

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 3 (1912)

**Heft:** 4

  

**Rubrik:** Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1911

### **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:** 15.04.2026

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

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

## LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

### TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

---

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.  
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.  
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).  
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

---

BAND III

1912

HEFT 4

---

### **Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1911.**

#### **A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.**

##### *Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.*

Nach Art. 156 der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 29. Januar 1909, dürfen geschwefelte Weine nicht mehr als 2 dg gesamte, wovon höchstens 2 cg freie schweflige Säure pro Liter enthalten. Da geltend gemacht wurde, dass diese Bestimmung auf die natürlich süssen Bordeauxweine nicht angewendet werden könne, weil diese zur Erhaltung ihrer Eigenart stärker geschwefelt werden müssen als die gewöhnlichen Weine, und da es sich ferner um Luxusweine handelt, die nur in kleineren Quantitäten konsumiert werden, hat der Bundesrat durch Beschluss vom 2. Juni 1911 verfügt, dass bis auf weiteres die genannten Bestimmungen auf diese Weine keine Anwendung finden sollen.

Ferner wurde am 12. Juni 1911 infolge verschiedener Gesuche der Beschluss gefasst, die Bestimmungen von Art. 155 der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln seien bis auf weiteres nicht anzuwenden auf die Marsala- und Sherry-(Xeres-)Weine. Diese Weine enthalten häufig etwas mehr Sulfate, als nach dem hier erwähnten Artikel gestattet werden soll; indem sie jedoch als Luxusweine auch nur in kleineren Quantitäten genossen werden, so fällt ihr Sulfatgehalt nicht so stark in Betracht, wie in gewöhnlichen Weinen.

Durch Beschluss vom 10. November 1911 betreffend die Abstempelung von Frachtbriefen für die Reexpedition von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen musste einer Unzukömmlichkeit entgegengetreten werden, die

sich bei der Kontrolle an der Landesgrenze gezeigt hatte. Der Lebensmittelkontrolle unterliegende Waren, die im Eisenbahnverkehr an Spediteure oder andere Mittelspersonen eingehen und von welchen das abfertigende Zollamt Proben zur Untersuchung erhoben hat, dürfen nun zur Weiterbeförderung nach einer schweizerischen Bestimmungsstation mit neuem Frachtbrief nur unter Benachrichtigung des Zollamtes und nach erfolgter Abstempelung des neuen Frachtbriefes durch die zollamtliche Lebensmittelkontrolle aufgegeben werden. Dies soll verhindern, dass in solchen Fällen die erfolgte Probenentnahme entgegen der Bestimmung des Art. 12 der Verordnung betreffend die Ausübung der Grenzkontrolle auf dem Frachtbrief nicht angemerkt ist und daher nicht zur Kenntnis des Empfängers der Ware gelangt.

Die Genehmigung der kantonalen Vollziehungsverordnungen (bezw. Vollziehungsgesetze) zum Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen konnte schon in den Jahren 1909 und 1910 stattfinden. Der Regierungsrat des Kantons Bern hat im Berichtsjahre eine Ergänzung der Vollziehungsverordnung vorgenommen. Im Kanton Wallis wurde an Stelle der regierungsrätlichen Vollziehungsverordnung ein Gesetz erlassen.

*Laboratorium des Gesundheitsamtes.*

Die im vorigen Jahre begonnenen Arbeiten wurden fortgesetzt und zudem eine Anzahl neuer Versuche nach aufgestelltem Programm begonnen und gleich wie die erstgenannten soweit möglich zum Abschluss gebracht. Die wichtigeren Ergebnisse dieser Arbeiten, die in dem nun im zweiten Jahrgange erschienenen Publikationsorgane «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» veröffentlicht worden sind, beziehen sich auf die nachstehenden Gegenstände:

Beiträge zur Frage der Verwendbarkeit der neueren Milchprüfungsmethoden;

Ueber die Anwendung der Dialyse bei der Weinuntersuchung;

Contribution à l'analyse des huiles;

Die Verwendung der quantitativen Präzipitinreaktion bei Honiguntersuchungen;

Viskositätsbestimmungen im Honig;

Zur Unterscheidung der Butterarten;

Ueber Invertase und Diastase im Honig;

Zum Nachweis von Benzoësäure und Salizylsäure in Milch.

Von kleineren Versuchen und analytischen Arbeiten, die teils infolge eingelangter Anfragen von prinzipieller Bedeutung, teils zur Beleuchtung neuer Erscheinungen auf dem Gebiete des Lebensmittelverkehrs notwendig wurden, seien erwähnt:

Eine grössere Anzahl von Honiganalysen;

Butteruntersuchungen auf die verschiedenen Konservierungsmittel;

Ueber Weinkonservierungsmittel;

Untersuchung von Kochfetten auf Verunreinigung mit pathogenen Bakterien;

Untersuchung von Milchproben auf pathogene Bakterien;

Bakteriologische Untersuchung von Limonaden und kohlensauren Wassern;

Serologische Honiguntersuchungen;

Prüfung einer grösseren Anzahl von Backmehlen auf das Vorkommen von schleimbildenden Bakterien.

Ferner hat das Laboratorium die im Dezember 1909 begonnene Herstellung von Antipferdeserum zum Nachweis von Pferdefleisch in Würsten auch im Berichtsjahre fortgesetzt und in Dosen von 1 cm<sup>3</sup> gratis an die amtlichen Untersuchungsanstalten abgegeben. Bis Ende 1911 sind im ganzen 74 und im letzten Jahre 25 Röhrrchen à 1 cm<sup>3</sup> geliefert worden.

Ebenso wird Antibienenhonigserum zur Honiguntersuchung hergestellt, wovon seit Juni 1911 48 Dosen zu 1 cm<sup>3</sup> gratis abgegeben worden sind.

Am 30. und 31. Januar sowie am 3. und 4. Februar fanden Kurse für den serologischen Nachweis für Pferdefleisch statt, an denen sich insgesamt 18 Beamte aus amtlichen Untersuchungsanstalten für Lebensmittel beteiligten. Ein Kurs für serologische Honiguntersuchungen mit 15 Teilnehmern fand am 25. Februar statt.

In Ausführung des Art. 4 der Verordnung betreffend die Ausübung der Grenzkontrolle im Verkehr mit Lebensmitteln fand vom 18. Mai bis zum 1. Juni ein Kurs für eidgenössische Lebensmittelexperten mit 3 Teilnehmern und vom 12. bis zum 24. Juni ein Kurs für Zollbeamte statt. Die Teilnehmerzahl bei letzterem Kurse betrug 24.

An den Arbeiten für die Revision des Schweizerischen Lebensmittelbuches, welches gemäss Art. 55 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen die Bestimmungen über die anzuwendenden Untersuchungsmethoden und die Grundsätze in der Beurteilung der Untersuchungsobjekte enthält, hat sich das Laboratorium einlässlich beteiligt. Der Revision bedürftig waren vorerst die Abschnitte « Milch » und « Wein ».

Das Personal des Laboratoriums wurde im Laufe des Jahres vermehrt um je einen Hilfsassistenten für Bakteriologie und Chemie.

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

**In den Kantonen.**

Aus den Berichten der kantonalen (und städtischen) Behörden über die Ausführung des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und die dazu erlassenen Verordnungen, sowie über die gemachten Beobachtungen (Art. 56 des Gesetzes) ergibt sich im wesentlichen folgendes.

Mehrere Berichte heben hervor, dass die praktische Lebensmittelkontrolle nun gut eingeführt sei und dem Lebensmittelgesetz bei richtiger Handhabung das nötige Verständnis und guter Wille, den Vorschriften nachzukommen, von seiten der Geschäftsinhaber entgegengebracht werden. Die an verschiedenen Orten aufgetauchte Frage, ob nicht die Lebensmittelgesetzgebung zur herrschenden Teuerung der Lebensmittel beigetragen habe, wurde von mehreren Fachmännern einlässlich geprüft. Anhaltspunkte, die zu einer solchen Annahme berechtigen würden, haben sich nicht vorgefunden. Nachdem die organisatorischen Massnahmen der meisten Kantone schon im vorigen Jahre vorläufig als abgeschlossen betrachtet werden konnten, beschränkten sich die kantonalen Erlasse nunmehr nur auf kleinere Ergänzungen und Publikationen. Im Kanton Wallis wurde das Reglement betreffend die Vollziehung des Bundesgesetzes durch Grossratsbeschluss vom 15. November 1911 in ein Gesetz umgewandelt.

Die in Art. 9, Abs. 3 des Bundesgesetzes vorgeschriebenen Instruktionkurse für Ortsexperten waren namentlich im Jahre 1910 zahlreich angeordnet worden, weshalb sie im Berichtsjahre weniger häufig notwendig waren. Anders waren die Verhältnisse im Kanton Tessin, wo die neue der eidgen. Gesetzgebung entsprechende Organisation erst seit dem 1. Mai 1911 auch zur Ausführung gelangen konnte. Hier wäre es nicht möglich gewesen, mit der Instruktion früher zu beginnen.

Die Tätigkeit der Ortsgesundheitsbehörden liess an vielen Orten zu wünschen übrig. Die Organe dieser Behörden verlassen sich oft zu sehr auf die Nachschau durch die kantonalen Lebensmittelinspektoren. Eine regere Initiative dieser Organe wäre anzustreben.

Bei Beanstandungen wird immer noch ziemlich verschiedenartig vorgegangen. Während in einzelnen Kantonen schon seit lange alle Uebertretungen nach Vorschrift geahndet werden, sucht man sich anderwärts auch heute noch häufig mit Verwarnungen zu behelfen. Von 82 der Uebertretung der bestehenden Vorschriften überwiesenen Personen wurden in einem Kanton 64 bloss verwarnt, wovon 8 unter Auferlegung der Kosten. Wenn auch zwischen unwesentlichen und schwerwiegenden Fällen wohl zu unterscheiden ist, so muss doch zweifellos darauf gedrungen werden, dass die bestehenden Bestimmungen der Gesetzgebung zur Anwendung gelangen.

Die Betriebe für Herstellung von Lebensmittelsurrogaten, welche nach den Art. 44, 49, 100, 185 und 204 der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln bei den kantonalen Gesundheitsbehörden angemeldet werden müssen, sind in der nachstehenden Tabelle I zusammengestellt. Obwohl die verlangten Angaben leider nicht von allen Kantonen erhältlich waren, hat sich gezeigt, dass die Zahl der Betriebe für die Herstellung von weinähnlichen Getränken (Kunstwein) nicht unbedeutend zunahm. Im Kanton Neuenburg einzig bestehen 28 amtlich eingetragene solche Betriebe (Trester-

weinfabriken), und in der Stadt Zürich haben sich bei einer speziellen Nachschau nicht weniger als fünf Weinfirmen vorgefunden, die Tresterwein oder Kunstwein fabrizierten und zum Teil auch lagerten. Diese fünf Firmen waren sämtlich auch Verkäufer von Naturwein. Von denselben hatte sich eine einzige als Kunstweinfabrikant angemeldet. Sie besaßen zusammen ca. 1794 hl Trester- und Kunstwein.

