

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	6 (1915)
Heft:	2
Rubrik:	Aus den Berichten des Schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1914

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: 29.01.2026

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 1914.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

In den letzten Monaten des Jahres 1913 waren viele Sendungen kalifornischen Dörrobstes (Aprikosen und Pfirsiche) eingeführt worden, die infolge übermässiger Schwefelung mehr als die im Maximum erlaubten 1,25 g schweflige Säure per kg enthielten. Nach wiederholter Eingabe der Interessenten wurde durch Beschluss vom 20. Februar 1914 gestattet, diese Früchte ausnahmsweise unter der Aufschrift: «Uebermäßig geschwefelt, nur gut gekocht zu geniessen» in den Verkehr zu bringen.

Die schon im Jahre 1912 begonnene Revision der einzelnen Abschnitte der Verordnung vom 29. Januar 1909 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen war bis zum Beginn des Jahres 1914 durchgeführt. Am 8. Mai wurde die ganze Verordnung neu herausgegeben und mit dem 1. Juli dieses Jahres in Kraft gesetzt.

Die ausserordentlichen Zeitverhältnisse infolge des Kriegsausbruches gaben Veranlassung zu Beschlüssen betreffend die Abänderung einzelner Artikel der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln, die allerdings nur bis auf weiteres in Kraft erklärt worden sind. Es betrifft dies:

1. Art. 82, Abs. 3, welcher dahin abgeändert worden ist, dass die Einfuhr, das Feilhalten und der Verkauf künstlich gefärbter Teigwaren unter Deklaration gestattet wird (Bundesratsbeschluss vom 24. September 1914);
2. Art. 175. Dieser erhielt vorübergehend den Zusatz, dass bei der Kellerbehandlung der Weine des Jahrganges 1914 neben den sonst genannten Mitteln auch reiner gefällter kohlensaurer Kalk (zum Entsäuern) verwendet werden darf (Bundesratsbeschluss vom 6. Oktober 1914);
3. Art. 217, Abs. 1, welcher die Abänderung erfahren hat, dass das Minimum für den Gehalt an Stammwürze, aus dem das Bier hervorgegangen ist, bis auf weiteres auf 10 % fixiert wird (Bundesratsbeschluss vom 27. November 1914).

Ferner wurde die Lebensmittelkontrolle beeinflusst und später zur Mithülfe in der Vollziehung veranlasst durch den Bundesratsbeschluss vom 27. August 1914 über die Sicherung der Brotversorgung des Landes und die Ausführungsbestimmungen vom 1. De-

zember 1914 des schweizerischen Militärdepartements zu den Bundesratsbeschlüssen vom 27. August und 8. September 1914 betreffend die Sicherung der Brotversorgung und den Verkauf von Getreide.

Von kantonalen Erlassen, für die eine Genehmigung durch den Bundesrat erforderlich ist, können hier einzig genannt werden die Verordnung des Kantons St. Gallen über die Ausführung der Brot-schau vom 19. Dezember 1914 und das « Decreto esecutivo circa la vendita ed il commercio del pane » des Kantons Tessin vom 8. Juli 1914.

Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Das Laboratorium hat laut Jahrgang V des Publikationsorganes « Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene » die folgenden Arbeiten als wesentlichen Teil seiner Versuche veröffentlicht:

Ueber sogenannte Kropfwässer vom Standpunkte des Chemikers;
 Untersuchungen über die hygienisch-bakteriologische Beschaffenheit der Berner Marktmilch mit Berücksichtigung des Vorkommens von Tuberkelbazillen;
 Ueber Raumdesinfektionsversuche mit dem apparatlosen Formalin-Per-manganatverfahren nach Doerr und Raubitschek;
 Bestimmung der Pentosen und Methylpentosen im Wein;
 Ueber den Ursprung des Methylalkohols in Trinkbranntweinen;
 Zur Kenntnis des Pektins;
 Zur Kenntnis des Traganths;
 Zum Nachweis von Methylalkohol nach Déniges;
 Versuche zur Herstellung von spezifisch wirkenden Getreideantisera für den Nachweis von Mehlverfälschungen;
 Dosage de graisse dans les fromages, en particulier par la méthode de Bondsynski;
 Ueber das Vollmehl der Schweizer Mühlen.

Ueberdies wurden mehrere kleinere Arbeiten ausgeführt, über die keine Publikationen erfolgten, deren Notwendigkeit sich aber ergab, sei es, um eingelaufene Anfragen von grundsätzlicher Bedeutung beantworten und neu aufgetauchte Methoden beurteilen zu können, oder auch um die uns zustehende Ueberprüfung der Grenzkontrolle auszuüben. Wir erwähnen von diesen Arbeiten:

Untersuchung von Trockenmilchpräparaten;
 Rahmuntersuchungen;
 Zahlreiche Weinuntersuchungen;
 Bestimmungen von Pentosen im Wein;
 Bestimmungen von Bernsteinsäure im Wein;
 Nachweis künstlicher Färbung in Teigwaren;
 Ueber den Nachweis von Roggenmehl in Teigwaren;
 Kupferbestimmungen in Gemüsekonserven;

Kakao- und Schokoladeuntersuchungen;
 Untersuchung von Kaffeesurrogaten;
 Untersuchung von Absinthimitationen;
 Bakteriologische und chemische Trinkwasseruntersuchungen;
 Bakteriologische Untersuchung von Limonaden und kohlensauren
 Wassern;
 Untersuchung von Zündmassen für Zündhölzer (im Auftrage des schweizerischen Industriedepartements);
 Entwicklung von Geheimschriftproben (im Auftrage der Bundesanwaltsschaft).

Nach erfolgter Verständigung mit den Zollbehörden fand vom 23. März bis zum 4. April 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 18.

Das Laboratorium erhielt nach erfolgter Mobilisation auch mehrere Aufträge für Untersuchungen, zu deren Uebernahme es sich bereit erklärt hatte, von seiten der Armeeleitung (Armeearzt und Armeekommissär). Es betraf dies namentlich bakteriologische Trinkwasseruntersuchungen, sowie Untersuchungen von Brot und Fleischkonserven.

Den kantonalen Untersuchungsanstalten wurde auch in diesem Jahre Gelegenheit geboten, spezifische Sera zum Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des echten Bienenhonigs von Kunsthonig unentgeltlich zu beziehen. Auf jeweiligen Wunsch wurden im Laufe des Jahres abgegeben:

Pferdefleischantiserum	19	Röhrchen à 1 cm ³
Bienenhonigantiserum	52	» » 1 »
Normalserum	2	» » 1 »

An der Landesausstellung beteiligte sich das Laboratorium in der Gruppe 46 A II mit verschiedenen Objekten über Ernährung und Lebensmitteluntersuchung. Auch half ein Teil des Laboratoriumspersonals erfolgreich bei der Ausübung der Lebensmittelkontrolle in den Verkaufsstellen und Wirtschaften der Ausstellung.

Wie in den vorhergehenden Jahren wurde die Revisionsarbeit am schweizerischen Lebensmittelbuch fortgesetzt. Die schon im Jahre 1913 in Arbeit genommenen Abschnitte «Kaffee und Kaffeesurrogate, Tee, Kakao und Schokolade», «Speisefette und Speiseöle» und «Gewürze» konnten allerdings infolge der allgemeinen Mobilisation im Jahre 1914 noch nicht ganz erledigt werden.

Ferner seien erwähnt die schriftlichen Arbeiten, bestehend in Berichten, Gutachten, Anträgen etc.

Hinsichtlich des Laboratoriumspersonals sind keine Änderungen zu verzeichnen.

Prüfung schweizerischer Lebensmittelchemiker.

Zur Ergänzung der in Art. 12 der Verordnung vom 29. Januar 1909 betreffend die Anforderungen an die Lebensmittelchemiker an Stelle des Zeugnisses über die bestandene Vorprüfung genannten Ausweise haben die Prüfung in Botanik nachgeholt:

1. Dr. Jos. Hux in Brunnen,
2. Dr. E. Meier in Aarau.

Die Fachprüfung auf Grund von Art. 13 und 14 der genannten Verordnung hat dann abgelegt und bestanden:

Dr. E. Meier in Aarau.

Die Kontrolle der Lebensmittel (ausgenommen Fleisch) und Gebrauchsgegenstände.

In den Kantonen.

Der nach Massgabe von Art. 56, Abs. 4, des Lebensmittelgesetzes erfolgten Berichterstattung der Kantonsregierungen und ihrer Organe über die Ausführung dieses Gesetzes und die dabei gemachten Erfahrungen entnehmen wir folgendes:

Im allgemeinen kann konstatiert werden, dass die Ausführung der Lebensmittelgesetzgebung keinen wesentlichen Schwierigkeiten mehr begegnet. Es zeigt sich mehr und mehr, dass durch richtige Kontrolle der im Verkehr befindlichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände bestehende Mängel, Ubelstände und Nachlässigkeiten beseitigt werden können. Während bis zum ersten August der Verlauf der Kontrolle ein regelmässiger war, hat dann allerdings der Kriegsausbruch in jäher Weise viele Änderungen gebracht. Das Hauptaugenmerk musste wenigstens anfangs mehr der Fürsorge für die Beschaffung der nötigen Menge der Nahrungsmittel als der Kontrolle derselben zugewendet werden. Auch wurden durch das allgemeine Truppenaufgebot nicht nur viele Beamte der Laboratorien, Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten ihrer gewohnten Tätigkeit entzogen, sondern überhaupt die Lebensmittelkontrolle nach dem Kriegsausbruch mancherorts fast verunmöglich.

Nicht selten traf man bei Verkäufern von Lebensmitteln auf die Ansicht, dass zu Kriegszeiten auch für die menschliche Ernährung noch vieles gut genug sei, was sonst hätte beanstandet werden müssen. Allmählich aber machte sich die Erkenntnis geltend, dass in diesen schweren Zeiten die amtliche Aufsicht über den Verkehr mit Lebensmitteln erst recht notwendig sei. Diese Erscheinung ist auch in Nachbarländern zutage getreten und erscheint übrigens schon durch den allgemeinen Preisaufschlag für die Lebensmittel wohl begründet.

In den letzten Monaten des Jahres war der Betrieb der Untersuchungsanstalten in den meisten Kantonen wieder ein normaler geworden, mit Aus-

nahme weniger Fälle, wo der Bestand des Personals infolge von Militärdienst noch immer ein reduzierter war.

Die *revidierte schweizerische Lebensmittelverordnung* vom 8. Mai 1914 enthält nach den Berichten der Kontrollbeamten viele verbesserte und neue Bestimmungen, welche die Aufgabe dieser Beamten erleichtern.

Eine intensive Kontrolle der Lebensmittel war insbesondere auf den Truppenplätzen angezeigt. Diese Kontrolle musste sich in erster Linie auf die Trinkwasserversorgung beziehen; aber auch allen andern Lebensmitteln wurde in solchen Fällen vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt.

In mehreren Kantonen wurden gemäss Art. 9, Absatz 3, des Bundesgesetzes *Instruktionskurse für Ortsexperten* veranstaltet. Nach dem Kriegsausbruch kamen solche Kurse indessen nicht mehr zustande.

Die Tätigkeit der *kantonalen Inspektoren* kann auch in diesem Jahre lobend erwähnt werden. Diese Beamten arbeiten fortgesetzt mit Eifer und Gewissenhaftigkeit.

Von den *Ortsgesundheitsbehörden* und *Ortsexperten* ist das gleiche zu erwähnen, wie in früheren Jahren. Während in einigen und namentlich den grösseren Gemeindewesen auch von dieser Seite mit Erfolg gearbeitet wird, lässt die Tätigkeit speziell der Ortsexperten vielerorts zu wünschen übrig. Ein grosser Teil dieser Beamten wurde übrigens auch zum Militärdienst einberufen. Bei der Wahl der Ortsexperten wäre noch mehr darauf zu achten, dass möglichst unabhängige Personen berücksichtigt werden.

Die *Einsprachen* gegen Befunde von kantonalen Untersuchungsanstalten (Art. 16 des Lebensmittelgesetzes) sind in diesem Jahre stark zurückgegangen. In mehreren Kantonen wurde von dem Rechte der Einsprache kein Gebrauch gemacht. Ueber die Zahl der infolge der Einsprachen erfolgten Oberexpertisen gibt Tabelle II genaueren Aufschluss. Aus ihr ist auch eine bedeutende Abnahme der Oberexpertisen gegen Befunde von Lebensmittelinspektoren ersichtlich.

In den meisten Kantonen wird die Ausführung der Lebensmittelkontrolle durch die Gerichte tätigkäftig unterstützt. Doch weichen oft die *gerichtlichen Beurteilungen* in gleichartigen Fällen immer noch sehr auffallend voneinander ab, wie folgende Beispiele zeigen mögen:

a) Vom Richteramt IV in Bern wurde eine Firma wegen Lieferung eines Drusenbranntweins zur Verantwortung gezogen, welchen sie mit Sprit und Wasser ziemlich stark getreckt hatte. Das Getränk hätte daher als «Drusenbranntwein-Verschnitt» statt als echter Drusenbranntwein bezeichnet werden müssen. Der Vertreter der beklagten Firma erkannte das Gutachten als richtig an. Er wurde schuldig erklärt der fahrlässigen Widerhandlung gegen die eidgenössische Lebensmittelgesetzgebung und zu einer Busse von Fr. 30 und den Staatskosten verurteilt.

b) Ein Wirt im Kanton Wallis hatte aus Sprit und Wasser mittelst Essenzen Spirituosen hergestellt, die er statt als «künstliche Branntweine», wie dies Art. 234 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914 vorschreibt, als «Façonbranntweine» ausschenkte. Ueberdies fehlten auf zwei Fässern die vorgeschriebenen Aufschriften, und das eine Getränk wies nur 41,6 Vol.-% (statt 42,0 %) Alkoholgehalt auf. Der Beklagte wurde vom Tribunal cantonal zu einer Busse von Fr. 300 und den Staatskosten verurteilt.

Beide Angeklagte waren nicht vorbestraft und schützten Unkenntnis der bestehenden Vorschriften vor.

Absinthverbot. In den meisten Kantonen der Ostschweiz lag keine Veranlassung vor zu Strafklagen wegen Uebertretung des Bundesgesetzes betreffend das Absinthverbot. In der Westschweiz dagegen und auch im Kanton Tessin musste wegen Verkauf von Absinth und Absinthimitationen öfters eingeschritten werden.

Kunstweinverbot. Dass den Bestimmungen des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost häufig nicht nachgelebt wird, geht aus den Berichten verschiedener Kantonsbehörden unzweifelhaft hervor. Es werden namentlich Tresterweine und Verschnitte mit solchen oft im Verkehr angetroffen. Um den kantonalen Untersuchungsanstalten die Aufsicht zu erleichtern, werden diesen von den Organen der Grenzkontrolle auf besonderen Formularen regelmässig Meldungen zugestellt über die Einfuhr von Stoffen, welche zur Herstellung von Kunstwein oder Kunstmost dienen können. Es handelt sich dabei namentlich um die Einfuhr von Weintrestern und Trockenbeeren.

Bau von Untersuchungsanstalten. In den Kantonen Baselstadt und Genf können neu erstellte Untersuchungsanstalten nächsthin dem Betrieb übergeben werden, und im Kanton Wallis sollen Pläne für den Neubau eines Laboratoriums bereits vorliegen. Ganz ungenügend sind immer noch untergebracht die Untersuchungsanstalten der Kantone Freiburg und Neuenburg. Die bis jetzt in diesen Kantonen benutzten Lokalitäten entsprechen in keiner Weise auch nur annähernd dem Minimum der im Anhang zum Reglement betreffend die Ausrichtung von Bundesbeiträgen aufgestellten Anforderungen.

Die Zahl der im ganzen Lande *untersuchten kontrollpflichtigen Objekte* betrug nach Tabelle I 53,468 (1913: 58,873). Von diesen Objekten wurden 7145 oder 13,36 % beanstandet (1913: 13,63 %).

Wie aus Tabelle III ersichtlich ist, belief sich einzig die Zahl der Milchuntersuchungen auf 32,807. Dies sind 61,36 % aller untersuchten Objekte, was beweist, dass an vielen Orten auf die Milchkontrolle das Hauptgewicht gelegt wird. In Genf z. B. betrug die Zahl der untersuchten Milchproben 4791 oder 81,53 % sämtlicher Untersuchungen. Dafür steht der Prozentsatz der Beanstandungen von Milch daselbst nur auf 1,61 %. In Zürich-Stadt wurden 5083 Milchuntersuchungen ausgeführt (Beanstandungen

5,86 %). Im Kanton Bern dagegen entfielen auf die im Laboratorium ausgeführten Milchuntersuchungen nur 252 und im Kanton Luzern 120 Proben, wofür die Beanstandungen bei diesem Objekt auf 38,89 %, beziehungsweise 55 % anstiegen. Wie schon in früheren Berichten wiederholt betont wurde, röhrt dies von der Verschiedenheit der Organisation her. Gerade bei der Milch wäre vielerorts ein grosser Teil der Untersuchungen eigentlich nur als Vorprüfungen aufzuführen. Es wäre angezeigt, in der tabellarischen Zusammenstellung die Vorprüfungen und die eigentlichen Untersuchungen auseinander zu halten.

Tabelle IV gibt Aufschluss über die *Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden*. Trotz der Einberufung vieler dieser Beamten in den Militärdienst muss bei der Zahl der Beanstandungen der Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Lokalitäten durch die Lebensmittelinspektoren eine Zunahme gegenüber dem Vorjahr konstatiert werden, und die Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden hatten nur unbedeutend weniger Beanstandungen der durch sie selbst untersuchten Objekte als im Jahre 1913.

An der Landesgrenze.

Die Tabellen V und VI ferner geben Aufschluss über die Ergebnisse der Grenzkontrolle mit Ausnahme der durch die Grenztierärzte ausgeübten Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren, über welche an anderer Stelle berichtet wird.

Dass durch den Ausbruch des Krieges auch die Lebensmittelkontrolle an der Landesgrenze stark beeinflusst werden musste, liegt auf der Hand, da infolge der eingetretenen Ereignisse die Einfuhr von Lebensmitteln im Anfang fast ganz unterbrochen und auch seither an den meisten Stellen der Landesgrenze stark reduziert war. Die meisten Probesendungen gingen aus dem I. Zollgebiet ein, während das II. Zollgebiet, wie auch in andern Jahren, am wenigsten Anlass zur Einsendung von Proben gab. Die Reduktion wäre ohne Zweifel noch auffallender gewesen, wenn nicht z. B. betreffend Wein Weisung erteilt worden wäre, bei bedeutenderen Sendungen auch ohne besonderen Verdacht Proben zu erheben und an die zuständige Untersuchungsanstalt gelangen zu lassen. Infolgedessen ist auch der Prozentsatz der in den kantonalen Untersuchungsanstalten erfolgten Beanstandungen der eingesandten Proben wesentlich geringer geworden. Er betrug 58,22 % oder 43,16 % des Gewichts der betreffenden Sendungen.

Auch diesmal waren die Gründe der Beanstandungen sehr verschiedenartig und namentlich verschieden schwerwiegend. Unrichtige oder ungenügende Bezeichnungen fallen selbstverständlich nicht so schwer ins Gewicht, wie etwa Verfälschungen oder gar gesundheitsschädliche Beschaffenheit der Lebensmittel.

Tabelle I.

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Objekte			Beanstandete Proben	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zollämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Zusammen	Zusammen	
Zürich, Kanton	Zürich . . .	96	1,311	1,407	322	22,89
» Stadt .	» . . .	—	9,122	9,122	626	6,86
Bern . . .	Bern . . .	80	1,018	1,098	410	37,34
Luzern . . .	Luzern . . .	43	532	575	227	39,48
Uri . . .	Brunnen . . .	2	345	347	38	10,95
Schwyz . . .		8	1,089	1,097	151	13,76
Obwalden . .	Basel . . .	—	196	196	20	10,25
Nidwalden . .		—	177	177	22	12,43
Glarus . . .		—	1,340	1,340	135	10,01
Zug . . .	Zug . . .	3	1,423	1,426	232	16,27
Freiburg . . .	Freiburg . .	2	2,404	2,406	373	15,50
Solothurn . .	Solothurn . .	15	1,160	1,175	55	4,68
Baselstadt . .	Basel . . .	94	5,265	5,359	366	6,83
Baselland . .		3	150	153	64	41,83
Schaffhausen . .	Schaffhausen . .	8	1,147	1,155	109	9,44
Appenzell A.-Rh. .	St. Gallen . . .	12	117	129	38	29,46
Appenzell I.-Rh. .		—	26	26	11	42,31
St. Gallen . .		56	3,522	3,578	439	12,27
Graubünden . .	Chur . . .	114	1,099	1,213	169	13,93
Aargau . . .	Aarau . . .	17	3,699	3,716	709	19,08
Thurgau . . .	Frauenfeld . .	9	2,447	2,456	435	17,71
Tessin . . .	Lugano . . .	143	1,488	1,631	478	29,31
Waadt . . .	Lausanne . .	173	5,194	5,367	1,017	18,95
Wallis . . .	Sitten . . .	4	473	477	95	19,92
Neuenburg . . .	Neuenburg . .	43	1,885	1,928	241	12,50
Genf . . .	Genf . . .	58	5,856	5,914	363	6,14
		983	52,485	53,468	7,145	13,36

Tabelle II.

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- sammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Zu- sammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	
		bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt		
	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	
Zürich, Kanton . . .	4	1	2	1	12	5	7	—	
Zürich, Stadt . . .	3	3	—	—	—	—	—	—	
Bern	4	3	—	1	2	2	—	—	
Luzern	1	1	—	—	—	—	—	—	
Uri	—	—	—	—	—	—	—	—	
Schwyz									
Obwalden	—	—	—	—	—	—	—	—	
Nidwalden									
Glarus	1	1	—	—	—	—	—	—	
Zug	—	—	—	—	—	—	—	—	
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	
Solothurn	—	—	—	—	—	—	—	—	
Baselstadt	3	3	—	—	—	—	—	—	
Baselland	4	4	—	—	—	—	—	—	
Schaffhausen	1	1	—	—	—	—	—	—	
Appenzell A.-Rh. . .	1	—	—	1	—	—	—	—	
Appenzell I.-Rh. . .									
St. Gallen	—	—	—	—	—	—	—	—	
Graubünden									
Aargau	8	5	1	2	4	2	1	1	
Thurgau	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tessin	—	—	—	—	1	1	—	—	
Waadt	13	11	—	2	—	—	—	—	
Wallis	2	2	—	—	—	—	—	—	
Neuenburg	2	2	—	—	8	8	—	—	
Genf	—	—	—	—	—	—	—	—	
	47	37	3	7	31	21	9	1	

Tabelle III.

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

No.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
<i>a. Lebensmittel.</i>				
1	Bier	599	90	15,03
2	Branntweine und Liköre . . .	1,182	487	41,20
3	Brot	297	75	25,25
4	Butter	1,086	290	26,70
5	Eier	53	25	47,17
6	Eierkonserven	24	7	29,17
7	Eis (Tafeleis)	—	—	0,00
8	Essig und Essigessenz	332	67	20,18
9	Fleisch und Fleischwaren . . .	1,909	292	15,30
10	Fruchtsäfte	22	12	54,55
11	Gemüse, frisches	35	23	65,71
12	Gemüse, gedörrtes	11	3	27,27
13	Gemüsekonserven	38	11	28,95
14	Gewürze	732	131	17,90
15	Honig	329	72	21,88
16	Hülsenfrüchte	9	4	44,44
17	Kaffee	267	114	42,70
18	Kaffeesurrogate	63	14	22,22
19	Kakao	75	6	8,00
20	Käse	98	24	24,49
21	Kohlensaure Wasser (künstliche)	117	39	33,33
22	Konditoreiwaren	70	7	10,00
23	Konfitüren	57	11	19,30
24	Körnerfrüchte	101	51	50,50
25	Limonaden	264	75	28,41
26	Mahlprodukte	680	134	19,75
27	Milch	32,807	2,844	8,67
28	Milchkonserven	41	2	4,88
29	Mineralwasser	23	—	0,00
30	Obst, frisches	53	21	39,62
31	Obst, gedörrtes	105	16	15,24
32	Obstkonserven	20	6	30,00
33	Obstwein	167	63	37,71
34	Paniermehl	12	5	41,67
	Uebertrag	41,678	5,021	—

No.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	Uebertrag	41,678	5,021	—
35	Pilze, frische	6	3	50,00
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	—	—	0,00
37	Presshefe	3	1	33,33
38	Schokolade	168	17	10,12
39	Sirupe	348	139	39,94
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	486	68	13,99
41	Speiseöle	535	74	13,83
42	Tee	37	3	8,11
43	Teigwaren	401	73	18,20
44	Trinkwasser	4,068	569	13,99
45	Wein	4,722	924	19,58
46	Zucker (Glukose)	51	9	17,65
47	Verschiedene andere Lebensmittel	228	62	27,19
	Zusammen Lebensmittel	52,731	6,963	13,20
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>			
1	Farben für Lebensmittel . . .	47	11	23,40
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungszwecken	6	2	33,33
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	170	45	26,47
4	Kinderspielwaren	10	9	90,00
5	Kosmetische Mittel	40	6	15,00
6	Mal- und Anstrichfarben . . .	9	2	22,22
7	Petroleum	46	9	19,57
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	65	27	41,54
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	45	12	26,67
10	Verschiedene Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	299	59	19,73
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	737	182	24,69
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	52,731	6,963	13,20
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	737	182	24,69
	Zusammen	53,468	7,145	13,36

Tabelle IV.

