

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	4 (1913)
<b>Heft:</b>	3
<b>Rubrik:</b>	Aus den Berichten des Schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1912

### 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:** 13.01.2026

**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 1912.

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

### *Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.*

Infolge von Eingaben von Beteiligten und von Abänderungsanträgen der Fachexperten für die Lebensmittelkontrolle, sowie teilweise auch durch den Erlass des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost, vom 7. März 1912, wurde eine Revision der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 29. Januar 1909, erforderlich. Diese Revision erstreckte sich im Jahre 1912 auf die Abschnitte:

- XV. «Bier und Bierausschank»,
- XIII. «Wein und weinähnliche Getränke»,
- XIV. «Obstwein und obstweinähnliche Getränke» und
- XVI. «Branntweine und Liköre».

Die eingelangten Abänderungsanträge waren vorerst einer grösseren Kommission von Fachexperten und Interessenten zur Besprechung vorgelegt worden. Die Abänderungen des Abschnittes «Bier und Bierausschank» wurden auf den 1. August 1912, diejenigen der andern oben genannten Abschnitte auf den 1. Januar 1913 in Kraft gesetzt.

Zur Erleichterung der Durchführung der inländischen Lebensmittelkontrolle hat der Bundesrat am 21. Oktober 1912 auf Antrag des Departements des Innern den Beschluss gefasst, dass die kantonalen Aufsichtsbehörden, die Kantonschemiker und die kantonalen Lebensmittelinspektoren berechtigt seien, die anlässlich der Ausübung ihrer Obliegenheiten sich als notwendig ergebenden polizeilichen Nachforschungen und Erhebungen auch auf die im Gewahrsam der schweizerischen Transportanstalten befindlichen kontrollpflichtigen Waren auszudehnen und von diesen ebenfalls Proben zu erheben. Das Dienstpersonal der schweizerischen Transportanstalten ist verpflichtet, den genannten Aufsichtsorganen auf Verlangen über die beförderten oder zu befördernden kontrollpflichtigen Waren wahrheitsgemäss Auskunft zu geben.

Ferner hat der Bundesrat in Anwendung von Art. 155 des Bundesgesetzes vom 22. März 1893 über die Organisation der Bundesrechtspflege am 24. Dezember 1912 beschlossen, sämtliche Gerichtsurteile, Strafbescheide von Verwaltungsbehörden und Entscheide von Ueberweisungsbehörden, die von kantonalen Behörden auf Grund der Strafbestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung erlassen werden, sollen von den betreffenden Kantonsregierungen sofort nach dem Erlass zuhanden des Bundesrates dem schweizerischen Gesundheitsamte eingesandt werden. Durch Kreisschreiben vom 24. Dezember 1912 wurden die Kantonsregierungen auf die Notwendigkeit

dieses Vorgehens aufmerksam gemacht. Die Einheitlichkeit der Praxis kann nur erreicht werden, wenn es uns ermöglicht wird, die genannten Entscheide kantonaler Behörden durch die Kassationsbeschwerde an das Bundesgericht weiterzuziehen.

Der Lebensmittelgesetzgebung neu beigefügt und den Kantonen zur Ausführung übertragen wurde das Bundesgesetz betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost, vom 7. März 1912, sowie die zugehörige Vollziehungsverordnung vom 12. Dezember 1912.

Vom Regierungsrat des Kantons Bern wurden erlassen:

Ein Regulativ betreffend die kantonalen Lebensmittelinspektoren und

Eine Abänderung des Dienstreglements betreffend die Funktionen und Obliegenheiten der Beamten und Angestellten des Laboratoriums für die Untersuchung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Diesen Erlassen wurde die Genehmigung erteilt, ebenso einem Dekret des Kantons Tessin betreffend Verwendung von leeren Bier-, Mineralwasser- und Limonadenflaschen.

#### *Laboratorium des Gesundheitsamtes.*

Die wesentlicheren Ergebnisse der Versuche im Laboratorium, die teilweise schon im vorigen Jahre begonnen worden waren, wurden in den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene», III. Jahrgang, veröffentlicht. Sie umfassen die folgenden Gegenstände:

Ueber den Gehalt des Weines an Stickstoffverbindungen;

Das Verhalten verschiedener Saprofabrikate als Desinfektionsmittel;

Ein neuer Sublimierapparat und einige damit gemachte Erfahrungen;

Die Verwendung der quantitativen Präzipitinreaktion bei Honiguntersuchungen;

Die Bestimmung der Bromabsorption des Weines;

Dosage de cellulose brute;

Bakteriologische Untersuchungen über einige Proben von «Poststaub» mit besonderer Berücksichtigung des Vorkommens von *Mycobacterium tuberculosis*;

Untersuchung von Bleiniederschlägen im Wein. Pentose- und Methylpentosebestimmungen in Trauben und Wein;

Ueber eine Farbenreaktion des Weines;

Die Bestimmung der höheren Alkohole im Wein;

Die Rohr- und Milchzuckerbestimmung in kondensierter Milch;

Die Bestimmung der löslichen Kohlenhydrate und des Rohrzuckers in Kindermehlen, Back- und Konditoreiwaren;

*Micrococcus mucifaciens* n. sp., ein Milchschädling;

Studien über funktionelle Anpassungen bei Bakterien.

Ausserdem sind mehrere kleinere Versuche und analytische Arbeiten vorgenommen worden, die infolge von Eingaben und Anfragen oder von neuen Erscheinungen auf dem Gebiete des Lebensmittelverkehrs sich als

notwendig erwiesen hatten oder zur Unterstützung der amtlichen Kontrolle dienten. Von diesen kleineren Arbeiten seien erwähnt:

Untersuchung mehrerer Konservierungsmittel;

Bestimmung der Gesamtweinsäure in einer grösseren Anzahl von Weinen verschiedener Herkunft;

Glyzerinbestimmungen in Süssweinen;

Ueber die Bestimmung der Mineralbestandteile in Nahrungs- und Genussmitteln;

Konservierungsversuche von Fruchtsäften mit Ameisensäure;

Versuche über den Nachweis von «Färbebier»;

Ueber die Veränderung der Eier bei der Konservierung durch Kälte;

Analysen von 23 Proben Traubensaft und Wein aus Italien;

Analysen von 38 Proben Traubensaft und Wein aus Spanien;

Eine grosse Anzahl von Honiguntersuchungen insbesondere nach dem serologischen Verfahren;

Untersuchung verschiedener Wurstwaren, Sardinen und Käse auf Verunreinigung mit pathogenen Bakterien;

Milch- und Wasseruntersuchungen.

Ueber Versuche, die sich über mehrere Jahre erstrecken, soll je nach den Ergebnissen eventuell später berichtet werden.

Um den amtlichen Untersuchungsanstalten Anhaltspunkte und namentlich authentisches Vergleichsmaterial zur Beurteilung der Weine zu verschaffen, waren im Verlaufe der Weinernte Abordnungen sowohl nach Italien als auch nach Spanien gesandt worden. Die Ergebnisse der hier ausgeführten einlässlichen Untersuchung der von den Abgeordneten überbrachten Proben wurden zusammengestellt und samt Auszügen aus den Berichten der Abgeordneten den Untersuchungsanstalten übermittelt.

Die im Jahre 1909 begonnene Herstellung von spezifischen Sera zum Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des Bienenhonigs vom künstlichen Honig wurde fortgesetzt. Im Jahre 1912 wurden auf Ansuchen gratis abgeliefert 33 Dosen Antipferdeserum und 16 Dosen zu 1 gr Antibienenhonigserum.

Infolge Verständigung mit den Zollbehörden fand vom 10. bis zum 22. Juni, in Ausführung von Art. 4 der Verordnung, betreffend die Ausübung der Grenzkontrolle im Verkehr mit Lebensmitteln, wieder ein Kurs für Zollbeamte statt. Die Teilnehmerzahl betrug 20.

Das Laboratoriumspersonal beteiligte sich auch an den Arbeiten für die Revision des schweizerischen Lebensmittelbuches, welches nach 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 enthalten soll. Nachdem vorerst die Abschnitte «Milch» und «Wein» in ihrer abgeänderten Form genehmigt worden sind, erweisen sich auch die

Abschnitte «Milchprodukte (exklusive Butter)», «Honig», «Süsswein» und «Branntwein und Liköre» als der Revision bedürftig.

Häufige Anfragen von kantonalen Verwaltungs- und Gerichtsbehörden und auch von Privaten betreffend Uebernahme von Expertisen mussten vom Laboratorium ablehnend beantwortet werden. Dagegen bildet die Abgabe von Gutachten und Berichten zuhanden der Bundesbehörden gemäss Art. 25 des oben erwähnten Bundesgesetzes stetsfort einen wesentlichen Teil der Aufgaben des Laboratoriumsvorstandes.

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

In den Kantonen.

Ueber die Ausführung des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und zugehörigen Verordnungen haben die Kantonsregierungen und ihre Kontrollorgane gemäss Art. 56, Absatz 4, dieses Gesetzes einlässlich Bericht erstattet, wobei sie ihre Beobachtungen mitteilten. Aus diesen Berichten ist im wesentlichen folgendes zu entnehmen:

Die Mitteilungen über bisherige Erfahrungen lauten im allgemeinen günstig. Es wird konstatiert, dass guter Wille und das Bestreben vorhanden sind, den bestehenden Vorschriften nachzuleben, wodurch die Schwierigkeiten, die der Durchführung im Anfang an einzelnen Orten entgegenstanden, als beseitigt erachtet werden können. Mehrere Berichte heben die wohlütige Wirkung der Lebensmittelgesetzgebung anerkennend hervor. So sei vielerorts der Verkehr mit Wein reeller und die Milchverfälschung seltener geworden, die Magazine, Wirtschaftsräume und Keller werden reinlicher gehalten, und die falschen Bezeichnungen der Lebensmittel seien weniger häufig zu beobachten.

Die organisatorischen Massnahmen sind nun in allen Kantonen abgeschlossen. Instruktionskurse für Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten nach Art. 9, Absatz 3, des Bundesgesetzes fanden nach Bedürfnis statt. Diese Kurse werden namentlich infolge der periodischen Neuwahlen der Ortsexperten in vielen Kantonen verhältnismässig oft wiederholt werden müssen.

Ueber die Tätigkeit der Ortsgesundheitsbehörden und Ortsexperten lauten die Berichte sehr verschieden. Während vielerorts mit Eifer und gutem Erfolg gearbeitet wird, zeigt sich anderwärts immer noch eine grosse Gleichgültigkeit. Letzteres scheint namentlich in kleineren Gemeinden nicht selten der Fall zu sein, wo oft entweder geeignete Persönlichkeiten fehlen oder infolge zu naher persönlicher Beziehungen ein unabhängiges Vorgehen unmöglich ist. Aus diesem Grunde wäre im Interesse der Lebensmittelkontrolle zu begrüssen, wenn sich gegebenenfalls mehrere Gemeinden zur Ernennung einer gemeinsamen Gesundheitsbehörde und eines oder mehrerer Ortsexperten entschliessen könnten, wie dies in Art. 6 des Bundesgesetzes vorgesehen ist.

Das Vorgehen bei Beanstandungen zeigt je nach der kantonalen Organisation noch Verschiedenheiten. Für Uebertretungen von geringerer Bedeutung wird in mehreren Kantonen von der Bestimmung des Art. 53 des Bundesgesetzes reichlich Gebrauch gemacht und Bestrafung durch Verwaltungsbehörden vorgenommen. Die Zahl der auf Grund von Art. 16 des Gesetzes erfolgten Einsprachen gegen Befunde von kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten und der infolgedessen angeordneten administrativen Oberexpertisen hat im Berichtsjahre gegenüber früher etwas zugenommen. In mehreren Kantonen wurde der erstinstanzliche Befund der Untersuchungsanstalt in allen Fällen bestätigt, und in einzelnen Kantonen gab es überhaupt keine administrative Oberexpertise, wie dies in Tabelle III genauer ersichtlich ist.

Die Betriebe für die Herstellung von Lebensmittelsurrogaten werden in allen Kantonen, wo solche vorhanden sind, periodisch inspiziert. Ueber die Zahl dieser Betriebe und die Art derselben gibt Tabelle I Auskunft. Mit Beginn des Jahres 1913 ist nun durch das Gesetz betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost die Mehrzahl solcher Betriebe aufgehoben worden.

**Absinthverbot.** Hinsichtlich der Ausführung des Bundesgesetzes betreffend das Absinthverbot geht aus den Berichten hervor, dass in den meisten Kantonen der deutschen Schweiz kein Anlass zu Strafklagen vorhanden war. In einzelnen Kantonen der französischen Schweiz dagegen mussten häufige Widerhandlungen geahndet werden. So fanden einzig im Kanton Genf 67 Strafanzeigen statt. Das Getränk wird meistens direkt in den Wirtschaften hergestellt, und zwar durch einfache Mischung von Weingeist mit Essenzen. Es gibt dies ein Getränk von sehr geringer Qualität.

