtungswerten Erwerbsklassen der Bevölkerung gehören, hierzu keine Veranlassung gegeben haben. Allerdings ist andererseits wieder darauf hingewiesen worden, daß die Verwendung und Verabreichung von Pferdefleisch anstatt der

¹⁾ Das amerikanische Schweine-Einfuhrverbot; Jena bei Fijcher.

²⁾ Schmollers Jahrbuch de 1884 S. 1295.

³⁾ Bericht über die Chicagoer Ausstellung (Berlin 1894).

⁴⁾ Grenzboten Jahrgang 50; Nr. 13, S. 582.

⁵⁾ Die Ursachen der amerikanischen Konkurrenz.

*) Vergl. die zutreffenden Ausführungen auch bei Burkhart, a. a. O. S. 8.

sonst üblichen anderen Fleischarten genau bereits den hier auch für die Margarine verlangten Forderungen unterstellt sei, ohne daß diese Thatsache bis jetzt als eine unbillige Anforderung oder chikanöse Vorschrift charakterisiert worden sei. Und wenn beide Behauptungen auch zutreffend sind, so ist aber doch fraglich, ob sie für die vorliegende Frage Aussicht auf die Annahme seitens der gesetzgebenden Faktoren haben und erübrigen sich demgemäß nähere Ausführungen. *)

Verwandt mit dieser Forderung, jedoch unter Berücksichtigung des in dieser Denkschrift bethätigten weitgehendsten Entgegenkommens und des Verzichts auf die in breitesten Kreisen der deutschen Landwirtschaft aufgestellten Forderungen des Milch-, Salz-, Färbeverbots u. s. w. voll gerechtfertigt, ist das Verlangen, daß für Herstellung, Aufbewahrung, Verpackung und Verkauf von Margarine und Butter wenigstens getrennte Räume vorhanden sein müssen. Man hat hiergegen zwar eingewendet, daß nur wenige Geschäftsinhaber dazu in der Lage sein würden, und zwar nur die größeren und wohlhabenderen. Der kleine Interessent würde dieser Bestimmung kaum genügen können und die Folge einer solchen Vorschrift würde nur die sein, daß entweder der kleinere Kaufmann in seinem Erwerbe beschränkt oder aber zur Gesetzesverletzung geradezu genötigt würde. Allein diese Einwendungen sind anderen Gesetzgebungen nicht durchschlagend erschienen, indem z. B. das belgische Gesetz eine solche Bestimmung wie die vorgeschlagene ausdrücklich vorschreibt.**) Daß diese Vorschriften in Belgien zu den befürchteten Unzuträglichkeiten geführt hätten, ist bis jetzt nicht bekannt geworden. Und auch in Deutschland nehmen die Interessenten an, daß sich alsdann Margarine-Spezial-Geschäfte bilden werden, namentlich in den größeren Orten; an den kleineren aber dürfte die Bestimmung wohl nur selten wirklich erhebliche Schwierigkeiten machen, wenigstens keine solchen, welche zu dem Gewinn an Reellität in Mißverhältnis ständen, da die Raumfrage dort meist keine besonders kostspieligen Ausgaben und Aufwendungen nötig macht. Auch in dieser Beziehung darf auf die fast überall und durchgehend in Deutschland geltenden, sei es gesetzlichen oder administrativen Maßregeln über den Verkauf von Pferde-, Rind- und Kalbfleisch pp. andererseits hingewiesen werden. Es ist wohl nicht zu viel gesagt, daß ein Sturm der Entrüstung durch das Land gehen würde, wenn die Bevölkerung in dieser Beziehung durch einschlägige Bestimmungen fernerhin nicht mehr geschützt werden sollte, obwohl Pferdefleisch in 99 von 100 Fällen ungleich weniger Bedenken hervorruft, als das überwiegend verarbeitete, vor allem amerikanische Margarin. Thatsächlich verlangt denn auch z. B.

*) Die Ausführungen Soghlet's, auf S. 172, deren Endergebnis durchaus zu billigen ist, zeigen aber, daß der berühmte Milchtechniker als Nationalökonom doch nicht auf gleicher Höhe steht: seine breit ausgeführte Behauptung, „daß es dem Publikum völlig gleichgültig sei, aus welchen Elementarbestandteilen der Gastwirt seine Speisen bereite,“ braucht nur aufgestellt zu werden, um sich wohl von Jedermann sofort bestritten zu sehen; — ähnlich zu beurteilen sind seine auf S. 118 19 entwickelten juristischen Kenntnisse und Auffassungen; die Begriffe *de lege lata* und *de lege ferenda* vermag S. bei seinen einschlägigen Betrachtungen nicht auseinanderzuhalten.

**) Belgische königliche Verordnung betr. den Handel mit Butter und Margarine vom 11. März 1895 (Moniteur Belge 1895 S. 821/822). § 2.: *il est défendu, de vendre ou d'exposer en vente de la margarine et du beurre dans le même lieu (magasin, boutique, échoppe) ou dans des locaux attenants et communiquants entre eux. Il est également interdit aux marchands ou producteurs de beurre, de détenir de la margarine même pour leur consommation personnelle dans les locaux, où du beurre est exposé en vente ou détenu pour la vente, ou encore dans les voitures, servant au transport du beurre pour la vente. La margarine ne pourra être introduite sur les marchés, si ce n'est pas dans des endroits, spécialement désignés à cet effet par l'autorité communale.*

Dr. Alexander-Raz für Märkte und Markthallen getrennten Verkauf von Molkereiprodukten und Margarine pp. *)

Was endlich noch die Rechtsfragen selbst angeht, so sei in Kürze der gegenwärtige einschlägige Zustand dargestellt. Abgesehen von dem i. Zt. entgegen den Willen der Regierung schwer errungenen Mischverbot bestehen heute 3 Strafvorschriften, welche für die Margarinefrage in Betracht kommen. Einmal diejenige des gegenwärtigen Gesetzes betr. den Verkehr mit Kunstbutter, sodann der § 10 des Nahrungsmittelgesetzes und endlich § 263 Strafgesetzbuchs.

Die Betrachtung dieser Vorschriften ergibt, daß dieselben nicht sowohl präventiv, sondern rein strafrechtlich eine Verbindung der üblichen Strafrechtstheorien darstellen. Es ist hier nicht der Ort, zu prüfen, inwieweit eines dieser Systeme für die vorstehende Gesetzgebungsmaterie besonders zu empfehlen und einschlägig zu verwenden sein würde. Die moderne Strafrechtswissenschaft hat bis jetzt meist auf dem Boden einer Verbindung derselben gestanden, wenn freilich auch die Prävention, d. h. das der Uebertretung von Gesetzesvorschriften an sich vorbeugende Element im Gegensatz zur Ahndung der begangenen That, allmählich immer mehr und mehr in den Vordergrund tritt, — wenigstens zeigen sich die hoffnungsvollen Anfänge einer derartigen Auffassung in der jüngsten Zeit mit erneuter innerer Kraft und Aussicht auf Verwirklichung in den geeigneten Fällen. Und nicht zum wenigsten dürfte mit ihm auf dem hier zur Erörterung stehenden Gebiete einer rein volkswirtschaftlich-ethischen Frage im Sinne des Abschnitts I ein bescheidener Anfang zu machen sein. Dies nämlich um so mehr, als ebenfalls ganz unzweifelhaft feststeht, daß die erwähnten dreifachen Strafvorschriften dennoch nicht genügt haben, um den weitgehendsten Betrug und eine extensive und intensive Schädigung der Produzenten und Konsumenten von Naturbutter und auch selbst von Margarine abzustellen. Die strafrechtliche und volkswirtschaftliche Erfahrung, daß der Betrug und Betrugsversuch dann nicht unterbleiben, wenn das übernommene Bestrafungsrisiko durch den in Aussicht stehenden materiellen Gewinn, beziehungsweise Erfolg des Betrugs gleichsam paralysiert wird, hat sich auch hier vollständig bewährt. Trotzdem § 263 d. St. G. B. für Betrug Gefängnisstrafe bis zu 5 Jahren und Geldstrafe bis zu 3000 Mk. und Verlust der Ehrenrechte androht, hat die betrügerische Verwendung von Margarine im Handel eine ganz außerordentliche Ausdehnung angenommen. Dies aber umsomehr, als bei der Eigenartigkeit der einschlägigen Handelsverhältnisse, nämlich der Thatfache, daß „im täglichen Kleinverkehr mit Lebensmitteln die Erregung oder Unterhaltung des Irrtums schwer feststellbar ist“, **) dem Detailhändler die Mischung als von ihm selbst vorgenommen nur selten nachgewiesen werden kann und er sich sehr häufig mit Erfolg dahinter versteckt, daß er die Ware schon betrügerisch gemischt erhalten habe, eine Bestrafung aus § 263 und auch aus § 10 des Nahrungsmittelgesetzes relativ außerordentlich selten möglich ist. Es verbleiben nur die verhältnismäßig gegenwärtig sehr unbedeutenden Strafen aus dem sogen. Margarinegesetz, welche, wie die bisherigen Bestrafungen ergaben, noch dazu fast geradezu unverständlich mild angewandt worden sind. ***)

Diese Erfahrungen aber geben nun der von einer ersten Autorität auf juristischem

*) Die amtliche Kontrolle der Lebensmittel mit spezieller Berücksichtigung der Margarine von Dr. B. Alexander-Raz, vereideter Gerichtschemiker zc. in Görlitz. (Leipzig 1895 bei Carl Scholze).