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- sammen	
	Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und Orts- gesundheitsbehörden					
	Lebensmittel	Gebrauchs- gegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	Lebensmittel	Gebrauchs- gegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften		
Zürich	37	26	605	365	2087	275	303	748	4,446	
Bern	996	55	237	467	416	44	82	147	2,444	
Luzern	261	174	14	47	184	16	13	12	721	
Uri	77	21	27	81	—	—	—	—	206	
Schwyz	145	31	100	122	—	—	—	—	398	
Obwalden . . .	56	14	19	52	—	—	—	—	141	
Nidwalden . . .	40	15	15	16	—	—	—	—	86	
Glarus	60	—	13	15	31	—	4	15	138	
Zug	224	27	19	7	—	—	—	—	277	
Freiburg	—	—	16	5	—	—	—	—	21	
Solothurn . . .	18	1	5	51	134	—	—	—	209	
Baselstadt . . .	426	20	28	78	—	—	—	—	552	
Baselland . . .	344	85	107	108	81	41	28	43	837	
Schaffhausen . .	4	—	—	—	—	—	—	—	4	
Appenzell A.-Rh.	11	4	8	2	28	3	8	14	78	
Appenzell I.-Rh.	21	42	30	12	3	5	5	10	128	
St. Gallen . . .	67	6	74	200	464	20	52	118	1,001	
Graubünden . . .	83	21	44	67	38	44	—	23	320	
Aargau	265	986	432	678	319	589	219	231	3,719	
Thurgau	241	—	233	304	—	—	—	—	778	
Tessin	299	11	1909	52	40	—	6	19	2,336	
Waadt	1011	1	76	115	735	—	143	244	2,325	
Wallis	40	—	6	21	63	—	20	241	391	
Neuenburg . . .	312	8	200	209	—	—	—	—	729	
Genf	48	—	9	2	—	—	—	—	59	
	5086	1548	4226	3076	4623	1037	883	1865	22,344	

Tabelle V.

Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle in den einzelnen Zollgebieten.

Probenentnahmen 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	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verderbtheit an der Grenze zurückgewiesen		Total Beanstandungen und Rückweisungen	
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
I. Zollgebiet . . .	246	1,054,890	180	583,663	3	18	183	583,681
II. » . . .	85	240,739	61	164,222	—	—	61	164,222
III. » . . .	159	910,466	27	96,221	—	—	27	96,221
IV. » . . .	231	1,254,027	148	751,214	—	—	148	751,214
V. » . . .	159	1,227,504	54	195,236	—	—	54	195,236
VI. » . . .	149	473,081	129	436,781	4	24,088	133	460,869
	1,029	5,160,707	599	2,227,337	7	24,106	606	2,251,443

Tabelle VI.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Beanstandungen				Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet			
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
<i>a. Lebensmittel.</i>						
1. Butter	41	50,208	20	14,665	—	—
2. Eier und Eierkonserven	6	11,304	3	5,831	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	6	564	5	515	—	—
4. Gewürze	17	2,472	7	595	—	—
5. Honig	40	48,196	12	23,360	—	—
6. Kaffee	99	280,874	83	238,123	—	—
7. Kaffeesurrogate .	7	4,603	6	1,097	—	—
8. Kakao und Schokolade	5	3,477	4	3,304	—	—
9. Käse	9	2,735	8	2,677	—	—
10. Kunstkäse	1	93	1	93	—	—
11. Mehl und Getreide	100	1,070,270	98	1,050,426	1	23,404
12. Speisefette (ausgen. Butter)	19	27,873	12	27,142	—	—
13. Speiseöle	73	160,339	57	131,915	—	—
14. Tee	91	51,765	91	51,765	—	—
15. Teigwaren	8	1,836	5	941	—	—
16. Wein	313	3,088,330	56	467,410	—	—
17. Zucker (Glukose) .	22	192,172	18	150,663	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	77	137,735	39	41,624	6	702
Zusammen Lebensmittel	934	5,134,846	525	2,212,146	7	24,106
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .</i>						
	95	25,861	74	15,191	—	—
Zusammen	1,029	5,160,707	599	2,227,337	7	24,106

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1914.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Netto- ausgaben	Bundes- beitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des La- boratoriumspersonals und der Lebens- mitteinspektoren	Kosten der kanto- nalen Instruktions- kurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	7,992. 41	31,974. —	1,660. 70	41,627. 11	3,240. 25	38,386. 86	19,193. 40
Zürich (Stadt)	8,032. 23	35,923. 35	—	43,955. 58	8,830. —	35,125. 58	17,562. 80
Bern	11,390. 69	39,888. 05	1,400. —	52,678. 74	6,671. 85	46,006. 89	23,003. 45
Luzern	9,481. 78	18,500. —	—	27,981. 78	2,668. 30	25,313. 48	12,656. 75
Urkantone	3,488. 77	11,650. —	—	15,138. 77	2,355. 77	12,783. —	6,391. 50
Glarus	2,593. 47	9,800. —	—	12,393. 47	660. 95	11,732. 52	5,866. 25
Zug	1,090. 49	6,800. —	147. 60	8,038. 09	212. —	7,826. 09	3,913. 05
Freiburg	5,312. 82	11,500. —	2,096. —	18,908. 82	2,940. 90	15,967. 92	7,983. 95
Solothurn	2,848. 45	10,964. 30	—	13,812. 75	1,356. —	12,456. 75	6,228. 35
Baselstadt	8,443. 76	39,125. 55	—	47,569. 31	9,255. 96	38,813. 35	19,156. 65
Baselland	4,430. 15	3,900. —	—	8,330. 15	895. 65	7,434. 50	3,717. 25
Schaffhausen	1,919. 95	9,084. —	—	11,003. 95	1,376. 50	9,627. 45	4,813. 70
Appenzell A.-Rh.	2,414. 65	1,500. —	20. —	3,934. 65	—	3,934. 65	1,967. 30
Appenzell I.-Rh.	944. 55	1,500. —	—	2,444. 55	58. —	2,386. 55	1,193. 25
St. Gallen	14,035. 41	25,928. —	744. —	40,707. 41	19,257. 10	21,450. 31	10,725. 15
Graubünden	4,286. 27	13,764. —	—	18,050. 27	1,465. 45	16,584. 82	8,292. 40
Aargau	14,094. 21	21,596. —	3,905. 50	39,595. 71	3,937. 95	35,657. 76	17,828. 85
Thurgau	5,905. 34	20,090. —	1,311. 80	27,307. 14	3,091. 50	24,215. 64	12,107. 80
Tessin	7,961. 08	14,692. 97	—	22,654. 05	1,817. —	20,837. 05	10,418. 50
Waadt	16,324. 26	45,863. —	2,373. 50	64,560. 76	17,456. 15	47,104. 61	23,552. 30
Wallis	1,454. 35	9,000. —	666. 60	11,120. 95	742. 20	10,378. 75	5,189. 35
Neuenburg	2,557. 78	14,933. —	—	17,490. 78	3,096. 70	14,394. 08	7,197. —
Genf	4,962. 25	25,325. —	—	30,287. 25	2,579. 90	27,707. 35	13,853. 65
	141,965. 12	423,301. 22	14,325. 70	579,592. 04	93,966. 08	485,625. 96	242,812. 65

**Beaufsichtigung des Schlachtens, der Fleischschau und des
Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren im Jahr 1914.**

Eidgenössische Aufsicht.

1. Einige Nachbarn des J. M., Metzgermeister in Wallenstadt, beschwerten sich über einen Entscheid des Regierungsrates des Kantons St. Gallen, der dem genannten Metzgermeister die Benützung des im Hofraume hinter seinem Wohnhaus und Fleischverkaufslokal durch Umbau eines Eishauses neu erstellten Privatschlachtlokals gestattete. Sie machten namentlich geltend, die bloss etwa 4 Meter betragende Entfernung des Schlachtlokals von dem nächstliegenden Wohngebäude stehe im Widerspruch mit dem letzten Satze des Art. 8 der eidgenössischen Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren, vom 29. Januar 1909. Nach dem übereinstimmenden Urteil der kantonalen Behörden und der von unserem Departement des Innern beigezogenen Experten dürfen die innere Einrichtung des Schlachtlokals, die Wasserzufuhr und die Abflussverhältnisse als den Vorschriften genügend bezeichnet werden. Im weiteren geht aus ihren Ausführungen hervor, dass die neue Anlage gegenüber der bisherigen in sanitarischer Hinsicht wesentliche Vorteile aufweist. Wenn wir es auch als durchaus wünschenswert erachten, dass den leider noch allzu häufigen Missständen auf dem Gebiete des Schlachthauswesens wirksam entgegengetreten werde, namentlich bei öffentlichen und grösseren Anlagen, so erscheint es doch angebracht, hinsichtlich der Anforderungen an kleine Privatschlachtlokale den örtlichen Verhältnissen Rechnung zu tragen. Nach Abwägung aller Umstände im vorliegenden Falle erschien es nicht genügend gerechtfertigt, die Weiterbenützung des in Frage stehenden Schlachtlokals zu untersagen. Wir haben daher die Beschwerde als unbegründet abgewiesen.

2. Nachdem Metzger G. K. in D., Kanton Solothurn, gestützt auf den in unserem letzjährigen Bericht erwähnten bundesgerichtlichen Entscheid wegen Verkauf von Hundefleisch strafrechtlich verurteilt worden war, reichte er das Gesuch ein, es möchte untersucht werden, ob nicht die Bestimmung des Art. 24 der eidgenössischen Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren, vom 29. Januar 1909, wonach der Verkehr mit Hunde- und Katzenfleisch verboten ist, aufzuheben oder abzuändern, oder im Falle der Ablehnung dem Gesuchsteller für sich und seine Familie wegen Unterdrückung des bisherigen Berufes eine Entschädigung zu verabfolgen sei. Die Angelegenheit ist noch nicht erledigt.

3. Gegen die Stadt Zürich wurden drei Rekurse eingereicht, die sich alle gegen die neue Gebührenordnung für die Fleischschau, vom 13. Dezember 1913, richten. Auch diese sind zurzeit noch schwebend.

4. Die in unserem letzjährigen Bericht erwähnten Massnahmen des Walliser Staatsrates, welche den dortigen Missständen im Hausierverkehr

mit Fleisch und Fleischwaren entgegentreten sollten, scheinen ihren Zweck noch nicht vollständig erreicht zu haben, indem sich der westschweizerische Metzgermeisterverband im Namen der Walliser Metzger neuerdings über das Andauern der genannten Uebelstände beklagt hat. Das eidgenössische Departement des Innern hat dem Staatsrat des Kantons Wallis von den Beschwerden Kenntnis gegeben und ihn dringend um strenge Durchführung der eidgenössischen Vorschriften ersucht.

5. Anlässlich der Mobilisation im August 1914 hat das Departement des Innern mittels Kreisschreiben die sämtlichen Kantonsregierungen eingeladen, in Anbetracht der obwaltenden Verhältnisse und der Jahreszeit die nötigen Massnahmen zu einer möglichst sorgfältigen Durchführung der Fleischschau zu treffen.

Kantonale Aufsicht.

Ernennung der Fleischschauer.

Die anfangs August 1914 erfolgte Mobilisation der gesamten schweizerischen Armee hatte auf die Fleischschau eine starke Rückwirkung. Durch die Pferdemusterungen und Pferdeeinschätzungen wurden die Tierärzte so allgemein und nachhaltig in Anspruch genommen, dass für die Fleischschau fast keine mehr zur Verfügung standen. So berichten z. B. Baselstadt und Genf, dass während der Mobilisationszeit in ihren Kantonen nur noch je ein einziger Tierarzt der Fleischschau obliegen konnte. Ueberdies wurden viele Fleischschauer für längere Zeit zum Militärdienst einberufen. Dies hatte zur Folge, dass die Fleischschau in vielen Kreisen vorübergehend neu organisiert werden musste. Die betreffenden Gemeindebehörden behelfen sich mit Beziehung von Fleischschauern aus Nachbargemeinden und Tierärzten, die sich sonst nicht mit Fleischschau befassten. Nachteile aus diesen ausserordentlichen Stellvertretungen sind keine gemeldet worden.

Im übrigen ist zu begrüssen, dass bei den Fleischschauern verhältnismässig wenig Stellenwechsel zu verzeichnen ist.

Instruktion für Fleischschauer.

Im Berichtsjahr sind für angehende Fleischschauer, die nicht im Besitze eines schweizerischen tierärztlichen Diploms sind, in folgenden Kantonen Instruktionskurse abgehalten worden:

Zürich . . .	1 Kurs von 6 Tagen mit 28 Teilnehmern
Zug	1 » » 6 » » 2 »
Freiburg . . .	2 Kurse » 6 » » 53 »
St. Gallen . . .	1 Kurs » 6 » » 22 »
Aargau	3 Kurse » 6 » » 69 »
Thurgau	1 Kurs » 6 » » 24 »
Waadt	2 Kurse » 6 » » 47 »

Zusammen 11 Kurse mit 245 Teilnehmern

Ausserdem waren für das Jahr 1914 noch vier weitere Instruktionskurse und mehrere Wiederholungskurse in Aussicht genommen. Alle diese

Kurse mussten verschoben werden, weil fortwährend viele Kursteilnehmer und Kursleiter unter den Waffen standen.

Von dem wünschbaren Idealzustand, dass die Fleischschau in jeder Gemeinde von einem tüchtigen und gewissenhaften Fleischschauer ausgeübt werde, sind wir leider noch ziemlich weit entfernt. In erster Linie müsste er zur Voraussetzung haben, dass die Fleischschau überall durch wissenschaftlich gebildete Fachmänner ausgeübt werden könnte. Die Zahl der schweizerischen Tierärzte reicht aber bei weitem nicht hin, um die Fleischschau jeder Gemeinde einem solchen übertragen zu können. Namentlich kleinere Landgemeinden müssen sich fast ausschliesslich mit Laienfleischschauern begnügen. Es ist ohne weiteres einleuchtend, dass die in bloss sechstägigen Kursen ausgebildeten Laienfleischschauer im allgemeinen nicht so viel Garantie für eine zuverlässige Fleischschau bieten können, wie wissenschaftlich gebildete Tierärzte. Um den Konsumenten möglichste Gewähr für gesundes Fleisch zu bieten, erwächst den verantwortlichen Behörden daher die Pflicht, die berufliche Tüchtigkeit der Laienfleischschauer durch periodische Wiederholungskurse nach Möglichkeit zu fordern.

Öffentliche Schlachthäuser und private Schlachtlokale.

Der Bericht von Zürich meldet, dass der Schlachthauszwang in der Stadt Zürich sich eingelebt habe, und dass auch Privaten die Vornahme ihrer Schlachtungen im Schlachthof nach und nach zu belieben scheine. Der neue Schlachthof der Stadt Bern wurde am 4. Juni 1914 dem Betrieb übergeben. Baselstadt berichtet, dass sämtliche gewerbsmässigen Schlachtungen des Kantons im Schlachthof von Basel ausgeführt werden, und dass infolge Aufhörens der Fleischeinfuhr besonders die Schlachtungen von Kälbern und Schweinen derart zugenommen haben, dass die Platzverhältnisse kaum mehr ausreichen. Die Ausführung eines schon seit längerer Zeit als notwendig erachteten Schlachthofes in Schaffhausen wurde durch den Ausbruch der Kriegswirren neuerdings hinausgeschoben. Dem bisherigen Schlachthaus wurde ein kleines Laboratorium angegliedert. In St. Gallen wurde die Schweineschlachthalle der Schlachthofanlage vergrössert und mit neuen verbesserten Einrichtungen ausgestattet. Die Stadt Genf befasste sich ebenfalls mit der Erweiterung ihres Schlachthofes.

Die Berichte über den Betrieb und die Instandhaltung der in neuerer Zeit erstellten öffentlichen Schlachthäuser lauten durchgehend günstig. Leider ist aber die Zahl solcher Anlagen noch verhältnismässig sehr gering. Daneben bestehen in fast allen Kantonen noch viele öffentliche Schlachthäuser älteren Datums, die den Anforderungen der eidgenössischen Verordnung bei weitem nicht entsprechen. Noch viel schlimmer sind die Verhältnisse bei sehr vielen privaten Schlachtlokalen. Die kantonalen Aufsichtsbehörden bekunden zwar das rühmliche Bestreben, die vorhandenen Uebelstände soviel als möglich zu beseitigen, und es sind auch im Berichtsjahr wieder aus einer grossen Zahl von Gemeinden Verbesserungen zu verzeichnen. Trotz-

dem wird es noch jahrzehntelanger Anstrengungen bedürfen, um den bestehenden Vorschriften überall einigermassen Nachachtung zu verschaffen.

In vielen Gemeinden besteht die Gewohnheit, dass namentlich im Spätherbst und Winter Vereinigungen von Landwirten (landwirtschaftliche Genossenschaften, Viehversicherungen u. s. w.), freiwillig periodisch gemeinsame Schlachtungen ausführen und das Fleisch unter sich oder auch an andere verkaufen, ohne dass sie im Besitze von Schlacht- und Fleischverkaufslokalen sind. Die Schlachtungen erfolgen meist in Scheunen, Tennen und ähnlichen Räumlichkeiten. In der Regel wickelt sich der Fleischverkauf ebenfalls in diesen Lokalen ab. Solche Räume haben häufig durchlässige, schmutzige Fussböden, staubige Wände und Dielen, befinden sich in der Nähe von Mistablagerungen, undichten Jauchebehältern, so dass sehr leicht Verunreinigungen des Fleisches erfolgen können. Von verschiedenen Seiten ist die Frage aufgeworfen worden, ob derartige Schlachtungen als «gewerbsmässiges Schlachten» im Sinne von Art. 7, Absatz 1, der eidgenössischen Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren anzusehen seien oder nicht. Da in der Verordnung nicht festgesetzt ist, was unter gewerbsmässigem Schlachten zu verstehen sei, wird es also zunächst Sache der Ortsgesundheitsbehörden sein, von Fall zu Fall hierüber zu entscheiden. Jedenfalls erscheint es schon heute als angezeigt, diese Angelegenheit bei Anlass einer allfälligen Verordnungsrevision eingehender zu ordnen.

Die Tätigkeit der Fleischschauer.

Aus den kantonalen Berichten geht hervor, dass die Fleischschauer im allgemeinen redlich bestrebt sind, ihre Pflichten zu erfüllen. Daneben finden sich allerdings auch Rügen, dass einzelne Beamte in der Beurteilung des Fleisches, in der Beseitigung krankhafter Organe der geschlachteten Tiere, in der Abstempelung des Fleisches, der Ausstellung von Fleischschauzeugnissen und der Ueberwachung der Fleischbegleitscheine sich Nachlässigkeit zuschulden kommen lassen. Dass solche Rügen nicht unbegründet sind, erhellt unter anderem namentlich aus folgenden Zahlenangaben des Berichtes von Baselstadt. Bei der Einfuhr inländischen, von der Fleischschau des Schlachtortes als bankwürdig bezeichneten Fleisches nach Basel im Jahr 1914 erfolgten

30	Beanstandungen wegen	Tuberkulose,
8	»	» Entzündungen und Abszessen,
9	»	» Parasiten,
8	»	» Unreife,
78	»	» Fäulnis und Verunreinigungen,
12	»	weil ohne Zeugnis oder nicht gestempelt.

Die bezüglichen Vorwürfe richten sich meistens gegen Beamte, die nicht im Besitze eines tierärztlichen Diploms sind. Leider befinden sich unter den Fehlbaren hin und wieder auch Tierärzte. So berichtet z. B.

Zug, ein tierärztlicher Fleischschauer habe von 1758 Schlachtungen, wovon 15 Notschlachtungen, bloss 6 Stück als bedingt bankwürdig, alle andern als bankwürdig beurteilt, was erfahrungsgemäss unmöglich richtig sein kann.

Der solothurnische Bericht wiederholt eine schon früher angebrachte Bemerkung, dass die Fleischschauer für ihre allgemeine, nicht taxpflichtige Kontrolltätigkeit von den Gemeinden noch vielfach nicht oder nicht genügend entschädigt würden, wenn auch eine namhafte Besserung zu konstatieren sei.

Einzelne kantonale Berichte sprechen ihr Bedauern aus, dass gerade die tüchtigsten und gewissenhaftesten Fleischschauer nicht selten ganz ungerechtfertigterweise aus Metzgerkreisen angefeindet werden.

Zubereitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufslokale für Fleisch und Fleischwaren, Geräte und Maschinen.

Ueber die Verkaufslokale der Metzger und Fleischwarenhändler in grösseren Ortschaften lauten die Berichte fast ausnahmslos günstig. Dagegen finden sich in kleineren Ortschaften noch häufig enge, dunkle, ungenügend gelüftete und mangelhaft gereinigte Fleischverkaufslokale vor. Hin und wieder muss auch noch eingeschritten werden, weil neben dem Fleisch auch Petroleum oder sonstige Stoffe gelagert oder feilgehalten werden, welche die Qualität des Fleisches beeinträchtigen können.

Viel häufiger, als die Verkaufslokale, geben die Verarbeitungs- und Aufbewahrungsräume für Fleisch und Fleischwaren Anlass zu Aussetzungen. Die maschinellen Einrichtungen in den Fleischhackereien und Wurstereien und die Kühlanlagen nehmen fortwährend in erfreulicher Weise zu.

Bei der Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren bis jetzt gemachte Beobachtungen und Erfahrungen; Oberexpertisen und Bestrafungen.

Bei der Verwendung von Fleischbegleitscheinen, die durch Bundesratsbeschluss vom 9. April 1910 geschaffen wurden, um den Fleischhandel zu erleichtern, scheinen fortgesetzt Unregelmässigkeiten vorzukommen. Verschiedene Kantone berichten, dass den rückfälligen Metzgern der Bezug solcher Scheine für einige Zeit verboten worden sei.

Die nachträglichen Beanstandungen von Fleisch, welches bei der Einfuhr aus dem Auslande schon die Grenzfleischschau passiert hatte, sind ganz bedeutend seltener geworden, als in früheren Jahren. Vereinzelte Versehen der Grenzfleischschau scheinen allerdings immer noch vorzukommen.

Infolge des Krieges ist viel weniger ausländisches Vieh geschlachtet worden, als im Jahr 1913. So sind die Schlachtungen von ausländischen Stieren von 5194 auf 84, Ochsen von 48,251 auf 22,979, Kälbern von 23,249 auf 17,879, Schafen von 85,615 auf 64,794 und Pferden von 3364 auf 1778 Stück zurückgegangen. Eine Ausnahme machen einzig die Schlachtungen von ausländischen Schweinen, die von 21,459 auf 23,998 gestiegen sind. Laut der in der schweizerischen Handelsstatistik veröffentlichten provisorischen Zusammenstellung des Spezialhandels der Schweiz im Jahr 1914 wurden in der Zeit vom 1. August bis 31. Dezember 1914, also während

des Krieges, eingeführt: 39 Stiere, 2622 Ochsen, 5563 Kälber, 5886 Schafe, 17,360 Schweine und 41 Pferde. Die übrigen Schlachttiere wurden vor dem Kriegsausbruch eingeführt.

Die Einfuhr von ausländischem schaupflichtigem Fleisch und aus solchem hergestellten Fleischwaren hat seit dem Kriegsausbruch fast gänzlich aufgehört. Laut der erwähnten Handelsstatistik betrug der Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr im Jahre 1914 bloss 7,980,800 kg gegen 15,859,100 kg im Jahr 1913.

Während das Fleisch inländischer Herkunft in den Jahren 1911 = 64,34 %, 1912 = 64,63 % und 1913 = 73,80 % des Gesamtverbrauches ausmachte, stieg es 1914 auf 85,41 % oder ungefähr sechs Siebentel des Bedarfs.

Die Einfuhr von Gefrierfleisch, die in vorstehender Zahl inbegriffen ist, beziffert sich auf 763,600 kg (1913: 2,403,900 kg; 1912: 2,479,800 kg; 1911: 1,113,300 kg). Der Krieg hat diese Zufuhr vollständig unterbunden. Aber auch abgesehen von dieser Hemmung scheint die Nachfrage nach Gefrierfleisch allgemein stark abgenommen zu haben; denn nach den vorliegenden Angaben betrug der Verbrauch von Gefrierfleisch:

	im Jahr 1913	im Jahr 1914
in der Stadt Zürich	489,593 kg	79,303 kg
in der Stadt Basel	548,858 »	330,025 »
im Kanton St. Gallen	41,121 »	33,724 »
im Kanton Neuenburg	69,767 »	32,084 »
im Kanton Genf	574,054 »	134,089 »

Ausserdem melden Schaffhausen und Wallis, dass im abgelaufenen Jahr nach ihren Kantonen gar kein Gefrierfleisch eingeführt worden sei.

