

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 2 (1911)
Heft: 5

Rubrik: Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörde und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1910

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1910.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Nachdem das Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 8. Dezember 1905, samt den dazu notwendigen eidgenössischen Vollziehungsbestimmungen auf den 1. Juli 1909 in Kraft erklärt worden war, konnten schon im gleichen Jahre Vollziehungsverordnungen (bezw. Vollziehungsgesetze) von 13 Kantonen und 5 Halbkantonen genehmigt werden. Im Berichtsjahre erfolgte dann auch noch die Genehmigung der Vollziehungsbestimmungen der übrigen 6 Kantone und eines Halbkantons.

Der Lebensmittelkontrolle neu beigelegt und den Kantonen zur Ausführung übertragen wurde das Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot, vom 24. Juni 1910, sowie die zugehörige Vollziehungsverordnung vom 5. Oktober 1910.

Um eine nach einheitlichen Gesichtspunkten geordnete, übersichtliche Zusammenstellung des Materials der Berichterstattung der Kantonsregierungen über die Ausführung des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln zu ermöglichen, hat der Bundesrat am 30. September ein Kreisschreiben erlassen. Das von ihm aufgestellte Schema soll diese Berichterstattung erleichtern und ist denn auch von der Mehrzahl der kantonalen Behörden nach unsern Intentionen benutzt worden. Es wäre sehr zu wünschen, dass auch die Behörden der übrigen Kantone sich dem Vorgehen anschliessen würden.

Durch Art. 2 des Beschlusses betreffend Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes ist die Ueberwachung und Vollziehung dieses Gesetzes dem Departement des Innern übertragen worden. Um dieser Pflicht genügen zu können, hat das genannte Departement mit Kreisschreiben vom 5. Dezember 1910 sämtliche Kantonsregierungen ersucht, ihm die von Gerichten und administrativen Behörden in Anwendung des Gesetzes und der zudienenden Verordnungen gefällten Urteile samt deren Motivierung von Fall zu Fall mitzuteilen. Diese Urteile werden eine wichtige Ergänzung der Berichterstattung über die Lebensmittelkontrolle bilden.

Laboratorium des Gesundheitsamtes.

In dem im vorigen Jahre gemäss Art. 25 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes auf dem schweizerischen Gesundheitsamt neu eingerichteten Laboratorium für Lebensmitteluntersuchung und Hygiene konnte im Berichtsjahre an dem für diese Abteilung aufgestellten Programm ohne Unter-

brechung weitergearbeitet werden. Die wesentlicheren Ergebnisse dieser Arbeiten sind in dem zu diesem Zwecke neugeschaffenen Publikationsorgane « Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene » veröffentlicht worden und zwar unter folgenden Ueberschriften:

Ueber Kunstkäse;

Ueber die physikalisch-chemische Weinuntersuchung nach Prof. Dutoit;

Die quantitative Bestimmung der Salizylsäure in Konfitüren;

Beitrag zur Frage der Differenzierung von Pflanzenarten mittelst des biologischen Verfahrens (Komplementbindungsmethode);

Sur le dosage de l'alcool dans le vins par la méthode des températures critiques de dissolution;

Zum Nachweis von Harz in glasiertem Kaffee;

Ueber den Nachweis von Saccharose im Wein nach S. Rothenfusser;

Ueber Farbenreaktionen aromatischer Aldehyde und ihre Anwendbarkeit bei der Analyse von Spirituosen;

Ein neues Colorimeter;

Ueber den Jamaika-Rum und seine höhern Alkohole;

Studien über den Keimgehalt der Limonaden;

Ueber den Keimgehalt einer Probe von fehlerhaftem künstlichem Mineralwasser.

An der vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker bearbeiteten Honigstatistik beteiligte sich das Laboratorium mit 39 Analysen.

Neben den grössern analytischen Arbeiten wurde eine Anzahl kleinerer Versuche ausgeführt, deren Notwendigkeit sich aus den eingelangten Anfragen von prinzipieller Bedeutung ergab. Von diesen Versuchen seien nur einige angeführt:

Ueber den Nachweis von Safranfarbstoff in Teigwaren;

Ueber Bierfärbemittel;

Ueber den Einfluss des Destillationsverfahrens und der Lagerung auf den Blausäuregehalt des Kirschwassers;

Untersuchung mehrerer Liköre zum Zwecke der eventuellen Unterstellung unter das Absinthverbot;

Diverse serologische Untersuchungen;

Nachprüfungen verschiedener, durch die Organe der Lebensmittelkontrolle eingesandter Objekte.

Eine nicht unbedeutende Arbeit verursachte ferner auch die Redaktion und Leitung der Herausgabe des schon erwähnten Publikationsorganes.

Zur Erledigung der vielen, täglich auf dem Gesundheitsamte einlangenden Anfragen, das Gebiet der Lebensmittelkontrolle betreffend, war die regelmässige Abgabe kleinerer oder grösserer Berichte oder Gutachten erforderlich.

Das Laboratoriumspersonal blieb unverändert mit Ausnahme des zweiten Assistenten der chemischen Abteilung, Herrn Dr. Duperthuis, welcher am 1. November an die Handelsschule nach Lausanne berufen wurde.

*Die Kontrolle der Lebensmittel (ausgenommen Fleisch)
und Gebrauchsgegenstände.*

In den Kantonen.

Obwohl seit dem Inkrafttreten der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung verhältnismässig nur noch kurze Zeit verflossen ist und die Einführung vielerorts schwierig war, können die Berichte im allgemeinen einen günstigen Einfluss konstatieren. Die *organisatorischen Massnahmen* der meisten Kantone haben sich bewährt und dürfen vorläufig als abgeschlossen betrachtet werden. Im Kanton Tessin wird die neue, der schweizerischen Gesetzgebung entsprechende Organisation nun im Frühjahr 1911 auch zur Ausführung gelangen können. Die Kontrolle musste sich daselbst bisher auf die Untersuchung der von der Landesgrenze eingesandten Proben durch den provisorisch eingesetzten Kantonschemiker beschränken.

Instruktionskurse für Ortsexperten gemäss Art. 9, Abs. 3, des Bundesgesetzes wurden in den meisten Kantonen abgehalten. Im Jahre 1909 war man nur an wenigen Orten dazu gekommen, mit diesen Kursen zu beginnen. Da leider ein zu häufiger Personenwechsel für die Beamtung der Ortsexperten in vielen Gemeinden nicht zu vermeiden sein wird, so werden die Kurse von Zeit zu Zeit neu angeordnet werden müssen. Auch kürzere Wiederholungskurse für bisherige Ortsexperten sind in Aussicht zu nehmen.

Bei der *Erledigung von Beanstandungen* wurde von den Bestimmungen des Art. 53 des Bundesgesetzes sehr häufig Gebrauch gemacht, d. h. Uebertretungen von geringerer Bedeutung wurden nach Massgabe der kantonalen Gesetzgebung durch Verwaltungsbehörden innerhalb einer Bussenkompetenz von höchstens Fr. 50 bestraft. Schwerere Fälle wurden den zuständigen Gerichten überwiesen. Wir gedenken an anderer Stelle die wichtigern gerichtlichen Entscheide zu veröffentlichen, sobald diese uns in genügender Vollständigkeit bekannt sein werden. Eine Massnahme, die zwar in der Gesetzgebung nicht vorgesehen ist, bei der Einführung in vielen Fällen aber dennoch sehr angezeigt erschien, sind die Verwarnungen. In einzelnen Kantonen wurde von diesen reichlich Gebrauch gemacht, während anderwärts, wo sich die neuen Bestimmungen rascher einlebten, schon nach wenigen Monaten auch alle leichtern Uebertretungen nach Vorschrift geahndet wurden. Heute, nachdem die Gesetzgebung schon mehr als andert-halb Jahre in Kraft besteht, erscheint ihre strikte Anwendung zweifellos erforderlich, da sonst hinsichtlich einzelner Bestimmungen die Meinung entstehen könnte, sie seien nicht ernst zu nehmen.

Ueber die Zahl der überwachten *Betriebe für Herstellung von Lebensmittelsurrogaten*, namentlich von Margarine (Art. 44 der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln), Kochfett (Art. 49), Kunsthonig (Art. 100), weinähnlichen Getränken (Art. 185) und Kunstmost (Art. 204) gibt die nachstehende Zusammenstellung Aufschluss. Nur wenige kantonale Behörden teilen mit, wie häufig diese Betriebe inspiziert worden sind. Aus dem Berichte des Kantons Freiburg sei hier angeführt, dass die In-

spektion der einzigen daselbst bestehenden Fabrik von Lebensmittelsurrogaten (Trockenbeerweinfabrik in Murten) ergab, dass die Vorschriften der Lebensmittelverordnung über weinähnliche Getränke nicht alle berücksichtigt worden waren; ein im Magazin vorgefundener Vorrat von Tamarinden wurde mit Petroleum denaturiert und verscharrt.

Tabelle I. Zusammenstellung der Betriebe zur Herstellung von Lebensmittelsurrogaten.

