

Maria Ujwary

ORCID: 0000-0001-6774-1792|
Uniwersytet Ignatianum w Krakowie

Fałszowanie żywności jako część kultury żywienia. Przegląd praktyk stosowanych przez producentów i sprzedawców żywności na ziemiach polskich od połowy XIX w. do początku XX wieku

**Food Adulteration as Part of the Culture
of Consumption: A Survey of Practices Among
Food Producers and Vendors in the Polish
Lands from the Mid-19th to the Early 20th
Century**

Abstrakt

W drugiej połowie XIX i na początku XX w. fałszowanie żywności było zjawiskiem powszechnym również na ziemiach polskich. Choć potępiane i szkodliwe, stanowiło element codzienności i odzwierciedlało realia gospodarcze, poziom wiedzy, dostępność surowców oraz stosunki społeczne. Fałszerze, kierując się chęcią zysku, ingerowali w skład produktów, niejednokrotnie narażając zdrowie konsumentów. W artykule przeanalizowano przykłady z prasy codziennej oraz publikacji specjalistycznych, które pokazywały i piętnowały metody fałszowania produktów spożywczych.

Falszowano niemal wszystkie artykuły żywnościowe – od mleka, masła, herbaty, przez przyprawy, po słodczyce i napoje. Przedstawione w artykule przykłady stanowią jedynie fragment tego powszechnego zjawiska, jednak dobrze ilustrują pomysłowość i bezkompromisowość fałszerzy, którzy sięgali po szeroki wachlarz zaskakujących składników.

Słowa kluczowe: fałszowanie żywności, kultura żywienia, bezpieczeństwo żywności, historia żywności, kawior wiślany

Abstract

In the second half of the 19th century and the early 20th century, food adulteration was a widespread phenomenon, including in the Polish territories. Although condemned and harmful, it was a part of everyday life and reflected the economic conditions, level of knowledge, availability of raw materials, and social relations of the time. Driven by the desire for profit, adulterators tampered with the composition of food products, often endangering consumers health. The article analyzes examples from daily newspapers and specialist publications that exposed and criticized the methods used to adulterate food. Virtually all types of food were subject to adulteration—from milk, butter, and tea to spices, sweets, and beverages. The examples presented in the article represent only a fragment of this widespread practice but good illustrate the ingenuity and ruthlessness of the adulterators, who employed a wide array of surprising ingredients.

Keywords: food adulteration, food culture, food safety, history of food, Vistula caviar

Falszowanie żywności stało się nieodłączną częścią dziejów ludzkości. Na kartach historii odnotowano liczne przypadki tego procederu, a także mniej lub bardziej skuteczne próby jego zwalczania. Nieuczciwi producenci i sprzedawcy, kierujący się chęcią zysku, ingerowali w skład produktów, narażając konsumentów nie tylko na straty finansowe, lecz także wpływając niekorzystnie na ich stan zdrowia¹. Choć fałszowanie żywności jest zjawiskiem nagannym, można je również postrzegać jako element kultury żywienia. Praktyki te odzwierciedlają nie tylko realia gospodarcze, poziom wiedzy technologicznej i dostępność surowców, ale także relacje społeczne. W pewnym sensie fałszerstwa te wpisywały się w codzienność, a ich obecność wpływała na rozwój przepisów i standardów bezpieczeństwa żywności.

1 Stanisław Kowalczyk, *Prawo czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius* (Warszawa: SGH, 2017), 11–15.

Celem niniejszego artykułu jest przegląd praktyk fałszowania żywności stosowanych przez producentów i sprzedawców od połowy XIX w. do początków XX stulecia. Analizie poddano zarówno publikacje, które powstały z myślą o omówieniu tego procederu i wskazaniu konkretnych praktyk, jak i prasę codzienną, wydawaną na ziemiach polskich, w której problem fałszowania żywności również miał swoje stałe miejsce. Przedstawione przykłady stanowią jedynie wycinek tego powszechnego zjawiska, jednak dobrze ilustrują pomysłowość i bezkompromisowość fałszerzy, którzy sięgali po szeroki wachlarz zaskakujących składników.

