

## Hassalls mikroskop

Forfalskning af krydderier var en af de mest udbredte former for madsvindel gennem historien, og det gælder også i dag. Krydderier er sårbare i svindel. Fordi de rejser gennem mange lande og hænder, før de når til køkkenet. Derudover sælges mange krydderier i pulverform, og her er det svært at se forskel på forskellige krydderier ved første øjekast.

Enhver form for madsvindel, uanset hvilken type fødevarer er involveret i svindlen, har konsekvenser, der rækker langt ud over tallerkenen. Det påvirker både samfundet og den måde vi forstår mad og madlavning på. Selvom det meste madsvindel i dag er forholdsvist harmløst, især set med de madhistoriske briller, så er de ikke uskyldige. Fødevareskandaler ødelægger vores tillid til hele fødevarer systemet og de sikkerhedsforanstaltninger, som er sat i verden for at beskytte os og vores måltider.

I 1800-tallet var London centrum for en meget udbredt madsvindel. Her blev der snydt og svindlet med stort set alt, og nogle tilfælde med voldsomme konsekvenser for helbredet. Som da en Double Gloucester-ost, den hed sådan fordi den blev lavet af mælk fra to malkninger, viste sig at være blevet farvet med mønje og forgiftede dem, der spiste af den. Mønje (triblytetetraoxid) er en meget giftig blyforbindelse. Det er et rødt pulver, der i antikken og den tidlige middelalder blev brugt til illuminerede manuskripter og senere som skibsmaling og rustbeskyttelse, og det havde intet at gøre i nærheden af fødevarer.

Kemikeren Friedrich Acum (1769-1838), der i 1820 udgav bogen "*A Treatise on Adulteration of Food, and Culinary Poisons*", var en af de første, der tog udfordringen op, og satte sig for at afsløre svindlerne og deres forfalskningsmetoder. Som en fødevarer kemikers Sherlock Holmes kunne han afsløre, at den dyre grønne te, som en dame havde købt, i virkeligheden var slåenblade farvet te-grønne med kobber.

Men Acums indsats alene kunne ikke stoppe svindlen, og selvom man med rette kan tale om et før og efter Acum på den madhistoriske tidslinje, så var fødevarerforfalskningen simpelthen for omfattende og myndighederne for svage til for alvor at tage kampen op mod svindlerne. Der var imidlertid en anden kemiker og i tilgift læge, der inspireret af Acums stod klar til at gøre et forsøg. Denne gang med mikroskopet som sit våben.

Arthur Hill Hassall (1817-1894) var allerede blevet berømt for sin mikroskopering og analyse af Londons vandsforsyning i 1850. Afsløringen af, hvad der gemte sig i drikkevandet, førte til omfattende reformer på området. Hassall ville klarlægge svindlens udbredelse, og her fangede krydderierne hans interesse.

I samarbejde med kirurgen Thomas Wakley (1795-1862), der i 1823 havde grundlagt lægetidsskriftet "The Lancet", gik Hassall gang med at tage prøver i 1851. Han besøgte adskillige butikker i London og købte krydderier, der blev indpakket og mærket med butikkens navn og datoen for købet. Derefter blev Hassalls resultater udgivet i "The Lancet", og de butikker, hvori der ikke blev fundet snyd blev fremhævet og rost, mens butikker med dårlige prøver blev advaret om, at hvis der efterfølgende blev fundet tegn på svindel, så ville butikkernes navn blive offentliggjort.

Med sit mikroskop beviste Hassall, at nok var krydderisvindlen meget udbredt, men måske ikke helt så udbredt, som folk frygtede. Det var muligt at købe uforfalskede krydderier i London.

Hassalls undersøgelser viste blandt andet, at ud af 19 kanelprøver viste 3 sig at være pulveriseret cassiabark, og altså ikke ægte kanel. I 10 af prøverne var kanelen blandet med mel eller pilerod. Kun 6 prøver viste sig at være ren kanel.

På den anden side afslørede Hassall, at muskatblomme kun meget sjældent blev forfalsket, så her kunne køberne føle sig forholdsvis sikre på produktet. Værst stod det til med sennepspulver, hvor det ikke lykkedes for Hassall at finde en eneste uforfalsket prøve.

Hassall blev berømt langt ud over Englands grænser, og hans navn blev set som en garant for kvalitet. Også i Danmark var man bekendt med Hassall.

Det danske chokoladefirma "*Elisabethsminde*" skrev, i en annonce for deres kakaopulver i 1889, at "De berømte engelske Analytikere Arthur Hill Hassall & Edwyn Godwin Clayton siger om Elisabethsminde Kakaopulver:

Det fremgaaer af Analysen, at dette Præparat er reen Kakao, fiin pulveriseret, berøvet en stor Deel af Fedtstoffet. Smagen deraf er ualmindelig tilfredsstillende. Kakaopulverets diætiske Værdi afhænger især af dets nærende Egenskaber, og jo mere Fedt der er udtrukket, des mere tiltager Næringsværdien; Elisabethsminde Kakaopulver er i denne Henseende meget gunstig, sammenlignet med de talrige andre Sorter, vi have undersøgt."