

2. Urtheile von Chemikern, Technikern und Medicinern über die Verwendung der Salicylsäure in der Gährungs-Industrie.

Hat die Anwendung der Salicylsäure als Heilmittel in der grossen Schaar neuerer Producte ihren Siegeslauf auch vollendet und besser als die Mehrzahl derselben bestanden, so hat sie im Laufe der Jahre und bis vielleicht einmal etwa noch Vollkommeneres hergestellt werden wird, ihre grösste und werthvollere Verwendung als **Conservirmittel**, besonders für gebrauchsfertige Nahrungs- und Genussmittel gefunden. Zu diesem Zwecke und auf diesem Gebiete hat die Salicylsäure für den Haushalt, wie für das wirthschaftliche Wohl und Gedeihen, für Industrie und Handel wohl mehr Nutzen und Gewinn gebracht, wie irgend eine andere ähnliche chemische Leistung unserer Zeit. Der gewaltige internationale Handel mit den Garten- und Feld-Producten, sowie mit denen der Weidländer und der Meere, und nicht minder mit denen der Gährungsindustrie hat mit Hülfe dieses Präservirmittels par excellence einen zuvor nicht geahnten Aufschwung gewonnen, und damit auch den Wohlstand der Productionsländer wesentlich gefördert. Die präservirten Früchte, Gemüse, Fleisch, Austern etc. der Vereinigten Staaten finden in allen Ländern gesuchten und geschätzten Absatz. Deutsche Weine und Biere sind gewöhnliche und gepriesene Consumartikel auf dem gesammten Nordamerikanischen Continente und in den meisten überseeischen und Tropenländern. Das wäre ohne den Besitz des vortrefflichen und absolut unschädlichen Präservirmittels der Salicylsäure schwerlich möglich.

Wenn sich anfangs vorsorgliche Bedenken und später tendenciöse Einwände interessirten Wettbewerbes gegen die Verwendung der Salicylsäure zur Conservirung von Nahrungs- und Genussmitteln erhoben haben, so sind die Ergebnisse klinischer und wissenschaftlicher Forschung und der Praxis sehr bald für deren absolute Ungefährlichkeit eingetreten. Diese und ebenso die öffentliche Meinung sind alsdann auch ebenso schnell und allgemein über unbegründete Besorgniss, sowie über alle Sophistik interessirter Geschäftskreise unentwegt zur Tagesordnung übergegangen. Und wo es dahin kam, ist auch das richterliche Urtheil in jedem Falle zu Gunsten dieses seit Jahren allgemein beliebten und unbeanstandeten, sowie auch unentbehrlichen Präservirmittels eingetreten.

Aus der grossen Anzahl der bekannt gewordenen Meinungs-

äusserung wissenschaftlicher und technischer Autoritäten möge die nachstehende Auswahl dies bekunden.

1877. Prof. Dr. Rud. von Wagner an der Universität Würzburg sagte in seinem „Jahresbericht über die Fortschritte der Technischen Chemie“ 1877, p. 451: „Bei der Conservirung des Bieres mittelst Salicylsäure scheint der Gewinn nicht allein auf Seite der Brauer und Händler, sondern auch auf der des Publikums zu sein, denn das kleine Quantum Salicylsäure ist dem Organismus und selbst dem schwächlichsten sicherlich zuträglicher, als die durch die saure Nachgährung des Bieres erzeugten Umsetzungsproducte, deren Vorhandensein mit dem vulgären Namen „Stich“ bezeichnet wird.“

1877. Dr. E. R. Southby veröffentlichte im Jahre 1877 im „Brewer's Guardian“ (August und September 1877) einen umfassenden Bericht über die Verwendung der Salicylsäure als Conservirungsmittel in dem Braugewerbe in England, sowie über eine Reihe von Experimenten über die Einwirkung der Salicylsäure auf den Gährprocess, auf Biere etc., sowie auch über den Consum salicylirter Biere. Das Ergebniss der mit grosser Sachkenntniss und Sorgfalt ausgeführten, sehr umfassenden Untersuchungen und Beobachtungen war in jeder Richtung ein überaus günstiges und bekundete auch die absolute Unschädlichkeit des anhaltenden Genusses von salicylirten Bieren.