Na wstępie warto zaznaczyć, że w omawianym okresie fałszowanie żywności było zjawiskiem powszechnym, choć potępianym. Jego negatywne skutki dla społeczeństwa były przedmiotem zainteresowania prasy, a także tematem osobnych publikacji. Podejmowano również próby edukowania konsumentów, starano się dostarczyć im wskazówek, jak rozpoznawać zafałszowane produkty i unikać nabywania żywności niepełnowartościowej.

Definiowanie fałszowania żywności

W wydanej w 1905 r. publikacji *Czem się trujemy? Pożyteczne wskazówki i przestrogi* autor poświęca sporo uwagi kwestii fałszowania żywności, w tym jej skali i samemu zdefiniowaniu owego zjawiska. Fałszowanie żywności w jego ocenie odbywało się na ogromną skalę, „wszędzie, codziennie, systematycznie i masowo”². Wykorzystywano do tego coraz nowsze urządzenia, a fałszujący coraz lepiej potrafili ukryć wszelkie ślady fałszowania. Tym samym wykrycie tego procederu było coraz trudniejsze. Zdefiniowane zostało ono tak:

W ścisłym znaczeniu, wyrazem sfalszowanie określa się czynność rozmyślną, że tak powiemy, złośliwą, skutkiem której jakiś produkt spożywczy lub użytkowy nabiera pozoru lepszych rzekomo właściwości, lub też staje się gorszym, skutkiem dodatku pewnych mniejszej wartości substancyj, lub skutkiem odjęcia mu właśnie wartościowych materii. W szerszym znaczeniu, pod nazwą fałszowania środków żywności w ogóle, rozumiemy sztuczne, mniej lub więcej zręczne ich podrabianie³.

2 *Czem się trujemy? Pożyteczne wskazówki i przestrogi* (Warszawa: „Ziarno”, 1905), 25.

3 *Ibidem*, 25–26.

W 1918 r. Alfons Bukowski tak pisał o tym procederze:

Falszowanie pokarmów i artykułów spożywczych jest wielkiem złem społecznym, ono bowiem wpływa ujemnie nie tylko na kieszeń i zdrowie konsumentów, lecz także na handel i przemysł, ponieważ robi uczciwym kupcom ogromną i przytem bezprawną konkurencję⁴.

Bronisław Koskowski w *O higienie kuchni i fałszowaniu artykułów spożywczych* zwraca jednak uwagę na konieczność rozróżnienia fałszowania ze względu na przyczynę. Na podstawie kilku przykładów wyróżnia fałszowania, do których doszło nieumyślnie. Podał przykład ciastek z kremem, którymi zatruli się konsumenci. Krem do ciastek został zrobiony ze śmietany zebranej z mleka pozyskanego od chorych krów, o czym cukiernik nie miał pojęcia⁵. Inną przyczyną wymienioną przez Koskowskiego była głupota połączona z niesumiennością. I jak twierdził, były to przypadki niezwykle groźne, wynikające z niewiedzy fałszujących na temat właściwości używanych produktów. Przykładem było farbowanie ciastek, cukierków i napojów bardzo szkodliwymi farbami, m.in.

trującą – binitrokrezolem, albo też bardziej niebezpieczną gumi-guttą, albo chromianem ołowiowym, dalej zabarwianie napojów i soków fuksyną, zawierającą arszenik, co się bardzo często zdarza, gdyż prawie wszystkie podlejsze soki do wody sodowej farbują w ten sposób⁶.

Trzecią grupą zafałszowań były te „wyrafinowane i mistrzowskie”. Fałszujący posiadał odpowiednią wiedzę, którą wykorzystał dla osiągnięcia zysku. Koskowski podkreślił, że ten rodzaj fałszerzy najczęściej szukał takich zamienników, które nie szkodzą, tak aby w razie ujawnienia procederu nie ponieść kary. Ale podał przykład produktu, który pomimo szkodliwości był wykorzystywany, gdyż tak łudząco przypominał ten właściwy, że szkoda było z tego nie skorzystać. Mowa o badyaniu, czyli anyżu gwiazdkowym, który zastępowano *Illicium reiiigiosum* (badjan japoński), a który był do niego łudząco podobny. Niestety zamiennik miał właściwości silnie trujące i zastosowanie go często skutkowało śmiercią⁷.