**) Mayer & Finkelburg, Commentar zum Nahrungsmittelgesetz S. 45.

***) Vergl. die bei Helm a. a. O. S. 27 mitgeteilten Ergebnisse der Strafprozesse.

Gebiete schon vor Jahren kundgegebenen einschlägigen Ansicht eine ganz besondere Bedeutung: Der Senatspräsident am Reichsgericht H. Wiener schreibt nämlich:

„es müssen auch bei Nichtwissen schärfere Strafen verlangt werden, und zwar nicht auf Grund des bereits jetzt vorgesehenen Schulbegriffs der Fahrlässigkeit, so daß die Gerichte den Nachweis eines besonderen Versehens erfordern dürften, sondern in der Weise, daß nur ein überzeugendes Darlegen des Beschuldigten, wie er trotz der Anwendung der Sorgfalt eines ordentlichen Gewerbetreibenden die Waren für echt halten durfte, denselben entlastet.“*)

Diese Ausführung und die erwähnten Thatsachen müssen daher erneut zur Prüfung der Frage veranlassen, ob nicht auch bei nicht nachgewiesener Selbst-Vornahme einer betrügerischen Vermischung von Margarine und Naturbutter die Geld-Strafen für den Verkauf unter dem Gesichtspunkt wesentlich erhöht werden könnten, beziehungsweise müßten, daß es allerdings als eine selbstverständliche Pflicht des Butterhändlers angesehen wird, der Gewißheit über die Qualität der von ihm als reine Naturbutter in den Konsum übergeführten Ware einen höheren Grad von Sorgfalt zuzuwenden, als dies bisher geschehen ist.**)

Es ist zweifellos nicht zu viel verlangt, daß der Händler in dieser Beziehung dem Konsumenten gewisse Garantien biete, zumal ja dem durchaus nichts im Wege steht, daß er sich seitens seines Lieferanten, also entweder des direkten Produzenten oder des Großhändlers für die Beschaffenheit der gelieferten Ware ebenfalls die entsprechende civilrechtliche Bürgschaft geben läßt.***) Es dürfte diese Forderung auch unter dem Gesichtspunkt einer fast allseits verlangten Neuerverweckung von Treu und Glauben im Handelsverkehr zweifellos gerechtfertigt erscheinen. Treffend bemerkt in dieser Beziehung Bresgen:

„es ist nicht die Freiheit des Handels, welche reprimirt werden soll, sondern die Freiheit des Betruges — oder, sachgemäßer und genauer ausgedrückt, die Freiheit betrugsähnlicher oder betrugsverwandter Manipulationen im Handelsverkehr,†) und es kommt gerade im Handelsverkehr sehr häufig vor, daß einer der Requisite des im Gesetz formulierten Betrugsbegriffes fehlt. Wohl aber konkurrieren dann zwei Strafmomente, zunächst der Mißbrauch des öffentlichen Vertrauens im Handelsverkehr, die Fälschung von Treue und Glauben, d. i. der Grundlage jeglichen Handelsverkehrs und der Eigennutz.“

Und mit Recht sagt derselbe Autor, (S. 28/29) daß der Handelsstand im Verhältnis zum kaufenden Publikum vermöge seines Gewerbes und seiner Pflicht vorzugsweise darin geübt ist, seine Waren vor der Beschaffung in

*) H. Wiener, Moderne Gesetzgebung gegenüber der Nahrungsmittelverfälschung. Nord und Süd V. 13.

**) Auch Alexander-Raz stellt a. a. O. die Forderung höherer Strafen und meist obligatorischer Urteilsveröffentlichung.

***) 1) Vergl. den Kommissionsbericht zu § 367⁷ des Reichsstrafgesetzbuchs, wo in vollständig analogen Fällen dem Handel und Wandel der Rat gegeben wird, sich gegen derartige Nachteile durch Konventionalstrafe zu schützen. (Nahrungsmittelgesetz von Meyer u. Finkelnburg; 1880; S. 52.)

2) Vergl. auch die bei Wiener a. a. O. S. 113 mitgeteilte englische Gesetzgebung.

†) Bresgen, daß Fälschungsumwesen vor dem forum des deutschen Gesetzgebers. (Trier 1877, S. 18).

Bezug auf die Echtheit zu prüfen.*) Noch treffender aber bemerkt Wiener in der erwähnten Studie:

„daß der bisher innegehabte prinzipielle Standpunkt in betreff des Umfanges der im Interesse der Verkehrstreue erzwingbaren Verpflichtungen auf verschiedenen Verkehrs-Gebieten nicht mehr zureichend ist und daß unsere Ansichten hierüber in einer Wandlung begriffen sind.“**)

Die deutsche Landwirtschaft wird denn auch, soweit sie Produzentin und direkte Lieferantin an den Zwischenhandel ist, falls die Schlufsergebnisse dieser Denkschrift Gesetz werden sollten, nicht das geringste Bedenken tragen, von der Gesetzgebung sich eine derartige Verpflichtung auferlegen zu lassen; denn glücklicherweise ist die für sie so naheliegende Versuchung, auch ihrerseits betrügerisch zu mischen, bis jetzt so gut wie völlig erfolglos geblieben: Die deutschen Naturbutterproduzenten werden gern für die Unverfälschtheit ihrer Produkte jede Garantie übernehmen.***)

Trotzdem aber erscheint es, wie schon angedeutet, nicht möglich und nicht angemessen, vor allem durch hohe und scharfe Strafen den gewollten Erfolg einer Gesundung der Verhältnisse herbeizuführen, weil einmal die Versuchung, durch betrügerische Mischung ziemlich erheblichen Gewinn zu erzielen, dadurch nicht aus der Welt geschafft wird und ferner die Feststellung eines strafbaren Thatbestandes, wie die Erfahrung gelehrt hat, ganz außerordentlich schwierig ist. Es kommt hinzu, daß die Gerichte die „Wissentlichkeit“ des Betruges, nach Analogie im Civilprozeß bezw. des Schadensersatzes bei uns in Deutschland speziell auch in der Margarinefrage nur sehr schwer als festgestellt ansehen, trotzdem das Reichsgericht eine einschlägige strengere Auffassung mehrfach kundgegeben hatte.†)

Würde man es nun also im großen und ganzen bei dem bisherigen Zustande bz. Beschaffung der Rohprodukte, sowie bezw. der Fabrikation und des Vertriebes bewenden lassen, dennoch aber den jetzt schon allzu tief eingewurzelten Betrug verhindern wollen, so würde es hierzu eines so außerordentlichen polizeilichen Apparates bedürfen, daß thatsächlich die sämtlichen einschlägigen Geschäfte sowohl offen, wie heimlich gleichsam unter stete Polizeiaufsicht gestellt werden müßten, gerade wie oben erwähnt eventuell die Gastwirtschaften u. s. w.

Wie außerordentlich schwierig und in gewissem Sinne nicht ganz unbedenklich aber eine überwiegend private Überwachung des Buttergeschäfts ist, haben die einschlägigen Versuche bei dem sogenannten „Butterkriege“ zur Genüge dargethan. Man hat mit Recht gegen solche Forderungen und Maßnahmen geltend gemacht, und ist dies auch bereits von Professor Sorghlet geschehen, daß dieselben in das Gebiet des öffentlichen Rechts übergreifen, welches, und wohl mit vollständigem Fug, als bisher überwiegend nur dem Staat, den öffentlichen Organen zustehend, betrachtet worden ist. Es ist denn auch kaum anzunehmen, daß die opferwilligen Volkswirte, welche mangels eines ebenfalls von Professor Sorghlet beklagten einschlägig hinreichenden öffentlich-

*) Nach Dr. Bauer „die Verfälschung der Nahrungsmittel (Berlin 1877, Carl Heymann) hat der damalige Staatsanwalt, jetzige Oberreichsanwalt Tessenlof angekündigt, daß er entschlossen sei, jeden Milchverfälscher als Betrüger anzuklagen.“ S. 23.

**) (V. a. D.; ebenso auch S. 115.)

***) Vergl. die teilweise auch hier zutreffenden Ausführungen von Blanderb: die Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs durch Gewährleistung der Qualität von Seiten des Produzenten. (Berlin 1895; Karl Dittmer.)

†) Vergl. Entscheidung des Reichsgerichts in Strafsachen Band 19, Seite 152 — auch Band 25, S. 183.

rechtlichen Kontrol-Organismus mit den größten Aufwendungen an Geld, Zeit und unter den gehässigsten Anfeindungen die Feststellungen des sog. Butterkrieges ermöglicht haben, sich auf die Dauer dieser Aufgabe unterziehen würden: dazu sind einzig die Organe des Staats und der Kommune wie berechtigt, so aber auch zweifellos verpflichtet. Und mit vollem Recht fordert Sorghlet hier ein entschiedenstes Eingreifen der organisatorischen und kontrolierenden Staatsgewalt. *)

Die Gesamtheit der bisherigen Darlegungen ergibt also die Notwendigkeit, den nur zu nahe liegenden Betrugsversuchen auf andere Weise entgegenzutreten und zwar, wie schon erwähnt, vor allen Dingen durch die Prävention, d. h. die Herstellung der ursprünglichen reinen Margarine nach dem Mège-Mourids'schen Verfahren, wie dies auch seitens der reellen Industriellen selbst verlangt worden ist, ein Moment, welches bislang leider noch nicht im entferntesten diejenige Würdigung gefunden hat, die es nach den trefflichen Ausführungen der Denkschrift des Reichsgesundheitsamts und des Direktors der letztgedachten Behörde bei den Reichstagsverhandlungen selbst verdient.