Genf schreibt den Rückgang des Gefrierfleischkonsums dem erhöhten Eingangszoll auf Gefrierfleisch zu, was aber, namentlich nach den Ausführungen von Baselstadt, kaum zutreffen dürfte. Der Bericht von Baselstadt äussert sich nämlich zu dieser Frage wie folgt: « Vor Inkrafttreten des erhöhten Zollansatzes auf Gefrierfleisch (nachher ist kein Gefrierfleisch mehr eingeführt worden) sind derart grosse Mengen von solchem eingeführt worden, dass die in Gefrierräumen eingelagerten Quantitäten, bei normalem Verbrauch, bis Ende Oktober ausgereicht hätten. Der Gefrierfleischverbrauch ist aber schon im Laufe des Sommers 1914 zurückgegangen, und seit Kriegsausbruch hat er noch weiter abgenommen. Der wöchentliche Verbrauch ist von 10,000 bis 12,000 kg auf zirka 4000 kg (im September) gesunken. Anfangs Oktober waren noch zirka 150,000 kg Gefrierfleisch auf Lager. Es fing an, unter starker Oberflächenverschimmelung zu leiden; ferner zeigte es den typischen Gefrierfleischgeschmack in verschärftem Masse. Alle Fleischviertel mussten, bevor sie in den Verkehr gebracht werden durften, trocken oder mit konzentrierter Salzlösung abgebürstet und durch Abtragen der veränderten Oberflächen mit dem Messer gereinigt werden. Die Behandlung des Gefrierfleisches ist durch tierärztliche Fleischschauer täglich überwacht worden. Durch Herabsetzen des Verkaufspreises konnte der Gefrierfleisch-

absatz wieder etwas gesteigert werden. Schliesslich ist dann aber der ganze, anfangs Dezember noch vorhanden gewesene Lagerbestand nach vorausgegangener bestmöglicher Reinigung en bloc ins Ausland verkauft worden. »

Die Schlachtungen für die Truppen erfolgten der Hauptsache nach in grösseren städtischen Schlachthäusern unter der zuständigen Zivilfleischschau. Ausserdem haben aber auch noch Feldschlachtungen unter militärischer Fleischschau stattgefunden, die in keine bürgerliche Schlachthauskontrolle eingetragen worden sind. Diese Feldschlachtungen sind nach den Angaben des schweizerischen Armeekriegskommissariates in den Tabellen II, V und VI ebenfalls berücksichtigt worden.

Der gestützt auf die Fleischschaustatistik und die schweizerische Handelsstatistik berechnete jährliche Verbrauch von fleischschaupflichtigem Fleisch auf den Kopf der Bevölkerung beziffert sich auf 38,875 kg. Während dieser Verbrauch in den früheren Jahren ungefähr auf gleicher Höhe blieb (1910 = 40,505 kg, 1911 = 40,769 kg, 1912 = 41,926 kg, 1913 = 41,358 kg, Durchschnitt 1910 bis 1913 = 41,139 kg), ist er im Berichtsjahr um 2,264 kg unter das Mittel der letzten vier Jahre zurückgegangen. Dieser Rückgang ist zweifellos auf die durch den Krieg veranlasste Unterbrechung des Fremdenverkehrs und die Einschränkung im bürgerlichen Haushalt zurückzuführen; denn die Fleischrationen der Truppen übersteigen ja den Durchschnittskonsum bei weitem und wirken daher erhöhend auf diesen.

Oberexpertisen, für welche die kantonalen Aufsichtsbehörden den Obmann zu ernennen hatten, werden bloss fünf gemeldet. Drei davon fielen im Sinne der Bestätigung des vorinstanzlichen Entscheides aus. Das Resultat der zwei anderen ist uns nicht bekannt.

Ein Fleischschauer wurde wegen nachlässiger Amtsführung seiner Stelle enthoben und dem Strafrichter überwiesen.

Bestrafungen von Metzgern und Fleischhändlern erfolgten wegen Missbrauch von Fleischbegleitscheinen, Nichtablieferung von Fleischschauzeugnissen, Umgehung der Fleischschau, gewerbsmässigem Schlachteu in unpassenden Lokalen, Hausieren mit Fleisch ohne Bewilligung, Verkauf von bedingt bankwürdigem Fleisch als bankwürdiges, Verkauf von verdorbenem Fleisch, Zusatz von Pferdefleisch zu andern Wurstwaren, Mehl- und Brotzusatz zu Wurstwaren, Unreinlichkeit in den Fleischverkaufs- und Verarbeitungslokalen, Tierquälereien beim Schlachten etc. Es wurden meist Geldbussen in Beträgen von 5 bis 50 Franken, in einzelnen schwereren Fällen von 300 bis 500 Franken, ausgesprochen.

Zum Schlusse können wir konstatieren, dass sich die Fleischschau auch in den schwierigen Verhältnissen der zweiten Hälfte des Berichtsjahres bewährt hat.

Ueber die durch die Fleischschauer kontrollierten Schlachtungen, die Beurteilung des Fleisches, das Vorkommen der Tuberkulose bei den Schlachtieren, die Einfuhr von Schlachttieren und Fleisch, den Fleischverbrauch und die Fleischbeschaffung geben die nachstehenden Tabellen Aufschluss.

Uebersicht der von der Fleischschau

A. Geschlach-

Tiergattungen	Zahl der Schlachttiere			Davon waren	
	aus dem Inland	aus dem Ausland	Zusammen	ordnungs-gemäss ge-schlachtet	notge-schlachtet
Stiere	21,871	84	21,955	21,542	413
Ochsen	18,176	22,979	41,155	40,622	533
Kühe	125,253	98	125,351	108,163	17,188
Rinder	50,427	24	50,451	47,243	3,208
Kälber	336,744	17,879	354,623	350,940	3,683
Schafe	49,808	64,794	114,602	114,462	140
Ziegen	48,642	1	48,643	47,252	1,391
Schweine	408,793	23,998	432,791	430,021	2,770
Pferde	7,544	1,778	9,322	7,754	1,568
Zusammen	1,067,258	131,635	1,198,893	1,167,999	30,894

¹⁾ In dieser Tabelle sind die unter militärischer Fleischschau ausgeführten Schlach-

²⁾ Einzelne Berichte enthalten die Anzahl der Tiere mit ungeniessbaren Organen,

³⁾ Die mit Eutertuberkulose behafteten Tiere sind auch schon in einer der beiden

B. Einfuhrsendungen von fleischschaupflichtigem Fleisch

Fleischgattungen	Aus dem Inland		
	Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
		gesund	beanstandet
1. Frisches Fleisch		kg	kg
Stierfleisch	285,794	284,694	1,100
Ochsenfleisch	4,502,166	4,498,325	3,841
Kuhfleisch	2,151,070	2,126,180	24,890
Rindfleisch	1,770,153	1,767,024	3,129
Kalbfleisch	2,085,713	2,081,680	4,083
Schafffleisch	593,886	593,452	434
Ziegenfleisch	259,251	258,511	740
Schweinefleisch	3,854,074	3,847,780	6,294
Pferdefleisch	284,104	279,218	4,886
Zusammen	15,786,211	15,736,814	49,397
2. Fleischwaren			
Wurstwaren	2,886,852	2,884,818	2,034
Andere Fleischwaren	1,506,815	1,504,216	2,599
Zusammen	4,393,667	4,389,034	4,633
Zusammenzug			
1. Frisches Fleisch	15,786,211	15,736,814	49,397
2. Fleischwaren	4,393,667	4,389,034	4,633
Zusammen	20,179,878	20,125,848	54,030

Tabelle I A.

ausgeföhrten Untersuchungen.

tete Tiere.¹⁾

Ergebnisse der Fleischschau						
Tierkörper beurteilt als			Einzelne Organe mussten beseitigt werden	Von den geschlachteten Tieren zeigten Erscheinungen der Tuberkulose		
bankwürdig	bedingt bankwürdig	ungeeignissbar		örtliche	Euter ²⁾	ausgebreitete
Stück	Stück	Stück	³⁾	Stück	Stück	Stück
21,638	286	31	2,293	1,542	—	50
40,722	367	66	7,697	1,885	—	66
108,704	14,019	2,628	34,004	20,485	1,296	4,291
48,104	1,922	425	4,184	2,105	5	214
349,795	3,890	938	7,276	1,397	1	122
114,467	104	31	39,418	147	1	4
47,228	959	456	806	184	16	69
429,330	2,880	581	29,319	5,076	8	514
8,470	522	330	1,525	16	1	5
1,168,458	24,949	5,486	126,522	32,837	1,328	5,335

tungen (siehe Tabelle II, Seite 92/93 nicht inbegriffen).

andere die Anzahl der beseitigten Organe.

andern Rubriken (ausgebreitete oder örtliche Tuberkulose) enthalten.

und aus solchem hergestellten Fleischwaren.

Tabelle I B.

Aus dem Ausland			Zusammen		
Zusammen	Ergebnis der Untersuchung		Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
	gesund	beanstandet		gesund	beanstandet
kg	kg	kg	kg	kg	kg
88,315	88,246	69	374,109	372,940	1,169
1,668,756	1,668,110	646	6,170,922	6,166,435	4,487
229,638	229,636	2	2,380,708	2,355,816	24,892
89,384	89,384	—	1,859,537	1,856,408	3,129
885,849	885,775	74	2,971,562	2,967,405	4,157
122,806	122,661	145	716,692	716,113	579
73,475	73,475	—	332,726	331,986	740
3,381,263	3,380,377	886	7,235,337	7,228,157	7,180
—	—	—	284,104	279,218	4,886
6,539,486	6,537,664	1,822	22,325,697	22,274,478	51,219
703,967	702,951	1,016	3,590,819	3,587,769	3,050
497,514	496,913	601	2,004,329	2,001,129	3,200
1,201,481	1,199,864	1,617	5,595,148	5,588,898	6,250
6,539,486	6,537,664	1,822	22,325,697	22,274,478	51,219
1,201,481	1,199,864	1,617	5,595,148	5,588,898	6,250
7,740,967	7,737,528	3,439	27,920,845	27,863,376	57,469

C. Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren von Geflügel,

Fleischgattungen	Aus dem Inland		
	Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
		gesund	beanstandet
1. Frisches Fleisch	kg	kg	kg
Geflügel	184,004	183,976	28
Fische	294,886	294,493	393
Wildbret	44,453	44,364	89
Andere Tiere oder Tierkörper . . .	17,307	17,305	2
Zusammen	540,650	540,138	512
2. Fleischwaren			
Konserven in Büchsen und andern Gefässen	36,490	36,299	191
Andere Fleischwaren	40,376	40,371	5
Zusammen	76,866	76,670	196
Zusammenzug			
1. Frisches Fleisch	540,650	540,138	512
2. Fleischwaren	76,866	76,670	196
Zusammen	617,516	616,808	708

Schlachtungen in

Kantone	Geschlachtete Tiere			
	Stiere	Ochsen	Kühe	Rinder
Zürich	Stück	Stück	Stück	Stück
Zürich	6,510	6,683	12,802	10,175
Bern	1,867	1,936	23,971	6,385
Luzern	751	394	8,713	1,960
Uri	121	439	1,040	139
Schwyz	436	185	2,484	827
Obwalden	50	4	702	96
Nidwalden	31	14	809	107
Glarus	187	961	957	652
Zug	201	208	2,589	502
Freiburg	205	221	4,786	738
Solothurn	754	187	3,890	2,959
Baselstadt	475	8,087	7,585	492
Baselland	568	431	4,832	1,927
Schaffhausen	440	651	1,386	1,036
Appenzell A.-Rh.	745	433	3,601	840
Appenzell I.-Rh.	39	18	804	116
St. Gallen	4,282	3,225	11,296	4,849
Graubünden	665	1,767	3,122	1,070
Aargau	875	1,692	6,730	5,484
Thurgau	1,608	797	4,836	4,568
Tessin	216	2,755	3,701	900
Waadt	399	3,522	6,631	1,841
Wallis	100	218	2,732	649
Neuenburg	208	2,652	2,217	1,507
Genf	222	3,675	3,135	632
Unter militärischer Fleischschau geschlachtet ¹⁾ . . .	153	121	1,618	101
Zusammen	22,108	41,276	126,969	50,552

¹⁾ Laut Mitteilung des Armeekriegskommissariates.

Fischen, Wildbret, Krusten- u. Weichtieren, Fröschen u. Schildkröten.

Aus dem Ausland			Zusammen		
Zusammen	Ergebnis der Untersuchung		Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
	gesund	beanstandet		gesund	beanstandet
kg	kg	kg	kg	kg	kg
1,270,531	1,269,541	990	1,454,585	1,453,517	1,018
892,507	889,538	2,969	1,187,393	1,184,031	3,362
154,563	154,452	111	199,016	198,816	200
31,193	31,110	83	48,500	48,415	85
2,348,794	2,344,641	4,153	2,889,444	2,884,779	4,665
386,897	386,419	478	423,387	422,718	669
175,269	168,770	6,499	215,645	209,141	6,504
562,166	555,189	6,977	639,032	631,859	7,173
2,348,794	2,344,641	4,153	2,889,444	2,884,779	4,665
562,166	555,189	6,977	639,032	631,859	7,173
2,910,960	2,899,830	11,130	3,528,476	3,516,638	11,838

den Kantonen.

Geschlachtete Tiere					
Kälber	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Zusammen
Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
38,793	7,094	1,506	62,403	1,248	147,214
44,848	11,237	2,786	108,117	1,738	202,885
23,232	2,103	595	13,684	443	51,825
1,852	1,186	1,990	1,130	4	7,901
7,643	1,089	1,251	6,394	80	20,389
1,519	183	438	1,426	143	4,561
2,122	90	64	1,327	11	4,575
5,663	788	1,408	3,949	51	14,616
6,105	210	45	3,957	42	13,859
5,640	1,909	1,270	8,760	129	23,658
7,632	424	595	14,931	204	31,576
32,306	7,053	42	27,060	336	83,436
7,673	321	547	6,743	249	23,291
3,791	204	156	10,533	189	18,386
4,754	485	434	6,472	104	17,868
855	32	1,804	1,229	8	4,905
34,379	6,383	2,463	36,130	1,581	104,588
7,624	9,178	9,670	6,979	90	40,165
11,692	485	1,449	20,643	547	49,597
12,302	283	210	15,966	488	41,058
14,693	3,596	16,936	10,737	162	53,696
33,238	12,902	289	32,302	596	91,720
8,827	3,354	2,521	2,254	58	20,713
15,522	1,882	118	15,908	206	40,220
21,918	42,131	56	13,807	615	86,191
38	14	—	—	—	2,045
354,661	114,616	48,643	432,791	9,322	1,200,938

Zusammenstellung der Fleischeinfuhr

A. Einfuhr von fleischschaupflichtigem Fleisch und

Kantone	Frisches					
	Stier-fleisch	Ochsen-fleisch	Kuh-fleisch	Rind-fleisch	Kalb-fleisch	Schaf-fleisch
	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Zürich	11,266	165,252	6,701	13,101	33,569	17,096
Bern	8,393	25,293	7,631	6,151	750	259
Luzern	—	16,523	—	—	—	5,179
Uri	—	—	—	—	—	—
Schwyz	—	—	—	—	—	—
Obwalden	—	—	—	—	—	—
Nidwalden	—	—	—	—	—	—
Glarus	130	1,202	—	—	—	—
Zug	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—
Solothurn	—	—	—	—	—	—
Baselstadt	522	585,834	60	2,015	524,400	12,696
Baselland	—	2,073	—	—	—	—
Schaffhausen	3,640	756	—	—	10,022	8,698
Appenzell A.-Rh.	—	8,744	—	—	—	—
Appenzell I.-Rh.	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	10,414	106,322	1,040	1,611	3,910	1,209
Graubünden	—	43,820	—	—	46	2,623
Aargau	—	7,010	—	—	—	3,618
Thurgau	—	—	—	—	191	—
Tessin	—	28,629	864	1,995	30,062	7,021
Waadt	530	153,350	1,166	2,440	19,856	20,973
Wallis	325	4,117	—	222	80	556
Neuenburg	423	155,704	—	475	19,799	17,062
Genf	52,672	364,127	212,176	61,374	243,164	25,816
Zusammen	88,315	1,668,756	229,638	89,384	885,849	122,806

Laut der « schweizerischen Handelsstatistik » betrug die Einfuhr von frischem Fleisch
Die Ausfuhr betrug

der Kantone aus dem Ausland.
aus solchem hergestellten Fleischwaren.

Tabelle III A.

Fleisch			Fleischwaren			Zu- sammen
Ziegen- fleisch	Schweine- fleisch	Zusammen	Wurst- waren	Andere Fleisch- waren	Zusammen	
kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
1,373	15,494	263,852	176,037	150,678	326,715	590,567
-	17,445	65,922	32,846	11,206	44,052	109,974
10	-	21,712	727	936	1,663	23,375
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	1,510	-	1,510	1,510
-	-	-	-	1,434	1,434	1,434
-	-	-	-	-	-	-
-	-	1,332	706	2,153	2,859	4,191
-	-	-	510	66	576	576
-	-	-	24	-	24	24
-	2,000	2,000	8,565	652	9,217	11,217
1,385	2,849,269	3,976,181	136,541	193,203	329,744	4,305,925
-	295	2,368	1,210	1,006	2,216	4,584
-	184,904	208,020	2,938	2,668	5,606	213,626
65	-	8,809	-	-	-	8,809
-	-	-	-	-	-	-
7,306	9,917	141,729	28,330	9,274	37,604	179,333
67	3,558	50,114	9,282	25,821	35,103	85,217
-	6,095	16,723	12,453	9,166	21,619	38,342
263	1,141	1,595	4,640	1,686	6,326	7,921
2,204	64,325	135,100	44,727	12,658	57,385	192,485
120	6,386	204,821	98,422	27,492	125,914	330,735
-	3,099	8,399	531	10,879	11,410	19,809
-	15,119	208,582	67,427	18,790	86,217	294,799
60,682	202,216	1,222,227	76,541	17,733	94,274	1,316,501
73,475	3,381,263	6,539,486	703,967	497,501	1,201,468	7,740,954
und Fleischwaren der obgenannten Art						8,460,800
.						480,000
						7,980,800

Zusammenstellung der Fleischeinfuhr

B. Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren von Geflügel, Fischen,

Kantone	Frisches			
	Geflügel	Fische	Wildbret	Andere Tiere oder Tierkörper
	kg	kg	kg	kg
Zürich	229,718	182,666	26,226	6,314
Bern	80,335	81,720	2,776	1,301
Luzern	100,309	81,217	9,509	2,903
Uri	-	-	-	-
Schwyz	-	544	-	-
Obwalden	-	35	-	-
Nidwalden	-	-	-	-
Glarus	-	850	-	-
Zug	-	1,344	-	-
Freiburg	-	1,000	-	-
Solothurn	405	3,333	-	-
Baselstadt	10,034	123	-	-
Baselland	-	232	-	-
Schaffhausen	847	21,974	966	5
Appenzell A.-Rh.	-	-	-	-
Appenzell I.-Rh.	-	-	-	-
St. Gallen	23,098	8,881	2,267	-
Graubünden	25,652	48,431	1,158	419
Aargau	10,620	12,376	2,450	-
Thurgau	92	1,320	-	-
Tessin	-	-	-	-
Waadt	442,132	246,644	28,711	2,351
Wallis	2,780	4,449	-	-
Neuenburg	28,208	23,784	2,359	179
Genf	316,301	171,619	78,141	17,721
Zusammen	1,270,531	892,542	154,563	31,193

Laut der «schweizerischen Handelsstatistik» betrug die Einfuhr von frischem Fleisch
Die Ausfuhr betrug

Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr

der Kantone aus dem Ausland.

Tabelle III B.

Wildbret, Krusten- und Weichtieren, Fröschen und Schildkröten.

Fleisch	Fleischwaren			Zusammen
	Zusammen	Konserven in Büchsen und andern Gefässen	Andere Fleischwaren	
kg	kg	kg	kg	kg
444,924	69,430	—	69,430	514,354
166,132	4,085	—	4,085	170,217
193,938	6,272	35,141	41,413	235,351
—	—	—	—	—
544	—	—	—	544
35	—	—	—	35
—	—	—	—	—
850	—	—	—	850
1,344	—	—	—	1,344
1,000	—	—	—	1,000
3,738	153	—	153	3,891
10,157	—	—	—	10,157
232	28,607	135,561	164,168	164,400
23,792	396	614	1,010	24,802
—	—	—	—	—
—	—	—	—	—
34,246	1,493	—	1,493	35,739
75,660	3,325	—	3,325	78,985
25,446	450	—	450	25,896
1,412	203	—	203	1,615
—	—	—	—	—
719,838	11,336	388	11,724	731,562
7,229	25	—	25	7,254
54,530	29,703	322	30,025	84,555
583,782	231,419	3,243	234,662	818,444
2,348,829	386,897	175,269	562,166	2,910,995
und Fleischwaren der obgenannten Art				6,499,200
.				389,800
.				6,109,400

Verhältnis-
Auf je 100 geschlachtete fleisch-

Tiergattungen	Herkunft		Schlachtung	
	inländische	ausländische	ordnungs- gemäße Schlachtung	Not- schlachtung
	Stück	Stück	Stück	Stück
Stiere	99,62	0,38	98,12	1,88
Ochsen	44,16	55,84	98,70	1,30
Kühe	99,92	0,08	86,29	13,71
Rinder	99,95	0,05	93,64	6,36
Kälber	94,96	5,04	98,96	1,04
Schafe	43,46	56,54	99,88	0,12
Ziegen	100,00	—	97,14	2,86
Schweine	94,46	5,54	99,36	0,64
Pferde	80,93	19,07	83,18	16,82
Zusammen	89,02	10,98	97,42	2,58

¹⁾ In dieser Tabelle sind die unter militärischer Fleischschau erfolgten Schlach-

²⁾ Die mit Eutertuberkulose behafteten Tiere sind auch schon in einer der beiden

Verbrauch von fleischschaupflichtigem Fleisch und aus

1. Fleisch von im Inland ausgeführten Schlachtungen.

Tiergattungen	Geniessbare Tierkörper ¹⁾	Durch- schnitts- gewicht ²⁾	Gewonnenes Fleisch	
			Stück	kg
Stiere	22,077	380		8,389,260
Ochsen	41,210	360		14,835,600
Kühe	124,341	280		34,815,480
Rinder	50,127	250		12,531,750
Kälber	353,723	65		22,991,995
Schafe	114,585	26		2,979,210
Ziegen	48,187	15		722,805
Schweine	432,210	100		43,221,000
Pferde	8,992	300		2,697,600
Zusammen	1,195,452			143,184,700
Davon nachträglich beanstandet (Tab. I B)				54,030
Zum Verbrauch gelangten				143,130,670

Berechnungen.¹⁾**Tabelle IV.**

schaupflichtige Tiere kommen:

Tierkörper beurteilt als			Tiere mit Erscheinungen der Tuberkulose			
bank-würdig	bedingt bank-würdig	un-genießbar	örtliche	Euter ²⁾	aus-gebreitete	Zusammen
Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
98,56	1,30	0,14	7,02	—	0,23	7,25
98,95	0,89	0,16	4,58	—	0,16	4,74
86,72	11,18	2,10	16,34	1,03	3,42	19,76
95,35	3,81	0,84	4,17	—	0,42	4,59
98,64	1,10	0,26	0,39	—	0,03	0,42
99,88	0,09	0,03	0,13	—	—	0,13
97,09	1,97	0,94	0,38	0,03	0,14	0,52
99,20	0,67	0,13	1,17	—	0,12	1,29
90,86	5,60	3,54	0,17	—	0,05	0,22
97,46	2,08	0,46	2,74	0,11	0,44	3,18

tungen (siehe Tabelle II, Seite 92/93) nicht inbegriffen.

andern Rubriken (ausgebreitete oder örtliche Tuberkulose) enthalten.

Tabelle V.**solchem hergestellten Fleischwaren in der Schweiz.****2. Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren obiger Art.**

Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr laut der «schweiz. Handelsstatistik» (Tab. III A) Davon nachträglich beanstandet (Tab. I B) . . .	kg 7,980,800 3,439
Es gelangte zum Verbrauch	7,977,361
Zusammenzug.	
Verbrauchtes Fleisch inländischer Schlachtung .	kg 143,130,670
Verbrauchtes Einfuhrfleisch	7,977,361
Gesamtverbrauch	151,108,031
Verbrauch auf den Kopf der Bevölkerung ³⁾ . .	38,875

¹⁾ Hier sind auch die unter militärischer Fleischschau erfolgten Feldschlachtungen inbegriffen.²⁾ Nach den Angaben der Schlachthofverwaltung in Bern.³⁾ Nach den Angaben des eidg. statistischen Bureaus betrug die mutmassliche Bevölkerungszahl auf Mitte 1914 3,887,000.

Uebersicht über die Fleischbeschaffung im Jahr 1914.

(Fleisch und Fleischwaren von Tieren des Rindvieh-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegeschlechtes.)

1. Fleisch inländischer Herkunft. (Schlachtungen von inländischem Vieh.)

Tiergattungen	Zusammen Schlachttiere	Unge- niessbare Tier- körper	Geniessbare Tierkörper	Durch- schnitts- gewicht	Gewonnenes Fleisch
Stiere	22,024	31	21,993	380	8,357,340
Ochsen	18,297	29	18,268	360	6,576,480
Kühe	126,871	2,626	124,245	280	34,788,600
Rinder	50,528	425	50,103	250	12,525,750
Kälber	336,782	891	335,891	65	21,832,915
Schafe	49,822	13	49,809	26	1,295,034
Ziegen	48,642	456	48,186	15	722,790
Schweine	408,793	549	408,244	100	40,824,400
Pferde	7,544	267	7,277	300	2,183,100
Zusammen	1,069,303	5,287	1,064,016		129,106,409
Davon nachträglich beanstandet (Tab. I. B.) ²⁾					48,718
Es gelangte zum Verbrauch					129,057,691

2. Fleisch ausländischer Herkunft.

a. Im Inland ausgeführte Schlachtungen von ausländischem Vieh.

