

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 9 (1918)

Heft: 4

Rubrik: Aus den Berichten des Schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1917

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: 17.01.2026

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

Matières grasses	= 0,22 %
Cellulose	= 0,81 »
Amidon	= 77,60 »
Total	= 99,98 %

2. *Farine de pommes de terre.*

(10 g) Eau	= 16,1 %
Matières minérales	= 1,78 »
» protéiques	= 6,00 »
» grasses	= 0,48 »
Cellulose	= 2,15 »
Amidon	= 73,4 »
Total	= 99,91 %

3. *Savon « Minatol » (32 400).*

(2 g) Eau	= 79,88 %
Acides gras anhyd.	= 17,80 »
(Na ₂ O) Alkali combiné	= 1,68 »
(Na ₂ CO ₃) Carbonates	= 0,97 »
Total	= 100,33 %

Les chiffres 10 et 2 placées entre parenthèses indiquent les quantités de substance pesée pour faire le dosage.

La méthode de dosage de l'eau par distillation peut donc être employée dans beaucoup de cas et les résultats qu'elle fournit ont l'exactitude exigée dans la plupart des analyses de denrées alimentaires.

Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1917.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Infolge der Bestimmung von Art. 2, letztes Alinea der Vollziehungsordnung zum Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot, nach welcher das Verbot der Nachahmungen des Absinthes vorläufig bloss für die nach dem 1. Januar 1906 in den Verkehr gebrachten Getränke gelten sollte, hatten sich Misstände geltend gemacht. Diese Bestimmung wurde daher durch Beschluss vom 20. Februar 1917 aufgehoben.

Abänderungen einzelner Bestimmungen der Verordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wurden durch die abnormen Zeitverhältnisse veranlasst, die der Weltkrieg herbeigeführt hat. Es betrifft dies:

1. Abänderung des Art. 217 (Bier) der genannten Verordnung. (Beschluss vom 6. März 1917). Bier soll aus einer mindestens 8prozentigen und höchstens 9prozentigen Stammwürze hervorgegangen sein. Vor dem Kriege war das Minimum des Stammwürzegehaltes des Bieres auf 12 % festgesetzt gewesen.
2. Die Verwendung von Saccharin bei der Herstellung verschiedener Getränke (Beschluss vom 9. Mai 1917). Infolge des bestehenden Zuckermangels ist bei der Herstellung von Limonaden, Sirupen, die nicht aus Fruchtsäften hergestellt sein müssen, Wermutwein, Wermutliqueur und anderen Liqueuren, sowie von alkoholfreien Getränken — mit Ausnahme von alkoholfreiem Wein, alkoholfreiem Obstwein und alkoholfreiem Bier — bis auf weiteres die Verwendung künstlicher Süsstoffe unter entsprechender Angabe auf der Etikette gestattet.
3. Die Verwendung von Glukose bei der Herstellung gewisser Sirupe (Beschluss vom 9. Juni 1917). An Stelle des vorher vorgeschriebenen Rohrzuckers darf bis auf weiteres bei der Herstellung von Frucht-sirupen auch Glukose verwendet werden. In diesem Falle ist auch der Zusatz künstlicher Süsstoffe gestattet. Sowohl Glukose — als auch Süsstoffzusatz müssen auf der Etikette angegeben werden.
4. Künstliche Süsstoffe (Beschluss vom 6. Juli 1917). Mischungen künstlicher Süsstoffe mit anderen Substanzen in Form von Tabletten, Pulvern, Lösungen etc. müssen mindestens 20 % des reinen Süsstoffes enthalten.
5. Die Verwendung von Ameisensäure als Konservierungsmittel für Fruchtsäfte (Beschluss vom 27. Juli 1917). Bis auf weiteres können Fruchtsäfte auch mit Ameisensäure bis zu 1,5 g auf 1 kg konserviert werden.

Dem revidierten schweizerischen Lebensmittelbuch, dritte Auflage, wurde in Ausführung des Art. 55 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 8. Dezember 1905, mit Beschluss vom 25. Juli 1917 die Genehmigung erteilt.

Als kantonale Erlasse, für welche die bundesrätliche Genehmigung eingeholt werden musste, sind anzuführen:

1. Arrêté du Conseil d'Etat du canton de Genève fixant les mesures propre à assurer l'application stricte de l'article 75 (vente de pain) de l'ordonnance fédérale sur le commerce des denrées alimentaires, du 8 mai 1914. Der Staatsrat des Kantons Genf, der schon früher die Vorschrift aufgestellt hatte, dass das Brot vom Verkäufer unaufgefordert vorgewogen werden müsse, verordnete nun, dass jedes eventuelle Gewichtsmanko (auch innerhalb 3 bzw. 5 %) zu ersetzen sei.
2. Règlement concernant la vente des champignons dans le canton de Genève.

Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Die Tätigkeit des Laboratoriums bewegte sich in dem ihm durch Art. 25 des Lebensmittelgesetzes gezogenen Grenzen. In den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» wurden folgende Arbeiten veröffentlicht:

Ueber verschiedene Bindungsarten des Methylalkohols im Pflanzenreich,
Die Stärkebestimmung in Kleie,

Ueber die Brauchbarkeit des Indolnachweisverfahrens nach Morelli bei
Kulturen von *Bacterium coli*,

Ueber quantitative Bestimmung der Oxalsäure in Nahrungs- und Genuss-
mitteln.

Versuche zum Nachweis und zur Bestimmung von freier Schwefelsäure
in Wolltuch,

Versuche zur Bestimmung von Kartoffeln im Kartoffelbrot,

Gutachten über die Verwendung frischer (gedämpfter und roher) Kar-
toffeln bei der Brotbereitung.

Von verschiedenen eidgenössischen Amtsstellen, wie Militärbehörden, Warenabteilung etc. wurde das Laboratorium in aussergewöhnlicher Weise in Anspruch genommen. Die Aufträge und Anfragen von diesen und andern Amtsstellen und von Privaten, durch welche zahlreiche Versuche und Einzelbestimmungen veranlasst wurden, betrafen hauptsächlich Brot (62 Proben), Mehle (11 Proben), Teigwaren (10 Proben), Saccharin (12 Proben), Bier (6 Proben), Kakao und Kakaopräparate (10 Proben), Weine (34 Proben), Wasser (11 Proben) und Medikamente (27 Proben). Ausserdem sind Untersuchungen der verschiedensten Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vorgenommen worden.

Neben der Begutachtung der Verwendung von Kartoffeln bei der Brotbereitung, für welche zahlreiche praktische Versuche in vielen Bäckereien der Schweiz angeordnet und geleitet wurden, sind auch einlässliche Gutachten über die Streckung des Brotgetreides mit Maniokamehl (Manihot) und ferner mit Mais und Reis zu erwähnen. Auch in diesen Fällen wurden nebst Backversuchen in Bäckereien eingehende Gehaltsbestimmungen und sonstige chemische Versuche ausgeführt.

Hierzu kam die laufende administrative Betätigung, wie die Abgabe von Berichten, Gutachten verschiedenster Art, die Beantwortung von Anfragen etc.

An der Bereinigung des schweizerischen Lebensmittelbuches, 3. Auflage, die unterdessen erschienen ist, hat sich das Laboratoriumspersonal ausgiebig beteiligt.

Von der unentgeltlichen Abgabe spezifischer Sera für den biologischen Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des Kunsthonigs von echtem Bienenhonig machten wiederum mehrere Amtsstellen Gebrauch. Es wurden geliefert:

Antipferdefleischserum . .	7	Röhrchen à 1 cm ³
Antibieneneiweisserum . .	23	» » 1 »
Normales Kaninchenserum .	20	» » 1 »

Der Personalbestand des Laboratoriums hat folgende Aenderung erfahren: An Stelle des zurückgetretenen I. Assistenten der chemischen Abteilung, Herrn Dr. E. Philippe, wurde Herr Dr. Th. von Fellenberg, bisheriger II. Assistent und an diese letztere Stelle Herr Dr. O. Schuppli, ferner für den verstorbenen Herrn Gury als III. Assistent Herr E. Vautier gewählt. Es muss hier aufmerksam gemacht werden, dass es in gegenwärtiger Zeit schwierig geworden ist, die frei werdenden Assistentenstellen bei den bestehenden Besoldungsverhältnissen neu zu besetzen, da tüchtige junge Chemiker in industriellen Privatbetrieben bald bedeutend besser gestellt sind.

Prüfung schweizerischer Lebensmittelchemiker.

Die Fachprüfung auf Grund von Art. 13 und 14 der Verordnung vom 29. Januar 1909 betreffend die Anforderungen an die Lebensmittelchemiker hat abgelegt und bestanden:

Herr Dr. Jos. Hux von Frauenfeld.

Die Kontrolle der Lebensmittel (ausgenommen Fleisch) und Gebrauchsgegenstände.

I. In den Kantonen.

Aus den Berichten der Kantone über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes (Art. 56, Absatz 4), sowie gestützt auf unsere eigenen Beobachtungen können wir folgendes mitteilen:

Die durch den Krieg verursachte Schwierigkeit in der Beschaffung und Abgabe der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände macht sich immer mehr auch in der Kontrolle fühlbar. Bei der eingetretenen Teuerung und der notwendig gewordenen Rationierung der Lebensmittel werden namentlich ärmere Familien, die nicht zu den Produzenten gehören, oft zu starken Einschränkungen gezwungen. Um so verwerflicher erscheint daher das da und dort auftretende Bestreben, sich in unredlicher Weise auf Kosten der Konsumenten zu bereichern, und die Kontrolle der Lebensmittel ist noch nie so dringend nötig gewesen, wie sie es heute ist und bis zum Wiedereintritt normaler Verhältnisse im Handel und Verkehr bleiben wird.

Das *Personal* für die Lebensmittelkontrolle musste vielerorts auch zur Ausführung der Massnahmen für die Lebensmittel-Fürsorge beigezogen werden. Auch war der Betrieb einzelner Laboratorien infolge von Militärdienst des Personals zeitweilig etwas eingeschränkt.

Instruktionskurse für die Ortsexperten und Mitglieder von Ortsgesundheitskommissionen fanden nur in 4 Kantonen statt.

Den *Trinkwasserverhältnissen* wurde auch im Berichtsjahre besondere Aufmerksamkeit zugewendet. Wie notwendig dies ist, beweist die Tatsache, dass z. B. in einem Kanton nicht weniger als 432 Brunnenanlagen beanstandet werden mussten.

Fast allgemein sind die Klagen über stark vermehrte Verfälschung der *Milch*. So heisst es im Bericht eines Kantons, noch nie seien seit Inkrafttreten des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes so viele Milchverfälschungen vorgekommen, wie 1917. Ein anderer Bericht lautet: « Wir haben in den ersten Monaten des Jahres eine wahre Epidemie der Milchwässerung gehabt ». Die Zahl der in der Schweiz erfolgten Beanstandungen von Milch hat allerdings seit Ausbruch des Krieges stark zugenommen, wie folgende Zusammenstellung zeigt:

Jahrgang	Untersuchte Proben Milch	Beanstandete Proben	
		Zahl	in Prozenten
1912	32 309	2690	8,33 %
1913	34 608	2859	9,26 »
1915	36 397	3564	9,79 »
1917	36 282	3548	9,78 »

Auch über die Haltbarkeit der Milch sind öfters Klagen laut geworden, was zu einer vermehrten Kontrolle in hygienischer Hinsicht Anlass gab. Wenn die Ergebnisse der Untersuchung durch den Chemiker und Bakteriologen Verdacht auf Euterkrankheiten ergeben, so werden in mehreren Kantonen zur Vornahme von Stallinspektionen regelmässig Tierärzte beigezogen, wobei aber als erste Bedingung gelten muss, dass diese Kontrollbeamten vollständig unabhängig sind.

In der gerichtlichen Beurteilung der Fälle von Milchverfälschung hat sich in den letzten Jahren vielerorts eine strengere Auffassung geltend gemacht, indem auch Gefängnisstrafen — von einigen Tagen bis über 3 Monate — nicht selten angewendet werden. Im öffentlichen Interesse wäre es angezeigt, dass die Bestimmung des Art. 47 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes noch mehr zur Anwendung käme, wonach unter Umständen die amtliche Veröffentlichung des Strafurteils angeordnet werden kann.

Beanstandungen von *Vollmehl* wegen Abweichung von dem durch das schweizerische Oberkriegskommissariat aufgestellten Typmuster (Art. 1 der Verfügung des schweizerischen Militärdepartements vom 15. Dezember 1915 über die Beschaffenheit des Vollmehles) haben immer noch öfters stattfinden müssen.

Zur Verbesserung des Geschmackes des *Brot*es aus Vollmehl sind auf Anordnung des schweizerischen Gesundheitsamtes sowohl als auch der Behörden zweier Kantone der Westschweiz, gestützt auf die Anregung von

französischen Fachgelehrten, Versuche über die Verwendung von Kalkwasser bei der Teigbereitung angestellt worden. Die gemachten Erfahrungen haben nicht befriedigt. Die Bäcker beurteilten das Brot sehr verschieden. Indessen war der Unterschied von gewöhnlichem Vollmehlbrot nicht grösser, als wie man ihn täglich bei Brot ohne Kalkzusatz aus verschiedenen Bäckereien feststellen kann.

Verfälschungen von Speisefetten sind wohl schon aus dem Grunde seltener geworden, weil die Preise dieser Produkte nur noch wenig voneinander abweichen. Immerhin gehört z. B. frische Butter mit nur 41,7 % Fett oder «chemisch erzeugtes Pflanzenöl», das weder Oel noch Fett überhaupt enthält, zu den abnormen Erscheinungen der Gegenwart.