Die Gesetzgebung wird, wenn anders sie sachlich und gewissenhaft verfahren will, im besonderen auf Grund der eben erwähnten autoritativen Forderungen nicht umhin können, einzig und allein diejenige Definition für das legitime Buttersurrogat des Margarins und der Margarine bei ihren Maßnahmen zu Grunde zu legen, welche in Abschnitt I der Denkschrift unter technisch-chemischen und physiologischen Gesichtspunkten als die allein richtigen dargelegt worden sind. Dies um so weniger, als bereits in den „Industrieblättern“**), also einem Fabrikanten-Organ, selbst darüber dem Bedauern Ausdruck gegeben ist, daß das erste und einzig rationelle Verfahren von Mège in nichts weniger als empfehlenswerter Weise abgeändert worden ist. Die nach gewissen Rezepten hergestellten Fabrikate dürften kaum geeignet sein, dem Publikum die Anwendung von Kunstbutter zu empfehlen. Ebenso hat auch der Direktor des Reichsgesundheitsamts selbst bekundet, daß auch eine Art der Fabrikation besteht, die recht umfangreich betrieben wird, nach welcher dem mit dem Stearin noch versehenen Talg direkt Öl zugesetzt wird u. s. w.***)

Dies alles muß aber selbstverständlich um so mehr ins Gewicht fallen, als eine solche Herstellungsart vor allen Dingen der ärmeren Bevölkerung hohe Abgaben auferlegt, weil dieselbe durch ein an sich minderwertiges und in den geringeren Qualitäten infolge des mitverarbeiteten Stearins erheblich unverdauliches Produkt einzig wegen der äußeren Butter-Ähnlichkeit bei jedem einzelnen Einkauf zu Ausgaben veranlaßt wird, welche bei dem hohen Prozentsatz der in Frage kommenden Bevölkerungszahl alljährlich viele Millionen Mark betragen.

Es möge nun noch kurz zweier weiterer, einer Beleuchtung bedürftiger Punkte

*) Vergl. auch die interessante Studie von Dr. Löbner, „Maßregeln gegen die Verfälschung der Nahrungsmittel“, Chemnitz 1877 bei Focke; besonders S. 30 ff. In dieser Arbeit sind die einschlägigen Maßnahmen zahlreicher deutscher Städte systematisch zur Darstellung gebracht; analog für die meisten fremden Gesetzgebungen auch bei Wiener a. a. O.

**) Denkschrift des Reichsgesundheitsamtes Aktenstück 16, Reichstags-Drucksache S. 1887, Anlageband I S. 229.

***) Stenogr. Berichte des Reichstags do 1887, Band I, S. 281.

Erwähnung gethan sein. Selbst der Professor Sorhlet giebt zu, daß in der Margarinefrage und desgleichen in der Herstellung eines berechtigten Preises für das landwirtschaftliche Produkt der Naturbutter etwas geschehen müsse. Mit seinen ersten einschlägigen Vorschlägen haben wir uns bereits beschäftigt; bezüglich der Letzteren aber schlägt der gedachte Volkswirt unter der zweifellos vielfach berechtigten Auffassung unserer Verhältnisse eine Exportprämie für Butter vor, welche staatlicherseits zu gewähren sein würde.**) Allein es läßt sich nicht verkennen, daß einem solchen Verlangen doch ganz außerordentliche Bedenken gegenüberstehen. Die bisherigen Erfahrungen, welche man in Ländern mit einer höheren Kultur mit Ausfuhrprämien gemacht hat, sprechen keinesfalls für diesen Vorschlag. Dazu kommt aber auch noch weiter, daß es zweifellos mit einem nicht unerheblichen Schein von Recht alsdann zu dem Vorwurf kommen würde, daß der Landwirtschaft auf Kosten der Allgemeinheit geradezu Geschenke gemacht werden. Einen solchen Vorwurf aber kann die deutsche Landwirtschaft bei ihrer heutigen schwierigen Lage und der großen und bedeutsamen einflußreichen Anzahl ihrer Gegner nicht auf sich nehmen, ganz abgesehen davon, daß an eine Zustimmung bei Reichstag und Bundesrat für diesen Vorschlag überhaupt nicht gedacht werden könnte. Wir sind aber auch weiter davon überzeugt, daß die weitesten Kreise der deutschen Landwirtschaft eine solche einem Geschenk allerdings außerordentlich ähnlich sehende Prämie entschieden zurückweisen würden. Was vielmehr die deutsche Landwirtschaft verlangt, ist einzig und allein nur die Berücksichtigung auch ihrer Interessen in wenigstens annähernd dem Maße, wie eines solchen bis jetzt Menschenalter hindurch einzig und allein nur gewisse Teile der Industrie, vor allen Dingen aber der spekulative und darunter leider nicht zum wenigsten geradezu auch der dolose Teil des Zwischenhandels sich zu erfreuen gehabt haben. Etwas anderes beansprucht die deutsche Landwirtschaft durchaus nicht, in dieser Beziehung allerdings freilich nicht nur, wie bisher, leere Worte und Sympathiever Versicherungen, sondern auch wirkliche Thaten.***) 1 u. 2)

Dies letztere Verlangen einer Gleichberechtigung rechtfertigt auch die weitere Forderung, daß diejenigen Fabriken, welche sich mit der Herstellung von Butter-Ersatzmittel befassen, in Bezug auf die dazu verwandten Produkte einer dauernden Kontrolle unterstellt werden.***) Es ist in Abschnitt I ausgeführt, daß für die betreffenden Surrogate bereits seit längerer Zeit zum wesentlichen Teil gänzlich andere Stoffe verwandt werden,

*) M. a. D. S. 41, 46.

**) 1) Vergl. über die Bedeutung des Molkereiwesens für die deutsche Gesamt-Volkswirtschaft die Äußerungen des Abg. Dr. Witte: Stenogr. Berichte des Reichstags, VII. Regisl.-Periode, I. Session, Bd. 1 S. 286.

2) Vergl. die durchaus zutreffenden Äußerungen der Vossischen Zeitung in Nr. 433 vom 17. September 1885; der fragliche Artikel giebt nicht nur den hohen Gehalt von Palmitin und Stearin zu, sowie auch die Thatsache, daß „seit einigen Jahren Produkte als Butter (Kunstbutter) in den Handel gebracht werden, die mit Butter (Kunstbutter) gar nichts mehr gemein haben.“ Der Mindertalg spielt heute nur noch dabei eine Nebenrolle, so daß dem ehemals lohnenden Molkereiwesen ein schwerer Schlag versetzt worden ist, von dem es sich nur erholen kann, wenn mit vereinten Kräften seitens der Landwirte (?? muß selbstverständlich angeführt werden, in dieser Denkschrift enthaltenen Weise wohl heißen, „seitens der gesetzgebenden Faktoren“) die Ursachen der Schädigung beseitigt werden.

***) Dies ist des näheren in blündigster Weise auch dargelegt von Peterßen a. a. D. S. 42.

als wie sie für die Herstellung eines gefunden und wohlfeilen Buttersurrogats nötig und bei der gesetzgeberischen Regelung der Margarinefrage im Jahre 1887 vorausgesetzt worden sind. Nicht nur, daß der überwiegende Teil des Oleomargarins vor allen Dingen aus Amerika kommt, dessen einschlägige Verhältnisse erwähnter und erwiesener Maßen die denkbar bedenklichsten sind, sondern es wird auch durch die Mitverwendung des unverdaulichen Stearins in größtem Umfange die Beimischung von Ölen in das moderne Fabrikat der Margarine ermöglicht.

Diese Umstände aber lassen es als dringend geboten erscheinen, daß die öffentlichen Organe Gelegenheit haben, eine gewisse Aufsicht über die Herstellung der Margarine auszuüben. Irgend eine entwürdigende Kontrolle liegt hierin durchaus nicht, sondern einzig und allein nur die Anwendung allgemeiner, durch die Hygiene und die medizinisch-technische Wissenschaft, gebotener öffentlich-rechtlicher Grundsätze, wie sie bei zahlreichen Gewerben *mutatis mutandis* ausgeübt werden;*) es sei hier nur an die fast überall eingeführte obligatorische Trichinenschau, die Nahrungsmitteluntersuchung, allgemein erinnert, denn die Volksernährung ist am allerwenigsten ein Gebiet, auf welchem das private Erwerbsinteresse vor demjenigen des öffentlichen einen Vorrang beanspruchen könnte.

