

# Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Osztályozás

64.31



Szerző:

Cím: *Harc a tápszerhamisító mérgekkeverőkkel*

Forrás:

*Nemzeti Ujság*

Bp.  
(Hely)

1921 V 15  
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Oldal)

Hely

Idő

"1921"

Személy

Helyszám

## Harc a tápszerhamisító mérgekkeverőkkel.

**Látogatás a fővárosi vegyvizsgáló intézetben. — A lisztes tejfel, vaspornos füszer, festett kolbász titka. — Az élelmiszerhamisítók még a régiiek, csak az eszközöket változtatják időnként.**

(A *Nemzeti Ujság* tudósítójától.) A laikus közönség nagyrésze bizonyára nem tudja, hogy a főváros néhány lelkes és ambiciózus vegyészje valóságos gigászi harcot vív az üzerek és alkalmi spekulánsok minden fufanggal és vakmerőséggel fölfegyverzett hadával szemben, amely abból él, hogy hamis, értéktelen anyaggal keveri mindennapi tejünket, lisztünket, zsirunkat és füszerünket. Az eddigi példák arra vallanak, hogy az élelmiszerhamisítás kitünő üzlet annak, akit lelke rávisz erre a mérgekkeverő mesterségre.

A főváros vegyvizsgáló intézetében, mely a központi városháza második emeletén működik, 24 vegyész dolgozik minden feltűnés nélkül, csendben. Sokszor már hajnal 3 órakor talpon vannak a vámosknál és a pályaudvaroknál, hogy hopponfogják a befelé igyekvő tejpancsolókat. Tegnap hajnalban is mindakét nagy pályaudvaron ilyen razzia volt és ez alkalomból 49 tejestől vettek mintát a vegyészek. Nem ritka eset, hogy 50 különféle minta között még véletlenül sem akad hamisítatlan tej.

### Most is kitünő üzlet a tejhamisítás.

A főváros kémiai intézetében meglátogattuk az élelmiszerhamisítások elleni küzdelem harcosait, akik néhány hosszú teremben, apró lombikok és jellegzetes üvegszerevények között dolgoznak. A lombikok alatt kis tüzek pislognak. Működnek a mikroszkópok és a különféle kiválasztó eszközök. *Bém László dr.*, a vegyvizsgáló intézet aligazgatója ismerteti előttünk nagy szakértelemmel a vegyészek munkáját és különösen kiemelné igyekszik, hogy most is, mint azelőtt, a tejjel és a tejtermékekkel van legtöbb baj, mert ezeket legkönnyebb hamisítani. A hamisításból elérhető haszon ezeknél a legnagyobb, ezért csábít a tejhamisítás legjobban, még fáradsággal sem jár.

— A fufangos és óvatos hamisítástól a legmerészebbig, a legdurvábbig, vagy a vízzel való hamisítástól a kiméretlen lefölezésig a hamisításnak

minden fokozatával találkozunk itt — mondja az aligazgató. Ha a tejet vízzel hamisították vagy lefölezték, ezt a tej fajsúlya elárulja, amennyiben a tejhez kevert víz mennyisége arányában csökkent, illetőleg a lefölezés fokához mérten emelkedik. Az óvatos és kitanult hamisító úgy akarja mesterkedését leplezni és a piaci vizsgálatot végző szakembert megtéveszteni, hogy a tej zsirját leszedi és a lefölezés folytán megnövekedett fajsúlyt víz hozzáadásával „helyreállítja”. Az ilyen kombinált hamisítvány révén a hamisító kétszeres hasznot húz. A tapasztalt vásárfelügyelő éles szemét azonban ezzel nem lehet megcsalni.

— A tejjel is gyakran hamisítják, illetőleg össehabart megalvadt tejet, sőt leföleztött aludttejet árusítanak tejjel gyanánt és hogy elég sűrű legyen, liszttel keverik. A legutóbbi időben az ilyen tejjelben sok esetben 20%-nyi liszttel fedezett föl a vegyvizsgálat. Ezen a páratlanul álló esetben még a legöregebb élelmiszervizsgáló vegyészek is megbotráncóztak.

### Mi van a pesti kolbászban?

— Az élelmiszerhamisítók másik kedvelt tárgya: a kolbász, melybe a legértéktelegebb *belsőrészeket* keverik bele, noha ezt miniszteri rendelet tiltja. Ezenkívül keményítő-anyagokat is használnak és a megengedettnél több *salétrommal* konzerválják a kolbászt. Régi fogása a mindenáron üzletet csináló hentesnek, hogy az erjedésnek indult romlott kolbászfélét pirosra, festi, hogy a hiszékeny vevő teljesen frissnek lássa. A vegyészek ez ellen is régen küzdenek, mert a festést szintén rendelet tiltja.

— Az is gyakran megtörténik, hogy a vegyészek a pékek műhelyét látogatják meg és főleg azt vizsgálják, hogy a kenyérsütésre előkészített liszt megjel-e az előirt keverésnek.

### A füszerhamisítás titka.

A füszerhamisításának rejtelmét Tomok fővegyész ur igyekezett fölfedni előttünk és legelőször is arra hívta föl figyelmünket, hogy jó volna a háziasszonyokat a praktikus önvédelemre kissé kioktatni. Célszerű volna, ha a háziasszonyok örült állapotban egyáltalán nem vennének füszeret, mert a hamisítók legtöbb idegen anyagot az örült füszer átján csempésznék a háztartásba. Leggyakoribb eset a paprikahamisítás. Korpás liszttel, örült koricacsontkával és több más ártalmas szerrel vegyítik. A háboru alatt sokszor találkoztunk a legártalmasabb paprikahamisító-szerekkel. A borsot összetört olajbogyómaggal keverik. A háboru alatt Triesztben nagy mennyiségben csinálták. Nálunk vaspornal, grafitnal és okkerrel keverik. A majoranna hamisításának legfőbb szere az eibis, melyet inkább Ausztriában használnak. A békében Franciaországból nagymértékben hozták be a koriária nevű mérges növényt, amelyből még két évvel ezelőtt is nagy mennyiségeket találtak a kutató vegyészek. A fajhéjat liszttel és okkerporral keverik.

### A háborus hamisítások rossz emlékei

A fővegyész ur sorra mutogatta a szekrényében emlékül elhelyezett különféle ártalmas és kevésbé ártalmas hamisító szereket, mint a letűnt háborus esztendőkké kellemetlen emlékeit, melyek remélhetően nem térnek többé vissza. Különösen igen érdekes egy kis üveghengerben elhelyezett *rizspelyva*, melyet élelmes emberek a háboru alatt *marhatakaromány* gyanánt akartak forgalomba hozni és már vagy 150.000 métermázsát gyártottak belőle, de a szemfüles vegyészek fölfedezték, hogy az ártalmas szer rövidesen tönkretenné a marhaállományt. Nem is került forgalomba. Az emlékek között az sem utolsó dolog, melyet egy harcéről hazajött katona *vadrózsamag* címen hozott. *Kávépótlónak* akarta használni és az akkori *Hadtterményből* már ki is eszközölte a teljesen értéktelen keverék elhelyezésének technikai módzatait. A főváros vegyészei azonban a megörült vadrózsamagról megállapították, hogy még a tucatszámra forgalombahozott többi értéktelen kávépótlék között sem állhatja meg a helyét, mert a kávé ízével vagy tartalmával semmi vonatkozásba sem hozható.