

3. Gerichtliche Erkenntnisse hinsichtlich der Salicylsäure.

Wie schon einleitend erwähnt wurde, verloren sich die Anfangs gehegten Bedenken hinsichtlich einer vermeintlichen Schädlichkeit der Salicylsäure in sachkundigen Kreisen sehr bald. Die in den verschiedenen Zweigen der Heilkunde und des Sanitätswesens allseitig unternommenen Versuche ergaben bald eine genaue Kenntniss der Wirkungsweise, sowie der Unschädlichkeit der Salicylsäure. Ihre hervorragende Einwirkung auf die Lebensfunctionen der Spaltpilze (Bakterien) gaben derselben sehr bald die bevorzugte Verwendung als Präservirmittel par excellence für gebrauchsfertige Nahrungs- und Genussmittel. Nicht allein diese, sondern auch alle anderen Eigenschaften haben die Salicylsäure zu einem ungemein werthvollen und geradezu unentbehrlichen Hilfsmittel in der Gesundheitspflege und in vielen Zweigen der Industrie gemacht, und wenn noch hin und wieder unberechtigte Bedenken gegen deren unbeanstandeten Gebrauch gemacht werden sollten, so werden solche schon durch die Thatsache hinfällig, dass dem übermässigen Gebrauche dieses Antisepticums, besonders in Wein, Bier, Fruchtsäften etc., schon durch ihre bedeutende Schwerlöslichkeit, eine natürliche Grenze gestellt ist.

Als einen unverkennbaren Beleg für die Werthschätzung, sowie für die völlige Unschädlichkeit der Salicylsäure spricht nicht nur deren in allen Kulturländern schnell und ganz allgemein erfolgte Einführung und Benutzung als Präservir- und Schutzmittel, sondern nicht minder die bemerkenswerthe Thatsache, dass dies bei der peinlichen und kritischen Ausübung der Sanitätspolizei und der öffentlichen und privaten Controlle des Gesundheitswesens und aller Nahrungs- und Consumproducte unserer Zeit fast durchweg unbeanstandet sich vollzogen hat. Und wo ein derartiger Eingriff einmal hier oder dort unternommen worden ist, da haben nachweislich wohl immer selbstsüchtige, tendenziöse oder particularistische Motive dazu geführt. Dem gegenüber ist es aber auch ebensowohl Thatsache, dass die Autoritäten der Wissenschaft und der Praxis, sowie die Macht der positiven Ergebnisse allseitiger, vieljähriger und massenhafter Erfahrung, immer die Nichtigkeit der von dem redlichen oder unredlichen Wettbewerber, oder von anderen Interessenten beliebten Argumente bloss gestellt und dass die Justizpflege wohl immer zu Gunsten des volksthümlichen Präservirmittels entschieden hat. Dass die Zahl solcher Fälle, in denen die in der Praxis längst erledigte Frage der absoluten Unschädlichkeit und der unbeanstandeten Benutzung der Salicylsäure als Präservirmittel

zum Entscheid der Verwaltungs- und Justizbehörden gebracht wurde, eine relativ so ausserordentlich geringe ist, dürfte im weiteren bekunden, dass auch das Urtheil der Massen der Bevölkerung und der vielen mit grosser Sorgfalt betriebenen Industriezweige in allen Ländern auch hierbei sehr bald das Rechte getroffen und nach gründlicher Prüfung festgehalten hat.

Wie wohl die Salicylsäure auch die scharfe Sichtung vor dem Tribunale der Gerichtshöfe und der Sanitätspolizei bestanden hat, möge schliesslich aus folgenden kurzen Citaten aus bekannteren und maasgebenden Fällen zur Uebersicht gestellt werden.