Vielleicht etwas scharf, aber drastisch und zutreffend führt Dr. Alexander-Nag hier das Sprichwort von den großen und kleinen Dieben an und fährt dann fort, daß der Hauptkonsum in den Bäckereien, Konditoreien, Speisewirtschaften, Hotels *z.* stattfindet.**) Weiter hat aber auch eine erste Autorität auf diesem Gebiete, der verewigte freisinnige Abgeordnete Dr. Witte, ausdrücklich bekundet, daß er bitte, nicht etwa zu glauben, daß die Margarinefabrikanten in Deutschland selbst irgend einen Einwand gegen solche Kontrolle erheben würden.***)

Und mit vollstem Recht sind denn auch für die Molkereien einschlägig sehr scharfe Bestimmungen in Übung,†) nur mit dem Unterschiede, daß auch hier die Landwirtschaft, wie stets, sich willig den Anforderungen des Allgemeinwohls gefügt hat, während für die Margarinefabrikanten ein solches Verlangen neuerdings im Gegensatz zu den Witte'schen Ausführungen angeblich unerträglich erscheint. Außerordentlich treffend führt in dieser Beziehung Dr. Alexander-Nag folgendes aus:

„Es ist deshalb die Herstellung der Margarine aus einer Reihe bestimmt zu nennender fetthaltiger Produkte, vor allem das Verbot der Benutzung fetthaltiger Abfallprodukte und die polizeiliche Überwachung darüber kein unbilliges Verlangen. Dadurch wird die Margarinefabrikation

*) In diesen Thatsachen ändert auch die Schrift des Dr. Heinrich Bränkel nichts, welcher neben französischem Verrat, dem Skat, dem Gewissen der deutschen Reichstagsabgeordneten, dem Tabak, der Gesundheit der Füße u. s. w. auch die Butterfrage „zu untersuchen“ sich berufen gefühlt hat, wie es sich denn überhaupt erübrigt, auf dieses sich selbst genügend charakterisierende Elaborat näher einzugehen. Die sittliche Qualifikation des Dr. Bränkel wird aber von ihm selbst genügend beleuchtet, wenn er ausdrücklich sagt, daß in den „Verfälschungen an sich nichts Unrechtes enthalten sei,“ (wörtlich S. 36). — Vertreter einer solchen Welt- und Lebensauffassung aber dürfen sich heute als einflußreiche Volkswirte und Politiker hinstellen!!!

**) N. a. O. Seite 7.

***) Stenogr. Berichte, Bd. I, S. 236.

†) Vergl. die betreffenden Ausführungen bei Peterfen a. a. O. Seite 39 u. 41.

nicht geschädigt, ja vielmehr gegen die Verleumdung geschützt, und kann derartige Kontrolle dem realen Fabrikanten nur erwünscht sein."

Was aber den gesamten nach tausenden zählenden deutschen Molkereien recht, das muß auch selbstverständlich den 70—80 Margarinefabrikanten billig sein, wenn anders im deutschen Reiche noch Gleichheit vor dem Gesetze herrscht und nicht bereits tatsächlich als in einem Industriestaat die Buttererzeugung der Margarinefabrikation gegenüber womöglich als unlauterer Wettbewerb gilt.**) Und ob der deutschen Industrie mehr an einem Blühen des Molkerei- oder aber an einem solchen des Margarine-Wesens gelegen sein kann, und ebenso auch dem Bevölkerungsstatistiker, dafür hat der als Molkertechniker bekannte Ingenieur Helm-Berlin außerordentlich interessante Berechnungen aufgestellt.**)

*) Ungleich weiter gehend als die Forderungen dieser Denkschrift sind diejenigen von Dr. Alexander-Naß, welcher als § 6 eines Ergänzungsgesetzes folgende Bestimmung vorschlägt (a. a. O. S. 14): Jeder Fabrikant oder Händler in Molkereiprodukten, Oleomargarin, Margarine, Margarinekäse, Margarinebutter, hat die ortspolizeiliche Erlaubnis einzuholen und untersteht ebenso wie alle Speisewirtschaften, Konditoreien, Bäckereien einer polizeilichen Kontrolle, die sich auf die Prüfung der Vorschriften des Gesetzes, sowie auf eine sanitätspolizeiliche Ueberwachung erstreckt." Man kann gewiß gegen solche von zweifellos nicht agrarischer Seite gestellten Forderungen viel einwenden; sie sind aber ein Beweis dafür, welche Auffassung über die Sachlage in kundigen Kreisen herrscht und andererseits wie außerordentlich die Selbstbeschränkung ist, welche sich die maßvollen Forderungen dieser Denkschrift auferlegt haben.

**) Helm sagt S. 17: Der unlautere Wettbewerb der Margarine ruft nun aber auch eine Hemmung in dem natürlichen Arbeitsaustausch zwischen Landwirtschaft und Gewerbe hervor. In eben demselben Maße thut dies die Margarineherstellung an sich, soweit sie die Grenzen der Zulässigkeit überschreitet, weil sie nämlich beträchtlich weniger Arbeit, Kapital und Maschinen beschäftigt, als wie die Butterbereitung, wie ein Vergleich der Herstellung von täglich 200 Ctr. Margarine und 200 Ctr. Butter lehrt, der früher bereits besprochen wurde.

Erforderlich sind zur Erzeugung von täglich 200 Centnern:

Margarine.

Butter.

a) Die Erzeugung selbst.

Unternehmer	1	1890 vereinigt zu 80 Genossenschaften	} beständig beschäftigt
Beamte	5	80 Vorstehende des Vorstandes	
		80 Verwalter	
		2 Verbandsdirektoren	
		2 Revisoren	
		2 Molkerei-Veranstaltungen	
		2 Instruktoren	
		160 Mitglieder des Vorstandes	
		240 Mitglieder des Aufsichtsrates	
		15 Mitglieder des Verbands = Ausschusses	
Arbeiter	20	160 Arbeiter außer obigen 80 Verwaltern	} vorüber- gehend beschäftigt
Anlage-Kapital	1/4 Million	4 1/4 Millionen	
Dampfessel	1 zu 40 qm	80 zu 12 qm	
Dampfmaschinen	1 zu 20 PS.	80 zu je 6 PS.	
Zentrifugen	0	160	
Buttermaschinen	2	160	
Knetmaschinen	4	80	
Mauersteine	1/8 Million	20 Millionen	
Le-Träger	20 000 kg	800 000 kg	
Röhrenbrunnen	1	80.	

b) Die Beförderung.

Bahnhof	1	27
Fuhrverksunternehmer	1	80.

c) Steuern.

Gewerbe- und Einkommensteuer von 1 Unter- nehmer	Grundsteuer, Einkommensteuer und indirekte Steuern von 1890 Unternehmern.
---	--

Endlich aber, mag nun die Gesetzgebung die Frage regeln auf eine Weise, wie sie wolle, so ist zweifellos noch eines unter allen Umständen von ausschlaggebender Bedeutung: die Möglichkeit, etwaige weitere Gesetzesverletzungen, welche mit materiellen Schädigungen, sei es der Produzenten oder Konsumenten, verknüpft sind, festzustellen und zur Ahndung zu bringen. Dies wird aber selbstverständlich nur möglich sein durch die bereits erwähnte Aufsicht der Herstellungs- und Vertriebsstätten des Surrogats. *) Diese Möglichkeit ist deshalb um so wichtiger, als es nach der bisherigen Entwicklung der in Frage stehenden Industrie und des Handels nichts weniger wie ausgeschlossen erscheint, daß bereits in vielleicht kurzer Frist wiederum neue Wege gefunden sein werden, welche den in diesem Gesetz beabsichtigten Zweck illusorisch machen, den Zweck nämlich sowohl der Herstellung eines legitimen Ersatzmittels für Naturbutter, wie auch eines realen, sich von betrügerischen Manipulationen fernhaltenden Handels. **)

Es ist, um aus den mehrfachen Möglichkeiten schon jetzt nur eine hervorzuheben, beispielsweise durchaus nicht unmöglich, daß kleine Mischapparate konstruiert werden, welche jeder Händler leicht dazu verwenden kann, das Surrogat mit dem Naturprodukt auch trotz des neuen Gesetzes so zu vermischen, daß dasselbe ohne die Gefahr sofortiger Entdeckung als sogenannte reine Naturbutter von ihm vertrieben werden kann. ***) Es wird also doch nach wie vor sich die Notwendigkeit ergeben, in gewissem Umfange eine einschlägige Kontrolle auszuüben. †) Hierzu aber wird es ebenso zweifellos einer dauernden, nicht unerheblichen Aufwendung pekuniärer Mittel bedürfen. Da es fraglich ist, ob die Staats-

Margarine.			Butter.
	d) Anfuhr des Rohstoffes.		
Waggonladung	1 täglich	1890 Wagen	} täglich.
		1890 Milchkutscher	
		1890 Pferde	
		14 000 Milchkanen	
e) Erzeugung des Rohstoffes.			
Neben Rindertalg Nebenerzeugnisse aus den Schlachthäusern, Fettabfälle aller Art, Nebenerzeugnisse der Bekleidungsindustrie, nämlich Baumwollöl, auch andere Öle aus tropischen Gewächsen.		50 000 Kühe mit	
		300 000 qm Stallraum	
		5000 Melkerinnen oder Melker	
		1890 Stallwärter	
		500 000 Morgen Land nebst ihrer Bestellung, sowie die Futtereinfuhr.	
f) im Ganzen.			
Verschwindend geringer Kulturaufwand.		Hochentwickelte Kultur mit gedrängtem Güter-	
		austausch zwischen Landwirtschaft, Gewerbe	
		und Industrie.	