Tiergattungen	Zusammen Schlachttiere	Unge- niessbare Tier- körper	Geniessbare Tierkörper	Durch- schnitts- gewicht	Gewonnenes Fleisch
Stiere	84	—	84	380	31,920
Ochsen	22,979	37	22,942	360	8,259,120
Kühe	98	2	96	280	26,880
Rinder	24	—	24	250	6,000
Kälber	17,879	47	17,832	65	1,159,080
Schafe	64,794	18	64,776	26	1,684,176
Ziegen	1	—	1	15	15
Schweine	23,998	32	23,966	100	2,396,600
Pferde	1,778	63	1,715	300	514,500
Zusammen	131,635	199	131,436		14,078,291
Davon nachträglich beanstandet (Tab. I B ²⁾)					5,312
Es gelangte zum Verbrauch					14,072,979

¹⁾ Hierin sind auch die unter militärischer Fleischschau erfolgten Feldschlachtungen inbegriffen.

²⁾ Die ungeniessbaren Stücke Schlachtvieh und die nachträglich erfolgte Beanstandung von Fleisch und Fleischwaren wurden auf die inländischen und ausländischen Schlachttiere, beziehungsweise auf das gewonnene Fleisch, im gleichen Verhältnis verteilt.

b. Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren.

	Gewonnenes Fleisch kg
Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr laut der «schweiz. Handelsstatistik» (Tab. III A)	7,980,800
Davon nachträglich beanstandet (Tab. I B)	3,439
Es gelangte zum Verbrauch	7,977,361
Dazu das von den Schlachtungen herrührende Fleisch ausländischer Herkunft	14,072,979
<i>Gesamtverbrauch an ausländischem Fleisch</i>	<u>22,050,340</u>
Zusammenzug.	
Fleisch inländischer Herkunft	129,057,691 kg = 85,41 %
Fleisch ausländischer Herkunft	22,050,340 » = 14,59 %
<i>Gesamtverbrauch</i>	151,108,031 kg

**B. Auszüge aus den Berichten der kantonalen Aufsichts-
behörden und Untersuchungsanstalten.****Allgemeines.**

Zürich (Kanton). Die schon für das Jahr 1913 vorgesehenen und dann mit Rücksicht auf die strengen sanitätspolizeilichen Massnahmen, welche zur Eindämmung der stark verbreiteten Maul- und Klauenseuche notwendig waren, unterbliebenen Instruktionskurse für Ortsexperten konnten der Kriegswirren wegen auch im Berichtsjahr nicht nachgeholt werden. Sie sollen nun im Jahr 1915 stattfinden.

Durch die Mobilisation ist der Betrieb der Untersuchungsanstalten insofern betroffen worden, als die beiden kantonalen Lebensmittelinspektoren für längere Zeit zum Militärdienst einberufen wurden. Aushilfsweiser Ersatz hat nicht stattgefunden. Absolut erforderliche Funktionen der Lebensmittelinspektoren während dieser Zeit sind vom Laboratoriumspersonal ausgeführt worden.

Die Zahl der von den Gesundheitsbehörden und Ortsexperten (ohne Stadt Zürich) untersuchten Objekte beziffert sich auf 17,720 gegenüber 20,313 im Vorjahr. Der Rückgang ist der Einberufung zahlreicher Ortsexperten und Behördemitglieder zum aktiven Militärdienst zuzuschreiben.

Zürich (Stadt). Der städtische Kontrollkreis hat keine Lebensmittelinspektoren. Die Dienstobliegenheiten der Lebensmittelinspektoren, wie sie in der Verordnung betreffend die technischen Befugnisse der kantonalen Lebensmittelinspektoren und der Ortsexperten umschrieben sind, liegen mit Bezug auf die Probenentnahme den Ortsexperten ob und sind mit Bezug auf die chemische und mikroskopische Untersuchung der Proben Sache der städtischen Untersuchungsanstalt. Die Probenentnahme erfolgt durch 15

dem Sanitätskorps der Stadt Zürich angehörige Ortsexperten planmässig nach Anweisung des Inspektors des Gesundheitswesens im Einvernehmen mit dem Stadtchemiker und auf Anordnung des Chefs des Sanitätskorps.

Der Adjunkt und ein Assistent der Untersuchungsanstalt waren nach Ausbruch des Krieges längere Zeit im Militärdienst. Ferner waren bis zum Schluss des Jahres ohne Unterbruch unter den Waffen der Laboratoriums- und der Abwartgehilfe. Der Abwart war vom April bis Ende des Jahres wegen Krankheit beurlaubt. Es musste daher zeitweise Hilfspersonal zu-gezogen werden.

Bern. Im Berichtsjahr wurden drei Instruktionskurse für Ortsexperten abgehalten mit im ganzen 70 Teilnehmern. Während der Dauer der schweizerischen Landesausstellung beteiligten sich die Assistenten an der Lebensmittelkontrolle auf dem Ausstellungsplatz.

Durch die Mobilisierung wurden zwei Inspektoren zeitweilig an der Ausübung ihrer Amtstätigkeit verhindert. Sie wurden durch den Kollegen eines anderen Kreises vertreten.

In einem Grenzbeanstandungsfalle sollte auf Grund des Gutachtens des Kantonschemikers ein Wagen Kunstwein am Bestimmungsorte beschlagnahmt werden. Bei der Notifizierung an den Adressaten stellte sich heraus, dass die Sendung an der Grenze in Genf zurückbehalten worden war. Gestützt auf einen bundesgerichtlichen Entscheid (siehe unter «Luzern») wies das schweizerische Gesundheitsamt die Direktion des Innern an, die Strafverfolgung im Kanton Bern anzuordnen.

Luzern. Die Kriegszeit hat den Nahrungsmittelverkehr und dessen Kontrolle nachteilig beeinflusst. Viele Geschäftsleute wurden gleichgültig und nachlässig, Bäckereien und Käsereien wurden durch das Militär in Anspruch genommen; mehrere Ortsexperten waren militärflichtig und andere, namentlich Aerzte, wurden durch ihren Beruf derart in Anspruch genommen, dass sie der Lebensmittelkontrolle nicht mehr die nötige Zeit widmen konnten.

Im Berichtsjahr wurden im Kanton drei Kunsthonigfabriken eröffnet, die aber alle schon vor Jahresschluss wieder eingegangen sind.

Folgender Beanstandungsfall führte zu einem grundsätzlichen Entscheid des Bundesgerichtes: Ein Luzerner Weinhändler hatte die Annahme eines ausländischen Weines verweigert, weil ihm der Kantonschemiker gestützt auf das Untersuchungsergebnis der von der Grenzkontrolle zugesandten Probe mitgeteilt, es handle sich um einen Kunstwein. Die Sendung wurde hierauf im Lagerhaus Buchs, Kanton St. Gallen, eingelagert. Nunmehr entstand zwischen den Aufsichtsbehörden der Kantone Luzern und St. Gallen Meinungsverschiedenheit über die Frage, welche der beiden Behörden die strafrechtliche Verfolgung durchzuführen habe. Das Bundesgericht hat entschieden, dass dies Sache desjenigen Kantons sei, dem der Bestimmungsort der Ware angehört.

Urkantone. Durch den Kriegsausbruch wurde die Kontrolltätigkeit vorübergehend lahmgelegt; nach und nach kam sie jedoch wieder in Gang. Die Privataufträge sind dauernd zurückgegangen.

Der Kantonschemiker und sein Stellvertreter besorgen auch das Lebensmittelinspektorat in allen drei Kantonen. Nach den hier gemachten Beobachtungen bleibt im Verkehr mit Lebensmitteln noch vieles zu wünschen übrig. In den Wirtschaften sind die Weinkarten zwar überall zur Stelle, stimmen aber meist nicht mit den vorhandenen Weinen überein. Noch schlimmer steht es mit der Deklaration der Spirituosenverschnitte, und zwar weniger von seiten der Lieferanten, als der Wirte. Zahlreiche Verfügungen mussten erlassen werden betreffend das Weisseln und Reinigen von Wirtschaftskellern, Backstuben, Schlachtlokalen u. s. w.

Bei den Inspektionen konnte im weiteren beobachtet werden, dass es auch einem Ortsexperten sehr wohl möglich ist, bei seinen Mitbürgern den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung Nachachtung zu verschaffen, wenn er Takt und Energie besitzt. So wurden Gemeinden (leider nur vereinzelte) angetroffen, wo es in Bezug auf Ordnung und Befolgung der Deklarationsvorschriften seitens der Wirte, Spezereihändler, Bäcker, Metzger etc. so tadellos klappte, dass es für den Lebensmittelinspektor sozusagen nichts zu rügen gab. Im allgemeinen jedoch lässt sich über die Tätigkeit der örtlichen Gesundheitsbehörden wenig erfreuliches berichten. Um dem häufigen Stellenwechsel bei den Ortsexperten entgegenzuarbeiten, ist im Kanton Schwyz eine Revision der kantonalen Vollziehungsverordnung angebahnt worden. Die Mobilisation hat diese Arbeit jedoch unterbrochen.

Glarus. Infolge Mobilisation und vorausgehendem militärischem Urlaub des Kantonschemikers war die Tätigkeit der Untersuchungsanstalt naturgemäß etwas eingeschränkt, was sich aus einem kleinen Rückgang der Zahl der untersuchten Proben ergibt. Während des Einrückens der Truppen entfalteten die Ortsexperten eine rege Kontrolltätigkeit. Die Privataufträge sind seit August seltener geworden. Ein in Aussicht genommener Instruktionskurs für Ortsexperten musste der eingetretenen Verhältnisse wegen verschoben werden.

Bei verschiedenen Fällen von Maul- und Klauenseuche kamen uns die präzisen Vorschriften des revidierten Artikels 8 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung sehr zu statten.

Zug. Im Mai fand im kantonalen Laboratorium ein Instruktionskurs für Probenentnahme statt, woran sämtliche Polizisten, die sich mit der Lebensmittelkontrolle zu befassen haben, teilnahmen. Seit der im Jahr 1913 erfolgten Eröffnung des neuen Laboratoriums hat die Zahl der Untersuchungen bedeutend zugenommen. Das Lebensmittelinspektorat wird durch den Kantonschemiker und durch seinen Stellvertreter besorgt.

Freiburg. Es hat sich als notwendig herausgestellt, der Milchkontrolle grössere Aufmerksamkeit zu schenken als bisher und zu diesem Zweck

namentlich auch die örtlichen Gesundheitsbehörden mehr heranzuziehen. Die Regierungsstatthalterämter wurden aufmerksam gemacht, dass in der Anwendung der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften stellenweise noch zu viel Nachsicht waltet. Infolge der Mobilisation sind die Untersuchungsaufträge etwas zurückgegangen. Gegenüber 1913 haben sie sich um 297 vermindert. Im allgemeinen lässt sich sagen, dass die günstigen Folgen der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung von Jahr zu Jahr deutlicher zutage treten.

Solothurn. Das Sanitätsdepartement hat anlässlich der Mobilmachung die Gemeinden durch Kreisschreiben aufgefordert, der Lebensmittelkontrolle vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken und allfällige durch das Aufgebot entstandene Lücken im Bestand der Kontrollorgane sofort zu ergänzen. Der Kantonschemiker als kantonaler Lebensmittelinspektor wurde ersucht, seine Inspektionstätigkeit möglichst auszudehnen. Vom 14. bis 16. April wurde ein Instruktionskurs für 15 neu gewählte Ortsexperten abgehalten. Der Adjunkt des Kantonschemikers war im August und Oktober während zusammen fünf Wochen im Militärdienst.

Nachdem die Etappensanitätsanstalt 2 den grössten Teil des Kantonschulgebäudes mit Beschlag belegt hatte, musste das Instruktionszimmer der Untersuchungsanstalt den Schulbehörden zur Verfügung gestellt werden. Ebenso benützte das Militärsanitätspersonal seit Ende November teilweise die bakteriologische Abteilung zur Untersuchung von Harn, Blut etc. All das hatte jedoch keine namhaften Störungen des Laboratoriumsbetriebes zur Folge.

Die regelmässigen Inspektionen des Lebensmittelinspektors erweisen sich immer wieder als notwendig im Interesse der Anleitung, Anregung und Aufmunterung der Gemeindeorgane. Besonders begrüsst wird Art. 4 der revidierten Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914, der ermöglicht, gegen unpassende Lokale von Spezereihandlungen, Bäckereien etc. vorzugehen. Auf Likörflaschen und Weinfässern fehlt häufig die vorgeschriebene Aufschrift, was meist auf Nachlässigkeit zurückzuführen ist. Die Fassaufschriften mit Kreide bewähren sich nicht, da sie leicht unleserlich werden, namentlich auf verschimmelten Fässern. Plakate und Etiketten würden sich besser eignen, und es sollten nur solche verwendet werden dürfen. Bezuglich der Kellerordnung ist eine merkliche Besserung zu verzeichnen, da die Wirte nach und nach zur Einsicht gelangen, dass reinlich gehaltene Keller den Getränken zuträglicher sind, als vernachlässigte. Dagegen lässt die Behandlung der Gebinde teilweise noch zu wünschen übrig.

Die jährliche Berichterstattung der Gemeinden ist vielfach noch mangelhaft.

Baselstadt. Der Kriegsausbruch hat sich besonders bei den Privataufträgen und bei den Einsendungen der Grenzkontrolle geltend gemacht. Beide blieben sozusagen von einem Tage zum andern aus und erst gegen Mitte September nahm die Benützung des Laboratoriums seitens des Publikums wieder ihren gewohnten Gang, während die Aufträge der Grenzkontrolle bis zum Ende des Berichtsjahres nur vereinzelt einliefen. Es sind

bloss 94 Grenzrapporte eingegangen gegen 165 im Jahr 1913. Die Privataufträge sind von 751 auf 580 zurückgegangen. Die amtlichen Probenerhebungen und Inspektionen dagegen konnten, von einer kurzen Unterbrechung abgesehen, fast unverändert durchgeführt werden. Zeitweise fehlte allerdings mehr als die Hälfte des im Laboratorium tätigen Personals; da dies aber mit dem Tiefstand der Privataufträge zusammenfiel, wurde dadurch die amtliche Kontrolle nicht wesentlich behindert. Während der kritischen Zeit wurde der Beaufsichtigung des Verkehrs mit Milch und Brot besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Mit dem Neubau des Laboratoriums konnte noch unmittelbar vor Kriegsausbruch begonnen werden; der Rohbau steht schon unter Dach.

Baselland. Durch Kreisschreiben forderte das Departement des Innern im September die Ortsgesundheitsbehörden auf, der Lebensmittelkontrolle, namentlich auch den Trinkwasserversorgungen, die grösste Sorgfalt zuzuwenden. Durch ein weiteres Rundschreiben rief die Polizeidirektion die bundesrätlichen Bestimmungen betreffend die Brotversorgung des Landes, vom 27. August und 6. Oktober 1914, in Erinnerung und beauftragte die Ortsgesundheitsbehörden, eine strenge Kontrolle der Mühlen in Bezug auf Herstellung von Vollmehl vornehmen zu lassen.

Die Spezereihändler, namentlich die der grösseren Ortschaften, sind bestrebt, luftige und geräumige Verkaufslokaliäten und Magazine zu schaffen und eine ordnungsgemässse Behandlung der Waren durchzuführen, wenige unrühmliche Ausnahmen vorbehalten. Charakteristisch ist das plötzliche Auftauchen kleiner, gewöhnlich von Italienern geführten Lebensmittelhandlungen, auch an Orten, wo sich keine italienischen Arbeiterkolonien befinden. Solche Ladengeschäfte können sich gewöhnlich nicht längere Zeit halten.

Die Verfügung, das Brot ausschliesslich aus Vollmehl herzustellen, hat sich hierorts sehr schnell eingeführt. Auch die Mühlen haben sich den neuen Verhältnissen in kurzer Zeit angepasst.

Schaffhausen. Am 18. Juli fand die amtliche Inspektion des neuen kantonalen Laboratoriums statt. Die Einrichtungen wurden als zweckmässig und den gesetzlichen Anforderungen entsprechend befunden.

Infolge einer zuerst durch Krankheit und später durch die Grenzbesetzung verursachten andauernden Abwesenheit seines Assistenten musste sich der Kantonschemiker fast ausschliesslich dem Laboratorium widmen, so dass er der ihm ebenfalls zustehenden Beamtung eines kantonalen Lebensmittelinspektors nicht die wünschbare Aufmerksamkeit schenken konnte.

Die Tätigkeit der Ortsexperten ist im allgemeinen befriedigend, wenn auch in einzelnen Gemeinden mehr Selbständigkeit und eigene Initiative gezeigt und nicht nur auf die Inspektionen des kantonalen Lebensmittelinspektors abgestellt werden sollte.

Appenzell A.-Rh. Die kantonale Sanitätsdirektion veranstaltete periodische Einsendungen in öffentliche Blätter, um auf Beseitigung der bei der

Milchgewinnung leider immer noch häufig vorkommenden Fehler und Nachlässigkeiten hinzuwirken. Erhöhte Aufmerksamkeit wird der Milchuntersuchung in den Gemeinden mit Ferienkolonien geschenkt.

Herr A. Kurer in Heiden ist als kantonaler Lebensmittelinspektor zurückgetreten; an seiner Stelle wurde Herr Tierarzt Dr. Bühler in Teufen gewählt.

Appenzell I.-Rh. Um die Ortsexperten zu regerer Tätigkeit zu veranlassen, wurden sie von der kantonalen Aufsichtsbehörde zur Aufstellung und Besprechung eines Arbeitsprogrammes zusammenberufen. Diese Massregel hatte jedoch nur teilweisen Erfolg. Viele Ortsexperten begnügen sich nach wie vor damit, blos den kantonalen Lebensmittelinspektor bei seinen Inspektionen in Ihren Gemeinden zu begleiten, statt daneben auch selbständige Nachschauen vorzunehmen.

In Anwendung von Art. 74, Abs. 2 der Lebensmittelverordnung wurde nach erfolgter Rücksprache mit dem Kantonschemiker von St. Gallen als Grenze für den Wassergehalt des Brotes 40 % festgesetzt.

St. Gallen. In Ausführung der Artikel 74, 75 und 76 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914 hat der Regierungsrat die periodische amtliche Gewichtskontrolle des Brotes durch die Beamten der Lebensmittelkontrolle, wie sie schon vor dem Inkrafttreten des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes bestanden hatte, dann aber durch die Verordnung vom 29. Januar 1909 aufgehoben worden war, wieder eingeführt. Die neue kantonale Verordnung verpflichtet überdies den Verkäufer, das Brot auf Verlangen des Käufers vorzuwägen. Die Sanitätskommission machte mittels Kreisschreiben die mit der Durchführung der Lebensmittelkontrolle betrauten Organe auf die Abweichungen aufmerksam, welche die revidierte bundesrätliche Lebensmittelverordnung gegenüber der früheren aufweist.

Der Ausbruch des Weltkrieges am 1. August hat die Tätigkeit der Ortsgesundheitskommissionen jäh unterbrochen, weil viele ihrer Mitglieder dem Rufe unter die Fahnen folgen mussten und andere im Hinblick auf die sich rundum abspielenden grossen Ereignisse sich nicht mit so kleinteilichen Dingen, wie Lebensmitteluntersuchungen, abgeben mochten. Allmählich machte sich jedoch die Erkenntnis geltend, dass in diesen schweren Zeiten die amtliche Aufsicht über die Lebensbedürfnisse erst recht notwendig sei, und so konnte die Tätigkeit vom Oktober an wieder in befriedigender Weise einsetzen. Durch das Militäraufgebot wurde auch das Laboratorium betroffen, indem der Adjunkt bis zum Jahresschluss im Dienste des Platzkommandos St. Gallen verbleiben musste.

Die Qualität des Brotes, welches der Bundesvorschrift gemäss aus Vollmehl hergestellt wurde, liess anfangs manchenorts zu wünschen übrig, weil die Bäcker sich erst in die Verarbeitung dieses Mehles einarbeiten mussten.

Bezüglich der Besetzung der Ortsgesundheitsbehörden ist zu konstatieren, dass sich die Gemeinden je länger je mehr angelegen sein lassen, geeignete

Kräfte zu gewinnen. Viele Ortsgesundheitskommissionen amtieren in vorbildlicher Weise.

Graubünden. Weil durch das Truppenaufgebot auch ein grosser Teil der Ortsexperten betroffen wurde und sich nur selten Ersatz für sie finden liess, musste die Kontrolle ausschliesslich von den kantonalen Lebensmittelinspektoren besorgt werden. Die Inspektionen der Fremdenhotels sind ganz unterlassen worden, weil nach dem Kriegsausbruch die meisten den Betrieb einstellten. Dagegen wurde die Kontrolle überall dort verschärft, wo Truppenabteilungen sich aufhielten. Bei diesen Inspektionen wurde das Hauptaugenmerk auf gesundheitsschädliche und verdorbene Waren gerichtet, die bei solchen Anlässen nur zu leicht in den Verkehr kommen. Namentlich musste auch verschiedenen Versuchen, auf den Truppenplätzen mit Wurstwaren und geistigen Getränken zu hausieren, entgegengetreten werden. Sonst sind im Verkehr mit Lebensmitteln meist gute Verhältnisse angetroffen worden; es gilt dies namentlich auch von der Reinlichkeit in den Geschäftsräumen und der Behandlung der Lebensmittel.

Die für die Monate August und September in Aussicht genommenen Kurse für Ortsexperten konnten der gestörten Lage wegen nicht abgehalten werden.

Viele Ortsexperten führen die Kontrolle in ihren Gemeinden mit Erfolg durch, andere überlassen die ganze Arbeit dem kantonalen Lebensmittelinspektor.

Aargau. Auch hier mussten die für den Herbst vorgesehenen Instruktions- und Wiederholungskurse für Ortsexperten der Mobilisation wegen unterbleiben. Durch Verfügung der Sanitätsdirektion wurden die Gemeinden angehalten, während des Monats August das Brot in den Bäckereien allgemein nachzuwägen. Die Ergebnisse waren befriedigend. Aus den eingelangten Berichten ergab sich aber, wie schwierig diese Art der Kontrolle des Brotes bei einer so grossen Zahl von Gemeinden durchzuführen wäre. Zudem wünschte der aargauische Bäckermeisterverband, die Vorschrift des unaufgeforderten Vorwägens möchte beibehalten werden. Der Regierungsrat befasst sich gegenwärtig mit der endgültigen Regelung dieser Angelegenheit.

Durch die Truppenkantonnierungen wurde eine amtliche Untersuchung über die Trinkwasserverhältnisse in den Gemeinden veranlasst. Wenn auch nicht alle bezüglichen Berichte vollständig und mit der nötigen Sachkenntnis abgefasst sind, so geht aus ihnen doch hervor, dass an vielen Orten Abhilfe nötig ist. Viele Quellenfassungen sind veraltet oder unzweckmässig angelegt, das Wassereinzugsgebiet und die Brunnstuben vor Verunreinigungen nicht geschützt, die Leitungen zu wenig tief im Boden und zum Teil fehlerhaft. Selbst in Gemeinden mit guten Wasserversorgungen werden, meist aus falsch verstandenen Sparsamkeitsrücksichten, noch vielfach Sodbrunnen benutzt. Obwohl eigentliche Infektionen bisher nicht beobachtet wurden, muss der gegenwärtige Zeitpunkt entschieden zu Abhilfemaßnahmen benutzt werden, namentlich dort, wo dies ohne grosse Kosten möglich ist.

Das von der Untersuchung zutage geförderte Material ist einem Wasser-techniker zum Studium und zur Einreichung von Verbesserungsvorschlägen überwiesen worden.

Während der zweiten Hälfte des Jahres hatten der Kantonschemiker, ein Assistent, der kantonale Lebensmittelinspektor und die beiden Laboratoriumsgehilfen längere Zeit Militärdienst zu leisten. Dieser starken Personalreduktion wegen mussten die Gesundheitskommissionen um zeitweilige Einstellung von Probensendungen ersucht werden.

Das neu errichtete Laboratorium konnte am 1. März bezogen werden. Es hat sich im Lauf des Berichtsjahres als sehr zweckmässig bewährt. Die Baurechnung bot die angenehme Ueberraschung, dass die Erstellungskosten um 40,000 Franken unter dem Voranschlag blieben.

Herr Dr. Fehlmann hat als Lebensmittelinspektor demissioniert; als Nachfolger wurde Herr Dr. Bühler gewählt.

Thurgau. Während der ersten Jahreshälfte wurde die regelmässige Kontrolle der Haushaltungsmilch, wie sie früher bloss in industriellen Ortschaften üblich war, auch in mehreren Gemeinden mit vorwiegend landwirtschaftlicher Bevölkerung durchgeführt.