**Untersuchungsanstalten.** In Chur und Brunnen (für die Urkantone) wurden im Frühjahr 1912 neue Laboratorien dem Betriebe übergeben. Die Untersuchungsanstalt des Kantons Graubünden ist nun in einem stattlichen Neubau untergebracht. Die Urkantone haben zu diesem Zwecke in Brunnen ein bestehendes Gebäude erworben, das für die Unterbringung der Untersuchungsanstalt in geeigneter Weise umgebaut werden konnte. Pläne für den Neubau einer kantonalen Lebensmitteluntersuchungsanstalt in Aarau liegen vor und sind unter Zusicherung des Bundesbeitrages genehmigt worden. Auch die Behörden der Kantone Zug und Genf haben schon vor längerer Zeit Pläne vorgelegt. Wie im letzten Jahre hervorgehoben wurde, müssen ferner immer noch ganz ungenügende Lokalitäten und teilweise auch ungenügende Einrichtungen benutzt werden in den Kantonen Freiburg, Wallis und Neuenburg. Im Interesse der Lebensmittelkontrolle sowohl als auch einer mehr hygienischen Unterbringung des mit Arbeit reichlich bedachten Laboratoriumspersonals muss eine Neuerstellung oder zweckentsprechende Erweiterung der Untersuchungsanstalt auch dort als unerlässlich bezeichnet werden.

Wie aus Tabelle II ersichtlich ist, hat die Zahl der in den Untersuchungsanstalten genauer untersuchten kontrollpflichtigen Objekte gegenüber dem Jahre 1911 um rund 4000 zugenommen. Gleichzeitig ist auch die Zahl der Beanstandungen um circa 300 gestiegen, prozentual aber von 15,3 im Jahre 1911 auf 14,7 % im Jahre 1912 zurückgegangen. Den niedrigsten Prozentsatz von Beanstandungen haben Genf, Schaffhausen und Zürich-Stadt (6,74 bis 7,95 %). Wie schon in früheren Berichten bemerkt wurde, röhrt dies daher, dass an diesen Orten häufig Serienuntersuchungen stattfinden, wodurch sich die Zahl der untersuchten Objekte ganz bedeutend vermehrt, die Zahl der Beanstandungen aber verhältnismässig herabgedrückt wird. In Kantonen, wo Lebensmittelinspektoren und teilweise auch die Ortsexperten die kontrollpflichtigen Waren an Ort und Stelle Vorprüfungen unterwerfen, und daher keine wahllose Probenerhebung serienweise stattfindet, sind meist über 30 %, in einem Kanton sogar über 47 % der im Laboratorium genauer untersuchten Objekte beanstandet worden. Dies wird noch deutlicher durch den Prozentsatz der Beanstandungen der den Untersuchungsanstalten infolge der Grenzkontrolle zugekommenen Objekte (59,44 %) illustriert. Die in Art. 4 und 5 der Verordnung betreffend die Befugnisse der Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten vorgesehenen Vorprüfungen dürften an einzelnen Orten ohne Zweifel mehr Anwendung finden. Die teilweise nutzlose und kostspielige Arbeit in den Laboratorien könnte dadurch nicht unwesentlich reduziert werden.

Ueber die einzelnen Warengattungen der in den Laboratorien untersuchten Objekte und die Beanstandungen derselben gibt Tabelle IV Auskunft. Hier ist auch ersichtlich, dass die nicht kontrollpflichtigen Objekte, die gemäss Art. 4, Abs. 6, des Bundesgesetzes untersucht wurden, nicht gezählt worden sind. Die Zahl derselben ist nicht bedeutend. 56,97 % der untersuchten Proben fallen auf die Milch, 12,51 % auf den Wein und 6,32 % auf Trinkwasser. Die Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände machen nur 1,71 % der gesamten untersuchten Objekte aus. Eine einlässlichere Besprechung der einzelnen Objekte folgt später.

Tabelle V gibt einen Ueberblick über die Zahl der durch die Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden vorgenommenen selbständigen Beanstandungen. Sie beweist, dass die Mithilfe der Ortsexperten und Ortsgesundheitskommissionen nicht etwa entbehrlich wäre. Die Berichterstattung von letzterer Seite ist zwar in einigen Kantonen immer noch eine mangelhafte, und ihre Zuverlässigkeit ist nicht immer über jeden Zweifel erhaben.

#### An der Landesgrenze.

Die Ergebnisse der Grenzkontrolle mit Ausnahme derjenigen von Fleisch und Fleischwaren, über die an anderer Stelle berichtet wird, sind in den Tabellen VI und VII übersichtlich zusammengestellt.

Die meisten beanstandeten Sendungen weist auch in diesem Jahre das I. Zollgebiet auf. Mit nahezu einer gleich grossen Zahl folgt das IV. Zollgebiet, welches übrigens hinsichtlich des Gewichts der vorläufig beanstandeten Waren in erster Linie steht.

In bezug auf die einzelnen Warengattungen (Tabelle VII) muss wiederum hervorgehoben werden, dass die Gründe der Beanstandungen sehr verschieden schwerwiegend waren. Bei den beanstandeten Mehlsendungen z. B. handelte es sich fast ausschliesslich nur um ungenügende, den Vorschriften von Art. 59 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung nicht entsprechende Bezeichnungen und bei den Teesendungen um nicht vorschriftsgemässe Verpackung, während bei andern Lebensmitteln Verfälschungen, Verdorbenheit oder sogar Gesundheitsschädlichkeit konstatiert worden war.

In der Rubrik «Verschiedene Lebensmittel» figurieren mehrere Sendungen übermässig geschwefelter getrockneter kalifornischer Aprikosen. Durch Bundesratsbeschluss vom 11. April 1911 ist infolge wiederholter dringender Eingaben gestattet worden, dass kalifornisches Dörrobst, dessen Gehalt an schwefliger Säure 1,25 g pro Kilogramm nicht übersteigt, ausnahmsweise bis auf weiteres in den Verkehr gebracht werden dürfe. Die Interessenten hatten namentlich geltend gemacht, dass die Früchte auf dem langen Transport zur See ohne eine solche Konservierung verderben würden. In welch skrupelloser Weise das Entgegenkommen der Behörden nun missbraucht wurde, geht daraus hervor, dass in mehreren Sendungen über 2 g, in einzelnen Fällen sogar über 10 g schweflige Säure pro Kilogramm der Ware gefunden wurde. Hier handelt es sich unzweifelhaft um ein gesundheitsschädliches Konservierungsverfahren. Gleichzeitig konnte übrigens wiederholt konstatiert werden, dass getrocknete kalifornische Pflaumen gar keine schweflige Säure enthielten und trotzdem den langen Transport zur See gut ausgehalten hatten. Die Schwefelung hätte eben in diesen Fällen die Farbe der Früchte beeinträchtigt.

Kunstkäse hat sich bei der Grenzkontrolle nicht mehr vorgefunden. Auch die Einfuhr künstlich gefärbter Teigwaren ist stark zurückgegangen.

Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit (Art. 35 des Bundesgesetzes) mussten an der Grenze 25 Sendungen verschiedener Lebensmittel im Gewicht von zusammen 47,297 kg zurückgewiesen werden. Ueber diese Rückweisungen bestehen in Interessentenkreisen und selbst auch etwa bei Behörden oft noch irrige Ansichten, indem verlangt wird, dass die bei der Grenzkontrolle beanstandeten Waren überhaupt von der Einfuhr ausgeschlossen werden sollen. Nach dem oben erwähnten Gesetzartikel besteht aber die Berechtigung der Rückweisung einzig für die augenscheinlich verdorbenen Waren. Eine weitere Ausdehnung dieser Kompetenz wäre auch nach der ganzen Organisation der Lebensmittelkontrolle nicht statthaft.

*Beaufsichtigung des Schlachtens, der Fleischschau und des Verkehrs mit Fleisch  
und Fleischwaren in den Kantonen.*

Da uns mehrere Kantone ihre Berichte nicht rechtzeitig, d. h. vor dem 28. Februar, eingesandt haben, so ist das uns zur Verfügung stehende Material noch zu unvollständig, um über diesen wichtigen Teil der Lebensmittelkontrolle hier berichten zu können. Wenn aber einmal sämtliche kantonalen Berichte vorliegen, werden wir sie, wie dies bisher geschehen musste, zum Gegenstand eines besonderen Berichts machen.

*Bundesbeiträge an die Kosten der kantonalen Lebensmittelkontrolle.*

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

**Tabelle I.**

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

Kanton e	Betriebe zur Herstellung von			Bemerkungen
	Margarine und Kochfett	Kunsthonig	weinähnlich. Getränken	
Zürich . . . . .	8	5	3	
Bern . . . . .	—	7	—	
Luzern . . . . .	1	—	—	
Uri . . . . .	—	—	—	
Schwyz . . . . .	—	—	—	
Obwalden . . . . .	—	—	—	
Nidwalden . . . . .	—	—	—	
Glarus . . . . .	—	—	—	
Zug . . . . .	—	—	—	
Freiburg . . . . .	—	—	1	
Solothurn . . . . .	2	—	—	
Baselstadt . . . . .	5	3	3	
Baselland . . . . .	1	—	1	
Schaffhausen . . . . .	—	—	—	
Appenzell A.-Rh. . . . .	—	2	—	
Appenzell I.-Rh. . . . .	—	—	—	
St. Gallen . . . . .	1	1	—	
Graubünden . . . . .	—	—	—	
Aargau . . . . .	—	—	—	
Thurgau . . . . .	—	—	—	
Tessin . . . . .	—	—	—	
Waadt . . . . .	1	6	3	
Wallis . . . . .	—	—	3	
Neuenburg . . . . .	—	—	22	
Genf . . . . .	2	—	3	
Total	21	24	39	

**Tabelle II.**

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Objekte			Beanstandete Proben	
		Von Zollämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Total	Zusammen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich-Kanton . . .	Zürich . . .	147	3,407	3,554	377	10,61
Zürich-Stadt . . .	Zürich . . .	—	10,823	10,823	860	7,95
Bern . . . .	Bern . . . .	110	1,093	1,203	394	32,75
Luzern . . . .	Luzern . . . .	53	503	556	190	34,17
Uri . . . .	Brunnen . . . .	1	208	209	43	20,57
Schwyz . . . .		30	774	804	178	22,14
Obwalden . . . .		—	131	131	15	11,45
Nidwalden . . . .		3	154	157	20	12,74
Glarus . . . .	Glarus . . . .	2	1,390	1,392	174	12,50
Zug . . . .	Zug . . . .	3	1,065	1,068	153	14,32
Freiburg . . . .	Freiburg . . . .	9	2,576	2,585	559	21,63
Solothurn . . . .	Solothurn . . . .	16	1,102	1,118	153	13,68
Baselstadt . . . .	Basel . . . .	128	5,563	5,691	877	15,41
Baselland . . . .		11	118	129	61	47,29
Schaffhausen . . . .	Schaffhausen . . . .	6	1,306	1,312	99	7,55
Appenzell A.-Rh. . .	St. Gallen . . . .	2	268	270	87	32,22
Appenzell I.-Rh. . .		1	108	109	12	11,01
St. Gallen . . . .		46	3,463	3,509	558	15,09
Graubünden . . . .	Chur . . . .	67	1,167	1,234	242	19,61
Aargau . . . .	Aarau . . . .	14	4,125	4,139	549	13,26
Thurgau . . . .	Frauenfeld . . . .	24	2,595	2,619	582	22,22
Tessin . . . .	Lugano . . . .	199	1,055	1,254	404	32,22
Waadt . . . .	Lausanne . . . .	109	4,342	4,451	1009	22,67
Wallis . . . .	Sitten . . . .	20	474	494	81	16,40
Neuenburg . . . .	Neuenburg . . . .	19	2,081	2,100	294	14,00
Genf . . . .	Genf . . . .	97	5,704	5,801	391	6,74
		1117	55,595	56,712	8362	14,74

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					
	Zu- sam- men	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Total	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt		
		Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle
Zürich, Kanton . . . .	10	7	3	—	22	5	15	—	2	
Zürich, Stadt . . . .	7	6	—	1	—	—	—	—	—	
Bern . . . . .	16	12	2	2	—	—	—	—	—	
Luzern . . . . .	6	6	—	—	—	—	—	—	—	
Uri . . . . .										
Schwyz . . . . .	2	2	—	—	—	—	—	—	—	
Obwalden . . . . .										
Nidwalden . . . . .										
Glarus . . . . .	2	1	—	1	1	1	—	—	—	
Zug . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Freiburg . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Solothurn . . . . .	1	—	1	—	—	—	—	—	—	
Baselstadt . . . . .	10	6	1	3	—	—	—	—	—	
Baselland . . . . .					5	4	1	—	—	
Schaffhausen . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Appenzell A.-Rh. . . .					—	—	—	—	—	
Appenzell I.-Rh. . . .	3	2	1	—	—	—	—	—	—	
St. Gallen . . . . .					3	2	1	—	—	
Graubünden . . . . .	1	1	—	—	—	—	—	—	—	
Aargau . . . . .	9	9	—	—	11	5	6	—	—	
Thurgau . . . . .	4	3	—	1	10	9	1	—	—	
Tessin . . . . .	1	1	—	—	—	—	—	—	—	
Waadt . . . . .	17	15	2	—	4	4	—	—	—	
Wallis . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Neuenburg . . . . .	12	12	—	—	—	—	—	—	—	
Genf . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	101	83	10	8	56	30	24	—	2	