Einsprachen gegen die Gutachten der Kantonschemiker und Gemeindechemiker gemäss Art. 18 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes erfolgten in 51 Fällen. Diese führten zu Oberexpertisen, durch welche in 35 Fällen der erstinstanzliche Befund bestätigt, in 4 Fällen aber nicht bestätigt werden konnte. 12 Einsprachen waren bei Jahresschluss noch nicht erledigt (Tabelle II).

Kunstweinverbot. Die Herabsetzung hochgrädiger Weine mit Wasser, mit oder ohne Zusatz von Weinsäure, hat wiederum zu vielen Straffällen Anlass gegeben. Auch das Verschneiden des Weines mit Obstwein wird noch da und dort angewendet, um dadurch zu einem «billigen Wein» zu kommen. Die noch nie dagewesene Höhe der Weinpreise hat zur Weinfälschung angeregt. In einem einzelnen weinproduzierenden Kanton mussten nicht weniger als 45 Weine als Kunstweine beanstandet werden.

Absinthverbot. Seit der durch Beschluss vom 20. Februar 1917 erfolgten Aufhebung von Art. 2, letztes Alinea der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot, sind die Widerhandlungen gegen dieses Gesetz seltener geworden. In der Ostschweiz sind solche Fälle überhaupt von jeher kaum vorgekommen.

Die Gesamtzahl der in der Schweiz untersuchten kontrollpflichtigen Objekte (Tabelle I) belief sich auf 56 116 (1916 waren es 61 155). Gegenüber dem Vorjahre ergibt sich also eine Verminderung von 5039 Objekten. Dies rührt teils von der anderweitigen Inanspruchnahme des Personals, teils aber auch von dem Umstande her, dass von einigen Objekten, namentlich in kleinern Geschäften sich keine Vorräte mehr vorfanden. Der Prozentsatz der Beanstandungen stieg auf 16,36 der untersuchten Objekte (1916: 13,98 %). Den Hauptanteil haben wiederum die Milchuntersuchungen mit 36 282 Fällen. 4545 Untersuchungen entfallen auf Wein, 4081 auf Trinkwasser, 1901 auf Mahlprodukte, 1513 auf Branntweine und Liqueure (Tabelle III).

Ueber die durch die kantonalen Lebensmittelinspektoren, die Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden erfolgten selbständigen Beanstandungen gibt Tabelle IV Auskunft. Die Leistungen dieser Kontrollorgane in den

verschiedenen Kantonen und Landesgegenden ist sehr ungleich. Immerhin beweisen die aufgeführten Zahlen, dass auch die Arbeit dieser Beamten nicht gering einzuschätzen ist.

II. An der Landesgrenze.

Die Zahl der Proben von Lebensmitteln, die von den Organen der Grenzkontrolle an die kantonalen Untersuchungsanstalten eingesandt worden sind, hat aufs neue ganz bedeutend abgenommen. Dass dies mit der steten Verminderung der Lebensmitteleinfuhr infolge des Krieges in Zusammenhang steht, bedarf kaum der Erwähnung. Wie aus der Tabelle V hervorgeht, sind nur noch vom vierten und sechsten Zollgebiet Probesendungen in etwas wesentlicherer Zahl eingelangt. Damit hat auch eine Verminderung der Beanstandungen gegenüber dem Vorjahr um nahezu $\frac{1}{3}$ stattgefunden.

Die in den kantonalen Laboratorien vorgenommene Untersuchung führte zur Bestätigung der an der Landesgrenze stattgehabten vorläufigen Prüfung der Ware in etwas über 80 % der Fälle. Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit mussten an der Grenze (gemäss Art. 35 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes) 5 Sendungen im Gewicht von zusammen 20 635 kg zurückgewiesen werden.

Die meisten Probesendungen betreffen Wein (163 Fälle, 1916: 161). Ferner sind noch insbesondere Kaffee, Zucker und etwa Speisöle vertreten (Tabelle VI).

Bundesbeiträge an die Kosten der kantonalen Untersuchungsanstalten.

Eine Uebersicht über die Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen und über die Beiträge, welche der Bund auf Grund der eingereichten Rechnungen in Anwendung von Art. 10 des Bundesgesetzes ausgerichtet hat, ist in der Tabelle VII dargestellt. Die Auslagen der Kantone für den Betrieb und den Unterhalt ihrer Laboratorien erleiden seit Ausbruch des Krieges eine ständige Erhöhung, die sich schon aus der allgemeinen Verteuerung aller in den Laboratorien benötigten Gegenstände — Instrumente, Utensilien, Reagenzien etc. — erklärt, die aber auch infolge der Erhöhung der Besoldungen, die dem Personal zugesprochen werden musste, eingetreten ist.

Ausserdem wurde, gestützt auf den gleichen Artikel, als Subvention an Neubauten und die Einrichtungen von Untersuchungsanstalten ein Betrag von Fr. 80 000. — ausbezahlt und zwar an den Kanton Genf Fr. 26 094. 97 (als Beitrag an die Einrichtung seines Laboratoriums); ferner an den Kanton Basel Fr. 53 905. 03 (als 3. und letzte Abschlagszahlung an die zugesprochene Subvention im Gesamtbetrage von Fr. 138 449. —).

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 Zoll- ämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Zusammen	Zusammen	
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	46	1 751	1 797	506	28,16
» Stadt .	» . . .	1	9 737	9 738	1 166	11,97
Bern	Bern	18	1 274	1 292	472	36,53
Luzern . . .	Luzern . . .	26	494	520	133	25,58
Uri	Brunner . . .	—	273	273	28	10,25
Schwyz . . .		4	1 362	1 366	127	9,29
Obwalden . .		—	240	240	21	8,75
Nidwalden . .		—	159	159	12	7,55
Glarus . . .	Glarus . . .	—	1 419	1 419	117	8,24
Zug	Zug	2	1 076	1 078	47	4,36
Freiburg . . .	Freiburg . . .	2	1 857	1 859	436	23,45
Solothurn . .	Solothurn . .	5	1 476	1 481	283	19,11
Baselstadt . .	Basel . . .	25	4 167	4 192	513	12,24
Baselland . .		1	190	191	83	43,45
Schaffhausen .	Schaffhausen .	—	1 232	1 232	143	11,61
Appenzell A.-Rh. .	St. Gallen . .	1	180	181	73	40,33
Appenzell I.-Rh. .		—	68	68	11	16,18
St. Gallen . .		7	4 364	4 371	700	16,01
Graubünden .	Chur	6	1 424	1 430	316	22,10
Aargau . . .	Aarau	2	3 134	3 136	534	17,03
Thurgau . . .	Frauenfeld .	1	2 592	2 593	420	16,20
Tessin . . .	Lugano . . .	57	1 933	1 990	679	34,12
Waadt . . .	Lausanne . .	36	5 326	5 362	1 543	28,78
Wallis . . .	Sitten	—	795	795	177	22,26
Neuenburg . .	Neuenburg .	3	1 641	1 644	217	13,20
Genf	Genf	65	7 644	7 709	423	5,49
		308	55 808	56 116	9 180	16,36

N. B. Die auffälligen Unterschiede in den Prozentsätzen der beanstandeten Proben rühren daher, dass in einzelnen Kantonen vorwiegend Serienuntersuchungen ohne Vorprüfungen, in andern dagegen mehr nur Untersuchungen von Proben vorgenommen werden, die infolge von Vorprüfungen schon als verdächtig ausgewählt sind.

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 . . .	5	4	1	—	3	1	2	—
Zürich, Stadt . . .	5	2	—	3	—	—	—	—
Bern	5	3	—	2	—	—	—	—
Luzern	3	3	—	—	—	—	—	—
Uri	1	—	—	1	—	—	—	—
Schwyz								
Obwalden								
Nidwalden	—	—	—	—	—	—	—	—
Glarus								
Zug								
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—
Solothurn	—	—	—	—	—	—	—	—
Baselstadt	5	3	—	2	1	1	—	—
Baselland	2	2	—	—	—	—	—	—
Schaffhausen	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell A.-Rh. . . .	5	4	—	1	—	—	—	—
Appenzell I.-Rh. . . .								
St. Gallen								
Graubünden	—	—	—	—	1	1	—	—
Aargau	2	1	1	—	—	—	—	—
Thurgau	3	3	—	—	5	4	1	—
Tessin	3	2	—	1	—	—	—	—
Waadt	9	7	2	—	—	—	—	—
Wallis	1	—	—	1	—	—	—	—
Neuenburg	2	1	—	1	2	2	—	—
Genf	—	—	—	—	—	—	—	—
	51	35	4	12	12	9	3	—

Tabelle III.

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	<i>a. Lebensmittel.</i>			
1	Bier	457	56	12,25
2	Branntweine und Liqueure . .	1 513	785	51,88
3	Brot	258	79	30,62
4	Butter	324	70	21,60
5	Eier	30	6	20,00
6	Eierkonserven	19	2	10,53
7	Eis (Tafeleis)	1	—	—
8	Essig und Essigessenz	398	120	30,15
9	Fleisch und Fleischwaren . .	1 054	77	7,31
10	Fruchtsäfte	60	13	21,67
11	Gemüse, frisches	11	7	63,63
12	Gemüse, gedörrtes	9	6	66,67
13	Gemüsekonserven	33	10	30,30
14	Gewürze	304	73	24,01
15	Honig (inbegriffen Kunsthonig u. Kunsthonigpulver)	111	25	22,52
16	Hülsenfrüchte	16	5	31,25
17	Kaffee	97	27	27,84
18	Kaffeessurrogate	44	11	25,00
19	Kakao	73	12	16,44
20	Käse	770	121	15,71
21	Kohlensäure Wasser (künstliche)	42	10	23,81
22	Konditoreiwaren	412	157	38,11
23	Konfitüren	32	8	25,00
24	Körnerfrüchte	54	17	31,48
25	Limonaden	229	105	45,85
26	Mahlprodukte	1 901	660	34,72
27	Milch	36 282	3 548	9,78
28	Milchkonserven	78	15	19,23
29	Mineralwasser	20	9	45,00
30	Obst, frisches	11	4	36,36
31	Obst, gedörrtes	29	10	34,48
32	Obstkonserven	6	2	33,33
33	Obstwein	496	170	34,27
34	Paniermehl	—	—	—
	Uebertrag	45 174	6 220	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	Uebertrag	45 174	6 220	—
35	Pilze, frische	—	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	—	—	—
37	Presshefe	7	2	28,57
38	Schokolade	90	12	13,33
39	Sirupe	74	25	33,78
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	285	55	19,30
41	Speiseöle	238	58	24,37
42	Tee	11	1	9,09
43	Teigwaren	107	43	40,19
44	Trinkwasser	4 081	894	21,91
45	Wein	4 545	1 133	24,93
46	Zucker (inbegriffen Glukose u. künstliche Süsstoffe)	689	513	74,46
47	Verschiedene andere Lebensmittel	204	44	21,57
	Zusammen Lebensmittel	55 505	9 000	16,21
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchs- gegenstände.</i>			
1	Farben für Lebensmittel	7	1	14,29
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungszwecken	36	1	2,78
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	126	35	27,78
4	Kinderspielwaren	68	44	64,71
5	Kosmetische Mittel	22	5	22,73
6	Mal- und Anstrichfarben	15	5	33,33
7	Petroleum	6	4	66,67
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	9	2	22,22
9	Zinn (zum Lötten und Verzinnen)	17	10	58,82
10	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	305	73	23,93
	Zusammen Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände	611	180	29,46
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	55 505	9 000	16,21
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	611	180	29,46
	Zusammen	56 116	9 180	16,36

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, Kanton .	28	47	146	98	796	60	340	175	1 690
Zürich, Stadt .	—	—	—	—	1561	123	700	569	2 953
Bern	802	3	245	748	540	105	75	189	2 707
Luzern	107	31	6	24	92	21	21	14	316
Uri	17	9	10	15	6	—	14	27	98
Schwyz	20	14	5	33	48	—	8	12	140
Obwalden	14	2	5	11	4	—	—	8	44
Nidwalden . . .	11	8	6	17	18	—	10	6	76
Glarus	43	12	9	64	28	7	8	43	214
Zug	45	—	9	1	—	—	—	—	55
Freiburg	17	—	53	41	—	—	—	—	111
Solothurn	21	—	1	4	116	—	—	—	142
Baselstadt . . .	125	23	35	60	—	—	—	—	243
Baselland	261	60	81	20	63	19	13	18	535
Schaffhausen . .	28	—	2	3	—	—	—	—	33
Appenzell A.-Rh.	147	—	77	130	—	—	—	—	354
Appenzell I.-Rh.	20	16	29	14	4	1	4	—	88
St. Gallen	21	6	5	15	412	45	72	37	613
Graubünden . . .	80	54	94	58	12	—	—	85	383
Aargau	41	185	64	95	60	2	34	727	1 208
Thurgau	45	5	143	41	—	—	—	—	234
Tessin	183	—	86	63	108	—	2	11	453
Waadt	1162	—	2	4	4776	7	64	11	6 026
Wallis	28	2	4	22	101	17	84	86	344
Neuenburg . . .	273	1	17	5	—	—	—	—	296
Genf	3100	—	4	8	—	—	—	—	3 112
	6639	478	1138	1594	8745	407	1449	2018	22 468