**Tabelle I. Zusammenstellung der Betriebe zur Herstellung von Lebensmittelsurrogaten.**

Kantone	Betriebe zur Herstellung von			Kantone	Betriebe zur Herstellung von		
	Margarine und Kochfett	Kunst-honig	wein-ähnlichen Getränken		Margarine und Kochfett	Kunst-honig	wein-ähnlichen Getränken
Zürich . . .	8	5	5	Schaffhausen .	—	—	—
Bern . . . .	—	1	—	Appenzell A.-Rh.	—	2	—
Luzern . . .	1	—	—	Appenzell I.-Rh.	—	—	1
Uri . . . . .	—	—	—	St. Gallen . .	2	—	—
Schwyz . . .	—	—	—	Graubünden .	—	—	—
Obwalden . .	—	—	—	Aargau . . . .	—	—	—
Nidwalden . .	—	—	—	Thurgau . . .	1	1	—
Glarus . . . .	—	—	—	Tessin . . . .	—	—	—
Zug . . . . .	—	—	—	Waadt . . . .	1	4	1
Freiburg . . .	—	—	1	Wallis . . . .	—	—	4
Solothurn . .	2	—	—	Neuenburg . .	—	—	28
Baselstadt . .	4	3	3	Genf . . . . .	2	—	3
Baselland . .	1	—	1				
				Total	22	16	48

*Untersuchungsanstalten.* Neubauten für kantonale Untersuchungsanstalten konnten bezogen werden im Kanton Tessin (Lugano), in Solothurn und in St. Gallen. In Chur und in Brunnen (für die Urkantone) sollen im Frühjahr 1912 neue Laboratorien dem Betrieb übergeben werden. Die Behörden der Kantone Zug und Aargau haben ebenfalls Pläne für Neueinrichtungen vorgelegt. Ganz ungenügende Lokalitäten und teilweise auch ungenügende Einrichtungen müssen benutzt werden in den Kantonen Freiburg, Wallis, Neuenburg und Genf.

Ueber die Zahl der untersuchten kontrollpflichtigen Waren und die Beanstandungen gibt Tabelle II übersichtlich Auskunft. Nicht kontrollpflichtige Objekte, die gemäss Art. 4, Abs. 6, des Bundesgesetzes untersucht wurden, sind hier nicht aufgeführt. Die Zahl der letzteren ist indessen nur gering.

Die Zahl der untersuchten Objekte hat gegenüber dem Vorjahre um rund 2000 zugenommen. Gleichzeitig ist auch der mittlere Prozentsatz der Beanstandungen etwas gestiegen. Während im Jahre 1910 im Mittel nur

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Objekte			Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zoll-ämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Total	Zahl	%
Zürich-Kanton . . .	Zürich . . . . .	163	2,913	3,076	259	8,42
» -Stadt . . . . .	» . . . . .	—	9,709	9,709	772	7,95
Bern . . . . .	Bern . . . . .	140	1,250	1,390	546	39,28
Luzern . . . . .	Luzern . . . . .	88	538	626	169	26,99
Uri . . . . .	Schwyz . . . . .	2	159	161	55	34,16
Schwyz . . . . .		14	742	756	137	18,12
Obwalden . . . . .		—	121	121	42	34,71
Nidwalden . . . . .		2	114	116	41	35,34
Glarus . . . . .	Glarus . . . . .	1	1,392	1,393	232	16,65
Zug . . . . .	Zug . . . . .	7	1,205	1,212	204	16,83
Freiburg . . . . .	Freiburg . . . . .	7	2,228	2,235	312	13,96
Solothurn . . . . .	Solothurn . . . . .	13	739	752	105	13,96
Baselstadt . . . . .	Basel . . . . .	222	5,299	5,521	997	18,06
Baselland . . . . .		16	124	140	42	30,00
Schaffhausen . . . . .	Schaffhausen . . . . .	7	1,123	1,130	128	11,33
Appenzell A.-Rh. . . . .	St. Gallen . . . . .	13	306	319	88	27,59
Appenzell I.-Rh. . . . .		3	17	20	10	50,00
St. Gallen . . . . .		56	4,032	4,088	620	15,17
Graubünden . . . . .	Chur . . . . .	96	1,331	1,427	278	19,48
Aargau . . . . .	Aarau . . . . .	20	3,709	3,729	499	13,38
Thurgau . . . . .	Frauenfeld . . . . .	15	2,539	2,554	619	24,24
Tessin . . . . .	Lugano . . . . .	256	557	813	352	43,30
Waadt . . . . .	Lausanne . . . . .	153	3,316	3,469	718	20,70
Wallis . . . . .	Sitten . . . . .	37	389	426	77	18,07
Neuenburg . . . . .	Neuenburg . . . . .	68	2,129	2,197	347	15,79
Genf . . . . .	Genf . . . . .	114	5,231	5,345	416	7,78
	Total	1513	51,212	52,725	8065	15,30

14% der in den Untersuchungsanstalten untersuchten Objekte beanstandet worden waren, stieg die Zahl der Beanstandungen im Jahre 1911 auf 15,3%. Dies rührt wohl kaum daher, dass bei der Beurteilung der Waren andere Normen angewendet worden wären, als früher. Dagegen macht sich nach und nach etwas bemerkbar, dass durch die kantonalen Lebensmittelinspektoren und da und dort auch durch die Ortsexperten Vorprüfungen vorgenommen und mehr nur verdächtige Waren zur Untersuchung eingesandt werden (Art. 11, Abs. 2, des Bundesgesetzes). Dies geschieht namentlich in Kantonen mit grösserer Ausdehnung, wie Bern und Graubünden. Wo man aber regelmässig Serien von 50 bis 100 Proben der gleichen Ware (z. B. Milch) ohne Vorprüfung ins Laboratorium spedieren lässt, da wird der Prozentsatz von Beanstandungen herabgedrückt und dafür allerdings eine grosse Zahl von untersuchten Objekten erzielt.

Von dem Rechte, gegen Befunde der Kantonschemiker (oder Stadtchemiker) und der Lebensmittelinspektoren Einsprache zu erheben und Oberexpertisen zu verlangen (Art. 16 des Bundesgesetzes) wurde ungefähr in gleichem Umfange Gebrauch gemacht wie im Vorjahre. Die Zahl der Einsprachen ist verhältnismässig nicht bedeutend. In einzelnen Kantonen gab es keine einzige administrative Oberexpertise. Genauerer hierüber ist, soweit Angaben erhältlich waren, in Tabelle III zusammengestellt.

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

Kantone (und Städte)	Es wurden Oberexpertisen verlangt gegen Befunde von							
	Untersuchungsanstalten				Lebensmittelinspektoren			
	Total	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Total	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt
		bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt	
	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle
Zürich, Kanton . . .	2	2	—	—	19	12	7	—
Zürich, Stadt . . .	8	7	—	1	—	—	—	—
Bern . . . . .	18	14	4	—	—	—	—	—
Luzern . . . . .	1	1	—	—	—	—	—	—
Uri . . . . .	2	2	—	—	—	—	—	—
Schwyz . . . . .								
Obwalden . . . . .								
Nidwalden . . . . .	—	—	—	—	1	—	—	1
Glarus . . . . .								
Zug . . . . .								
Freiburg . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Solothurn . . . . .								
Baselstadt . . . . .								
Baselland . . . . .	13	13	—	—	5	5	—	—
Schaffhausen . . . . .								
Appenzell A.-Rh. . . . .								
Appenzell I.-Rh. . . . .	5	1	1	3	*—	*—	*—	*—
St. Gallen . . . . .								
Graubünden . . . . .	2	1	1	—	7	3	—	4
Aargau . . . . .	20	18	2	—	1	—	1	—
Thurgau . . . . .	4	3	1	—	—	—	—	—
Tessin . . . . .	2	1	1	—	—	—	—	—
Waadt . . . . .	48	48	—	—	—	—	—	—
Wallis . . . . .	1	—	1	—	—	—	—	—
Neuenburg . . . . .	2	2	—	—	19	18	1	—
Genf . . . . .	—	—	—	—	2	2	—	—
Total	128	113	11	4	58	41	11	6

\* Keine Angaben erhältlich.

In der Tabelle IV sind die untersuchten Objekte nach Warengattungen geordnet. Auch diesmal fällt die grösste Zahl der untersuchten Proben auf die Milch (54,1 %), den Wein (13,9 %, das Trinkwasser (6,8 %) etc. Eine einlässlichere Besprechung der einzelnen Objekte wird anderwärts erfolgen.

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

Nr.	Warengattungen	Unter- suchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	a) Lebensmittel.			
1	Bier . . . . .	383	107	27,94
2	Branntweine und Liqueure . . . . .	1,148	464	40,42
3	Brot . . . . .	261	26	9,96
4	Butter . . . . .	1,398	456	32,62
5	Eier . . . . .	25	4	16,00
6	Eierkonserven . . . . .	10	3	30,00
7	Eis (Tafeleis) . . . . .	3	—	0,00
8	Essig und Essigessenz . . . . .	573	141	24,61
9	Fleisch und Fleischwaren . . . . .	2,487	276	11,10
10	Fruchtsäfte . . . . .	40	12	30,00
11	Gemüse, frisches . . . . .	36	26	72,22
12	Gemüse, gedörrtes . . . . .	5	1	20,00
13	Gemüsekonserven . . . . .	92	8	8,70
14	Gewürze . . . . .	922	173	18,76
15	Honig . . . . .	305	55	18,03
16	Hülsenfrüchte . . . . .	20	7	35,00
17	Kaffee . . . . .	409	203	49,63
18	Kaffeesurrogate . . . . .	80	31	38,75
19	Kakao . . . . .	80	3	3,75
20	Käse . . . . .	110	50	45,45
21	Kohlensäure Wasser (künstliche) . . . . .	93	25	26,88
22	Konditoreiwaren . . . . .	117	23	19,66
23	Konfitüren . . . . .	47	9	19,15
24	Körnerfrüchte . . . . .	45	9	20,00
25	Limonaden . . . . .	283	80	28,27
26	Mahlprodukte . . . . .	430	93	21,63
27	Milch . . . . .	28,515	2,164	7,59
28	Milchkonserven . . . . .	23	1	4,35
29	Mineralwasser . . . . .	25	5	20,00
	Uebertrag	37,965	4,455	—