4 Alfons Bukowski, *Zafałszowania artykułów spożywczych* (Warszawa: Warsz. Zw. Stow. Spoż., 1918), 5.

5 Bronisław Koskowski, *O higienie kuchni i fałszowaniu artykułów spożywczych* (Warszawa: Księgarnia Polska, 1912), 18.

6 *Ibidem*, 20–21.

7 *Ibidem*, 22–23.

Przeгляд praktyk

Fałszowanie żywności obejmowało niemal wszystkie kategorie produktów – od mleka i masła, przez herbaty i przyprawy, po warzywa. Każdy artykuł spożywczy obecny w obrocie handlowym i cieszący się popytem konsumentkim stanowił potencjalny obiekt działań fałszerskich.

Herbata, jako produkt powszechnie spożywany i dość kosztowny, należała do najczęściej fałszowanych artykułów żywnościowych. W większości publikacji z omawianego okresu, które dotyczyły tego procederu, podrabianiu herbaty poświęcano sporo uwagi. Takim szczegółowym opracowaniem była publikacja Alfonsa Bukowskiego z 1893 r., którą w całości poświęcił on fałszowaniu herbaty. Już na wstępie zaznaczył, że proceder ten nie jest nowy, a w dodatku znany również w ojczyźnie herbaty – Chinach. Początkowo fałszowanie odbywało się z użyciem nieszkodliwych dodatków i w niewielkich ilościach. Przykładami tych domieszek były m.in. liście róży, wiązu, wierzby, bzu, poziomki jadalnej, tarni⁸. Później popularność zyskała wierzbówka wąskolistna. Proceder z jej użyciem wymagał sporego zaangażowania, nie tylko towarzyszącemu pozyskaniu tej rośliny, ale również jej późniejszemu przygotowaniu, tak aby mogła jak najlepiej swoim wyglądem przypominać produkt z Chin. Było to działanie pracołonne i zdecydowanie niehigieniczne:

Ci dopiero nabyty produkt poddawali stosownej „przeróbce”, która polegała na tym, że wilgotne liście składano w niewielkie sterty, przyczem następowało samowolne „zagrzenie się” i skutkiem tego zczernienie liści. Następnie tak zmienione liście wierzbówki przecierano w rękach z popiołem i ziemią torfową, a niekiedy nawet z przegniłym nawozem, poczem suszono i sprzedawano na targach (...)⁹.

W związku z tym, że takie działanie stało się nielegalne i nakładano na fałszujących wysokie kary, wynaleziono nowy sposób, by oszukać konsumentów i nie stracić zysku. Sposobem tym było skupowanie z restauracji czy cukierni już spitej, wykorzystanej herbaty i ponowne wprowadzanie jej do obrotu. Ten proceder stał się z czasem najpopularniejszym sposobem na zysk z handlu tym podrobionym produktem. Ponowne wprowadzenie spitej herbaty do obrotu wymagało jednak wcześniejszego przygotowania. Głównie polegało to na zabarwieniu i nadaniu ciężkości wymoczonej herbacie. Należy poświęcić chwilę uwagi tym zabiegom,

8 Alfons Bukowski, „O fałszowaniu herbaty i nowym jej surogacie” (Warszawa: W drukarni St. Niemery, 1893), 4.

9 *Ibidem*, 5.

a dokładniej składnikom, którego do tego wykorzystywano. Bukowski wymienia m.in. takie komponenty: piasek, glina, opiłki miedziane, kawałki węgla kamiennego, kory sosnowej, odłamki zapalek, łupiny orzechów laskowych, pestki z dyni. Spitą herbatę pokrywano również roztworem kleju, dzięki czemu dodatki utrzymywały się na liściach¹⁰. Nie mniej istotnym elementem proceduru były zabiegi marketingowe. Aby uniknąć sankcji prawnych, fałszerze pakowali podrabianą herbatę w opakowania z etykietami do złudzenia przypominającymi te należące do renomowanych firm. Jak pisał Bukowski:

Kilkanaście takich etykiet, jakie zebrałem z herbat dostarczonych mi do analizy różnemi czasy, stanowić mogą najwymowniejszy dowód sprytu, jakim pomysłowi handlarze starają się uwalniać od kar sądowych za podrabianie firmy¹¹.