**Tabelle IV.**

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

No.	W a r e n g a t t u n g e n	Untersuchte Objekte	B e a n s t a n d u n g e n	
			Z a h l	%
<b>a. Lebensmittel</b>				
1	Bier . . . . .	571	76	13,31
2	Branntweine und Liköre . . .	1,042	433	41,55
3	Brot . . . . .	206	63	30,58
4	Butter . . . . .	1,431	344	24,04
5	Eier . . . . .	216	202	93,52
6	Eierkonserven . . . . .	13	—	0,00
7	Eis (Tafeleis) . . . . .	3	—	0,00
8	Essig und Essigessenz . . . .	687	184	26,78
9	Fleisch- und Fleischwaren . . .	2,101	332	15,80
10	Fruchtsäfte . . . . .	30	14	46,66
11	Gemüse, frisches . . . . .	43	3	7,00
12	Gemüse, gedörrtes . . . . .	7	1	14,29
13	Gemüsekonserven . . . . .	67	5	7,46
14	Gewürze . . . . .	767	135	17,60
15	Honig . . . . .	257	60	23,35
16	Hülsenfrüchte . . . . .	40	19	47,50
17	Kaffee . . . . .	474	199	41,98
18	Kaffeesurrogate . . . . .	187	88	47,06
19	Kakao . . . . .	155	16	10,32
20	Käse . . . . .	84	32	38,10
21	Kohlensaure Wasser (künstliche)	75	5	6,67
22	Konditoreiwaren . . . . .	135	10	7,41
23	Konfitüren . . . . .	45	10	22,22
24	Körnerfrüchte . . . . .	83	18	21,69
25	Limonaden . . . . .	231	92	39,83
26	Mahlprodukte . . . . .	312	82	26,28
27	Milch . . . . .	32,309	2,690	8,33
28	Milchkonserven . . . . .	22	—	0,00
29	Mineralwasser . . . . .	30	4	13,33
30	Obst, frisches . . . . .	32	24	75,00
31	Obst, gedörrtes . . . . .	73	50	68,49
32	Obstkonserven . . . . .	33	16	48,48
33	Obstwein . . . . .	121	62	51,24
34	Paniermehl . . . . .	9	2	22,22
	Uebertrag	41,891	5,271	—

No.	Waren gattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	Uebertrag	41,891	5,271	—
35	Pilze, frische . . . . .	3	—	0,00
36	Pilze, gedörrte, und Konserven . . .	3	1	33,33
37	Presshefe . . . . .	31	2	6,45
38	Schokolade . . . . .	190	23	12,11
39	Sirupe . . . . .	296	129	43,58
40	Speisefette (ausgenommen Butter) . . . .	670	96	14,33
41	Speiseöle . . . . .	1,383	225	16,27
42	Tee . . . . .	73	11	15,07
43	Teigwaren . . . . .	204	53	25,98
44	Trinkwasser . . . . .	3,585	474	13,22
45	Wein . . . . .	7,093	1,710	24,11
46	Zucker (Glukose) . . . . .	77	6	7,79
47	Verschiedene andere Lebensmittel . . . . .	242	68	28,00
	Total Lebensmittel	55,741	8,069	14,48
<b>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</b>				
1	Farben für Lebensmittel . . . . .	30	10	33,33
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungszwecken . . . . .	17	1	5,88
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel . . . . .	386	98	25,39
4	Kinderspielwaren . . . . .	19	11	57,89
5	Kosmetische Mittel . . . . .	30	11	36,67
6	Mal- und Anstrichfarben . . . . .	34	11	32,35
7	Petroleum . . . . .	100	7	7,00
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel . . . . .	92	50	54,35
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen) . . . . .	45	20	44,44
10	Verschiedene Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . . . .	218	74	33,94
	Total Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . . . .	971	293	30,17
<b>Zusammenzug</b>				
	Lebensmittel . . . . .	55,741	8,069	14,48
	Gebrauchs-u.Verbrauchsgegenstände . . . . .	971	293	30,17
	Total	56,712	8,362	14,74

**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										Zu- sam- men	
	Lebensmittelinspektoren					Ortsexperten und Orts- gesundheitsbehörden						
	Lebensmittel	Gebrauchs- gegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften		Lebensmittel	Gebrauchs- gegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften			
Zürich . . .	200	120	652	558	4113	738	354	834		7,569		
Bern . . .	92	36	25	80	477	73	47	472		1,302		
Luzern . . .	108	157	11	—	184	57	12	—		529		
Uri . . .	24	8	17	56	8	—	4	6		123		
Schwyz . . .	101	3	63	184	72	—	12	14		449		
Obwalden . . .	7	3	4	18	8	—	—	—		40		
Nidwalden . . .	14	1	11	40	12	—	12	14		104		
Glarus . . .	56	—	15	20	15	—	10	8		124		
Zug . . .	88	24	18	—	2	—	1	—		133		
Freiburg . . .	66	—	7	10	—	—	—	—		83		
Solothurn . . .	—	—	—	—	153	—	—	—		153		
Baselstadt . . .	802	51	38	151	—	—	—	—		1,042		
Baselland . . .	255	148	197	121	110	68	35	44		978		
Schaffhausen . . .	3	—	12	12	3	—	—	3		33		
Appenzell A.-Rh. . .	—	—	—	—	—	—	—	—		—		
Appenzell I.-Rh. . .	—	—	—	—	—	—	—	—		—		
St. Gallen . . .	105	—	43	167	—	—	—	—		315		
Graubünden . . .	79	55	94	107	28	64	10	39		476		
Aargau . . .	299	212	857	3127	382	190	320	889		6,276		
Thurgau . . .	373	6	364	201	—	—	—	—		944		
Tessin . . .	140	6	4	55	130	2	1	35		373		
Waadt . . .	1012	3	48	136	931	1	592	122		2,845		
Wallis . . .	25	3	8	116	12	—	2	41		207		
Neuenburg . . .	469	—	144	110	—	—	—	—		723		
Genf . . .	4	—	4	6	—	—	—	—		14		
	4322	836	2636	5275	6640	1193	1412	2521		24,835		

**Tabelle VI.**

**Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle in den einzelnen Zollgebieten.**

Probeentnahmen von verdächtigen Waren und Meldungen über unrichtig bezeichnete oder nicht vorschriftsgemäß verpackte Lebensmittel (Art. 28 LG) und Rückweisungen von augenscheinlich verdorbenen Waren (Art. 35 LG).

Zollgebiete	B e a n s t a n d u n g e n				Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen		Total Beanstandungen und Rückweisungen		163
	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 . .	375	929,243	306	742,784	2	40	377	929,283	
II. » . .	113	366,256	88	238,577	3	4,575	116	370,831	
III. » . .	72	114,536	30	49,411	1	138	73	114,674	
IV. » . .	348	1,503,663	255	1,109,318	10	16,540	358	1,520,203	
V. » . .	187	493,983	139	359,894	4	25,796	191	519,779	
VI. » . .	174	973,448	150	759,788	5	208	179	973,656	
	1269	4,381,129	968	3,259,772	25	47,297	1294	4,428,426	

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

Waren gattungen	B e a n s t a n d u n g e n				Wegen augen-scheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Von der Grenz-kontrolle vorläufig beanstandet		Durch die Unter-suchungsanstalten bestätigt			
	Sen-dungen	Gewicht kg	Sen-dungen	Gewicht kg	Sen-dungen	Gewicht kg
<b>a. Lebensmittel</b>						
1. Butter . . . . .	55	34,321	31	31,164	1	138
2. Eier und Eierkon-serven . . . . .	15	27,487	8	20,835	1	22
3. Fruchtsäfte und Sirupe . . . . .	17	703	11	367	—	—
4. Gewürze . . . . .	38	13,212	25	2,614	—	—
5. Honig . . . . .	37	67,956	28	41,002	—	—
6. Kaffee . . . . .	169	639,690	145	597,951	—	—
7. Kaffeesurrogate .	7	1,592	7	1,592	—	—
8. Kakao und Schoko-lade . . . . .	5	10,845	2	6,836	—	—
9. Käse . . . . .	21	27,380	19	25,550	—	—
10. Kunstkäse . . . .	—	—	—	—	—	—
11. Mehl und Getreide	141	1,466,333	125	1,346,652	1	16,427
12. Speisefette (aus-genommen Butter)	43	69,211	32	51,884	—	—
13. Speiseöle . . . .	118	191,706	109	171,112	—	—
14. Tee . . . . .	117	58,626	115	56,952	—	—
15. Teigwaren . . . .	22	3,181	19	3,080	—	—
16. Wein . . . . .	196	1,464,426	98	776,555	—	—
17. Zucker (Glukose) .	3	12,041	2	674	—	—
18. Verschiedene an-dere Lebensmittel	118	245,074	82	115,268	22	30,710
Total Lebensmittel	1122	4,333,784	858	3,250,088	25	47,297
<b>b. Gebrauchs- und Ver-bruchsgegenstände</b>						
	147	47,345	110	9,684	—	—
Total	1269	4,381,129	968	3,259,772	25	47,297

**Tabelle VIII.**  
**Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1912.**

Kantone	Brutto - Ausgaben				Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Labora- toriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktionskurse	Zusammen			
Zürich (Kanton)	Fr. 7,747.31	Fr. 31,200.—	Fr. —	Fr. 38,947.31	Fr. 4,340.70	Fr. 34,606.61	Fr. 17,303.30
Zürich (Stadt)	9,123.16	34,759.65	—	43,882.81	12,510.70	31,372.11	15,686.95
Bern	11,280.53	32,220.—	3,884.90	47,385.43	7,176.70	40,208.73	20,104.35
Luzern	8,787.49	18,599.80	—	27,387.29	3,849.15	23,538.14	11,769.05
Urkantone	2,995.50	10,075.10	996.55	14,067.15	1,887.25	12,179.90	6,089.05
Glarus	2,957.85	9,800.—	—	12,757.85	595.80	12,162.05	6,081.—
Zug	322.55	5,104.—	—	5,426.55	253.—	5,173.55	2,586.70
Freiburg	6,486.57	11,500.—	3,020.—	21,006.57	3,384.05	17,622.52	8,811.25
Solothurn	3,065.05	11,000.—	—	14,065.05	1,294.—	12,771.05	6,385.50
Baselstadt	8,609.69	36,962.55	—	45,572.24	13,555.32	32,016.92	16,008.45
Baselland	6,323.55	3,600.—	367.85	10,291.40	1,190.50	9,100.90	4,550.45
Schaffhausen	2,383.42	9,000.—	425.70	11,809.12	1,484.—	10,325.12	5,162.55
Appenzell A.-Rh.	2,853.85	2,000.—	208.—	5,061.85	—	5,061.85	2,530.95
Appenzell I.-Rh.	988.30	753.—	—	1,741.30	—	1,741.30	870.65
St. Gallen	13,709.90	25,553.15	4,113.45	43,376.50	21,565.94	21,810.56	10,905.25
Graubünden	8,576.20	9,896.25	—	18,472.45	3,282.67	15,189.78	7,594.90
Aargau	12,846.32	20,828.55	188.60	33,863.47	4,446.50	29,416.97	14,708.50
Thurgau	8,196.09	19,100.—	—	27,296.09	5,274.64	22,021.45	11,010.75
Tessin	7,773.76	10,300.—	1,309.65	19,383.41	2,331.65	17,051.76	8,525.90
Waadt	15,587.55	32,775.—	1,068.60	49,431.15	13,201.20	36,229.95	18,115.—
Wallis	1,319.35	6,860.—	2,455.55	10,634.90	694.70	9,940.20	4,970.10
Neuenburg	3,041.08	14,100.—	344.80	17,485.88	4,293.30	13,192.58	6,596.30
Genf	4,173.40	24,875.—	—	29,048.40	3,808.15	25,240.25	12,620.10
	149,148.47	380,862.05	18,383.65	548,394.17	110,419.92	437,974.25	218,987.—

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

### Allgemeines.

*Zürich* (Kanton). Die Zahl der durch die örtlichen Gesundheitsbehörden und den Ortsexperten untersuchten Lebensmittel beläuft sich auf 16,935, der Gebrauchsgegenstände auf 1054, der Lokalitäten auf 3126, der Apparate und Gerätschaften auf 2228. Für 1508 erhobene Proben von Lebensmitteln, die nicht beanstandet worden waren, ist Bezahlung verlangt worden.

*Zürich* (Stadt). Die Beanstandungen gaben Anlass zu 263 administrativen Verfügungen und 1187 Strafverfügungen. Von den letzteren waren 543 schriftliche, mit Kosten verbundene Verwarnungen, 627 Bussen und 17 Ueberweisungen an den Strafrichter bzw. an das Statthalteramt.

Die Erledigung der durch die Ortsexperten erfolgten Beanstandungen geschah in den meisten Fällen durch mündliche Belehrung der Fehlbaren. Bei Verhängung von Bussen und bei Verwarnungen wurde immer auch die Bezahlung der Untersuchungskosten auferlegt, sofern solche vorhanden waren.

*Bern.* Der Regierungsrat sah sich veranlasst, eine 4. ständige Inspektorenstelle zu schaffen.

In 121 Straffällen wurden Bussen gesprochen von 10 — 500 Fr. Ausserdem wurden verurteilt: 1 Weinhändler zu 5 Tagen und 10 Milchpantscher zu 1—10 Tagen Gefangenschaft. Freisprechung oder Aufhebung erfolgte in 8 Fällen, wobei in 3 Fällen die Kosten den Beklagten auferlegt wurden.

Die Anfrage eines Gemeinderates, ob als Kosten der «technischen Untersuchung» (Art. 48 des Bundesgesetzes) auch die Auslagen der Ortsexperten für Erhebung der Verdachts- und Stallproben (bei Milchuntersuchungen) betrachtet und in das Verzeichnis der Gerichtskosten aufgenommen werden können, wurde dahin beantwortet, dass unter Kosten der technischen Untersuchung im engeren Sinne nur die Analysenkosten zu verstehen sind.

Von einem Ortsexperten wurde die Frage aufgeworfen, wer über beschlagnahmte Waren, welche vom Richter nicht konfisziert wurden, nach erfolgtem Urteil zu verfügen habe. Die Antwort lautete, dass — sofern der Richter unterlassen habe, eine Verfügung über die beschlagnahmte Ware zu treffen — die Ortspolizeibehörde auf Grund des vom Kantonschemiker einzuholenden Gutachtens das Nötige anzuordnen habe.