Nr.	Warengattungen	Unter- suchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	Uebertrag	37,965	4,455	—
30	Obst, frisches . . . . .	25	13	52,00
31	Obst, gedörrtes . . . . .	56	36	64,28
32	Obstkonserven . . . . .	8	1	12,50
33	Obstwein . . . . .	84	39	46,43
34	Paniermehl . . . . .	11	5	45,45
35	Pilze, frische . . . . .	—	—	0,00
36	Pilze, gedörrte, und Konserven . . . . .	—	—	0,00
37	Presshefe . . . . .	22	3	13,64
38	Schokolade . . . . .	102	19	18,63
39	Sirupe . . . . .	301	144	47,84
40	Speisefette (exklusive Butter) . . . . .	638	115	18,02
41	Speiseöle . . . . .	1,024	203	19,82
42	Tee . . . . .	85	26	30,59
43	Teigwaren . . . . .	264	103	39,01
44	Trinkwasser . . . . .	3,578	562	15,72
45	Wein . . . . .	7,338	1,967	26,82
46	Zucker (Glukose) . . . . .	76	18	23,68
47	Verschiedene andere Lebensmittel . . . . .	114	22	19,30
	Total Lebensmittel	51,693	7,731	14,95
	b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.			
1	Farben für Lebensmittel . . . . .	46	14	30,43
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Beklei- dungszwecken . . . . .	14	4	28,57
3	Geschirre, Gefässe u. Geräte f. Lebensmittel	449	154	34,30
4	Kinderspielwaren . . . . .	50	24	48,00
5	Kosmetische Mittel . . . . .	36	17	47,22
6	Mal- und Anstrichfarben . . . . .	26	6	23,08
7	Petroleum . . . . .	94	8	8,51
8	Umhüllungs- u. Packmaterial f. Lebensmitt.	92	37	40,22
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen) . . . . .	42	19	45,23
10	Verschiedene Gebrauchs- und Verbrauchs- gegenstände . . . . .	183	51	27,86
	Total Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	1,032	334	32,36
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel . . . . .	51,693	7,731	14,95
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . . . .	1,032	334	32,36
	Total	52,725	8,065	15,30

Tabelle V gibt Aufschluss über die Zahl der Beanstandungen, welche durch die Lebensmittelinspektoren einerseits und durch die Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden andererseits selbständig vorgenommen worden sind. Soweit überhaupt Angaben vorliegen, macht sich auch in dieser Tabelle die Verschiedenartigkeit der Organisation in den einzelnen Kantonen deutlich bemerkbar. Es erscheint wünschenswert, dass die Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten angehalten werden, jedes Jahr rechtzeitig die nötigen Zusammenstellungen für die Berichterstattung vorzunehmen und sich bei

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

Kantone	Die Beanstandung erfolgte durch								Total
	Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden				
	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	
Zürich . . . . .	260	58	579	891	2404	815	598	1009	6,614
Bern . . . . .	131	37	—	82	539	30	—	297	1,116
Luzern . . . . .	171	150	32	—	—	—	—	—	353
Uri . . . . .	33	—	16	116	8	—	2	—	175
Schwyz . . . . .	210	—	38	272	58	—	17	10	605
Obwalden . . . . .	37	—	27	91	2	—	—	—	157
Nidwalden . . . . .	52	—	28	102	37	—	14	40	273
Glarus . . . . .	56	8	24	33	16	1	21	16	175
Zug . . . . .	242	4	19	48	—	—	—	—	313
Freiburg . . . . .	59	8	11	12	—	—	—	—	90
Solothurn . . . . .	—	—	—	2	89	1	—	—	92
Baselstadt . . . . .	823	55	44	257	—	—	—	—	1,179
Baselland . . . . .	253	234	204	135	106	16	26	30	1,004
Schaffhausen . . . . .	19	1	4	2	—	—	—	—	26
Appenzell A.-Rh. . . . .	91	—	92	161	—	—	—	—	344
Appenzell I.-Rh.* . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St. Gallen . . . . .	75	—	53	362	436	25	42	174	1,167
Graubünden . . . . .	123	101	114	292	—	54	—	22	706
Aargau . . . . .	97	—	649	2119	195	—	314	1072	4,446
Thurgau . . . . .	285	37	421	186	—	—	—	—	929
Tessin . . . . .	37	—	44	8	—	—	—	—	89
Waadt . . . . .	322	—	15	12	1863	—	1	—	2,213
Wallis . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Neuenburg . . . . .	188	1	1	39	—	—	—	—	229
Genf . . . . .	9	—	6	5	—	—	—	—	20
Total	3573	694	2421	5227	5753	942	1035	2670	22,315

\* Keine Angaben erhältlich.

derselben an das Kreisschreiben des Bundesrates vom 30. September 1910 zu halten. Wenn diese Beamten das in Art. 11 und 18 der Verordnung betreffend die technischen Befugnisse der kantonalen Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten vorgeschriebene Verzeichnis über ihre Inspektionen richtig geführt haben, so kann die Berichterstattung keinerlei Schwierigkeiten bieten. Wir müssen die Berichterstattung einzelner Kantone überhaupt als mangelhaft bezeichnen. Die in dem genannten Kreisschreiben vom 30. September 1910 gewünschten Angaben sind teilweise gar nicht oder nur nach wiederholter Mahnung erhältlich.

Das Vorgehen bei den Inspektionen ist, wie schon erwähnt, immer noch ziemlich verschiedenartig. Während sie sich in einigen Kantonen neben der Besichtigung von Lokalitäten und Einrichtungen mehr nur auf die serienweise Entnahme von Proben nach einem ihnen übergebenen Schema beschränken, haben sie anderorts die Weisung, nur die durch ihre vorläufigen Untersuchungen herausgefundenen wirklich verdächtigen Objekte an die Untersuchungsanstalt gelangen zu lassen. Wenngleich die abweichenden örtlichen Verhältnisse in einzelnen Fällen speziell berücksichtigt werden müssen, so sollten doch die Bestimmungen der Art. 4 und 5 der letztgenannten Verordnung befolgt werden, wonach die Nachschau und Sinnenprüfung, wenn tunlich, durch Vorprüfungen zu ergänzen ist. Durch die Vorprüfungen wird den Untersuchungsanstalten unzweifelhaft ein bedeutender Teil der Arbeit abgenommen, was im Interesse der raschen Erledigung der einlangenden Aufträge und der Lebensmittelkontrolle überhaupt uur zu begrüssen wäre.

#### **An der Landesgrenze.**

Bei der grossen Quantität von Lebensmitteln, die in die Schweiz eingeführt werden müssen, ist die Kontrolle an der Landesgrenze unentbehrlich geworden. Sie funktioniert im allgemeinen gut. Ihre günstige Wirkung wird denn auch in den Berichten mehrerer kantonalen Behörden unverhohlen anerkannt.

Da für die Kontrolle an der Landesgrenze (mit Ausnahme derjenigen von Fleisch und Fleischwaren durch die Grenztierärzte) keine Gebühren erhoben werden und auch eine Verzögerung des Weitertransportes, wofür Lagergebühren verlangt werden könnten, nicht stattfinden darf (Art. 28, Abs. 3, des Bundesgesetzes), so muss auch die etwa geäusserte Annahme, dass diese Kontrolle speziell zur Lebensmittelfürung beigetragen habe, verneint werden.

Ueber die Resultate der gesamten Grenzkontrolle, mit Ausnahme der durch die Grenztierärzte ausgeübten Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren, über die an anderer Stelle berichtet werden soll, geben die Tabellen VI und VII einlässlich Auskunft.

Hinsichtlich der Zahl der beanstandeten Sendungen steht das I. Zollgebiet obenan (Tabelle VI). Aus der Tabelle VII, in welcher die Beanstandungen nach einzelnen der wichtigsten Lebensmittel und Gebrauchs-

**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 augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	Total		
	Von der Grenzkontrolle vorläufig beanstandet*)		Durch die Untersuchungsanstalten bestätigt			Beanstandungen und Rückweisungen		
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
I. Zollgebiet	560	1,234,388	494	1,162,826	3	149	563	1,234,537
II. »	113	375,474	82	308,391	8	1,118	121	376,592
III. »	132	216,568	83	117,898	7	10,833	139	227,401
IV. »	393	1,341,058	280	855,899	7	151	400	1,341,209
V. »	232	1,037,140	150	729,013	—	—	232	1,037,140
VI. »	143	1,106,401	114	907,693	11	655	154	1,107,056
Total	1573	5,311,029	1203	4,081,720	36	12,906	1609	5,323,935

\*) Darin sind auch 60 Meldungen wegen nicht vorschriftsgemässer Bezeichnung oder Verpackung (ohne Probenentnahme) inbegriffen.

**Tabelle VII. Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.**

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	Sendungen	Gewicht kg
<i>a) Lebensmittel.</i>						
1. Butter . . . . .	92	54,636	58	35,834	7	1,187
2. Eier und Eierkonserven . .	8	8,282	4	7,184	1	127
3. Fruchtsäfte und Sirupe . . .	16	2,964	11	1,116	—	—
4. Gewürze . . . . .	52	12,024	34	5,898	—	—
5. Honig . . . . .	48	40,479	30	19,355	—	—
6. Kaffee . . . . .	136	512,324	114	433,298	—	—
7. Kaffeesurrogate . . . . .	13	715	13	715	—	—
8. Kakao und Schokolade . . .	6	7,634	4	7,289	—	—
9. Käse . . . . .	59	41,998	44	13,391	4	163
10. Kunstkäse . . . . .	1	650	1	650	—	—
11. Mehl und Getreide . . . . .	141	1,568,747	131	1,445,807	1	10,000
12. Speisefette (exkl. Butter) . .	84	33,675	69	27,621	—	—
13. Speiseöle . . . . .	89	169,352	79	162,900	—	—
14. Tee . . . . .	125	54,202	122	53,639	—	—
15. Teigwaren . . . . .	55	9,446	50	8,394	—	—
16. Wein . . . . .	316	2,376,812	199	1,539,895	1	42
17. Zucker (Glukose) . . . . .	12	117,400	11	107,319	—	—
18. Verschied. andere Lebensmittel	100	254,358	59	175,956	22	1,387
Total Lebensmittel	1353	5,265,698	1033	4,046,261	36	12,906
<i>b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . . . .</i>	220	45,331	170	35,459	—	—
Total	1573	5,311,029	1203	4,081,720	36	12,906

gegenstände geordnet sind, ist namentlich auch ersichtlich, wie weit das Vorgehen der Organe der Grenzkontrolle durch die Untersuchungsanstalten nach genauer Untersuchung bestätigt werden konnte. In 76,5 % der Fälle oder für 76,9 % des Gewichts der beanstandeten Waren erfolgte Bestätigung.