1881. Der auf Seite 9 angeführte, offenbar aus chauvinistischen Motiven in Scene gesetzte Antagonismus gegen die in Deutschland erfundene und unter deutschem Patentschutze fabrikmässig dargestellte Salicylsäure führte zu einem am 7. Februar 1881 erlassenen Verbote des Gebrauches derselben zum Salicylisiren von Wein und Bier. Es ist dort auch der Protest erwähnt, welcher von medicinischen, chemischen und industriellen Autoritäten dagegen erhoben wurde. Thatsache ist denn auch, dass dieses Verbot von den Gerichtshöfen in Frankreich ignorirt oder umgangen wurde, sowie dass die Tribunale es ablehnten, auf Grund des Verbots Strafurtheile zu erlassen, weil die namhaftesten wissenschaftlichen Autoritäten in ihren Zeugenaussagen die vorgebrachten Behauptungen gegen das neue Conservirmittel immer vollgültig entkräfteten. (Tribunal-Beschluss vom 25. März 1881, Dr. Prior's Denkschrift, Seite 26.)

1884. Eine Reihe von Freisprechungen seitens der unteren Gerichtshöfe zu Gunsten des Salicylirens von Wein und der Herausgabe solcher salicylconservirten Weine kam am 20. August 1884 zum Entscheid vor dem Appellationsgerichte in Bordeaux. Auch dieses bestätigte ausnahmslos die freisprechenden Urtheile.

Seitdem scheint das tendenziös begründete, autorativ allseitig entkräftete handelsministerielle Verbot des Salicylirens in Frankreich ein toter Buchstabe geworden und geblieben zu sein. Eine weitere Behelligung der Gährungsindustrie ist nicht mehr bekannt geworden und in einem offenen Rescripte des Präsidenten des französischen Brauerbundes, **C. Velten**, an den damaligen Handelsminister **Rouvier**, bekennt derselbe, dass „die französischen Brauer unbekümmert um das formelle Verbot fortfahren zu salicyliren und darauf auch nicht Verzicht leisten können“. (Revue univers. de la Brasserie 1885, No. 584 und Industrie-Blätter 1885, No. 8.)

1885. Auch in Bayern besteht, wie aus den auf Seite 12—14 erwähnten Sachverständigen-Urtheilen ersichtlich, noch die Salicylsäurefrage. Wie auch dort alle competenten Autoritäten zu Gunsten des sachkundigen, mässigen Salicylirens eintraten, so hat auch das **Reichsgericht** Verurtheilungen von Brauern wegen Verwendung von Salicylsäure, an die erste Instanz zur nochmaligen Verhandlung zurückgewiesen und war das Erkenntniss alsdann ein freisprechendes. (Industrie-Blätter 1885, S. 58.)

1885. Bei einem anderen vor das **Reichsgericht** gelangten

Falle entschied dasselbe am 30. November 1885, „dass die Beimischung von Salicylsäure zu Bier nur dann als Bierfälschung nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 zu bestrafen sei, wenn thatsächlich festgestellt ist, dass an der vorgeschriebenen stofflichen Zusammensetzung des Bieres durch die Beimischung der Salicylsäure eine Veränderung eingetreten ist, durch welche das Bier einen seinem wahren Wesen nicht entsprechenden Schein erhält, sei es, dass es dadurch verschlechtert, oder dass ihm der Schein eines besseren als seiner wirklichen Beschaffenheit verliehen wurde“. (Der Bierbrauer, No. 8, 1886.)

1892. Die Salicylirung von Wein und Fruchtsäften behufs der besseren Conservirung derselben ist hin und wieder auch zu richterlicher Entscheidung gebracht worden.

1892. Von dem „Great Marlow Court“ in London wurde am 23. Juni 1892 die Anklage wegen Verkaufes von salicylirtem Himbeerwein, der 0.2 procent. Salicylsäure enthielt, als völlig unbegründet abgewiesen, weil diese nur in geringer Menge darin wäre und völlig unschädlich sei. (The South-Bucks Free Press, Juli 1. 1892.)

1894. Der bekannte Gerichtschemiker Dr. C. Bischoff-Berlin gab in einer Processsache betreffs salicylirten Himbeersaftes folgendes Urtheil ab:

An die Firma X in W.
Fruchtpresserei & Fruchtweinkelterei.
Untersuchung von Himbeersaft.