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 Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen		Total Beanstandungen und Rückweisungen	
	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg
I. Zollgebiet . . .	40	94 591	38	92 289	—	—	38	92 289
II. » . . .	8	543	8	543	—	—	8	543
III. » . . .	13	86 994	7	55 987	—	—	7	55 987
IV. » . . .	126	1 302 564	84	804 753	4	14 835	88	819 588
V. » . . .	10	27 030	10	27 030	—	—	10	27 030
VI. » . . .	116	1 205 031	106	1 075 932	1	5 800	107	1 081 732
Zusammen	313	2 716 753	253	2 056 534	5	20 635	258	2 077 169

Tabelle VI.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Beanstandungen				Wegen augen- scheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet			
	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg
<i>a. Lebensmittel.</i>						
1. Butter	—	—	—	—	—	—
2. Eier und Eiernkon- serven	5	46 311	4	19 845	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	1	90	1	90	—	—
4. Gewürze	—	—	—	—	—	—
5. Honig	4	13 846	3	1 331	—	—
6. Kaffee	22	121 015	22	121 015	—	—
7. Kaffeesurrogate . .	2	7 915	2	7 915	—	—
8. Kakao und Schoko- lade	—	—	—	—	—	—
9. Käse	2	2 238	2	2 238	—	—
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—	—
11. Mehl und Getreide	4	57 593	4	57 593	—	—
12. Speisefette (ausgen. Butter)	5	21 734	5	21 734	—	—
13. Speiseöle	8	142 646	6	125 742	—	—
14. Tee	6	30 887	6	30 887	—	—
15. Teigwaren	1	1 256	1	1 256	—	—
16. Wein	163	1 956 901	116	1 427 062	—	—
17. Zucker (Glukose) .	13	82 199	13	82 199	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	69	232 079	61	157 585	5	20 635
Zusammen Lebensmittel	305	2 716 710	246	2 056 492	5	20 635
<i>b. Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände .</i>						
	8	43	7	42	—	—
Zusammen	313	2 716 753	253	2 056 534	5	20 635

Tabelle VII.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1917.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktionseurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	10 755. 81	35 427. 80	—	46 183. 61	6 092. 15	40 091. 46	20 045. 70
Zürich (Stadt)	8 318. 84	44 782. 45	—	53 101. 29	14 037. 50	39 063. 79	19 531. 90
Bern	14 485. 44	43 152. 75	420. —	58 058. 19	6 461. 70	51 596. 49	25 798. 25
Luzern	10 330. 43	21 262. —	—	31 592. 43	3 528. 80	28 063. 63	14 031. 80
Uri	3 744. 41	11 325. 03	—	15 069. 44	2 383. 59	12 685. 85	6 342. 90
Glarus	2 889. 02	12 443. 75	—	15 332. 77	752. 95	14 579. 82	7 289. 90
Zug	4 087. 47	8 454. 35	275. 50	12 817. 32	151. 15	12 666. 17	6 333. 05
Freiburg	5 962. 06	13 200. —	—	19 162. 06	3 991. 65	15 170. 41	7 585. 20
Solothurn	4 513. 35	13 750. —	—	18 263. 35	1 560. —	16 703. 35	8 351. 65
Baselstadt	16 614. 74	43 256. 15	—	59 870. 89	17 471. 73	42 399. 16	21 199. 55
Baselland	4 547. 75	4 620. —	—	9 167. 75	687. 20	8 480. 55	4 240. 25
Schaffhausen	2 415. 44	10 120. —	—	12 535. 44	2 663. 40	9 872. 04	4 936. —
Appenzell A.-Rh.	2 700. —	2 598. 40	—	5 298. 40	—	5 298. 40	2 649. 20
Appenzell I.-Rh.	942. 88	1 500. —	—	2 442. 88	24. —	2 418. 88	1 209. 45
St. Gallen	16 000. 29	27 564. 65	—	43 564. 94	23 899. —	19 665. 94	9 832. 95
Graubünden	8 120. 61	11 921. 20	—	20 041. 81	1 755. 80	18 286. 01	9 143. —
Aargau	12 797. 65	27 383. 15	—	40 180. 80	5 438. —	34 742. 80	17 371. 40
Thurgau	6 193. 91	21 135. —	—	27 328. 91	4 162. —	23 166. 91	11 583. 50
Tessin	8 010. 81	16 314. 96	—	24 325. 77	5 508. 90	18 816. 87	9 408. 45
Waadt	18 948. 16	54 621. 85	—	73 570. 01	20 816. 10	52 753. 91	26 376. 95
Wallis	1 745. 50	11 768. 80	1 077. 95	14 592. 25	1 480. 10	13 112. 15	6 556. 05
Neuenburg	5 788. 35	11 935. —	—	17 723. 35	3 368. 70	14 354. 65	7 177. 30
Genf	8 473. 10	28 025. —	—	36 498. 10	3 633. 20	32 864. 90	16 432. 45
	178 386. 02	476 562. 29	1 773. 45	656 721. 76	129 867. 62	526 854. 14	263 426. 85

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

Allgemeines.

Zürich (Kanton). Die schon mehrmals verschobenen Instruktionskurse für Ortsexperten konnten der Mobilisation wegen auch im Berichtsjahre wieder nicht durchgeführt werden. Die Folgen der Kriegszeit traten namentlich in den Spezereihandlungen offenkundig zutage. Notwendige Lebensmittel wie Reis, Mais, Hafergrütze etc. fehlten vielenorts fast gänzlich. Dagegen nahm der Verkauf von Geheimmitteln und medizinischen Spezialitäten eher zu als ab. Viele Konditoreien mussten des Buttermangels wegen den Betrieb einstellen. In den Metzgereien konnte hinsichtlich Ordnung und Reinhaltung der Lokale eine merkliche Besserung festgestellt werden.

Bern. Im April fand ein Instruktionskurs für Ortsexperten statt mit 28 Teilnehmern. Wie früher, wurde die Kursdauer auf 3 Tage beschränkt.

Urkantone. Auf Veranlassung der Lebensmittelfürsorgekommission wurden die Ortsexperten des Kantons Schwyz zu einem eintägigen Instruktionskurs nach Goldau einberufen. Dabei wurden sie hauptsächlich über Mehlsprüfung (Wasserprobe), Brotkontrolle und die bei der Probenentnahme zu beobachtenden Vorschriften unterrichtet. Ueberdies wurden sie auch auf die in der revidierten Lebensmittelverordnung enthaltenen Neuerungen aufmerksam gemacht.

Die Zahl der untersuchten Proben steht gegenüber dem Vorjahr um etwa 340 zurück. Es ist dies in der Hauptsache darauf zurückzuführen, dass von den beiden Lebensmittelinspektoren in Anbetracht der Lebensmittelknappheit weniger Proben erhoben wurden als in normalen Zeiten, indem sie sich darauf beschränkten, nur dann Proben zu erheben, wenn ein bestimmter Verdacht vorlag. Auch von den Ortsexperten gingen aus diesem Grunde weniger Proben ein. Was im letzten Bericht über die Lebensmittelknappheit bemerkt wurde, trifft heute in vermehrtem Masse zu. Für den kontrollierenden Beamten ist es recht bemühend, wenn ihm beim Betreten der Spezereiläden leere Kasten, Schubladen und Gestelle entgegengähnen. Ausser einigen rationierten Lebensmitteln, wie Zucker, Reis, Teigwaren, Mehl und wenn es gut geht etwas Mais, ist meist nicht viel vorhanden. In den Wirtschaften gestaltet sich die Kontrolle ebenfalls einfacher als früher da die Auswahl an Getränken keine grosse mehr ist. Abgesehen von einzelnen gut besuchten Wirtschaften sind Wein und Bier durch den Most stark verdrängt worden. Mit der Richtigstellung der Weinkarte, so dass sie mit den vorhandenen Weinen übereinstimmt, hat man seine liebe Not. Hinsichtlich der Bezeichnung der Spirituosen in den Wirtschaften macht sich eine entschiedene Besserung bemerkbar. Die Ordnung und Reinlichkeit in den Kellern gibt weniger mehr Anlass zu Verwarnungen als früher. Das Kellerweisseln ist überall, wo es angeordnet wurde, willig durchgeführt worden.

Die Tätigkeit der Ortsexperten ist im Berichtsjahr in vermehrter Weise in Anspruch genommen worden, indem ihnen von der kantonalen Lebensmittelfürsorgekommission die Kontrolle über Verwendung und Verkauf der Mahlprodukte, Aufbewahrung und Verkauf des Brotes, Innehaltung der Höchstpreise sowie die Bestandesaufnahme der Lebensmittelvorräte übertragen worden ist. Leider dauert der häufige Personenwechsel unter den Ortsexperten an, eine Folge der Schwierigkeiten, welchen diese Organe bei der Ausübung ihrer Obliegenheiten häufig begegnen. Kam es doch verschiedentlich vor, dass Milchlieferanten ihnen gegenüber erklärten, sie würden eine Probenentnahme mit der Einstellung ihrer Milchlieferungen beantworten! An einzelnen Orten scheinen sich eben die Bauern keinen Pfifferling um die vom Bundesrate getroffenen Massnahmen zur Sicherung der Lebensmittelversorgung zu kümmern; sie behalten einfach die Milch zurück, um daraus Butter zu gewinnen, die sie durch Schleichhandel leicht absetzen können, während die abgerahmte Milch zur Viehaufzucht verwendet wird.

Zug. An Stelle des im Juni 1917 verstorbenen Herrn Prof. Bieler wurde Herr Dr. J. Hux zum Kantonschemiker gewählt. Die Laboratoriumseinrichtung wurde um eine bakteriologische Abteilung für Trinkwasseruntersuchungen erweitert. Im Dezember wurden 2 dreitägige Kurse für Ortsexperten abgehalten. Sie wurden im ganzen von 17 Teilnehmern, 11 Kantons- und 6 Stadtpolizisten, besucht.

Freiburg. Infolge der beständig anwachsenden Schwierigkeiten, die sich der Beschaffung der Lebensmittel entgegenstellen, sind auch weniger Proben zur Untersuchung eingesandt worden. Namentlich die Untersuchungen von Speisefetten und Speiseölen sind auf bisher noch niemals beobachtete Ziffern zurückgegangen.

Solothurn. In vielen Wirtschaften ist das Bier fast gänzlich durch den Most verdrängt worden. Weinkarten und Fassaufschriften stimmen noch immer nicht überall miteinander überein; auch herrscht in vielen Kellern noch zu wenig Reinlichkeit. In den meisten Spezereihandlungen waren nur kleine Vorräte vorhanden. Infolge der Rationierung ist vielenorts Missstimmung entstanden. In vielen Gemeinden hat sich eine wirksame Lebensmittelkontrolle eingelebt. Daneben gibt es leider auch noch solche, wo während des ganzen Jahres keine einzige Inspektion ausgeführt wurde.

Baselland. Ziemlich häufig trifft man noch unreinlich gehaltene oder mangelhaft beschaffene Wirtschaftskeller an, und in vielen Wirtschaftslokalen fehlen immer noch die vorgeschriebenen Spülvorrichtungen. Auch die Weinkarten und Fassaufschriften bieten alljährlich Anlass zu Beanstandungen.

Schaffhausen. Es finden sich immer noch Wirtschaften ohne Wasser-Zu- und Ableitung für Spülzwecke und zwar auch an Orten, wo die Kanalisation vorhanden ist.

Appenzell I.-Rh. Der kantonale Lebensmittelinspektor besuchte im Laboratorium von St. Gallen einen dreitägigen Kurs über Untersuchung von

Butter und Käse. Die abnormen Zeitverhältnisse wirken auch erschwerend auf die Durchführung der Lebensmittelkontrolle, indem viele Ortsexperten mit anderer Arbeit überlastet sind.

St. Gallen. Mit dem zunehmenden Mangel und Teurerwerden sämtlicher Lebensmittel und Bedarfsartikel tritt auch das Bestreben der unredlichen Bereicherung auf Kosten der Konsumenten immer stärker in die Erscheinung. Die Kontrolle der Lebensmittel ist deshalb wohl noch niemals so dringend notwendig gewesen, wie unter den gegenwärtigen Verhältnissen. Andererseits müssen aber die Anforderungen an die Qualität der Lebensmittel mit den Einfuhrschwierigkeiten und der damit gesteigerten Gefahr der Verderbnis während des Transportes in Einklang gebracht werden. Wer vorher an den Genuss von erstklassigen ausländischen Lebensmitteln wie Reis, Kaffee, Zucker etc. gewöhnt war, der muss heute seine Ansprüche herabstimmen, und manche Ware, die früher von der Lebensmittelkontrolle hätte zurückgewiesen werden dürfen, muss heute als geniessbar anerkannt werden. Havarierte Lebensmittel müssen, soweit irgendwie möglich, durch Auslese, Waschen, Trocknen etc. wieder hergestellt werden.

Graubünden. Es wurden Instruktionskurse abgehalten für die neu eingesetzten Ortsexperten des Ober- und Unterengadins und des Münstertales.

Während bisher den essbaren Schwämmen, die in einzelnen Gegenden des Kantons sehr reichlich vorkommen, kaum Beachtung geschenkt wurde, hat sich in letzter Zeit ein reger Verkehr mit solchen entwickelt.

