

D-R A. FRUCHTMAN.

## Kontrola i ocena produktów spożywczych.

(Ciąg dalszy)

I w tej gałęzi handlu spotykamy zafałszowania, które, na pozór zdają się być niemożliwe.

Przedewszystkiem więc w okresie pojawienia się młodych kartofli, idą na sprzedaż odpowiednio spreparowane stare kartofle. Poznac je łatwo po braku delikatnej i łatwo dającej się zdjąć skórce. Nadto przy gotowaniu tych, za młode uchodzących kartofli, wydziela się niemiły zapach, na powierzchni wewnętrznej znajdujemy bardzo często ciemne plamy. W okresie tym również zwożone są na targ kartofle niedojrzałe, które cechują się tem, że rozcięte przez połowę i złożone następnie odpadają od siebie, gdy połówki kartofla dojrzałego trzymają się ściśle siebie. Spostrzegano również, że złamane szparagi naprawia się w ten sposób, że w końcu złamane zatyka się patyczki. Wadliwie przechowywana kapusta kwaskowa posiada smak nieprzyjemny i zgniły zapach.

Grzyby znajdują się w handlu w stanie świeżym lub suszone. Kontrola nad handlem grzybami świeżymi polega na tem, by nie dopuszczać do sprzedaży grzybów trujących. Cel ten osiągnąć można jedynie wówczas, gdy nie będzie prawem zabroniona sprzedaż grzybów trujących, ale gdy dla tych, czy innych okęgów, ogłoszone będą wykazy pewnych gatunków, do handlu dopuszczonych.

Kontrola nad handlem grzybami suszonymi ogranicza się do stwierdzania zafałszowań, polegających na tem, że w miejsce grzybów szlachetnych, (champignony, trufle, smardze), podsuwane są gatunki niższe. W razie nasuwających się wątpliwości, próbne egzemplarze wysyłamy do zbadania.

Miód. Pszczoły zbierają z rozmaitych kwiatów sok, zawierający w dużej ilości cukier, przerabiają go w swoim żołądku i następnie składają do komórek uli. Miód dostaje się do handlu bądź z komórkami, a więc w plastrach, bądź, co zdarza się dziś częściej, w stanie czystym. Zbiera się miód z uli bądź drogą samostnego spływania, za pomocą wirówki, za pomocą prasy i przez zastosowanie wysokiej temperatury. Zależnie od rośliny, z której pszczoły zbierają soki, mamy miód kwiatowy, rzosowy, lipowy (z kwiatu), leśny i t. d.

Zafałszowania miodu zdarzają się bardzo często. Do najczęstszych należy syrop kartoflany, którego domieszkę stwierdzić może jedynie rzeczoznawca. W stanie normalnym miód przedstawia się jako ciecz gęsta, barwy żółtej. Przy dłuższym przechowywaniu go staje się krystalnym, wskutek naturalnego wydzielania się kryształów cukru gronowego.

Miód, o charakterze wodnistym, miód fermentujący, kwaśny, miód, którego smak przypomina cukier palony, należy zawsze przesyłać do badania.

Spotykany również w handlu miód sztuczny, składa się z  $\frac{1}{3}$  czystego miodu i  $\frac{2}{3}$  syropu kartoflanego. Dla nadania mu pozorów prawdziwego miodu, barwi go się na żółto farbami smołowemi. Zafałszowania miodu sztucznego polegają na domieszce melasy, dekstryny, mąki, sacharyny, substancji mineralnych.

### Soki, syropy owocowe i marmelady.

Przez soki owocowe, spotykane w handlu, należy rozumieć ciecz, otrzymaną ze świeżo wyciśniętego z owoców czystego soku i poddanego działaniu środków konserwujących. Tu należy: fermentacja alkoholowa, domieszka cukru, alkoholu, korzeni.

Sok owocowy bezalkoholowy jest to wyjałowiony w butelkach czysty sok owocowy z zawartością najwyższą alkoholu 0,5%.

Syropy owocowe otrzymuje się przez gotowanie czystego soku owocowego z dużą ilością cukru.

Lemoniady owocowe przyrządza się z syropów przez domieszkę do nich wody lub też z czystego soku owocowego przez dodanie do niego cukru i wody.

Galaretki owocowe, otrzymuje się przez gotowanie soku owocowego z dodatkiem lub bez domieszek cukru.