1878. Auf dem Congresse für öffentliche Gesundheitspflege im Jahre 1878 in Dresden stand auch die damals noch neue Frage über die Zulassung der Salicylsäure als Conservirungsmittel für Nährstoffe auf der Tagesordnung. In der grossen Versammlung, in der sich viele namhafte Medicinalbeamten, Hygieniker und Physiologen befanden, machte sich nicht eine Stimme gegen die Verwendung der Salicylsäure als Conservirungsmittel für Bier und Wein geltend. Vielmehr erklärten Prof. Dr. Neubauer, Geh. Med.-Rath Dr. Sonnenkalb, Generalarzt Dr. Roth und andere, es für „völlig unberechtigt, ein, das Verderben der gegohrenen Getränke in so minimalem Zusatze schützendes und absolut harmloses Mittel auch nur zu verdächtigen.“

1879. Die Abhandlungen der Königl. Medicinischen Academie von Belgien vom Jahre 1879 enthalten ein umfassendes Referat des Prof. Dr. Blas von Löwen über die Verwendung der Salicylsäure zur Conservirung des Bieres. Derselbe spricht sich ganz zu deren Gunsten und dahin aus, dass das salicylirte Bier, besonders im Sommer, sanitätlich den Vorzug verdiene. (Revue universelle de la brasserie. 1879. No. 277.)

1881. Im Jahre 1880 wurden in Frankreich mehrfache Versuche gemacht auf Grund wenig sachkundiger und tendenziöser Motive den Gebrauch der nach deutscher Erfindung und unter deutschem Patentschutze fabricirten Salicylsäure zu beeinträchtigen. Derartigen Bestrebungen gelang es auch am 7. Februar 1881 ein Verbot der Salicylirung von Wein herbeizuführen. Die dazu führenden Argumente eines Polizeichemikers Ch. Girard und eines Arztes Dr. Dubrisay erfuhren aber von dem berühmten Chemiker Robinet

im „Moniteur scientifique“ eine vernichtende Kritik, und eine grössere Anzahl namhafter Pariser Aerzte, Kliniker und Professoren erliessen am 2. März 1881 einen Protest gegen das Verbot der Salicylirung von Wein und Bier, welcher mit den Worten schliesst: „Wir sind der endgültigen Meinung, dass der Gebrauch salicylirter Getränke und Nahrungsmittel, so wie er verbreitet ist und sich immer mehr zu verbreiten verspricht, nicht allein von Seiten des Staates zugelassen werden sollte, sondern dass derselbe in vieler Hinsicht einen wirklichen Fortschritt bezeichnet“, (Le Progress vinicole (Paris) No. 109 vom 28. Februar 1884.)

Diesem Urtheile sind eine Anzahl der bedeutendsten Aerzte von Marseille, Lyon, Nancy und Lille beigetreten (Denkschrift betreffend die Verwendung der Salicylsäure von Dr. Prior, Würzburg 1886, Seite 28.) Sieben Professoren der medicinischen Facultät in Montpellier erklärten sich am 7. Juni 1881 zu Gunsten der Unschädlichkeit der Salicylsäure und am 7. Januar 1882 und am 2. Mai 1884 erliess die medicinische Facultät in Bordeaux durch ihren Decan Dr. Denuée folgende Erklärung: „Das Salicyliren der Weine, wofern es innerhalb der Grenzen von 10 bis 40 Gramm pro Hektoliter bleibt, ist ein ausgezeichnetes Mittel zum Conserviren und sogar zum Verbessern leichter Weine, welches der Gesundheit keinerlei Gefahr bringt und dessen Einführung nicht allein im Interesse der Weinindustrie, sondern auch in dem der Consumenten von Nutzen ist“. (Dr. Priors Denkschrift, Seite 28.)*

1881. Der wegen seiner regen Thätigkeit und Strenge wohlbekannte Gesundheitsrath der Stadt Carlsruhe hat auch hinsichtlich des Zulasses der Salicylsäure als Conservirmittel Nachforschungen angestellt, deren Resultat ergab, dass dieselbe in der Quantität wie sie bei Conserven zur Verwendung kommt, eine gesundheitsschädigende Wirkung nicht hat“ (Chemiker-Zeit., December 1881).