Aargau. Die wirtschaftlichen Verhältnisse äusserten sich in einer stark verminderten Inanspruchnahme des Laboratoriums durch die örtlichen Gesundheitskommissionen. Vorab hängt dies damit zusammen, dass die Gemeindebeamten durch die verschiedenen Kriegs- und Notstandsmassnahmen stark in Anspruch genommen werden, worunter neben der Lebensmittelkontrolle auch noch andere wichtige Aufgaben zu leiden haben. Zum andern macht sich eine immer bedenklicher werdende Knappheit nicht bloss an unentbehrlichen, sondern überhaupt an den meisten Nahrungs- und Genussmitteln bemerkbar. Während man früher eher über eine Warenüberfüllung und damit öfters verbundene mangelhafte Ordnung in vielen ländlichen Spezereigeschäften zu klagen hatte, lauten heute die Berichte der Inspektoren fast durchwegs: «Warenvorrat gering» oder «die wenigen vorhandenen Waren sind in Ordnung». Auch dieser Umstand mag die Gesundheitskommissionen auf dem Lande zur Reduktion oder Einstellung ihrer Kontrolltätigkeit veranlassen haben. Ihre Hauptaufgabe muss heute darin bestehen, für eine möglichst zweckmässige Aufbewahrungsart der vorhandenen Lebensmittel zu sorgen, um Verluste nach Möglichkeit zu verhindern. Mit der starken Verminderung der Lebensmitteleinfuhr hängt auch zusammen, dass von der Grenzkontrolle bloss 2 Proben eingesandt worden sind.

Tessin. Mit dem Preisaufschlag für Lebensmittel haben auch die Lebensmitteltäuschungen in erschreckender Weise zugenommen.

Wallis. Vom 24.—26. Mai wurde ein deutscher, vom 29.—31. Mai ein französischer Instruktionskurs für neugewählte Ortsexperten abgehalten. Dabei wurden die Vorprüfungen auf das allernotwendigste beschränkt, dafür aber umso grösserer Nachdruck auf Kenntnis der Vorschriften, namentlich der bei den Probenentnahmen zu beobachtenden Formalitäten, gelegt. 5 Teilnehmern konnte der Fähigkeitsausweis nicht erteilt werden.

Bier und Bierausschank.

Zürich (Kanton). 1 Probe musste wegen starker Hefetrübung beanstandet werden. Das im Jahresbericht von 1916 erwähnte, aus Kartoffelglukose und Rübenzuckermelasse hergestellte «Färbe» wurde unter amtlicher Aufsicht vernichtet, weil es infolge eingetretener Zersetzung und starker Schimmelbildung unbrauchbar geworden war. Der Bierkonsum ist stark zurückgegangen, und damit sind auch die Bierausschankvorrichtungen seltener geworden. Diese waren, im Gegensatz zu früher, meist sauber.

Zürich (Stadt). Die 21 Bierbeanstandungen erfolgten ausschliesslich wegen zu geringem Stammwürzegehalt. 12 Beanstandungen betrafen ausländische Biere. Der geringste Stammwürzegehalt betrug 5,92 %.

Urkantone. Grössere Mengen von Flaschenbier mussten wegen Trübung beanstandet werden. An der geringeren Haltbarkeit des Bieres mag der Umstand mit schuld sein, dass es wegen Mangel an Absatz oft lange gelagert werden muss.

Glarus. 1 Bier wurde wegen verunreinigten Flaschen, 1 wegen Hefetrübung beanstandet.

Freiburg. Des hohen Bierpreises wegen haben viele Wirte auf den Ausschank von offenem Bier verzichtet.

Solothurn. Von den 8 zur Untersuchung gelangten Bieren enthielten 2 zu wenig Extrakt (weniger als 8 g im Liter), 1 war verdorben und 1 verunreinigt. Bei den Inspektionen wurden häufig trübe Flaschenbiere angetroffen; sie wurden meist den betreffenden Brauereien zur Verfügung gestellt.

Appenzell A.-Rh. Der Bierkonsum hat bedeutend abgenommen; in verschiedenen Gemeinden kommt überhaupt kein offenes Bier mehr zum Ausschank. Mehrmals musste Flaschenbier wegen Trübung beanstandet werden.

Graubünden. Vielfach ist verdorbenes Bier angetroffen worden. Die Herabsetzung des Stammwürzegehaltes auf 8 % hat zur Folge gehabt, dass die dünnen Biere nicht so haltbar sind wie die früheren, aus 12 % iger Stammwürze hergestellten. Namentlich zur warmen Jahreszeit geht die Verderbnis sehr schnell vor sich. Der hohe Preis im Verein mit der geringen Haltbarkeit hat übrigens einen starken Rückgang des Bierverbrauchs zur Folge gehabt.

Aargau. Eine aargauische Bierbrauerei brachte einen sogenannten Bierersatz oder ein «Kriegsbier Hella», das aus einer nicht einmal 2 %igen Stammwürze hervorgegangen war und durchschnittlich 0,25 % Alkohol und etwas über 1 g Extrakt im Liter aufwies, in den Handel, und zwar in Flaschen mit Aufschriften, aus denen geschlossen werden musste, es handle sich um richtiges Bier. Die betreffende Brauerei wurde verzeigt und der Verkauf des Bieres untersagt.

Thurgau. Die Erhebungen, inwieweit die Biere den herabgesetzten Anforderungen entsprechen, haben folgendes ergeben: Die Stammwürze, aus der die Biere hervorgegangen sind, betrug: im Oktober bei 6 Proben 8—9 %; weniger fand sich in keiner Probe; im April bei 3 Proben 9,1—10 %, bei 6 Proben 10—11 % und bei 1 Probe 11—12 %. Der Alkoholgehalt schwankte zwischen 25—38 und der Extraktgehalt zwischen 29—47 g im Liter. 6 Biere waren wegen starker Trübung zu beanstanden.

Tessin. Die Herabsetzung des Stammwürzegehaltes hat auch die Haltbarkeit des Bieres stark beeinträchtigt. Aus diesem Grunde mussten sehr häufig Flaschenbiere beanstandet werden. Der Bierkonsum ist bedeutend zurückgegangen; auf dem Lande sind die Bierpressionen geradezu zur Seltenheit geworden.

Wallis. Sämtliche Brauereien des Kantons Wallis haben die Vorschrift, dass das Bier aus einer Stammwürze von mindestens 8 und höchstens 9 % hergestellt werden soll, mit äusserster Gewissenhaftigkeit beobachtet. 1 Bier musste wegen Trübung beanstandet werden.

Neuenburg. 1 Bier musste wegen zu hohem Stammwürzegehalt (10,3 statt höchstens 9 %) beanstandet werden, auch ein Hinweis auf die wirtschaftliche Notlage!

Genf. Die Untersuchungen von 55 Genfer- und andern Schweizer Bieren haben dargetan, dass die neueste Vorschrift betreffend Stammwürzegehalt gewissenhaft beobachtet wird. Ueberschreitungen der Höchstgrenze wurden gar keine, Unterschreitungen des Mindestgehaltes nur ganz unbedeutende beobachtet. Durchschnittsgehalt: Alkohol 2,51, Extrakt 3,498 und Stammwürze 8,51 Gewichtsprozent.

Branntweine und Liqueure.

Zürich (Kanton). 1 Probe Kirsch und 5 Proben Tresterbranntwein mussten als Verschnitt-Ware beanstandet werden.

Zürich (Stadt). 16 Kognak, 2 Rum und 9 Obsttresterbranntweine wurden beanstandet, weil sie als Qualitätsprodukte bezeichnet worden waren, während sie nach der Untersuchung bloss Verschnittware darstellten; 3 Rum und 2 Kognak wurden als künstliche Branntweine erkannt, und 4 «Obsttresterbranntweine» bestanden aus gewöhnlichem Sprit; einem Tresterbranntwein war Formaldehyd beigemischt worden, ob absichtlich oder zufällig, konnte nicht ermittelt werden.

Bern. Die 67 Beanstandungen von Spirituosen erfolgten wegen falscher Bezeichnung und Verdorbenheit.

Luzern. Die Beanstandungen betrafen unrichtig bezeichnete Branntweine.

Urkantone. Die Verhältnisse im Branntweinhandel haben sich durch den Krieg vollständig geändert. Verschiedene grosse Brennereien, die sich sonst auf die Kirschwasserdestillation verlegten, haben aus Mangel an Rohmaterial die Fabrikation auf ein Mindestmass beschränkt und sich auf den Handel mit Tresterbranntwein verlegt. Bei den ungewöhnlich hohen Preisen, die für Obstbranntweine bezahlt werden, scheint der Handel sehr einträglich zu sein.

Freiburg. Von den 22 Beanstandungen erfolgten 19 wegen unrichtiger Bezeichnung, 3 wegen zu starker Verdünnung.

Solothurn. Es erfolgten Beanstandungen wegen Verwendung von verdorbenem Rohmaterial (1 Fall), Absinthähnlichkeit (1 Fall), zu wenig Alkohol (4 Fälle) und unrichtiger Bezeichnung (6 Fälle).

Baselstadt. Nach der Kirschenernte wurden von mehreren Seiten Kirschenmaischen zur Untersuchung eingesandt, weil der Verdacht bestund, diese seien mit Wasser versetzt werden. Veranlassung zu diesem Verdacht gab in allen Fällen die dünnflüssige Beschaffenheit der Maischen, die aber nach dem Untersuchungsergebnis wohl darauf zurückzuführen ist, dass die Maischen in vollständig vergorenem Zustand bei den Empfängern eingetroffen waren.

Thurgau. 27 Branntweine mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Neuenburg. Die Mehrzahl der beanstandeten Branntweine bildeten «Verschnitte», die weniger als das vorgeschriebene Minimum der betreffenden Qualitätsspirituosen enthielten.

Genf. Echte Qualitätsspirituosen finden sich nur noch selten im Verkehr; meist gelangen künstliche oder verschnittene Branntweine zum Ausschank.

Brot.

Zürich (Stadt). Die Brotkrankheit (fadenziehendes Brot) wurde während der heissen Monate öfters beobachtet. Schuld an dieser Erscheinung war meist der Umstand, dass das Brot nach dem Ausziehen aus dem Ofen wegen Platzmangel nicht genügend rasch abgekühlt werden konnte. Es kam aber auch vor, dass die Brotkrankheit auf ungenügendes Ausbacken zurückgeführt werden musste. Da im Kanton Zürich eine Höchstgrenze für den Wassergehalt des frischen Brotes noch nicht festgesetzt ist, ist das Einschreiten gegen ungenügend ausgebackenes Brot mit grossen Schwierigkeiten verbunden.

Urkantone. Die öfters gehörten Klagen über schlechtes Brot sind vermutlich zum Teil auf das stärkere Ausmahlen des Getreides zurückzuführen. In den Bäckereien geben die Lokale und Einrichtungen verhältnismässig wenig Anlass zu Beanstandungen, häufiger dagegen das Brot in Bezug auf das Gewicht. Verschiedentlich wurde von Bäckern die Ansicht vertreten, dass sämtliche Brote ein Mindergewicht von 5 % aufweisen dürfen, eine Ansicht, die offenbar dem Sinne von Art. 76 der Lebensmittelverordnung nicht entspricht. Wegen Abgabe von frischgebackenem Brot wurde ebenfalls mehrmals Strafklage eingereicht.

Freiburg. 2 Bäcker wurden verzeigt wegen ungenügender Reinlichkeit und 15 wegen Verkaufes von zu leichtem Brot.

Baselstadt. Die Ueberwachung der Bäckereien in Bezug auf die Anforderungen der Brotversorgung wurde einem besonderen Bäckereiinspektor übertragen.

Unter der Bezeichnung « Griessersatz Granola » wurde zum Preise von Fr. 2. — per kg ein Präparat in den Handel gebracht, das aus gemahlenden Abfällen eines aus Weizenmehl hergestellten Gebäckes bestand. Nach der Analyse hatte die Ware etwa die Zusammensetzung eines Zwiebacks. Als Spezialprodukt war dafür kein Höchstpreis angesetzt und es konnte daher gegen den offenbar viel zu hohen Preis nicht eingeschritten werden.

Fadenziehendes Brot wurde mehrfach beobachtet, besonders seitdem es erst am dritten Tage nach dem Backen verkauft werden durfte. Mit der Einführung der Brotkarte wurde durch Verfügung des Sanitätsdepartementes den Bäckern vorgeschrieben, dass das Brot beim Verkauf unaufgefordert vorgewogen werden müsse und nur noch nach Gewicht verkauft werden dürfe.

Zahlreiche Untersuchungen von brotkartenfreiem Gebäck liessen erkennen, dass zu solchem hauptsächlich Kartoffel- und Reisstärke, daneben aber auch Maismehl, Maisstärke, Erbsenmehl und Gerstenmehl verwendet werden. Auch Mehl von Pferdebohnen wurde verbacken, wobei in einigen Fällen das Gebäck einen so schlechten Geschmack aufwies, dass es unverkäuflich war. Eine Mischung von Maisstärke mit Pferdebohnenmehl scheint sich aber zu bewähren.

Appenzell I.-Rh. In mehreren Bäckereien musste wegen Verwendung von unsauberen Teigtüchern eingeschritten werden. Wegen Verkauf von zu leichtem Brot erfolgte eine Anzeige.

St. Gallen. Während der heissen Sommer- und Herbstmonate trat die Brotkrankheit in vielen Gemeinden auf und richtete grossen Schaden an, um so mehr, als nur altbackenes Brot zum Konsum abgegeben werden konnte. Als bestes Bekämpfungsmittel erwies sich der Ersatz der Presshefe durch Sauerteig und eine langsame Gärungsführung bei möglichst niedriger Temperatur.

Aargau. Gegen den Versuch einzelner Bäcker, Brotlaibe im Gewichte von 340—475 g in den Verkehr zu bringen, wurde eingeschritten und ver-

langt, dass auch diese Brötchen den in Art. 75 und 76 der Lebensmittelverordnung enthaltenen Gewichtsvorschriften gemäss, d. h. innerhalb der zulässigen Toleranz in 0,5 kg schweren Laiben herzustellen seien.