Aus den eingelangten Berichten der Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden ist ersichtlich, dass die bestehenden Vorschriften in den städtischen Gemeinden energisch durchgeführt werden, während die ländlichen Gemeinden sich meist auf die Inspektion durch den kantonalen Lebensmittelinspektor verlassen.

*Luzern.* Die Ortsexperten bezeugen durchwegs grosses Interesse an einer rationellen Durchführung der Lebensmittelkontrolle und sind stets für die Nachkontrolle bei gerügten Mängeln besorgt.

*Urkantone.* Für Uebertretungen leichten Grades wird gleich wie auch in mehreren andern Kantonen die Verwarnung unter Kostenfolge angewendet. Dieses administrative Vorgehen hat sich in solchen Fällen als wirksam erwiesen, da die Bezahlung der Untersuchungskosten in den meisten Fällen schon schwer genug empfunden wird.

*Glarus.* Die Erfahrungen des Berichtsjahres lassen im allgemeinen konstatieren, dass den bestehenden Vorschriften immer mehr nachgelebt wird.

Die Arbeit der Ortsexperten besteht in der Hauptsache darin, die vom Laboratorium und vom Lebensmittelinspektorat ausgesprochenen Beanstandungen an die Sanitätsdirektion weiter zu leiten, sowie deren Verfügung Nachachtung zu verschaffen.

*Zug.* Das Entgegenkommen der Geschäftsinhaber war sehr befriedigend. Ermahnungen und Belehrungen wurden befolgt und Geldbussen mussten nur selten verhängt werden.

*Freiburg.* Mit Genugtuung wird konstatiert, dass das eidg. Lebensmittelgesetz im allgemeinen schon sehr günstig gewirkt hat. Die Handelsleute sind auf der Hut und verlangen von ihren Lieferanten reelle Ware. Wenn auch die dem Publikum verkauften Lebensmittel nicht immer erster Qualität sein können, so hat der Konsument doch den Vorteil, zu wissen, was ihm geboten wird.

*Solothurn.* Von den Ortsexperten und Gesundheitskommissionen, denen die ständige Kontrolle in ihrer Gemeinde obliegt, wird die Aufgabe sehr verschieden aufgefasst. Gar häufig, namentlich in kleineren Gemeinden, sind persönliche Beziehungen der Kontrolle hinderlich, so dass für die Inspektion der Besuch des kantonalen Inspektors abgewartet wird.

*Basel-Stadt.* Bei verschiedenen Geschäftsleuten war die Meinung vorhanden, die Lebensmittelinspektoren dürften in Abwesenheit der Geschäftsinhaber keine Inspektionen vornehmen. Diese irrtümliche Auffassung wurde durch entsprechende Aufklärung berichtigt.

*Basel-Land.* Der Lebensmittelinspektor war speziell bemüht, den Ortsexperten so viel wie möglich Gelegenheit zu geben, sich in der einwandfreien Probenentnahme praktisch zu betätigen.

Im allgemeinen darf gesagt werden, dass das Lebensmittelgesetz zwar langsam, aber doch sicher sich einzuleben beginnt, und dass die Geschäftsinhaber bemüht sind, den gesetzlichen Anforderungen nachzukommen.

*Schaffhausen.* Der günstige Einfluss, den die Inspektionen auf den Verkehr mit Lebensmitteln ausüben, hat sich im vergangenen Jahre wieder vielfach fühlbar gemacht. Lokalitäten und Einrichtungen, welche in ihrer ganzen Anlage hinter den Anforderungen der gesetzlichen Bestimmungen und einer richtigen Geschäftsführung überhaupt zurückstehen, finden sich so gut wie gar nicht mehr. Es handelt sich also mehr noch um notwendige Verbesserungen, welche übrigens vielerorts ebenfalls in recht erfreulicher Weise angebracht werden.

*Appenzell A.-Rh.* Es konnte konstatiert werden, dass sich das Lebensmittelgesetz langsam einlebt. Die einschneidenden Neuerungen, die diese Gesetzgebung brachte, konnten nicht von heute auf morgen durchgeführt werden. In vielen Gemeinden werden die Inspektionen durch die Gesundheitskommissionen nur noch teilweise besorgt. Das Eingreifen des kantonalen Inspektors wird daselbst um so notwendiger.

*Appenzell I.-Rh.* Nachdem die einige Monate verwaist gewesene Stelle des kantonalen Lebensmittelinspektors wieder besetzt worden ist und die Vertreter der fünf Bezirke mit einer einzigen Ausnahme an einem Kurs für Ortsexperten teilgenommen haben, scheinen auch hier nun die Grundlagen für einen erfolgreichen Vollzug des Lebensmittelgesetzes geschaffen zu sein.

*St. Gallen.* Es ist zu konstatieren, dass Ortsexperten und Gesundheitskommissionen es im allgemeinen mit der Durchführung ihrer Aufgaben ernst nehmen. Durch Instruktionskurse für Ortsexperten wird wohl auch da, wo man sich seiner Aufgabe noch nicht ganz sicher fühlte, günstig eingewirkt worden sein.

Auf Anregung des Kantons-Chemikers, unterstützt durch mehrere Bezirkskonferenzen der Ortsgesundheitsbehörden, wurde eine Resolution folgenden Inhalts eingereicht:

«Es sei die tit. Sanitätskommission zu ersuchen, beim Justizdepartement die nötigen Schritte zu tun, damit

1. in der Durchführung von Strafanträgen wegen Uebertretung lebensmittelpolizeilicher Vorschriften die wünschenswerte Einheitlichkeit herbeigeführt werden möchte, und
2. die Rechte der die Strafanträge stellenden Gesundheitsbehörden vor allen gerichtlichen Instanzen juristisch in genügender Weise vertreten werden.»

Es sollten Mittel gefunden werden, die Bedeutung der Lebensmittelkontrolle mehr und mehr in das Bewusstsein auch der Untersuchungs- und Gerichtsbeamten einzupflanzen.

Das Lebensmittelinspektorat konnte konstatieren, dass nun die Ausführung der Lebensmittelgesetzgebung in gute Wege geleitet ist. Die Arbeit der Kontrollorgane wird bald mehr auf das Materielle der Vorschriften und weniger auf das Formelle gerichtet werden dürfen.

*Graubünden.* Von den 79 Fällen von Widerhandlung gegen die Lebensmittelgesetzgebung wurden die 8 schwereren den Gerichten und 17 geringfügige den Gemeindevorständen zur Erledigung überwiesen. In den übrigen Fällen sprach der Kleine Rat Bussen im Betrage von Fr. 5—50 aus. Der Prozentsatz der Beanstandungen, berechnet auf die Zahl der untersuchten Proben, belief sich auf 19,6.

Da die Lebensmittelinspektoren auf ihren Inspektionsreisen mit der kontrollpflichtigen Ware direkt an Ort und Stelle Vorprüfungen ausführen, so findet keine wahllose Probenerhebung statt.

Die Hauptschwierigkeit für die richtige Durchführung des Lebensmittelgesetzes liegt zur Zeit immer noch darin, dass in vielen Gemeinden die geeigneten Ortsexperten fehlen. Immerhin ist der Wille vorhanden, die Lebensmittelkontrolle richtig umzugestalten, und dementsprechend ist auch eine fortwährende Entwicklung dieser für das Volk wichtigen Institution zu erwarten.

*Aargau.* Wie die Zahl der Beanstandungen und die notwendig gewordenen Verfügungen beweisen, sind die Bestimmungen der eidg. Lebensmittelverordnung noch lange nicht bei allen Betriebsinhabern in Fleisch und Blut übergegangen. Vielfach ist wohl Bequemlichkeit die Ursache dieses Uebelstandes. Man will es darauf ankommen lassen, ob eine Strafanzeige erfolgt.

Die Tätigkeit der Ortsexperten ist in vielen Gemeinden eine sehr gute. Gemeinden, in denen in Sachen Lebensmittelkontrolle überhaupt nichts geschieht, wurden keine getroffen.

*Thurgau.* Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle auf Grund der eidg. gesetzlichen Erlasse ist im Berichtsjahre bedeutend weniger Schwierigkeiten begegnet als im Vorjahr. Die Nachwirkungen der mannigfachen Anfeindungen, welche die neue Regelung der Lebensmittelkontrolle seinerzeit erfahren hat, verschwinden allmählig und an die Stelle einer auf mangelhafter Kenntnis des Gesetzes und der Verordnungen fussenden allgemeinen Bekämpfung der neuen Institution ist eine sachliche Kritik getreten, welche dem Ausbau der Grundlagen und der Organisation der Lebensmittelkontrolle nützlich sein wird.

Auf verschiedenen Gebieten des Verkehrs mit Lebensmitteln macht sich der grosse Nutzen bemerkbar, welchen die eidg. Lebensmittelgesetzgebung gebracht hat.

*Tessin.* Im Tessin ist der kantonale Lebensmittelinspektor Beamter der Untersuchungsanstalt. Seine Tätigkeit besteht wie anderwärts neben der Inspektion in der Entnahme verdächtiger Proben. Schon diese Probenentnahme hat immer einen vorzüglichen moralischen Effekt.

Die Mangelhaftigkeit der lokalen Lebensmittelkontrolle, die auch nur in der Probenentnahme bei Fabrikanten und Verkäufern zu bestehen brauchte, konnte auch im verflossenen Jahre nur teilweise beseitigt werden.

*Waadt.* Die Lebensmittelinspektionen werden soweit möglich in der Weise ausgeführt, dass neben der Sinnenprüfung an Ort und Stelle Vorprüfungen vorgenommen werden. Nur von den verdächtigen Waren werden Proben zur genaueren Untersuchung im Laboratorium erhoben.

Die übersichtliche Zusammenstellung der Resultate der im Laboratorium ausgeführten Analysen zeigt immer noch eine überraschend grosse Zahl von Beanstandungen.

*Wallis.* Es lässt sich auch hier im allgemeinen ein wesentlicher Fortschritt konstatieren, obwohl noch in mancher Beziehung das durch die

eidg. Lebensmittelgesetzgebung gesteckte Ziel nicht erreicht ist. Angesichts der bestehenden Verhältnisse war hier ein allmähliches progressives Eingreifen der Lebensmittelkontrolle angezeigt. Das Publikum lernt erst nach und nach den Wert derselben kennen und schätzen.

*Neuenburg.* Durch die Regierungsstatthalter und Richterämter wurden wegen Widerhandlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung im ganzen 200 Urteile gefällt. Hierbei kam es in 196 Fällen zu Verurteilungen.

Die Tätigkeit der Ortsexperten lässt viel zu wünschen übrig; die besten unter ihnen beschränken sich auf die Ueberwachung der Ordnung in den Verkaufs- und Aufbewahrungslokalitäten, sowie der Anbringung der vorgeschriebenen Aufschriften und Etiketten.

*Genf.* Die Anwendung des Lebensmittelgesetzes ist keinen besondern Schwierigkeiten begegnet. Es darf als Erfolg hervorgehoben werden, dass die Zahl der Ueberweisungen an die Richterämter abgenommen hat.

Der grösste Teil der im kantonalen Laboratorium ausgeführten Untersuchungen betrifft Proben, die durch das Lebensmittelinspektorat erhoben worden sind.

Bei den Handelsleuten findet man im allgemeinen ein freundliches Entgegenkommen und bei einem grossen Teil derselben anerkennenswerten guten Willen gegenüber der Lebensmittelkontrolle.

### Milch.

*Zürich* (Kanton). 72 % von sämtlichen untersuchten Proben kontrollpflichtiger Waren sind Milchproben. Davon mussten 3,9 % beanstandet werden.

*Zürich* (Stadt). Es wurden 6464 Proben Milch untersucht. Auf die sämtlichen untersuchten Warenproben berechnet, ergibt dies 59,7 %. Davon wurden beanstandet 295 Proben = 4,6 % der Milchproben.

Wegen Wässerung wurden beanstandet 23, wegen Abrahmung und Wässerung 3, wegen Abrahmung 16 und wegen Schmutzgehalt 188 Proben. Der Durchschnittsgehalt für das ganze Jahr betrug 3,52 % Fett und 12,47 % Trockensubstanz.

Ein zur Untersuchung gelangtes Milchsurrogat, sog. «Pflanzenmilch», wurde in dem Sinne beurteilt, dass dieses Produkt die genannte Bezeichnung keineswegs verdiene und mit der Kuhmilch weiter nichts gemein habe, als die äussere Aehnlichkeit.

*Bern.* Die Zahl der im Laboratorium ausgeführten Milchuntersuchungen betrug 281 oder 23,4 % sämtlicher Untersuchungen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Dabei erfolgten Beanstandungen in 98 Fällen = 34,9 % der untersuchten Milchproben. Dieses von den in Zürich und anderwärts konstatierten Zahlen stark abweichende Verhältnis ist durch die Verschiedenheit der Organisation zu erklären, indem der Untersuchungs-

anstalt in Bern fast ausschliesslich nur solche Proben zugestellt werden, die infolge vorheriger Vorprüfung verdächtig sind.

Wegen Wässerung mussten 47 Proben, darunter 6 mit über 50 % Wasserzusatz beanstandet werden. Der Prüfung der Milch mittelst der Katalaseprobe in Verbindung mit der Leukocytenprobe wurde vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt, um Anhaltspunkte über abnorme Drüsentätigkeit, Euterkrankheiten etc. der betreffenden Kühe zu erhalten. Infolgedessen wurden auch hier öfters Stallinspektionen durch fachkundige Tierärzte ausgeführt.

