

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

2. In der Ernährung.

Völlig ohne Erfolg mußten naturgemäß die zahlreichen Versuche bleiben, Ersatzmittel für Nahrungszwecke herzustellen. Alle Butter- und Schmalz-Ersatzmittel, die erfunden und angeboten worden sind, vermögen die Nahrungsfette in ihren wesentlichen Eigenschaften nicht durch andere Stoffe zu ersetzen, sondern sind weiter nichts als stark gestreckte Fettpräparate, in denen durch die Streckungsmittel nur Umfang und Gewicht, nicht aber der Nährwert vermehrt wird. Sie bestanden zumeist aus etwa 15 bis 20 v. H. Fett und einigen 60 v. H. Wasser, waren daher zum Kochen völlig ungeeignet und bestenfalls als Brotaufstrich zu gebrauchen. Ihre Herstellung und Verwendung zu diesem Zweck konnte aber durchaus nicht gebilligt werden, weil sie eine weitere Schmälerung der zur Verteilung gelangenden Margarinemengen bedingen würde, ohne dafür gleichwertigen Ersatz zu bieten. Durch ihren hohen Wassergehalt sind diese Präparate ideale Nährböden für Bakterien, sodaß sie dem raschen Verderben ausgesetzt sind, und ein Teil der darin enthaltenen Fette stets vergeudet werden würde. Auch die gesundheitliche Gefahr, die der Vertrieb derart leicht verderblicher Nahrungsmittel bedeuten würde, forderte, daß die Herstellung derart unzweckmäßiger Präparate unmöglich gemacht wurde. Da die Erzeugnisse, obgleich die Freigabe von Ölen und Fetten zu ihrer Herstellung stets abgelehnt worden war, dennoch nicht verschwanden, wurde durch Bundesratsverordnung vom 26. Juni 1916 die gewerbsmäßige Herstellung und der Verkauf fetthaltiger Zubereitungen, die Butter oder Schweineschmalz zu ersetzen bestimmt sind, ausgenommen Margarine und Kunstspeisefett, untersagt.

Ebenso minderwertig sind die vielen Salatöl-Ersatzmittel, mit denen der Markt überschwemmt wurde. Sie wiesen durchgängig einen Wassergehalt von 98 bis 99 v. H. auf, dem schleimige Lösungen von Caragheenmoos oder Tragant, etwas Gewürz und gelbliche Teerfarbstoffe zugesetzt waren. Daß derartige Erzeugnisse Del nicht zu ersetzen vermögen, sondern ihm lediglich in der Eigenschaft des Schlüpfrigmachens ähneln können, bedarf keiner Erläuterung. Auch diese Ersatzmittel sind als Bakterienzüchter gesundheitlich nicht unbedenklich, sodaß, ganz abgesehen von dem großen Preiswucher, der damit getrieben wurde, mit aller Schärfe gegen sie vorgegangen werden mußte. Nach vielen öffentlichen Warnungen hemmt die Verordnung vom 26. Juni 1916 gegen irreführende Bezeichnungen von Nahrungs- und Genussmitteln auch die Auswüchse auf diesem Gebiete, indem