Deutlicher als viel schöne Reden beweisen diese Zahlen die ungeheure Bedeutung der Milchwirtschaft für den Arbeitsaustausch zwischen Landwirtschaft und Industrie.

*) So auch Burckhardt a. a. O. S. 46.

**) Die mit der Margarinefrage eng zusammenhängende Regelung der sonstigen Kunstfette bedarf ebenfalls dringendst der baldigen Regelung, falls nicht auch auf diesen Gebieten eine vollständige Entartung der Fabrikation, des Handels und des Verbrauchs Platz greifen soll.

***) Ein interessantes Bild über die Schwierigkeit chemischer Butter-Untersuchungen geben die Darlegungen in den „Vereinbarungen betreffs der Untersuchung von Nahrungs- und Genußmitteln; herausgegeben im Auftrage der Vereinigung bayerischer Vertreter der angewandten Chemie von Dr. Hilger (Berlin 1885; Springer) S. 217—222.

†) „Das beste Gesetz nützt nichts, wenn nicht die Befolgung desselben scharf kontrolliert wird; hierin ist aber seitens der Aufsichtsbehörde seit 1887 so gut wie nichts geschehen.“ Peterßen, S. 10; vergl. S. 37.

oder Kommunalbehörden sich dieser Aufgabe in umfangreicherer Weise unterziehen werden, als bisher, was auch Sorghlet für durchaus erforderlich hält, und zwar umso mehr, als die einschlägigen Maßnahmen nicht in die Zuständigkeit des Reichs, sondern der Einzelstaaten fallen würden, so dürfte es als geboten erscheinen, diejenigen Interessentenkreise, welche öffentlich-rechtlich organisiert sind und die Kontrolle der betrügerischen Gesetzesübertretung auf öffentlich-rechtlicher Grundlage selbst nach Möglichkeit fördern wollen, hierbei möglichst zu unterstützen.*) Als hierzu in erster Linie berufen aber werden die Landwirtschaftskammern und ähnliche Organe erscheinen, wie dies z. B. für den Bundesstaat Preußen schon aus den Motiven zum sogen. Landwirtschaftskammergesetz hervorgeht: Die gedachten Korporationen haben, so schreiben die Motive durchaus zutreffend, „die Gesamtheit der Landwirte zu festgegründeten Vertretungen zusammenzufassen; sie „sollen der Förderung der Landwirtschaft auf breiter Grundlage dienen; es soll ihnen demgemäß unverwehrt sein, nicht nur alle die Aufgaben zu verfolgen, welche man gemeiniglich unter dem Namen der „Interessenvertretung“ zusammenfaßt, sondern auch“ u. s. w. u. s. w.“**)

Die zu dem hier erörterten Zweck nötigen Mittel aber werden sich auf hohe Summen belaufen, wie das Unternehmen des sogen. „Butterkrieges“ in Berlin bereits erwiesen hat, bei welchem nach den offiziellen Mitteilungen des Vorstandes des hinterpommerschen Molkereiverbandes an die Herausgeber dieser Denkschrift sich die Kosten allein während der 4 Wintermonate des Jahres 1893/1894 auf circa 10 000 Mark belaufen haben. Diese Mittel sind ausnahmslos privatim aufgebracht. Daß dies auf die Dauer nicht möglich ist, liegt auf der Hand. Es mag dabei dahingestellt bleiben, inwiefern eine Industrie und der Vertrieb ihrer Produkte überhaupt volkswirtschaftlich zu rechtfertigen ist, wenn selbst nur die teilweise Kontrolle der Reellität in einer einzigen Stadt während nur weniger Wochen diese außerordentliche hohe Summe erfordert hat. Bei nur einigermaßen objektiver Beurteilung wird sich der Gedanke nicht abweisen lassen, daß die betreffenden Zweige des Verkehrs jedenfalls außerordentlich krank sind und dringend der gründlichen Besserung bedürfen.***)

Für die Beschaffung der Mittel nun geben aber unter den gefundenen Gesichtspunkten bereits bestehende gesetzliche Vorschriften, welche sich allgemein bewährt haben, die geeigneten Handhaben: es wird nämlich denjenigen, sei es landwirtschaftlichen oder Gewerbe- bzw. Handels-Korporationen, welche offiziell organisiert und staatlich anerkannt sind, in dem Fall das Recht, die Zuerkennung einer Buße zu beantragen, zugesprochen werden müssen, wenn durch ihre Tätigkeit oder Mitwirkung die Feststellung des strafbaren Tatbestandes stattgefunden hat. Zunächst ist als Grundlage in dieser

*) Vergl. die höchst interessante Botschaft, welche der schweizerische Bundesrat an die Bundesversammlung vom 8. März 1895 erlassen hat, mitgeteilt bei Alexander-Rag a. a. O., S. 5.

**) Druckfachen des Abgeordnetenhauses 18. Legislaturperiode 1. Session Band II Nr. 9.

***) Dr. Alexander-Rag teilt a. a. O. S. 6 als eigenes Erlebnis mit, daß nach Mitteilung eines Margarinerreisenden der Chef der Firma seine Reisenden öfters um sich versammelt, um ihnen ein wirkliches Kolleg darüber zu halten, in wie weit die Chemie Fälschungen zu entdecken im Stande wäre! In welcher Weise diese wissenschaftlichen Belehrungen benutzt werden sollen, brauche wohl nicht erörtert zu werden.

Beziehung auf § 16/17 des Reichs-Gesetzes betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln pp. von $\frac{14. 5. 79.}{29. 6. 87.}$ hinzuweisen, welche wie folgt lauten:

§ 16: In dem Urteil oder dem Strafbefehl kann angeordnet werden, daß die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen bekannt zu machen sei pp.

§ 17: besteht für den Ort der That eine öffentliche Anstalt zur technischen Untersuchung von Nahrungs- und Genußmitteln, so fallen die auf Grund dieses Gesetzes auferlegten Geldstrafen, soweit dieselben dem Staate zustehen, der Kasse zu, welche die Kosten der Unterhaltung der Anstalt trägt.

In ähnlicher Beziehung bestimmt aber auch weiter bereits § 188 des Strafgesetzbuchs, daß die Zuerkennung einer Buße dann beantragt werden kann, wenn die betr. strafbare Handlung nachteilige Folgen für die Vermögensverhältnisse des betreffenden Antragstellers gehabt hat und zwar kann diese Buße erkannt werden bis zum Betrage von 6000 Mk. für jeden einzelnen Fall. Ähnliche Vorschriften sind auch abgesehen von dem § 231 des Straf-Gesetz-Buches noch in den §§ 18, 43, 45 des Gesetzes betr. das Urheberrecht an Schriftwerken u. s. w. vom 11. Juni 1870, § 15 des Gesetzes über den Markenschutz vom 30. November 1874, § 16 des Ges. über das Urheberrecht an Werken der bildenden Künste vom 9. Januar 1876, § 9 des Ges. betr. den Schutz der Photographien vom 10. Januar 1876, § 14 des Musterchutzgesetzes vom 11. Januar 1876, § 36 des Patentgesetzes vom 25. Mai 1877, gegeben. Mit diesen Bestimmungen scheint allerdings der Weg gewiesen, wie auch bei der Regelung der vorliegenden Materie gesetzgeberisch vorgegangen werden muß, zumal auch der Gesetzentwurf über den unlauteren Wettbewerb dem modernen Prinzip der Entwicklung einer Gesamtvertretung entsprechend ebenfalls für die organisierten Vertretungen der Interessenten ein selbständiges Klagerrecht vorschlägt. Denn es unterliegt keinem Zweifel, daß genau dieselben Voraussetzungen, welche bei den sämtlichen vorerwähnten Gesetzen vorliegen, auch bei der Margarinefrage gegeben sind. Die Vermögensbeschädigung ist, sofern ein minderwertiges Surrogat für den vollständigen oder annähernden Preis des Naturprodukts verlangt und gezahlt wird, evident, und zwar sind die Geschädigten sowohl der Konsument (Käufer), wie der Produzent, dessen reelles Naturprodukt, wie dies oben ausgeführt, durch das minderwertige, betrügerisch hergestellte Mischfabrikat im Preise notwendig gedrückt wird. Deshalb wird auf Antrag in jedem einzelnen Falle den betreffenden Korporationen, da dieselben, wie schon erwähnt, nach ihrem eignen Wesen und teilweise sogar nach der seitens des Gesetzgebers bei ihrer Gründung ausgesprochenen ausdrücklichen Absicht auch das Interesse der von ihnen vertretenen Personen oder Berufskreise vertreten, die Zuerkennung einer Buße nach den angezogenen Analogien statthaft und notwendig sein. Gerade der persönliche Charakter der Buße gestattet diese erweiterte Anwendung des bereits eingeführten gesetzgeberischen Gedankens, zumal derselbe sich nach jeder Richtung hin auf das vorzüglichste bewährt hat, vom juristischen Standpunkte aus bedingungslos. Dies um so mehr, als somit der das Gesetz Verletzende gleichsam mit demselben Faktor gestraft wird, um dessentwillen er gefrevelt, und so zugleich die weiteren Mittel liefert zur Entdeckung fernerer Gesetzesverletzungen durch die Berufsgenossen; es würde durch die Annahme dieses Vorschlages, bei welchen der Betrag der Buße nach unten zu begrenzen wäre, — unverbindlich sei die Summe von 50—100 Mk. für jeden

Straffall genannt — also ein eminent erzieherisches und die Solidarität des reellen Handels gegenüber dem Betrüge förderndes Mittel auch in diesem Teil der Volkswirtschaft und Rechtspflege zur Einführung gelangen.