Eine «vegetabilische Milch», die als Milchersatzmittel in den Verkehr gebracht werden sollte, zeichnete sich durch das fast gänzliche Fehlen der Eiweiss-Stoffe aus. Das Produkt enthielt nur 0,43 % Stickstoffsubstanz.

*Luzern.* Die meisten zur Untersuchung eingelangten Proben waren auf Verfälschung zu prüfen. In nur wenigen Fällen handelte es sich um Prüfung auf Käsereitauglichkeit. Wasserzusatz wurde in 23 Fällen und Entrahmung in 3 Fällen konstatiert.

Die Milch von an Maul- und Klauenseuche erkrankten Tieren wurde nach Konsultation eines kompetenten Tierarztes in der ersten Zeit der Krankheit den betreffenden Kühen eingeschüttet und später bis zur Aufhebung der Stallsperre nur gekocht abgegeben.

*Urkantone.* Von 60 Beanstandungen entfallen 16 auf Wasserzusatz (Schwyz 13, Obwalden 1, Nidwalden 2). 3 Proben mussten wegen Abrahmung, 5 wegen Milchfehlern und 25 wegen Schmutzgehalt beanstandet werden.

Durch Prüfungen auf den Schmutzgehalt wird auch hier mehr und mehr auf reinliche Milchbehandlung gedrungen.

*Glarus.* In vier Fällen konnte Wässerung der Milch nachgewiesen werden. Beanstandung erfolgte ferner in einem Fall wegen Zusatz von Colostrummilch und in 2 Fällen wegen Milchfehlern. Dabei sind nicht gerechnet 96 Beanstandungen wegen Milchschnütz. Die Angewöhnung der notwendigen Reinlichkeit bei der Milchgewinnung stösst häufig noch auf viele Schwierigkeiten.

*Freiburg.* Von 891 Proben Milch waren 128 zu beanstanden und zwar 24 wegen Wasserzusatz, 13 wegen Abrahmung, 9 wegen Verunreinigung und 82 wegen Milchfehlern oder- Krankheiten.

*Solothurn.* Verfälschungen wurden konstatiert bei 18 Proben. Fehlerhaft und untauglich zur Käsefabrikation waren 29 Proben. Die grösste Menge des konstatierten Wasserzusatzes betrug 42 %.

*Basel-Stadt.* An 139 Tagen wurden bei den Milchfahrleuten, in den Milchläden und an den Bahnhöfen 3369 Milchproben erhoben. Hiervon waren 405, entsprechend 12 %, zu beanstanden.

Infolge einer Umfrage bei sämtlichen Kantonschemikern wurde den zuständigen Behörden der Antrag gestellt, die Milch, sobald sie wieder normale Konsistenz erlangt hat, unter amtlicher Aufsicht aufkochen zu lassen und sie hierauf freizugeben.

*Schaffhausen.* Die Milchkontrolle ist im Berichtsjahre auch von den Landgemeinden etwas intensiver gehandhabt worden, als bisher. Der Prozentsatz der Beanstandungen betrug nur 5,6. Der mittlere Fettgehalt belief sich auf 3,71 %.

*Appenzell A.-Rh.* Die Tätigkeit der Gesundheitskommission auf dem Gebiete der Milchkontrolle ist im allgemeinen eine gute. Von 41 an die Untersuchungsanstalt eingesandten Milchproben wurden 10 beanstandet.

*St. Gallen.* Sowohl wegen Wasserzusatz als auch wegen Abrahmung sind andauernd zahlreiche Beanstandungen notwendig geworden. Für die Handhabung der Milchkontrolle durch die Gesundheitskommissionen und Ortsexperten ist eine Anleitung neu herausgegeben worden.

Aus verseucht gewesenen und nachher desinfizierten Ställen kommt öfters Milch in den Verkehr, welche den Geruch nach den verwendeten Desinfektionsmitteln wie Kresapol etc. zeigt. Die Veterinär-Polizei sollte auf gehörige Beseitigung solcher Mittel nach deren Verwendung dringen.

*Graubünden.* In 37 Fällen wurde Wasserzusatz, in 10 Fällen Abrahmung, in 8 Fällen Verunreinigung konstatiert und in 14 Fällen handelte es sich um die Milch erkrankter Tiere. In denjenigen Kantonsteilen, in welchen die regelmässige Milchkontrolle eingegriffen hat, kommen nicht mehr häufig Milchverfälschungen vor. Auch inbezug auf die Reinlichkeit bei der Gewinnung, Aufbewahrung und dem Transport sind wesentliche Fortschritte zu verzeichnen, die zum grossen Teil einer intensiver betriebenen Stallinspektion, verbunden mit Belehrungen, zugeschrieben werden müssen.

*Aargau.* Es wurden 2702 Proben Milch untersucht und davon 252 Proben = 9,3 % beanstandet. Infolge Mangels einer Stallkontrolle steht es mit der Ueberwachung des Gesundheitszustandes der Milchtiere andauernd schlimm. Aus diesem Grunde wurde neuerdings die Anregung zur Anstellung eines tierärztlichen Inspektors gemacht, der aber nicht ein Tierarzt mit teilweiser Privatpraxis, sondern ein vollständig unabhängiger, ganz im Dienste des Staates stehender Funktionär sein müsste.

*Thurgau.* Auch hier sind viele der eingesandten Milchproben vorher durch Vorprüfungen schon als verdächtig ausgeschieden gewesen. Daher waren von 1015 Proben 200, d. h. 19,7 % zu beanstanden. Gewässert waren 37 und durch Kuhkot oder sonst verunreinigt 108 Proben.

Der Reinlichkeit bei der Milchbehandlung wird besonders intensive Aufmerksamkeit geschenkt.

*Tessin.* Von 167 Proben Milch waren 51 zu beanstanden, was einem Prozentsatz von 30,6 gleichkommt. Dieses Verhältnis beweist, dass auch

hier mehr nur die verdächtigen Proben ins Laboratorium gelangen. Im Interesse der Hygiene im allgemeinen und speziell auch der Kinderernährung liegt es, auf grösste Reinlichkeit bei der Behandlung dieses Nahrungsmittels, dessen Preis übrigens in letzter Zeit ganz bedeutend erhöht wurde, zu dringen.

*Waadt.* Der Verkehr mit Milch erfordert eine intensive Kontrolle. Von 2899 untersuchten Proben wurden 377 beanstandet. Die Mehrzahl der Proben war durch Ortsexperten eingesandt worden. Nicht weniger als 61 Milchproben waren gewässert. Der Wasserzusatz betrug in 4 Fällen bis zu 80 %. In 174 Fällen erfolgte die Beanstandung wegen Verunreinigung.

*Wallis.* Die Untersuchungsanstalt besorgte 128 Milchanalysen, welche zu 7 Beanstandungen führten. Auf ein spezielles Rundschreiben an die Gesundheitskommissionen erfolgten nur 116 Einsendungen von Proben.

Es wurde im allgemeinen konstatiert, dass die Milch auffallend verschieden gehaltreich ist, je nachdem sogenannte Bergfütterung oder aber Grundfütterung zur Verwendung kommt.

*Genf.* Hier wurden wieder vorwiegend Serienuntersuchungen ausgeführt. Die Zahl der untersuchten Milchproben betrug 4402 oder 75,9 % sämtlicher Untersuchungen kontrollpflichtiger Waren. Die 85 Beanstandungen von Milch belaufen sich auf nur 1,2 % der eingelangten Milchproben.

Die Qualität der Milch war im Berichtsjahre besser als gewöhnlich. So betrug der mittlere Fettgehalt 3,9 %. Zur Auffindung kranker Milch leistete die Reduktaseprobe die besten Dienste.

### Butter und andere Speisefette und Speiseöle.

*Zürich (Kanton).* Bei 13 Proben Butter erfolgte Beanstandung wegen zu geringem Fettgehalt. 3 Proben waren verdorben und für Genusszwecke unbrauchbar.

Von 26 Speiseölen waren 4 verfälscht und 2 verdorben.

*Zürich (Stadt).* Die 331 Butteruntersuchungen führten zu 69 Beanstandungen. In 3 Fällen war Margarine als Butter deklariert. Ferner waren 3 Proben Butter mit Margarine verfälscht, 48 Proben minderwertig wegen zu geringem Fettgehalt, 15 Proben ranzig oder sonst verdorben.

Die Beanstandungen bei den Speiseölen betreffen vorwiegend Olivenöle, die mit Sesamöl oder mit Arachisöl verfälscht waren. Ein Olivenöl war nur eine Mischung von Arachisöl und Sesamöl.

*Bern.* Wegen zu geringem Fettgehalt waren 5 und wegen zu hohem Säuregrad und Verdorbenheit 4 Proben Butter zu beanstanden. Dass die Forderung bezüglich Fettgehalt der Butter von 82 % auch für Vorbruchbutter nicht zu weitgehend ist, wurde durch zahlreiches Analysenmaterial festgestellt.

Wegen verdorbener Beschaffenheit war ferner ein Kochfett zu beanstanden. Zwei Olivenöle waren ziemlich stark mit Sesamöl verfälscht. Die meisten übrigen Beanstandungen beziehen sich auf fehlende Aufschriften der Transportgefässe.

*Luzern.* Durch die Organe der Grenzkontrolle wurden der Untersuchungsanstalt öfters Proben von Butter überwiesen, die borsäurehaltig war. Wegen zu geringem Fettgehalt wurden 3 Butter beanstandet.

Bei den importierten Speiseölen war öfters die Bezeichnung eine unrichtige oder ungenügende.

*Urkantone.* Auch hier wurden mehrere italienische Buttersendungen kontrolliert, die borsäurehaltig waren. Ferner gab Anlass zur Beanstandung Verdorbenheit und ungenügender Fettgehalt.

*Glarus.* In 4 Fällen war Vorbruchbutter ohne besondere Deklaration in den Verkehr gebracht worden.

Ein als Olivenöl verkauftes Produkt bestand vorwiegend aus Baumwollsamenöl. Der Gehalt eines Olivenöls von ca. 2 % Sesamöl wurde als Folge der Benutzung des gleichen Massgefäßes für die beiden Oelsorten bezeichnet.

*Freiburg.* Von 95 Butterproben waren 22 zu beanstanden und zwar 15 wegen ungenügendem Fettgehalt, 5 wegen Verdorbenheit, 1 wegen Verfälschung und 1 wegen Verunreinigung.

Kochfette wurden noch öfters falsch deklariert oder in verunreinigtem Zustande in den Verkehr gebracht. Die Untersuchung von Speiseölen führte zu 8 Beanstandungen.

*Solothurn.* Unter den 18 untersuchten Proben Butter enthielten 5 zu wenig Fett. Eine als Butter deklarierte Probe war Margarine und eine andere war mit 4 % Margarine verfälscht, während eine angebliche «Butter mit Schweineschmalz» gar kein Butterfett enthielt.

2 Speiseöle waren verdorben und 2 angebliche Olivenöle stellten sich als Erdnussöl heraus.

*Basel-Stadt.* Aus Italien importierte süsse Butter erwies sich als borsäurehaltig. In einem Falle war Margarine als Kochbutter verkauft worden. Als Grund öfterer Beanstandung von Butter ist ferner zu geringer Fettgehalt sowie verdorbener Zustand zu bezeichnen. Durch Versuche wurde festgestellt, dass der Säuregrad im Kühlhaus bei Temperaturen von 0—2° wesentlich weniger zunimmt als bei Zimmertemperatur.

Grössere Posten von ausländischem Schweinefett mussten wegen ekelhaftem Geruch beanstandet werden. Ein als Nierenfett bezeichnetes Fett enthielt wesentliche Mengen vegetabilischer Oele. Als neue Erscheinung machten sich die gehärteten Oele im Handel bemerkbar.

Als Olivenöl verkaufte Speiseöle enthielten ca. 50 % Arachisöl, Sesamöle, welche in Spezereiläden verkauft wurden, zeigten bis 22,4 Säuregrade.

*Schaffhausen.* Die Kontrolle der Landbutter führt immer noch zu verhältnismässig zahlreichen Beanstandungen. Auf den Wochenmarkt kommen zahlreiche kleine Posten von Butter, von denen nur Stichproben entnommen werden können. Der gewöhnliche Grund der Beanstandungen ist ungenügender Fettgehalt oder Verdorbenheit.

Im Kleinverkehr wird selten ein Unterschied zwischen Kochfett und Margarine gemacht. Beanstandung muss aber erfolgen, wenn Kochfett als Margarine bezeichnet wird.

*St. Gallen.* Butterbeanstandungen erfolgten wegen Borsäuregehalt, zu geringem Fettgehalt und Verdorbenheit.

Widerhandlungen gegen die Vorschriften betreffend Speiseöle sind selten geworden.

*Graubünden.* Wegen hochgradig verdorbener Butter musste in zwei Fällen, wegen unrichtiger Bezeichnung von Vorbruchbutter in einem Falle eingeschritten werden.

9 Olivenöle waren verfälscht mit Arachisöl und 2 mit Baumwollsamenöl. Die Erfahrungen haben gezeigt, dass die im Lebensmittelbuch aufgestellte Maximalgrenze von 15 Säuregraden für Olivenöle viel zu hoch ist. Schon mit 15 Säuregraden sind diese Oele stark sauer und verdorben.

*Aarau.* Die Beanstandungen von Butter wurden durch verdorbene Zustände veranlasst.