Kantone	Betriebe zur Herstellung von			Bemerkungen
	Margarine und Kochfett	Kunst-honig	wein-ähnlichen Getränken	
Zürich	8	4	1	
Bern	—	6	7	
Luzern	—	—	—	
Uri	—	—	—	
Schwyz	—	1	—	
Obwalden	—	—	—	
Nidwalden	—	—	—	
Glarus	—	—	—	
Zug	—	—	—	
Freiburg	—	—	1	Ein Rohprodukt für Trockenbeerwein beanstandet.
Solothurn	2	—	—	
Baselstadt	4	4	3	
Baselland	—	—	1	
Schaffhausen	1	—	—	
Appenzell A.-Rh.	—	1	—	
Appenzell I.-Rh.				Der Bericht enthält keine Angaben.
St.-Gallen	2	1	—	
Graubünden	—	—	—	
Aargau	—	—	—	
Thurgau	—	1	—	
Tessin	—	—	—	Die Aufsicht war noch nicht organisiert.
Waadt	1	4	1	Ein Rohprodukt für Kunstwein beanstandet.
Wallis	—	—	—	
Neuenburg	—	—	27	
Genf	3	1	—	
Total	21	23	41	

Untersuchungsanstalten. Die Einrichtung der in Art. 4 des Bundesgesetzes vorgeschriebenen Untersuchungsanstalt ist in mehreren Kantonen ungenügend und entspricht den im Anhang zum Reglement betreffend die Ausrichtung von Bundesbeiträgen an die Kantone und Gemeinden zur

Kontrolle des Verkehrs mit Lebensmitteln aufgestellten Minimalanforderungen nicht. In den Kantonen St. Gallen, Solothurn und Tessin sind daher Neubauten erstellt worden und können dem Betrieb in nächster Zeit übergeben werden. Auch im Kanton Graubünden ist die Erstellung einer neuen Untersuchungsanstalt beschlossen, die Pläne sind genehmigt. Die bisher in Schwyz provisorisch untergebrachte Untersuchungsanstalt der Urkantone (Uri, Schwyz, Obwalden und Nidwalden) wird nach ebenfalls schon genehmigten Plänen in einem bestehenden Gebäude in Brunnen neu eingerichtet. Einige andere Kantone sind in dieser Hinsicht noch rückständig und werden sich einer Neueinrichtung oder Erweiterung ihrer Untersuchungsanstalt nicht länger entziehen können.

Der *Personalbestand der Untersuchungsanstalten* entspricht in allen Kantonen (exklusive Tessin, vergl. S. 288) den Anforderungen. In 6 Kantonen ist dem Kantonschemiker durch die zuständige kantonale Behörde mit Genehmigung des Bundesrates gestattet worden, zugleich bis zum Maximum von 12 Stunden wöchentlich Chemieunterricht (inklusive Praktikum) an einer Hochschule oder an einer Mittelschule zu erteilen. Ebenso viele Kantonschemiker funktionieren auch gleichzeitig als Lebensmittelinspektoren. In 7 Kantonen und 2 Halbkantonen amten ferner Laboratoriumsassistenten auch als Lebensmittelinspektoren (Art. 9 des Reglementes betreffend Ausrichtung von Bundesbeiträgen).

Ueber *Umfang und Art der Arbeiten* in den Untersuchungsanstalten gibt Tabelle Nr. II (s. folgende Seite) Auskunft. Hierzu sei bemerkt, dass die nicht kontrollpflichtigen Objekte, die allerdings meistens nur in ganz geringer Zahl untersucht wurden, von uns ausgeschieden worden sind.

Hier muss vor allem hervorgehoben werden, dass es nicht gestattet wäre, die Zahl der untersuchten Objekte als direkten Massstab für die Arbeitsleistung der verschiedenen Laboratorien ansehen zu wollen. Je nach der Organisation der Lebensmittelkontrolle werden vielen Untersuchungsanstalten regelmässig Serien von gleichartigen Objekten ohne Vorprüfung durch Ortsexperten oder Lebensmittelinspektoren in grösserer Zahl übermittelt, während an andern Orten fast ausschliesslich nur solche Proben zur Untersuchung gelangen, die infolge von Vorprüfungen schon als verdächtig bezeichnet werden müssen und daher sämtlich zu eingehenden Analysen Veranlassung geben. Die Verschiedenheit in der Organisation der Kontrolle zeigt sich insbesondere im Prozentsatz der Beanstandungen. In Zürich wurden bloss 6,3 % der untersuchten Objekte beanstandet, in Bern dagegen 32,8 % und im Kanton Uri sogar 45 %. Noch deutlicher tritt diese Verschiedenheit bei den Ergebnissen der Milchkontrolle hervor. Während in Bern 32,2 % der untersuchten Proben Milch beanstandet wurden, betrugen die Beanstandungen bei diesem Objekt in Genf nur 0,66 %. Es wäre natürlich unrichtig, die Qualität der Milch an den genannten Orten nach diesen Zahlen bewerten zu wollen.

Tabelle II. Untersuchungen von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten.

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Objekte			Beanstandungen	
Kantone und Gemeinden	Sitz der Laboratorien	Von Zoll-ämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Total	Zahl	%
Zürich-Kanton . . .	Zürich . . .	166	3,419	3,585	226	6,3
» -Stadt . . .	» . . .	—	10,165	10,165	663	6,5
Bern	Bern	57	1,532	1,589	522	32,8
Luzern	Luzern	35	539	574	180	31,3
Uri	Schwyz . . .	—	119	119	54	45,4
Schwyz		4	600	604	115	19,0
Obwalden		—	85	85	34	40,0
Nidwalden		1	114	115	45	39,1
Glarus	Glarus	5	1,040	1,045	201	19,2
Zug	Zug	5	738	743	111	14,9
Freiburg	Freiburg	9	2,149	2,158	389	18,0
Solothurn	Solothurn	5	511	516	53	10,3
Baselstadt	Basel	205	5,734	5,939	850	14,3
Baselland		6	39	45	17	37,8
Schaffhausen	Schaffhausen	7	1,221	1,228	76	6,2
Appenzell A.-Rh.	St. Gallen . . .	11	251	262	87	33,2
Appenzell I.-Rh.		3	9	12	5	41,7
St. Gallen		90	4,124	4,214	694	16,5
Graubünden	Chur	49	1,217	1,266	218	17,2
Aargau	Aarau	40	3,428	3,468	532	15,3
Thurgau	Frauenfeld	33	2,464	2,497	544	21,8
Tessin	Bellinzona	175	122	297	187	63,0
Waadt	Lausanne	118	2,502	2,620	522	19,9
Wallis	Sitten	10	231	241	59	24,5
Neuenburg	Neuenburg	39	1,944	1,983	354	17,1
Genf	Genf	121	5,213	5,334	380	7,1
<i>Total</i>		1194	49,510	50,704	7118	14,0

Von dem Rechte, Einsprache gegen das Gutachten des Kantonschemikers (oder Stadtchemikers) zu erheben (Art. 16 und 18 des Bundesgesetzes), ist wiederholt Gebrauch gemacht worden. Immerhin sind diese Einsprachen bei weitem nicht so zahlreich, wie vielerorts erwartet wurde. In einzelnen Kantonen wurden gar keine administrativen Oberexpertisen verlangt. Genaueres hierüber wolle man der Tabelle Nr. III entnehmen.

Tabelle III. Zusammenstellung der administrativen Oberexpertisen gegen Befunde von kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten, Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und örtlichen Gesundheitsbehörden (Art. 16 des Lebensmittelgesetzes).

	Es wurden Oberexpertisen verlangt gegen Befunde von											
	Untersuchungsanstalten				Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und örtlichen Gesundheitsbehörden			
	Total	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Total	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Total	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt
		bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt	
	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle
Zürich, Kanton	—	—	—	—	29	10	15	4	—	—	—	—
Zürich, Stadt	4	1	1	2	— ¹	—	—	—	1	1	—	—
Bern	6	4	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—
Luzern	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—
Uri	1	—	—	1	2	—	1	1	2	—	—	2
Schwyz												
Obwalden												
Nidwalden												
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Solothurn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Baselstadt	8	6	—	2	— ²	—	—	—	— ³	—	—	—
Baselland												
Uebertrag	20	11	2	7	31	10	16	5	3	1	—	2

¹ Keine Lebensmittelinspektoren. ² Die betreffenden Angaben fehlen im Bericht. ³ Keine Ortsexperten.

Tabelle III. Zusammenstellung der administrativen Oberexpertisen gegen Befunde von kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten, Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und örtlichen Gesundheitsbehörden (Art. 16 des Lebensmittelgesetzes). (Fortsetzung.)

		Es wurden Oberexpertisen verlangt gegen Befunde von											
		Untersuchungsanstalten				Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und örtlichen Gesundheitsbehörden			
		Total	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Total	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Total	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt
			bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt	
		Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle
	Uebertrag	20	11	2	7	31	10	16	5	3	1	—	2
Schaffhausen		1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell A.-Rh.	}	8	4	2	2	— ²	—	—	—	— ²	—	—	—
Appenzell I.-Rh.						— ²	—	—	—	— ²	—	—	—
St. Gallen						—	—	—	—	— ²	—	—	—
Graubünden		2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Aargau		4	3	1	—	1	1	—	—	3	2	1	—
Thurgau		2	—	2	—	— ²	—	—	—	— ²	—	—	—
Tessin		1	—	1	—	— ²	—	—	—	— ²	—	—	—
Waadt		18	15	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—
Wallis		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Neuenburg		7	3	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Genf		1	—	—	1	3	3	—	—	—	—	—	—
	Total	64	39	12	13	35	14	16	5	6	3	1	2

² Die betreffenden Angaben fehlen im Bericht.

Eine einlässlichere *Besprechung einzelner Objekte* folgt weiter hinten. Die weitaus grösste Zahl der untersuchten Proben (54,7 %) entfällt auf die Milch. In grosser Menge figurieren ferner die untersuchten Proben von Wein, Trinkwasser, Fleisch und Fleischkonserven, Butter, Speiseöle, Liköre und Branntweine.

Tabelle IV. Uebersicht der in den kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten untersuchten kontrollpflichtigen Objekte, nach Warengattungen geordnet.