Jedes Bedenken aber muß schwinden, wenn man diesen Vorschlag unter Berücksichtigung der Motive zu § 16 und speziell zu § 17 des Gesetzes betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln pp. prüft, da dieselben eine solche Forderung bereits voll und ganz decken. Das vielleicht eingewendete Bedenken, daß es ja für die Bemessung der Buße meist an den erforderlichen Unterlagen fehlen werde, ist bereits durch die in jeder Weise treffenden einschlägigen Ausführungen des Reichsgerichts beseitigt worden.*)

*) Entsch. des Reichsg. in Straff. Band 17 p. 190 und die dort zitierten weiteren Belege.

IV. Die Ergebnisse aus den vorstehenden drei Abschnitten und die Mindestforderungen für das neue Margarinegesetz.

Aus den bisher ausgeführten Darlegungen ergeben sich zunächst folgende Gesamtfeststellungen:

1. Die neuzeitliche Margarinefabrikation ist insofern vollständig entartet, als dieselbe nicht mehr das reine, bei 45 ° C. aus dem Rohntalg abgeschmolzene Oleomargarin, sondern überwiegend ein Produkt verwendet, das bei bedeutend höherer Temperatur abgeschmolzen wird und deshalb erhebliche Mengen von Stearin enthält, welche ihrerseits wiederum in größtem Umfange die Verwendung von Pflanzenölen erfordern bzw. ermöglichen. Die Herstellung dieses Produkts ist unter den letztgedachten Voraussetzungen volkswirtschaftlich nicht zu rechtfertigen.
2. Die zur Herstellung der Margarine verwendeten tierischen Fette müssen, soweit sie unkontrollierten, speziell ausländischen Ursprungs sind, hygienisch als in hohem Grade bedenklich erscheinen.
3. Die bisherigen Kontroll- und Strafvorschriften genügen weder unter dem Gesichtspunkte der Fabrikation noch dem des Handels.

Demgemäß sind für das neue Gesetz folgende Forderungen zu stellen:

1. Zur Herstellung von Margarine darf künftig nur Oleomargarin verwendet werden, welches bei einer Höchsttemperatur von 45 ° C. nach dem ursprünglichen Verfahren von Mège-Mouries abgeschmolzen worden ist und einen diesem Abschmelzungsgrad entsprechenden niedrigen Schmelzpunkt hat. Die im Inlande stattfindende Herstellung selbst ist einer behördlichen Aufsicht zu unterstellen.

Zur Einfuhr aus dem Auslande ist nur solche Margarine zuzulassen, welche nachweislich in derselben Weise hergestellt wurde, wie das Inlandsprodukt.

Die zur Fabrikation von Margarine und Kunstfetten verwendeten ausländischen Rohstoffe müssen mit einem, ihre volle Unschädlichkeit ergebenden Ursprungsatteste versehen sein.

2. Die Fabrikation von Margarinekäse ist zu untersagen.
3. Kunstfette, welche andere Bestandteile enthalten, als das bei einer Höchsttemperatur von 45 ° C. abgeschmolzene Oleomargarin, dürfen weder mit Rahm noch mit Milch verarbeitet werden.
4. Butter und Margarine dürfen in gemeinsamen Räumen weder hergestellt, aufbewahrt, bearbeitet, verpackt noch verkauft werden.

5. Die im § 5 des Gesetzes betr. den Verkehr mit Erzeugnissen für Butter v. 12. 7. 1887 (R.G.-Bl. S. 375) vorgesehenen Strafen sind zu erhöhen. Sofern der einem Strafurteil zu Grunde liegende Thatbestand festgestellt worden ist auf Grund der selbständigen Thätigkeit oder Mitwirkung einer obrigkeitlich anerkannten Organisation (Landwirtschafts-, Handelskammern, Molkerei-Revisionsverbänden pp.), so ist die offizielle Vertretung dieser Organisation in dem Strafverfahren als Nebenkläger im Sinne der Strafprozeßordnung bzw. des Strafgesetzbuchs zuzulassen und derselben auf Antrag eine Buße zuzuerkennen.

Sollten die vorstehenden Mindest-Forderungen unerfüllt bleiben, so würde auch der letzte bisher noch ohne Verlust arbeitende Teil der deutschen Landwirtschaft den Todesstoß erhalten, und das zu Gunsten eines Industriezweiges, der von wenigen Interessenten gehalten, nur zum kleinsten Teile Produkte der heimischen Scholle verarbeitet und dessen Aufblühen auf Kosten der deutschen Volkswirtschaft erfolgt ist.

Das Jahrtausende alte Naturprodukt der Butter, welches mit Recht sogar ein Bestandteil unserer Kultur genannt werden kann, dem „Industriestaat,“ d. h. in diesem Falle kaum 100 Interessenten, zum Opfer bringen zu wollen, dürfte dann doch eine Verantwortung bedeuten, zu deren Übernahme sich niemand bereit erklären wird.

Anhang.

Auszug aus der Denkschrift des kaiserl. Gesundheitsamts zum Kunstbuttergesetz vom 12. Juli 1887.

Stenographische Berichte des Reichstags, VII. Legislaturperiode I. Session, Anlage-Aktenstück 16.

. . . . Jedoch ist es nicht ausgeschlossen, daß zur Herstellung der Kunstbutter auch solches animalisches Fett Verwendung findet, welches in Folge von Veränderungen, die es bei Krankheiten der Tiere erlitten hat, gesundheitsschädlich ist. Dasjenige Verfahren bei Herstellung der Kunstbutter, nach welchem diese aus rohem Fett oft unbekannten Ursprungs bei niedriger Temperatur hergestellt wird, bietet keinerlei Gewähr, daß die in dem benutzten Fette enthaltenen Krankheitsstoffe zerstört werden. Bei gewissen infektiösen beziehungsweise toxischen Krankheiten der Tiere erleidet das Fettgewebe erfahrungsmäßig Veränderungen, welche den Genuß des zum Zwecke der Kunstbutterbereitung ausgelassenen Fettes höchst gefährlich machen können. Dazu gehören: Milchbrand, Rauschbrand des Kindes, Stäbchenrotlauf der Schweine, Schweinefeuche, Pyämie, Ichorämie, Vergiftungen jeder Art, insbesondere Vergiftungen der Schweine mit Küchenabfällen (Bromaine), Wut, starke Gelbsucht, zu spätes Schlachten nach schwerer Geburt oder bei Aufblähung und schwere Darmentzündung.

Bei anderen inneren Krankheiten entstehen derartige Schädlichkeiten in dem Fette zwar nicht sofort, dasselbe erleidet aber auch dann oft Veränderungen, in deren Folge die mit solchem Fette bereitete Kunstbutter vorzeitig verdirbt und dadurch schädlich werden kann. Hierher gehören die fieberhaften Infektionskrankheiten, innere Entzündung durch äußere Beschädigung, bei denen sich nach dem Tode häufig im Fleische und in dem Fett Fäulnis und andere Zersetzungen bilden. Es entstehen die sogenannten Leichengifte, welche sehr schädlich sind.

Das rohe Fett läßt, namentlich wenn es von Fleischteilen befreit ist, meist nicht sicher erkennen, ob es von gesunden oder kranken Tieren herrührt. Die Kunstbutterfabrikation liegt in sofern ungünstiger als diejenige der Milchbutter, weil die Milch vom lebenden Tiere gewonnen wird, dem man in der Regel ansehen kann, ob es mit erheblichen Krankheiten behaftet ist, während die gleiche Möglichkeit bei Teilen geschlachteter oder gefallener Tiere oft nicht vorliegt. Vor allem kommt in Betracht dasjenige Fett, welches den unter zuverlässiger, tierärztlicher Kontrolle stehenden Viehhöfen und Schlachthäusern entstammt. Dieses pflegt von einer derartigen Qualität zu sein, daß vom sanitätspolizeilichen Standpunkte kaum irgend welche Bedenken dagegen zu erheben sind. Ein die bezüglichen Verhältnisse des Berliner Viehhofes besprechender Artikel von Herter (Milchzeitung 12, S. 196) giebt hierüber interessanten Aufschluß; auch in Paris wird darauf Wert gelegt, daß zur Herstellung der Kunstbutter das frische Fett der Schlachthäuser verwendet wird (Rapport général sur les travaux du Conseil d' Hygiène publique et de salubrité, d. 1878 et 1880 p. 633.)