Ein angebliches Olivenöl erwies sich als Sesamöl. Ein anderes war mit Sesamöl verfälscht.

*Thurgau.* 4 Butterproben hatten zu geringen Fettgehalt, 1 Probe war verunreinigt und 3 andere erwiesen sich als Vorbruchbutter, ohne entsprechend deklariert zu sein.

Das Zulassen der künstlichen Färbung der Kochfette hatte zur Folge, dass die Hausfrauen oft geringwertige Fettmischungen wegen der Aehnlichkeit in der Farbe mit dem Butterfett, einem in Geruch und Geschmack viel besseren Speisefett vorziehen und zu unverhältnismässig hohen Preisen bezahlen.

*Tessin.* Der Verkehr mit Butter ist reeller geworden. Verfälschungen werden nur noch selten angetroffen. Einer besonderen Beaufsichtigung durch die Gesundheitskommissionen und Ortsexperten bedürfen die ambulanten Butterhändler.

Die Speiseöle gaben noch oft Veranlassung zur Beanstandung. Häufig sind auch die Behälter von Speiseölen nicht vorschriftsgemäss bezeichnet.

*Wallis.* Von 22 Speiseölen wurden 2 beanstandet wegen zu hohem Säuregehalt. 2 Nussöle waren verunreinigt, 1 Arachisöl mit Sesamöl vermischt. Eine Beanstandung erfolgte wegen Verkauf von Sesamöl in Büchsen, die mit dem Bilde von Olivenfrüchten versehen waren.

*Neuenburg.* Die 35 untersuchten Proben Butter gaben Anlass zu 11 Beanstandungen. Bei den in grossen Quantitäten aus Frankreich importierten Buttersendungen konnten keine Fälschungen konstatiert werden. In einzelnen

Fällen war der Säuregrad zu hoch. Zwei Proben waren Vorbruchbutter, und eine derselben hatte gleichzeitig einen etwas zu geringen Fettgehalt.

Verfälschungen der Speisefette und Speiseöle sind seltener geworden. Die Lebensmittelkontrolle scheint auf diesem Gebiete bedeutende Erfolge erzielt zu haben. Eine Margarine war zu beanstanden wegen Unterlassung des vorgeschriebenen Sesamölzusatzes und eine andere wegen Kochsalzgehalt, während die Verpackung die Aufschrift «nicht gesalzen» trug.

*Genf.* Die Butter wird im allgemeinen besser ausgeknetet in den Verkehr gebracht. Der Vorschrift betreffend Fettgehalt wurde nachgelebt. Vorbruchbutter, die im Geschmack und Aroma geringwertiger ist, wird auf dem Markte angetroffen und bedarf noch der Kontrolle.

Der Konsum von Kochfett hat infolge der hohen Butterpreise stark zugenommen. Im Detailverkehr sind Beanstandungen zu verzeichnen wegen fehlender oder ungenügender Bezeichnungen.

### Mehl, Brot und Teigwaren.

*Zürich (Stadt).* Eine italienische Teigware, sog. Tortellini, war mit Naphtol S gefärbt. Eine Probe Maccaroni hatte einen abnorm hohen Säuregrad und eine andere enthielt neben Weizenmehl etwas Kartoffelstärke beigemischt.

*Bern.* In 2 Proben Weizenmehl, die sich schon bei der sog. Teigprobe durch fadenziehende Beschaffenheit auffällig erwiesen, konnte der Bacillus Mesentericus nachgewiesen werden. Ein deutsches Mehl, das vermutlich auf dem Transport mit einem denaturierten Futtermehl in Berührung gekommen war, enthielt Spuren von Fuchsins.

In einem im Privatauftrage untersuchten Gebäck wurde ein Ueberschuss von Triebssalz (Ammonkarbonat) nachgewiesen.

*Luzern.* Verschiedene Mahlprodukte waren öfters bei der Einfuhr nicht nach Vorschrift bezeichnet.

Maccaroni aus dem Tessin wurden wegen schimmeligem Beigeschmack beanstandet und zurückgesandt.

Der Wassergehalt des Brotes überstieg nirgends die zulässige Grenze von 40 %.

*Solothurn.* Ein Mehl war mit Alaun versetzt und ein anderes verdorben.

Brot musste in einem Falle wegen fadenziehender Eigenschaft und Teigware wegen künstlicher Färbung beanstandet werden.

*Basel (Stadt).* Einem Brot war in böswilliger Absicht Lysol zugesetzt worden.

Künstlich gefärbte Teigwaren wurden nur zweimal beobachtet. In dem einen Falle handelte es sich um eben eingeführte Ware, in dem andern Fall um einen ältern Vorrat in einem Laden.

*St. Gallen.* In deutschen Weizenmehlen fanden sich mehrmals mit Schimmelpilzen durchzogene Knollen vor.

Bei der Aufbewahrung des Brotes macht sich öfters Mangel an Ordnung und Reinlichkeit geltend.

Die Bezeichnung «Eiergerste» für eine als Suppeneinlage dienende Teigware, die keine Eisubstanz enthielt, wurde beanstandet.

*Aargau.* 2 Proben Maisgries und 1 Probe Reis waren bei der Lagerung verunreinigt worden. Sie wurden nach Denaturierung zu Fütterungszwecken freigegeben.

2 Laibe Brot enthielten über 42 % Wasser, ein anderer Laib war fadenziehend und eine fernere Probe wies Farbenflecke auf.

4 Proben Suppeneinlagen waren vollständig verdorben und wurden denaturiert.

*Thurgau.* Ein Mehl war durch tierische Schmarotzer verunreinigt, ein Mais teilweise schimmlig. 2 Paniermehle waren künstlich gefärbt.

Eierteigwaren mussten in drei Fällen wegen ungenügendem Eigelbgehalt beanstandet werden. Eine andere Teigware hatte zu hohen Säuregehalt.

*Wallis.* 5 Wagen verdorbenes Mais wurden wieder ausgeführt. Der Nutzen der Vorschrift, dass ausländische Mehle entsprechend zu bezeichnen seien, kann hier nicht anerkannt werden.

Künstliche Färbung von Teigwaren wurden in einem einzigen Falle konstatiert. Brot wurde in 4 Fällen wegen ungenügendem Ausbacken beanstandet. Zur Erzielung genügender Reinlichkeit in den Bäckereien wurden die Gesundheitskommissionen aufgefordert, daselbst regelmässige Inspektionen vorzunehmen.

*Neuenburg.* Von 8 Proben Teigwaren wurden 3 beanstandet. Um der Veränderung beim Lagern der Eierteigwaren Rechnung zu tragen wurde nur in Fällen eingeschritten, wo die Resultate vermutlich von der Norm abwichen.

### Honig.

*Zürich (Stadt).* Von 50 kontrollierten Honigen mussten 45 als unzweifelhaft echte Bienenhonige anerkannt werden. 2 Proben waren Kunsthonige und bei drei weiteren Proben fehlte die Angabe der überseeischen Herkunft.

*Bern.* Mehrere ausländische Honige erwiesen sich als reelle Bienenhonige, hatten aber Wassergehalte bis zu 25 %. Ein Honig, der durch starkes Erwärmung seiner Fermente beraubt war, wurde als nicht normale, im Wert bedeutend herabgesetzte Handelsware bezeichnet.

*Basel Stadt).* Havannah-Honige enthielten bis zu 25 % Wasser. Sogenannter Fenchelhonig war nur ein mit Caramel gefärbter und teilweise invertierter Rohrzuckersirup mit etwas Anisaroma.

*St. Gallen.* Ein Kunsthonig war mit einem Teerfarbstoff künstlich gefärbt und hatte einen Wassergehalt von 22 %. Ein mexikanischer Honig wurde hier, wie auch in Basel, als mit Kunsthonig vermischt beurteilt, während der Handelschemiker der Lieferfirma in Hamburg dagegen dessen absolute Reinheit behauptete.

*Aargau.* Zwei ausländische Honige, gegen deren Begutachtung als Kunsthonige Einsprache erhoben worden war, wurden auch durch die Oberexperten in gleicher Weise beurteilt. Sie hatten zudem einen zu hohen Wassergehalt und waren stark verunreinigt.

*Neuenburg.* In einem angeblich aus Chambery herstammenden Honig wurden charakteristische exotische Pollenkörner konstatiert. Die schwache Honigernte nötigte viele Bienenzüchter, auswärtige Honige zu beziehen.

### Gewürze.

*Zürich* (Stadt). Zwei Pfefferpulver waren mit fremder Stärke verfälscht und ein Safran mit Sand beschwert. Das unter dem Namen «Maggis Suppenwürze» verkaufté Produkt war in einem Falle mit einer fremden Würze vermischt und musste beanstandet werden.

*Bern.* Gewürznelken enthielten 29 % Nelkenstiele und 5,5 % ätherisches Oel. Weitere Beanstandungen betrafen ein sogen. Mischgewürz und eine Vanille.

*Freiburg.* Von 67 Gewürzproben mussten 3 wegen zu hohem Mineralsubstanzgehalt beanstandet werden.

*Basel.* Eine Gewürzmischung, die unter der Bezeichnung «Muscalla» eingeführt wurde, bestand aus Muskatnuss- und Ingwerpulver. In einer an der Grenze beanstandeten Sendung Muskatnüsse waren 80 % wurmstichig. Safransurrogat bestand aus einem Teerfarbstoff, Saflor und Piment.

*St. Gallen.* Die Verhältnisse im Gewürzhandel sind wesentlich besser geworden. Gleichwohl liegen noch verschiedentlich Fälle von Beanstandungen vor, wie wurmstichige und angefressene Muskatnüsse, teilweise extrahierte Gewürznelken, verunreinigter Pfeffer. Neu aufgetaucht ist ein Pfeffersurrogat, sog. «Pfefferex».

«Gewürzsalze», d. h. Mischungen von 80 bis 83 % Kochsalz, Pfeffer, Muskatnuss und Macis, deren Wert 45 bis 50 Cts. beträgt, werden zu Frs. 2.— verkauft.

*Aargau.* Zwei Proben Zimmt hatten zu hohen Aschengehalt und eine Probe Gewürznelken bestand zum Teile aus Gewürznelken. In einem Senfkrüscher wurde Reismehl nachgewiesen.

*Genf.* Im allgemeinen finden sich verfälschte gemahlene Gewürze im Handel nicht mehr vor. Die Fälle von Beanstandungen bezogen sich auf schwarze Pfefferkörner, denen man ein weisses Aussehen gegeben hatte, und die Gewürzmischung, genannt «quatre épices». Die einzelnen Gewürze letzterer Mischung sind auf der Verpackung anzugeben.

### Kaffee, Kakao und Schokolade.

*Zürich* (Stadt). 3 als geröstete Kaffeepulver verkaufté Produkte erwiesen sich als mit Surrogaten verfälscht. Eine grössere Sendung von Kaffee war bei dem Brände eines Lagerhauses derart beschädigt worden, dass der Verkauf dieser Ware nicht gestattet werden konnte.

*Bern.* In mehreren von Zollämtern erhobenen Proben Kaffee überschritt der Gehalt an Einlage das zulässige Maximum nur unbedeutend, so dass von besonderen Massnahmen abgesehen werden konnte. Dagegen wurde dem Wunsche eines Lieferanten, man möchte ihm die nach dem Erlesen gesammelte Einlage von schwarzen Bohnen wieder zustellen, aus nahe-liegenden Gründen nicht entsprochen.

Zusätze von Zucker zu Kakao wurden, sofern nicht besondere Deklaration verlag oder die Ware als Schokolade bezeichnet war, als Verfälschung bezeichnet. Beanstandungen von Kakao und Schokoladen erfolgten auch wegen Schalengehalt.

*Luzern.* Künstlich gefärbter Kaffee hat sich nicht vorgefunden. Da-gegen langten von der Grenzkontrolle Kaffeeproben ein mit 13,2 bis 36,8 % sog. Einlage.

Unter dem Namen «Süsser Kakao» wurde von einer ausserkantonalen Firma Kakao mit 70 % Zucker zum Preise von Fr. 6.— pro kg verkauft, was als Verfälschung und exorbitante Ueberforderung qualifiziert wurde.

*Freiburg.* In 3 Proben Kakao, sowie in 2 Proben Schokoladen wurde zu hoher Schalengehalt konstatiert.

2 Cichorienpräparate wurden wegen zu hohem Gehalt an Mineral-stoffen beanstandet.

*Basel* (Stadt). Ein gemahlener Kaffee, «garantiert rein geröstet» enthielt 20 % Einlage, bestehend aus Kaffeeschalen, verbrannten Bohnen, Leinsamen, Weizen, Holzpartikeln und Sand. Der Sandgehalt betrug 11,7 % der Gehalt an wässrigem Extrakt nur 17,6 %. Bezeichnungen wie: Basler Familienkaffee, Café complet, Café torréfié extra, feinst gerösteter Kaffee für Gemische von Cichorienpulver, gebranntem Zucker und Kaffee wurden verboten. Auch die Bezeichnung «Nährsalz-Kaffee» für ein Ge-misch von Gerste, Feigen und Cichorien wurde beanstandet.

*St. Gallen.* Beanstandung wegen Nicht-Deklaration der Glacierung von geröstetem Kaffee musste mehrfach ausgesprochen werden. Durch Schiffshavarie verdorbener oder aus anderen Ursachen verschimmelter Kaffee kann durch sorgfältiges Rösten den Schimmelgeruch verlieren.

Ein als Kaffee deklariertes Produkt enthielt  $\frac{1}{3}$  Cichorie.