O procederze fałszowania herbaty pisał również Józef Stanisławski w *O napojach pod względem policyi lekarskiej* z 1848 r. Wskazał podobne techniki fałszowania, ale także używane substancje do barwienia suszu:

W miejscach, gdzie znaczna ilość herbaty spotrzebowaną bywa, kupcy skupują nazad wygotowane już listki, suszą je, zabarwiają, zwijają i powtórnie za świeże sprzedają. Zamiast herbaty zielonej, podstawiają listki głogu pospolitego; a w miejsce czarnej liście tarniny; nadając im barwy czarnej za pomocą odwaru z drzewo kampezyjowego. Do zabarwienia zwykłej herbaty używają octanu miedzi¹².

Pewną poprawę w kwestii skali, jak i sposobów fałszowania herbaty odnotowują opracowania z początku XX wieku. Spadek liczby takich przypadków był wynikiem liczniejszych kontroli, jednak nie udało się proceduru zupełnie wyeliminować. Jak pisał Leonard Bier w 1915 r., zdarzały się próbki herbat, w których zawartość popiołu przekraczała 50%, gdy właściwa herbata mogła go zawierać około 6%. Wyroby imitujące herbatę pakowano nadal w opakowania łudząco przypominające te znanych firm¹³. O zjawisku perfumowania herbaty z użyciem sztucznych aromatów, np. olejków bergamotowych, pisał również w 1936 r. Stanisław

10 *Ibidem*, 7.

11 *Ibidem*, 10.

12 Józef Stanisławski, *O napojach pod względem policyi lekarskiej* (Kraków: Drukarnia Uniwersytecka, 1848), 26.

13 Leonard Bier, *Falszerstwa herbaty i przypraw korzennych napotykanne w Galicyi w latach 1898–1913* (Kraków: Drukarnia UJ, 1915), 21–22.

Krauze. W tamtym okresie fałszowanie miało miejsce za sprawą domieszki spitych liści, ale również niehigienicznego aromatyzowania, które mogło być źródłem zakażenia. Odbywało się ono np. przez rozpylanie olejków ustami¹⁴.

W związku z powszechnym fałszowaniem herbaty publikowano także sposoby na to, jak sprawdzić, czy kupiliśmy dobry produkt. Jednym z takich podzielił się Stanisław Serkowski w pracy *Domowe sposoby badania produktów spożywczych*:

Przy naparzeniu herbaty nadmiernie szybkie naciąganie oraz opadanie też szybkie na dno osadu wskazują na domieszki; nieraz można je poznać po tem, że herbata dość szybko zabarwia nawet zimną wodę (barwniki!)¹⁵.

Kilka zdań należy poświęcić fałszowaniu mleka. Chociaż sposoby jego podrabiania nie należały do najbardziej wyrafinowanych, to jednak był to proceder powszechny ze względu na dostępność i ważność produktu dla konsumentów. Najczęściej mleko rozcieńczano z wodą. Na przestrzeni lat omawianego okresu było to najczęstsze działanie, w dodatku trudne do weryfikacji. Oprócz rozcieńczania popularne było ściąganie tłuszczu¹⁶. Nie brakowało też domieszek takich jak mąka, która miała przywrócić gęstość po rozcieńczeniu, lub wapno¹⁷. Inne obce składniki, które miały ukryć ingerencje w produkt, to np. cukier, krochmal, białka, dekstryny, żółtka, kreda lub gips. A dla poprawy smaku i koloru: odwar marchwi, cykorii, kawy¹⁸.

Wyrazem kreatywności fałszerzy były z pewnością formy fałszowania kawy. Największa skala podrabiania dotyczyła produktu w formie mielonej. Katalog dodatków wręcz nie miał końca:

(...) mieszaniny cegieł sproszkowanych, piasku, ziemi, glinki, mielonej i palonej kory drzew, palonego chleba i cukru, z dodatkiem wysuszonych, a z dużych zakładów kawiarnianych nabywanych, fusów kawy; a dalej z orzechów ziemnych (gałucha, groszek główkowy) i nasion ricinusu

14 Stanisław Krauze, *Czem się żywimy* (Warszawa: 1936), 22.

15 Stanisław Serkowski, *Domowe sposoby badania produktów spożywczych* (Lwów: nakł. Koła Chemików Członka Ligi Pomocy Przemysłowej, 1911), 29.