Nr.	Warengattungen	Unter- suchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	a) Lebensmittel.			
1	Bier	569	122	21,44
2	Branntweine und Liqueure	1,154	451	39,08
3	Brot	171	25	14,62
4	Butter	1,330	352	26,47
5	Eier	24	11	45,83
6	Eierkonserven	19	9	47,37
7	Eis (Tafeleis)	13	1	7,69
8	Essig und Essigessenz	737	171	23,20
9	Fleisch und Fleischwaren	2,088	254	12,16
10	Fruchtsäfte	144	54	37,50
11	Gemüse, frisches	22	6	27,27
12	Gemüse, gedörrtes	4	—	—
13	Gemüsekonserven	75	4	5,33
14	Gewürze	790	143	18,10
15	Honig	344	68	19,77
16	Hülsenfrüchte	23	2	8,70
17	Kaffee	437	187	43,09
18	Kaffeesurrogate	118	46	38,98
19	Kakao	57	6	10,53
20	Käse	98	29	29,59
21	Kohlensäure Wasser (künstliche)	200	59	29,50
22	Konditoreiwaren	103	17	16,50
23	Konfitüren	36	11	30,55
24	Körnerfrüchte	43	12	27,90
25	Limonaden	186	70	37,63
26	Mahlprodukte	220	53	24,09
27	Milch	27,757	2,231	8,04
28	Milchkonserven	28	1	3,57
29	Mineralwasser	26	2	7,69
	Uebertrag	36,816	4,397	—

Nr.	Warengattungen	Unter- suchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	Uebertrag	36,816	4,397	—
30	Obst, frisches	44	33	75
31	Obst, gedörrtes	59	26	44,07
32	Obstkonserven	9	2	22,22
33	Obstwein	117	31	26,49
34	Paniermehl	24	16	66,66
35	Pilze, frische	1	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven . . .	3	2	66,66
37	Presshefe	15	—	—
38	Schokolade	49	12	24,49
39	Sirupe	244	90	36,88
40	Speisefette (exklusive Butter)	717	111	15,48
41	Speiseöle	1,083	191	17,64
42	Tee	168	64	38,09
43	Teigwaren	306	129	42,16
44	Trinkwasser	3,253	442	13,59
45	Wein	6,743	1,329	19,71
46	Zucker (Gluckose)	53	29	54,72
47	Verschiedene andere Lebensmittel . .	106	15	14,15
	Total Lebensmittel	49,810	6,919	13,89
	b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.			
1	Farben für Lebensmittel	51	7	13,73
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Beklei- dungszwecken	28	3	10,71
3	Geschirre, Gefäße u. Geräte f. Lebensmittel	416	112	26,92
4	Kinderspielwaren	43	8	18,16
5	Kosmetische Mittel	33	3	9,10
6	Mal- und Anstrichfarben	52	7	13,46
7	Petroleum	103	11	10,68
8	Umhüllungs- u. Packmaterial f. Lebensmitt.	104	27	25,96
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen) . .	60	17	28,33
10	Verschiedene Gebrauchs- und Verbrauchs- gegenstände	4	4	100
	Total Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	894	199	22,26
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	49,810	6,919	13,89
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	894	199	22,26
	Total	50,704	7,118	14,04

Bei den hohen, stetig steigenden Lebensmittelpreisen erscheint es doppelt angezeigt, durch möglichst intensive Ueberwachung die verfälschten, nachgemachten und minderwertigen Produkte mehr und mehr aus dem Verkehr zu verdrängen. Dass die Lebensmittelkontrolle nicht schuld ist an den hohen Preisen, wie in tendenziöser Weise etwa behauptet wird, beweist der Umstand, dass diese in andern Ländern mit weniger intensiver Kontrolle ebenso hoch stehen.

Ueber die *Tätigkeit der kantonalen Lebensmittelinspektoren und der Ortsexperten* gibt Tabelle Nr. V Aufschluss.

Tabelle V. Zahl der durch die Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden erfolgten selbständigen Beanstandungen (Art. 7 und 16 der Verordnungen betreffend die technischen Befugnisse der kantonalen Lebensmittelinspektoren und der Ortsexperten vom 29. Januar 1909.)

Kantone	Die Beanstandung erfolgte durch								Total
	Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und Orts- gesundheitsbehörden				
	Lebensmittel	Gebrauchs- Gegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	Lebensmittel	Gebrauchs- Gegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	
Zürich	279	197	440	1551	3558	356	196	1192	7,769
Bern	120	36	55	138	420	109	44	45	967
Luzern	255	229	37	—	128	22	3	—	674
Uri	90	8	30	71	9	—	5	—	213
Schwyz	117	25	48	117	52	—	47	37	443
Obwalden	66	8	22	39	—	—	4	1	140
Nidwalden	87	4	20	41	20	—	17	19	208
Glarus	103	17	173	100	17	—	29	15	454
Zug	59	52	—	—	—	—	—	—	111
Freiburg	63	9	32	15	—	—	—	—	119
Solothurn	—	—	—	—	18	1	—	—	19
Baselstadt	682	9	43	222	—	—	—	—	956
Baselland	151	50	149	362	88	33	32	66	931
Schaffhausen	—	—	4	—	—	—	—	—	4
Appenzell A.-Rh.	91	—	175	562	—	—	—	—	828
Appenzell I.-Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	250	169	77	598	446	11	53	104	1,708
Graubünden	65	20	48	283	1	115	3	22	557
Aargau	100	—	579	789	36	—	305	805	2,614
Thurgau	274	96	395	236	—	—	—	—	1,001
Tessin	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Waadt	135	—	18	10	—	—	—	—	163
Wallis	38	1	5	12	12	—	—	—	68
Neuenburg	586	4	252	180	411	13	111	224	1,781
Genf	10	—	1	5	—	—	—	—	16
Total	3621	934	2603	5331	5216	660	849	2530	21,744

Die in dieser Zusammenstellung befindlichen Zahlen weisen ebenfalls auf ganz bedeutende Abweichungen in der Organisation hin. Wo Proben von Lebensmitteln serienweise ohne Vorprüfung eingesandt werden, beläuft sich die Zahl derselben bedeutend höher, als wo einzig verdächtige Waren zur Einsendung gelangen.

Nur in 9 Kantonen und 4 Halbkantonen sind besondere Lebensmittelinspektoren angestellt. In allen andern Kantonen wird diese Funktion durch das Laboratoriumspersonal ausgeübt. Vielerorts musste konstatiert werden, dass sich die örtlichen Gesundheitsbehörden und Ortsexperten fast ganz auf die kantonalen Inspektoren verlassen in der Meinung, die durch diese ausgeübte Kontrolle genüge vollständig. Nach den vorliegenden Berichten wird es aber in einzelnen Kantonen den vorhandenen Lebensmittelinspektoren nicht möglich sein, die Nachschau bei sämtlichen ihrer Kontrolle unterstellten Geschäften in weniger als 2—3 Jahren (oder sogar in 5 Jahren) einmal auszuführen. Wo inzwischen nicht die Ortsgesundheitsbehörden und Ortsexperten ihrer Aufgabe gemäss vorgehen, kann von einer richtigen Lebensmittelkontrolle nicht die Rede sein.

Einsprachen gegen die Ergebnisse der von den Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten ausgeführten Untersuchungen sind in den meisten Kantonen gar nicht vorgekommen. Im Kanton Zürich allerdings waren 29 Oberexperten infolge solcher Einsprachen erforderlich. Es wird hier übrigens auf die Tabelle Nr. III verwiesen.

Die Stadt Zürich, welche mit Genehmigung des Regierungsrates des Kantons Zürich einen selbständigen Kreis für die Lebensmittelkontrolle bildet und ein gut eingerichtetes Gemeindelaboratorium besitzt, hat keine Lebensmittelinspektoren. Als Ortsexperten sind laut Bericht zum Zwecke der Probeentnahme 15 Mann des städtischen Sanitätskorps ernannt worden. Da diese Sanitätsmannschaft die in der Lebensmittelgesetzgebung vorgeschriebenen Eigenschaften der Ortsexperten nicht besitzt, so wird daselbst noch eine Aenderung in der Organisation notwendig sein. Laut Art. 13 und 14 der Verordnung betreffend Befugnisse der Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten haben die Ortsexperten Inspektionen nicht nur von Räumlichkeiten, sondern auch der dem Lebensmittelgesetz unterstellten Waren etc. vorzunehmen. Ferner sollen für die Ortsexperten Instruktionkurse (Art. 9, Abs. 3, des Gesetzes) unter der Leitung des Vorstandes einer amtlichen Untersuchungsanstalt abgehalten werden.

An der Landesgrenze.

Die Kontrolle der Lebensmittel an der Grenze hat sich trotz ihrer Neuheit im allgemeinen gut eingeführt und leistet auch nach den Berichten mehrerer kantonaler Behörden recht schätzenswerte Dienste. Gegenüber der Inlandskontrolle bietet sie den Vorteil, dass die Ware häufig in grösseren Quantitäten vorhanden ist, wodurch die Kontrolle um so wirksamer wird.

In Interessentenkreisen herrscht noch oft die irrtümliche Meinung, dass

die beanstandeten Waren durch die Organe der Grenzkontrolle zurückgewiesen werden können. Dies trifft nur zu für augenscheinlich verdorbene Waren (Art 35 des Bundesgesetzes). Eine Zurückweisung anderer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände durch die Kontrollbeamten an der Grenze wäre nach der bestehenden Gesetzgebung unstatthaft. Auch darf nicht vergessen werden, dass es sich bei der Grenzkontrolle nur um Sinnenprüfung und eventuell um einfache Vorprüfungen handeln kann, die in den meisten Fällen nicht hinreichende Anhaltspunkte für eine sichere Beurteilung der Ware bieten würden. Eingehendere Untersuchungen können erst in den Untersuchungsanstalten der Kantone, in denen der Bestimmungsort der Ware liegt, vorgenommen werden. Wenn Proben für solche eingehendere Untersuchungen entnommen worden sind, so soll dies auf dem Frachtbrief oder auf andern Begleitpapieren angemerkt sein (Art. 28, Abs. 3, des Bundesgesetzes).

Die Ergebnisse der Grenzkontrolle sind, abgesehen von der durch die Grenztierärzte ausgeübten Aufsicht über die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren, worüber anderwärts Bericht erstattet wird, in den nachstehenden Tabellen VI und VII zusammengestellt.

Tabelle VI. Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle in den einzelnen Zollgebieten.