*Aargau.* Ein Kaffee musste als glaciert und 2 Proben gemahlener, gerösteter Kaffee mussten als Kaffeesurrogatmischung bezeichnet werden. 2 Proben Rohkaffee ferner enthielten zu viel Einlage, und sog. Kaffee-extrakt erwies sich als Kaffee-Essenz, d. h. gebrannter Zucker. Die früher häufigen unrichtigen und zu Täuschungen führenden Deklarationen von Kaffeesurrogaten sind beinahe vollständig verschwunden.

*Thurgau.* Bei Kaffee und Kaffeesurrogaten gaben in 4 Fällen die Deklaration und in 3 Fällen Verunreinigungen Anlass zu Beanstandungen.

Unter der Bezeichnung «Natur-Bohnenkaffee mit Fruchtzusatz» ist eine Mischung von geröstetem, gemahlenem Roggen mit 10 bzw. 7 %

Kaffeepulver verkauft worden und zwar zum Preise von Fr. 1.20 bis 1.30 per  $\frac{1}{2}$  kg.

Die Untersuchungen von Schokolade und Kakao haben zu keinen Beanstandungen geführt.

*Tessin.* Artikel 138 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung betreffend Färben und sonstiges Manipulieren der Kaffeebohnen ist für die tessinischen Verhältnisse sehr schwer durchführbar. Es wird daher eine Revision dieses Artikels in dem Sinne beantragt, dass die gefärbten und manipulierten Kaffee nur unter entsprechender Deklaration in den Verkehr gebracht werden sollen.

*Wallis.* 5 Beanstandungen erfolgten wegen Glacierung ohne Angabe auf der Verpackung. Ein gerösteter, gemahlener Kaffee war verfälscht.

Von den untersuchten Kaffeesurrogaten wurden 3 wegen unrichtiger Bezeichnung und 1 als verdorben beanstandet.

*Genf.* Infolge der Erhöhung der Kaffeepreise importierten viele Händler Kaffeesorten mit zu viel Einlage. Statt des Erlesens dieser Kaffee, das in anderen Kantonen gestattet wird, verlangen die hiesigen Besitzer, die Ware rösten und in die zollfreie Zone ausführen zu dürfen, wo sie ohne Anstand verkäuflich ist.

### Wein.

*Zürich* (Kanton). Von 700 untersuchten Proben Wein waren 70 zu beanstanden und zwar 41 wegen Verfälschung oder unrichtiger Deklaration, 26 wegen Verdorbenheit und 3 wegen zu starker Schwefelung.

*Zürich* (Stadt). Die 257 Beanstandungen von Wein bezogen sich namentlich auf falsche Deklaration, gallisierte Weine, Kunstweine und verdorbene Weine. Die Deklarationsvorschriften wurden sehr oft übertreten.

*Bern.* Unter den Beanstandungsfällen figurieren 5 überplatierte Weine, Zu stark geschwefelt waren 12, aviniert ohne Deklaration eine, gezuckert ohne Deklaration 2, verdorben 9 Proben. Wegen falscher Herkunftsbezeichnung mussten 16 Weine beanstandet werden. Andere Beanstandungen erfolgten wegen zu starkem Gallisieren, Verschneiden mit Tresterweinen etc.

*Luzern.* Beanstandungen erfolgten vorwiegend wegen unrichtiger Deklaration, verdorbenen Zuständen und Verfälschungen.

Als Neuheit im Handel waren Verschnitte von gehaltreichen spanischen Weinen mit Obstweinen anzutreffen.

*Urkantone.* Von 161 beanstandeten Weinen waren 10 verfälscht. 21 falsch deklariert, 27 verdorben und 3 zu stark geschwefelt.

*Freiburg.* Im Ganzen wurden 52 Weine beanstandet, 40 wegen falscher Bezeichnung, 3 wegen zu starker Schwefelung, 3 wegen Zuckerung bzw. Gallisierung ohne Deklaration, 1 wegen Wässerung, 1 wegen Borsäurezusatz und 2 wegen Verdorbenheit. In 2 Fällen ferner wurde künstliche Färbung nachgewiesen.

*Basel* (Stadt). Die Gründe der 142 Beanstandungen von Weinen bestanden vorwiegend in verdorbenen Zuständen, zu starker Schwefelung, Streckung und unrichtiger Deklaration.

Als Charakteristik für das schlechte Weinjahr 1912 wurden in Naturweinen Säuregehalte bis über 18 % konstatiert.

*Schaffhausen*. Gallisierte Weine sind in den Weinhandlungen seltener geworden. Die Weine sind meistens auch richtig deklariert. Durch Verschneiden wird die Qualität des ursprünglichen Weines öfters entschieden verbessert. Bei solchen Weinen wird gelegentlich auch etwa die Deklaration unterlassen, und die chemische Untersuchung gibt nicht immer Aufschluss, während der Befund des Degustators gewöhnlich den Verschnitt konstatiert und zur Beanstandung führen kann.

*St. Gallen*. Die meisten Beanstandungen betrafen unrichtige Deklaration reeller Weine. Auch machte sich der Import italienischer Tresterweine bemerkbar.

Im Herbst fanden sich häufig rote Tiroler Weinmoste, die nicht in Gährung kommen wollten. Die Gährungshemmung rührte von Zusätzen von Kaliummetasulfit her.

*Graubünden*. Hier gab es im ganzen 63 Beanstandungen. Gegen das Ausschenken hochgradig essigstichiger Weine muss namentlich in kleineren Landgemeinden noch hie und da eingeschritten werden. Die Beanstandungen wegen Verfälschung beziehen sich vorwiegend auf ausländische Weine. Verschnitte von italienischen Weinen verschiedener Herkunft waren als Veltliner in den Verkehr gelangt. In zwei Fällen wurde Zusatz von Citronensäure konstatiert.

*Aargau*. Die 124 Beanstandungen betrafen vorwiegend gestreckte, falsch deklarierte und verdorbene Weine. Drei Proben waren als «Arbeiterwein» ausgeschrieben. In einem dieser Fälle trug das Fass die Aufschrift Kunstwein. Alle drei erwiesen sich als Tresterwein.

Die ausserordentlich alkoholarmen und särtereichen Weine des Jahres 1912 machten eine entsprechende Gallisierung unerlässlich. Indessen wurde aufmerksam gemacht, dass die Vermehrung trotzdem nicht mehr als höchstens 25 % betragen dürfe, was übrigens unter Berücksichtigung des starken Säureabbaues bei der Gährung und Lagerung genügen wird.

*Thurgau*. Die Untersuchung von 363 Weinproben hat zu 140 Beanstandungen geführt. Davon waren 65 verfälscht oder unrichtig deklariert und 26 verdorben, 14 krank. Fernere Beanstandungen betrafen unrichtige Herkunftsbezeichnung, zu hohen Gehalt an schwefliger Säure und Saccharinzusatz (4 Fälle).

Die aussergewöhnliche Beschaffenheit und speziell der hohe Säuregehalt neben dem abnorm geringen Gehalt an Zucker der Traubensaftes des Jahres 1912 machten das Gallisieren und eventuelle Verschneiden allgemein erforderlich.

*Tessin.* Durch die getroffenen Massnahmen ist die Einfuhr von gestreckten Weinen oder Tresterweinen unterdrückt worden.

In vielen Weinen südlicher Herkunft musste ein verhältnismässig hoher Milchsäuregehalt konstatiert werden, herrührend von stattgefunder Milchsäuregärung.

Extrakte und Pulver zur Herstellung von Kunstwein wurden häufig zum Kaufe angeboten. In einem Falle, in welchem ein auf diese Weise fabrizierter Wein angetroffen wurde, kam es zu einer ernsthaften Bestrafung des betreffenden Verkäufers.

*Waadt.* Im Verkehr mit Wein wird eine wesentliche Besserung konstatiert. Die Käufer sind klüger geworden, die Zahl der Beanstandungen hat stark abgenommen.

*Wallis.* 10 Weine wurden als gefälscht oder als Kunstwein, 3 Weine als zu stark geschwefelt und 4 als essigstichig beanstandet. Vereinzelte weitere Beanstandungen betrafen Zuckerung, Beigeschmack oder unrichtige Deklaration.

Der Jahrgang 1911 zeichnete sich auch hier durch einen auffallend niederen Säuregehalt aus. Im Jahre 1912 musste dagegen im Interesse der Ausreifung die Weinernte möglichst weit hinausgeschoben werden. Die meiste Wirkung hatte allerdings ein warmer heftiger Föhn, der anfangs Oktober während einigen Tagen herrschte und eine Zunahme des Zuckergehaltes um 10 Oechslegrade im Traubensaft veranlasste.

*Neuenburg.* Die 93 Beanstandungen von Wein verteilen sich auf Wässerung und Zusatz von Tresterwein (45 Fälle), Verdorbenheit, unrichtige Bezeichnung, übermässige Schwefelung etc.

Durch die neuen Normen für die Weinbeurteilung im revidierten Lebensmittelbuch ist ein wesentlicher Fortschritt in der Bekämpfung der Weinfälschung erzielt worden.

*Genf.* Infolge der Revision des Abschnittes Wein im schweizerischen Lebensmittelbuch sind bald mehrere Beanstandungen vorgekommen. Die neuen Vorschriften haben auf alle Fälle eine merkliche Verbesserung im Verkehr mit Wein verursacht.

Trotz dem hohen Säuregehalt der Weine des Jahres 1912 haben die Produzenten sich durch Belehrung im Amtsblatt dazu bewegen lassen, von jeder Zuckerung abzusehen. Sie haben ihre Weine gleichwohl zu sehr guten Preisen verkaufen können.

#### Diverse Lebensmittel.

*Zürich (Kanton).* Verletzungen durch Essigessenz, wie solche früher öfters vorkamen, sind nicht mehr gemeldet worden.

Von 55 untersuchten Wurstproben wurden 35 als mehlhaltig beanstandet.

In einem Fruchtsaft wurde Formalin, in einem anderen Ameisensäure nachgewiesen.

*Zürich* (Stadt). Eine Essigessenz erwies sich als stark empyreumahaltig und enthielt geringe Mengen Salzsäure. Sie durfte nicht für Speisezwecke verwendet werden. Die hauptsächlichsten Motive der Beanstandungen bei Essig bezogen sich auf unrichtige Deklaration, zu geringen Gehalt an Essigsäure und Verunreinigungen.

In 35 Fällen mussten italienische Dauerwurstwaren (*Mortadella*) wegen Borsäure- oder Stärkemehlgehalt beanstandet werden. Eine italienische «*Salsizi*» ferner war künstlich gefärbt. Es wäre zu wünschen, dass die grenztierärztliche Untersuchung auch auf den Nachweis solcher Zusätze ausgedehnt würde.

Zwei Gemüsekonserven französischen und eine schweizerischen Ursprungs enthielten mehr als die tolerierte Menge Kupfer.

45 als Himbeersirup bezeichnete Produkte wurden aus verschiedenartigen Gründen beanstandet.

*Bern.* Mehrere Proben Himbeersaft und Himbeersirup waren mit Ameisensäure konserviert. Sie enthielten durchschnittlich 0,2 % des Konservierungsmittels.

Getrocknete kalifornische Aprikosen, die von der Grenze eingesandt worden waren, enthielten bis zu 2,49 g schweflige Säure pro kg. Versuche, solches übermäßig geschwefeltes Dörrobst wenigstens von der über die tolerierte Menge des Konservierungsmittels hinausgehenden schwefligen Säure zu befreien, haben gezeigt, dass einzig das Abwaschen mit etwa 60° warmem Wasser zum Ziele führt.

Bei den Branntweinen machte sich die charakteristische Erscheinung bemerkbar, dass gewisse Firmen ihre Ware nicht mehr als garantiert rein, sondern als «garantiert analysenfest» fakturieren.

*Luzern.* Obstbranntweine zeigten wiederholt Beigeschmack, der auf die Verwertung verdorbener Maische zurückzuführen war.

Angebliche Fruchtsäfte französischer Provenienz erwiesen sich als Lösungen künstlicher Farbstoffe.

*Urkantone.* Neben dem Kirschwasser haben namentlich die Obsttrester-branntweine häufig Anlass zu Beanstandungen gegeben.

Während das künstliche Färben der Wursthüllen ganz aufgehört hat, kommt der Mehlzusatz zum Wurstbrät immer wieder vor.

*Freiburg.* 3 Konfitüren waren wegen zu hohem Salicylsäuregehalt und Beigeschmack zu beanstanden.

Verdorbene Eier führten in 196 Fällen zur Beanstandung.

*Basel.* Ein Essig vom Lande enthielt nur 0,8 % Essigsäure.

Fleischkäse enthielt 8,5 %, Leberwurst 1 % Mehl. Eine Pöckelfleisch-umhüllung war künstlich gefärbt. Auch eine sogenannte Farmerwurst aus Dänemark zeigte künstliche Färbung.

Unter dem Namen «*Traubensirup*» war ein Produkt in den Verkehr gebracht worden, das aus Rohrzucker- und Stärkesirup bestand, mit Citronensäure versetzt und künstlich gefärbt war.

In mehreren Fällen wurde die Verwendung von künstlichen Fruchtäthern bei der Limonadenfabrikation beanstandet.

*St. Gallen.* Eine grosse Anzahl Beanstandungen musste bei Würsten wegen Mehlzusatz ausgesprochen werden. In italienischen Konsumläden wurden wiederholt hochgradig verdorbene Salami mit bis zu 76 Säuregraden angetroffen. Eine Sendung von einigen hundert Kilos dieser Ware musste beseitigt werden.

