

## Falske peberkorn

I 1800-tallet var svindel med fødevarer udbredt. Den mest harmløse svindel sigtede mod at få folk til at betale flere penge end varen var værd, fx ved at snyde på vægten eller lignende. Men der var også svindel, der ved hjælp af mere eller mindre spiselige materialer forfalskede produkter, som derefter blev solgt til intetanende kunder, der tog dem med hjem og serverede dem på middagsbordet til resten af familien. Den industrielle revolution havde øget afstanden mellem producent og konsumer, og det var blevet sværere for folk at gennemskue, hvor og hvordan deres mad var blevet behandlet. Særligt London var berygtet i hele Europa for at have den værste fødevarekvalitet og den mest udbredte svindel.

En fransk kemiker, Alphonse Normandy (1809-1864), der boede i London beskrev situationen således: "... Alt der kan blandes, kartes, snoes, males, pulveriseres, væves, presses – alle slags varer i handlen, i fabrikker, i kunsten, i det hele taget, alt der kan gøres til en vare og sælges, bliver svindlet, forfalsket, forklædt og bedøvet." Som et modsvar til den omfattende fødevarer svindel tog en anden kemiker i London sagen i egen hånd.

Friedrich Acum (1769-1838) udgav i 1820 bogen, "*A Treatise on Adulteration of Food, and Culinary Poisons*". Heri fremlagde han de forskellige typer af snyd og bedrag, som blev begået af Londons handlende, de bedste metoder til at afsløre svindelen, samt en liste over personer og butikker, der var blevet dømt for vareforfalskning. Bogen blev en regulær bestseller. I løbet af den første måned blev der solgt tusind eksemplarer. På denne tid var krydderisvindelen ikke ligefrem sofistikeret. I det fleste tilfælde var der tale om at erstatte en del af det ægte krydderi med en substans, der lignede originalen til forveksling.

Man kunne for eksempel blande mel eller knuste ris i stødte krydderier. Hvis farven afveg for meget, kunne man tilføje et farvestof. Kværnet peber var særlig nemt at fortynde. Der kunne bruges alt lige fra brændte kartoffelskræller til knuste rapsfrø og gips, eller gulvopfejet fra peberlagrene. Det sidste gik under navnet "peberstøv", og smagte i det mindste lidt af peber. Peber blev der svindlet med over hele verden, og svindlerne benyttede sig af hvilke peberlignende erstatninger, der var nemmest og billigst at få fat i. I Frankrig brugte man knuste olivensten, mens en krydderiforhandler i New York årligt importerede 5000 pund kokosnøddeskaller, der blev malet til pulver og brugt til at forfalske alt lige fra peber og kanel til allehånde og muskatnød.

Men ét var at snyde med stødte krydderier, noget andet var at forfalske hele krydderier. I sin bog giver Acum et eksempel på, hvordan man fremstillede falske peberkorn. Ifølge Acum blandede man linoliekager, ler og en smule cayennepeber. Det sidste for at give "peberkornene" en slags pebersmag, og da cayennepeber var billigere end ægte peber, kunne alt besværet betale sig. For at få denne uappetitlige blanding til at ligne rigtige peberkorn, blev blandingen presset igennem en si, og rullet i en tønne, så små kugler blev dannet. Efter tørring var de falske peberkorn klar til salg. Heldigvis, forsikrede Acum sine læsere, kunne disse falske peberkorn let afsløres ved at komme en prøve af den tvivlsomme peber i en skål med vand. Ægte peber ville forblive uændret, mens de falske peberkorn ville opløses i vandet.

I dag kan man også støde på peberforfalskninger, men svindlerne laver ikke længere deres eget peber med af tvivlsomme ingredienser. I stedet bruges tørrede papayakerner, der til forveksling ligner rigtige peberkorn.