Thurgau. Ueber die Brotkrankheit, die schon vor dem Kriege in verschiedenen Bäckereien arge Betriebsstörungen verursacht hatte, sind während des letzten Sommers neuerdings viele Klagen eingegangen. Diese Krankheit scheint sowohl durch den etwas höheren Wassergehalt des Vollbrottes als auch durch die längere Lagerung der Brotlaibe vor dem Verkauf begünstigt zu werden. Starke Säuerung des Teiges und rasche Abkühlung des Brotes nach dem Backen haben sich bis jetzt als die wirksamsten Bekämpfungsmittel erwiesen.

Tessin. Laboratoriumsversuche, bei denen beim Kneten des Brotteiges nach der Methode von Lapique und Legendre Kalkwasser verwendet wurde, ergaben ein Brot, das im Geschmack dem gewöhnlichen Brot überlegen war. Das neue Verfahren bietet aber Schwierigkeiten, namentlich in der Zubereitung und Klärung des Kalkwassers, die in der Praxis kaum genügend überwunden werden könnten. Sobald etwas überschüssiger Kalk in das Brot gelangt, erhält es einen sehr unangenehmen Geschmack. Einige Bäcker stellten versuchsweise auch Kartoffelbrot her. Als sie aber aufgefordert wurden, die Ware entsprechend zu bezeichnen und billiger als gewöhnliches Brot zu verkaufen, hörten sie damit wieder auf.

Neuenburg. 2 Proben wurden wegen zu hohem Wassergehalt (in altbackenem Zustande wesentlich über 40 %) beanstandet und ein Kartoffelbrot wegen ungenügender Bezeichnung. Infolge der längeren Lagerung des Brotes ist im Sommer die Brotkrankheit aufgetreten; wie sich bald herausstellte, wird sie durch feuchte Lokale begünstigt; die Bäcker wurden entsprechend instruiert.

Im Auftrage des Landwirtschaftsdepartementes wurden Backversuche nach der Methode Lapique und Legendre (Kneten mit Kalkwasser), welche ein schmackhafteres Vollbrot als die bei uns gebräuchliche Knetmethode liefern soll, durchgeführt. Das nach der neuen Methode erzielte Brot war äusserlich etwas heller aber weniger hoch als das gleichzeitig und mit demselben Material nach der alten Methode hergestellte. In frischem Zustande mundete es vorzüglich; der bitter-säuerliche Geschmack des Vollbrottes war gemildert; die Krume unterschied sich nicht wesentlich von der des gewohnten Brotes; auch die chemische Untersuchung ergab übereinstimmende Resultate, selbst im Aschengehalt. Die Gutachten der zur Kostprobe beigezogenen Bäcker wichen ziemlich stark von einander ab. Nach ihrem Befund war der Geschmacksunterschied zwischen dem neuen und dem bisherigen Brot nicht wesentlich grösser, als er auch zwischen Brot, das von verschiedenen Bäckern nach bisherigem Verfahren aus ein und demselben Mehl hergestellt wird, zu finden ist. Unter den Händen weniger gewandter Bäcker dürfte die durch das Kalkwasser bewirkte Milderung des Geschmacks wohl auch noch unbedeutender ausfallen, als bei diesen Versuchen. Die

Zubereitung und Kontrolle des Kalkwassers würden übrigens auch kleinere Unkosten und etwas Mehrarbeit verursachen, denen sich wohl die wenigsten Bäcker ohne Brotpreiserhöhung unterziehen würden. Endlich wäre auch noch zu befürchten, dass durch Verwendung von unreinem Kalk oder bei nicht genügend sorgfältiger Zubereitung des Kalkwassers (das zu den Versuchen benötigte Kalkwasser war im Laboratorium hergestellt worden) der Geschmack des Brotes leiden könnte. Alles in allem erscheinen, auch wenn durch die Methode Lapique und Legendre der Geschmack des Vollbrotes tatsächlich etwas verbessert werden kann, die Vorteile nicht genügend gross, um das bisherige einfachere Verfahren gegen das neue einzutauschen.

Genf. Auf behördliche Anordnung hin wurden nach einem von französischen Autoren empfohlenen Verfahren bei der Herstellung von Brotteig Versuche mit Kalkwasser ausgeführt. Die bisherigen Ergebnisse waren wenig befriedigend, was jedoch die Weiterführung der Versuche in grösserem Massstabe keineswegs hindern soll. Bis jetzt war der Unterschied zwischen dem neuen und dem bisherigen Brot eher geringer, als er auch zwischen dem nach altherkömmlichem Verfahren von verschiedenen Bäckereien aus ein und demselben Material hergestellten Brot beobachtet werden konnte.

Butter.

Zürich (Stadt). Von den untersuchten Butterproben enthielten 3 zu wenig Fett, 2 erwiesen sich als Margarine und eine war grünspanhaltig. Der Mindestgehalt an Fett betrug bloss 41,7 %.

Bern. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt.

Freiburg. Es erfolgten 7 Butterbeanstandungen, 6 wegen ungenügendem Fettgehalt und 1 wegen Verdorbenheit.

Baselstadt. Die Butter ist recht selten geworden und kommt daher nicht mehr so häufig wie früher ins Laboratorium. Eine Bäuerin brachte Butter mit nur 71,5 % Fett auf den Markt und erhob gegen die erfolgte Beanstandung den Einwand, die Milch, woraus die Butter gewonnen wurde, sei mager gewesen.

Schaffhausen. Butter fehlte fast gänzlich auf dem Markt, so dass von dort her keine Probe zur Untersuchung kam. Die im Kanton Schaffhausen in nicht unbeträchtlicher Menge hergestellte Butter wurde meist unter der Hand verkauft, häufig nach auswärts.

Appenzell A.-Rh. In einem Verkaufsladen wurde Butter in unmittelbarer Nähe von Zündhölzern gelagert; der bei der Inspektion vorgefundene Buttevvorrat hatte darunter bereits wesentlich gelitten.

St. Gallen. In 3 Fällen wurde Vorbruchbutter als erstklassige Ware, in einem andern Margarine als Butter zu verkaufen gesucht. Ein Händler bot seine Margarine als « Margarine-Stockbutter » an. Eine Butter mit einem Säuregrad von 35,1 musste als verdorben beanstandet werden. Ein « Butter-

Ersatz Marke Dejeuner» erwies sich als eine wohlschmeckende Mischung von Kokosnussfett mit gemahlenen Haselnüssen; das Surrogat kostete aber Fr. 11. — per kg, also annähernd doppelt so viel als Butter.

Graubünden. Sämtliche Butterbeanstandungen betrafen verdorbene Ware. Infolge langer Lagerung und ganz unzuweckmässiger Aufbewahrung sind erhebliche Mengen von Butter derart verdorben worden, dass sie nicht einmal mehr als Einsiedebutter verwendet werden konnten. Es ergaben sich Säuregrade bis über 30.

Tessin. Eine «Butter» erwies sich als Mischung von geringwertigen Speisefetten.

Wallis. 2 Butter mussten wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Neuenburg. Trotzdem die Butter ein seltener und teurer Artikel geworden ist, erwiesen sich einige als «Tafelbutter» verkaufte Produkte als mehr oder weniger ranzig.

Genf. Da infolge der starken Nachfrage die verschiedenen Speisefett-sorten fast alle zu gleich hohen Preisen verkauft werden, sind auch die früher üblichen Butterverfälschungen mittels billigerer Fettwaren nahezu gänzlich verschwunden. Die von den Butterzentralen gelieferte Butter war von einwandfreier Beschaffenheit.

Eierkonserven.

Zürich (Stadt). Von einer Anzahl im Privatauftrag untersuchten getrockneten Eialbuminen besaßen zwei einen Fäulnisgeruch und -Geschmack und konnten daher für Genusszwecke nicht verwendet werden.

Essig und Essigessenz.

Zürich (Stadt). 13 Weinessige mussten wegen Essigälchen, 10 wegen zu starker Verdünnung beanstandet werden. Die 28 beanstandeten Speise-essige enthielten unter 4% Essigsäure oder waren verdorben.

Luzern. Ein «Essig» enthielt bloss 0,5% Essigsäure.

Solothurn. 2 Proben Essigessenz waren durch empyreumatische Stoffe verunreinigt und 16 Weinessigproben enthielten zu wenig zuckerfreien Extrakt.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung «Holzapfelessig» sollte ein Produkt von folgender Zusammensetzung in den Verkehr gebracht werden: Alkohol 3,4% (Vol.), Extrakt 43,9, Gesamtsäure 20,1 und flüchtige Säure 1,3 g im Liter. Demnach handelte es sich also tatsächlich nicht um Essig, sondern um Holzäpfelwein, der aber schwerlich Liebhaber finden dürfte.

Schaffhausen. Unter den Waren, denen meist zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird, steht der Essig an erster Stelle. Immer und immer wieder finden sich Essigvorräte, die von Essigälchen wimmeln.

St. Gallen. Am meisten führten die von kleinen Spezereihändlern selbst hergestellten Weinessige zur Beanstandung, weil sie unfertig, d. h. noch alkoholhaltig, zu schwach an Essigsäure, dabei oft trüb und schmutzig waren.

Thurgau. 14 Essige wurden als den Vorschriften nicht genügend beanstandet.

Wallis. 3 Sorten enthielten zu wenig Essigsäure und 2 als Weinessig bezeichnete Produkte stellten sich als gewöhnliche Essige heraus.

Genf. Zahlreiche Essige enthielten Essigälchen, eine Folge ihres zu geringen Essigsäuregehaltes.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich (Kanton). 2 Proben Speck mussten wegen Verdorbenheit als unbrauchbar erklärt werden. 1 Probe amerikanischer Speck musste weil borhaltig und eine Probe Fleischkäse wegen Mehlzusatz beanstandet werden.

Zürich (Stadt). 2 Wurstproben enthielten künstlich gefärbte Darmumhüllungen, eine weitere war mit Stärkemehl versetzt. 4 Proben von geräuchertem amerikanischem Speck waren ranzig und ein Vorrat von Sardinenkonserven musste, weil vollständig zersetzt, als ungeniessbar erklärt werden.

Bern. Grosse Posten von Fleischkonserven mussten wegen hochgradiger Verdorbenheit beanstandet werden. Offenbar hatte der Fabrikant in seiner Herstellungsmethode kein grosses Zutrauen, indem er seine Fabrikate nur auf die Dauer von 3 Wochen garantierte. Eine in den äusseren Partien grünlich verfärbte Probe von Schweinefleisch erwies sich als stark kupferhaltig.

Urikanzone. Der Unfug, dem Wurstbrät Mehl zuzusetzen, taucht immer wieder vereinzelt auf.

Freiburg. 2 Wurstproben wurden wegen Verdorbenheit beanstandet.

Baselstadt. Ein geräucherter Speck besass einen so intensiven an Teer oder Karbolsäure erinnernden Geruch und Geschmack, dass von mehreren Seiten der Verdacht geäussert worden war, er sei mit einem karbolsäurehaltigen Präparat behandelt worden, und es wurde deshalb eine Prüfung auf Phenole und im besonderen auf Karbolsäure verlangt. Aus dem Befund durfte geschlossen werden, dass eine Behandlung mit phenolhaltigen Präparaten nicht stattgefunden habe, und dass der Speck wegen seines Phenolgehaltes jedenfalls nicht als gesundheitsschädlich zu betrachten sei.

Ein sogenannter Fleischsaft bestand aus einer etwa 50 %igen Leimlösung und enthielt weder koagulierbares Eiweiss, noch Fleischbasen. Es handelte sich um ein Nebenprodukt bei der Gewinnung von Fett aus Knochen. Ein Fleischbindemittel erwies sich als aus Kasein bestehend, also als identisch mit dem schon 1904 untersuchten Fleischbindemittel « Musalina ».

St. Gallen. Der Mangel an gutem tierischem Speisefett führte zur Herstellung von Würsten mit Talgzusatz. Sie enthielten harte Brocken von Rindstalg und zeigten entsprechend unangenehmen Geschmack. Andere Würste, die nach Name und Preis aus Muskelfleisch hätten bereitet sein sollen, wiesen Zusatz von Leber, Lunge und Blut auf. Unansehnliche, übelriechende Würste waren an den offenen Enden dicht mit Maden besetzt. Eine Bratwurst enthielt 4,2, zwei Rauchwürste 4,5 und 6 % Weizenmehl. Eine unter dem Namen Hackbraten als feines Gemengsel von Hackfleisch, Mehl oder Brot (6,8—10 %) und Gemüse samt Sauce in warmem Zustande abgegebenes Fleischgericht fand im Publikum sehr gute Aufnahme. Die liebe Konkurrenz klagte aber die Verkäufer bei der Gesundheitskommission ein, weil hier eine Uebertretung des Mehlverbotes für Wurstwaren vorliege. Die Gesundheitskommission hat deshalb die Fabrikation dieses Präparates untersagt. In guten Treuen kann man aber der Meinung sein, dass der Hackbraten, der nicht bloss mit Fleisch, sondern auch mit zerschnittenem Gemüse (Kohl, Blumenkohl, Gelbrüben etc.) bereitet wird, keine Wurstware, sondern eine besondere Art von Fleischgericht sei, worauf das Mehlverbot keine Anwendung finden könne.