In einer Brochüre: „Die polizeiliche Controle der Marktmilch“ spricht sich Dr. J. Feser, Professor an der Central-Thierarzneischule in München (S. 19) folgendermassen aus: „Unter allen Conservirmethoden ist der Salicylsäure-Zusatz zur Verhinderung der Milchsäure-Bildung der unschädlichste Brauch. Schon ein Zusatz von 0.01 bis 0.02 Procent oder $\frac{1}{10000}$ bis $\frac{1}{5000}$ (10 bis 20 Gramm zum Hektoliter) Salicylsäure zur frischen Milch genügt, dieselbe bis zu 6 Tagen und länger süss zu erhalten. Eine so geringe Menge Salicylsäure ist selbst dem zartesten Kindesorganismus unschädlich.“

1882. Auf dem Congresse des „Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege“ im September 1880 erklärte Dr. Renk, vom Hygienischen Institute in München, „dass die Conservirung von Nahrungsmitteln mit Salicylsäure sich auf Grund eingehender Forschung als vollkommen unschädlich und zweckdienlich erwiesen habe“. (Dr. Priors Denkschrift, Seite 28.)*

1882. Der Geh. Rath Prof. Dr. von Fehling an der Universität Strassburg erklärte im October 1882 in einem in der Revue universelle de la Brasserie et de la Distill. 1882, No. 466 veröffentlichtem Artikel: „Ich wüsste nicht, dass der Gebrauch von Salicyl-

*) Siehe Seite 14, unten.

säure in irgend welcher Weise in Deutschland untersagt wäre. Dieselbe wird in der Haushaltung zu Conserven benutzt und die Bierbrauerei bedient sich derselben namentlich, um durch Zusatz zum Bier die Gährung zu reguliren. Sie steht ebenso für Weine in Gebrauch. Die in Deutschland angewendeten minimalen Mengen von 8 bis 10 Gramm pro Hektoliter vermögen nicht, irgend eine schädliche Wirkung auszuüben. Seit nahezu acht Jahren haben die klinischen Experimente gezeigt, dass viel bedeutendere Quantitäten nöthig sind, um auf den menschlichen Organismus eine erkennbare Wirkung auszuüben.“

„Ich kenne nicht einen Fall, in welchem die mit Salicylsäure behandelten Nahrungsmittel oder Getränke einen nachtheiligen Einfluss ausgeübt hätten. Ich habe oft während mehrerer Jahre solche mit derselben conservirten Nahrungsmittel gebraucht, ohne das geringste Missbehagen dadurch verspürt zu haben. Ich weiss, dass viele Personen und ganze Familien täglichen und fortgesetzten Gebrauch von salicylirtem Bier, Wein und Wasser machen und dass sie dies seit Jahren gethan haben. Wir haben in der Salicylsäure unbedingt ein sehr nützlichcs Conservierungsmittel für Ernährungsartikel aller Art.“

1882. In der von dem Dr. med. **Meinert** in Berlin im Jahre 1882 veröffentlichten, und von einer aus namhaften Physiologen und Aerzten bestehenden Jury in demselben Jahre preisgekrönten Lehrschrift für die Arbeiterklassen: *Wie nährt man sich gut und billig?* ist auch das Conserviren von Nahrungsmitteln durch Salicylsäure warm empfohlen.