Marmelady, są to na papkę przerobione owoce świeże przez gotowanie ich z cukrem. Wyjątek pod tym względem stanowi marmelada morelowa i brzoskwiniowa, przyrządzana z owoców suszonych, co dla wspomnianych owoców jest dopuszczalne. Marmelada przyrządzana z innych owoców suszonych, powinna wyraźnie o tem głosić na etykiecie. Zawartość cukru na 100 części ogólnej masy powinna wynosić 65%.

Co do składu chemicznego wszystkich tych przetworów, to zawierają one wszystkie składowe części użytych do przeróbki owoców, a więc: woda, cukier owocowy, cukier trzcinowy (zwykły), substancje białkowe i pektynowe (krzepnik), kwasy organiczne i sole ich, a mianowicie: kwas jabłkowy, kwas cytrynowy, kwas garbnikowy, fosfaty oraz inne substancje mineralne, substancje wyciągowe a niekiedy też i alkohol. Nadto spotykamy niekiedy kwas mrówczany, borny, salicylowy i benzoesowy, jako środki konserwujące.

Zafałszowania soków polegają na domieszce soku, otrzymanego przez nalewanie wody na raz już wyciśnięty owoc, następnie na dodatku syropu kartoflanego, w marmeladach — na dodatku żelatyny, agar-agaru.

Z soków owocowych najbardziej rozpowszechnione są: sok malinowy i cytrynowy.

## VII.

### Napoje alkoholowe.

Do rzędu napojów alkoholowych zaliczamy wino, piwo, wódkę i likiery.

Wino stanowi napój, otrzymany z soku winogronowego, poddanego fermentacji alkoholowej i potraktowanego następnie odpowiednio w piwnicach. Wina podzielić można na 3 grupy: 1) wina stołowe; 2) wina słodkie czyli deserowe; 3) wina musujące (szampańskie). Względnie do barwy rozróżniamy wina czerwone i białe.

Poza wspomnianymi wyżej winami istnieją jeszcze napoje zbliżone do wina, wina owocowe, otrzymywane również drogą fermentacji soków owocowych z dużą domieszką cukru.

Na wyrób win owocowych rozciągają się te same przepisy co i na zwykłe wina. Wzbrońcionem jest stosowanie do ich wyrobu niektórych soli i kwasów, gliceryny, żle oczyszczonego alkoholu oraz sztucznych barwników.

Zadanie organów kontrolujących ogranicza się wyłącznie do oceny wyglądu, barwy, smaku i zapachu wina; ocena szczegółowa należy do chemika.

Zafałszowania win polegają na: 1) dodatku do nich wody, co stwierdza się zmniejszeniem się ilości wszystkich składowych części wina oraz substancji wyciągowych; 2) domieszce alkoholu; 3) domieszce spirytusu i wody; 4) domieszce wina owocowego (zwłaszcza jabłkowego) i 5) win sztucznych, wyrabianych z mieszaniny rozmaitych substancji, podobnych do wina lub moszczu.

Piwo jesto napój, przyrządzany z chmielu, słodu, drożdży i wody drogą fermentacji alkoholowej i znajdujący się jeszcze w stanie fermentacji. Zależnie od własności materiału do wyrobu użytych, od sposobu przyrządzania, koncentracji przypraw, ilości chmielu, stopnia fermentacji traktowania następczego i okresu przechowywania, otrzymujemy cały szereg rozmaitych gatunków piwa. Względnie do wyższego lub niższego stopnia temperatury, przy której suszy się słód, otrzymujemy jasne i ciemne piwa; zależnie od stopnia fermentacji — dobrze sfermentowane i słabo sfermentowane, gatunki obfitujące w substancje wyciągowe i alkohol, i gatunki z małą ich zawartością.

Piwo, idące na sprzedaż, powinno być zupełnie przezroczyste, posiadać smak aromatyczny-gorzki i zawierać tyle kwasu węglowego, by przy piciu, język doznawał przyjemnego uczucia podrażnienia, na powieszchni zaś piwa, przy ulatnianiu się kwasu węglowego, tworzyła się biała piana. Stopniowe unoszenie się pęcherzyków kw. węglowego z dna na powierzchnię piwa stanowi zjawisko normalne dla dobrego piwa. O ile pęcherzyki kw. węglowego z powierzchni piwa opadają na dno, dowodzi to, że piwo zostało „odświeżone” przez wprowadzenie doń kwasu.

(D. c. n.).