Mit Beginn des Krieges sind die Untersuchungsaufträge stark zurückgegangen. Obschon während des Monats August die Hälfte des Laboratoriumspersonals unter den Waffen war, konnte die Untersuchungsanstalt neben der Erledigung der regulären Aufgaben auch noch ausserordentliche Aufträge der Regierung besorgen. Im Auftrag des Departementes des Innern wurden im August und September von den Ortsexperten unter Oberleitung des kantonalen Laboratoriums Erhebungen über die Lebensmittelvorräte gemacht. Dabei stellte sich einzig ein Mangel an Mahlprodukten und Hülsenfrüchten heraus. Die Lebensmittelkontrolle beschränkte sich nach dem Kriegsausbruch hauptsächlich auf die wichtigsten Lebensmittel. Dem Mehl und Brot wurde besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Der Bundesratsbeschluss über die Sicherung der Brotversorgung des Landes, vom 27. August 1914, wonach sämtliche Mühlen nur noch eine einzige Mehlsorte, sogenanntes Vollmehl, herstellen dürfen, hat mit einem Schlage die Versorgung des Volkes mit Brot rationeller gestaltet und die faden, mineralstoffarmen Weissmehle gänzlich vom Verkehr ausgeschlossen. Es ist zu hoffen, dass nach der Rückkehr normaler Verhältnisse auch in der Ostschweiz die Nachfrage nach protein- und mineralstoffreicherem Brot grösser sei, als nach dem früheren Weissbrot. Vollbrot weist regelmässig einen etwas höheren Wassergehalt (40—42 %) auf, als Weissbrot (35—40 %).

Angesichts der überaus reichlichen Obsternte sind unter Leitung des Kantonschemikers 10 Obstverwertungskurse mit ungefähr 900 Teilnehmern abgehalten worden.

Tessin. Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle wurde schon Anfangs 1914 durch die Finanzkatastrophe und hierauf durch die Mobilisation ungünstig beeinflusst. Trotzdem der Vorstand des Laboratoriums und sein

Adjunkt während zwei Monaten im Militärdienst waren, konnte der Betrieb der Untersuchungsanstalt dennoch regelmässig durchgeführt werden, dank der Ueberzeitarbeit der übrigen Beamten. Militärische Einquartierungen in verschiedenen Ortschaften hatten eine Zunahme der amtlichen Untersuchungen zur Folge, wovon manche durch die Militärbehörden direkt verlangt wurden. Die fast ausnahmslos günstigen Untersuchungsergebnisse sind ein Beweis für die Besserung der Verhältnisse im Lebensmittelverkehr des Kantons Tessin. Die Aufträge der Grenzkontrolle und von Privaten sind aus den oben angeführten Gründen erheblich zurückgegangen.

Für die Organe der Kantonspolizei wurden zweitägige Kurse über die Handhabung der Lebensmittelkontrolle abgehalten, damit diese Beamten die Lebensmittelpolizei in abgelegenen Ortschaften ausüben können.

Waadt. Weil bei der Mobilisation 7 Mann des Laboratoriumspersonals zum Militärdienst einrücken mussten, stand der Betrieb der Untersuchungsanstalt während einigen Wochen beinahe still. Es zeigte sich bald, dass gerade in solch kritischen Zeiten eine strenge Ueberwachung des Lebensmittelverkehrs besonders notwendig ist. Die unter die Fahnen berufenen Lebensmittelinspektoren wurden von der Militärbehörde zur Lebensmittelkontrolle, namentlich auch zur Untersuchung des Trinkwassers, abkommandiert.

Wallis. Die Tätigkeit des Laboratoriums ist durch die Mobilisation stark beeinträchtigt worden. Der einzige Assistent und mehrere Ortsexperten waren von Anfang August bis Dezember bei den Truppen. Durch Kreisschreiben des kantonalen Laboratoriums wurden die örtlichen Gesundheitsbehörden eingeladen, wegen der Kriegsereignisse der Lebensmittelkontrolle und der öffentlichen Hygiene vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Im Jahr 1914 wurden die zwei ersten Instruktionskurse für Ortsexperten abgehalten, ein französischer mit 53 und ein deutscher mit 30 Teilnehmern. Das Justiz- und Polizeidepartement hatte dafür gesorgt, dass die Landjäger diesen Kursen möglichst zahlreich beiwohnen konnten. Von den 83 Kursteilnehmern waren 63 Landjäger. Das kantonale Lebensmittelinspektorat wird durch den Kantonschemiker und durch seinen Assistenten ausgeübt. In der Tätigkeit der Ortsexperten ist ein grosser Aufschwung zu verzeichnen. Den Instruktionskursen ist es zu verdanken, dass die örtliche Lebensmittelkontrolle während des Berichtsjahres zum ersten Male allgemein durchgeführt worden ist.

Neuenburg. Da die Mehrzahl der Ortsexperten zu den Truppen einberufen wurde, konnten die für 1914 in Aussicht genommenen Wiederholungskurse nicht abgehalten werden. Auch die projektierte Erweiterung und Reorganisation der Untersuchungsanstalt musste der Zeitumstände wegen verschoben werden. Uebrigens reichen während der Kriegszeit die gegenwärtigen Lokalitäten aus, indem die Aufträge abgenommen haben und ein Teil des Personals fortwährend Militärdienst zu leisten hat. Während der

letzten Periode hat sich die Lebensmittelpolizei neben der Bekämpfung der Fälschungen hauptsächlich mit der Fürsorge für die öffentliche Gesundheit befasst. Mit der revidierten eidgenössischen Lebensmittelverordnung wurde den Behörden und Beamten auch ein auf die hauptsächlichsten Neuerungen hinweisendes Begleitschreiben zugestellt. Diese Neuerungen sollen überdies den Ortsexperten so bald als möglich noch in einem Spezialkurs erläutert werden.

Genf. Die Lebensmittelpolizei hat trotz der durch die Mobilisation verursachten Aufregung gute Dienste geleistet. Es ist zu wünschen, dass die Richterämter die Aufsichtsbeamten im Kampfe gegen die Fälschungen fortwährend wirksamer unterstützen. Die verhältnismässig geringe Zahl von Beanstandungen ist darauf zurückzuführen, dass den Probenentnahmen meist keine Vorprüfungen vorangehen, weil nach der kantonalen Organisation weder örtliche Gesundheitsbehörden noch Ortsexperten bestehen. Der Untersuchungsanstalt erwuchsen durch die Mobilisation besondere Schwierigkeiten, indem hierdurch das für normale Zeiten kaum ausreichende Personal noch stark vermindert wurde. Unter diesen Umständen konnte der Kantonschemiker von dem ihm aus Gesundheitsrücksichten bewilligten einjährigen Urlaub bloss während eines Monats Gebrauch machen. Dank der Opferwilligkeit dreier Privatchemiker erlitt die Lebensmittelkontrolle trotz der aussergewöhnlichen Verhältnisse keine wesentliche Einbusse. Die Zahl der Analysen betrug 5914 gegen 5689 im Jahr 1913. Die Aufträge der Grenzkontrolle sind zurückgegangen; dagegen waren die Beanstandungen verhältnismässig zahlreicher als früher. Privataufträge gingen bloss 149 ein gegen 434 im Vorjahr. Die Steigerung der Lebensmittelpreise und die wachsende Schwierigkeit der Lebensmittelbeschaffung rufen einer verschärften Kontrolle.

Die grosse Mehrheit der Geschäftsleute ist aufrichtig bestrebt, den Vorschriften nachzuleben. Daneben gibt es leider auch solche, welche die Kontrolle zu erschweren suchen. In einem derartigen Falle wurde eine Geldbusse von 100 Franken verhängt.

Die revidierte Lebensmittelverordnung wird begrüßt, weil einzelne neue Bestimmungen die Lebensmittelkontrolle wesentlich erleichtern.

Besprechung einzelner Objekte.

A. Lebensmittel.

Bier.

Zürich (Kanton). Von einer Brauerei wurde unter der Bezeichnung «Robur, alkoholschwaches Malzbier, hergestellt unter Zusatz feinster Raffinade» ein Getränk in den Verkehr gebracht, welches gestützt auf Art. 214 und 216 der eidg. Lebensmittelverordnung beanstandet wurde.

Die Beanstandungen wegen mangelhafter Reinlichkeit von Bierpressionen sind zurückgegangen. Auch den Ventilations- und Spülvorrichtungen wird grössere Aufmerksamkeit geschenkt, als früher.

Zürich (Stadt). Die Gehaltszahlen der untersuchten Biere schwankten zwischen folgenden Grenzwerten:

Alkohol	:	3,06 — 4,77 Vol. %
Extrakt	:	4,29 — 7,19 »
Stammwürze	:	11,89 — 16,21 »
Vergärungsgrad	:	50,03 — 65,70 »

Bern. Drei Bierproben aus verschiedenen Brauereien mussten wegen zu niedrigem Gehalt an Stammwürze beanstandet werden. Ein Flaschenbier war wegen Bakterienträubung, ein anderes wegen Hefeträubung zu beanstanden. Zwei alkoholfreie Biere zeigten von ausgeschiedenen Extraktstoffen herrührende Trübungen.

Glarus. Die Untersuchung verschiedener Proben Flaschenbiere ergab folgende Minimal- und Maximalzahlen:

	hell	dunkel	Kulmbacher
Alkohol	:	4,3 — 4,9	4,0 — 4,8
Extrakt	:	49,6 — 56,0	51,7 — 64,0
Stammwürze	:	11,8 — 12,7	11,9 — 13,4
Vergärungsgrad	:	56,1 — 60,9	51,9 — 58,2

Solothurn. Von den 297 untersuchten Bierpressionen sind ungefähr vier Fünftel Kohlensäurepressionen. Erfreuliche Fortschritte sind in der Einrichtung von fliessendem Spülwasser zu verzeichnen.

Baselstadt. Es wurde mehrfach durch Kälte trüb gewordenes Bier beobachtet, dessen Trübung bei Zimmertemperatur wieder vollständig verschwand.

Die Vorschrift, der Bierausschank habe so zu erfolgen, dass er von einem grösseren Teil des Wirtschaftslokales aus durch die Gäste kontrolliert werden kann, wird nun überall befolgt.

Bei einem alkoholfreien Bier rührte die Trübung von ausgeschiedenem Eiweiss und Kalziumoxalat her.

Baselland. Die Wirtes stellen immer noch zu viel auf das von den Brauereien von Zeit zu Zeit zur Reinigung der Bierpressionen ausgesandte Personal ab, statt die Reinigung selbst vorzunehmen.

Schaffhausen. Es gibt immer noch Bierschanklokale ohne geeignete Spülvorrichtung zum Reinigen der Biergläser.

Appenzell A.-Rh. Sobald die Inspektionen seltener werden, werden einzelne Wirtes wieder nachlässig in der Reinigung ihrer Bierpressionen.

Appenzell I.-Rh. Die vorgeschriebene Placierung der Bierausschankstellen ist überall durchgeführt worden.

Aargau. Es kommt noch immer häufig vor, dass Bierdepothalter, namentlich auf dem Lande, das Bier der von ihnen vertretenen Brauerei entgegen den Vorschriften der Art. 219 und 223 der Verordnung auch in Flaschen anderer Brauereien abfüllen. Unter den ungenügend gereinigten Apparaten spielen die Bierfänger die Hauptrolle. Auch die Beschaffenheit

der Luftfilter gibt nicht selten Anlass zu Beanstandungen, indem sie entweder gar keine oder dann stark verunreinigte Filtrierwatte enthalten. Endlich sind die Spülvorrichtungen noch in vielen Bierwirtschaften ungenügend.

Thurgau. Gegen einzelne Bierdepots musste eingeschritten werden wegen ungenügenden Abfülllokalen und Abfüllvorrichtungen.

Genf. Im Berichtsjahr ist keine einzige Klage wegen ungenügend gereinigten Bierpressionen eingelaufen.

Branntweine und Liköre.

Zürich (Stadt). Mehrere italienische Weinspritproben wiesen beim Verdünnen mit destilliertem Wasser starke Trübung und Verfärbung auf im Gegensatz zu dem vom eidgenössischen Alkoholamt gelieferten reinen Alkohol, der bei der gleichen Verdünnung vollständig klar blieb.

Bern. Weitaus die meisten Beanstandungen betreffen Verschnitte, die als echte Qualitätsspirituosen in den Verkehr gebracht wurden. Ein «Kirschwasser» erwies sich als künstlich. Ueberdies mussten Beanstandungen erfolgen wegen zu geringem Alkoholgehalt und wegen Geschmacksfehlern.

Urkantone. Das Kirschwasser ist den Fälschungen besonders häufig unterworfen. Die Kirschenernte war im Jahr 1913 in der Urschweiz so mager ausgefallen, dass verschiedene Kirschwasserfabrikanten überhaupt nicht brennen konnten und es vorzogen, das Kirschwasser aus anderen Kantonen oder auch aus dem Auslande (Ungarn) zu beziehen, um ihre Abnehmer bedienen zu können. 1914 ist die Ernte dann allerdings wieder besser ausgefallen. Nicht minder häufig als beim Kirschwasser sind die Beanstandungen beim Obsttresterbranntwein; was unter diesem Namen in den Wirtschaften ausgeschenkt wird, ist oft nichts weiter als ein Gemisch von Sprit und Wasser mit oder ohne Tresterbranntweinzusatz. Bei dem reichen Obstsegen des Jahres 1914 ist anzunehmen, dass auch hier eine Besserung der Verhältnisse eintreten werde.

Freiburg. Von 179 untersuchten Proben wurden 46 beanstandet, wovon 35 wegen falscher Bezeichnung, 5 wegen zu geringem Alkoholgehalt, 1 weil salzsäurehaltig und 5 als gegen das Absinthverbot verstossend.

Basel-Stadt. Gelegentlich einer Beanstandung von Kirschwasser hatte der Angeklagte geltend gemacht, die Ware stamme aus Ungarn und es sei dort angesichts der gesetzlichen Bestimmungen unmöglich, Kirschwasser mit Sprit zu verschneiden. Durch Vermittlung des k. k. österreichisch-ungarischen Konsularamtes konnte indessen diese Behauptung als unzutreffend zurückgewiesen werden. Während der Grenzbesetzung wurden in Wirtschaften auf dem Lande unter der Bezeichnung «Cognac» Branntweine mit nur 24—30 Volumprozent Alkohol verkauft.

Graubünden. Der Zusatz von verdünntem Sprit zur Maische oder fertigem Destillat ist sehr üblich; die bezüglichen Deklarationsvorschriften aber werden wenig befolgt.

Aargau. Besonderen Schwierigkeiten begegnet immer wieder die Durchführung der Artikel 233 bis 237 der Verordnung. Entweder fehlen die Anschläge in den Verkaufslokalen oder die Aufschriften auf Gebinden und Flaschen; meist handelt es sich um Gleichgültigkeit des Betriebsinhabers.

Tessin. Mehrere Proben von Wermut enthielten bloss etwa 50 % Wein, während der Gehalt an Wein nicht unter 70 % betragen sollte.

Wallis. Der Umstand, dass von 37 untersuchten Proben 27 beanstandet werden mussten, spricht deutlich für eine noch strengere Durchführung der Kontrolle auf diesem Gebiete.

Neuenburg. Das Verhältnis der Beanstandungen zu den eingesandten Proben ist immer sehr hoch (1914 kamen 62 Beanstandungen auf 107 untersuchte Proben). Fast überall handelt es sich um Façon-Spirituosen, die als echt, oder um künstliche Brantweine, die als Façon-Branntweine verkauft werden. Diese Erscheinung ist zweifellos auf die geringen Geldbussen zurückzuführen, welche von dem unrechtmässig erworbenen Gewinn bei weitem überwogen werden.

Genf. Die Branntweine werden sehr häufig unter unrichtiger Bezeichnung verkauft. Die bessere Einrichtung des neuen Laboratoriums wird vermehrte Untersuchungen und damit auch ein wirksameres Vorgehen auf diesem Gebiet ermöglichen.

Brot.

Zürich, Kanton. Von verschiedenen Seiten wurde Brot eingeliefert, dessen Krume rote Flecken aufwies. Die Ursache lag darin, dass dem zur Brotbereitung verwendeten Mehl mit Fuchsin denaturiertes Futtermehl beigemischt worden war.

Zürich, Stadt. Einem Bäcker wurde von einem Müller mit denaturiertem Futtermehl verfälschtes Vollmehl geliefert. Die daraus hergestellten Brote wiesen auf der Schnittfläche die bekannten roten Punkte auf.

Bern. Eine Probe Militärbrot war stark schimmelig. Die Ursache der Schimmelbildung musste darin gesucht werden, dass das Brot in warmem Zustand in Säcke verpackt und tagelang herumtransportiert wurde, bevor es zum Konsum gelangte.

Solothurn. In einem Stück Brot wurde eine schmierige bakterienreiche Einlage nachgewiesen. Durch zu langes Backen eines Brotes bekam die Krume eine auffallend rötliche Färbung.

Baselstadt. Von 30 aus Vollmehl hergestellten je 1 kg schweren Brotlaiben, die der Konsistenz nach als gut ausgebacken zu bezeichnen waren, enthielten 16 Stück bis 40 %, 14 Stück mehr als 40 % Wasser. Der niedrigste Wassergehalt betrug 36,4, der höchste 44,7 %. Es bestätigt dies die schon früher mitgeteilte Beobachtung, dass gut ausgebackenes Brot über 40 % Wasser enthalten, während solches mit weniger Wasser die Eigenschaften eines schlecht ausgebackenen Brotes aufweisen kann. Es erfolgten zahlreiche Verzeigungen wegen zu leichten Brotlaiben; daher wurde namentlich während der zweiten Jahreshälfte die Gewichtskontrolle möglichst häufig ausgeführt.

Baselland. Viele Bäckereien verfügen über zu wenig Platz, so dass eine richtige Trennung in eigentliche Bäckereiräumlichkeiten (Teigbereitungslokal und Backstube), Mehlmagazine und Brotverkaufslokale nicht überall durchführbar ist. Die Beanstandungen wegen Mindergewicht des Brotes waren ziemlich häufig.

Schaffhausen. Die neue Verordnungsvorschrift, wonach das Hausbrot in Laiben von bestimmtem Gewicht hergestellt werden soll, wird im Kanton Schaffhausen lebhaft begrüßt. Das aus Vollmehl hergestellte Brot enthielt im Anfang nicht selten 46—50 Prozent Wasser. Nachdem die Bäcker mit diesem Mehl vertrauter geworden, ist der Wassergehalt für Rundbrot durchschnittlich auf etwa 43, für Langbrot auf 36 % zurückgegangen.

• *Appenzell I.-Rh.* Hierorts ist die Anwendung der Bestimmung, wonach die Bäckereiräumlichkeiten nicht als Wohnräume benutzt werden dürfen, eine schwer zu behandelnde Sache. Die strikte Durchführung dieser Vorschrift würde in sämtlichen Bäckereien grössere bauliche Veränderungen bedingen. Die betreffenden Geschäftsinhaber werden bei jedem Kontrollgang auf die Mängel ihrer Einrichtung aufmerksam gemacht und zur grössten Reinlichkeit angehalten.

St. Gallen. Die Bevölkerung wurde durch Veröffentlichung von Analysen über den Wert des aus Vollmehl hergestellten Brotes aufgeklärt.

Aargau. Gegen verschiedene Brotverkäufer musste eingeschritten werden, weil die Verkaufslokale den hygienischen Anforderungen nicht entsprachen.

Tessin. Um sich den Vorschriften betreffend das Gewicht der Brotlaibe zu entziehen, setzt ein Bäcker seinem Teig etwa 10 % Milch zu.

Genf. Viele Bäcker probierten, Brotlaibe von ungefähr 850 g zu 35 und von ca. 1400 g zu 55 Rappen in den Verkehr zu bringen. Von 173 Bäckern mussten 45 aufgefordert werden, von diesem System abzustehen.

Butter.

Zürich (Kanton). Bei 14 Proben erfolgte Beanstandung wegen zu wenig Fettgehalt. 4 Proben erwiesen sich als verdorben. Unerlaubte Konservierungsmittel (Borsäure) wurden bei einer Probe festgestellt.

Zürich (Stadt). Von 40 Butterbeanstandungen erfolgten 24 wegen zu geringem Fettgehalt, 1 wegen zu geringem Fettgehalt und Ranzidität, 1 wegen zu geringem Fettgehalt und Borsäurezusatz, 7 wegen Borsäuregehalt, 4 wegen Verdorbenheit, 1 wegen Grünspangehalt und 2 wegen Verfälschung mittels Margarine.

Die Verunreinigung mit Grünspan rührte davon her, dass die Butter nach dem Einsieden in einem schlecht verzinnten Kupferkessel längere Zeit aufbewahrt wurde.

Bern. Von 28 untersuchten Butterproben waren 12 zu fettarm; die übrigen Beanstandungen betreffen ranzige oder mit sonstigen Geschmacksfehlern behaftete Butter.

Luzern. Die Einfuhr borsäurehaltiger Butter aus Italien scheint nunmehr aufgehört zu haben. 28 Proben enthielten bloss 73,5 bis 81,5 % Fett.

Glarus. In zwei Fällen musste Butter beanstandet werden, weil sie von verseuchten Kühen herstammte.

Freiburg. Auf 136 untersuchte Butterproben entfielen 17 Beanstandungen, und zwar 2 wegen Ranzidität, 1 wegen schlechtem Geschmack, 2 wegen zu geringem Fettgehalt und 12 wegen Verunreinigung.

Baselstadt. Bei einer Probe Tafelbutter war auf Grund der mikroskopischen Prüfung und wegen des auffällig niedrigen Säuregrades zu vermuten, dass eine sogenannte renovierte, das heisst mit Entzäuerungsmitteln behandelte Butter vorliege. Mehrfach musste Tafelbutter wegen schlechtem Geruch und Geschmack beanstandes werden. Butter aus einem Kleinbetrieb enthielt bloss 61 % Fett. Der Säuregrad einer stark ranzigen, ausgelassenen Butter betrug 73.

Schaffhausen. Fast alle Beanstandungen erfolgten wegen ungenügendem Fettgehalt (60—75 %).

St. Gallen. Im Rheintal verkaufte eine herumziehende Händlerin Margarine als Butter. Zwei grössere Sendungen italienischer Butter erwiesen sich als borsäurehaltig (0,8 und 1,4 g Borsäure im Kilogramm). Eine zollamtliche Probe « Butteraroma » bestand aus einer Mischung von Buttersäure mit Buttersäure-Butylester.

Graubünden. Zwei italienische Buttersendungen erwiesen sich als borsäurehaltig, drei Proben waren talig verdorben.

Thurgau. Bei einer Butter wurde eine Beimischung von Reismehl nachgewiesen.

Neueburg. Die Mehrzahl der Beanstandungen erfolgte wegen Ranzidität oder zu hohem Säuregrad.

Genf. Im Berichtsjahr wurde bloss ein einziger Fall von Butterverfälschung mittels Margarine nachgewiesen.

Eier und Eierkonserven.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung « Eierersatzmittel Dottergelb Focca » wurde den Teigwarenfabrikanten eine wässrige Lösung eines Teerfarbstoffs angeboten.

Essig und Essigessenz.

Zürich (Kanton). Von 9 untersuchten Proben enthielten 6 zu wenig Essigsäure oder sie entsprachen den Anforderungen an Weinessig nicht.

Zürich (Stadt). Von zwei beanstandeten Weinessigproben enthielt die eine zu wenig Extrakt und Mineralstoffe, die andere war ein unfertiges Produkt mit zu viel Alkohol und zu wenig Essigsäure. Sieben Speiseessige mussten beanstandet werden wegen zu niedrigem Essigsäuregehalt und wegen starker Trübung und Verunreinigung mit Essigälchen.

Luzern. Ein Essig enthielt bloss 1,9 % Essigsäure.

Freiburg. Von 26 Proben wurden zwei beanstandet wegen zu niedrigem Essigsäure- und zu hohem Alkoholgehalt.

Solothurn. Ein als Weinessig bezeichnetes Produkt bestand aus einer Mischung von Wein und Essig.

Schaffhausen. Eine Probe enthielt übermäßig viel Essigälchen.

Graubünden. Es erfolgten Beanstandungen von Weinessigen, weil sie blos ein Gemisch von stichigem Wein mit Essigessenz darstellten.

Genf. Unter der Bezeichnung «Essig» gelangen nicht selten mit Essigsäure verschnittene stichige Weine in den Verkehr, die beträchtliche Mengen Alkohol enthalten. Eine Beanstandung aus diesem Grunde ist, wenn auch wünschbar, nicht statthaft, weil sich die in Art. 242 der Verordnung für den Alkoholgehalt festgesetzte Grenzzahl nur auf Weinessig bezieht.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich (Kanton). Von 26 untersuchten Wurst- und Fleischkäseproben waren 9 mehlhaltig, 2 hochgradig verdorben, 4 künstlich gefärbt und 1 mit Borsäure konserviert.

Zürich (Stadt). Amtliche Proben von Fleisch und Fleischwaren wurden 756 untersucht; davon wurden 5 wegen Stärkemehlgehalt, 10 wegen Borsäurezusatz und 2 wegen künstlicher Färbung beanstandet.

Luzern. Von zwei Wurstereien wurden alte gekochte Würste samt Darmhülle zu neuem Wurstbrät umgearbeitet.

Urkantone. Immer wieder kommen einzelne Metzger in Versuchung, dem Wurstbrät Weizenmehl als Bindemittel beizumischen. Auch eine Sorte italienischer Mortadella ist nicht selten stärkemehlhaltig.