1883. Dr. A. **Ladureau**, Director der agronomischen Station zu Lille führte im Jahre 1882 Versuche über die Conservirung von Bier mittelst Salicylsäure aus, über welche J. A. **Barral**, ständiger Secretair der Société nationale d'agriculture de France im „Journal de l'agriculture“ 1883 berichtete: „Zur Vervollständigung der Versuche über den Nutzen der Salicylsäure zur Gährungsregulirung und zur Conservirung des Bieres trank Dr. **Ladureau** mehrere Wochen ausschliesslich salicylirte Biere, ohne dabei jemals irgend eine schädliche Wirkung wahrzunehmen. Derselbe kam zu dem Schlusse, dass ein Zusatz von höchstens 10gr Salicylsäure pro Hectoliter Bier genügt, um die Essigsäurebildung und ähnliche Aenderungen zu verhindern, und dass ein solcher Zusatz der Gesundheit keineswegs nachtheilig, sondern eher wohlthätig ist“. (Biedermann's Centralblatt, Band 7, 1883.)

1883. Dr. A. **Dodel-Port**, Professor an der Universität Zürich gab hinsichtlich des Gebrauchs der Salicylsäure als Conservirmittel im October 1883 folgende Erklärung ab:

„Es ist keine Frage, dass nach Ansicht Aller, welche über das Wesen und die Wirksamkeit der Salicylsäure in ihrer Eigenschaft als Antisepticum und Antizymoticum im Klaren sind und um die gemeinnützige technische Verwendung dieser Substanz bei der Herstellung eines guten Bieres und dessen Conservirung wissen, ein Verbot des Salicylirens geistiger Getränke widersinnig genannt werden muss. Schon seit Jahren wird Salicylsäure zur Conservirung aller möglichen Pflanzentheile und Pflanzenprodukte, Früchte feinsten Art, Fruchtsäfte, Gemüse und Getränke jeglichen Charakters mit bestem Erfolge und ohne jegliche schäd-

liche Folgen angewendet. Ich erinnere auch daran, dass ein zürcherischer landwirthschaftlicher Verein auf der hiesigen Landesausstellung mit salicylirten Früchte-Conserven die Anerkennung aller Feinschmecker und wenn ich nicht irre, auch die Anerkennung der Jury erworben hat. Ferner ist da zu erinnern, dass in vielen grossen Städten Europas salicylirte Conserven aller Art in Delicatessen- und Südfrüchtenhandlungen zum Verkaufe ausgestellt werden, ohne dass sich eine Gesundheitsbehörde veranlasst sähe, gegen diese Conserven einzuschreiten und sie dem Publikum als schädlich zu denunziren. Das kommt einfach daher, weil bis jetzt noch Niemand durch salicylirte Conserven und Getränke an seiner Gesundheit Schaden gelitten hat, im Gegentheil sich dabei wohl befindet, obschon diese Conserven bedeutend grössere Prozentsätze von Salicylsäure aufweisen, als die mit 5—10 Gramm per Hectoliter salicylirten Biere. In grossen Krankenhäusern steht unter der ärztlich controllirten Patientenkost besonders auch das salicylirte und deshalb stets frische Obstcompot in bestem Rufe.

Ein gesunder Mensch, ja sogar der Patient, erträgt ohne Schaden eine einmalige Dosis von 1—2 Gramm Salicylsäure; nun ist in der That nicht einzusehen, dass der Biertrinker Schaden nehmen kann beim Genuss eines gut gebrauten und durch die Salicylsäure in gutem Zustande erhalten bleibenden Bieres, welches erst in 10—20 Litern ein einziges Gramm jenes unschuldigen Antisepticums enthält. Kraft ihrer entwicklungshemmenden Einwirkung auf alle Spaltpilze ist die Salicylsäure nach unserer Ueberzeugung berufen, nicht nur in der Arzneiwissenschaft, sondern auch in der Praxis des gesunden Alltagslebens, eine der wichtigsten Rollen zu spielen. Sie wird nicht nur gegen Ansteckung durch Infektionskrankheiten schützen, sondern auch in der Speise- und Vorrathskammer, in Küche und Keller eine Rolle spielen, wie bisher kaum irgend ein Hausmittel. Dass dem so sein wird, beweisen die bisher gemachten Erfahrungen zur Genüge, so dass es über Kurz oder Lang dahin kommen wird, dass die Gesundheitsbehörden nicht nur bisherige, unbegründete Erlasse gegen die Verwendung der Salicylsäure aufheben, sondern den Gebrauch der letzteren empfehlen und unterstützen werden.“