## Czy należy dopuszczać psy prywatne do brania udziału w poszukiwaniu śladów zbrodni?

(Z aktów policyjnych komunikowanych przez gen. prokuratora hr. Witztum. (Drezno).

(Dokończenie).

Jak należy i czy należy takie wyjątkowe przepisy ustanawiać, to znów zawisło od nagromadzonych w tym celu faktów. Należałoby więc ustalić pewne faktyczne przeszkody lub niedogodności, wynikać mogące z takich antagonizmów, i przyjąć za zasadę:

Ponieważ taki stan rzeczy wynika przeważnie wtedy, jeśli właściciel prywatny psów śledczych czyni z tego fach dla osobistego zysku, oddając psy swe, za zapłatą, na korzyść osób trzecich, w celu natrafienia na ślady karygodnego czynu, przeto możnaby zabronić udziału w śledztwie sądowym takim właścicielom psów śledczych, którzy z tego robią zyskowne przedsiębiorstwo prywatne. Ale i ten zakaz musiałby się oprzeć na odpowiedniej zasadzie i paragrafie prawnym.

Dalej możnaby ustanowić, aby psy właścicieli prywatnych poddawane były egzaminowi urzędowemu, jeśli mają być dopuszczone do policyjnych celów śledczych.

Następnie określićby można, że obowiązkiem jest właściciela psa prywatnego, aby wtedy dopiero rozpoczął akcję śledczą, jeśli czyn którygodny zameldowany został najbliższemu urzędowi policyjnemu. W tym razie danoby urzędowi takiemu możność roztaczania opieki i nadzoru nad czynnością psa prywatnego. W tym razie połączonoby zarazem pewną zaporę pra-

wną na wypadek gdyby sam właściciel psa prywatnego nie dawał gwarancji osobistej. Obydwa te punkty: egzamin psa i uprawnienie właściciela do akcji śledczej możnaby złożyć w jeden paragraf prawny.

W podobny sposób dałoby się również, jednakże tylko na mocy dalszych i celowych doświadczeń, ustanowić w tym kierunku powszechne prawo prohibicyjne, mianowicie, że detektywi prywatni i prywatni radcy prawni nie powinni przy swych czynnościach używać psów śledczych na wzajemną korzyść. Taki zakaz dałby się pod pewnym względem pogodzić z celowym ograniczeniem swobody w spełnianiu funkcji zawodowych. Nadto przy spełnianiu takichże funkcji możnaby obmyśleć inne jeszcze ograniczenia, wychodząc jednak zawsze z zasady porządku i bezpieczeństwa publicznego. Podobne tłumaczenie przepisów prawnych jest w istocie obmyślane i przewidywane w kodeksie.

Ograniczenie takie wystarczyłoby z pewnością dla zadowolenia życzeń organów policji, wielokrotnie w tym sensie wyrażanych. A zarazem wypadki, w którychby prywatny właściciel psów śledczych mógł wpaść — w tych ograniczeniach — na ślad zbrodni i traktować tę rzecz fachowo, byłyby nader rzadkie. Podobnie twierdzić można, że wypadki, w któ-

rychby prywatni właściciele psów śledczych występowali zawodowo i tym sposobem konkurowali z psami policji śledczej, należałyby do wyjątków.

Nakoniec — mówi autor — przypuściwszy nawet, że zakaz taki zostałby wydany, to jednak znalazłby się wypadki, w których stosowanie go zbyt ostre przeciw właścicielom prywatnych psów śledczych, byłoby niezgodne myślą z zasadami prawa, mianowicie, jeśli poszkodowany zażąda pomocy od właściciela psa prywatnego, i to w razach nagłych a niecierpiących zwłoki. Tam więc, gdzie poszkodowany z własnej inicjatywy zwróci się o pomoc i współdziałanie do hodowcy prywatnego i zażąda szukania śladów zbrodni przez jego psa śledczego — niepodobna stosować prawa zakazu. Byłoby też rzeczą niezgodną z myślą i zasadami prawa, gdyby poszkodowany, któremu stanowczo zależy na szybkim odkryciu przestępcy, a który przez to samo we własnym interesie mógłby wyjaśnić zbrodnię i ułatwić pochwycenie zbrodniarza, czyniąc to albo z pomocą własnego psa śledczego, lub takiego, którego zdołał szybko na swe usługi dostać, miał natrafić na przeszkody prawne, zabraniające użytku prywatnych psów śledczych.