Probenentnahmen von verdächtigen Waren und Meldungen über unrichtig bezeichnete oder nicht vorschriftsgemäss verpackte Lebensmittel (Art. 28 L. G.) und Rückweisungen von augenscheinlich verdorbenen Waren (Art. 35 L. G.)

Zollgebiete	Beanstandungen				Wegen augen- scheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen		Total Beanstandungen und Rückweisungen	
	Von der Grenzkontrolle vorläufig beanstandet		Durch die Untersuchungs- anstalten bestätigt					
	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg
I. Zollgebiet	587	1,482,696	485	1,391,985	1	26	588	1,482,722
II. »	174	952,808	137	861,689	6	12,380	180	965,188
III. »	115	120,419	71	60,356	8	965	123	121,384
IV. »	312	582,495	259	493,473	4	10,489	316	592,984
V. »	178	321,423	135	187,110	2	13,128	180	334,551
VI. »	108	676,985	77	550,267	7	919	115	677,904
Total	1474	4,136,826	1164	3,544,880	28	37,907	1502	4,174,733

Tabelle VII. Beanstandete und zurückgewiesene Sendungen.

Warengattungen	Beanstandungen				Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Von der Grenzkontrolle vorläufig beanstandet		Durch die Untersuchungsanstalten bestätigt			
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
<i>a) Lebensmittel.</i>						
1. Butter	75	45,494	43	17,289	—	—
2. Eier und Eierkonserven . .	14	4,336	10	3,502	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe . . .	56	7,584	43	2,345	—	—
4. Gewürze	12	1,661	11	1,402	—	—
5. Honig	60	56,676	35	20,091	—	—
6. Kaffee	22	8,939	19	8,474	—	—
7. Kaffeesurrogate	137	434,548	112	383,585	—	—
8. Kakao und Schokolade . . .	12	38,963	9	29,015	—	—
9. Käse	24	21,447	17	8,829	4	174
10. Kunstkäse	13	7,299	13	7,299	—	—
11. Mehl und Getreide	161	1,810,245	153	1,765,131	2	20,350
12. Speisefette (exkl. Butter) . .	42	74,036	34	62,229	1	2,116
13. Speiseöle	84	147,270	68	128,419	—	—
14. Tee	262	83,103	227	77,315	—	—
15. Teigwaren	83	40,399	70	27,861	1	50
16. Wein	215	1,093,284	176	805,464	1	13,124
17. Zucker (Glukose)	17	141,494	13	129,199	—	—
18. Verschied. andere Lebensmittel	76	98,388	45	57,372	19	2,093
Total Lebensmittel	1365	4,115,166	1098	3,534,821	28	37,907
<i>b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>						
	109	21,660	66	10,059	—	—
Total	1474	4,136,826	1164	3,544,880	28	37,907

Tabelle VI gibt Aufschluss über die Verteilung der Fälle von Beanstandungen auf die verschiedenen Zollgebiete. In der Tabelle VII sind die Beanstandungen nach einzelnen der wichtigsten Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände geordnet. Neben der Zahl der Sendungen und dem Gewicht der betreffenden Waren zeigt letztere Tabelle namentlich auch, wieweit das Vorgehen der Organe der Grenzkontrolle bei genauern Untersuchungen durch die kantonalen Untersuchungsanstalten bestätigt werden konnte. Bestätigung erfolgte in 79 % der Fälle oder bei 85,7 % des Gewichtes der vorläufig beanstandeten Waren.

Dass die Gründe für das Vorgehen in den einzelnen Fällen sehr verschieden schwerwiegend waren, bedarf kaum der Erwähnung. Bei einigen Lebensmitteln, wie Kaffeesurrogaten und Mehl, handelte es sich vorwiegend um unrichtige oder ungenügende Bezeichnungen und bei Tee z. B. um nicht vorschriftsgemässe Verpackung, während in andern Fällen gesundheitsschädliche Beschaffenheit, Verfälschungen und Fälschungen in Betracht fielen, so namentlich bei Butter, Gewürzen, Honig, Wein, Speiseölen etc.

Tabelle VIII. Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1910.

Kantone	Brutto-Ausgaben				Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktion-kurse	Total			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	7,266. —	30,125. —	5,845. 55	43,236. 55	4,250. 90	38,985. 65	19,492. 85
Zürich (Stadt)	14,173. 06	30,612. —	—	44,785. 06	10,532. —	34,253. 06	17,126. 50
Bern	12,192. 12	32,476. —	26,049. 65	70,717. 77	7,232. 55	63,485. 22	31,742. 60
Luzern	8,218. 97	16,700. —	—	24,918. 97	3,670. —	21,248. 97	10,624. 50
Untersuchungsanstalt der Urkantone . . .	5,207. 63	8,347. 20	2,598. 30	16,153. 13	1,496. 85	14,656. 28	7,328. 15
Glarus	4,846. 50	8,627. 10	1,545. 40	15,019. —	333. —	14,686. —	7,343. —
Zug	99. 80	2,522. —	—	2,621. 80	219. —	2,402. 80	1,201. 40
Freiburg	7,172. 15	12,500. —	2,538. 20	22,210. 35	3,651. 30	18,559. 05	9,279. 05
Solothurn	1,100. 52	6,800. —	1,659. 65	9,560. 17	1,298. 50	8,261. 67	4,130. 80
Baselstadt	9,448. 98	32,404. 50	—	41,853. 48	13,917. 70	27,935. 78	13,967. 90
Baselland	3,734. 42	3,600. —	3,659. 40	10,993. 82	—	10,993. 82	5,496. 90
Schaffhausen	2,987. 97	8,800. —	1,367. 70	13,155. 67	1,576. 10	11,579. 57	5,789. 80
Appenzell A.-Rh.	4,379. 22	1,500. —	—	5,879. 22	—	5,879. 22	2,939. 60
Appenzell I.-Rh.	1,932. 15	800. —	—	2,732. 15	—	2,732. 15	1,366. 05
St. Gallen	5,993. 20	19,840. —	3,588. —	29,421. 20	12,616. 10	16,805. 10	8,402. 55
Graubünden	5,776. 17	11,800. —	11,974. 80	29,550. 97	3,312. 90	26,238. 07	13,119. —
Aargau	14,335. 21	15,955. 82	5,886. 30	36,177. 33	3,850. 61	32,326. 72	16,163. 35
Thurgau	8,951. 42	16,100. —	7,775. 90	32,827. 32	4,708. 35	28,118. 97	14,059. 50
Tessin	1,747. 65	—	3,213. 60	4,961. 25	—	4,961. 25	2,480. 60
Waadt	13,965. 90	26,916. —	2,798. 60	43,680. 50	9,284. 75	34,395. 75	17,197. 85
Wallis	2,409. 37	6,116. 60	—	8,525. 97	460. 30	8,065. 67	4,032. 80
Neuenburg	4,164. 43	12,900. —	8,132. —	25,196. 43	4,273. 75	20,922. 68	10,461. 35
Genf	4,691. 53	22,350. —	—	27,041. 53	2,882. 05	24,159. 48	12,079. 75
Total	144,794. 37	327,792. 22	88,633. 05	561,219. 64	89,566. 71	471,652. 93	235,825. 85

Die Zahl der wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesenen Warensendungen ist verhältnismässig gering. Sie betrifft vorwiegend Getreide und Wein.

Bundesbeiträge an die Kosten der kantonalen Lebensmittelkontrolle.

Tabelle VIII (s. vorhergehende Seite) gibt eine Uebersicht der die Lebensmittelkontrolle betreffenden Rechnungen und der gemäss Art. 10 des Bundesgesetzes bewilligten Bundesbeiträge.

**B. Auszüge aus den Berichten der kant. Aufsichtsbehörden
und Untersuchungsanstalten.**

Allgemeines.

Zürich (Kanton). In der Zeit vom 2. August bis 6. Oktober wurden durch den Kantonschemiker 8 je dreitägige Instruktionskurse für Ortsexperten abgehalten, an denen aus 186 Gemeinden 297 Personen teilgenommen haben.

Gegen Gutachten der Untersuchungsanstalt sind Einsprachen nicht erhoben und Oberexpertisen nicht verlangt worden. Die Zahl der durch die kantonalen Lebensmittelinspektoren inspizierten Geschäfte beträgt 3003. Nach den Berichten der örtlichen Gesundheitsbehörden darf die Tätigkeit der Ortsexperten sowohl wie der Behörden selbst als eine befriedigende bezeichnet werden.

Zürich (Stadt). Gegen eine einzige Verfügung wurde Einsprache erhoben. Die Oberexpertise fiel zu gunsten der verfügenden Behörde aus.

Auf städtischem Gebiete waren 5 Betriebe für Herstellung von Margarine und Kochfett und eine Kunsthonigfabrik zu überwachen.

Bern. Das neue Lebensmittelgesetz wird allgemein als eine Wohltat und als eine zeitgemässe Neuerung empfunden. Nur ist von Seiten der Aufsichtsorgane darauf zu achten, dass die günstige Stimmung nicht durch vexatorisches Vorgehen in der Ausführung des Gesetzes in das Gegenteil umschlägt.

Betriebe zur Herstellung von Lebensmittelsurrogaten wurden 14 angemeldet und sind der vorgeschriebenen speziellen Kontrolle unterstellt worden, nämlich 4 Kunstweinfabriken, 3 Kunstmostfabriken, 1 Kaffeesurrogatfabrik und 6 Kunsthonigfabriken. Die Zahl überhaupt der durch die Lebensmittelinspektoren inspizierten Geschäfte belief sich auf 4852.

Vorteilhaft hat es sich bewährt, wo mehrere benachbarte Gemeinden gemeinsam einen Ortsexperten bestellten. Auf dem Lande beschränken sich die Probenentnahmen fast ausschliesslich auf Milch und Wasser. Einsprachen gegen Verfügungen von Ortsgesundheitsbehörden fanden keine statt.

Luzern. Im Berichtsjahre haben zwei Instruktionskurse für Ortsexperten stattgefunden mit einer Teilnehmerzahl von 48.