(Aus „Bier und Salicylsäure“. Berichte aus Fachschriften. Zusammengestellt von Dr. Friedr. von Heyden. 1883. Verlag von Orell Füssli & Co. Zürich.)

1885. Die Salicylsäurefrage bestand im Jahre 1884 und 1885 eigentlich nur noch in Bayern, da bis dahin das Salicyliren des Bieres dort als unstatthaft galt. Die Unhaltbarkeit dieser Zustände kam aber im Interesse des öffentlichen Wohles, sowie der Brauindustrie immer mehr zur Geltung und die Angelegenheit kam in der Reichstagssitzung am 9. Januar 1885 durch den bayrischen Abgeordneten von Stauffenberg zur Sprache. Derselbe sagte, unter anderem, das Folgende:

„Zur Haltbarmachung wie zur Klärung des Bieres müssen die Brauer unbedingt gewisse Stoffe verwenden, deren Verwendung nach dem bayerischen Gesetz, wie diejenige von Surrogaten bestraft wird. Obwohl die Motive zum Nahrungsmittelgesetz s. Z. die Klärung des Bieres mittelst Hausenblase oder Tannin für durchaus legal erklärten, sind zahlreiche Bierbrauer wegen der Anwendung dieser Mittel bestraft worden; obgleich sich die Verwendung der Salicylsäure technisch als durchaus unumgänglich für die Haltbarmachung des Bieres, namentlich des überseeisch zu exportirenden, längst erwiesen hat, so dass das Bier ohne diesen Zusatz absolut unverschickbar ist, sind eine ganze Reihe von Brauereien in Bayern verurtheilt worden. Eine Reihe deswegen schwebender Prozesse sind freilich neuerdings eingestellt worden, weil die betreffenden exportirenden Brauereien erklärten, sonst ihren Geschäftsbetrieb beschränken oder ganz aufgeben zu müssen. Aber andere Staatsanwälte können andere Auffassungen haben, und so dauert die Ungewissheit fort. Der bayerische Brauer, der zur Verhütung des Schimmels und zur Reinigung der Hefe Salicylsäure benutzt, wird bestraft, darf aber ungestraft mit Salicylsäure behandeltes Malz oder damit gereinigte Hefe beziehen. Das sind unhaltbare Zustände.“ (Industrie-Blätter. Berlin 1885 S. 57.)

Aus der grossen Zahl von Meinungsäusserungen, welche in jenen Jahren in dieser Angelegenheit innerhalb und ausserhalb

Bayerns zu Gunsten der Salicylirung in die Oeffentlichkeit gelangten, mögen einige hier in Kürze erwähnt werden.

Prof. Dr. **Holzner** in Weihenstephan (Zeitschrift für das gesammte Brauwesen 1885, S. 67), Victor **Griessmayer** in München (Allg. Brauer- und Hopfen-Zeit., 1885), Dr. Eugen **Prior** in Nürnberg (Chem.-techn. Central-Anzeiger, 1884, III. No. 2), Prof. Dr. A. **Hilger** in Erlangen und Director Dr. **Lindner** in Weihenstephan und andere Fachmänner und Praktiker traten für die unbedingte Freigabe der Salicylirung ein, denn sie „erblickten darin ein vortreffliches Hilfsmittel zur Hebung und rechten Erhaltung der kleinen und mittleren Brauereien und des Exportes und halten auf Grund eingehenden Studiums der betreffenden Fachliteratur sowie langer Erfahrung die Salicylsäure in hygienischer Beziehung für völlig unschädlich“. (Zeitschrift für das ges. Brauwesen, 1885, S. 67.)