Thurgau. 1 Wurstprobe enthielt 6 % Mehl. Das Gewicht der Cervelatwürste, die zu 30—40 Rappen verkauft werden, schwankte zwischen 69 und 120 g, das der «Schüblinge», für welche 40—55 Rappen verlangt werden, zwischen 55—150 g; überdies entsprachen die höhern Preise keineswegs immer einem höhern Gewicht. Aehnliche Missverhältnisse zeigten sich auch bei den Bratwürsten und bei den «Landjägern». Angesichts der grossen Bedeutung der erwähnten Wurstwaren als Volksnahrungsmittel sollten, wie dies beim Brot geschehen ist, gesetzliche Grundlagen erlassen werden, welche den Organen der Lebensmittelkontrolle ermöglichen würden, gegen Uebervorteilungen einzuschreiten.

Wallis. Die 4 Beanstandungen betreffen verdorbene Fleischwaren und mit Mehl versetzte Würste.

Genf. Es erfolgte eine einzige Beanstandung wegen Mehlzusatz zu Fleischwaren.

Fruchtsäfte.

Baselstadt. 1 Zitronensaft war durch Einwirkung von Hefe und Schimmelpilzen verdorben und hatte dabei etwa die Hälfte seines ursprünglichen Gehaltes an Zitronensäure eingebüsst.

Thurgau. 9 Fruchtsäfte mussten wegen künstlicher Streckung beanstandet werden.

Gemüse, frisches.

Zürich (Kanton). 5 von der Grenzkontrolle gemeldete Sendungen frisches Gemüse (Bohnen und Eierkürbisse) erwiesen sich als teilweise verdorben. Sie wurden unter amtlicher Aufsicht erlesen.

Baselstadt. Im Spätherbst wurde vielfach darüber geklagt, dass gewisse Kartoffeln ausländischer Herkunft im gekochten Zustande einen säuerlichen und zugleich etwas brennend-adstringierenden Nachgeschmack zeigten, der sie für viele Leute ungeniessbar machte und in mehreren Fällen Erbrechen bewirkte. Es liess sich leider nicht ermitteln, worauf diese unangenehme Eigenschaft zurückzuführen ist.

Gemüsekonserven.

Neuenburg. Ein für die Truppen bestimmtes Sauerkraut war vollständig verschimmelt und musste als ungeniessbar bezeichnet werden.

Gewürze.

Zürich (Stadt). 2 Gewürzpulver enthielten zu viel anorganische Bestandteile; bei einem war ein Zusatz von Quarzsand nachweisbar. 1 Safran bestand fast nur aus Griffeln, 1 Pfefferpulver enthielt sehr viele Schalen beigemischt und 1 als Kümmel verkaufte Gewürz bestand aus Dillfrüchten.

Bern. 1 Probe Paprika hatte einen zu hohen Aschengehalt und 1 Pfefferpulver war infolge feuchter Lagerung verdorben.

Luzern. 1 Anispulver enthielt 10,2 % Asche; es war kohlensaurer Kalk beigemischt worden.

Freiburg. 1 Zimt wurde als extrahiert beanstandet.

Solothurn. 2 Proben Tafelsenf enthielten zu viel Stärke.

Baselstadt. Unter Bezeichnungen wie «Alexandergewürz», «Birnbrotgewürz» versuchte man Gewürzmischungen in den Verkehr zu bringen, ohne, wie dies Art. 168 der Lebensmittelverordnung vorschreibt, auf den Packungen die Bestandteile anzugeben. Während der Zeit der Zuckerknappheit ersetzte ein Fabrikant den Zucker eines «Vanillezuckers» durch Maisstärke, verkaufte aber die Mischung unter der alten Bezeichnung weiter. In einem gemahlenen Seychellenzimt wurden nur 0,7 % ätherische Oele gefunden. Pulver von weissem und schwarzem Pfeffer waren reichlich mit Pfefferschalen verfälscht.

St. Gallen. Unter dem Namen «Guadeloupe-Zimmt» erschien im Handel ein braunes Pulver aus einer dem Zimmt völlig fremden Rinde mit Kampher- und Bittergeschmack, ein gänzlich unbrauchbares Surrogat.

Thurgau. 2 Gewürze wurden wegen Verunreinigung beanstandet.

Waadt. Mit dem Schwinden der Gewürzvorräte sind die Verfälschungen zahlreicher geworden. Von 21 untersuchten Proben mussten 15 als verfälscht beanstandet werden. Als Verfälschungsmittel wurden verwendet ausgezogene Ware, Mineralpulver, Sandelholz, Sägespäne etc.

Wallis. 1 Zimt wurde als verfälscht beanstandet.

Neuenburg. 1 Nelkenpulver war mit Nelkenstielpulver verfälscht.

Genf. Verschiedene Gewürzpulver enthielten zu viel Mineralstoffe; offenbar handelte es sich um mit Staub vermischte Reste oder um vermahlene Abfälle.

Honig.

Zürich (Stadt). Ein Bienenhonig war mit Invertzucker vermischt, also als Kunsthonig zu bezeichnen.

Bern. Von 7 untersuchten Honigproben wurden 3 beanstandet. In 2 amerikanischen Honigen fehlten die spezifischen Aromastoffe vollständig, so dass sie bloss als Kunsthonig anerkannt werden konnten, und 1 Schweizerhonig musste als Zuckerfütterungshonig bezeichnet werden.

Freiburg. 1 Probe wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Baselstadt. Eine als Honig bezeichnete Ware konnte auf Grund der Fiehe'schen Probe und der Präcipitinreaktion als ein Gemisch von ungefähr gleichen Teilen Honig und Invertzucker erkannt werden. Die Nachschau betreffend Verwendung eines von auswärts bezogenen Honigaromas ergab, dass das Präparat nicht für Kunsthonigfabrikation, sondern einmal für Konditoreizwecke, ein andermal für die Schnupftabakfabrikation bestimmt war.

Appenzell A.-Rh. Ein Kunsthonig musste beanstandet werden, weil er zu hohen Wassergehalt aufwies und überdies durch Ameisen verunreinigt war.

St. Gallen. 2 Honige waren mit Zucker versetzt und 1 Kunsthonig allzu stark geschwefelt, indem er über 84 mg schweflige Säure pro kg enthielt. Ein als «Kunsthonig» verkaufte Präparat stellte sich als Konfitüre mit Orangegeschmack heraus.

Graubünden. 1 Honig erwies sich als mit Invertzucker verfälscht.

Aargau. 1 «amerikanischer Honig» musste als verfälscht beanstandet werden.

Thurgau. Beanstandet wurden: 1 in unzulässiger Weise aromatisierter Kunsthonig, ein unrichtig bezeichneter Kunsthonig und 1 verunreinigter Naturhonig.

Tessin. Ein fälschlich unter der Marke des Vereins tessinischer Bienenzüchter in den Verkehr gebrachter Honig erwies sich als verfälscht. Ausser wegen Widerhandlung gegen die Lebensmittelgesetzgebung wurde der Verkäufer auch vom Bienenzüchterverein wegen Betrug vor Gericht gezogen.

Genf. Einzelne Firmen verkauften Kunsthonig immer noch unter der nicht mehr zulässigen Bezeichnung «mielline».

Hülsenfrüchte.

Freiburg. 1 Probe wurde beanstandet wegen unrichtiger Bezeichnung.

Kaffee.

Zürich (Kanton). 3 durch die Grenzkontrolle gemeldete grössere Sendungen von Rohkaffee waren teilweise havariert, so dass sie erlesen werden mussten.

Zürich (Stadt). 1 als «Kaffee» bezeichnetes Präparat bestand aus einer Mischung von Kaffee- und Getreidepulver.

Bern. 1 gerösteter Kaffee war glasiert, 1 Rohkaffee havariert und ein weiterer gänzlich verdorben.

Luzern. Bei 3 Einfuhrsendungen, die von der Grenzkontrolle als havariert gemeldet wurden, konnte die Beschädigung auf ungeschützte Lagerung in den Seehäfen zurückgeführt werden.

Baselstadt. Im Laufe des Berichtsjahres gelangten grosse Mengen von Kaffee zur Einfuhr, die infolge der Transportschwierigkeiten stark gelitten hatten und schimmelig geworden waren. Immerhin war die Beschädigung nur äusserlicher Natur; denn im gerösteten Zustande erwies sich dieser Kaffee, wie auch der daraus bereitete Aufguss, ganz normal im Geruch und Geschmack.

Kaffeesurrogate.

Zürich (Stadt). Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen ungenügenden oder unzulässigen Aufschriften auf den Packungen.

Bern. 1 Kaffeesurrogat wurde wegen ungenügender Bezeichnung auf der Packung beanstandet, ein anderes erwies sich seines ausserordentlich bitteren Geschmacks wegen als unbrauchbar.

Baselstadt. 1 Kaffeesurrogat, das als «Getreide-Kaffee, combinirt» bezeichnet war, bestand vorwiegend aus geröstetem Reismehl, enthielt aber reichlich Reisspelzen und ca. 6 % Sand. Ein anderes Präparat enthielt als wesentliche Bestandteile Weizenkleie, Eicheln und Kaffee. Die Weizenkleie wurde als wertloser Zusatz betrachtet und dieser deshalb als Verfälschung beanstandet. Günstiger war ein neues Kaffeeersatzmittel aus gerösteten Äpfeln und Birnen zu beurteilen; es lieferte einen Aufguss von recht angenehmem Geruch und Geschmack. Die Bezeichnung «Kaffeezusatz» für ein Gemisch von gebranntem Zucker und Kaffee wurde beanstandet.

St. Gallen. Der wässrige Auszug eines Kaffeesurrogats war so stark sauer, dass er die Milch des Milchkaffees sofort zur Gerinnung brachte.

Kakao.

Zürich (Stadt). 1 «Kakao» war mit Hafermehl verfälscht, und bei einem «Maiskakao» wurde die Aufschrift als ungenügend beanstandet.

Freiburg. 1 Kakaoprobe wurde beanstandet, weil sie zu viel Schalentheile enthielt.

St. Gallen. 2 als «Kakao» verkaufte Präparate erwiesen sich als Schokoladen mit 55 und 62 % Zuckergehalt.

Tessin. Als Verfälschungsmittel für Kakaopulver wird häufig Kakao-schalenpulver verwendet.

Neuenburg. 1 «Gesundheits-Kakao», aus einer Mischung von Kakao-pulver und andern Pflanzenteilen bestehend, wurde wegen irreführender Bezeichnung beanstandet.

Käse.

Zürich (Kanton). 165 Stück Gorgonzola-Käse im Gesamtgewicht von 1688 kg enthielten 489 kg oder 29 % Schwerspat-Rinde. 1 Kräuterkäse war wegen Minderwertigkeit und Verdorbenheit zu beanstanden.

Glarus. Eine Probe Rohziger musste wegen stark vorgeschrittener Fäulnis beanstandet werden.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung Rahmkäse kam frisch gefällter Quark, in Bällchen geformt und in Staniol verpackt, in den Handel. Der Wassergehalt dieser Ware, die kaum schon auf die Bezeichnung Käse Anspruch machen konnte, betrug bis zu 75 %, und da die Trockenmasse nur 31 % Fett, also weniger als ein dreiviertel fetter Käse, enthielt, musste der Verkauf unter der zur Täuschung geeigneten Bezeichnung «Rahmkäse» verboten werden. Die näheren Nachforschungen am Herstellungsort ergaben denn auch, dass diese Ware nicht etwa unter Verwendung von Rahm, sondern aus teilweise entrahmter Milch hergestellt wurde. Der Kleinverkaufspreis für ein Käschen von durchschnittlich 75 g betrug im Mittel 24 Rappen, so dass 1 kg dieser Art von Käse mit Fr. 3.20, das kg trockener Käse aber mit Fr. 12.80 bezahlt werden musste.

Wallis. 1 Käse musste als vollständig verdorben beanstandet werden.

Konditoreiwaren.

Baselstadt. Gefrorenes, das von Hausierern auf der Strasse verkauft wurde, enthielt Saccharin.

Konfitüren.

Zürich (Kanton). 3 Konfitürenproben erwiesen sich wegen vorgeschrittener Zersetzung als ungeniessbar.

Baselstadt. In verschiedenen Konfitüren wurde der Gehalt von Salizylsäure bestimmt und bei einigen wesentlich zu hoch befunden. Zwetschgenkonfitüre war zinkhaltig, was ihr einen so unangenehmen Geschmack verlieh, dass sie als ungeniessbar erklärt werden musste.

Appenzell A. Rh. 2 Konfitüren, die sich in Gärung befanden, wurden als verdorben beanstandet.

Körnerfrüchte.

Freiburg. Alle 4 zur Untersuchung gelangten Proben mussten als verdorben (verschimmelt) beanstandet werden.

Solothurn. 1 Probe Weizen war brandig.

St. Gallen. Bei der langen Transport- und Lagerungsdauer wurde viel Weizen schimmelig und muffig, welche Eigenschaften sich dann auch im Vollmehl und Brot unangenehm bemerkbar machten.

Graubünden. Ein grösserer Getreideposten war durch ungeeignete Lagerung verdorben worden.

Tessin. Ein für Konditoreizwecke eingeführter Posten Dari war durch Milben verdorben.

Wallis. Ein Reisvorrat war so stark vom Kornwurm befallen, dass er als verdorben beanstandet werden musste. 2 weitere Reissorten wurden wegen starker Verunreinigung beanstandet.

Neuenburg. Verschiedene Posten von inländischem beschlagnahmtem Getreide erwiesen sich als gänzlich ungeniessbar und konnten bloss noch als Hühnerfutter verwendet werden.

Limonaden.