Am meisten Beanstandungen kamen wiederum beim Wein vor. Bei Mehl und Getreidearten erfolgte die Beanstandung meistens nur wegen ungenügender oder unrichtiger Bezeichnung. Bei Butter handelte es sich meistens um Verdorbenheit oder Konservierung mit Borverbindungen. Schwerer wiegend waren die Gründe des Vorgehens schon bei Wein, wo man es in einer grösseren Zahl von Fällen mit Verfälschungen zu tun hatte.

Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit wurden an der Grenze zurückgewiesen im ganzen 36 Sendungen im Gewichte von 12,906 kg.

*Bundesbeiträge an die Kosten der kantonalen Lebensmittelkontrolle.*

Tabelle VIII gibt eine Uebersicht der die Lebensmittelkontrolle betreffenden Rechnungen und der gemäss Art. 10 des Bundesgesetzes bewilligten Bundesbeiträge.

## **B. Auszüge aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten.**

### **Allgemeines.**

*Zürich* (Kanton). Da wiederholt in Wirtschaften Gesundheitsschädigungen durch Genuss von Essigessenz vorgekommen sind, wurden die Lebensmittelinspektoren angewiesen, diesem Objekte und speziell dessen Aufbewahrung bei ihren Inspektionen spezielle Aufmerksamkeit zu schenken.

Gegen die Gutachten des Kantonschemikers sind nur 2 Einsprachen erhoben worden und durch Oberexperten ist in beiden Fällen Bestätigung des angefochtenen Gutachtens erfolgt.

Es hat sich herausgestellt, dass für einmaligen Besuch der kontrollpflichtigen Betriebe sämtlicher Gemeinden (ohne die Stadt Zürich) durch die beiden Lebensmittelinspektoren ein Zeitraum von zirka 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Jahren erforderlich ist.

*Zürich* (Stadt). Die Erledigung des Grossteiles der durch die Ortsexperten erfolgten Beanstandungen geschah durch mündliche Belehrung der Fehlbaren. Bei Verwarnungen und Bussen infolge von Untersuchungen durch den Stadtchemiker wurden dem Fehlbaren immer die Analysenkosten auferlegt.

*Bern*. Die Kurse für Ortsexperten wurden auch in diesem Jahre fortgesetzt.

Durch eine Ergänzung der kantonalen Vollziehungsverordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln wurde verfügt, dass die Ortspolizeibehörden bei der Ausübung der Lebensmittelkontrolle, namentlich behufs Erhebung

**Tabelle VIII. Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1911.**

Kantone	Brutto-Ausgaben				Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktionkurse	Total			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton) . . . . .	7,152. 66	30,900. —	3,076. 50	41,129. 16	4,367. 30	36,761. 86	18,380. 90
Zürich (Stadt) . . . . .	8,455. 06	31,135. —	—	39,590. 06	11,334. —	28,256. 06	14,128. —
Bern . . . . .	13,290. 67	32,706. —	775. 20	46,771. 87	8,573. 02	38,198. 85	19,099. 90
Luzern . . . . .	14,039. 20	17,499. 90	883. 50	32,422. 60	3,565. 50	28,857. 10	14,428. 55
Uri . . . . .	2,293. 90	8,163. 15	—	10,457. 05	1,471. 60	8,985. 45	4,492. 70
Glarus . . . . .	3,206. 85	9,750. —	—	12,956. 85	756. 30	12,200. 55	6,100. 25
Zug . . . . .	614. 10	5,000. —	—	5,614. 10	303. —	5,311. 10	2,655. 55
Freiburg . . . . .	4,582. 84	11,500. —	10,053. 40	26,136. 24	3,369. —	22,767. 24	11,383. 60
Solothurn . . . . .	2,553. 66	9,533. 40	—	12,087. 06	1,346. —	10,741. 06	5,370. 55
Baselstadt . . . . .	9,642. 20	36,109. 20	—	45,751. 40	14,496. 34	31,255. 06	15,627. 50
Baselland . . . . .	5,114. 15	2,510. —	—	7,624. 15	—	7,624. 15	3,812. 05
Schaffhausen . . . . .	2,094. 70	8,900. —	—	10,994. 70	1,679. —	9,315. 70	4,657. 85
Appenzell A.-Rh. . . . .	3,248. 97	2,000. —	—	5,248. 97	—	5,248. 97	2,624. 50
Appenzell I.-Rh. . . . .	800. —	2,000. —	—	2,800. —	—	2,800. —	1,400. —
St. Gallen . . . . .	12,472. 45	22,416. 25	583. 60	35,472. 30	18,948. 75	16,523. 55	8,261. 80
Graubünden . . . . .	4,969. 49	12,225. —	9,429. 10	26,623. 59	758. —	25,865. 59	12,932. 80
Aargau . . . . .	13,880. 16	17,019. 50	9,604. 05	40,503. 71	3,406. 74	37,096. 97	18,548. 50
Thurgau . . . . .	7,924. 25	17,640. —	1,366. 05	26,930. 30	5,011. 83	21,918. 47	10,959. 15
Tessin . . . . .	8,043. 83	6,986. 17	—	15,030. —	1,832. 80	13,197. 20	6,598. 60
Waadt . . . . .	13,051. 30	30,560. —	4,179. 95	47,791. 25	10,543. 60	37,247. 65	18,623. 80
Wallis . . . . .	3,328. 65	6,954. 15	—	10,282. 80	929. 35	9,353. 45	4,676. 70
Neuenburg . . . . .	3,952. 53	13,350. —	—	17,302. 53	5,343. 05	11,959. 48	5,979. 75
Genf . . . . .	3,888. —	24,240. —	—	28,128. —	4,957. 60	23,170. 40	11,585. 20
Total	148,599. 62	359,097. 72	39,951. 35	547,648. 69	102,992. 78	444,655. 91	222,328. 20

von Proben einander die nötige Hülfe zu leisten haben und zu diesem Zwecke direkt miteinander verkehren können.

Bei der Beanstandung von Milch kann die Ortspolizeibehörde der Gemeinde, auf deren Gebiet die Milch vom Ortsexperten beanstandet wurde, in ihrem Gesuch um Erhebung von Stallproben am Herkunftsorte der Milch verlangen, dass ihr Ortsexperte zur Erhebung der Stallprobe beigezogen werde. Die Ortspolizeibehörde hat dem Gesuch einer andern Ortspolizeibehörde um Erhebung von Stallproben und um Ueberwachung der Milchtiere gemäss Art. 8, Abs. 2 der eidg. Lebensmittelverordnung ohne Verzug Folge zu leisten.

*Luzern.* Es wird mit Befriedigung konstatiert, dass die Tätigkeit der Ortsexperten, resp. Ortsgesundheitskommissionen im abgelaufenen Jahre eine regere geworden ist, als früher. Die Lebensmittelkontrolle wird besonders in der Stadt Luzern sehr intensiv und erfolgreich betrieben.

*Urkantone* (Uri, Schwyz, Obwalden und Nidwalden). Hinsichtlich der Erledigung von Beanstandungen hat sich gezeigt, dass namentlich bei Straffällen leichteren Grades, welche gemäss Art. 53 des Lebensmittelgesetzes durch eine Administrativbehörde erledigt werden können, die zuständigen Organe über die Höhe des anzuwendenden Strafmasses im Unklaren sind. Für geringfügige Uebertretungen wurden nicht selten hohe Bussen angefällt, während andererseits für Delikte, wo eine Busse von 30 bis 50 Fr. angezeigt wäre, ein Sühnegeld von nur 5 bis 10 Fr. als genügend erachtet wurde.

*Glarus.* Den vielen Beanstandungen stehen nur wenige gerichtliche Bestrafungen gegenüber. Es hat sich noch vielfach gezeigt, dass die Vorschriften der Gesetze und der Verordnungen mancherorts nur aus Unkenntnis nicht befolgt werden. In solchen Fällen ist bisher gewarnt worden und zwar unter Auferlegung der Kosten. In Zukunft wird allerdings mehr der Weg der Strafklage einzuschlagen sein.

*Solothurn.* Den Berichten der Ortsbehörden ist zu entnehmen, dass die Tätigkeit derselben in den Gemeinden auch im Berichtsjahre noch eine ungleiche und in kleineren Gemeinden noch eine bescheidene war. «Immerhin kann im ganzen genommen ein Fortschritt in der Durchführung der Lebensmittelkontrolle konstatiert werden.»

*Basel-Stadt.* «In einem ausführlichen Berichte an das Sanitätsdepartement wurde die Frage diskutiert, ob und inwiefern die eidgenössische Lebensmittelgesetzgebung zu der gegenwärtig herrschenden Teuerung beigetragen habe. Der Berichterstatter kam dabei zu dem Schluss, dass eine solche Wirkung sich in keiner Hinsicht mit Sicherheit nachweisen lasse.»

*Schaffhausen.* Mit Ausnahme von einem Fall, der dem Strafrichter überwiesen werden musste, wurden alle Beanstandungen durch die Gemeinderäte erledigt. Es wurden durch diese Behörden Bussen bis auf Fr. 50 verhängt.

*St. Gallen.* Die Gerichtskommissionen, die Bezirksgerichte und das Kantonsgericht wurden in einem Kreisschreiben von der Sanitätskommission aufmerksam gemacht, «dass es im Interesse einer erfolgreichen Durchführung der Lebensmittelkontrolle liege, wenn der Richter von der ihm in Art. 47 des Lebensmittelgesetzes eingeräumten Lizenz, das Strafurteil zu veröffentlichen, ausgiebig Gebrauch mache.»

Ferner wurde u. a. darauf verwiesen, «dass durch die Amtstätigkeit des kantonalen Lebensmittelinspektors die Lebensmittelkontrolle durch die lokalen Organe keineswegs entbehrlich oder unnötig geworden sei.»

Die Tätigkeit der Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden ist im allgemeinen befriedigend. Sie ist intensiver und zielbewusster geworden, trotzdem es auch noch Ausnahmen gibt.

*Graubünden.* Die Ortsvorstände sollten noch mehr darauf Bedacht nehmen, möglichst unabhängige energische Ortsexperten zu gewinnen.

Im allgemeinen hat die Lebensmittelkontrolle besonders auf dem Lande schon wesentliche Erfolge zu verzeichnen. «Das frühere Misstrauen gegen die Kontrollorgane ist fast ganz verschwunden.» Es wird ferner hingewiesen auf den vorzüglichen Einfluss, den die schweiz. Grenzkontrolle auf den Verkehr mit Lebensmitteln ausübt.