Der Gerichtschemiker Dr. **Breslauer** in Brandenburg gab nach einer längeren Prüfung folgendes Gutachten ab:

„1. Die Anwendung der Salicylsäure als Conservierungsmittel für Bier ist zweckdienlich und empfehlenswerth.

2. Der zum Zwecke der Conservirung erfolgende Zusatz von Salicylsäure zum Bier ist, sofern er sich innerhalb gewisser Grenzen hält, durchaus nicht gesundheitsschädlich. Je nach der Beschaffenheit des Bieres genügen zur Conservirung desselben 5—10 g Salicylsäure pro Hectoliter.

3. Im Zusatz von Salicylsäure zum Bier liegt weder eine Fälschung desselben durch Beimengung fremder Stoffe, noch eine scheinbare Verbesserung einer schlechten Waare vor, denn durch diesen Zusatz wird ein verdorbenes Bier nicht wieder trinkbar, es wird nur damit bezweckt, dieses in seinem ursprünglichen Zustande zu erhalten und vor dem Verderben zu schützen. Es kommt auch dadurch kein Verstoss gegen das Nahrungsmittelgesetz vor, welches nach § 10 Verfälschungen bestraft, die „zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr“, d. h. den berechtigten Gewohnheiten von Handel und Gewerbe zuwider vorgenommen werden, denn in der Frage der Bierconservirung erkennen die amtlichen Materialien zur Begründung des Gesetzentwurfs gegen die Verfälschung von Nahrungs- und Genussmitteln die Nothwendigkeit unschädlicher Conservierungsmittel an.

4. Da weder eine Kaiserliche Verordnung auf Grund des § 5 des Gesetzes v. 14. Mai 1879, welche die Herstellung und Aufbewahrung des Bieres regelt, noch für Preussen landespolizeiliche Gesetze die Anwendung der Salicylsäure als Conservierungsmittel verbieten und durch die Anwendung derselben ein Verstoss gegen das Nahrungsmittelgesetz nicht vorkommt, so ist in Preussen der Zusatz von Salicylsäure zum Bier, sofern er sich innerhalb gewisser Grenzen hält, straflos.“

(Deutsche Medicin. Zeitung, Berlin 1885 No. 1, und Industrie-Blätter Berlin 1885. S. 57.)

1886. In derselben Zeit- und Streitfrage in Bayern fasst der Sanitäts-Chemiker Dr. Eugen **Prior** in Nürnberg seine nach eingehendem Studium erhaltenen Erfahrungen in folgenden Schlüssen zusammen:

„1. Es ist nachgewiesen, dass die Salicylsäure in der Mälzerei, dem Sudverfahren, zur Conservirung der Hefe, zur Regulirung der Gährung und Haltbarmachung der Biere für das Brauereiwesen ein willkommenes Hilfsmittel darbietet.

2. Soll die Existenz der kleineren und mittleren Brauereien, welche dadurch, dass sie leichte und billige Biere liefern, dem Umsichgreifen des Schnaps-gemusses und der Trunksucht am vornehmlichsten erfolgreich entgegenarbeiten und dadurch, dass sie die wesentlichsten Abnehmer der Gerste bauenden Landwirthschaft, auch bei schlechten Ernteausfällen sind, letztere wesentlich stützen,

nicht gefährdet werden, so muss denselben der Gebrauch von Salicylsäure im Betrieb und zur Conservirung des Bieres gestattet werden. Denn nur unter Mitwirkung der Salicylsäure sind dieselben in die Lage versetzt, ein, den jetzigen erhöhten Ansprüchen des Publikums Rechnung tragendes Bier zu bereiten und somit wenigstens theilweise, mit dem Grossbetrieb concurriren zu können.