Es sind keine Betriebe für die Herstellung von Lebensmittelsurrogaten angemeldet worden.

Die intensive Kontrolle in Spezereihandlungen, Wirtschaften und Hôtels hatte eine günstige Wirkung.

Urkantone. Einsprachen gegen Befunde der Untersuchungsanstalt wurden nur in einem Falle gemacht. Es darf erwähnt werden, dass mit wenig Ausnahmen den inspizierenden Beamten durch die Geschäftsinhaber grosses Entgegenkommen gezeigt wurde. Freilich mussten die Beamten, namentlich in Landesteilen, wo eine Lebensmittelkontrolle früher nie stattgefunden hatte, mit viel Takt und mit Geduld vorgehen. «Es ist nicht daran zu zweifeln, dass die Lebensmittelkontrolle auch in den Urkantonen gute Früchte zeitigen wird, wenn sie sich einmal eingelebt hat.»

Glarus. Sämtliche Ortsexperten und deren Stellvertreter haben mit einer einzigen Ausnahme die stattgefundenen Instruktionskurse absolviert. Betriebe für die Herstellung von Lebensmittelsurrogaten existieren im Kanton Glarus nicht.

Zug. «Die Erledigung der Beanstandungen erfolgte durch administrative Verfügungen der Sanitätsdirektion. Ueberweisungen an den Strafrichter mussten nicht erfolgen.» Betriebe für die Herstellung von Lebensmittelsurrogaten existieren im Kanton Zug nicht.

«Im allgemeinen wird das eidg. Lebensmittelgesetz als Wohltat empfunden. Durch belehrendes Vorgehen erzielt man mehr, als durch sofortiges Strafen.»

Freiburg. Die Zahl der durch den Lebensmittelinspektor zur Analyse entnommenen Proben belief sich auf 1244. Von den örtlichen Gesundheitsbehörden wurden 755 Proben eingesandt, von welchen 527 aus der Stadt Freiburg kommen.

Die Anwendung des Gesetzes hat für den Anfang befriedigende Resultate ergeben. In Zukunft werden diese Resultate noch günstiger ausfallen.

Solothurn. Von den Instruktionskursen für Ortsexperten dauerten drei je 4 Tage und einer, an dem speziell Aerzte, Tierärzte und Chemiker teilnahmen, nur 2 Tage.

Die Ueberwachung von Betrieben zur Herstellung von Lebensmittelsurrogaten hatte sich auf 2 Kochfettfabriken in Olten zu erstrecken.

Einsprachen gegen die Gutachten des Kantonschemikers wurden in keinem Falle eingereicht.

Basel (Stadt). In Basel befinden sich 4 Margarine- und Kochfettfabriken, 4 Kunsthonig- und 3 Kunstweinfabriken, welche vorschriftsgemäss überwacht worden sind.

Gegen das Gutachten der Untersuchungsanstalt wurde in 8 Fällen Einsprache erhoben und Oberexpertise verlangt. In allen Fällen führte die Oberexpertise zur Bestätigung der durch die Untersuchungsanstalt erfolgten Begutachtung.

Baselland. Die Instruktion der Ortsexperten und deren Stellvertreter fand in 4 je zweitägigen Kursen unter der Leitung des kant. Lebensmittelinspektors statt.

Mit der Herstellung von Lebensmittelsurrogaten beschäftigt sich ein Geschäft, eine Trockenbeerweinfabrik.

Einsprachen gegen Verfügungen des Lebensmittelinspektors wurden nicht erhoben.

Im allgemeinen sind die bei der Lebensmittelkontrolle gemachten Erfahrungen gut.

Schaffhausen. Es fand ein Instruktionskurs für Ortsexperten statt.

Mit der Herstellung von Surrogaten befassten sich nur wenige Geschäfte, und der Betrieb gab zu keinerlei Aussetzungen Anlass.

Graubünden. Der einzige im Kanton bestandene Betrieb zur Herstellung von Lebensmittelsurrogaten, eine kleine Kunsthonigfabrik, ist anfangs des Jahres eingegangen. Infolge von Einsprachen gegen das Gutachten des Kantons-Chemikers fanden 2 Oberexpertisen statt.

St. Gallen. « Die Tätigkeit der Ortsgesundheitskommissionen und der Ortsexperten war im Berichtsjahre eine verschiedene, je nach den Gemeinden, trug aber im allgemeinen noch den Stempel einer gewissen Zurückhaltung zur Schau. » Die Stellung des Ortsexperten muss sich in einzelnen Gemeinden noch abklären.

An den 5 dreitägigen Instruktionskursen für die Ortsexperten nahmen im Ganzen 116 Delegierte aus sämtlichen 93 Gemeinden teil.

Kunstwein- und Kunstmostfabriken existieren im Kanton St. Gallen nicht. Dagegen sind der speziellen Kontrolle unterstellt: 2 Fettwarenfabriken, 1 Kaffee-Essenzfabrik und 1 Kunthonigfabrik.

Einsprachen gegen Gutachten der Untersuchungsanstalt und Anordnungen von Oberexpertisen erfolgten in 8 Fällen.

Appenzell A.-Rh. Der kant. Lebensmittelinspektor konnte seine Amtstätigkeit mit dem 1. April 1910 beginnen. Er besuchte alle 20 Gemeinden und kontrollierte dabei 1323 Geschäfte.

Appenzell I.-Rh. Infolge des vorherigen fast gänzlichen Fehlens der Lebensmittelkontrolle war für den Lebensmittelinspektor taktvolles Auftreten und Zurückhaltung hinsichtlich der Strafanträge geboten.

Instruktionskurse für Ortsexperten wurden keine abgehalten.

Ausser einem Geschäft, das Kunstmost fabriziert, bestehen keine Betriebe für die Herstellung von Lebensmittelsurrogaten.

Aargau. Für die Ortsexperten wurden 10 je dreitägige Kurse veranstaltet.

Betriebe für Herstellung von Lebensmittelsurrogaten bestehen im Kanton Aargau nicht.

Gegen die Gutachten der Untersuchungsanstalt erfolgte in 4 Fällen Einsprache.

« Im allgemeinen wird übereinstimmend bekundet, dass das Lebens-

mittelgesetz schon jetzt sanierend gewirkt habe und der Hoffnung Ausdruck gegeben, dass es im nächsten Jahre noch viel besser komme.

Thurgau. «Die Gebührenberechnung für chemische Untersuchungen hat in 2 Fällen Veranlassung zu Beschwerden gegeben, es wurde über die Höhe der Gebühren für Milchuntersuchungen geklagt.»

Obwohl in der kantonalen Vollziehungsverordnung Bestimmungen enthalten sind, welche ein möglichst gleichmässiges Vorgehen bei Beanstandungen bezwecken, wurde in einzelnen Gemeinden doch noch ganz verschiedenartig vorgegangen. Es ist dies ein Uebelstand, dem abgeholfen werden muss.

Tessin. Da das kantonale Ausführungsgesetz noch nicht in Kraft gesetzt und auch die neue Untersuchungsanstalt nicht fertig erstellt war, so mussten die Untersuchungen vorwiegend auf die von der Grenzkontrolle herrührenden Proben beschränkt bleiben.

Waadt. Die günstigen Folgen der angeordneten Instruktionskurse für Ortsexperten waren in kürzester Zeit bemerkbar und zeigten sich namentlich in besserem Verständnis der Verordnungen und einer gewissenhafteren Kontrolle. Die Ortsexperten haben ihre Tätigkeit mit anerkanntem Eifer und mit Takt durchgeführt.

Die 6 Betriebe zur Herstellung von Lebensmittelsurrogaten im Kanton Waadt verteilen sich wie folgt: 1 Kunstweinfabrik, 4 Kunsthonigfabriken und 1 Kochfettfabrik. Diese Betriebe wurden einer besonderen Kontrolle unterstellt.

Wallis. Unter den Betrieben für Herstellung von Nahrungsmittelsurrogaten kommt einstweilen für unsern Kanton die Fabrikation von weinähnlichen Getränken (Tresterwein) in Betracht. Die Ueberwachung wurde mit besonderer Sorgfalt ausgeübt und nicht ohne Erfolg. Aber auch wir müssen gestehen, dass in dieser Hinsicht erst durch ein definitives Kunstweinverbot eine erfolgreiche Kontrolle ermöglicht wird.

Neuenburg. In 3 dreitägigen Instruktionskursen wurden die sämtlichen Ortsexperten und in 2 zweitägigen Kursen die speziell mit der Milchkontrolle betrauten Experten in ihre Funktionen eingeführt.

Von Betrieben für die Herstellung von Lebensmittelsurrogaten bestehen im Kanton Neuenburg einzig Kunstweinfabriken (Fabriken von Tresterwein). Es wurden — allerdings erst nach zweimaliger amtlicher Aufforderung — 27 solcher Betriebe angemeldet.

Genf. Als Betriebe für Herstellung von Lebensmittelsurrogaten sind eingetragen und speziell inspiziert worden: 1 Margarine- und Kochfettfabrik und 1 Kunsthonigfabrik.

Die Anordnungen zur Einführung der eidg. Lebensmittelgesetzgebung waren von gutem Erfolg begleitet. Die Grenzkontrolle bietet uns wirklich schätzenswerte Dienste.

Milch.

Zürich (Kanton). Wegen hohem Schmutzgehalt mussten 17 Proben beanstandet werden. Eine Probe war in böswilliger Weise mit Kalk verunreinigt.

Zürich (Stadt). Von 436 Beanstandungen beziehen sich 18 auf Wässerung und 32 auf Abrahmung. Eine grosse Zahl von Beanstandungen fand auch wegen hohem Schmutzgehalt statt.

Bern. Dank der intensiven Kontrolle werden die Beanstandungen wegen Schmutzgehalt immer seltener. Die Untersuchung einer durch einen Privaten überbrachten, auf der Oberfläche intensiv rot gefärbten Milch ergab, dass die Erscheinung vom *Bacillus prodigiosus* herrührte.