Freiburg. Auf 188 Untersuchungen entfallen 80 Beanstandungen: 36 wegen unrichtiger Bezeichnung und 44 wegen Verdorbenheit.

Baselstadt. Das Oel aus einer Sardinenbüchse enthielt 10% Arachisöl, obwohl die Büchse die Bezeichnung «à l'huile d'olive» trug. Laut Mitteilung eines Fabrikanten soll es bei geringen Qualitäten üblich sein, die Fische zuerst in Arachisöl zu kochen und dann erst in Olivenöl einzulegen. Das könnte hier der Fall gewesen sein, berechtigt aber keineswegs zur Bezeichnung «à l'huile d'olive».

St. Gallen. Wegen Mehlzusatz (bis zu 4,8%) mussten 41 Proben beanstandet werden. Deutsche Aufschnittwürste enthielten 2,0 und 2,8%, Berliner Leberwurst 2,0% Weizenmehl.

Einem Wurstfabrikanten, welcher angeblich auf ärztliche Veranlassung hin um die Bewilligung nachsuchte, «diätetische Blutwürste» herstellen zu dürfen, in denen das Schweineblut durch in Milch eingeweichtes Weissbrot «verdünnt» werden sollte, wurde von der kantonalen Aufsichtsbehörde nicht entsprochen.

Aus einem zollamtlichen Auftrage ging hervor, dass neuerdings ein künstlicher Farbstoff (Orange G) zur Auffärbung der Würste eingeführt wird.

Würste, welche trotz Verbotes des Fleischschauers aus dem Fleisch eines notgeschlachteten sechs Tage alten Kalbes hergestellt worden waren, enthielten laut bakteriologischer Untersuchung Proteus- und Colibakterien in grosser Menge und mussten deshalb als gesundheitsgefährlich vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Mehrere Personen erkrankten infolge Genusses von geräuchertem Schweinefleisch, das von einer Notschlachtung herstammte und der Fleischschau nicht unterstellt worden war. Das betreffende Fleischstück erwies sich bis in seine innersten Partien als mit Paratyphusbakterien durchsetzt. Aussehen und Geruch des Fleisches waren normal und frisch; es fehlten jegliche Anzeichen von Fäulnis.

Die auf dem Lande verbreitete Gepflogenheit, geräuchertes, luftgetrocknetes oder gesalzenes Fleisch in rohem Zustande zu geniessen, hat in den letzten Jahren da und dort Veranlassung zu Fleischvergiftungen gegeben. Stets handelte es sich um Fleisch erkrankter, notgeschlachteter Tiere.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen in einem Falle borsäurehaltige, in vier Fällen verdorbene Fleischwaren.

Tessin. In gewissen Wurstwaren aus Ziegenfleisch erreichte der Säuregrad des Fettes die enorme Ziffer von 82.

Neuenburg. Zwei italienische Mortadellen enthielten beträchtliche Mengen Stärkemehl.

Fruchtsäfte.

Bern. Zwei von der Grenzkontrolle zugestellte « Fruchtsäfte » erwiesen sich als alkoholische Auszüge.

Solothurn. Ein Himbeersaftersatzpulver bestand aus Zucker, Weinsäure, Himbeeraroma und rotem Farbstoff.

Baselstadt. Ein Himbeersaft war durch Bakterien derart verdorben, dass er fast die ganze Menge der nichtflüchtigen Säure verloren und dafür 70% flüchtige Säure erhalten hatte. Gleichzeitig war er missfarbig geworden und hatte einen fremdartigen Geruch angenommen. Ein Kirschsaft enthielt 1,2% Ameisensäure.

St. Gallen. Ein « Primas » genannter Fruchtsaft enthielt Ameisensäure als Konservierungsmittel.

Gemüse (frische, gedörrte und Konserven).

Luzern. Bombierte Konservenbüchsen mit Sauerkraut und Wienerli zeigten beim Oeffnen starke Gasentwicklung. Der Inhalt war trotzdem frisch und schmackhaft. Es scheint sich um eine reine Milchsäuregärung zu handeln.

St. Gallen. Champignons in stark bombierten Büchsen erwiesen sich als absolut gesund und frisch; der flüssige Teil des Büchseninhaltes war bei der Winterkälte gefroren und hatte die Büchsen aufgetrieben.

Neuenburg. Zahlreiche Sendungen holländischer Kartoffeln hatten während des Transportes in geringerem und höherem Masse Frostschaden erlitten. Grössere Mengen konnten bloss noch als Viehfutter verwendet werden.

Genf. Ein Vorrat von getrockneten Bohnen, der in einem feuchten Lokal gelagert worden war, musste wegen Verschimmelung als ungeniessbar bezeichnet werden.

Gewürze.

Zürich (Kanton). Ein Pfefferpulver musste wegen zu hohem Aschengehalt beanstandet werden; zwei Proben Safran waren mittels Saflor verfälscht.

Bern. Ein als « Küchenpulver » in den Verkehr gebrachtes Produkt war ein Gemisch von gemahlenem Pfeffer, Piment, Ingwer und Sandelholzpulver. Ein nicht näher bezeichnetes Safransurrogat bestand aus Sandelholz und einem Teerfarbstoff, und ein Pfeffer erwies sich als zu stark gekalkt.

Luzern. Einzelne ausserkantonale Gewürzfabrikanten treiben immer noch grossen Unfug mit « nach altem Rezept » hergestellten « Küchenpulvern », die zur Hauptsache aus wertlosen Stoffen (Sandelholz, Stärke etc.) bestehen.

Urkantone. Während bei den ganzen Gewürzen Verfälschungen zu den Seltenheiten gehören, geben die Gewürzpulver häufig Anlass zu Beanstandungen. Als Surrogat für gemahlene Nelken werden immer noch die minderwertigen Nelkenstiele und die diesen in Farbe und Geruch ähnlichen gepulverten Pimentkörner in den Handel gebracht. Zur Herstellung des gemahlenen Zimtes scheint ausser verunreinigtem Zimtbruch auch noch anderes wertloses Material verwendet zu werden. So wurde in einem Falle ein erheblicher Zusatz von gelbem Ocker vorgefunden.

Glarus. Unter zwei Malen mussten stark mit Milben verunreinigte Paprikaproben beanstandet werden.

Freiburg. Von 108 untersuchten Proben mussten 22 beanstandet werden, nämlich 4 wegen zu hohem Mineralstoffgehalt, 3 wegen Beimischung fremder Stoffe, 2 wegen falscher Bezeichnung und 13 weil auf der Verpackung die in Art. 168, Abs. 4, der Verordnung vorgeschriebenen Angaben fehlten.

Baselstadt. Ein als Nelkenpulver bezeichnetes Gewürz bestand aus einem Gemisch von Nelken und Piment. Gemahlener Zimt hinterliess beim Verbrennen 8,2 % Asche und 3,5 % Sand. Ein aus sechs Gewürzen bestehendes, als « Fladengewürz » bezeichnetes Gemisch wurde ohne Angabe der Bestandteile in den Verkehr gebracht. Ein gemahlener weisser Pfeffer war durch Schimmelpilzwucherungen vollständig verdorben. Eine Analyse von Seychellen-Zimtrinde ergab: Gesamtasche 4,65 %, Sand 0,03 und ätherische Oele 1,12 %. Unter der Marke « Fako » kam ein im wesentlichen aus Kartoffelstärke und geringen Mengen von Paprika, Majoran, Thymian und Teerfarbstoff bestehendes Präparat in den Handel. obschon diese Mischung als « Extrakt für Saucen » bezeichnet wurde, musste sie als Gewürzsurrogat betrachtet und wegen des Gehaltes an Gewürzen gemäss Art. 169, Abs. 2, der Lebensmittelverordnung beanstandet werden.

St. Gallen. Ein gemahlener Zimt enthielt 2,21 % Quarzsand.

Graubünden. Ein als Safran verkauftes Produkt erwies sich als ein Gemenge von Saflor und einem Sulfofarbstoff.

Tessin. Wie schon früher, wurden auch dieses Jahr im Verkehr mit Safran bedeutende Fälschungen aufgedeckt. Gemische mit über 50 % fremden Beimengungen (Saflor und Sandelholz), im annähernden Wert von 2 bis 5 Franken pro kg, wurden zu 160 Fr. pro kg verkauft.

Honig.

Zürich (Kanton). Bei einem ausländischen Honig betrug der Wassergehalt 35 %.

Zürich (Stadt). Die Vorschrift betreffend die Grösse der Aufschriften für die Gefässe mit Kunsthonig wird immer noch umgangen.

Seit kurzem wird in vermehrtem Masse versucht, speziell aus Deutschland sogenannte Honigpulver durch Schweizer Vertreter, namentlich im Hausierhandel, in den Verkehr zu bringen. Diese «Honigpulver» bestehen im wesentlichen immer aus wenig Zucker, etwas Weinsäure, einem Farbstoff und künstlichem Honigaroma. Den Hauptbestandteil, den Zucker, müssen die Leute bei der Herstellung des Kunsthonigs natürlich selbst zulegen. Diese «Honigpulver» wurden selbstverständlich beanstandet.

Bern. Von 24 Proben sind 6 beanstandet worden, teils wegen fehlender Herkunftsbezeichnung, teils weil durch Ueberhitzen entwertet. Ein «Blütenhonigzusatz», aus Rohrzucker mit etwas Weinsäure bestehend, wurde unter dem Namen «Schweizerhonig» verhausiert.

Luzern. Die Untersuchungsanstalt wurde wiederholt um Anleitung zur Herstellung von Kunsthonig angegangen; diese wurde jeweilen verweigert. Eine ausländische Firma machte den Versuch, im Kanton Luzern eine Fabrik für «Triumph-Honig» zu errichten; die nötigen Bestandteile (Zucker, Ameisensäure und «prima Heidenhonig» nebst aromatischen Stoffen) sollten aus Hamburg geliefert werden. Ein bezügliches Aktenstück enthielt besondere Ratschläge über die Herstellung von «analysenfestem» Honig.

Solothurn. Ein «Honigpulver» bestand aus Zucker mit etwas Weinsäure, Honigaroma und einem Teerfarbstoff; ein «Blütenhonigpulver» war ähnlich zusammengesetzt.

Baselstadt. Zur Ueberprüfung des Präcipitinverfahrens von Dr. Thöni wurden von der Untersuchungsanstalt in Basel zahlreiche Untersuchungen zweifellos echter Honige schweizerischer und italienischer Herkunft durchgeführt.

St. Gallen. Aus Ungarn wurde ausser feinem Blütenhonig auch Zuckerrüttungshonig eingeführt. Der völlige Mangel an Eiweiss, geringer Säuregrad, Fermentwirkung und mangelndes Aroma liessen über die Qualität des letzteren keinen Zweifel.

Die Bezeichnung von «Miel façon» an Stelle von miel artificiel wurde beanstandet.

Ueberhitzte Honige liessen sich durch die Reaktion Auzinger (das Fehlen der Honigfermente) erkennen; sie zeigten in Uebereinstimmung damit einen leichten Karamelgeschmack.

Graubünden. Ein österreichischer Honig musste als mit Invertzucker verfälscht beanstandet werden.

Wallis. Gestützt auf die 1913 durchgeführte Untersuchung italienischer Esparssettenhonige wurden dies Jahr zwei solche beanstandet, weil die Verkäufer die Herkunftsbezeichnung unterlassen hatten. Der eine Verkäufer gab die Richtigkeit dieses Verdachtes bei der Probenentnahme ohne weiteres zu.

Neuenburg. Bei dem Mangel an einheimischem Honig hat die Einfuhr von ausländischen Honigen stark zugenommen. Viele Verkäufer haben sich erst nach erfolgter Mahnung bequemt, die vorgeschriebene Ursprungsbezeichnung anzubringen; sie konnten sich jedoch bald überzeugen, dass solche Aufschriften dem Verkauf nicht hinderlich sind.

In einem spanischen Honig wurden Pollenkörner von charakteristischen Formen beobachtet, die bisher in der Fachliteratur noch nicht beschrieben worden sind.

Genf. Die Bezeichnung «miel façon» für honigähnliche Kunstprodukte wurde, als Art. 109, Abs. 1 nicht genügend, zurückgewiesen.

Hülsenfrüchte.

Zürich, Stadt. Eine bei einem Hausierer angetroffene grössere Menge enthüllster Bohnen war alte, verlegene Ware und zugleich mit einem Waschpulver verunreinigt. Der Verkäufer nahm an, zu Kriegszeiten seien auch solche Lebensmittel noch gut genug.

Kaffee.

Bern. Beanstandungen von Rohkaffee mit über 5 % Einlage sind zwei zu verzeichnen. Eine als Javakaffee deklarierte Sorte von Rohkaffee, die ein Käufer als falsch deklariert ansah und die ihn besonders in geröstetem Zustande nicht befriedigte, wurde von einem beigezogenen Fachmann als ein «Java Robusta» identifiziert (eine Sorte, die in geröstetem Zustande nicht lange haltbar ist).

Freiburg. Es erfolgten zwei Beanstandungen wegen zu starker Einlage (10 %).

Solothurn. Vier Proben enthielten zu viel Einlage.

St. Gallen. Zollamtliche Proben von Rohkaffee enthielten 12,7 % und 12,9 % Einlage.

Genf. Seit dem Monat August wurden besonders viele Kaffees eingeführt, deren Einlage das erlaubte Mass bei weitem überschritt.

Kaffeesurrogate.

Zürich (Kanton). Ein unter der Bezeichnung «coffeinfreier Kaffee-Ersatz Mokasan» eingeführtes Kaffeesurrogat der Mokasanwerke in Kassel wurde wegen unzulässiger Bezeichnung beanstandet.

Baselstadt. Ein als Kunstkaffee bezeichnetes Produkt besass einen deutlichen Geruch nach geröstetem Kaffee, bestand aber nur aus geröstetem Gerstenmalz und enthielt keine Spur von Bohnenkaffee.

St. Gallen. Hier ist die Anordnung getroffen worden, dass die Etikettierung von Kaffeesurrogaten für den ganzen Kanton durch die kantonale Aufsichtskommission einheitlich geregelt wird.

Kakao.

Zürich (Stadt). Ein Kakaopulver enthielt 23,7 % Fett.

Freiburg. Zwei Proben gemahlenen Kakao wurden beanstandet wegen unrichtiger Bezeichnung, eine wegen Verfälschung mittels einer stärkemehlhaltigen Beimengung.

Neuenburg. Wie schon verschiedentlich beobachtet werden konnte, lässt sich das Publikum durch die Bezeichnung «gezuckerter Kakao» (cacao sucré) leicht irreführen, indem es solchen Produkten einen höheren Wert beilegt als blossem Kakao, obschon Zucker ja viel billiger ist, als Kakao.

Käse.

Zürich (Stadt). Mehrmals wurde teilweise verdorbener Käse zur Untersuchung eingesandt; die Beanstandung erfolgte in dem Sinne, dass angeordnet wurde, die verdorbenen Partien vor dem Verkauf zu entfernen.

Bern. Ein sogenannter Sahnen-Yoghurt wies einen Fettgehalt von blos 6,8 % auf, während eine zum Vergleich untersuchte Yoghurtmilch 5,4 % Fett ergab. Die Bezeichnung «Sahnen-Yoghurt» musste daher als nicht zutreffend und auf Täuschung berechnet beanstandet werden.

Lnzern. Es gelangte nur ein mit Barytrinde beschwerter Käse zur Beanstandung.

Baselstadt. Ein Vorrat an gemahlenem Magerkäse war voll Milben und wurde deshalb vernichtet. Bei Margarinekäse aus Italien war blos die Rinde rot gefärbt. Das Fett von Gorgonzolakäse ergab bei der Analyse die Reichert-Meissel'sche Zahl 22,4, woraus auf einen Zusatz von fremdem Fett hätte geschlossen werden können. Da indessen bei dieser Art von Käse die Einwirkung der Schimmelpilze auf das Fett zu berücksichtigen und über die Eigenschaften des Fettes aus Gorgonzolakäse bis jetzt nichts bekannt geworden ist, wurde von einer Beanstandung abgesehen.

St. Gallen. Angesichts der Wichtigkeit, die dem Käse als Nahrungsmittel zukommt, muss das Fehlen einer Vorschrift, welche ähnlich wie bei Milch, Butter, Margarine, Speisefetten und Fleischwaren von der Verderbnis handelt, auffallen, da doch so viele geringwertige und verdorbene Käse vorkommen. Bei eingehenden Klagen ist es daher schwierig, einen verdorbenen Käse zu beanstanden, weil eine hierauf bezügliche Bestimmung weder für Käse selbst noch im allgemeinen Teil der Verordnung enthalten ist.

Ein Zentrifugenmagerkäse mit blos 3,5 % Fett wurde unter dem Namen «Alpenkäse» angekündigt, ein Magerkäse mit 6,61 % Fettgehalt als «Til-

siter » verkauft. Beide wurden gestützt auf Art. 3, Abs. 1 der Lebensmittelverordnung beanstandet.

In den ersten Tagen des Weltkrieges wurde durch Aufklärung in den Tagesblättern das Volk zu vermehrtem Konsum von billigen Landesprodukten, wie Milch, Magermilch, Quark und Magerkäse, zu bestimmen gesucht. Eine bei dieser Gelegenheit ausgeführte Analyse von frischem Quark ergab einen Proteingehalt von 14,9 %.

Appenzeller Magerkäse, dessen Genuss bei einer Familie Durchfall verursacht haben sollte, erwies sich als bakterienfrei. Insbesondere war durch die bakteriologische Untersuchung die Abwesenheit von Galtkokken und Bakterien der Paratyphus-Gruppe festgestellt worden. Der chemische Nachweis auf Käsegift (Eiweisstoxine) fiel negativ aus.

Konditoreiwaren.

Zürich (Stadt). Eine Marzipanmasse war mit Nitrobenzol parfümiert.

Konfitüren.

Zürich (Stadt). Eine Brombeerkonfitüre enthielt 345 mg Salizylsäure pro Kilogramm.

Bern. Bei 4 Konfitüren betrug der Salizylsäuregehalt 48—61 cg pro Kilogramm.

Freiburg. Von 20 Proben wurden 4 beanstandet wegen zu hohem Salizylsäuregehalt.

Körnerfrüchte.

Zürich (Stadt). Eine aus Italien eingeführte Wagenladung Reis besass einen intensiven Geruch nach Karbol, der auch nach dem Kochen nicht verschwand.

Luzern. Es wurde beobachtet, dass aus Italien unter anderem gefetteter und schwach rot gefärbter Reis in die Schweiz eingeführt wurde.

Baselstadt. Eine Wagenladung Weizen war durch Schimmel, Brand und Wurmfrass vollständig verdorben. Mehrfach wurden Weizensendungen mit deutlichem Schimmelgeruch beobachtet, ohne dass Schimmelvegetationen hätten nachgewiesen werden können.

St. Gallen. Eine beanstandete Sendung Weizen zeigte auf allen Körnern eine Schicht von Stinkbrand-Sporen und bedurfte einer gründlichen Reinigung, um ein gesundes Mehl zu liefern.

Genf. Von der Grenzkontrolle wurden einige Proben eingesandt, die durch Meerwasser beschädigt waren. Die Ware wurde als Futtermittel verwendet.

Limonaden.

Zürich (Stadt). Im Herbst, als der Zucker auszugehen drohte, versuchten einige Limonadenfabrikanten ihre Getränke mit Saccharin herzustellen, ohne dass sie diese Ware vorschriftsgemäss deklarierten. Es fanden deshalb 6 Beanstandungen statt.

Bern. Eine Kräuterlimonade musste als ungenügend haltbar beurteilt werden. Die meisten der übrigen 18 Beanstandungen betrafen trübe Limonaden mit ausserordentlich hohem Keimgehalt.

Freiburg. Von 6 untersuchten Limonaden mussten 4 beanstandet werden (3 wegen falscher oder ungenügender Bezeichnung und 1 wegen Verunreinigungen).

Baselstadt. Einige Fabrikanten verwendeten als Ersatz für den beim Kriegsausbruch knapp gewordenen Zucker Saccharin, ohne aber die vorgeschriebene Deklaration anzubringen.

St. Gallen. In Anwendung von Art. 141, Abs. 2 der Lebensmittelverordnung wurde verlangt, dass die « Brausen » auf der Etikette als Limonaden bezeichnet werden.

Anlass zur Beanstandung gaben stetsfort durch Schimmelpilz- oder Hefeflocken verunreinigte Limonaden. Der Grund zu dieser Flockenbildung scheint darin zu liegen, dass der Zuckersirup entweder nicht genügend aufgekocht oder aber nach der Erhitzung beim Filtrieren wieder infiziert worden ist.

In einem Geschäft, das früher Saccharinlimonaden fabriziert hatte, fanden sich lange nachher auch in den ohne Saccharinzusatz hergestellten Limonaden immer noch Spuren des Süsstoffes.

Ein Abstinenzgetränk bestand aus angesäuertem und rot gefärbtem Zuckerwasser ohne Imprägnation und ohne Aroma.

Graubünden. Gestützt auf Art. 143, Abs. 1 der Lebensmittelverordnung wurde eine an einen Limonadenfabrikanten adressierte Sendung Schaumessenz (deutsches Fabrikat) beschlagnahmt.

Genf. Die Einrichtungen in den Limonaden- und Syphonfabriken sind bedeutend verbessert worden.

Mahlprodukte.

Zürich (Kanton). Zwei Proben Backmehl erwiesen sich als verdorben und zur Verwendung als Lebensmittel unbrauchbar.

Bern. Ein deutsches Weizenmehl musste wegen zu hohem Säuregrad und schlechter Backfähigkeit beanstandet werden. Zwei weitere deutsche Weizenmehle enthielten Hafermehl beigemengt und lieferten Brot mit bitterlichem Geschmack.

Luzern. Ein Mehl erwies sich als verschimmelt.

Urkantone. Anhand des eidgenössischen Typmusters konnte festgestellt werden, dass die vor dem 1. Dezember in den Verkehr gebrachten Backmehle eine ganze Musterkarte von Nuancen aufwiesen.

Solothurn. Ein Bohnen- und ein Weizenmehl mussten als verdorben und zu Lebensmittelzwecken ungeeignet beanstandet werden.

Baselstadt. Bei einer grösseren Lieferung von Weizenmehl machte sich ein aufdringlicher Geruch und Geschmack nach grünen Erbsen bemerkbar, der auch in dem daraus gebackenen Brot noch wahrzunehmen war. Das

Mehl war deshalb zum Backen gänzlich unbrauchbar. Auf Veranlassung der Besteller hätte diesem Mehl $\frac{1}{2}\%$ Bohnenmehl zugesetzt werden sollen, aber wie sich nachträglich herausstellte, war statt dessen sogenanntes Pferdebohnenmehl (*Vicia Faba*) verwendet worden, das den erwähnten Geruch und Geschmack in auffallend starkem Masse besaß. Ein ähnlicher Geruchs- und Geschmacksfehler war bei einem Roggenmehl zu beobachten, das sich aber frei von Erbsen- oder Bohnenmehl erwies.

Mehrfach wurden Roggenmehle beobachtet, welche feuchtes, klebrigtes Brot ergaben und nur unter Verwendung von genügend Weizenmehl zu normalem Brot verbacken werden konnten.

Ein Hafermehl enthielt 1,3 % Sand, der sich zwischen den Zähnen deutlich bemerkbar machte.

St. Gallen. Für die Beurteilung, ob ein Vollmehl dem Typmuster entspreche, bestimmt die Untersuchungsanstalt in St. Gallen die Farbe der Wasser- oder Pekarisierprobe, den Gehalt an Mineralstoffen und an freier Säure.

Das erste eidgenössische Typmuster ergab folgende Gehaltszahlen:

Stickstoffsubstanz (Trockenkleber) : 12,54 %,
 Mineralstoffe (Asche) : 0,78 %,
 Freie Säure : 4,2 %.

Vor dem Kriege kamen wiederholt denaturierte Weizenfuttermehle zur Verwendung beim Brotbacken. Die roten Farbstoffpunkte im Brot wurden jeweilen zum Verräter. Seit dem 1. August hat dieser Unterschleif aufgehört.

Die Verwendung einer Partie von verdorbenem Pferdebohnenmehl mit ausgesprochenem Erbsengeruch als Zusatz zu Backmehl führte zur Beanstandung grösserer Mengen in mehreren Kantonen.

Graubünden. Die Beanstandungen von Mehlen beziehen sich der Mehrzahl nach auf verdorbenes saures, verschimmeltes und muffig riechendes Mehl, von welchem grössere Posten derat üblichen Geruch aufwiesen, dass sie trotz der Schwierigkeiten in der Brotversorgung dem Lebensmittelverkehr entzogen werden mussten.

Die Vollmehlkontrolle ist seit Eintreffen des Vollmehltyps bei den wenigen grossen Mühlen, welche Getreide zum Verkauf mahlen, begonnen worden. Bei Abweichung ihres Mehles vom gesetzlich vorgeschriebenen Typ wurden die Mühlen zunächst benachrichtigt, damit sie den Betrieb danach einrichten konnten.

Aargau. Gegen einen Bäcker musste eingeschritten werden, weil er sein Mehl in einem Korridor gelagert hatte, wo sich die Anwesenheit eines Abortes durch den Geruch in aufdringlicher Weise verriet.