*Aargau.* Von den 244 Strafanzeigen wurden 43, fast ausschliesslich Fälle wegen Milchfälschung, an die Bezirksrichterämter, die übrigen an die Gemeinderäte überwiesen. Im Interesse einer möglichst einheitlichen Strafpraxis fügte der Kantonschemiker den gemäss § 19 und 20 der aargauischen Vollziehungsverordnung an die zuständigen Gemeinderäte überwiesenen Strafanzeigen jeweilen auch einen Antrag bezüglich der Höhe der Strafe bei.

*Thurgau.* Auch hier wurde durch den Kantonschemiker die Frage einlässlich geprüft, ob und inwiefern eventuell die Lebensmittelkontrolle bei der Verteuerung der Lebensmittel mitgewirkt habe. Er kam ebenfalls zu dem Schlusse, dass dies entweder gar nicht der Fall sein könne oder aber dieser Einfluss nur unwesentlich in Betracht falle und durch die Verbesserung der Qualität der Lebensmittel infolge der Kontrolle mehr als vollständig gedeckt werde.

Eine grössere Gleichmässigkeit im Vorgehen der Kontrollorgane in den verschiedenen Kantonen wird weiter angestrebt werden müssen. Vollständig gleichartiges Vorgehen wird aber kaum zu erwarten sein «und würde auch nicht im Interesse der Sache liegen, weil bei der Durchführung eines Lebensmittelgesetzes die örtlichen Verhältnisse und andere Umstände nicht ganz ausser acht gelassen werden dürfen.»

*Tessin.* Beim Bezug des in Lugano neu erstellten Laboratoriums am 1. April 1911 fand auch ein Wechsel des Personals statt. Mit Genehmigung des Bundesrates erteilt der Kantonschemiker auch den Chemieunterricht am kantonalen Lizeum in Lugano.

*Waadt.* Bei den Inspektionen im Jahre 1911 konnte konstatiert werden, dass im Verkehr mit Lebensmitteln ein erfreulicher Fortschritt stattgefunden. Die Geschäftsinhaber waren bemüht, den gesetzlichen Vorschriften besser nachzukommen. Auch in bezug auf die Tätigkeit der Ortsgesundheitsbehörden kann eine wesentliche Besserung festgestellt werden.

*Wallis.* Dem Kantonsgericht sind im Jahre 1911 wegen Uebertretung der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften 20 Straffälle überwiesen worden. Weitere 17 Fälle gingen zur Aburteilung an die Regierungsstatthalter.

Die Betriebe für die Herstellung von Lebensmittelsurrogaten beschränken sich auf 4 Geschäfte für die Herstellung von weinähnlichen Getränken.

*Neuenburg.* Durch ein Kreisschreiben wurden die Ortsgesundheitskommissionen und Ortsexperten auf ihre Pflicht aufmerksam gemacht und angehalten, regelmässige Inspektionen nach Vorschrift vorzunehmen.

In 246 Fällen wurde Strafanzeige bei den Regierungsstatthalterämtern wegen Uebertretung der in der Lebensmittelgesetzgebung enthaltenen Vorschriften eingereicht. Die Zahl der den Richterämtern überwiesenen Straffälle belief sich auf 34. In zwei von diesen Fällen erfolgte Freisprechung.

*Genf.* Die Durchführung der Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes ist auch in diesem Jahre keinen besondern Schwierigkeiten begegnet. Diese für die Ernährungshygiene so wohltätige Gesetzgebung erscheint gleich vorteilhaft für die Handelsleute wie für die Konsumenten. Die Fälle, in denen man bei den Geschäftsinhabern wirklich Mangel an gutem Willen vorfindet, sind selten geworden.

Es ist wiederholt vorgekommen, dass Handelsleute sich beklagten, weil man ihnen am Bahnhofe eine Gebühr für die Kontrolle der Lebensmittel an der Grenze abverlangt habe. Demgegenüber muss konstatiert werden, dass diese Kontrolle unentgeltlich ist. Wenn Gebühren erhoben wurden, so geschah dies durch die Speditionsgeschäfte, welche glaubten, sich ein Recht hierzu aneignen zu dürfen.

### Milch.

*Zürich* (Kanton). Von 2316 untersuchten Milchproben waren 97 zu beanstanden. Nach Abzug der zur Vergleichung beigezogenen 95 Stallproben ergibt sich hieraus ein Verhältnis von 4,4 % Beanstandungen. Es wurden Wässerungen von 5—48 % konstatiert. Abnormale Beschaffenheit und daherige Untauglichkeit zur Verwendung in der Käserei wurde bei 2 Proben festgestellt.

*Zürich* (Stadt). Es wird eine starke Abnahme der Milchbeanstandungen gegenüber früheren Jahren konstatiert. Insbesondere sind weniger Beanstandungen wegen Schmutzgehalt vorgekommen, als früher, was beweist, dass es bei gutem Willen wohl möglich sein wird, eine reinliche Milch zu produzieren und in den Handel zu bringen. Von im ganzen 5205 kontrollierten Milchproben mussten 239 = 4,4 % beanstandet werden.

*Bern.* Die Zahl der untersuchten Milchproben betrug 352, wovon 136 Proben = 38,6 % beanstandet werden mussten. In einigen Fällen konnte die erste Beanstandung von Milch wegen Verfälschung nicht aufrecht erhalten werden, weil die entsprechenden Stallproben zu spät oder nicht einwandfrei erhoben worden waren und daher nicht als beweiskräftig anerkannt werden konnten.

*Luzern.* Die Stadt Luzern hat ein Stallinspektorat eingeführt, welchem gleichzeitig die Voruntersuchung der in die Stadt gelieferten Milch übertragen wurde. Von 77 dem Laboratorium als verdächtig überwiesenen Proben Milch wurden 22 = 28,6 % beanstandet. Wegen Milchfehler sind im Laboratorium nur 3 Proben beanstandet worden.

*Urkantone* (Uri, Schwyz, Obwalden und Nidwalden). Auf 480 Milchuntersuchungen entfallen 37 Beanstandungen oder 7,7 %. Die Beanstandungen verteilen sich auf die Kantone wie folgt: Uri 5, Schwyz 23, Nidwalden 3 und Obwalden 6. Verfälscht, d. h. gewässert oder abgerahmt waren insgesamt 16 Proben. Die übrigen Beanstandungen erfolgten wegen ungenügendem Fettgehalt, fehlerhafter Beschaffenheit oder Schmutzgehalt.

*Glarus.* «Der Kampf für saubere Milch ist kein müheloser. Alt vererbte Vorurteile punkto Reinhaltung der Milchtiere und Ventilation der Ställe und tatsächliche Missstände in der Bauart der Ställe gestatten heute noch nicht, von einer wesentlichen Besserung zu reden.» Geringwertige Milch, die nicht mit Sicherheit als verfälscht begutachtet werden konnte, wurde in 7 Fällen beanstandet. Die Gesamtzahl der Beanstandungen betrug 122 von im ganzen 883 untersuchten Proben oder 13,9 %.

*Freiburg.* Von 805 untersuchten Proben Milch wurden 58 = 7,2 % beanstandet und zwar 22 wegen Wasserzusatz, 13 wegen Abrahmung, 3 wegen Wasserzusatz und Abrahmung, 3 wegen zu hohem Säuregrad, 10 wegen Verunreinigung und 7 wegen sonstigen Milchfehlern.

*Basel-Stadt.* In den Milchläden und an den Bahnhöfen wurden im ganzen 3127 Milchproben erhoben. Von diesen wurden 379 entsprechend 12,1 % beanstandet. Der grösste Teil dieser Beanstandungen, nämlich 262 Fälle, bezogen sich auf Verunreinigung, und zwar betrifft dies die vorwiegend von auswärts gelieferte Milch, die auf den Bahnhöfen entnommen wurde.

*Schaffhausen.* Ein ausserkantonaler Händler, der wiederholt stark entrahmte Milch lieferte, wurde von den zuständigen Gerichten zu 14 Tagen Gefängnis verurteilt. 587 Untersuchungen führten zu 54 = 9,2 % Beanstandungen. Wegen Schmutzgehalt mussten nur wenige Proben beanstandet werden.

*Graubünden.* Die Milchkontrolle wird namentlich in den grösseren Gemeinden auf dem Lande durch vermehrte Initiative der Ortsgesundheitsbehörden und durch Instruktion noch wesentlich zu fördern sein. Insbesondere wird auch noch eine reinlichere Behandlung angestrebt werden müssen.

2 Proben Yoghurt wurden beanstandet, weil sie aus teilweise entrahmter Milch hergestellt und nicht entsprechend bezeichnet waren. Der Prozentsatz sämtlicher Beanstandungen von Milch betrug 9,5.

*Aargau.* Auf 2417 untersuchte Proben entfallen 203 Beanstandungen = 8,4 %. 1 Probe enthielt Blut, in 4 Proben war Terpentinöl nachweisbar. Eine an italienische Arbeiter gelieferte angebliche Milch war aus Magermilchpulver und etwas zu viel Wasser hergestellt worden.

*Thurgau.* Die Reinheit der Handelsmilch war in einzelnen Gemeinden sehr verschieden. Die bisherigen Beobachtungen haben bewiesen, dass die Anforderungen, welche in der Lebensmittelgesetzgebung in bezug auf Reinlichkeit an die Milch gestellt werden, nicht zu weit gehen. Es wurden im ganzen 22,6 % der untersuchten Milchproben beanstandet.

*Tessin.* Die Qualität der Milch ist infolge der Lebensmittelkontrolle merklich besser geworden. Zum Nachweis von mit Wasser verfälschter Milch hat auch hier die refraktometrische Methode gute Dienste geleistet.

*Waadt.* Wo die Kontrolle des Milchhandels ernstlich organisiert ist, zeigen sich beträchtliche Verbesserungen der Qualität dieses Nahrungsmittels. Daher kann denn auch eine bedeutende Abnahme der Beanstandungen konstatiert werden. Während im Jahre 1910 zusammen 115 Proben = 7,4 % als verfälscht beanstandet werden mussten, verminderten sich diese Beanstandungen im Jahre 1911 auf 42 oder 2,3 %. Daneben erfolgten allerdings auch noch 34 Bestrafungen wegen unreinlicher Behandlung der Milch.

*Neuenburg.* Von 70 Beanstandungen (= 5,7 %) entfällt der grössere Teil auf den Mangel an Reinlichkeit. Es hält schwer, die Landwirte an die nötige Reinlichkeit beim Melken oder doch wenigstens an regelmässiges Filtrieren der Milch zu gewöhnen.