Ein Himbeersaft war wegen Aufnahme von Zink in einem galvanisierten Blecheimer violett geworden.

Von kleineren Spezereien nach der althergekommenen Methode in Fässchen mit «Essigmutter» hergestellte Weinessige entsprechen nur selten den Vorschriften der eidgenössischen Lebensmittelverordnung.

*Graubünden.* Die unter Mineralwasser angeführten 24 Proben beziehen sich zum grössten Teil auf natürliche Mineralwasser, in welchen Gehaltsbestimmungen gemacht werden mussten.

In erfreulichem Masse geben sich die Gemeinden immer mehr Mühe, sich ein gutes, einwandfreies Trinkwasser zu verschaffen. Daher hat die Zahl der Trinkwasser-Untersuchungen und damit auch der Beanstandungen zugenommen. Meistens handelt es sich bei Beanstandungen nur um ungenügende Quellenfassung.

*Aargau.* In 6 Proben Konfitüren wurden Gehalte von 334 bis 498 mg Salicylsäure pro kg gefunden.

Von 252 untersuchten Proben Bier enthielten nur 10 weniger als 12 % Stammwürze. In drei Bierflaschen wurden starke Verunreinigungen beobachtet.

Blaugrüne Flocken in einem Tresterbranntwein bestanden aus Kupferverbindungen.

*Thurgau.* In 9 Fällen waren die untersuchten Würste mehlhaltig und in einem Falle gefärbt. Wiederholt an das Laboratorium gerichtete Anfragen, ob Fleisch geniesbar sei, mussten an die Fleischschauer gewiesen werden.

Vor dem Ankauf der als Siebers Natura-Apfel-Tee bezeichneten Ware, die ausschliesslich aus zerkleinerten, ungereinigten Äpfeln besteht, und viel zu teuer bezahlt werden muss, wurde gewarnt.

Die Bieruntersuchungen ergaben nur in einem einzigen Falle weniger als 12 % Stammwürze.

*Tessin.* Es ist zu erwarten, dass infolge der Revision des Abschnittes Branntwein und Likör der eidgenössischen Lebensmittelverordnung die dritte Kategorie, d. h. künstlicher Cognac, künstliches Kirschwasser, künstlicher Rum im tessinischen Handel verschwinden werden.

*Wallis.* Die Inspektion hat ergeben, dass die Quellenfassung in vielen Dörfern für die Trinkwasserversorgung noch zu wünschen übrig lässt.

Als hier weniger bekanntes Zuckersurrogat wurde Sucrose in den Verkehr gebracht.

*Neuenburg.* Die Beanstandungen von Branntweinen haben nicht abgenommen. Es ist zu hoffen, dass die Verschärfungen der Bestimmungen in der revidierten Lebensmittelverordnung eine Besserung auf diesem Gebiete bringen werden.

*Französischer Fruchtsaft* enthielt 24 Vol.-% Alkohol und musste als alkoholischer Auszug von Pressrückständen bezeichnet werden.

*Genf.* Die Untersuchung der zum Ausschank gelangenden Biere ergab nichts abnormes. Für den Ausschank bildet die Vorschrift, dass er in einer für das Publikum sichtbaren Weise zu geschehen habe, eine wertvolle Garantie.

Während in den Würsten aus einheimischen Geschäften kaum mehr verbotene Konservierungsmittel zu finden sind, musste eine grosse Anzahl Proben italienischer Fleischwaren wegen Borsäuregehalt beanstandet worden.

### Gebrauchsgegenstände.

*Zürich* (Kanton). Es wurden 891 Aräometer geprüft und mit Nummern und Prüfungsattesten versehen, nämlich 253 Mostproben und 638 Laktodensimeter mit Thermometern.

*Zürich* (Stadt). 5 Proben Zinn, das zum Verzinnen von Kochgeschirr bestimmt war, wurde wegen zu hohem Bleigehalt beanstandet.

Ein Sicherheitsöl hatte einen zu niedrigen Entflammungspunkt.

*Bern.* In einer grösseren Anzahl von «Wasserschiffen» und Küchengeräten war die Verzinnung wegen Bleigehalt zu beanstanden, welcher bis zu 53 % betrug.

Unter den kosmetischen Mitteln musste wegen Bleigehalt eingeschritten werden bei «Royal Windsor», ältere Lieferungen, «Rosettas Haarregenerator» und «Royal Geisha».

*Basel* (Stadt). Die Verzinnung von Kupfergeschirr enthielt 10 bis 51 % Blei. Metallhahnen für Oelgefässe waren im Innern mit einer Metall-Legierung ausgegossen, die 53 % Blei enthielt. In Lötmetall in Drahtform, das auch für das Löten von defektem Kochgeschirr empfohlen wurde, war 60—70 % Blei vorhanden.

In einem als Salicylpergamentpapier bezeichneten Umhüllungsmaterial konnte keine Spur von Salicylsäure nachgewiesen werden.

*St. Gallen.* In Werkzinn, das zur Verzinnung kupferner Küchengeräte dienen sollte, fand sich 5,8—31,5 % Blei. Ein Spatel, zum Abteilen von Käse in Schnitten bestimmt, enthielt 54,8 % Blei.

*Graubünden.* Unter den Gebrauchsgegenständen sind als beanstandet zu erwähnen: Wasserschiffe, deren Verzinnung 54 % Blei enthielt und Packungsmaterial für Lebensmittel, welches aus einer Blei-Zinnlegierung bestand.

*Aargau.* Mehrere Beanstandungen beziehen sich auf Verzinnungen mit zu hohem Bleigehalt. 3 Proben Stanniol, die zur Umhüllung von Schnupftabak dienten, enthielten durchschnittlich 92 % Blei.

*Neuenburg.* Die Fabrikanten önologischer Präparate haben Mühe, sich den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung zu unterziehen. Wiederholt mussten Weinklärungsmittel beanstandet werden.

*Genf.* Die Kontrolle muss sich intensiv mit der ungenügenden Reinheit des Zinns beschäftigen.

Die Bierpressionen werden im allgemeinen sehr rein gehalten. Auf diesem Gebiete kann ein grosser Fortschritt konstatiert werden.

## **Gerichtliche und administrative Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.**

*Urteil des Kriminalgerichts von Appenzell A.-Rh. gegen X, Metzger in Y betreffend Uebertretung des Lebensmittelgesetzes.*

Am Morgen des 24. Dezember 1912 nahmen die beiden Ortsexperten von Y bei X eine Visitation vor und fassten bei jenem Anlass je 1 Salami, 1 Cervelat, 1 Schübling und 1 Stück Fleischkäse.

Ortsexperte Sch. überbrachte die Proben gleich darauf persönlich dem Kantonschemiker in St. Gallen und dieser telephonierte am Nachmittag desselben Tages nach Y, dass die Wurstwaren alle gänzlich vordorben seien und förmlich stinken und dass unverzüglich Schritte zur Konfiskation der noch vorhandenen Wurstwaren gleicher gesundheitsschädlicher Qualität unternommen werden sollen.

Es wurden denn auch gleichen Abends bei X 6 Paar Salami, 12 Paar Schüblinge, circa 15 Cervelats und 5—6 Pfund gehacktes Fleischbrät dem Verkaufe entzogen.

Laut Bericht des Kantonschemikers wiesen die untersuchten Wurstwaren folgenden Mehlgehalt auf: Salami 3,2 % Fécule; Cervelat 2,4 %; Schübling 1,7 %; Fleischkäse 2,5 %. Mit Bezug auf den Gesundheitszustand dieses Fleisches wurde festgestellt, dass sämtliche 4 Wurstproben deutlich fauligen Geruch zeigen, erheblich alkalisch reagieren und mit Reagens Eber deutliche Salmiaknebel geben. Die Wurstwaren wurden infolgedessen einerseits als stark mehlhaltig, anderseits als in nachweislich verdorbenen Zustand sich befindend qualifiziert und müssen beanstandet werden nach Art. 38 und 40 der eidg. Verordnung betr. das Schlachten und die Fleischschau.

Dieser Untersuchungsbericht ist X mitgeteilt worden, ohne dass X von dem Rechte auf Oberexpertise innert Frist Gebrauch gemacht hätte.

Die Gesundheitskommission Y leitete dann den X wegen Uebertretung des eidg. Lebensmittelgesetzes zur Bestrafung ein.

Der Beklagte X verantwortet sich: Er habe am 5. Dezember 1912 eine von Z. in G. gekaufte und tags zuvor nach Y gebrachte Kuh geschlachtet. Sie sei gleichen Tages von Dr. med. vet. B. besichtigt und bankfähig erklärt worden,

Er habe die beiden vordern Viertel dann ins Salz gehackt, die beiden hintern Viertel erkalten lassen und nachher zu Landjägern verwendet. Das ins Salz gehackte Brät habe er nach 3—4 Tagen noch fein hacken lassen und dann zu verschiedenen Wurstwaren gebraucht. Beim Ausbeinen des Fleisches habe er beobachtet, dass dasselbe etwas nasser gewesen sei als gewöhnlich, weshalb er sich genötigt gesehen habe, dem Brät etwas Schild- und Kartoffelmehl beizumengen. Ausserdem habe er wahrgenommen, dass das Brät nicht den korrekten Geruch gehabt habe. Er habe aber geglaubt, es sei ein schwacher, von der Maschine herrührender Petroleumgeruch. Er habe auch keine Missfarben oder schimmeligen Teile am Brät entdeckt; auch sei der Geruch am Anfang nicht so stark gewesen, sondern erst nach und nach stärker geworden. Er habe gewusst, dass die Kuh eine Dünnmisterin gewesen sei. Im übrigen habe er sie aber als vollständig gesund gekauft und vermute, dass der Verkäufer dieselbe etwas zu lange behalten und sie mit etwas zu scharfen Mitteln getränkt habe. Die in X verkauften und die von der Gesundheitskommission konfiszierten Wurstwaren seien zusammen noch der Rest der genannten Kuh. Er bemerke, dass von dieser Kuh sozusagen in der ganzen Umgegend Wurstwaren verkauft worden seien, ohne dass von irgend einer Seite bei ihm eine Reklamation eingegangen sei.

Der Beklagte X ist vom Obergericht unterm 27. März 1911 wegen Urheberschaft zu Uebertretung der Fleischschau mit 10 Fr., ferner vom Gemeindegerichte Y unterm 28. November 1912 wegen Mehlzusatz mit 5 Fr. gebüsst worden. Im übrigen ist sein Leumund gut.

*Das Kriminalgericht hat in Erwägung:*

a) Die chemische Untersuchung der von der Gesundheitskommission Y bei X zu Handen genommenen verschiedenen Proben von Wurstwaren hat ergeben, dass die Wurstwaren, und zwar alle Sorten, stark mehlhaltig waren. Dass X das Fleisch der fraglichen Kuh zu Wurstwaren verwertet hat, involviert nichts Unstathhaftes, indem der Ausweis bei den Akten liegt, dass der Tierarzt das Fleisch als bankwürdig taxierte. Hingegen hat sich X, der den Zusatz von Schild- und Kartoffelmehl zugiebt, gegen Art. 38 der Verordnung betr. das Schlachten etc. vergangen, weil diese Vorschrift den Zusatz von Stärkemehl, Mehl, Brot u. s. w. bei der Zubereitung von Wurstwaren schlechthin und ausnahmslos verbietet.

Es ist eine weitere Vorschrift der zitierten Verordnung, (Art. 40) dass Fleischwaren normalen Geruch und Geschmack und keinerlei Zeichen irgendwelcher Verdorbenheit aufweisen müssen. Im vorliegenden Falle waren die Fleischwaren faulig riechend und in verdorbenem Zustande. Das war dem Beklagten bekannt, denn er sagt selbst, er habe wahrgenommen, dass das Brät nicht den korrekten Geruch gehabt habe; ferner, der üble Geruch sei immer stärker geworden. Dadurch, dass X die Wurstwaren trotz ihrer Verdorbenheit in seinem Metzgereilokale feilhielt, hat er sich der Uebertretung von Art. 37 des Lebensmittelgesetzes schuldig gemacht. Zu Gunsten des Beklagten darf mit Rücksicht auf die Verumständungen des Falles, speziell die Bescheinigung des

Tierarztes dennoch angenommen werden, dass X nicht vorsätzlich, sondern fahrlässig gehandelt hat. Strafschärfend wirkt aber doch der Umstand, dass der Beklagte bereits zwei Mal wegen Uebertretungen des Lebensmittelgesetzes bzw. Urheberschaft dazu vorbestraft ist.

b) Dass die Rechtskosten, inklusive die Kosten der technischen Untersuchung zu Lasten des Beklagten fallen, ergiebt sich aus dem Schuldurteil.

*erkannt:*

X ist schuldig erklärt der Uebertretung von Art. 38, Absatz 2 der eidg. Verordnung betr. das Schlachten etc. und Art. 37 des Lebensmittelgesetzes, begangen dadurch, dass er bei der Herstellung von Wurstwaren denselben Schild- und Kartoffelmehl beimengte, verdorbenes Brät dazu verwendete und diese förmlich stinkenden, gesundheitsschädlichen, verdorbenen Wurstwaren in Verkehr brachte und deshalb in Anwendung der Art. 37 und 43 Lebensmittelgesetz verfällt: zu 200.— Fr. Busse in die Landeskasse, im Nichtbezahlungsfalle zu 40 Tagen Arbeitsstrafe. Die Rechtskosten, 13 Fr. 70 Rp. und die Kosten der chemischen Untersuchung 20 Fr. sind dem Beklagten X auferlegt.

---