Zürich (Stadt). 2 als Himbeer- und Zitronenlimonade bezeichnete Produkte waren mit künstlichen Essenzen hergestellt worden; bei 14 Proben war der Saccharingehalt nicht angegeben.

Urkantone. Der Zuckermangel hat es mit sich gebracht, dass viele Fabrikanten genötigt waren, bei der Herstellung von Limonade Saccharin statt Zucker zu verwenden. Häufig wurde es aber unterlassen, diesen Zusatz auf der Etikette anzugeben. Von 28 Proben waren 12 wegen Saccharinzusatz, 8 wegen Trübung und 1 wegen künstlicher Färbung zu beanstanden.

Glarus. 2 Proben waren hefetrüb.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Baselstadt. Wiederholt wurde Limonade mit Saccharinzusatz ohne entsprechende Aufschrift beobachtet. Zweimal wurde die Verwendung von künstlichen Fruchttäthern bei der Limonadenfabrikation festgestellt. Es handelte sich um Nachahmungen von Himbeer- und Erdbeeraroma.

Appenzell A.-Rh. 6 Limonaden mussten wegen flockigen Ausscheidungen beanstandet werden.

Appenzell I.-Rh. Mehrfach mussten Limonaden wegen starker Trübung beanstandet werden.

Graubünden. 3 Limonaden mussten beanstandet werden, weil der Saccharingehalt auf der Etikette nicht angegeben worden war; eine weitere war fadenziehend.

Tessin. Gegen verschiedene Fabrikanten musste eingeschritten werden, weil sie saccharinhaltige Limonaden ohne entsprechende Bezeichnung auf den Flaschen in den Verkehr zu setzen suchten.

Wallis. Es erfolgten 5 Beanstandungen von trüben und 2 Beanstandungen von ungenügend bezeichneten Limonaden.

Neuenburg. 2 Limonaden waren zu beanstanden, weil ihr Saccharin-gehalt auf der Etikette nicht angegeben war; 3 andere enthielten Spuren von Blei, was zu einer Revision der zur Herstellung benützten Apparate führte, und eine weitere musste ihres öligen Zustandes wegen als ungeniessbar erklärt werden.

Genf. Verschiedene Limonaden enthielten Spuren von Bleisalzen, herührend von Bleischrot, welches bei der Flaschenreinigung verwendet worden war. Ueberdies fehlte auf saccharinhaltigen Limonaden öfters eine bezügliche Angabe auf der Etikette.

Mahlprodukte.

Zürich (Kanton). 1 Gersten-Suppenmehl musste wegen hochgradiger Verdorbenheit beanstandet und für menschliche Genusszwecke als unbrauchbar erklärt worden.

Zürich (Stadt). Einem Hafermehl war Weizenmehl beigemischt. 1 Vollmehl musste, weil «grünelig» riechend und bitter schmeckend, als verdorben bezeichnet werden.

Bern. 3 Vollmehle mussten als verdorben beanstandet werden.

Freiburg. Es erfolgte je 1 Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung und Verfälschung mittels Holzmehl.

Solothurn. 2 Vollmehle waren verdorben und 4 Suppenmehle waren unrichtig bezeichnet.

Baselstadt. Ein Mehl war erheblich durch Schalen von Wickensamen verunreinigt. Ein anderes Mehl enthielt so viel Brandsporen, dass es davon ein aschgraues Aussehen erhalten hatte. Trotzdem war daraus Brot gebacken worden, das allerdings tief blauschwarz und somit wenig appetitlich aussah.

Mit welcher Verständnislosigkeit chemische Gutachten mitunter zu Reklamezwecken verwendet werden, mag folgendes Beispiel zeigen. Ein Fabrikant von Suppenmehlen hatte eines seiner Präparate analysieren lassen und brachte nun den Befund in wörtlicher Wiedergabe auf den Packungen dreier ganz verschiedener Mehle an, so dass z. B. auf einer Packung auf der einen Seite «Hafermehl» zu lesen war, während es auf der anderen Seite im Text der Analyse hiess: «Das Suppenmehl besteht wesentlich aus einer Mischung von Cerealien- und Leguminösenmehlen».

St. Gallen. In zahlreichen Fällen konnten verschimmelte Mahlprodukte durch Trocknen und leichtes Anrösten von dem schimmlichen Geruch befreit und damit wieder geniessbar gemacht werden. So liess sich durch leichtes Anrösten ein «gräueliges» Hafermehl wieder in brauchbaren Zustand überführen; ebenso wurden verschimmelte weisse Bohnen durch Waschen und scharfes Trocknen wieder verwendbar. Ein Weizengriess war mit Darigriess vermischt. Ein als Erbsmehl bezeichnetes Mahlprodukt bestand aus dem minderwertigen, unangenehm scharf schmeckenden Mehl der Pferdebohne.

Thurgau. 1 Darigriess musste wegen starker Verunreinigung beanstandet werden.

Milch.

Zürich (Kanton). 57 Proben wurden als gewässert, 2 als entrahmt beanstandet. 92 bei Milchhändlern erhobene Proben genügten hinsichtlich Fett- und Trockensubstanzgehalt den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht. Wegen Verunreinigung wurden 181 Proben beanstandet; 7 waren von anormaler Beschaffenheit und daher käsereiuntauglich. Die Milchfälschungen waren im Berichtsjahr zahlreicher gewesen als bisher. Ausser armen Kleinbauern fanden sich unter den Milchfälschern auch begüterte Landwirte, sogar ein Ortsexperte, der auch dem Gemeinderat angehört.

Zürich (Stadt). Von 6384 untersuchten Milchproben wurden 721 beanstandet. Davon waren 75 entrahmt, 64 gewässert, 432 verunreinigt, 154 zu schwach und 3 hatten einen zu hohen Säuregrad. In einzelnen Fällen konkurrierten verschiedene Beanstandungsgründe.

Bern. Es erfolgten 67 Milchbeanstandungen wegen Wasserzusatz, 15 wegen Entrahmung, 3 wegen kombinierter Verfälschung und 29 wegen Milchfehlern. In einem Falle erreichte der Wasserzusatz 120, in je einem Falle 70, 59 und 58%; die übrigen Wasserzusätze bewegten sich zwischen 10 und 30% der reinen Milch. Auffällig war die grosse Milchmenge, welche in verdorbenem Zustande in den Verkehr gebracht wurde. So wurden einzig nach den Städten Bern und Biel innerhalb weniger Monate über 20,000 Liter für den Hausgebrauch untaugliche Milch geliefert. Meist stammte sie von Käsereien, die in normalen Zeiten keine Konsummilch abgeben. Eine unter dem Vorsitz des Kantonschemikers abgehaltene Konferenz hat festgestellt, dass der Grund dieser Erscheinung in einer ungenügend sorgfältigen Behandlung der Milch zu suchen ist. Um diesen Missständen abzuhelpen, wurde der Verband bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften ersucht, dafür zu sorgen, dass nur günstig gelegene Käsereien zur Abgabe von Konsummilch bestimmt und dass daselbst die nötigen Kühl- und Filtrieranlagen eingerichtet werden. Weiter wurde die kantonale Inspektoratskommission veranlasst, mit den zuständigen Organen der Lebensmittelkontrolle und dem Verband der bernischen Käserei- und Milchgenossenschaft ein kantonales Konsummilch-Reglement aufzustellen.

Luzern. Infolge Verunreinigung von Milch durch Auswaschen der Milchgeschirre mit infiziertem Wasser von Seiten eines Landwirtes entstand im Juli und August in Luzern und Kriens eine Typhusepidemie mit etwa 60 primären und sekundären Infektionsfällen. Die Beanstandungen betreffen gewässerte (5—30%) und entrahmte (45%) Milch.

Urkantone. Den Rekord auf dem Gebiete der Milchwässerung hat ein Lieferant mit 60% erreicht. Mit Befriedigung kann festgestellt werden, dass sich die Verhältnisse in Bezug auf Reinlichkeit in der Milchbehandlung erheblich gebessert haben.

Glarus. Von den 953 untersuchten Milchproben erwiesen sich 7 als gewässert, 3 als entrahmt, 14 als krank oder verdorben und 52 als schmutzig. Die auf Milchfälschung bezüglichen Urteile wurden im Amtsblatte veröffentlicht.

Freiburg. Es erfolgten 121 Beanstandungen, und zwar 43 wegen Unreinlichkeit, 44 wegen krankhafter Beschaffenheit (fadenziehende Milch), 25 wegen Wässerung und 9 wegen Entrahmung. Trotz aller Strenge gegen die Fehlbaren gibt es immer wieder viele neue Fälle von Milchfälschung und Unsauberkeit bei der Milchgewinnung.

Solothurn. Es erfolgten Beanstandungen wegen mangelhafter Beschaffenheit der Milch (7), Verunreinigung (79), Wässerung und Entrahmung (17). Der Wasserzusatz bewegte sich zwischen 4—50 %.

Baselstadt. An 141 Tagen wurden bei den Milchfuhrleuten, in den Milchläden und an den Bahnhöfen 2845 Milchproben erhoben. Hiervon waren 132 Proben, entsprechend 4,6 %, zu beanstanden aus folgenden Gründen: gewässert 44, entrahmt 64, fehlerhaft 4, verdorben 9 und verunreinigt 11 Proben. Milchliefereien von auswärts mit auffallend geringem Gehalt waren namentlich im ersten Quartal recht häufig. Bei einem Milchhändler, der zeitweise Milch durch Zentrifugieren entrahmte und angeblich die Magermilch als solche verkaufte, zeigte die wiederholte Vergleichung der Milch, welche er von auswärts bezog, mit der Milch, die er zum Verkauf in die Stadt führte, dass die letztere immer wesentlich fettärmer war als jene, aber nie unter 3 % Fett aufwies. Obwohl also die Milch den Minimalanforderungen der Lebensmittelverordnung für Mischmilch noch genügte und trotz mehrfacher Inspektionen ein Abrahmen der zum Verkauf bestimmten Milch nicht direkt nachgewiesen werden konnte, musste doch Verzeigung wegen Verkaufs von abgerahmter Milch erfolgen.

Baselland. Die 56 Milchbeanstandungen betreffen Wasserzusatz 10, Entrahmung 3, Wasserzusatz und Entrahmung 2, fehlerhafte Beschaffenheit 15 und Verunreinigung 26 Fälle. Häufig liefen Klagen ein wegen ungenügender Haltbarkeit der Milch; es handelte sich dabei meist um Mischungen von Morgen- und Abendmilch.

Schaffhausen. Es wurden 756 Proben untersucht und davon 76 beanstandet, und zwar 50 weil verunreinigt, 12 wegen Wasserzusatz, 6 wegen teilweiser Entrahmung, 3 wegen ungenügender Haltbarkeit und 4 wegen zu geringem Gehalt. Die Reinlichkeit bei der Milchgewinnung macht nur langsame Fortschritte. Bei der Kontrolle macht sich namentlich die Schwierigkeit geltend, dass, weil die einzelnen Kannen Milch verschiedener Lieferanten enthalten, der Ursprung der Verunreinigung häufig nicht festgestellt werden kann. In verschiedenen Fällen hatte teilweise Entrahmung stattgefunden, die auf ungenügendes Aufrühren vor dem Ausmessen zurückzuführen war. In 2 Fällen musste wegen ungenügendem Gehalt der Milchverkauf untersagt werden.

Appenzell I.-Rh. Infolge ungenügender Durchmischung vor dem Ausmessen musste eine Milch als teilweise entrahmt beanstandet werden. Wegen schmutziger Milch erfolgten 4 Verwarnungen; in dieser Hinsicht ist bedeutende Besserung eingetreten.

St. Gallen. Im Frühjahr zur Zeit des grossen Futtermangels hat auch die Qualität der Milch bedeutend gelitten; damals hat die Stallprobe manchen Landwirt vom Verdacht, seine Milch abgerahmt oder gewässert zu haben, entlastet. Andererseits verlocken aber die Knappheit der Milch und ihr hoher Preis offenbar ganz besonders zur Milchfälschung, wie die stetig zunehmenden Wässerungen und Entrahmungen unwiderleglich beweisen. Ein Milchmann, der in einer von mehreren Tansen entrahmte Milch mitführte, hatte zur Ausrede, er habe diese Tanse irrtümlich mitgenommen. Anlässlich einer Stallprobe beobachtete ein Ortsexperte, wie der melkende Bauer aus einer in seinem dicken Wollwams versteckt gehaltenen Flasche Wasser in das Gemelke goss. Ueble Erfahrungen wurden im Sommer und Herbst mit der aus Käsereien nach St. Gallen und Umgebung gelieferten Aushilfmilch gemacht, indem sie oft schon am Vormittag, sicher aber am Nachmittag des Einfahrtages gebrochen ist. Dieser Mangel war meist auf ungenügende Abkühlung nach dem Melken und auf den Transport der Milch in luftdicht abgeschlossenen Kannen zurückzuführen. In einem Falle konnte überdies auch nachgewiesen werden, dass der betreffende Käser das Brechen der Milch durch Zusatz von Lab absichtlich verursacht hatte.

Graubünden. Es erfolgten 39 Milchbeanstandungen wegen Wässerung, 11 wegen Abrahmung, 2 wegen ungenügendem Gehalt, 1 weil fadenziehend, 9 weil von kranken Tieren herstammend und 66 weil unsauber gewonnen. Die zahlreichen Milchfälschungen wie die vielen verunreinigten Milchen weisen darauf hin, dass die Milchkontrolle noch zu wenig streng gehandhabt wird.