*Genf.* Da ein grosser Teil der Milch für die Stadt Genf aus Ortschaften in Frankreich, die über 100 Kilometer weit entfernt sind, bezogen werden muss, haben sich die Schwierigkeiten der Kontrolle vermehrt. Es hat sich herausgestellt, dass die refraktometrische Untersuchung, verbunden mit der Katalaseprobe bei der Prüfung der Milch maul- und klauenseuchekranker Kühe gute Dienste leistet. Die Katalaseprobe lässt mit Bestimmtheit feststellen, ob eine zu niedrige Refraktionszahl von einer Wässerung der Milch oder aber von abnormen physiologischen Zuständen der Milchtiere herrührt.

### **Butter und andere Speisefette und Speiseöle.**

*Zürich (Kanton).* Von den beanstandeten Proben Butter bestanden 2 ganz oder teilweise aus andern Fetten, 3 hatten zu geringen Fettgehalt, 2 enthielten Konservierungsmittel und 1 musste als hochgradig verdorben bezeichnet werden. Das gleiche war der Fall mit je einem Schweinefett und Kokosnussfett. Ein als Olivenöl deklariertes Speiseöl war mit Sesamöl vermischt.

*Zürich* (Stadt). In 11 Fällen waren Mischungen von Butter mit Margarine als Butter verkauft worden. Die sonstigen Beanstandungen von Butter erfolgten wegen Verdorbenheit, Borsäuregehalt und zu geringem Fettgehalt. Der niedrigste Fettgehalt betrug 57,7 %.

7 Olivenöle enthielten fremde Oele, speziell Sesamöl, 4 Proben waren verdorben.

*Bern*. Mehrere Proben Butter entsprachen nicht den Anforderungen betreffend Fettgehalt. In andern Fällen fehlte die Deklaration als Vorbruchbutter oder eines Kochsalzgehaltes. Auch verdorbene Butter führte zu Beanstandungen.

Ein Olivenöl hatte 27,9, ein anderes 18,2 Säuregrade.

*Luzern*. Butter aus Italien war öfters mit Borsäure konserviert. Beanstandungen von verfälschter und von ungenügend deklariertes Butter (Vorbruchbutter) kamen ebenfalls vor.

Einige als Olivenöl deklarierte Speiseöle waren mit fremden Oelen verfälscht.

*Glarus*. Die Butteruntersuchungen führten nur in 2 Fällen zu Beanstandungen und zwar wegen zu geringem Fettgehalt.

Verfälschungen des Olivenöls haben sich nicht konstatieren lassen. Dagegen hatten 2 Proben dieses Oeles zu hohe Säuregehalte.

*Freiburg*. Von 63 Butterproben mussten 6 beanstandet werden, wovon 1 wegen ungenügendem Fettgehalt, 3 wegen zu hohem Säuregrad, 1 wegen Zusatz von fremdem Fett und 1 wegen Konservierung mit Borsäure. Letztere Butter stammte aus Sibirien. Ferner ist zu erwähnen die Beanstandung von 11 andern Speisefetten und 15 Speiseölen.

*Basel-Stadt*. In einem Falle wurde der Verkauf von Margarine als Butter und in einem andern eine Verfälschung mit etwa 5 % Schweinefett beobachtet. Holländische Butter enthielt nur 68—77 % Fett. Grössere Quantitäten von süsser Butter waren verdorben.

Auch grosse Mengen Sesamöl waren wegen zu hohem Säuregrad zu beanstanden. Ein Rüböl war als Butteröl und ein Erdnussöl als Ambrosia-Oel bezeichnet.

*Schaffhausen*. Die Zahl der entnommenen Proben Butter konnte reduziert werden, weil die Quantität dieses Lebensmittels infolge der Kontrolle doch besser geworden war. Trotzdem kam immer noch wieder Butter mit zu geringem Fettgehalt vor.

*Appenzell A.-Rh.* Noch vielfach gelangt billige Molkenbutter als Tafelbutter in den Handel. Ein als Butter deklariertes Produkt erwies sich bei genauerer Untersuchung als Margarine.

Margarine gelangt nur in verhältnismässig wenigen Geschäften zum Verkauf.

*St. Gallen*. Hier gab es 44 Beanstandungen von Butter und andern Speisefetten und Speiseölen und zwar bei Butter wegen zu geringem Fettgehalt, Ranzidität und unrichtiger Bezeichnung, bei Margarine wegen Nicht-

angabe des Kochsalzgehaltes und auch bei andern Speisefetten und Speiseölen vorwiegend wegen ungenügender oder unrichtiger Bezeichnung.

*Graubünden.* Im grossen und ganzen entspricht die inländische Butter nun den Vorschriften hinsichtlich des Fettgehaltes, was von den importierten Sendungen nicht immer gesagt werden kann. Borsäurehaltige Butter italienischer Provenienz wurde in 3 Fällen nachgewiesen.

Eine ganz wesentliche Besserung gegenüber früher ist im Handel mit Speisefetten und Speiseölen eingetreten, so dass nur noch ganz selten verfälschte Waren dieser Art angetroffen wurden.

*Aargau.* Die von Bauernfrauen auf den Markt gebrachte Butter genügt häufig den Anforderungen in bezug auf den Fettgehalt und auch hinsichtlich des Säuregrades nicht. Eine auf dem Markt gekaufte angebliche Butter war Margarine.

*Thurgau.* Eine Probe angeblicher Butter erwies sich als Margarine, 4 Proben waren verdorben, 12 Proben hatten einen Fettgehalt von weniger als 82 %. Die gemachten Erfahrungen führten auch dies Jahr zur Ueberzeugung, dass die Forderung eines Fettgehaltes von 82 % nicht zu weit geht.

3 Schweinefette waren verdorben und eines stark verunreinigt. Bei den Kokosnussfetten führt die Nichtbeachtung der Deklarationsbestimmungen öfters zu Beanstandungen.

*Tessin.* Es wurde verdorbene und mit Borsäure oder Borax konservierte Butter beanstandet.

*Waadt.* Von 38 Beanstandungen von Butter betrafen 5 Verfälschung mit Margarine und 2 Verfälschung mit Kokosnussfett. In den andern Fällen handelte es sich um ungenügenden Fettgehalt oder verdorbenen Zustand der Butter.

Schweinefett wurde wegen Beimischung von Rindstalg, von Baumwollsaatöl oder wegen Verunreinigung beanstandet. In 22 Fällen musste Nussöl und in 21 Fällen Olivenöl wegen Verfälschung mit billigeren Oelsorten beanstandet werden.

*Neuenburg.* Von 15 Speisefetten wurden 2 beanstandet. In 5 Fällen war Olivenöl mit Arachisöl verfälscht. Die betreffenden Sendungen kamen aus Südfrankreich und waren an einen Spediteur adressiert, welcher sie den Bestellungen entsprechend an Private zu verteilen hatte.

*Genf.* Verfälschte Butter hat sich in keinem einzigen Falle vorgefunden. Dagegen waren einzelne Proben ungenügend ausgeknetet und in andern Fällen war Vorbruchbutter nicht entsprechend bezeichnet. Nussöle hatten öfters einen zu hohen Säuregrad.

### **Getreide, Mehl, Brot und Teigwaren.**

*Zürich* (Kanton). Ein Brot zeigte deutlich einen an Lysol erinnernden Geruch und abnormen Geschmack. Es stellte sich heraus, dass das Mehl,

aus welchem das Brot hergestellt wurde, in einem mit Desinfektionsmitteln behandelten und ungenügend gereinigten Eisenbahnwagen transportiert worden war.

*Bern.* Französisches Mehl, bezeichnet mit Nr. 0, entsprach nach der Pekarisationsprobe der hier gebräuchlichen Nr. 2 und enthielt ausserdem deutlich nachweisbare Mengen von Alaun. Mangelhafte Bezeichnung ausländischer Mehle musste häufig konstatiert werden. In 2 Fällen waren künstlich gefärbte Teigwaren zu beanstanden.

*Luzern.* Kleinere Sendungen italienischer Teigwaren mussten wegen künstlicher Färbung beanstandet werden, wobei dem Empfänger jeweilen die Kosten der Untersuchung auferlegt wurden.

*Glarus.* «Den Vorschriften über das Brotvorwägen wird allgemein noch nicht nachgelebt. Um die Wägung der  $\frac{1}{2}$  kg Brote zu umgehen, werden Brote von 450 und 475 g Gewicht hergestellt.»

*Baselstadt.* Es wurden mehrfach Gemische von echtem Tapioca mit beträchtlichen Mengen Kartoffelstärke beobachtet, die als reine Tapioca in den Verkehr gelangten. Diese Verfälschung soll in den europäischen Hafentplätzen vorgenommen werden.

Haferflocken hatten einen Säuregrad von 15—27, während die gleiche Ware in unverdorbenem Zustande nur einen Säuregrad von 2 ergibt.

*Schaffhausen.* Das Brot wird trotz der bestehenden Vorschrift gewöhnlich nicht vorgewogen. Das früher aus einzügigem Weizenmehl hergestellte «Bauernbrot» wird immer seltener. Es wird durch «Ruchbrot» ersetzt, zu dessen Herstellung man Schweizermehl Nr. 3 und 4 mit deutschem Mehl Nr. 0 mischt.

*St. Gallen.* Das Mehl gibt selten mehr Anlass zu Beanstandungen, häufiger aber das Brot. In steigendem Masse wird über mangelhaftes Gewicht geklagt. Es wird allseitig wieder die frühere Gewichtskontrolle gewünscht.

*Graubünden.* In mehreren Fällen wurde ungenügend ausgebackenes Brot beanstandet. Die künstliche Färbung der Teigwaren hat aufgehört. Dagegen wurden verdorbene (saure) Teigwaren vorgefunden.

*Aargau.* Beanstandungen von Mehl erfolgten wegen Gehalt an Milben, Brandsporen und Unkrautsamen. Ein Brot zeigte Farbstoffeinlagerungen, herrührend von zufälliger Vermischung des verwendeten Mehles mit denaturiertem Futtermehl. Die nach Zollrapporten vom 1. September bis Ende November in den Kanton Aargau eingeführte Quantität deutschen Mehles betrug 342,400 kg.

*Thurgau.* Die Untersuchung von 27 Proben Mehl führte zu keiner Beanstandung. Bei den Brotuntersuchungen waren die Ergebnisse ebenfalls wesentlich günstiger als im Vorjahre. 3 Brote hatten zu hohem Wassergehalt und eines war fadenziehend, d. h. als verdorben zu betrachten. Drei

Paniermehle und 2 Teigwaren wurden wegen künstlicher Färbung, 1 Teigware als sauer und 3 angebliche Eierteigwaren als unrichtig deklariert beanstandet.