3. Auch das Grossgewerbe kann die Salicylsäure nicht mehr entbehren, weil dasselbe ohne Zusatz dieser Säure nicht in der Lage ist, für den überseeischen Transport ebenso haltbare Biere herzustellen, wie ihre Concurrerz in denjenigen Ländern, (auch im deutschen Reich) in welchen Zusätze von Salicylsäure zum Biere nicht verboten sind. Aber auch im Betriebe des Grossbrauers bietet die Salicylsäure vortreffliche Dienste, wenn sie auch hierzu nicht gerade absolut nothwendig erscheint.

4. Die dem Getreide beim Mälzen zugegebene Salicylsäure, wird zum grössten Theil mit dem Weichwasser ausgewaschen; der Rest verflüchtigt sich beim Darren des Malzes. Die der Würze vor oder während der Gährung zugesetzte Salicylsäure wird zum grössten Theil mit den bei der Gährung abgeschiedenen Stoffen entfernt, sodass das Bier nur noch Spuren davon enthält. Salicylsäurehaltiges Bier giebt beim Lagern stets kleine Mengen von Salicylsäure ab, welche von dem Fassholz aufgenommen werden. (Kolbe.) Die zugesetzten Mengen gelangen daher niemals vollständig in den Magen des Biertrinkers.

5. Der Gehalt eines Bieres an Salicylsäure sollte gesetzlich geregelt werden. Der Zusatz sei für bayerische Schank- und Lagerbiere, welche im deutschen Reiche getrunken werden, im maximum auf 5 gr. pro Hektoliter, für Exportbier über See auf 20 gr. pro Hektoliter zu normiren.

6. Erfahrungsgemäss üben diese geringen Mengen, welche mit dem Bier consumirt werden und in München im Durchschnitt und Maximum 0,175 gr., in Nürnberg 0,14 gr. pro erwachsenen, gesunden Mann betragen, (denn nur ein vollkommen gesunder Mann kann die hier vorgesehenen Durchschnittsquanten Bier überhaupt, auch ohne Salicylsäure ertragen) selbst bei andauerndem Genuss keine Schädigung auf die Gesundheit aus. Vom hygienischen Standpunkt ist der Zusatz von Salicylsäure aber auch um deswillen zu befürworten, weil hierdurch dem bayerischen Volke eine Garantie der Unverdorbenheit des unentbehrlichen Genussmittels geboten, und es ganz entschieden der Gesundheit zuträglicher ist, ein mit geringen Mengen Salicylsäure versetztes, als ein bereits den Keim des Verderbens in sich tragendes, zur Essigsäurebildung geneigtes Bier zu trinken.

7. Da die Salicylsäure die normalen Bierbestandtheile nicht zu verändern und zu ersetzen vermag, auch dem Biere weder Geruch, noch Geschmack, noch sonstige Eigenschaften verleiht, im Verderben begriffenes oder verdorbenes Bier dadurch nicht regenerirt und der Consument hierüber in keiner Weise in Zweifel oder Täuschung versetzt werden kann, so involvirt der Zusatz zum Bier keine Fälschung und verstösst nicht gegen das Nahrungsmittelgesetz. Die Salicylsäure ist aus diesen Gründen auch kein Malz- und Hopfensurrogat, die Einnahmen, welche der bayerische Fiscus aus dem Malzaufschlaggesetz bezieht, werden daher durch Gestattung der Verwendung von Salicylsäure in der bayerischen Bierbrauerei nicht geschmälert, im Gegentheil lässt sich behaupten, dass dieselben durch Erhöhung der Lebensfähigkeit der kleinen Brauereien und Concurrerzfähigkeit der Exportbrauereien, wenigstens mit Sicherheit auf der jetzigen Höhe bleiben werden."

(Denkschrift betreffend die Verwendung der Salicylsäure Von Dr. Eugen Prior in Nürnberg. 1886. Verl. von Adalb. Stuber in Würzburg. S. 35/36.)