Luzern. Wegen Verunreinigung der Milch waren nur wenige Warnungen notwendig. Die wegen Verdünnung beanstandeten Proben enthielten bis zu 33 % zugesetztes Wasser.

Urkantone. Von 31 beanstandeten Milchproben waren 16 mit Wasser verdünnt und 2 Proben abgerahmt. Wegen hohem Schmutzgehalt erfolgte die Beanstandung in 4 Fällen.

Freiburg. 17 Proben Milch waren gewässert, 4 abgerahmt und 10 verdorben. Durch eine grössere Zahl von Untersuchungen wurden die Grenzen der Refraktion normaler Milch festzustellen vermocht.

Basel (Stadt). Bei den Milchfuhrleuten, in den Milchläden und an den Bahnhöfen wurden 3722 Milchproben erhoben. Beanstandungen wegen unreiner Milch kommen noch verhältnismässig häufig vor. Die frühere Gewöhnung an die sog. Marktmilch macht sich heute noch beim Verkauf der Magermilch bemerkbar, indem diese hinsichtlich des Fettgehaltes noch häufig den Anforderungen (2 % Fett) entspricht, die früher an die Marktmilch gestellt wurden.

Schaffhausen. Die Resultate der Prüfungen der Milch auf Schmutzgehalt sind im allgemeinen nicht auffällig hoch. Wegen der vielfach zu kleinen und unrationell angelegten Stallungen ist es oft auch bei gutem Willen nicht leicht, die gewünschte Reinlichkeit zu beobachten.

Graubünden. «Besonders wertvolle Resultate liefert die Leukozytenprobe, wenn dabei das Sediment auf Streptokokken etc. untersucht wird.» Daneben wurde die Katalasebestimmung angewendet. Infolge der ungünstigen Heuernte des Sommers 1910 musste an einzelnen Stellen ein Zurückgehen im Gehalte der Milch konstatiert werden.

Aargau. Die grosse Mehrzahl der Beanstandungen betrifft die Lieferung schmutziger Milch. Gute Dienste leistete Art. 11 der Lebensmittelverordnung, gestützt auf welchen gehaltsarme Milch beanstandet werden kann, auch wenn die Nachuntersuchung der Stallprobe keine Verfälschung ergibt.

Thurgau. Hier wurden 93 Proben wegen Verunreinigung beanstandet. Die Forderung, dass Milch, welche beim Stehen deutlich sichtbare Mengen von Schmutz absetzt, nicht an die Konsumenten abgegeben werden dürfe

geht nicht zu weit. Es dürfte den Milchverkäufern zur Zeit keine besondern Schwierigkeiten mehr bieten, genügend reine Milch zu liefern.

Waadt. Auf die Ueberwachung und Sanierung des Verkehrs mit Milch wurde ganz besonderes Gewicht gelegt. Es waren grosse Schwierigkeiten zu überwinden. Indessen hat sich die Wirkung der Kontrolle doch deutlich bemerkbar gemacht. Während im Januar von den entnommenen Proben 43,9 % beanstandet werden mussten, betrug die Zahl der Beanstandungen im Juli nur noch 7,5 % und im Dezember 1,7 %.

Wallis. Die Zahl der Milchbeanstandungen betrug 11. Bei zwei Proben betrug der Wasserzusatz 35—40 %.

Neuenburg. Von 1021 untersuchten Proben Milch mussten 113 beanstandet werden. Zum Nachweis kleinerer Mengen Wasser leistete das einfache Verfahren von Ackermann zur Bestimmung des spezifischen Gewichts des Chlorcalciumserums sehr gute Dienste.

Genf. Die Zahl der Beanstandungen ist etwas zurückgegangen. Viele der Fälle beziehen sich auf Abrahmungen, die Zufälligkeiten zuzuschreiben sind, also nicht wissentlich begangen wurden.

Butter und andere Speisefette und Speiseöle.

Zürich (Kanton). 21 Proben Butter mussten wegen zu niedrigem Fettgehalt beanstandet werden. Eine angebliche Butter war Margarine. 3 Proben enthielten Konservierungsmittel und eine war wegen Verdorbenheit eingesandt worden.

Zürich (Stadt). Der Fettgehalt von 13 wegen Minderwertigkeit beanstandeten Proben Butter betrug 40—80 %. 3 Proben enthielten Borsäure und 11 waren verdorben. Bei andern Speisefetten gaben einzig Art und Grösse der Aufschriften auf den Verpackungen zu Beanstandungen Anlass. 5 unter spezieller Benennung im Verkehr befindliche Speiseöle waren mit fremden billigeren Oelen verfälscht.

Bern. Mehrere Sendungen angeblicher Butter einer Mailänder Firma enthielten bis zu 45 % Wasser und nur 10—25 % MilCHFett; sie mussten eingeschmolzen und als Margarine bezeichnet werden. Auch bei Schweinefett und bei Olivenöl wurden Verfälschungen beobachtet.

Luzern. Eine Rohbutter war mit Vorbruchbutter, eine andere mit Margarine vermischt, eine fernere Butterprobe hatte nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt und mehrere mussten wegen zu hohem Säuregrad als verdorben bezeichnet werden. Als Olivenöl deklarierte Oele enthielten Cottonöl und Sesamöl.

Glarus. In 4 Proben Butter betrug der Fettgehalt nur 75—80 %. Eine Probe war zugleich stark verunreinigt. 3 Proben hatten zu hohem Säuregrad und 3 Proben neben zu hohem Säuregrad auch zu geringen Fettgehalt.

Freiburg. Von 9 beanstandeten Speiseölen war eines falsch deklariert, 5 hatten zu hohem Säuregrad und 3 waren sonst schlecht konserviert.

Speiseöle gaben in 37 Fällen Anlass zur Beanstandung und zwar vorwiegend wegen Verfälschung und falscher Deklaration.

Basel. «Butter, die aus kleinbäuerlichen Betrieben auf den Markt gebracht wird, ist nicht selten ganz abnorm fettarm.» Eine Probe solcher Butter hatte nicht mehr als 63 % Fettgehalt. Butter australischer Herkunft war mit Borsäure konserviert. Italienische Buttersendungen bestanden zu $\frac{2}{3}$ aus Margarine.

Ein als Sesamöl bezeichnetes Speiseöl bestand aus Rüböl.

Schaffhausen. Beanstandungen von Butter wegen Verfälschungen kamen nicht vor. Dagegen waren einige Proben verdorben oder ungenügend bearbeitet und hatten aus letzterem Grunde einen ungenügenden Fettgehalt.

Graubünden. Fälle von Butterverfälschungen werden seltener. Jedoch kommt immer etwa verdorbene Butter vor. Der Brauch, die Butterproduktion vom ganzen Sommer bis zum Herbst auf der Alp zu lassen, bedingt hohe Säuregrade und Verdorbenheitsreaktionen. Solche Butter dient zwar meistens für den eigenen Bedarf.

Fälschungen von Olivenöl wurden in 10 Fällen nachgewiesen.

St. Gallen. Es hat sich gezeigt, dass ein grosser Teil der namentlich aus Oesterreich zur Einfuhr gelangenden Butter den Anforderungen unserer Gesetzgebung hinsichtlich des Fettgehaltes und der Ranzidität nicht genügt. Margarine gab häufig Anlass zu Beanstandungen wegen unrichtiger oder ungenügender Bezeichnung. Verschiedene Speiseöle waren mit geringwertigeren anderen Ölen vermischt, von schlechter Qualität oder ungenügend bezeichnet.

Appenzell A.-Rh. Auf den Packungen der Speisefette waren vielfach die gesetzmässigen Bezeichnungen nicht angebracht. Fünf Speiseöle wurden wegen Verdorbenheit beanstandet.

Aargau. Anlass zum Einschreiten bot häufig zu niedriger Fettgehalt oder zu hoher Säuregrad der Butter. Ebenso unrichtige oder ungenügende Bezeichnung der Speisefette.

Thurgau. Nur wenige der eingesandten Proben Butter haben den Anforderungen nicht entsprochen, indem sie nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt hatten. Eine Probe war verdorben und eine andere musste als Margarine bezeichnet werden. Von den übrigen Speisefetten waren 9 verdorben, 6 unrein und 2 unrichtig deklariert.

Die Beschaffenheit der Speiseöle ist im allgemeinen wesentlich besser geworden. Beanstandungen erfolgten vorwiegend wegen Verdorbenheit.

Waadt. Einer italienischen Firma gelang es, zahlreiche Geschäfte zu betrügen, indem diesen Butter geliefert wurde, die mit 50—80 % Margarine verfälscht war. Eine andere Art der Butterverfälschungen bestand im Einkneten von Wasser. Der Wassergehalt betrug daher in einigen Proben von 18—33 %. Olivenöle waren mit Erdnuss- bzw. mit Sesamöl verfälscht.

Wallis. Eine einzige Probe Butter musste beanstandet, d. h. als ver-

dorben bezeichnet werden. 13 Speiseöle waren entweder verdorben oder unrichtig deklariert.

Neuenburg. Die gebräuchlichste Verfälschung der Speiseöle ist immer die Beimischung von Erdnussöl zum Olivenöl. Verfälschungen des Schweinefettes mit Cottonöl wurden nicht mehr beobachtet. Dagegen waren verdorbene Schweinefette holländischer Provenienz auf dem Markte zu finden und mussten zurückgewiesen werden.

Genf. Wir haben nur 2 Fälle von Verfälschung der Butter mit andern Fetten konstatieren können. Es handelte sich dabei um « Butter » italienischer Provenienz.

Die Bezeichnung « Speiseöle » hat sich rasch eingelebt. Auf die vielen Verfälschungen auf diesem Gebiete muss das Publikum speziell aufmerksam gemacht werden.

Käse und Kunstkäse.

Basel. Mehrere Pakete sog. « Alpenkräuter-Butterkäse », ein Gemisch von Butter und Schabzieger, mussten wegen stark vorgeschrittener Verdorbenheit vernichtet werden.