*Tessin.* Die von vielen Kantonen gemäss der ihnen überlassenen Kompetenz aufgestellte Bestimmung, dass der Wassergehalt des Brotes 40 % nicht übersteigen dürfe, würde für die tessinischen Gebräuche teilweise noch zu tolerant sein, indem sie in vielen Fällen ein ungenügendes Ausbacken gestatten würde.

Die Einfuhr künstlich gefärbter Teigwaren ist im Abnehmen begriffen.

*Waadt.* Ausländische Mehle waren häufig nicht vorschriftsgemäss bezeichnet. Mehl, das unter der Bezeichnung « fleur de farine » verkauft wurde, musste in 2 Fällen als Typ 2 deklariert werden. Eines dieser Mehle war zudem verdorben. Zwei Proben Teigwaren waren künstlich gefärbt.

*Neuenburg.* Der Brotverkauf gab fortgesetzt Grund zu Bemerkungen und Anzeigen. Einige Bäcker glaubten berechtigt zu sein, Brotlaibe von etwas unter  $\frac{1}{2}$  kg Gewicht herzustellen, die sie infolgedessen nicht vorzuwägen verpflichtet seien, aber gleichwohl zum Preise von 500 g schwerem Brot verkaufen wollten.

*Genf.* Wie vorausszusehen war, sind die Fälle von künstlicher Färbung der Teigwaren seltener geworden, und das Publikum hat sich vollständig daran gewöhnt, die Teigwaren in ihrer natürlichen Farbe zu geniessen.

### Honig.

*Zürich.* Zwei als Bienenhonig bezeichnete Produkte erwiesen sich als Kunsthonig.

*Zürich (Stadt).* Von 56 untersuchten Honigen waren 4 als mit Kunsthonig vermischt zu beanstanden.

*Luzern.* Ein Honig war als « Zuckerhonig » zu deklarieren, was durch Inspektion beim Produzenten festgestellt werden konnte.

*Baselstadt.* Durch Fütterung von Invertzuckersirup erzeugter Honig verhielt sich nach Ley wie Kunsthonig, zeigte aber nach Fiehe und Jägerschmidt die Reaktionen von Naturhonig. Bei Verfütterung von Invertzucker und Rohrzucker, denen 0,1 ‰ Lithiumchlorid zugesetzt worden war, wurden Honige erhalten, in deren Asche sich das Lithium spektralanalytisch deutlich nachweisen liess.

*Aargau.* Ein Honig war zu stark wasserhaltig. 4 Proben mussten als Zuckerhonig taxiert und 1 Probe wegen vorschriftswidriger Bezeichnung beanstandet werden.

*Tessin.* Es wurden Versuche mit den neueren Honiguntersuchungsmethoden angestellt, welche sich zum Teile gut bewährt haben.

*Neuenburg.* Unter den erhobenen Honigproben waren 2 verfälscht, eine hatte zu hohen Wassergehalt und eine andere war nicht nach Vorschrift bezeichnet.

*Genf.* Die beanstandeten Honige waren sämtlich überseeischer Herkunft und mussten als Kunsthonig bezeichnet werden.

### Gewürze.

*Zürich (Stadt).* Von den 33 untersuchten Proben waren 5 Proben mit Sand beschwert und eine Probe Pfeffer enthielt viele Schalenpartikel. Ein Nelkenpulver musste als verdorben und 1 Coriander als mit fremden Mineralstoffen vermischt beanstandet werden.

*Bern.* Die Beanstandungen betrafen je 1 Probe Safran und Zimtpulver wegen mineralischen Beimengungen, 2 Proben Nelkenpulver wegen zu hohen Gehaltes an Nelkenstielen und 1 Probe gekalkter Pfefferkörner.

*Urkantone.* Die gemahlene Gewürze und namentlich Nelken- und Zimtpulver gaben öfters Grund zu Aussetzungen, gleichwohl konnte eine Abnahme der Zahl der Verfälschungen konstatiert werden.

*Glarus.* 5 Proben Anis enthielten 4,7—6 %, 3 Proben Zimt 3—13,5 % und 1 Probe Pfefferpulver 2,8 % Sand. 2 Proben Pfefferpulver waren abgestanden.

*Baselstadt.* Ein Zimtpulver war mit 6 % Sand verunreinigt. Gewürznelken enthielten bis zu 35 % Stiele und bis zirka 40 % entölte Nelken. Mehrere Sendungen Muskatnüsse bestanden vorwiegend aus wurmstichiger Ware.

*Graubünden.* Die Verfälschungen von Gewürzen haben fast ganz unterdrückt werden können. Sogenannte Safransurrogate aus Italien enthalten gar keinen Safran und bestehen einzig aus einem als Gewürz durchaus wertlosen Farbstoff. Im Kleinhandel wird solche Schundware immer als Safran verkauft.

*Aargau.* Von 22 Gewürzproben war einzig ein angebliches Nelkenpulver zu beanstanden, weil es aus Piment bestand.

*Thurgau.* 26 Gewürzproben waren zu beanstanden. Verfälscht waren: 4 Pfeffer und 13 Nelkenpulver, verdorben: 1 Pfeffer, 1 Nelkenpulver und 2 Coriander, unrichtig deklariert: 2 Pimentpulver und verunreinigt: 1 Zimt, 1 Anis und 1 Pfeffer. Nelkenpulver ist häufig mit Nelkenstielpulver verfälscht.

*Tessin.* Der Safran, der speziell im Tessin vielfach verwendet wird, kommt häufig aus Italien, allerdings unter der Bezeichnung « Surrogato » zur Einfuhr. Diese Ware enthält keinen Safran, sondern besteht einzig aus einem billigen Farbstoff. Ein solcher Handel sollte unmöglich gemacht werden.

*Waadt.* Unter den beobachteten Verfälschungen der Gewürze sind zu erwähnen Zimtpulver, vermischt mit dem Holz des Zimtbaumes, Beimischungen von Santalholz, Stärkemehl, das Kalken des Pfeffers etc.

*Neuenburg.* Es wurde ebenfalls Gewürzpulver mit starker Beimischung von Nelkenstielpulver beobachtet. Ferner fand sich auch das italienische « Safransurrogat » vor. Im ganzen wurden 4 Proben von Gewürzen beanstandet.

*Genf.* Im allgemeinen ist die Qualität der gemahlten Gewürze merklich besser geworden. Von 44 untersuchten Proben waren 8 zu beanstanden.

### Kaffee, Kakao und Schokolade.

*Zürich (Kanton).* Verdorbener Kaffee (1 Probe) und verfälschtes Kaffee-pulver (2 Fälle) waren zu beanstanden. Auch gegen Aufschriften für Kaffee-surrogate, die den bestehenden Vorschriften nicht entsprachen, musste eingeschritten werden.

*Zürich (Stadt).* Von 15 untersuchten Kaffeeproben mussten 3 wegen zu viel Einlage, 1 wegen künstlicher Färbung, 1 wegen Verdorbenheit und 4 wegen der unrichtigen Bezeichnung « Café complet » beanstandet werden.

Die 6 geprüften Schokoladeproben waren rein.

*Baselstadt.* Die Bezeichnung « Wiener Mischung Café complet » für ein Gemisch aus Kaffee und Cichorie wurde als unzulässig erklärt.

Ein aus Kakaoabfällen hergestelltes Produkt war zu beanstanden. Die Grenzzahl von 11 % für den Rohfasergehalt in Kakao hat sich als zu hoch erwiesen, da dieser Gehalt erst erreicht wird, wenn etwa 30 % Schalenpulver beigemischt worden sind.

*St. Gallen.* Besondere Aufmerksamkeit verdienen die von deutschen Nahrungsmittelfabriken oder « Nährwerken » an vegetarianische und andere Naturheilanstalten gelieferten Kaffee-Präparate, die Surrogate unter hochtönenden Namen enthalten.

*Graubünden.* In den italienischen Kantonsteilen findet sich immer noch Santoskaffee, dem durch künstliche Färbung das Aussehen von Portorico gegeben worden ist und der auch unter dieser Bezeichnung verkauft wird. Da solcher Kaffee auf den Zollämtern beanstandet wird, sucht man ihn aus dem Kanton Tessin zu beziehen.

Gegen vorschriftswidrige Bezeichnungen im Handel mit Kaffeesurrogaten muss häufig Stellung genommen werden.

*Aargau.* Die Beanstandungen von Kaffee erfolgten wegen zu viel Einlage, Verdorbenheit und Verfälschung. Eine Probe « Bourbonenkaffee », der als koffeinfrei ausgegeben worden war, enthielt 1,12 % Koffein. Hinsichtlich der Deklaration der Kaffeesurrogate kann eine wesentliche Besserung konstatiert werden.

*Thurgau.* Die Bestimmung, dass der Kaffee nicht mehr als 5 % Einlage enthalten dürfe, ist in neuerer Zeit von einigen Handelsleuten stark angefochten worden, weil ihnen dadurch die Möglichkeit entzogen sei, billigere Kaffeesorten herzustellen. Da aber die Einlage aus wertlosen, schwarzen

Bohenschalen, Steinchen und andern Fremdkörpern besteht, so handelt es sich schliesslich um Verfälschungen, die ebenso zu bekämpfen sind, wie Zusatz von Wasser zur Milch oder Vermischung des Mehls mit Sand.

*Waadt.* Zwei Schokoladeproben enthielten Kokosnussfett. Die Versuchung liegt nahe, einen Teil des wertvollen Kakaofettes durch das billige Kokosfett zu ersetzen.

*Genf.* Bei der Untersuchung billiger Schokoladesorten stellte sich heraus, dass zwei Proben mit Kokosnussfett verfälscht waren. Es ist zu hoffen, dass die Fabrikanten sich der weiteren Verwendung dieses Fettes enthalten werden.

### Wein.

*Zürich* (Kanton). Gestützt auf das Ergebnis der Analyse und der Degustation sind 62 Proben Wein als unecht oder unrichtig deklariert begutachtet worden. 8 andere Proben waren essigstichig und eine zu stark gegipst.

*Zürich* (Stadt). Die meisten Beanstandungen erfolgten wegen Unechtheit (80 Proben), falscher Deklaration (92 Proben) und Verdorbenheit (20 Proben). Bei vereinzelt andern Proben war zu hoher Gehalt an schwefeliger Säure, an Sulfaten oder Avinierung konstatiert worden. Die Vorschriften unserer Lebensmittelgesetzgebung und speziell die Deklarationsvorschriften finden im Verkehr mit Wein nur sehr langsam Eingang.

*Bern.* Die Zahl der Beanstandungen wegen übermässiger Schwefelung ist bedeutend zurückgegangen und zu stark gegipste Weine haben sich im letzten Jahre nicht mehr vorgefunden. Dagegen waren mehrere Weine verdorben, und eine grössere Zahl musste als « gestreckt » oder als unrichtig deklariert begutachtet werden. Die gestreckten Weine waren meistens Tresterweine oder Verschnitte mit solchen.