Thurgau. In drei Fällen wurden Anzeigen eingereicht, weil unter der Bezeichnung Vollmehl, Weissmehl in den Verkehr gebracht worden war.

Wallis. Von 12 Mehlproben waren 3 unrichtig bezeichnet und 3 erwiesen sich als nichtbackfähig. Ferner konnte beobachtet werden, dass dem im Kanton Wallis zur Herstellung von Brot gebräuchlichem Roggenmehl häufig Futtermehl beigemischt wird.

Milch.

Zürich (Kanton). Während im Vorjahr 2472 Milchproben untersucht wurden, beträgt die Gesamtzahl der eingesandten Proben im Berichtsjahr nur 825. Der Grund dieser Verminderung liegt darin, dass die Gesundheitsbehörde in Winterthur nunmehr die Vorprüfungen durch den dortigen Ortsexperten ausführen lässt und nur noch die verdächtigen Proben an die kantonale Untersuchungsanstalt einschickt. Von den 187 Beanstandungen erfolgten 25 wegen ungenügendem Gehalt an Fett und Trockensubstanz, 43 wegen Wasserzusatz, 3 wegen teilweiser Entrahmung, 96 wegen Schmutzgehalt und 20 wegen fehlerhafter Beschaffenheit.

Gegenüber den Vorjahren ist bezüglich Schmutzgehalt der Milch nur eine kleine, hinsichtlich der Besorgung der Milchgeschirre dagegen eine bedeutende Besserung zu verzeichnen.

Zürich (Stadt). Von 5083 Milchproben wurden 298 beanstandet, und zwar:

wegen Entrahmung	15 Proben
wegen Entrahmung und Schmutzgehalt	2 »
wegen Wässerung	5 »
wegen Wässerung und Schmutzgehalt	1 Probe
weil inbezug auf Gehalt an Fett und Trockensubstanz den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht genügend, ohne dass eine Fälschung nachgewiesen werden konnte	30 Proben
wegen Schmutzgehalt	244 »
wegen Giftzusatz	1 »

Der letzte Fall betrifft eine Privatmilch, welcher Giftweizen beigemischt worden war. Sowohl im Weizen als in der Milch selbst konnte Strichnин nachgewiesen werden.

Es wird besonders hervorgehoben, dass in den letzten 4 Monaten dieses denkwürdigen Jahres die kontrollierten Milchen bezüglich Gehalt das gewohnte Jahresmittel meistens überschritten und im ganzen nur 6 Beanstandungen erfolgen mussten, während die Verschmutzung der Milch wieder stark zunahm und gewöhnlich durch Mangel an Arbeitskräften bei den Viehbesitzern zu entschuldigen versucht wurde.

Bern. Von 252 Milchproben waren 98 zu beanstanden aus folgenden Gründen:

Gewässert	35 Proben
Entrahmt	23 »
Kombinierte Fälschung	5 »

Fehlerhafte Milch	24 Proben
Käsereiuntauglich	4 »
Ungenügend haltbar	7 »

Die meisten Wässerungen bewegten sich zwischen 10—20 %; in 2 Fällen war der Milch ungefähr gleich viel Wasser zugesetzt worden. Bei einer Stallprobe ergab die Refraktion des Serums bloss 34°; es handelte sich dabei um eine Einzelmilch von einer offenbar ganz schlecht gefütterten Kuh. Dass keine Beanstandung wegen Schmutzgehalt zu verzeichnen ist, liegt in dem im letzten Jahresbericht erwähnten Umstände, dass die kantonalen Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten Weisung erhalten haben, solche Fälle selbstständig zu erledigen. Mehrere Milchproduzenten wurden wegen Lieferung von krankhafter Milch dem Strafrichter überwiesen.

In 4 als typhusverdächtig eingesandten Proben konnten weder Typhus- noch Paratyphusbakterien festgestellt werden.

Luzern. In 1 Falle wurden 5—10, in 5 Fällen 10—20, in 1 Falle 20—30, in 2 Fällen 30—40, in einem Falle 79,4 und in 1 Falle 147 % Wasser zugesetzt. Die nachgewiesenen Entrahmungen bewegten sich zwischen 13 bis 31 % des Fettgehaltes.

Ein Molkereibesitzer musste verzeigt werden, weil er dem Aufsichtsbeamten die Probenentnahme von Milch verweigerte.

Urkantone. In denjenigen Gemeinden, wo die Milchkontrolle regelmässig ausgeführt wird, namentlich dort, wo die örtlichen Behörden den Mut haben, die von der Untersuchungsanstalt erhaltenen Pagierbogen mit den aufgeklebten Schmutzbildern zu jedermanns Einsicht aufzulegen, ist die Beschaffenheit der Milch offensichtlich besser geworden.

Glarus. Die Beanstandungen wegen gröslicher Verschmutzung der Konsummilch sind gegen früher stark zurückgegangen. Auffallend war die Tatsache, dass kurz nach der Mobilisierung die Beanstandungen zunahmen. Es hängt dies in der Hauptsache damit zusammen, dass das Melkgeschäft vielenorts von ungewohnten Leuten besorgt werden musste.

Eine zentrifugierte Magermilch enthielt nur noch den geringen Gehalt von 0,04 % Fett.

Freiburg. Es sind 952 Proben untersucht und davon 23 wegen Wassersatz, 60 wegen Verunreinigung, 13 als anormal, 1 wegen zu hohem Säuregrad und 15 wegen fehlerhafter Beschaffenheit beanstandet worden.

Solothurn. Von den 838 eingesandten Proben mussten 29 beanstandet werden. Der geringe Prozentsatz (3,4 %) von Fälschungen erklärt sich dadurch, dass einige Gesundheitskommissionen oft ganze Serien von Milchproben einsenden, ohne sie einer Vorprüfung unterworfen zu haben. Von den beanstandeten Milchen waren 26 gewässert, 2 entrahmt und 1 gewässert und entrahmt.

Baselstadt. An 158 Tagen wurden bei den Milchfuhrleuten, in den Milchläden und an den Bahnhöfen 3800 Milchproben erhoben. Hiervon waren 84 (2,2 %) zu beanstanden und zwar aus folgenden Gründen:

Gewässert	14	Proben oder	0,3 %
Entrahmt	21	»	0,6 %
Verdorben	3	»	0,1 %
Durch Schmutz verunreinigt	46	»	1,2 %

In mehreren Fällen gelang es durch Vermittlung, des in Betracht kommenden Amtskollegen, einzelne Milchfälscher zu entdecken, welche ihre an die Genossenschaft gelieferte Milch mit grossen Mengen Wasser, in einem Falle bis zu 100 %, versetzt hatten, während bei der in Basel eintreffenden Mischmilch sich nur noch ein geringer Wasserzusatz bemerkbar machte, hauptsächlich erkennbar an den unter 38 liegenden Werten für die Refraktionszahl des Serums.

Wenn die Zahl der Beanstandungen wegen Milchschmutz bedeutend geringer ist, als in den Vorjahren, so hat dies seinen Grund namentlich auch darin, dass wegen des durch den Krieg verursachten Personenmangels in der Landwirtschaft und später in Anbetracht des mangelnden Streuematerials Nachsicht geübt werden musste. Immerhin darf konstatiert werden, dass in bezug auf reinliche Milchgewinnung gegenüber früher deutliche, wenn auch langsame Fortschritte zu beobachten sind.

Die Milch aus einem Stalle, der mit Karbolsäure desinfiziert worden war, zeigte deutlichen Karbolgeruch und -geschmack. Bei einer Mischmilch, über deren schlechten Geruch geklagt worden war, wies die Reduktaseprobe auf einen grossen Bakteriengehalt hin; die Nachforschungen an Ort und Stelle führten sodann zur Entdeckung eines Lieferanten, der zum Transport der Milch stark verunreinigte Gefässe benutzt hatte. In einem Falle wurde auf Grund der Reduktaseprobe und der Leukocytenprobe bei einer Mischmilch von 66 Kühen eine tierärztliche Stallinspektion angeordnet, wobei zwei euterkrankte Kühne ermittelt wurden. Milch, deren geringe Haltbarkeit zu Reklamationen Anlass gab, stammte von einer euterkranken Kuh. Das Ergebnis der Leukocytenprobe gab Veranlassung eine Stallinspektion anzurufen. In zwei anderen Fällen, in denen bei der Reduktase-, Katalase- und Leukocytenprobe auffallende Beobachtungen gemacht worden waren, handelte es sich in einem Fall um Milch einer altmelkenden Kuh. Es geht hieraus hervor, dass auf Grund der biologischen Prüfung allein ein abschliessendes Urteil nicht gefällt werden darf, sondern dass stets auch das Ergebnis der Stallinspektion zu berücksichtigen ist.

Baselland. Der Kampf gegen den Milchschmutz hat seine guten Früchte gezeitigt; überall ist ein starker Rückgang der Beanstandungen von unreiner Milch zu verzeichnen. Auch die Zahl der Wässerungen und Entrahmungen hat erheblich abgenommen.

Im Sommer hörte man nicht selten Klagen wegen Gerinnens der Milch. Futterwechsel, Desinfektion der Ställe durch Weisseln und der Milchgeschirre durch heisse Sodalösung schafften gewöhnlich Besserung.

Schaffhausen. Die 745 untersuchten Milchproben ergaben einen durchschnittlichen Fettgehalt von 3,88 %. Auffällig war, dass aus einzelnen grossen

Stallungen verhältnismässig geringe Milch geliefert wurde; die Stallproben stimmten jeweilen mit den ursprünglichen Proben überein, und da ihr Fettgehalt immerhin noch etwas über dem in der Verordnung festgesetzten Minimum blieb, musste von einer Beanstandung abgesehen werden. Dagegen wurden die Besitzer auf dieses Missverhältnis aufmerksam gemacht, was vielfach zur Auffrischung des Viehstandes und damit allmählich auch zu besserer Milch führte.

Wegen Schmutzgehalt mussten 17 Proben beanstandet werden. Die übrigen Beanstandungen beziehen sich auf Wässerung und teilweise Entrahmung. In letzteren Fällen hat man es zweifellos hie und da mit Fahrlässigkeit zu tun: entweder werden die Tiere nicht ausgemolken, oder es wird versäumt, die Milch vor dem Ausmessen gehörig zu mischen.

Appenzell A.-Rh. Die Zahl der durchgeföhrten Schmutzproben ist erheblich grösser als im Vorjahr. Das wirksamste Mittel zur Bekämpfung der Nachlässigkeit bei der Milchgewinnung besteht in der Veröffentlichung der Untersuchungsergebnisse.

Appenzell I.-Rh. Von 116 durch den Lebensmittelinspektor untersuchten Milchproben erwiesen sich 115 als normal; eine erschien verdächtig als abgerahmt. Die Stallprobe bestätigte den Verdacht jedoch nicht. Wegen unreiner Milch mussten bedeutend weniger Verwarnungen erteilt werden als im Vorjahr.

St. Gallen. Die Milchfälschungen bleiben stets auf gleicher Höhe. Beanstandungen erfolgten: Wegen Wasserzusatz in 17 Fällen, Abrahmung in 24 Fällen, Abrahmung und Wasserzusatz in 2 Fällen, Verkauf von minderwertiger und krankhafter Milch in 125 Fällen.

Im Sommer und Herbst war der Fettgehalt der Milch sehr hoch (bis 5,05 %), was auf das trocken gewachsene, kräftige Grünfutter zurückzuführen ist. Mit Eintritt der Heufütterung änderte sich das Bild; wegen Mangel an Futtermehlen ist die Wintermilch fettarm und dünn geworden.

Graubünden. Das im Jahr 1913 eingebrachte Heu war infolge ungünstiger Witterung in vielen Kantonsteilen minderwertig. Aus diesem Grunde ist im Berichtsjahr der Gehalt der Milch zurückgegangen; so betrug zum Beispiel der durchschnittliche Fettgehalt der Milch in Chur bloss 3,5 % gegenüber dem normalen Jahresdurchschnitt von 3,7 %. Dabei wurden wiederholt Mischmilchen von mehr als 3 Kühen mit abnormer Zusammensetzung gefunden. In solchen Fällen wurde der Besitzer verwarnt. Durch bessere Fütterung der Tiere war es in der Regel in kurzer Zeit möglich, die Qualität der Milch soweit zu verbessern, dass sie wenigstens den Minimalanforderungen an Verkaufsmilch entsprach.

Milchfälschungen wurden im Berichtsjahr nur wenig konstatiert (4 Wässerungen, 4 Abrahmungen). Dagegen fehlt es immer noch an der nötigen Reinlichkeit bei der Gewinnung und Aufbewahrung der Milch. Am meisten wird in dieser Richtung durch Stallinspektionen erreicht. Leider aber mussten letztere wegen der Maul- und Klauenseuche sehr eingeschränkt werden.

Thurgau. Die Zahl der Milchfälschungen ist auf 19 zurückgegangen gegen 46 im Jahr 1913. Auch die Beanstandungen wegen Milchschmutz haben etwas abgenommen. Dagegen sind die fehlerhaften Milchen zahlreicher geworden.

Tessin. Die Kontrolle der den Truppen gelieferten Milch ergab befriedigende Resultate. Milchfälschungen sind kaum vorgekommen.

Wallis. Auf 194 untersuchte Proben entfallen 24 Beanstandungen. Der in 5 Fällen nachgewiesene Wasserzusatz bewegte sich zwischen 10—20 %, also in etwas bescheideneren Grenzen als in früheren Jahren, da Wasserzusätze von 40—100 % vorkamen. In einem Falle wurde Ziegenmilch als Kuhmilch verkauft. Die übrigen Beanstandungen betreffen abgerahmte, verunreinigte, fehlerhafte und kranke Milch.

Nenenburg. Im grossen und ganzen geben sich Milchhändler wie Produzenten Mühe, eine möglichst reine Milch in den Verkehr zu bringen, und gegenüber früheren Jahren ist in dieser Hinsicht denn auch ein grosser Fortschritt zu verzeichnen. Immerhin lässt die Milchkontrolle noch in zahlreichen Gemeinden, namentlich in kleineren, zu wünschen übrig. Von 1110 untersuchten Proben wurden 10 wegen Wasserzusatz, 9 wegen teilweiser Entrahmung und 41 wegen fehlerhafter Beschaffenheit beanstandet.

Genf. Infolge der Mobilisation ist die Probenerhebung in den Milchgeschäften der freien Zone erschwert worden. In der Hauptsache darf die Milch dieses Jahr als gehaltvoll bezeichnet werden. Die Verfälschungen durch Wasserzusatz sind von 25 im Jahr 1913 auf 20 zurückgegangen; dagegen sind die Entrahmungen von 8 auf 20 gestiegen. Allerdings handelt es sich in den meisten der letztgenannten Fälle nicht um absichtliche Entrahmung, sondern um Nichtbeachtung der Vorschrift, die Milch in den Transport- und Verkaufsgefässen vor jeder Entnahme gehörig aufzurühren. Es hängt dies grossenteils mit der Kriegslage zusammen, indem nach der Mobilisation das geschäftskundige Personal durch ungeübtes ersetzt werden musste.

Die durch die Kriegslage bedingte Erschwerung der Schlachtvieheinfuhr hat auf die Milchversorgung insofern günstig eingewirkt, als inländische Kühe, welche fehlerhafte Milch lieferten, in erster Linie geschlachtet wurden.

Milchkonserven.

Bern. Eine Trockenmilch musste beanstandet werden, weil zu ihrer Herstellung Natriumbikarbonat verwendet worden war.

Obst (frisches, gedörrtes und Konserven).

Zürich (Stadt). Drei Proben von kalifornischen Aprikosen und Pfirsichen mussten wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure beanstandet werden. Sie enthielten 1,41, 1,40 und 1,65 g schweflige Säure pro kg.

Appenzell A.-Rh. Auf dem Obstmarkt in Herisau wurde mehrmals unreifes und verdorbenes Obst konfisziert.

St. Gallen. Eine Sendung frischer Kirschen zeigte bei einzelnen Früchten einen so deutlichen, widerlichen Lysolgeschmack, dass der ganze Vorrat als ungeniessbar erklärt werden musste.

Von neun zollamtlichen Proben kalifornischen Dörrobstes mussten drei Pfirsichsendungen mit 1,45, 1,68 und 1,88 g schwefliger Säure pro kg beanstandet werden.

Obstwein.

Zürich (Stadt). In einem grösseren Lagerkeller einer Obstkellerei wurden sämtliche Vorräte an Obstwein auf das Vorhandensein von Essigstich untersucht. Dabei stellte sich heraus, dass 24 Lagerfässer vollständig stichige Produkte enthielten; sie wurden destilliert.

Bern. Zehn Proben «alkoholfreie Obstweine» erwiesen sich nicht als alkoholfrei im praktischen Sinne.

Luzern. Der abnorm niedrige Gesamtsäuregehalt von zwei Obstweinen war nicht auf übermässigen Wasserzusatz, sondern auf die Qualität des verwendeten Obstes zurückzuführen.

St. Gallen. Ein aus unreifem Obst herstellter Most zeigte einen übermässig hohen Säuregehalt. Einige essigstichige und mit Schimmelgeschmack behaftete Moste mussten beanstandet werden.

Genf. Die reiche Obsternte hat eine starke Produktion von Obstweinen im Gefolge gehabt. Diese sind meist von guter Beschaffenheit und steigen je länger je mehr in der Gunst des Publikums.

Pilze (frische, gedörrte und Konserven).

Luzern. An 58 Markttagen wurden 564 Verkaufsbewilligungen für frische Pilze ausgestellt; insgesamt wurden auf dem Markte 3636 kg Pilze verkauft, wofür 2359 Fr. gelöst wurden. Am meisten war der Eierschwamm vertreten. An fauligen, wurmstichigen oder sonst verdorbenen Pilzen wurden 52,5 kg, an giftigen und verdächtigen 6,5 kg konfisziert und vernichtet.

Presshefe.

Freiburg. Von zwei untersuchten Proben musste die eine, weil ausschliesslich aus doppeltkohlensaurem Natron bestehend, beanstandet werden.

Schokolade.

Bern. Ein Schokoladepulver (Militärschokolade) war wegen zu hohem Zuckergehalt, ein anderes wegen zu niedrigem Fettgehalt zu beanstanden.

Wallis. Im August musste eine grössere Sendung als verdorben beanstandet werden.

Genf. Gegen die gemodelte Schokolade ist meist nicht viel einzuwenden, umso mehr aber gegen die Schokoladepulver. Diese sind häufig fast vollständig entfettet; zwei untersuchte Sorten enthielten bloss 6% Kakaofett. Es ist zu bedauern, dass in der Lebensmittelverordnung keine bezügliche Grenzzahl festgesetzt worden ist.

Sirupe.

Zürich (Stadt). Von 73 Proben mussten 15 beanstandet werden, also immer noch verhältnismässig viel. Die Gründe der Beanstandung waren: Streckung, künstliche Färbung, zu hoher Alkoholgehalt, Verwendung von Stärkezucker statt Rohrzucker, unerlaubte Konservierungsmittel.

Freiburg. Drei Proben wurden wegen künstlicher Färbung, vier wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet; untersucht wurden 41 Proben.

Genf. Es erfolgten viele Beanstandungen wegen künstlicher Färbung und Parfümierung und wegen unrichtiger Bezeichnung.

Speisefette (ausgenommen Butter).

Zürich (Kanton). Eine Probe Margarine erwies sich als verdorben.

Zürich (Stadt). 12 Margarineproben waren benzoësäurehaltig, 3 ranzig oder talzig.

Bern. Eine « Kochfettmischung », nach dem erläuternden Text auf der Verpackung aus Butter mit Tierfetten hergestellt, enthielt etwa 25 % Butter und war demnach nicht zu beanstanden.

Freiburg. Von 163 Proben wurden 5 beanstandet, 2 wegen zu hohem Säuregrad und 3 wegen Verdorbenheit.

Baselstadt. Eine Margarine war durch zu langes Aufbewahren vollständig verdorben; ihr Säuregrad betrug 71. In ausländischer Margarine wurde Benzoësäure nachgewiesen. Eine grössere Sendung ausländischen Schweinefettes musste als vollständig verdorben beanstandet werden; es besass einen widerlichen Geruch und Geschmack, enthielt bis zu 4 % Wasser und der Säuregrad betrug bei einzelnen Proben 32.

St. Gallen. Als Neuheit ist ein gelbgefärbtes und durch sogenannte « Kirnung » streichfähig gemachtes Kokosnussfett beobachtet worden.

Wallis. Ein Fabrikant, der ein Speisefett unter der Bezeichnung « graisse de bœuf mélangée » statt wie vorgeschrieben « graisses mélangées » in den Verkehr brachte, wurde verwarnt.

Neuenburg. Zwei Margarinesorten enthielten kein Sesamöl. Der Fabrikant machte geltend, diese ausschliesslich aus Pflanzenfett hergestellten Produkte würden bei Zusatz von Sesamöl zu weich werden. Nach Massgabe von Art. 43 der Verordnung wurde er angehalten, die vorgeschriebene Menge Sesamöl zuzusetzen.

Genf. Eine ausländische Margarine musste beanstandet werden, weil sie kein Sesamöl enthielt.

Speiseöle.

Zürich (Kanton). Zwei Olivenöle mussten beanstandet werden, weil sie mit Sesamöl verfälscht waren.

Zürich (Stadt). Von 58 untersuchten Proben musste nur eine einzige beanstandet werden (wegen starker Verunreinigung).

Bern. Ein Olivenöl war mit Arachisöl verfälscht. Ein Arachisöl musste wegen starker Verunreinigung, ein anderes weil wasserhaltig beanstandet werden. Die übrigen Beanstandungen erfolgten wegen fehlenden Aufschriften auf den Gefässen.

Luzern. Ein als « Huile de Provence extra vierge » bezeichnetes Oel erwies sich als Erdnussöl.

Freiburg. Von 46 Proben wurde eine beanstandet wegen unrichtiger Bezeichnung.

Baselstadt. Bei der Untersuchung von künstlich gereinigtem (« desodoriertem ») Nussöl aus verdorbenen Nüssen konnten gegenüber dem Oel aus gesunden Früchten keine merklichen Unterschiede festgestellt werden. Sesamöl, das als zweite Qualität bezeichnet wurde, hatte den Säuregrad 22. Ein ausländisches Speiseöl bestand aus raffiniertem Leinöl. Es ist dies das erste Mal, dass die Verwendung dieser Oelsorte zu Speisezwecken hierzulande beobachtet wurde. Zweimal wurde Olivenöl vorgefunden, das geringe Mengen (unter 5 %) Cottonöl enthielt. Kapoköl wurde als Verfälschungsmittel im Berichtsjahr nicht beobachtet.

Baselland. Die Aufbewahrung der Speiseöle ist namentlich in kleinen Betrieben noch vielfach mangelhaft.

Graubünden. Die Beanstandungen beziehen sich auf nicht reine Olivenöle und unrichtig bezeichnete Speiseöle.

Wallis. Als verfälscht mit billigeren Oelen kamen namentlich Oliven- und Nussöl in Betracht. Ausserdem musste vielfach eingeschritten werden gegen unzulässige Bezeichnungen wie « huile de noix mélangée », « huile goût de noix » etc.

Neuenburg. Von den vielen untersuchten Oliven- und Nussölen hat sich kein einziges als verfälscht herausgestellt.

Genf. Die Speiseöle werden nunmehr fast überall unter der vorgeschriebenen Bezeichnung feilgehalten und verkauft.

Teigwaren.

Zürich (Kanton). Eine Eierteigware wurde wegen ungenügendem Eiergehalt, drei gewöhnliche Teigwaren wegen künstlicher Färbung beanstandet.

Bern. Ein unter der Bezeichnung « Eierteigwaren » in den Verkehr gebrachtes Produkt erwies sich als gewöhnliche Wasserware.

Baselstadt. Mehrfach wurden künstlich gefärbte Eierteigwaren in- und ausländischer Herkunft beobachtet.

Es sind im Berichtsjahr zahlreiche, öfters unter amtlicher Aufsicht hergestellte Eierteigwaren untersucht worden. Die Eierteigwaren des Handels ergaben nur selten so hohe Werte für die alkohollösliche Phosphorsäure, wie die unter Aufsicht bereiteten, obwohl in mehreren Fällen seitens der Fabrikanten der Nachweis geleistet werden konnte, dass die vorgeschriebene Eiermenge verwendet worden war.

Graubünden. Vor dem 1. August wurden vier ausländische Sendungen beanstandet wegen künstlicher Färbung.

Die im eigenen Kanton hergestellten Eierteigwaren wurden auf den Gehalt an Eiern untersucht. Dabei ergab sich kein Grund zu Beanstandungen.

Wallis. Eine Probe musste wegen zu hohem Säuregehalt beanstandet werden.

Neuenburg. Als Neuheit wurde eine Milchteigware beobachtet; eine Angabe über den Milchgehalt lag nicht vor.

Trinkwasser.

Zürich (Kanton). Von 72 chemisch und teils auch bakteriologisch untersuchten Proben waren 34 zu beanstanden. Als unbrauchbar erwiesen sich meist Wasser aus Sodbrunnen, die durch Infiltrationen von Düngerstätten und Jauchekästen oder durch sonstige Beimengungen menschlicher oder tierischer Abfallstoffe verunreinigt waren.