Von gleichem Werte erscheint auch das Fett aller der Tiere, die, obgleich nicht in geschlossenen Viehhöfen, doch unter der Aufsicht eines zuverlässigen Tierarztes geschlachtet und gesund befunden worden sind. Zur Zeit wird indessen seitens der Schlächtereien in Städten ohne Schlachtzwang und auf dem Lande ein Tierarzt noch nicht durchweg hinzugezogen, die

regelmäßige Zuziehung muß sogar, namentlich auf dem Lande, vielfach als undurchführbar bezeichnet werden. Da die Nachfrage nach Kunstbutter stetig zunimmt, so reicht die Menge des in Bezug auf seine Unschädlichkeit kontrollierten Fettes nicht aus, um alle Aufträge auszuführen. In Folge dessen lassen, Zeitungsnachrichten zufolge, viele Fabriken durch Agenten das Land bereisen, um dort das für ihren Bedarf notwendige Fett in kleinen Posten aufzukaufen. Daß hierbei stets ein peinlicher Unterschied zwischen dem Fett gesunder und kranker Tiere gemacht wird, läßt sich kaum annehmen, da der Verkäufer kein Interesse hat, zu erfahren, was aus seiner Ware wird, und der Käufer sehr leicht einen anderen Verwendungszweck vorschützen kann. Die Möglichkeit einer Gesundheitschädigung liegt noch mehr vor, wenn das Fett von gefallenem Tieren oder gar aus Abdeckereien herstammt. Das solches, wenn auch zum Glück wohl in seltenen Fällen, auch in Europa nicht verschmäht wird, ergibt sich aus dem vorher erwähnten, von A. J. Huot erteilten deutschen Patent Nr. 19011, in welchem das Fett von Abdeckereien als Material zur Kunstbutterfabrikation aufgeführt wird. Auch die früher erwähnten Vorschläge, das Fett von Seifensiedereien zu beziehen, sind von demselben Gesichtspunkte aus zu betrachten, da erwiesenermaßen diese ein großes Quantum ihres Bedarfs aus den Abdeckereien beziehen. Insbesondere aber stehen die amerikanischen Kunstbutterfabrikanten im begründeten Verdacht, in Bezug auf die Auswahl des Materials nichts weniger als skrupulös zu sein. Dies ergibt sich nicht bloß aus deutschen Publikationen, z. B. dem Buche des Dr. R. Meyer über die Ursachen der amerikanischen Konkurrenz, der Broschüre des Dr. Sartorius Freiherrn von Waltershausen über das deutsche Einfuhrverbot des amerikanischen Schweinefleisches, sondern auch aus den dem englischen Parlament vorgelegten amtlichen Schriftstücken, so vornehmlich in der Correspondence respecting etc. C. 2502, 1880, S. 6, S. 13 ff. Zahlreiche Artikel der amerikanischen politischen und Fachpresse sprechen sich hinsichtlich dieses Punktes ebenfalls rückhaltlos aus, so die Chicago Tribune, die Illinois Staatszeitung und der deutsch-amerikanische Grocer, letzterer ein Blatt, welches sich besonders die Aufgabe gestellt zu haben scheint, den unreellen Handel mit Kunstbutter zu bekämpfen.

Daß thatsächlich sehr schlechtes Material bei der Fabrikation verwendet wird, kann auch vom chemischen Standpunkt nur bestätigt werden. Als Beweis hierfür kann auch das Ergebnis der Untersuchung gelten, mit welcher eine Kommission des Senats von New-York hinsichtlich der Qualität der in dem Handel vorkommenden verfälschten Milchprodukte beauftragt war und über deren Resultat sie kürzlich berichtet hat; die mitgeteilten Details sind nach dem Sanitary-Record (15. April 1884, S. 499) ebenso ekelerregend als alarmierend. Von 30 Butterproben zeigten zwei Drittel nur annähernd Spuren natürlicher Bestandteile. Die Fettabfälle von Bullen und Schweinen bildeten noch die appetitlichsten Ingredienzien. Häufig war verdorbenes Fett zur Fabrikation verwendet worden, welches man mit Salpeter und Schwefelsäure geruchlos gemacht hatte. Letztere Säuren hatten einen so hohen Konzentrationsgrad, daß derselbe hinreichte, die rindsledernen Stiefel eines Arbeiters anzustreifen und die Fingernägel abfallen zu machen. Auch wurden andere Bestandteile gefunden, welche Erwachsene vielleicht vertragen können, die aber für Kinder schädlich sein mußten.

Die medizinischen Sachverständigen äußerten unter ihrem Eid die Meinung, daß der Konsum eines solchen Artikels auf die Dauer nicht ohne Einfluß auf die Mortalitätsziffer bleiben könnte. Die Kommission erachtet demnach für notwendig, die Fabrikation von künstlicher Butter aus Oleomargarin gänzlich zu verbieten. Nach dem Sanitary-Record beansprucht dieser Thatbestand mehr als nur lokales Interesse, denn bloß im Monat Februar waren an Butter annähernd eine Million, an Käse über drei Millionen Pfund exportirt worden, so daß auch andere Gegenden Anteil an der Konsumtion dieser ekelerregenden Produkte nehmen.

Die Verwendung von Salpetersäure und Schwefelsäure ist jedenfalls nur so zu erklären, daß durch dieselben schlecht riechende und dunkel gefärbte Fette desodorisirt und ungeblickt werden sollen, was bei frischem Fett nicht notwendig ist. Die Verwendung der Salpetersäure und Schwefelsäure läßt, wenn sie nachher nicht auf das Sorgfältigste aus dem Fabrikat entfernt wird, die Beforgnis einer weiteren Gesundheitschädigung durch die zurückgebliebenen Teile dieser stark ägenden Chemikalien entstehen.

Ist den obigen Ausführungen zufolge die Möglichkeit der Uebertragung einer durch pflanzliche Krankheitserreger verursachten Krankheit, sowie einer schädigenden Einwirkung von Chemikalien auf den menschlichen Organismus nicht ausgeschlossen, so kann auch die weitere Gefahr nicht geleugnet werden, daß dem Konsumenten durch den Genuß einer Kunstbutter tierische Parasiten zugeführt werden können, eine Gefahr, die allerdings bei der Verwendung von Schweinefett größer ist, als bei derjenigen von Rindsfett; daß solche Parasiten in der Butter vorkommen, ist von dem Chemiker und Mikroskopiker Dr. R. W. Piper in Chicago durch Untersuchung einer Anzahl von Oleomargarinproben festgestellt worden, wobei es ihm gelang, neben Muskelgewebe verschiedene Pilze und lebende Organismen aufzufinden. Auch fand er den Bandwurmeiern ähnliche Gebilde, deren dem American Dairyman vom 3. April 1879 entnommene Abbildungen sich auch in den englischen Parlamentsberichten (Correspondence respecting the Manufacture of Oleomargarine in the United States. London 1880, S. 15 und 16) wiederfinden. Die Piper'schen Beobachtungen wurden nach derselben Quelle von dem Mikroskopiker Michels bestätigt. Ob es sich hierbei um wirkliche pathogene Organismen handelt, ist nicht zu ersehen. Das gelegentliche Auffinden von Muskelgewebe in der Kunstbutter, welche neben Blutgefäßen auch noch von Professor Taylor (New-York Herald, 28. Mai 1885) beobachtet wurde, macht es wahrscheinlich, daß das Fett bei seiner Verarbeitung nicht immer sorgfältig von der Muskelsubstanz getrennt wird. Unter dieser Voraussetzung würde bei Benutzung von Schweinefett auch der Uebergang von Trichinen in die Kunstbutter möglich sein, selbst dann, wenn man den Beobachtungen von Chatin (Comtes rend. 1881. I. S. 737) entgegen, das Vorkommen von Trichinen im Speck nicht zugeben will.

Daß man sich der Gefahren in Amerika wohl bewußt ist, erhellt aus S. 645 und 679 des Buches von Dr. R. Meyer „Ueber die Ursachen der amerikanischen Konkurrenz“, nach welchem die Buttersurrogate in den Vereinigten Staaten bei so geringen Wärmegraden hergestellt werden sollen, daß Trichinen und Finnen dadurch erhalten bleiben können. —

Denn einerseits mögen thatsächlich vorgekommene Erkrankungen nicht zur ärztlichen Kenntniss gelangt sein, andererseits liegt es auch dem Arzte nicht nahe, die Ursachen der Erkrankung eines in seiner Behandlung befindlichen Patienten gerade auf den Genuß von Kunstbutter zurückzuführen, insbesondere dann, wenn dieselbe als Naturbutter gekauft und gebraucht ist. Zu erwähnen ist, daß nach dem Medical and Surgical Reporter (Jahrgang 1881, Vol. XLIV Nr. 11 S. 307) eine Anzahl hervorragender Aerzte in Chicago bei einer Interview für die „Tribüne“ es als ihre Meinung ausgesprochen hätten, daß die als Wintercholera bezeichnete Krankheit, welche in erschreckender Weise während des damaligen Winters in jener Stadt herrschte, auf den ausgebreiteten Verbrauch von „Butterine“ zurückzuführen sei, zu deren Herstellung Schweineprodukte in ausgedehntem Maße dienten. Die betreffenden Aerzte äußerten ihre Ansicht dahin, daß das bei der Fabrikation eingehaltene Verfahren nicht die hohen Temperaturen erfordere, welche bei den Schmalzraffinerien notwendig seien; die Krankheitserreger brauchten daher bei der Fabrikation nicht zerstört zu werden.