16 Krauze, *Czem się żywimy*, 11

17 K. Halbauer, *1560 ważnych wiadomości i przepisów z techniki, przemysłu, rzemiosł, rolnictwa i gospodarstwa domowego: poradnik praktyczny* (Warszawa: Bracia Szleifstein, 1867), 299.

18 Aleksander Moroz, Ludwik Sobieszczański, *Jak poznać fałszowaną żywność?* (Kraków: nakł. Miejskiego Muzeum Przemysłowego imienia Adrjana Baranieckiego, 1932), 24.

(rośliny wilczomleczowatej) z Indyi i Afryki, o owocach w postaci torebki, z miękkimi kolcami, z kilku wewnątrz ziarnami, z których wyciskają na zimno w prasach olej do celów medycznych¹⁹.

Do produkcji kawy w postaci ziaren konstruowano specjalne maszyny, a ziarna powstawały np. z mieszanki mąki żytniej, fasoli i cykorii²⁰. Do lepienia ziaren wykorzystywano również żołądzie, chleb, glinę, a do barwienia spirytusowy roztwór smoły²¹.

W przypadku fałszowania kawy warto wspomnieć o ciekawym zjawisku, które bardzo podkreśla powszechność procederu fałszowania, jej ścisły związek z żywieniem w tamtym okresie. W opracowaniu *Chemia w obrazkach z życia codziennego podług układu Jana Johnstona* autor opisuje praktykę fałszowania składników, które miały oryginalnie zostać użyte do fałszowania. Pojawiło się więc zjawisko fałszowania nie tylko już ostatecznych produktów oferowanych konsumentom, ale już wcześniejsze zafałszowanie składników, które później miały w tym działaniu zostać wykorzystane:

Inny powód, dla czego nie trzeba używać podrabianej kawy, jest ten, że czysta cykorya jest równie rzadka, jak prawdziwa zmielona kawa. Cykoryę mieszają zazwyczaj w połowie z Marchwią albo z Burakiem. Co większa, mieszają z nią bolus wenecki (rodzaj glinki barwiącej), aby nadać cykoryi barwę pożądaną. Nastręcza się tu niestety! smutne spostrzeżenie, mianowicie: że w handlowej praktyce rozgałęzia się fałszerstwo. Kupiec fałszuje kawę mieszając ją z cykoryą — dla zysku; fabrykant cykoryi fałszuje ją bolusem, aby oszukać kupca, na koniec ten co pracuje nad kopaniem bolusa miesza takowy z mąką ceglana, bo ta jest tańsza i za jej po mocą można nadać barwie rozmaite odcienia, według żądania kupca sprzedającego cykoryę²².

Oprócz tych produktów spożywczych uznawanych za powszechne i najpotrzebniejsze fałszowaniu nie oparły również słodczyce, w tym czekolada. Dodawano do niej składniki nieszkodliwe, takie jak mąka czy krochmal, ale konsumenci nie byli o tym informowani. Zamieniano też cukier na sacharynę oraz dodawano łój wołowy. Inne składniki, które zastępowały mielone ziarna kakaowe, to m.in. palone żołądzie, palone

19 *Czem się trujemy?*, 72

20 Bukowski, *Zafałszowania artykułów spożywczych*, 23.

21 Serkowski, *Domowe sposoby badania*, 31.

22 Hipolit Witowski, *Chemia w obrazkach z życia codziennego podług układu Jana Johnstona* (Kraków: Drukarnia Czasu, 1869), 93.