Zürich (Stadt). Die einen wesentlichen Bestandteil des Arbeitsprogrammes der städtischen Untersuchungsanstalt ausmachende Trinkwasserkontrolle besteht zur Hauptsache aus periodischen chemischen und bakteriologischen Untersuchungen des zu Trinkwasser verwendeten Seewassers vor und nach der Filtration und der Ueberwachung der Filteranlagen, Reservoirs und Wasserleitungen. Daneben werden auch die in Betracht fallenden Quellen beaufsichtigt. Beanstandungen fanden keine statt.

Bern. Von 110 untersuchten Proben mussten 39 als zu Trinkwasser unbrauchbar begutachtet werden. In zahlreichen Fällen wurde die chemische Analyse durch eine bakteriologische Untersuchung ergänzt. Das städtische Leitungswasser erwies sich als einwandfrei.

Luzern. Wiederholt konnten durch Trinkwasser verursachte Infektionen auf fehlerhafte Brunnenanlagen zurückgeführt werden. Die wöchentliche Untersuchung des städtischen Trinkwassers ergab nichts abnormes. Ein Stationsbrunnen einer Aussengemeinde, der wiederholt zu Klagen Anlass gegeben, wurde an die städtische Wasserleitung angeschlossen.

Urkantone. Die auf dem Rigi zur Reinigung des Trinkwassers erstellten Filteranlagen wurden während der Bauzeit beständig überwacht. Soweit sich bis jetzt beurteilen lässt, haben sie sich gut bewährt.

Die Truppeneinquartierungen im August gaben Anlass, verschiedene laufende und Sodbrunnen auf ihren Zustand zu untersuchen und bestehende Mängel zu beseitigen.

Glarus. Die Untersuchung der neugefassten Quellen für die Wasserversorgung Bilten ergab gute Resultate. Dagegen musste ein Grundwasser mit 1,6 mg freiem Ammoniak und hohem Gehalt an Sulfaten sowohl als Trinkwasser als auch zu technischen Zwecken untauglich erklärt werden.

Freiburg. Es gelangten 65 Proben zur Untersuchung; beanstandet wurden 33 wegen Anwesenheit von Ammoniak, zu hohem Gehalt an Chlor und Mineralstoffen.

Solothurn. Zwei Trinkwasser enthielten grössere Mengen Ammoniak und organische Stoffe und eines war durch Jaucheeintritt verunreinigt worden.

Baselstadt. Im Auftrag des Sanitätsdepartementes sind 171 Trinkwasserproben untersucht worden. Das Wasser eines Sodbrunnens musste auf Grund der chemischen Analyse als stark durch Fäulnisstoffe verunreinigt beanstandet werden. Mehrmals erwies sich Trinkwasser aus dem Kanton Basel-land nach der chemischen Untersuchung als vollkommen einwandfrei, das aber wegen der hohen Keimzahlen und der Anwesenheit von Colibakterien als durch Oberflächenwasser verunreinigt betrachtet werden musste.

Baselland. Die durch das Kreisschreiben des eidgenössischen Departementes des Innern veranlassten Trinkwasseruntersuchungen ergaben das Vorhandensein vieler Uebelstände. Die betreffenden Gemeinden wurden angewiesen, die von fachmännischer Seite als notwendig erachteten Verbesserungen unverzüglich ausführen zu lassen.

Einige Sodbrunnen mussten wegen Ammoniakgehalt und Jauchefiltrationen für Trinkwasserzwecke gesperrt werden.

Appenzell A.-Rh. Eine durch Typhusfälle in Herisau verursachte Untersuchung eines Privatbrunnens ergab mangelhafte Quellenfassung. Die Ortsgesundheitskommission Teufen liess anlässlich eines Typhusfalles das in Betracht fallende Trinkwasser bakteriologisch untersuchen.

St. Gallen. Zu wiederholten Malen verlangten Gesundheitskommissionen die Untersuchung von Trinkwasser auf Typhusbakterien. In zwei Proben von Quellen einer Dorfwasserversorgung, die im Verdachte standen, mit menschlichen Auswurfstoffen verunreinigtes Wasser zu führen, konnten weder Typhus- noch Colibakterien nachgewiesen werden. Die Untersuchung von fünf weiteren Quellen, die unter gleichem Verdacht standen, ergab ebenfalls negative Resultate.

Aus einer Brunnengruppe aus dem Kanton Appenzell liess sich der zur Typhusgruppe gehörende Bazillus Enteritidis Gärtner züchten und isolieren. Ferner fanden sich Bazillen der Typhusgruppe in drei Wasserproben aus zwei Quellstuben von laufenden Brunnen. Das Wasser der betreffenden Brunnen wurde vom Trinkgebrauch in ungekochtem Zustande ausgeschlossen.

Graubünden. In 21 Fällen konnte zu Trinkwasser vorgesehenes Quellwasser auf Grund der chemischen und bakteriologischen Untersuchung nicht empfohlen werden, da es den geforderten Grad von Reinheit nicht besass. Vermehrte Aufmerksamkeit wurde nach der Mobilisation besonders den Trinkwasserverhältnissen jener Ortschaften gewidmet, in welchen Truppen stationiert waren. Mit Ausnahme eines einzigen Falles, in welchem der betreffende Brunnen verboten werden musste, wurde festgestellt, dass infolge der vielen in letzter Zeit erstellten Trinkwasserversorgungen genügend und allen hygienischen Anforderungen entsprechendes Trinkwasser vorhanden war.

Tessin. Es wurden 57 Proben der chemischen und 38 der bakteriologischen Untersuchung unterzogen. In 24 Fällen musste das Wasser als ver-

dächtig erklärt werden. In 9 Fällen wurde der Bazillus Coli communis gefunden.

Wallis. Von 14 untersuchten Trinkwassern wurden 2 als ungenügend beurteilt. Das eine hinterliess einen zu grossen Trockenrückstand und das andere, von einem Bergbach herstammende, war fortwährend trüb und ergab einen starken Bodensatz. Leider ist zurzeit eine ganze Gemeinde auf dieses Wasser angewiesen.

Neuenburg. Die regelmässig durchgeföhrte bakteriologische Untersuchung des Areuse-Wassers hat durchgehends günstige Ergebnisse geliefert. Dem Trinkwasser der vom Militär besetzten Gegenden wurde besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Von 89 untersuchten Proben wurden 17 beanstandet.

Genf. Das Trinkwasser des städtischen Netzes erwies sich als gut. Die 52 Trinkwasserbeanstandungen beziehen sich auf ländliche Verhältnisse (Sodbrunnen und durch Infiltrationen verunreinigte Quellen).

Wein.

Zürich (Kanton). Gestützt auf die chemische Untersuchung und Degustation wurden 9 Proben als verfälscht oder unrichtig bezeichnet und 6 als verdorben beurteilt.

Zürich (Stadt). Es wurden beanstandet:

- 5 Proben weil gallisiert,
- 6 » » gallisiert und verschnitten,
- 1 Probe » Tresterwein,
- 119 Proben » falsch deklariert (Coupages),
- 7 » » essigstichig,
- 1 Probe » verdorben und
- 1 » » mit starkem Schwefelwasserstoffgeruch behaftet.

Eine Besserung hinsichtlich der Bezeichnung der Weine wird wohl nur von der Verhängung empfindlicher Geldbussen gegen Fehlbare zu erwirken sein.

Von 9 als Malaga bezeichneten Weinen wurden 2 überhaupt nicht als konzentrierte Süssweine anerkannt und einer erwies sich als Mistella-Wein.

Bern. Insgesamt wurden 255 Weinproben zur Untersuchung eingesandt gegenüber 299 im Vorjahr. Dieser Rückgang ist hauptsächlich der Kriegslage zuzuschreiben. Von den 46 Beanstandungen erfolgten 24 wegen unrichtiger Bezeichnung, 5 wegen Streckung, 5 wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure, 1 weil überplattiert, 3 weil mit unzulässigen Mitteln behandelt, 2 als Kunstwein und 6 wegen Verdorbenheit.

Luzern. Aus eingeföhrten Tessinertrauben in Luzern hergestellte Weine entsprachen nicht den gesetzlichen Anforderungen und konnten nur als Haustrunk verwendet werden. Fernere Beanstandungen betrafen kranke und unrichtig bezeichnete Weine.

Eine italienische Firma bezeichnete einen nach der Schweiz gelieferten Weisswein als «Rheinwein Forster Rieslinger»; sie lieferte auch die zugehörigen Originalflaschen nebst Etiketten.

Neben vorzüglichen alhoholfreien Weinen werden auch sehr minderwertige Erzeugnisse hergestellt. So wies zum Beispiel ein wenige Tage altes Getränk einen Alkoholgehalt von 2,3 %, nebst einer ausserordentlich hohen Zahl von Gärungsorganismen auf.

Urkantone. Die 29 Beanstandungen betreffen 2 verfälschte, 10 unrichtig bezeichnete, 1 zu stark geschwefelten und 16 kranke und verdorbene Weine.

Glarus. Die Mehrzahl der Beanstandungen betrifft Rotweine, die unter der Bezeichnung «Tiroler» im Handel sind. Die Beurteilung der Tirolerweine wird aber zusehends schwieriger. Neue Reben werden gepflanzt, und es gelangen auch geringwertigere Sorten zum Export als früher. So musste in zwei Fällen eine Beanstandung zurückgezogen werden, nachdem verschiedenseitig eingezogene Erkundigungen ergeben hatten, dass es sich möglicherweise doch um normale Produkte gehandelt hatte. Daneben sind es noch immer einige schweizerische Spezialmarken, wie Geissberger, Ottoberger, Stammheimer etc., die den Namen für Verschnitte hergeben müssen. Beanstandet wurden ferner stichige Weine.

Freiburg. Von 95 Proben wurden 15 beanstandet: 8 wegen falscher Bezeichnung, 4 weil zu stark geschwefelt und 3 weil stichig.

Solothurn. Eine Probe stellte sich als vollständig verdorbener Kunstwein heraus, eine war stark bitter, eine besass durchdringenden Schimmelgeschmack, eine hatte zu viel Säure und eine war sonst verdorben.

Baselstadt. Von 430 untersuchten Weinen wurden 50 beanstandet aus folgenden Gründen:

- 15 wegen unrichtiger Bezeichnung,
- 6 weil zu stark geschwefelt,
- 1 wegen künstlicher Färbung,
- 1 weil saccharinhaltig,
- 8 weil verdorben,
- 2 wegen Geruchs- und Geschmacksfehlern,
- 1 weil aviniert ohne Bezeichnung und
- 14 als Kunstwein.

Rotweine, die als Neftenbacher oder Hallauer ausgeschenkt wurden, erwiesen sich als Gemische mit Weinen fremdländischer Herkunft.

Als «Tyroler Typ» wurde ein Verschnitt von zwei französischen Rotweinen in den Verkehr gebracht.

Trotz der auf das doppelte erhöhten Grenzzahl kommt es doch noch vor, dass Weine zu viel schweflige Säure enthalten. So fand sich einer mit 90 mg im Liter, der vom Empfänger fälschlich für essigstichig gehalten wurde.

Ein als Portwein bezeichneter trockener Süsswein war mittels eines Teerfarbstoffes künstlich gefärbt.

Ein als Tiroler bezeichneter Rotwein enthielt Saccharin.

Mehrfach mussten Weine beanstandet werden, die ausserhalb des Produktionsgebietes gallisiert worden waren.

Ein als «Dolce» bezeichneter italienischer Weisswein von sonst normaler Zusammensetzung erwies sich als rechtsdrehend, enthielt aber weder Dextrin noch Rohrzucker. Es könnte also nur ein Zusatz von technisch reinem Stärkezucker stattgefunden haben, der aber in Anbetracht der italienischen Steuerverhältnisse als praktisch ausgeschlossen erschien. Vermutlich handelte es sich dabei, worauf uns die Versuchsanstalt in Wädenswil nachträglich aufmerksam machte, um eine seltene anormale Vergärung durch die Hefeart *Sacchromyces*, von welcher, im Gegensatz zu *Saccharomyces*, Dextrose langsamer als Lävulose, vergoren werden soll und deshalb zurückbleiben kann.

Ein Wein, der in einer Haushaltung den Wäscherinnen verabreicht wurde, war ungefähr mit gleicher Menge Wasser verdünnt.

Bei einem Chiantiwein wurde ein intensiv bitterer Nachgeschmack beobachtet.

Schaffhausen. Der Weinkonsum ist ausserordentlich stark zurückgegangen. Die im Verkehr befindlichen Weine sind meist so zusammengesetzt, dass bestimmte Angaben über Herkunft und Jahrgang nicht mehr gemacht werden können.

Ein spanischer Rotwein enthielt im Liter 2,7 g Asche, 0,7 g Sulfate als Kaliumsulfat berechnet und 0,83 g Phosphorsäureanhydrid. Die Alkalitätszahl betrug 1,8. Es handelte sich offenbar um einen phosphatierten Wein.

Appenzell A.-Rh. Weinkarten und Weinvorräte im Keller stehen nicht überall im Einklang. In der Regel findet sich auf den Weinkarten die grössere Auswahl als im Keller. Eine einzige Ortsgesundheitskommission meldete das Gegenteil.

Beanstandungen erfolgten wegen Essigstich.

Einer Ortsgesundheitskommission, welche berichtete, sie habe dem Wein «möglichste Schonung angedeihen lassen und sei damit gut gefahren», wurde von der kantonalen Sanitätskommission der zutreffende Rat erteilt, diese Schonung nicht weiter auszudehnen, auch wenn sie damit vielleicht weniger gut fahren sollte.

Eine andere Ortsgesundheitskommission konstatiert, dass seit Inkrafttreten des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes bessere Weine geführt werden als früher, dass die Wirte sich auf einige wenige Weinsorten beschränken und nicht mehr, wie ehedem, allzugrosse Vorräte einkaufen.

St. Gallen. Ein Piemonteser-Rotwein erwies sich als mit einem Teerfarbstoff aus der Gruppe der Azo-Farbstoffe künstlich gefärbt. In einem andern Falle glaubte der Importeur die Oberexpertise gegen das vom Kantschemiker abgegebene Urteil, der Wein sei als aviniert zu deklarieren, anrufen zu sollen, obschon in den italienischen Begleitpapieren die Menge

des zugesetzen Alkohols genau angegeben war und der analytische Befund damit übereinstimmte. Nach erfolgter Bestellung der Expertenkommission zog er dann allerdings die Einsprache zurück. Selbstverständlich fielen ihm sämtliche erlaufenen Kosten zu.

• *Graubünden.* Beanstandungen erfolgten:

10 wegen falscher Bezeichnung, 5 weil trübe, stichig oder sonst verdorben, 2 weil zu stark geschwefelt und 1 weil künstlich gefärbt.

Die Deklarationsvorschriften, welche sich auf die Herkunft der Weine beziehen, werden vielfach missachtet. Es wird eben gemischt, bis ein gewisser « Typ » erreicht ist, und dieser wird nach der vorherrschenden Weinsorte benannt, der Verschnitt aber verschwiegen. Wenn auch zugegeben werden muss, dass ein solches Produkt oft geschmacklich höher steht als der reine Wein der betreffenden Gegend, besonders wenn er aus geringeren Lagen stammt, und durch den Verschnitt die Preislage nicht wesentlich beeinflusst worden ist, so entheben diese Tatsachen den Weinhändler doch nicht von der Pflicht, den Verschnitt anzugeben.

Tessin. Einige Weine wurden beanstandet, weil gewässert. Die meisten Beanstandungen betrafen jedoch verdorbene (stichige) Weine.

Wallis. Von 71 untersuchten Proben wurden 17 beanstandet; 2 als gewässert, 2 als Tresterweinverschnitte, 9 wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung, 1 weil aus unreifen Trauben hergestellt und 3 als verdorben.

Als Neuheit wird gemeldet, dass bei einem Walliser Weinhändler ein Tessinerwein, von unveredelten amerikanischen Reben herstammend, vorgefunden worden sei.

Neuenburg. Unter den 38 beanstandeten Weinen befanden sich 20 gewässerte, 9 stichige, 2 zu stark eingebraunte, 3 falsch bezeichnete und 4 fehlerhafte Weine.

Die Beanstandungen haben gegenüber früher abgenommen. Dafür sind die verdächtigen Weine, denen durch die Analyse nicht beizukommen ist, um so zahlreicher geworden. Gewisse Gegenden des Auslandes, deren Weine früher allgemein 12—14 prozentig waren, liefern heute 9—10 prozentige Weine mit amtlichem Ausweis über deren Echtheit.

Die für die 1914er Weine gestattete Entsäuerung mittels gefällten kohlensauren Kalkes hat die Aufgabe der Lebensmittelkontrolle erschwert. Von kundiger Hand mit der nötigen Sorgfalt angewendet, kann diese Behandlung allerdings zur Verbesserung allzu saurer Weine führen. Wo sie aber ohne genügende wissenschaftliche Kenntnisse ausgeführt wird, kann sie die vollständige Denaturierung eines Weines zur Folge haben.

Bisher wurden hier verdorbene, zum Brennen bestimmte Weine gewöhnlich mit 1 % Kochsalz denaturiert. Es scheint dies jedoch nicht für alle Fälle zu genügen; denn ein Weinhändler hatte die Kühnheit, einen derart denaturierten Wein weiterhin als Getränk zu verkaufen.

Genf. Die in den Wirtschaften ausgeschenkten Weine gaben nur selten Anlass zum Einschreiten. Die meisten Beanstandungen entfallen auf die in Spezereihandlungen verkauften billigen Rotweine.

Zucker.

St. Gallen. Zollamtliche Proben von Glukose enthielten 578, 641 und 689 mg schweflige Säure im Kilogramm. Alle drei Proben waren wasserhell. Eine vierte Probe ohne jeglichen Gehalt an schwefliger Säure war dagegen deutlich gelb.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Zürich (Stadt). 13 Proben Schlagrahm mussten beanstandet werden wegen zu geringem Fettgehalt (20,7 bis 30,8 %).

Ein aus blossen Kakaoschalen bestehendes Präparat, das unter dem Namen Kakao-Tee in den Verkehr gebracht wurde, wurde als falsch bezeichnet beanstandet, indem der Standpunkt eingenommen wurde, ein solcher Tee dürfe nur unter der sachgemässen Benennung Kakaoschalen-Tee verkauft werden. Die hiergegen angerufene Oberexpertise ist noch nicht erledigt.

Baselstadt. Eine Substanz zur Herstellung eines alkoholfreien Getränkes (« Famosan ») bestand aus Teestaub, gepulverten Orangeschalen und einem Gemisch von Weinsäure und Sandelholzpulver.

Saccharintabletten, die auf der Verpackung als 360fach süßend bezeichnet waren, enthielten nur 0,25 % Saccharin und konnten demnach nur wenig süsser als Zucker sein.

Eine als Tapioka bezeichnete Ware bestand aus Kartoffelstärke.

Unter der Bezeichnung « Puddingpulver Eiermann » und mit der Angabe: « Cette poudre contient déjà de l'œuf pulvérisé », wurde eine Mischung von Maisstärke und einem gelben Farbstoff, die ca. 2 % löslichen Eiweiss aber kein Eigelb enthielt, in den Handel gebracht. Die Angabe, das Präparat enthalte pulverisiertes Ei, musste deshalb, als zur Täuschung geeignet, beanstandet werden.

Eine Bohnensuppe aus der Volksküche gab mehrfach Veranlassung zu dem Verdacht, sie enthalte Würmer. Dies kam daher, dass in der Suppe losgelöste Bohnenkeime herumschwammen, die in Form und Farbe kleinen Maden täuschend ähnlich sahen.

Baselland. Es kostete ziemlich Mühe, einzelnen Salzverkäufern verständlich zu machen, dass Wohn- und Schlafzimmer, Küchen und Wirtschaftslokaliäten nicht zum Verkauf und zur Aufbewahrung des Kochsalzes dienen dürfen.

Genf. Es hat sich herausgestellt, dass der in den Verkehr gelangende Rahm meist nicht über 23 % Fett enthält, ohne dass er als Kaffeerahm bezeichnet zu werden pflegt.

B. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Farben für Lebensmittel.

Neuenburg. Eine als «jaune d'or» bezeichnete Konfiseriefarbe wurde beanstandet, weil sie alle Eigenschaften des Metanilgelb aufwies.

Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel.

Bern. Es erfolgten Beanstandungen von Geschirren und Gefäßen wegen zu hohem Bleigehalt der Verzinnung (20—44 %) und von Bestecken mit über 10 % Blei. In 5 Fällen wurden irdene Kochgeschirre beanstandet, die per Liter Gefäßinhalt 3—11 mg lösliches Blei an verdünnte Essigsäure abgaben.

Glarus. Ein Kübel für Aufbewahrung des Triebes in einer Bäckerei wurde beanstandet, weil er aus Zink bestand.

Baselstadt. Ein Mehlkasten und eine zur Aufbewahrung des Kochsalzes benützte alte Backmulde mussten beanstandet werden, weil sie mit Zinkblech ausgeschlagen waren. Die Verkleidung des Salzbehälters war bereits stark durchfressen.

Ein Oelbehälter aus Holz war mit verbleitem Eisenblech ausgeschlagen. Verzinnungen von Herdwasserschiffen enthielten 33—48, das Innenlot einer Milchkanne 62 % Blei

Braune lackartige Ueberzüge, die sich im Innern von Bierflaschen abgesetzt hatten, waren in allen gewöhnlichen Lösungsmitteln unlöslich und liessen sich nur durch Abkratzen entfernen. Ueber ihre Entstehung konnte nichts in Erfahrung gebracht werden; sie enthielten Stickstoff und sind vielleicht durch Fällung von Leimsubstanzen mit Gerbstoff entstanden.

Alles auf der Messe feilgehaltene irdene Kochgeschirr erwies sich bei der Prüfung auf bleihaltige Glasuren als einwandfrei.

Kinderspielwaren.

Freiburg. Kleine emaillierte Entenfigürchen japanischer Herkunft mussten wegen Arsenikgehalt beanstandet werden.

Neuenburg. Die schon früher von der Untersuchungsanstalt in Basel signalisierten japanischen Entchen- und Küchleinfiguren wurden in verschiedenen Verkaufsgeschäften angetroffen und erwiesen sich ausnahmslos als arsenikhaltig.

Kosmetische Mittel.

Luzern. Ein Haarfärbemittel erwies sich als Pyrogallussäure und Wasserstoffperoxyd.

Petroleum.

Zürich (Stadt). Drei Sicherheitsöle wiesen einen zu niedrigen Flammepunkt auf und durften daher nur als Petroleum verkauft werden.

Solothurn. Der Petroleumbehälter eines Kleinverkäufers war vom Lieferanten aus Versehen mit Benzin nachgefüllt worden. Die hierauf zum Verkauf gelangte Mischung verursachte zwei Lampenexplosionen.

Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel.

Freiburg. Von zwei Proben musste eine als bleihaltig beanstandet werden.

Tessin. Viele untersuchte Packpapiere waren mit Schwerspat künstlich beschwert, per m² bis zu 230 g. Die Verwendung solchen Papiers zur Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln wurde durch eine kantonale Verordnung verboten.

Zinn (zum Löten und Verzinnen).

Zürich (Stadt). Von Zinn, das zur Verzinnung von Geschirren, Gefässen und Geräten für Lebensmittel bestimmt ist, wurden 82 Proben untersucht; 9 davon mussten wegen zu hohem Bleigehalt (2,7—49,4 %) beanstandet werden.

Bern. Es wurden 5 Proben Lötzinn beanstandet, deren Bleigehalt zwischen 41 und 66 % schwankte.

Genf. Zur Verzinnung von Geschirren, Gefässen und Geräten für Lebensmittel wird noch häufig Zinn mit viel zu hohem Bleigehalt verwendet. Eine der beanstandeten Proben enthielt 38 % Blei.

Verschiedene Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich (Stadt). Ein sogenanntes Weinbehandlungspräparat, das die Eigenschaft besitzen sollte, dem Wein den Essigstich zu nehmen, bestand aus einer Mischung von Natriumthiosulfat und Natriumsulfit-Salzen.

Bern. Zwei Schönungsmittel für Wein (Gélatine fine de Russie) enthielten Natriumbisulfit und waren als Geheimmittel zu beanstanden.

Luzern. Vergoldete Mundspitzen von Zigaretten waren vollständig zerstellt; es hatten sich grüne Kupferverbindungen gebildet. Die Spitzen mussten beseitigt werden.

Freiburg. Ein Kellerbehandlungsmittel für Wein musste, weil ungenügend bezeichnet, als Geheimmittel beanstandet werden.

Baselstadt. Unter dem Namen «Neutraline» wurde gepulvertes Natriumbisulfit als Konservierungsmittel in den Verkehr gebracht.

Neuenburg. Sieben von der Grenzkontrolle eingesandte Geheimmittel für Kellerbehandlung des Weines sind ausnahmslos beanstandet worden.

Genf. Unter der Bezeichnung «Désinfectant Moity pour nettoyer les futailles» hat eine ausländische Firma eine Lösung in die Schweiz eingeführt, welche ungefähr 9 % Weinstinsäure und 20 % Glyzerin enthielt und nach erfolgter Einfuhr als Weinextrakt verkauft wurde. Ein ähnlich zusammengesetztes Produkt hat vor einigen Jahren die Lebensmittelpolizei eines Nachbarkantons beschäftigt. Ferner wurde ein mit Amylazetat parfümiertes Klärmittel für Wein beanstandet.