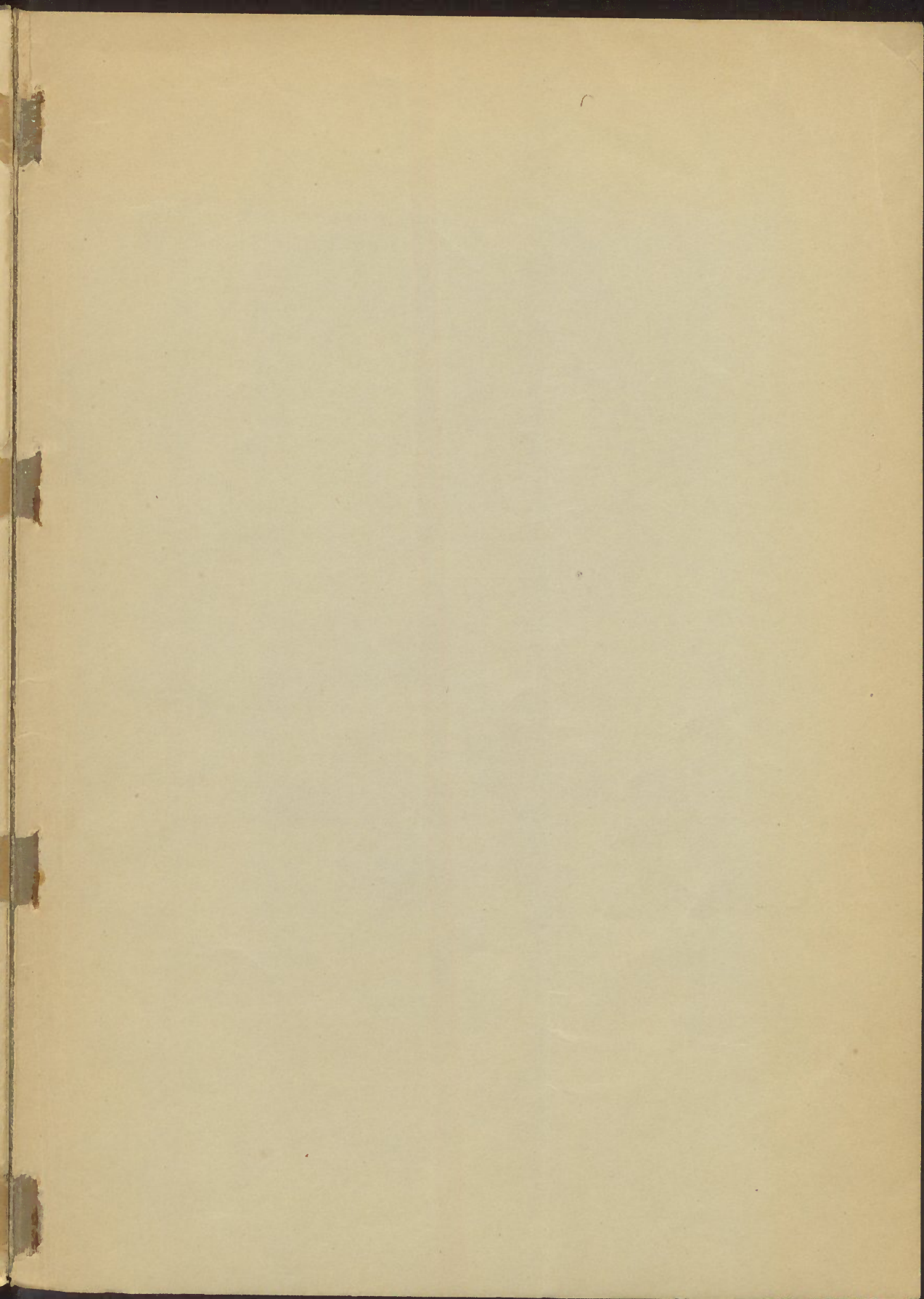
Der Kunstbutter können übrigens noch andere Ingredienzien einverleibt werden, welche dadurch nachteilig wirken können, daß sie, weil ohne Nährwert, den Verdauungskanal unnötig beschweren.

Nachwort.

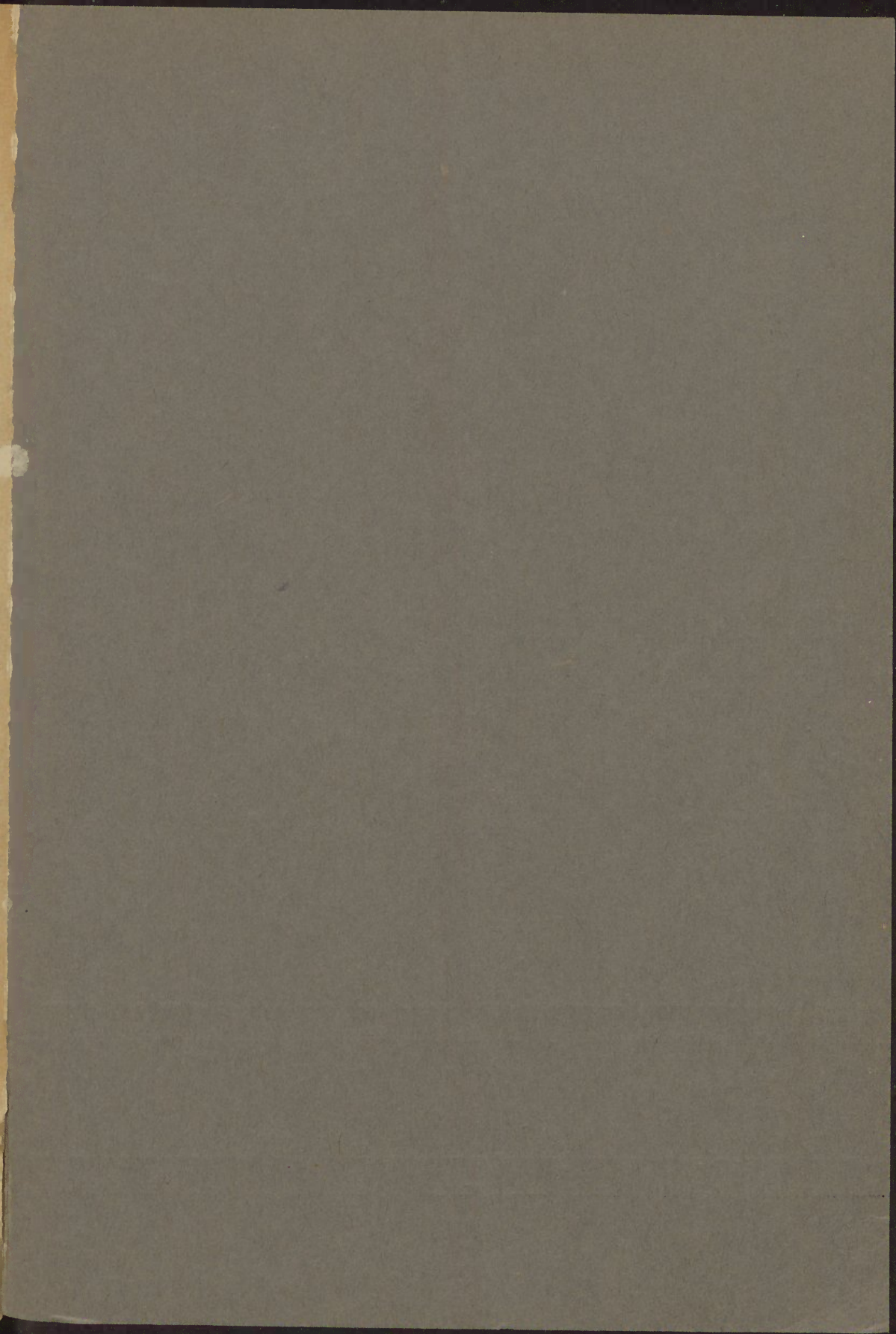
Die vorliegende Denkschrift befand sich bereits im Druck, als die „Münchener Neueste Nachrichten“ den Entwurf eines Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln veröffentlichten, der dem Bundesrate mit einem Schreiben des Stellvertreters des Reichskanzlers, Herrn von Bötticher, zugegangen ist. Wir stellen mit Genugthuung fest, daß in dem Entwurf der von land- und milchwirtschaftlicher Seite erhobenen Forderung: die Margarinefabrikation unter die Kontrolle des Staates zu stellen, endlich Rechnung getragen ist, allerdings in einer vollen Erfolg nicht versprechenden Weise, weshalb zu erwarten bleibt, daß der Gesetzgeber im Sinne dieser Denkschrift dem betreffenden Gesetzesparagraphen eine greifbarere Form verleihen wird. Was den übrigen Inhalt des Gesetzesentwurfs anlangt, so bestätigt derselbe nur die Notwendigkeit der in der vorliegenden Denkschrift aufgestellten Forderungen, von welchen abzugehen wir um so weniger Veranlassung haben, als dieselben durch den Gesetzesentwurf weder überflüssig, noch als unzutreffend nachgewiesen worden sind. Will der Gesetzgeber die nunmehr auch von ihm zugegebenen Mißstände beseitigen, so ist der von uns vorgezeichnete Weg der einzige, welcher den gewollten Erfolg in sichere Aussicht stellt.

Die Herausgeber.

Druck von H. Wied in Breslau.



Druck von A. Niek in Prenzlau.





206\$07962959