ziarna pszenicy i żyta²³. W sprzedaży była również sztuczna czekolada, szkodliwa dla zdrowia i przygotowana z niezdatnych do spożycia składników. Wśród nich były m.in. łupinki kakaowe, sucharki, otręby, tlenek żelaza, sproszkowana cegła, korzenie, barwniki, proszek zwany „miserabl”²⁴, ale także balsam peruwiański i storaks²⁵. Wspomniane już łupinki kakaowe stanowiły po zmieleniu bardzo często główny składnik gorszych czekolad. Chociaż powinny być spalone, jako odpad z produkcji, zupełnie niestrawne dla człowieka, były sprzedawane i wykorzystywane ponownie do produkcji. W publikacjach poruszających wątek fałszerstwa czekolad pojawił się przypadek, w którym zwrócono uwagę na wysoką świadomość fałszerzy w kwestii tego, co stosują i z jakim skutkiem dla konsumentów. Opisywana sytuacja odnosiła się do wykrytego przypadku zastosowania do produkcji czekolady łupinek kakaowych i połączenia ich od razu na etapie produkcji ze środkiem przeczyszczającym, tak aby kupujący nie odczuł negatywnych skutków spożycia²⁶. Cukierki bardzo często barwione były szkodliwymi substancjami. Podobnie wszelkie słodkie napoje produkowano z użyciem syropu kartoflanego, sacharyny, barwników anilinowych i esencji owocowej, która powstała z wyciągów roślinnych i estrów. Różnobarwna posypka, którą ozdabiano babeczki i ciastka, także wyprodukowana była sztucznie z użyciem farb z ołowiem lub anilinowych²⁷. Opisano również przypadek wykrycia produkcji ciastek ponczowanych denaturatem²⁸.

Opisując fakt istnienia procederu fałszowania żywności w kulturze w końcu XIX w. i początku XX w., nie można pominąć przykładów tych praktyk, które dotyczyły przypraw. Był to produkt pożądaný, mający dużą wartość ze względu na właściwości lecznicze, smakowe, a możliwość jego posiadania i dodawania do potraw podnosił status społeczny danej osoby²⁹. Popyt na przyprawy był ogromny, stąd też i możliwość osiągnięcia szybkiego zysku ekonomicznego dzięki ich podrabianiu. W przypadku tego produktu niezwykła kreatywność fałszerzy też zasługuje na wyróżnienie. Najczęściej fałszerstwa dotyczyły korzeni proszkowanych.

23 *Czem się trujemy*, 49.

24 Serkowski, *Domowe sposoby badania*, 33.

25 „Fałszowanie artykułów żywności”, *Korespondent Rolniczy Handlowy i Przemysłowy* 1 (1892), 4.

26 Krauze, *Czem się żywimy*, 21.

27 Bukowski, *Zafałszowania artykułów spożywczych*, 19.

28 Krauze, *Czem się żywimy*, 20.

29 Thomas Reinertsen Berg, *Na koniec świata. Przyprawy, które zmieniły historię* (Kra-ków: Znak, 2023), 12–13.

Spośród wielu dostępnych na rynku i podrabianych przypraw uwagę należy poświęcić szafranowi. Przyprawa bardzo droga, mająca również szerokie zastosowanie przy barwieniu ciast, była prawie nieosiągalna w czystej postaci. Najczęstszymi dodatkami były: barwione kwiatki nagietka, krokosz, kukurydza, pocięte łądyżki wyki. Stosowano również praktyki obciążania szafranu m.in. boraksem, azotanem sodowym³⁰. O ciekawym pomysle sprzedających, który miał ukryć fałszerstwa szafranu, pisał Leonard Bier. Opisał on sytuacje, w których na pytanie kontrolera o sprzedaż szafranu w sklepie kupiec odpowiadał, że takowego nie ma. Gdy w czasie sprawdzenia zaplecza urzędnik odkrył spore zapasy tej przyprawy, otrzymywał wyjaśnienie, że to nie do konsumpcji, a do farbowania firanek. Jak podsumował ten proceder Bier – gdyby każda ta odpowiedź była prawdą, to powinniśmy mieć w kraju dobrze prosperujący przemysł pralni firanek na eksport. W obrocie była również szafranica (szafranina), która składała się z mąki pszennej lub kukurydzianej i kurkumy³¹.

Chętnie fałszowano również pieprz. Oprócz formy zmielonej, podrabiano także ziarna. Sztuczne ziarna formowano z ciasta i barwiono na czarno za pomocą sadzy. Miały one zbyt regularny kształt, dlatego starano się stworzyć nieregularne wyniosłości ręcznie. Pieprz mielony często zastępowany był makuchem, mąką żytnią, chlebem tartym, grysiem ze szklistego bielma nasienia zęba końskiego, mielonych odpadków z rośliny używanej do wyrobu guzików rogowych³². Innym ciekawym sposobem na fałszowanie ziaren pieprzu było wykorzystanie do tego nasion buraków. Nasiona maczano w kleju zmieszonym z sadzą, dzięki czemu były prawie nie do odróżnienia gołym okiem³³.

