

Šizení potravin za císaře pána



O šizení potravin v roce 1890 píše například **Josef Klaudi**, asistent anorganické i analytické lučby (chemie) na c. k. České vysoké škole technické v Praze. **Rozepisuje se o mlékařkách ředících mléko vodou** a zdobících tento pamflet vzorné potraviny umělou parádou nebo **o výtečnicích připravujících tlučenou skořici mletím tabákových škatulek, které napouštějí voňavkou**. Pro zachování autenticity textu jsme ponechali Klaudiho formulace v původním znění.

Tehdy paráda, dnes E 500

Falešnou skořici z rozemletých navoněných dřivek si představit lze, i když je to představa obtížně stravitelná, **umělá paráda na mléce** si však žádá bližší vysvětlení. **V minulosti se tak říkalo tuhé pěně, získané z mléka po přidání hydrogenuhličitanu sodného**. Pěnotvorný přípravek hydrogenuhličitan sodný, **jinak soda bikarbona nebo také jedlá soda, se dnes používá jako součást kypřících prášků do pečiva pod označením E 500**. V minulosti **přípravek sloužil k zamaskování toho, že bylo mléko ředěno vodou** nebo bylo před prodejem zbaveno na povrchu usazené smetany. **Mléčný „šumák“ byl každopádně menší zlo než konzervanty kyselina salicylová nebo benzoová, které se podle Klaudiho přidávaly do mléka, aby se tím zamezilo jeho kysání**.

Vodou se ředila také smetana, kterou pak nepoctivé mlékařky zahušťovaly škrobem, sodou nebo boraxem. „Každá smetana obsahující méně než 15 až 16 % tuku, jest podezřelou, než i při 18 až 25 % tuku třeba prováděti pokusy srovnávací. Právem by se mělo u smetany požadovat, by obsahovala 30 % tuku“, zdůrazňoval Klaudi. Dodejme, že nynější potravinářská vyhláška tak přísná není. Smetana musí obsahovat alespoň 10 % tuku, má-li ho 30 % a více, je to již smetana ke šlehání.

Kvalitní máslo nezamaže nůž

Nejčastěji šizenou potravinou bylo máslo. Přidávala se do něj voda, bramborový škrob, mouka nebo margarín či jiný lacinější tuk. Dobře připravené a vyhnětené máslo nemělo být ani příliš mazlavé, ani příliš drobivé. Klaudi to vysvětloval tím, že příliš drobivá a mazlavá másla se rychle kazí. **Hospodyňka se o kvalitě másla mohla přesvědčit jednoduchým pokusem - zabodnutím čistého a suchého nože do másla a poté rychlým vytažením zpět. Bylo-li máslo náležitě připraveno, nůž se nezamazal.**

Aby máslo při prodeji vypadalo atraktivněji, barvilo se na žluto. Mrkvovou šťávou, šafránem, květy měsíčku nebo kurkumou, což byly látky „zcela nevinné“. Z Německa však přicházely zprávy, že se tam užívá chromové žluti a dinitrokresolu, barviv to jedovatých. Zlaté časy falšovatelům másla podle Klaudiho nastaly, „když po válce francouzsko-německé vešel ve známost vynález Mége Mouriezův za obléhání Paříže učiněný. Týž získal zvláštní manipulací z hovězího loje, hlavně ledvinového, máslu pohledem úplně, chutí velice podobnou látku, která záhy razila si na trh cestu pod jménem másla strojeného, úsporného či oleomargarinu. Dnes možno říci, že oleomargarin jest hlavní porušující přísadou másel“, konstatoval Klaudi.

Tím ale nevymizely přísady jiných tuků, například vepřové sádlo či palmové máslo. Analytické metody ke stanovení pravosti másla se v té době množily jako houby po dešti. Mnohé byly zapomenuty tak rychle, jak byly vymyšleny. „Celkem však lze říci, že másla, která za chladu nápadně tvrdá jsou, v teple však rychle měknou, jsou podezřelá“, zdůraznil Klaudi, který se v souvislosti s falšováním másla zmínil o ještě dvou specifických přísadách. **Aby máslo hnětením přijalo co nejvíce vody, přidávali k němu podvodníci kamenek či vodní sklo.** Tehdejšími analytickými metodami však nebylo těžké přítomnost obou látek v máslu zjistit.

Hlína, křída, vápno

Tuky a oleje náležely pro svou vysokou cenu k látkám, které vedle vína a koření nejčastěji se falšovaly, a to „nejneslušnějším způsobem“. Tehdejší věda chemická však již dokázala náležitě prozkoumat chování různých tuků, takže zjištění falzifikace nenáleželo již k věcem nemožným. K identifikaci sloužila rozdílná hustota, bod tání, bod tuhnutí, koeficient zmýdelnění a čistota.