*Luzern.* Grössere Sendungen von Tresterwein wurden angehalten und gingen an die Absender zurück, welche bestraft wurden. Besondere Aufmerksamkeit verdient der Massenimport von Weinsäften, die besonders an landwirtschaftliche Genossenschaften abgegeben werden, um zur Herstellung eines sogenannten Haustrunkes verwendet zu werden.

*Urkantone.* Von 179 beanstandeten Weinen waren 92 unecht, 43 falsch deklariert, 32 verdorben, 4 zu stark geschwefelt und 2 übermässig gegipst.

*Glarus.* Bedeutenden Schwierigkeiten begegnet man in bezug auf die Anwendung richtiger Deklaration. Wegen unrichtiger Deklaration der Weine gab es denn auch weitaus am meisten Beanstandungen. Oeffters suchen die Lieferanten den Vorschriften durch allerlei Kunstgriffe auszuweichen. So hatte ein Geschäft seinen Fakturen die Bemerkung aufdrucken lassen: « Bei Weinen, die nicht als Auslese oder Beerliwein fakturiert sind, bezeichnet der Name den Charakter des Weines und nicht die spezielle Lage des Gewächses ».

*Freiburg.* Die Beanstandungen von Wein erfolgten bei 14 Proben wegen unrichtiger Deklaration, bei 7 wegen zu starker Schwefelung, bei 24 wegen Wasserzusatz, bei 2 wegen Platrage und bei 7 wegen Verdorbenheit.

*Baselstadt.* Von 130 beanstandeten Weinen waren 34 verdorben, 47 gestreckt, 31 unrichtig deklariert, 11 zu stark geschwefelt. In einem Falle liess sich die Anwesenheit von Saccharin konstatieren.

*Schaffhausen.* Wie vorauszusehen war, hat der Weinverkehr im Jahre 1911 eine schwierige Form angenommen. Die Nachfrage nach besseren Landweinen überstieg das stetig abnehmende Angebot immer mehr. Daher hatte man es immer und immer wieder mit Verschnitten zu tun.

*Graubünden.* Die Grosszahl der beanstandeten Weinproben waren von den Zollorganen überwiesen worden. Die betreffenden Weine sind dann, weil sie als Kunstwein hätten verzollt werden müssen, vom Lieferanten zurückgezogen worden. Auf diese Weise blieb das konsumierende Publikum von dieser meist ganz miserablen Ware verschont.

*Aargau.* Die Fälle von Beanstandung wegen übermässiger Gallisierung sind seltener geworden. Dagegen kommt das Gallisieren von Fremdweinen immer noch häufig vor. Viele Fälle von Essigstich hätten bei weniger nachlässiger Behandlung vermieden werden können. Im ganzen waren 140 Proben Wein zu beanstanden.

*Thurgau.* Die Untersuchung von 521 Weinproben führte zu 154 Beanstandungen. Auch hierbei waren die verfälschten und unrichtig deklarierten, sowie verdorbenen Weine stark vertreten. Die Beurteilung der Weine hat sich in diesem Jahre besonders unangenehm gestaltet, weil der Jahrgang 1910 durch seine abnormen Witterungsverhältnisse für die Weinproduktion ausserordentlich ungünstig war.

*Waadt.* Auf dem Gebiete der Weinkontrolle wurde der gute Wille der Ortsgesundheitskommissionen deutlich erprobt. Indessen haben namentlich die Ortsexperten und auch die Organe der Grenzkontrolle im Kampfe gegen die Weinfälschung tüchtig mitgeholfen. Von 600 untersuchten Proben Wein wurden 264 = 44 % beanstandet. Dieser hohe Prozentsatz von Beanstandungen rührt daher, dass vorwiegend durch Degustation oder Vorprüfung verdächtige Proben eingesandt worden waren. Mehrere tausend Hektoliter gestrekter Weine mussten beschlagnahmt werden. In 2 Fällen wurde Saccharin vorgefunden.

*Wallis.* Weitaus der grösste Teil der Arbeit der Untersuchungsanstalt entfällt auf die Weinkontrolle. 9 Weine waren gestreckt, je 2 Proben mussten als gallisiert, beziehungsweise als gezuckert beanstandet werden. Daneben handelte es sich um unrichtig deklarierte, verdorbene oder übermässig geschwefelte Weine.

*Neuenburg.* Die Verfälschungen der Weine durch Streckung, d. h. durch Verschneiden mit Tresterwein oder einfachen Zusatz von Wasser und etwas

Weinsäure sind bei den Beanstandungen stark vorwiegend. Von 580 untersuchten Weinen waren 136 zu beanstanden.

*Genf.* Infolge der hohen Weinpreise sind hier drei Weinfabriken entstanden, von denen die eine ziemlich grosse Quantitäten Kunstwein herstellt. Die hohe Zahl von Beanstandungen untersuchter Proben rührt vor allem von gewässerten Weinen her.

### Diverse Lebensmittel.

*Zürich* (Kanton). Innert kurzer Zeit sind drei Verletzungen durch Essigessenz vorgekommen. So ist in einer Wirtschaft einem Gast statt «Neuenburger», den er bestellt hatte, in fahrlässiger Weise Essigessenz aufgestellt worden.

In einem Sirup wurde Saponin nachgewiesen.

*Zürich* (Stadt). Essigessenz wird noch häufig im Detailhandel in nicht vorschriftsgemäss beschaffenen Flaschen abgegeben.

23 Wurstproben (vorwiegend italienische Mortadella) waren mehlhaltig, 13 enthielten Borsäure.

Die chemische und bakteriologische Trinkwasserkontrolle nahm die Untersuchungsanstalt stark in Anspruch. Erfreulicherweise hat die Zahl der Sodbrunnen stark abgenommen. Von 544 Sodbrunnen, die sich im Jahre 1894 in der Stadt Zürich im Gebrauche befanden, werden nur noch 64 zur Abgabe von Trinkwasser verwendet.

*Urkantone.* Recht zahlreich waren die Beanstandungen von Branntweinen und zwar vorwiegend von Kirschwasser und Obsttreber.

Ziemlich häufig mussten Fleischwaren wegen Verdorbenheit beanstandet werden, was namentlich der heissen Witterung des letzten Sommers zuzuschreiben ist.

*Glarus.* In 19 Proben von Bratwürsten wurde Mehl gefunden. Der Inhalt stark bombierter Büchsen mit Fleischkonserven erwies sich in zwei Fällen als unverdorben, was beweist, dass die Beurteilung auf Grund dieses Zustandes der Büchsen nicht volle Sicherheit bietet.

*Baselstadt.* In zahlreichen Fällen wurde trübes Flaschenbier angetroffen. Die Trübungen rührten von Hefen und Bakterien her. Oefters wurden auch böswillige Trübungen von Flaschenbier beobachtet. In einem Fall war dem Bier Wasser zugesetzt worden.

Ein Mineralwasser, das als «Schweizer-Vichy» bezeichnet war, erwies sich als ein chemisch und bakteriell stark verunreinigtes Sodbrunnenwasser, in das man künstlich Kohlensäure imprägniert hatte.

*Graubünden.* Mehlzusatz zu Würsten ist nur noch ausnahmsweise zu konstatieren.

4 Limonaden mussten beanstandet werden, weil sie ohne entsprechende Deklaration Saccharin enthielten.

*Aargau.* In einer Probe Speiseessig wurde nur 0,75% Essigsäure gefunden.

Aus dem Gebiete der Untersuchung von Spirituosen ist wenig Erfreuliches zu berichten. Die Beanstandungen auf diesem Gebiete betrafen Verschnitte von Edelbranntweinen mit Sprit.

*Thurgau.* Von 251 Fleischwaren mussten 15 wegen Mehlgehalt und 6 wegen Verderbenheit beanstandet werden.

In einem Fruchtsaft wurde Saponin gefunden.

17 Obstweinproben waren verfälscht.

*Neuenburg.* Auf dem Gebiete der Spirituosen hat man es mit alten Handelsgebräuchen zu tun, die ein Ankämpfen gegen die Verfälschungen sehr schwierig gestalten. Von 95 Proben mussten 50 beanstandet werden. Schon aus den niedrigen Preisen kann man oft auf die Unechtheit dieser Ware schliessen.

Die Bestimmung, dass die nach Früchten benannten Sirupe nur aus Fruchtsaft und Zucker hergestellt werden dürfen, findet bei einigen Geschäftsleuten nur ungern Nachachtung.

*Genf.* Infolge der hohen Weinpreise hat der Konsum von Obstwein zugenommen. Beanstandungen dieses Produktes sind nicht vorgekommen.

Die nach Früchten benannten Sirupe sind noch häufig mit vegetabilischen Farbstoffen aufgefärbt.

### Gebrauchsgegenstände.

*Zürich (Stadt).* Ein roter Farbstoff, der zur Sirupfabrikation bestimmt war, enthielt Salicylsäure.

Die Verzinnung von Kochgeschirr, sowie zu diesem Zwecke bestimmte Zinnproben waren wegen zu hohem Bleigehalt zu beanstanden.

16 Beanstandungen von Blechtrompetchen erfolgten, weil ihre Mundstücke aus Zink bestanden.

2 Proben Sicherheitsöl (Petroleum) hatten einen zu niedrigen Flammpunkt.

*Bern.* Mehrere kupferne Wasserschiffe mussten wegen hohem Bleigehalt der Verzinnung beanstandet werden. Der Gehalt an Blei überstieg in einzelnen Fällen 60 %.

*Baselstadt.* Die Verzinnung einer Backmulde enthielt 60 % Blei. Ferner wurde u. a. beanstandet ein Geheimmittel für Kellerbehandlung, genannt « Serum acetique », das aus einer 33 %igen Natronlauge bestand, ein bleihaltiges Haarfärbemittel, ein Lötmetall, das für Ess-, Trink- und Kochgeschirr verwendet werden sollte und 69 % Blei enthielt.

*Neuenburg.* Nebst verschiedenen Wasserschiffen von Kochherden, deren Verzinnung bis zu 50 % Blei enthielt, mussten diverse Geheimmittel für Weinbehandlung italienischer Herkunft beanstandet werden.

*Genf.* Die Beanstandungen auf dem Gebiete der Gebrauchsgegenstände betrafen 2 Haarfärbemittel, stark bleihaltige Metallfolien als Packmaterial für Lebensmittel, ferner Verzinnungen mit hohem Bleigehalt.

Hinsichtlich der Reinhaltung der Bierdruckapparate konnte eine bedeutende Besserung konstatiert werden.