Graubünden. Die Einfuhr von Kunstkäse hat beträchtlich abgenommen. 4 Strachinokäse mussten wegen Beschwerung mit einer Baryumsulfatrinde und ein angeblicher Rahmkäse wegen ungenügendem Fettgehalt beanstandet werden.

Aargau. Eine aus Italien stammende Sendung Käse enthielt neben 3 richtigen 2 Laibe Kunstkäse, der nicht vorschriftsgemäss rot gefärbt war. Die beanstandeten Laibe gingen an den Absender zurück.

Tessin. Die Einfuhr von Kunstkäse hat fast ganz aufgehört. Die Beanstandungen bezogen sich auf Gorgonzolakäse mit starker Baryumsulfatrinde.

Wallis. 2 Proben Käse wurden als verdorben und 2 andere wegen Beschwerung durch die bekannte Baryumsulfatkruste beanstandet.

Getreide, Mehl, Brot und Teigwaren.

Zürich (Stadt). Ein grösserer Vorrat Mehl wurde beanstandet, weil es durch Wassereinwirkung und nachherige Trocknung knollig geworden war.

Bern. Die aus dem Auslande eingeführten, die zwar in der Regel von guter Qualität sind, werden häufig nicht nach Art. 59 der Lebensmittelverordnung bezeichnet. Oefters sind Sendungen ausländischer Mehle an Stroh männer adressiert, damit die eigentlichen Empfänger der Ware nicht in weiteren Kreisen bekannt werden.

Glarus. An 2 Orten fand sich schlecht ausgebackenes Brot vor. Zum Vorwägen des Brotes können sich die Bäcker nur mit Widerwillen verstehen. Es wird nichts anderes übrigbleiben, als mit Bestrafung einzuschreiten.

Basel (Stadt). In schlecht ausgebackenem Brot, das in der Krume

noch Teigstreifen zeigte, wurden 40—41,5 % Wasser gefunden, während gut ausgebackenes bis 42 % Wasser enthält. Die Kontrolle über das Vorwägen des Brotes lässt sich nur sehr schwer ausführen.

Graubünden. 4 Proben Teigwaren waren künstlich gefärbt; eine Teigware enthielt nicht die vorgeschriebene Quantität Eiinhalt.

St. Gallen. Es wird sehr viel Mehl aus Deutschland eingeführt, das nicht mit der vorgeschriebenen Bezeichnung des Ursprungslandes versehen ist. Bei den Teigwaren gab künstliche Färbung und bei Eierteigwaren der ungenügende oder mangelnde Gehalt an Eisubstanz Anlass zum Einschreiten.

Aargau. 2 angebliche Backmehle mussten als Futtermehl taxiert werden. Ein anderes gab beim Anrühren mit Wasser rote Flecken, die von Fuchsin herrührten. Auch dieses Produkt konnte nur als Futtermehl zugelassen werden. 2 Proben Brot wurden wegen zu hohem Wassergehalt und 1 Paniermehl wegen künstlicher Färbung beanstandet.

Thurgau. Auch hier sind 2 Brote mit roten Flecken beobachtet worden, die auf Verwendung von denaturiertem Mehl (Futtermehl) schliessen lassen.

Bei vielen Broten und speziell bei den an Salzen der Phosphorsäure armen Weissbroten war der Säuregrad auffallend nieder.

Waadt. Eine Probe Mehl war verdorben, eine andere unrichtig deklariert. Ein Brot mit abnormem Aussehen, brauner Farbe, eingesunkener Form und fester Krume war aus einem mit Kalk vermischten Mehl hergestellt.

Neuenburg. Um die Vorschrift betreffend Vorwiegen des Brotes zu umgehen, haben einige Bäcker probiert, Laibe im Gewicht von 400 bis 450 gr zum Preise von $\frac{1}{2}$ kg Brot in den Verkehr zu bringen.

Genf. Man findet nur noch sehr selten künstlich gefärbte Teigwaren. In einzelnen Fällen waren es Private, welche glaubten, zur Einfuhr von gefärbten Teigwaren zu ihrem Bedarf berechtigt zu sein.

Gewürze.

Zürich (Stadt). Von den Gewürzen hat der Safran am meisten Anstoss zu Beanstandungen gegeben. 6 Proben bestanden zum grössten Teil aus einem Teerfarbstoff, 1 Probe war mit Feminell verfälscht und ein als österreichischer Safran bezeichnetes Produkt enthielt eine Beschwerung von zirka 30 % Salpeter.

Luzern. Verschiedene Pfeffer waren mit Mehl, Nelkenpulver mit Fragmenten von Nelkenstielen verfälscht und Sternanis mit *Ilicium religiosum* vermischt.

Freiburg. Von den 13 beanstandeten Gewürzproben hatten 11 einen zu hohen Mineralstoffgehalt.

Basel (Stadt). Koriander war durch Käferfrass verdorben. Safranproben wurden wegen zu hohem Gehalt an Feminell oder an Sand oder wegen Verfälschung mit Rotholz, Pimentpulver wegen Bezeichnung als Nelken, Pfeffer wegen Kalkung oder Vermischung mit Pimentpulver und Zimtpulver wegen Verunreinigung mit Sand beanstandet.

Waadt. Auf dem Gebiete der Gewürze ist die Kontrolle dringend notwendig. Die Verfälschungen sind an der Tagesordnung. Es wurden folgende Verfälschungen konstatiert: Zimt mit gepulverten Nusschalen oder schon einmal extrahierter Ware vermischt, Pfeffer mit Reisstärke versetzt. Ein als « Quatre Epice » bezeichnetes Gewürz war hergestellt aus Piment, Rotholz und Weizenstärke.

Honig.

Zürich. Die Deklaration « Delikatess-Feigenhonig » wurde beanstandet mit der Begründung, dass dieses Produkt als Kunsthonig zu bezeichnen sei.

Basel (Stadt). « Honigersatz, von echtem Bienenhonig nicht zu unterscheiden » bestund nach dem Ergebnis der Untersuchung aus Invertzuckersirup, bezw. aus Mischungen von solchem mit Honig.

Waadt. Das Kapitel « Honig » im schweiz. Lebensmittelbuch hat dringend Revision notwendig, indem ohne die neueren Untersuchungsmethoden den Verfälschungen nicht beizukommen wäre.

Genf. Viele der infolge unserer schlechten Honigernte aus dem Auslande eingeführten Honige waren von zweifelhafter Qualität. Es wäre wünschbar, authentische Proben echter überseeischer Honige zur Untersuchung beizuziehen, da diese Produkte häufig Grund zu Beanstandungen bieten.

Kaffee und Kaffeesurrogate.

Bern. Kaffee mit über 5 % Einlage ist bei uns im Berichtsjahre nur ein einziges Mal vorgekommen. Andere Fälle von Beanstandungen betreffen gerösteten Kaffee mit zu hohem Wassergehalt oder zu starker Beschwerung. Kaffeesurrogate waren öfters unrichtig deklariert.

Freiburg. 8 Kaffeesurrogate wurden wegen zu hohem Mineralstoffgehalte beanstandet.

Basel (Stadt). Beanstandungen kamen vor bei geröstetem Kaffee, glasiertem Kaffee, der ohne Deklaration verkauft wurde, Kaffee mit zu hohem Gehalt an verbrannten Bohnen und Kaffee mit zu viel Einlage. Die hebräische Aufschrift auf Cichorienpaketen musste durch eine deutsche ergänzt werden.

Graubünden. 1 Kaffee war havariert, 4 Proben künstlich gefärbt und 1 Kaffeepulver mit einem Cichorienpräparat verfälscht. Von Privatleuten wird oft bei fremden Reisenden Kaffee unter hochtönenden Qualitätsbezeichnungen, wie « Mocca », gekauft, der in der Regel zu den geringwertigsten Sorten gehört.

St. Gallen. Beim gebrannten, glasierten Kaffee fehlt noch häufig die entsprechende Bezeichnung. Auch wurden unerlaubte Glasurmittel verwendet. Die Bezeichnung der Kaffeesurrogate stimmt nicht immer.

Aargau. Zahlreich waren die Beanstandungen betreffend die Deklaration von Kaffeesurrogaten. Die Vorschrift, dass die Art des zur Herstellung dieser Surrogate verwendeten Rohmaterials auf der Verpackung angegeben sein muss, geht entschieden nicht zu weit.

Thurgau. Es werden immer noch viele Kaffeesurrogate unter ungenügender Angabe hinsichtlich des verwendeten Rohmaterials verkauft und zwar zu Preisen, die wohl nicht gefordert werden könnten, wenn die vorschriftsgemässen Angaben gemacht würden.

Waadt. Art. 138 der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln wird nicht immer richtig interpretiert. Bruchstücke gesunder Kaffeebohnen können nicht als Einlage angesehen werden. — Eine Verurteilung fand statt wegen Verkaufs von havariertem Kaffee, dem man durch Rösten und Glasieren wieder ein normales Aussehen gegeben hatte.

Genf. Die Vorschrift, durch welche der Gehalt des Kaffee an Einlage auf 5 % beschränkt werde, hat sehr günstigen Erfolg gehabt, indem die Qualität des eingeführten Kaffee wesentlich verbessert worden ist und nicht mehr alle möglichen Abfälle als Kaffee verkauft werden können.

Wein.

Zürich (Kanton). Die 39 Beanstandungen von Wein betrafen unrichtige Bezeichnungen, zu starke Schwefelung und Verdorbenheit.

Zürich (Stadt). 39 Proben Wein waren verfälscht, 24 falsch deklariert, 18 essigstichig, 1 zu stark geschwefelt, 10 übermässig gegipst und 1 mit Missgeschmack behaftet.

Bern. Die 87 Beanstandungen von Wein beziehen sich auf übermässige Schwefelung, unrichtige Deklaration, Verfälschung, zu starke Gipsung und Verdorbenheit.