Prawdziwy cynamon również był prawie nieosiągalny. Korę cynamonową zastępowała inna kora, zafarbowana, mająca zapach trochę przypominający cynamon ze względu na to, że chwilę przy właściwej korze leżała. Cynamon w proszku był dostępny głównie w formie sztucznej. Świetnie w roli cynamonu sprawdzał się krochmal, zwęglony chleb razowy, cukier palony, kora różnych drzew, proszek z drewnianych pudełek po cygarach, sproszkowane żołądździe, otręby migdałowe, gips, zmielone cegły³⁴.

30 Bukowski, *Zafałszowania artykułów spożywczych*, 27.

31 Bier, *Fałszerstwa herbaty i przypraw*, 25.

32 *Ibidem*, 26.

33 „Nie wiemy, co naprawdę jemy. Pieprz zrobiony z kleju i sadzy”, *ABC. Nowiny codzienne* 217 (1935): 4.

34 *Czem się trujemy*, 47–48.

O coraz to nowych sposobach fałszowania chętnie i często informowała prasa ówczesnego okresu. Pojawiały się w niej zarówno doniesienia z rodzimego podwórka, jak również nowinki z zagranicy. Przestrzegano na łamach prasy o potencjalnych negatywnych skutkach zdrowotnych, jak i stratach ekonomicznych dla konsumentów.

Jednym z ciekawszych przykładów była wzmianka o pastylkach, które dawały możliwość wyrobu trunków spirytusowych w domu. Wynalazek był produkcji niemieckiej, ale jego zbytu w tym kraju zakazano. Skład pastylek był do końca nieznany. Podano, że to mieszanina różnych farb i wyciągów, z których na pewno nie powstaje napój podobny do wódek czy likierów³⁵.

Pomysł na fałszowanie grzebieni kogucich też zasługuje na przywołanie. Jak podał „Tygodnik Kucharski”, we Francji, w której owe grzebienie były cenione w kuchni, wykryto fabrykę produkującą je seryjnie. Fabrykant używał podniebień wołowych, cielęcych i baranich, które rozmięczał we wrzącej wodzie, oczyszczał, a następnie umieszczał w prasie. W efekcie powstawały grzebienie o idealnym kształcie, ale niemające nic wspólnego z kogutami. Innym francuskim pomysłem były sztuczne szynki. Proceder opierał się na skupowaniu zużytych kości, owijaniu ich marynowaną wieprzowiną, a następnie pokryciu skórą chleba. Jedna kość była używana wiele razy, ale po pewnym czasie zaczęto również wytwarzać sztuczne kości³⁶.

Fałszowania nie uniknęły także warzywa. Wzmianka o tym procederze pojawiła się na łamach „Tygodnika Mód i Powieści” w 1892 r. a dotyczyła ziemniaków. Numer czasopisma ukazał się w kwietniu i poinformowano w nim, że na targach warszawskich sprzedaje się młode ziemniaki, które w rzeczywistości są starymi, zeszlórocznymi. Sfałszowanymi kartoflami były specjalnie wybrane małe okazy, które w zimie przechowywane były w ziemi i w wapnie, a przez to nie zakiełkowały. Ostrzeżenie miało pomóc gospodyniom nie nabrać się na sztuczki sprzedawców³⁷.

Towary luksusowe też nie umknęły zainteresowaniu fałszerzy. Przykładem takiego fałszerstwa był kawior, a dokładnie „kawior wiślany” opisany przez Krauzego. Tak opisał on ten proceder:

„Kawior wiślany” — produkt sztuczny — sprzedawany w barach-automatach, przygotowuje się albo z zabarwionej ikry szczupaka, albo z mieszanki, składającej się ze skrobi sago, pokropionej sokiem śledzia i cytryny,

35 „Pastylki”, *Tygodnik Mód i Powieści. Pismo ilustrowane dla kobiet* 21 (1892), 167.