Olivový olej se falšoval velmi často, a to případy „přímo nestoudnými“. **Nejčastěji olejem sezamovým,** ba nahrazoval se jím docela. Dále to byl olej řepkový, bavlníkový, konopný či dokonce minerální látky. **Podvodníkům dokonce stál za falšování i hovězí lůj, do kterého se přimíchávaly vsutku kuriozní přísady. Byly to hlína, křída, vápno, sůl, soda apod.** Dělo se tak proto, aby bylo možné do loje vpravit co nejvíce vody.

Do vepřového sádla se voda přímo pumpovala pomocí sody, drasla a vápna. Sádlo husí šidilo se výjimečně. V jednom sporném případě, kdy se chemikům předložilo ke zkoušení husí sádlo s nepříjemně zasládlou chutí a zvláštním zápachem, bylo dodatečně zjištěno, že sádlo pocházelo ze zdechlých hus.

Pivo, víno, koňak

K pivu záměrně se přidávala sůl, aby pitím dostavovala se žízeň. Slad se místo z obilí vyráběl z rýže nebo se do piva přidával levný cukr škrobový. Náhražek chmelových existovala přímo hojnost. **Hořká chuť se zajišťovala pelyňkem, islandským mechem, kořenem hořce, aloe či dokonce kyseliny pikrové.**

Ředění vína vodou dokazovalo se pozoruhodným způsobem. Současně se zabaveným vínem se brala ke zkoušce i voda z nejbližší studny, kde byl zabaven podezřelý vzorek. Chemici využívali tehdy obecně uznávané zásady, že každá studna má neopakovatelné složení vody. Vliv na to měla nejen struktura vrstev, jimiž voda protékala, ale i sousedství různých zařízení jako tovární závody, stoky a plynovody. Rafinovanější podvodníci na to vyžráli tím, že si začali dovážet vodu zdaleka.

Aby víno získalo požadovanou tmavší barvu, dávala se do něj barviva, a to jak původu rostlinného, tak umělého na bázi anilínu. **Z přírodních barviv se pro vína červená používala borůvková, bezinková, malinová nebo z modrého či červeného dřeva.** Případně to byla košenila, což je výtažek z vysušených těl červce nopálového, dnes je toto potravinářské barvivo známé také pod označením E 120. **K bílým vínům se pak přidával karamel nebo výtažek z dubového dřeva.** Takto obarvené bílé víno vyvolávalo dojem, že je starší.

Pančoval se také alkohol, a to jak drahý, tak levný. „*Poměry, které u kořalky nalézáme, jsou děsné*“, postěžoval si Klaudi. Kořalkou byl míněn nejlevnější alkohol tehdejší chudiny. Protože byl špatně čištěný, obsahoval jedovaté přiboudliny. **Aby kořalka nezapáchala po přiboudlině, aromatizovala se přidávkem kmínu.** Vzácnějšími lihovinami byly rum, koňak a arak. Koňak se připravoval destilací vína nižší hodnoty, arak z rýže a rum kvašením melasy z cukrové třtiny.

Všechny zmíněné lihoviny se však často připravovaly uměle z obyčejného lihu a různých přísad. Alkohol se přislažoval glycerinem, případně sacharinem. Zvláště kriticky pohlížel Klaudi na sacharin, jelikož jeho fyziologický účinek na člověka nebyl v té době ještě prozkoumán. Argumentoval tím, že zvířata jako třeba psi a kočky nedotknou se potravy oslazené sacharinem, ač mají sebevětší hlad.

Med, káva, čaj

Med se falšoval v „měřítku ohromném“, a to **vodou, moukou, škrobem, cukrem.** Z padělků pravé kávy nás nejvíc zarazila Klaudiv popisovaná **káva umělá, formovaná z těsta, hlíny a barvy.** Umělá zrna se přimíchávala k pravým, dala se však snadno odhalit. Přírodní zrna kávová ve vodě nabobtnávala, zatímco umělá se rozmočila a mazala mezi prsty. **Do kávy mleté se přimíchávala čekanka, drcené fíky a žaludy.** Nešvarem u čaje byl prodej vyvařených a opětovně usušených lístků.

Za pozornost stojí, že jediným potravinářským zbožím, na které ruce falšovatelů nedosáhly, byl tabák. Podle Klaudiho to bylo tím, že jeho úprava se v té době nacházela v rukou spolehlivých, to je v rukou státu. Neměl tedy příčinu o kvalitě tabáku pochybovat.

Poznámka k autorovi

Vysokoškolský pedagog Josef Klaudi (1861–1908) byl chemický inženýr a ředitel rolnicko-lučební stanice rady zemědělské pro Království české, jak stojí na náhrobku na pražských Olšanech, kde je pochován. Doplňme, že z dnešního pohledu byl i jedním z průkopníků v ochraně spotřebitelů