Glarus. Nach alter Gewohnheit werden coupierte französische Rosé, weisse Spanier, Rumänier etc. immer noch als Schaffhauser, Hallauer, bezw. Waadtländer verkauft. Eine Probe Malaga, der zum Preise von Fr. 2.30 per Liter verkauft worden war, erwies sich als Süsswein von ganz geringer Qualität.

Basel (Stadt). Anlass zu Beanstandungen gaben 108 Weine. Am stärksten sind hierunter die verdorbenen und die gestreckten Weine vertreten. Ein Rotwein enthielt 16 mg Schwefelwasserstoff pro Liter. In einem aus Italien stammenden Wein, der die typische Zusammensetzung eines Tresterweines aufwies, konnte deutlich Saccharin nachgewiesen werden.

Schaffhausen. Unsere bevorzugten Lagen haben durch das vielerorts gebräuchliche Verschneiden der Weine an ihrem berechtigten guten Rufe entschieden eingebüsst.

Graubünden. Im ganzen wurden 42 Weine beanstandet und zwar wegen falscher oder ungenügender Deklaration, Verdorbenheit, übermässiger Gipsung und Schwefelung.

St. Gallen. Gefälschte Weine kamen keine zur Beobachtung. Dagegen erfolgten Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, zu starker Schwefelung und Verdorbenheit. Die Anbringung der Aufschriften auf den Fässern verursacht noch Schwierigkeiten. Auch die Ordnung in den Kellern lässt da und dort zu wünschen übrig.

Aargau. Von den beanstandeten Weinen waren 21 unrichtig deklariert, 31 gallisiert oder sonstwie künstlich verändert, 31 übermässig gallisiert, 17 zu stark geschwefelt, 3 zu stark gegipst, 39 stichig oder sonstwie verdorben und 4 mit Saccharin versetzt.

Thurgau. 45 Weine waren unreell bzw. unrichtig deklariert, 17 krank, 12 verdorben und 4 zu stark geschwefelt. Nach den bisherigen bei der Weinkontrolle gemachten Erfahrungen erscheint es durchaus notwendig, einige Grundsätze über die Bezeichnung verschnittener Weine aufzustellen.

Waadt. Die Beanstandungen umfassen gewässerte, gezuckerte, gallisierte Weine, Kunstweine und verdorbene Weine. Zum Schutze des reellen Weinhandels wurde eine strenge Ueberwachung organisiert. Eine besonders penible Aufgabe entstand dem Laboratorium speziell infolge der Einfuhr enormer Quantitäten italienischer Weissweine, die zuerst von verhältnismässig ordentlicher Qualität waren, später aber vielfach als Tresterwein bezeichnet werden mussten. Die Lieferanten allerdings suchten die Verfälschungen durch die vielen Niederschläge und durch ungenügende Traubenreife im Produktionsjahre zu entschuldigen.

Wallis. Es wurden 15 Weine bzw. Sauser beanstandet. Die 6 Proben Sauser enthielten 0,76—4 % Rohrzucker.

Neuenburg. Von 324 zur Untersuchung erhobenen Proben Wein mussten 63, d. h. 20 % beanstandet werden. Wir haben speziell gegen den Zusatz von Tresterwein zu kämpfen. Die Ueberwachung der Fabrikation und Publikation der Namen der Fabrikanten von Tresterwein hat noch nicht die gewünschten Resultate ergeben. Die Kontrolle wird durch die geriebensten Vorkehren zu umgehen versucht, und die Weine werden mit aller Gewandtheit analysenfest hergestellt. Mehrere Weine italienischer Herkunft mussten als gestreckt beanstandet werden.

Genf. Das Kapitel « Wein » des Lebensmittelbuches ist revisionsbedürftig, damit in der Beurteilung der Weine strenger vorgegangen werden kann. Es ist übrigens zu bedauern, dass ein grosser Teil der Konsumenten die Preise derart herunterdrückt, dass es unmöglich wird, Naturweine zu liefern.

Diverse Lebensmittel.

Zürich (Kanton). Von 36 untersuchten Wurstwaren wurden 6 als mehlhaltig und 4 als mit Borsalzen konserviert beanstandet.

Zürich (Stadt). Untersuchungen von grünen Gemüsekonserven einheimischer und ausländischer Firmen ergaben Gehalte an Kupfer, die zwischen 30—100 mg pro kg Konserve schwankten.

5 Limonaden enthielten Saccharin ohne Deklaration dieser Beimischung.

Von den durch die Gesundheitsbehörden zur Untersuchung gelangten Himbeersirupen mussten 37,7 % beanstandet werden.

Bern. Von 9 untersuchten Schokoladen waren 3 mit Schalenfragmenten (Schalenpulver) verfälscht und 4 verdorben.

Luzern. Aus Ungarn engros importierte Eier, als prima Trinkeier

deklariert, erwiesen sich als Eier älteren Datums und waren zum Teil verdorben.

Das Lebensmittelinspektorat wurde angewiesen, vor dem Ankauf der sog. Mostsubstanz zu warnen.

Basel (Stadt). Es finden sich immer noch viele Weinessige mit mehr als 1 Vol.-% Alkohol. Der höchste beobachtete Alkoholgehalt betrug 7,3 Vol.-%.

Erhebungen über den eventuellen Saccharingehalt von Limonaden haben ergeben, dass nur ein einziger Fabrikant dieses Versüssungsmittel, eine Lösung von Saccharinnatrium in Glyzerin benutzte.

Himbeersirupe waren künstlich gefärbt, mit Zuckersirup und Essenzen hergestellt oder gestreckt.

Graubünden. 3 Proben Bier wurden wegen ungenügender Stammwürze beanstandet. — Hinsichtlich Mehlzusatz und künstlicher Färbung bei den Würsten sind die Verhältnisse besser geworden.

Die im Schweiz. Lebensmittelbuch, S. 93 unter 2. a aufgeführte Methode der Bestimmung des Kupfers in grünen Gemüsekonserven als Kupfersulfid liefert zu hohe Resultate, weil mit dem Kupfer auch das Zinn ausfällt. Richtige Ergebnisse liefert die Bestimmung auf elektrolytischem Wege.

St. Gallen. Der Mehlzusatz zu Wurstwaren lässt sich nur schwer ausrotten und führte zu verschiedenen Bestrafungen.

Die zunehmende Einsicht in die Bedeutung eines guten Trinkwassers hat eine grosse Anzahl Gemeinden dazu geführt, öffentliche Wasserversorgungen zu erstellen.

Aargau. Die Untersuchung sämtlicher Biere, die im Kanton zum Konsum gelangen, ergab nur in 4 Fällen Grund zur Beanstandung. Eine Probe Bier wies nur 9 % Stammwürze auf.

Thurgau. Wenn bei Fleischwaren auf Verdorbenheit oder eine sonstige gesundheitsschädliche Beschaffenheit zu untersuchen ist, so ist unter Umständen auch die Mithilfe eines Bakteriologen und eines Tierarztes notwendig. Dies kann zur Folge haben, dass die Untersuchungen nicht in nützlicher Frist durchgeführt werden können oder unterbleiben müssen.

Ein Mandelmehl bestand aus gemahlenen Pressrückständen der Mandelölbereitung. Bei 2 Konfitüren war der Gehalt an Salicylsäure zu hoch.

Neuenburg. Mehrere Proben Bier ergaben einen zu geringen Stammwürzegehalt von 11,05 bis 11,8 %.

Himbeersirupe, welche den Vorschriften nicht entsprechen, sind immer noch zahlreich. Bei den mit Alkohol konservierten Sirupen wurde entsprechende Deklaration verlangt.

Genf. Gegen das künstliche Färben der Wursthüllen muss noch gekämpft werden.

Infolge des Weinmangels hat die Obstweinproduktion beträchtlich zugenommen. Die Qualität unserer Obstweine ist im allgemeinen gut.

Gebrauchsgegenstände.

Zürich (Stadt). Die Prüfung der bei sämtlichen Spenglermeistern erhobenen Zinnproben ergab, dass fast alle einen höheren Bleigehalt aufweisen, als in der bundesrätlichen Verordnung bei Zinn zum Löten und Verzinnen von Essgeschirren gestattet ist.

Einige Proben Sicherheitsöl und gewöhnliches Petroleum wiesen einen zu niedrigen Flammpunkt auf.

Metallumhüllungen von Schnupftabak und Tee bestanden aus einer Bleifolie.

Freiburg. Von 15 Zinnproben zur Verzinnung mussten 12 wegen zu hohem Bleigehalt (bis zu 45 %) beanstandet werden.

Basel (Stadt). Während der Messe wurden alle Sorten von Kochgeschirr hinsichtlich der Bleiabgabe der Glasuren geprüft. Es stellte sich heraus, dass alle Glasuren den Vorschriften unserer Gesetzgebung entsprachen.

Ein Haarfärbemittel, dessen Anwendung eine langwierige und schmerzhaft Hautkrankheit hervorgerufen hatte, enthielt p-Phenylendiamin.

St. Gallen. Die Verwendung defekter Emailgeschirre musste untersagt werden. Verschiedene Zinnproben, speziell von fahrenden Verzinnern, wurden kontrolliert.

Aargau. Diverse Proben Löthzinn waren zu stark bleihaltig, ebenso Ausschankhahnen für Spirituosen und Siphonköpfe. Metallpfeifchen für Kinder enthielten 77 % Blei. 2 Metallfolien für die Einhüllung von Tee bestanden ganz aus Blei.

Neuenburg. Ein Weinklärungsmittel wurde beanstandet, weil es künstliche Bouquetstoffe enthielt. Bei andern fehlte die Angabe ihrer Zusammensetzung.

Genf. Die Vorschrift, nach welcher der Bierausschank in einer Art und Weise stattfinden soll, dass er von einem grössern Teil des Wirtschaftslokales aus durch die Gäste kontrolliert werden kann, wurde vom Publikum sehr begrüsst und hat eine Menge von defekten und schmutzigen Ausschankvorrichtungen zum Verschwinden gebracht.