36 J.D., „Miły obrazek”, *Tygodnik Kucharski* 4 (1884), 26.

37 „Młode kartofle”, *Tygodnik Mód i Powieści. Pismo ilustrowane dla kobiet* 18 (1892), 143.

ponadto zabarwionej sadzą. Jeżeli «kawiozem wiślanym» pociągnąć po papierze białym, to powstanie czarna plama sadzy. Produkty takie, jako fałszywie oznaczone, wprowadzające konsumenta w błąd, muszą ulec zakwestionowaniu³⁸.

Zakończenie

W jednym z artykułów opublikowanych w prasie codziennej, który po raz kolejny przedstawiał nowe przypadki oraz metody fałszowania żywności, autor postawił istotne pytanie: „Gdzie, pytamy się teraz, znajduje się delikatna granica pomiędzy fałszowaniem a truciem?”³⁹. Pytanie to trafnie oddaje skalę i wagę problemu, wskazując na jego potencjalne zagrożenia zdrowotne. Dobrej jakości żywność dostarczona obywatelom przekładała się na ich zdrowie i kondycję społeczeństwa. Analiza przywołanych w artykule przykładów fałszowania nie wyczerpuje ani katalogu produktów poddawanych takim praktykom, ani wszystkich stosowanych metod. Podkreśla natomiast złożoność zjawiska oraz jego powszechność, które stanowiły istotne wyzwanie zarówno dla konsumentów, jak i ówczesnych organów kontroli jakości żywności.

Bibliografia

Źródła drukowane

- Bier Leonard, *Fałszerstwa herbaty i przypraw korzennych napotykanne w Galicji w latach 1898–1913* (Kraków: Drukarnia UJ, 1915).
- Bukowski Alfons, *O fałszowaniu herbaty i nowym jej surogacie* (Warszawa: w drukarni St. Niemery, 1893).
- Bukowski Alfons, *Zafałszowania artykułów spożywczych* (Warszawa: Warsz. Zw. Stow. Spoż., 1918).
- Koskowski Bronisław, *O higienie kuchni i fałszowaniu artykułów spożywczych* (Warszawa: Księgarnia Polska, 1912).
- Moroz Aleksander, Sobieszkański Ludwik, *Jak poznać fałszowaną żywność?* (Kraków: nakł. Miejskiego Muzeum Przemysłowego imienia Adrjana Baranieckiego, 1932).
- Serkowski Stanisław, *Domowe sposoby badania produktów spożywczych* (Lwów: nakł. Koła Chemików Członka Ligi Pomocy Przemysłowej, 1911).
- Stanisławski Józef, *O napojach pod względem policyi lekarskiej* (Kraków: Drukarnia Uniwersytecka, 1848).

38 Krauze, *Czem się żywimy*, 19.

39 „Fałszowanie artykułów żywności”, 4.

Książki i monografie

- Berg Thomas Reinerstsen, *Na koniec świata. Przyprawy, które zmieniły historię* (Kraków: Znak, 2023).
- Czem się trujemy? Pożyteczne wskazówki i przestrogi* (Warszawa: „Ziarno”, 1905).
- Halbauer K., *1560 ważnych wiadomości i przepisów z techniki, przemysłu, rzemiosł, rolnictwa i gospodarstwa domowego : poradnik praktyczny* (Warszawa: Bracia Szleifstein, 1867).
- Krauze Stanisław, *Czem się żywimy* (Warszawa: 1936).
- Kowalczyk Stanisław, *Prawo czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius* (Warszawa: SGH, 2017).
- Witowski Hipolit, *Chemia w obrazkach z życia codziennego podług układu Jana Johnstona* (Kraków: Drukarnia Czasu, 1869).

Czasopisma

- „Fałszowanie artykułów żywności”, *Korespondent Rolniczy Handlowy i Przemysłowy* 1 (1892): 4.
- J.D., „Miły obrazek”, *Tygodnik Kucharski* 4, (1884): 26.
- „Młode kartofle”. *Tygodnik Mód i Powieści. Pismo ilustrowane dla kobiet* 18 (1892): 143.
- „Nie wiemy, co naprawdę jemy. Pieprz zrobiony z kleju i sadzy”, *ABC. Nowiny codzienne* 217, (1935): 4.
- „Pastylki”, *Tygodnik Mód i Powieści. Pismo ilustrowane dla kobiet* 21 (1892): 167.