Sp. Gewicht	1,3007
Extract:	65,21 %
Zucker vor Invertirung:	30,35 %
„ nach „ „ :	63,97 %
Säure, ber. auf Apfelsäure:	0,479 %
Polarisation nach Invertirung:	reiner Invertzucker
Farbstoff:	normal.

Bei der Prüfung des Himbeersaftes auf conservirende Zusätze zeigte sich, dass in geringen Mengen Salicylsäure vorhanden war. Die Quantität derselben dürfte nach den erhaltenen Reactionen und Ausschüttlungen 0,25 gm. pro ko. des Saftes nicht übersteigen.

Aus der ganzen Untersuchung folgt, dass ein in der Farbe vortrefflicher, im Geschmack und Aroma reiner und normaler Himbeersyrup vorliegt, welcher allen Anforderungen entspricht, die man im Handel an einen reinen Himbeersaft stellt. Die Verwendung von Conservierungsmitteln ist, sofern nicht besondere Gesetze dieselbe in gewissem Grade beschränken, zulässig, und muss der Gehalt an so geringen Mengen von Salicylsäure wie im vorliegenden Fall für gänzlich unbedenklich erachtet werden. Wenn der vorliegende Himbeersaft nach Probe bestellt und geliefert wurde, so erscheint jede Bemängelung auf Grund des indifferenten Salicylsäuregehaltes nach jeder Richtung hin unberechtigt. Wollte man mit Hinweis auf das Weingesetz die Salicylsäure als überhaupt verbotenes Conservierungsmittel betrachten, so würde man direct irregehen. Wein wird eventuell literweise genossen und könnten hier selbst geringere Mengen von Salicylsäure, die sich beim Genuss summiren, zu unliebsamen arzneilichen Nebenwirkungen führen, was bei dem Genuss von denkbar zu consumirenden Mengen von Hymbeersyrup selbstverständlich nicht der Fall ist. Ich erstatte daher mein **Gesamt-Gutachten dahin**, dass die mir vorgelegte Waare ein für die Zwecke des Handels in jeder Beziehung normaler Himbeersyrup ist, welcher nur dann nach bestimmter Richtung bemängelt werden könnte, wenn ausdrücklich ein, den Anforderungen der **Pharmakopoe entsprechender, lediglich für arzneiliche Zwecke bestimmter Himbeersyrup** verlangt und geliefert werden sollte. Nur

unter diesen Umständen, wo das deutsche Arzneibuch eine bestimmte Vorschrift giebt, ist die Verwendung von Salicylsäure als **Conservierungsmittel** nicht zulässig.

Dr. C. Bischoff,

Untersuchungsstation für Nahrungs- u. Genussmittel.
Berlin, N.-W. d. 17. Mai 1894.

1895. Nach einer Mittheilung des Fruchtsäfte- und Conserven-Fabrikanten Louis Irmer in Cöthen vom 14. December 1895 hat die Strafkammer in Potsdam das Salicyliren des Himbeersyrups zur besseren Haltbarmachung als keine Verfälschung nach § 10, 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes erkannt.

1895. Dasselbe haben am 4. December 1895 die Strafkammer in Bochum unter Berufung auf die Reichsgerichtsentscheidung vom 30. November 1885*) und am 16. December 1895 die Strafkammer des Königl. Landgerichtes in Glogau gethan. (Deutsche Destillateur-Zeitung, 1896, No. 5, S. 25.)

1896. Der Verkauf von salicylirtem Apfelsinenwein kam am 6. Januar 1896 vor dem „Westminster Police Court“ in London zur Verhandlung und endete ebenfalls und auf Grund derselben Argumente mit völliger Freisprechung. („London Times“, den 7. Januar 1896, p. 9; und „The Morning“, London, den 7. Januar 1896, p. 3.

*) Siehe Seite 17 oben.