Aargau. 35 Proben waren wegen Wässerung zu beanstanden; der Wasserzusatz bewegte sich zwischen 5–45%. 3 Proben waren teilweise entrahmt, 5 krankhaft verändert und 68 verunreinigt.

Thurgau. Durch den zeitweiligen Futtermangel hat die Qualität der Milch gelitten. Gegenüber dem früheren Durchschnitt von 3,9% ist der Fettgehalt im Berichtsjahr auf 3,83% und die fettfreie Trockensubstanz von 90 auf 87,8 g im Liter zurückgegangen. Die Wässerungen von Milch sind auf 38 Fälle (gegenüber 24 im Vorjahr) gestiegen; der Wasserzusatz betrug 3–37%. Ueberdies erfolgten Beanstandungen wegen Fettentzug in 6, zu geringem Gehalt in 51, abnormer Beschaffenheit in 30 und Verunreinigung in 69 Fällen. Auffällig war, dass nach tierärztlichem Befund wiederholt Milchtiere, deren Milch wegen abnormer Beschaffenheit beanstandet werden musste, als gesund bezeichnet wurden.

Tessin. Die Milchfälschungen sind zahlreicher geworden als früher. Offenbar spekulieren viele Fälscher darauf, dass ihre Kunden aus Angst

vor Boykottierung sich hüten werden, die Aufsichtsorgane der Lebensmittelkontrolle auf Missbräuche aufmerksam zu machen. Hinsichtlich Reinlichkeit lässt die Milch immer noch zu wünschen übrig.

Waadt. 346 Proben wurden als minderwertig oder krankhaft, 89 wegen Verunreinigung, 65 wegen Wasserzusatz und 43 wegen Fettentzug beanstandet.

Wallis. Die Beanstandungen betreffen gewässerte Milch (24 Fälle), minderwertige (4 Fälle), kranke (5 Fälle) und verunreinigte Milch (59 Fälle). Der Wasserzusatz betrug 15 bis über 50%. In Bezug auf Reinlichkeit der Milch ist ein grosser Fortschritt zu verzeichnen. Aufgefallen ist, dass die Milch dies Jahr im ganzen Kanton einen höheren Fettgehalt aufwies, als früher.

Neuenburg. Während der ersten Jahreshälfte herrschte eine förmliche Milchfälschungsepidemie; es kamen in dieser Zeit mehr Milchwässerungen vor, als während des vorhergehenden ganzen Jahres. Hierauf haben die Fälschungen plötzlich aufgehört. Trotz des Futtermangels war die Qualität der Milch im allgemeinen vorzüglich.

Genf. Wegen Wasserzusatz erfolgten 24, wegen Entrahmung 18 Beanstandungen; in einem Falle erreichte der Wasserzusatz 50%. Während der grossen Sommerhitze liefen gelegentlich Reklamationen ein wegen ungenügender Haltbarkeit der Milch. Gewisse Ställe lieferten auch anormale Milch; dabei handelte es sich mehr um krankhafte Zustände der gesamten Viehherden als einzelner Milchtiere. Im allgemeinen jedoch war die Marktmilch von vorzüglicher Qualität.

Milchprodukte (ausgenommen Butter und Käse).

Zürich (Stadt). Ein aus teilweise entrahmter Milch hergestelltes Trockenmilchpulver musste beanstandet werden, weil es nicht entsprechend bezeichnet war.

Luzern. Ein «Milchpulver» von 2,5% Fettgehalt wies einen Säuregrad von 40,5 auf. Ferner musste ein holländisches Milchpulver als aus Magermilch bereitet bezeichnet werden.

Baselstadt. Aus einem Trockenmilchpulver, das von den Soldaten wegen seines schlechten Geschmacks zurückgewiesen worden war, konnte vollkommen gebleichtes und talgig gewordenes Fett isoliert werden.

Neuenburg. Eine aus Magermilch und etwas Kakao oder Schokolade hergestellte «Milchkonserve» musste wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet werden.

Genf. Die 7 Beanstandungen betrafen Rahm mit ungenügendem Fettgehalt.

Mineralwasser.

Zürich (Stadt). Unter der Bezeichnung «Eptinger-Mineralwasser» brachte ein Depothalter gasiertes Zürichseewasser und Mischungen von solchem mit etwas Eptingerwasser in den Verkehr.

Luzern. Ein Fabrikant füllte gebrauchte Gerolsteiner-Fläschchen mit künstlichem Mineralwasser auf und brachte sie hierauf wieder als « Gerolsteiner » in den Verkehr.

Appenzell A.-Rh. Ein « Mineralwasser » musste als unrichtig bezeichnet beanstandet werden, weil es keine Mineralstoffe enthielt.

Thurgau. 4 Tafelwasser mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Obst, gedörrtes.

Zürich (Stadt). Bei einem grösseren Vorrat von Nüssen wurde festgestellt, dass etwa 20 % davon verschimmelte oder verfaulte Kerne enthielten, ohne dass die Verdorbenheit äusserlich erkennbar gewesen wäre. Ein grösserer Posten von Feigen, welche zur Fabrikation von Feigenkaffee bestimmt waren, musste beanstandet werden, weil die Früchte von Würmern und Käfern bis zur Unkenntlichkeit zernagt waren.

St. Gallen. Grosse Partien von amerikanischem Dörrobst, Pflaumen, Zwetschgen, Aprikosen und Pfirsiche trafen infolge des langen Transportes in beschädigtem Zustande ein. Versuche, durch Auslesen, Dämpfen und Trocknen die Ware wieder geniessbar zu machen, ergaben, dass der Gehalt an wasserlöslichen Extraktivstoffen durch dieses Verfahren bedeutend zurückgeht und daher die Ware, wenn auch zur Not geniessbar, doch recht minderwertig wird. Derart behandeltes Dörrobst muss daher entsprechend bezeichnet und zu ermässigten Preisen verkauft werden.

Obstwein.

Zürich. (Kanton). Es erfolgten 6 Beanstandungen wegen Essigstich. Der Konsum von Obstwein hat sehr stark zugenommen, so dass selbst ausgesprochene Bierwirtschaften gezwungen waren, den Mostausschank einzuführen.

Zürich (Stadt). Von 130 Obstweinproben mussten 35 beanstandet werden, 13 wegen zu starker Verwässerung, die übrigen wegen Verdorbenheit.

Bern. Die Anfrage eines kantonalen Inspektors, ob Bierpressionen zum Ausschank von Obstwein verwendet werden dürfen, wurde vom Kantonschemiker dahin begutachtet, dass diese Verwendung mit Rücksicht auf die schwierige Reinhaltung der Pressionen besser zu vermeiden sei. Den kantonalen Lebensmittelinspektoren wurde in diesem Sinne Weisung erteilt. Die 25 Beanstandungen von Obstwein erfolgten sämtlich wegen Verdorbenheit.

Freiburg. 2 Proben mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Solothurn. 1 « alkoholfreier Most » enthielt 5,6 Volumprozent Alkohol.

Baselstadt. Die Qualität der im Handel befindlichen Obstweine liess nicht selten zu wünschen übrig. Vielfach waren sie durch Missfärbung, starke Trübung, Schimmelgeschmack, Lindwerden oder Essigstich verdorben.

Auch genügten manche hinsichtlich des Gehaltes an Alkohol oder Extrakt den bescheidenen Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht, und es konnten daher mehrfach sogenannte Säfte nur unter der Bezeichnung Most zum Verkauf zugelassen werden, und verschiedene als Most bezeichnete Getränke waren als Kunsmost zu beanstanden. Einmal wurde ein Obstwein mit 166 mg freier schwefliger Säure beobachtet; natürlich machte sich dieser unmässige Zusatz im Geruch und Geschmack sehr unangenehm bemerkbar.

Baselland. Von 8 untersuchten Obstweinen waren 3 wegen unrichtiger Bezeichnung und 2 als Kunsmost zu beanstanden.

St. Gallen. 10 für die Ausfuhr bestimmte Moste waren trüb und genügten auch sonst den gesetzlichen Anforderungen nicht. Ein anderer Most enthielt 4,23 gr Essigsäure im Liter.

Graubünden. Der Handel mit Obstwein hat gegenüber früher beträchtlich grössere Dimensionen angenommen. Die meisten Proben haben den niedrigen Anforderungen entsprochen; einige mussten wegen Verdorbenheit, ein Most wegen zu starker Streckung beanstandet werden.

Thurgau. Hinsichtlich Gehalt ergaben Most und Saft günstigere Resultate als früher; dagegen war das Ergebnis der Sinnenprüfung eher ungünstiger. Moste und Säfte mit normalem Alkohol- und Extraktgehalt schmeckten fade, was auf einen Mangel an Aepfelsäure, bezw. auf ein Ueberwiegen der milder schmeckenden Milchsäure zurückzuführen war. Dieser Mangel steht mit unpassender Obstwahl oder auch mit einer nachträglichen Zersetzung der Aepfelsäure im Zusammenhang. Als übermässig gestreckt wurden 7, wegen unrichtiger Bezeichnung 1, als krank oder verdorben 6 Proben beanstandet.

Wallis. 2 Obstweine mussten wegen Verdorbenheit und Krankheit beanstandet werden.

Neuenburg. Der Obstwein, der früher in vielen Gegenden des Kantons Neuenburg kaum dem Namen nach bekannt war, hat sich nun fast überall eingebürgert. Allerdings lässt die Qualität der meist aus andern Kantonen eingeführten Obstweine recht häufig zu wünschen übrig; mehrere als erstklassig bezeichnete Getränke waren in Wirklichkeit nichts anderes als zweifelhafte oder verdorbene Moste. Grosse Mengen mussten beschlagnahmt und zur Essigfabrikation verwendet werden.

Presshefe.

Solothurn. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen Bierhefezusatz.

Schokolade.

Zürich (Stadt). 1 «Haferschokoladepulver» musste, weil es Weizen statt Hafer enthielt, wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden. Eine sirupartige Schokoladeflüssigkeit war mit Stärkesirup hergestellt, was

als unzulässig erachtet wurde, und ein ähnliches, in Tuben abgefülltes Schokoladetränk, das mit Milchezusatz hergestellt worden war, war gänzlich verdorben, indem die Milch sich schon in saurer Gärung befand.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen von Schokoladen wegen zu grossem Gehalt an Holzfaser.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung «Echtes Schweizer Milchsokolade-Pulver, garantiert Kakao und Zucker mit Zusatz von Alpenmilch und feinstem Hafermehl» kam ein Produkt in den Handel, das Kakao- und Milchpulver, aber keine Spur von Hafermehl, dafür aber reichliche Mengen Weizenstärke enthielt. Ein Schokoladepulver wurde auf Grund der mikroskopischen und chemischen Untersuchung wegen zu hohem Schallengehalt beanstandet, und es gab der Fabrikant nachträglich die Verwendung von Schalen und keimhaltigen Abfällen zu. In einem Schokoladepulver wurden Klümpchen von Weizenmehl gefunden, die aber in Anbetracht der geringen Menge nicht als Verfälschung, sondern nur als Verunreinigung zu betrachten waren.

Neuenburg. 2 Schokoladen mussten beanstandet werden, weil zu deren Herstellung offenbar Abfallstoffe von Kakao (Schalen und Keime) verwendet worden waren.

Sirupe.

Zürich (Stadt). 1 Himbeersirup enthielt Benzoesäure, 2 waren künstlich gefärbt. 1 Quittensirup, der in einem verzinkten Einmachkessel eingekocht worden war, enthielt grössere Mengen Zinksalze und musste daher als gesundheitsschädlich beanstandet werden.

Bern. 3 Himbeersirupe erwiesen sich als künstlich gefärbt.

Freiburg. Es erfolgte 1 Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung.

St. Gallen. 1 «Himbeersirup» war aus Zuckersirup, einem roten Teerfarbstoff und einem künstlichen Aroma hergestellt.

Tessin. 1 als «Kaffeesirup» bezeichnetes Getränk enthielt keinerlei Elemente des Kaffees; es handelte sich um eine Lösung von gebranntem Zucker.

Genf. Die 10 Beanstandungen betreffen künstliche oder saccharinhaltige Sirupe, die auf der Etikette nicht entsprechend bezeichnet waren.

Speisefette.

Zürich (Kanton). 4 Proben mussten wegen Verdorbenheit beanstandet und als ungeniessbar erklärt werden.

Bern. Von 11 untersuchten Speisefetten mussten 6 beanstandet werden wegen Verdorbenheit, Verunreinigung und zur Täuschung geeigneter Bezeichnung.

Freiburg. 1 Speisefett wurde als verdorben beanstandet.

Solothurn. Von 3 untersuchten Speisefetten erwiesen sich 2 als verdorben.

Baselstadt. Ein ungenügend gereinigtes Knochenfett, das sich erst ungefähr 2 Monate im Verkehr befand, war infolge der Entwicklung von Schimmelpilzwucherungen verdorben. Der Säuregrad betrug 21,2, d. h. er war für Fett dieser Art ganz ungewöhnlich hoch. Ein anderes Knochenfett musste als verdorben beanstandet werden, weil es einen stark brenzigen Geruch und Geschmack hatte. Margarine, die unter Verwendung von gehärtetem Baumwollsaamenöl hergestellt worden war, enthielt nur 78—82 % Fett und musste also, gestützt auf Art. 39 der Lebensmittelverordnung beanstandet werden. Ein Schweinefett, das durch Auslassen aus ranzigem gesalzenem Speck hergestellt worden war, musste wegen seines schlechten Geruchs und Geschmacks und wegen des hohen Säuregrades (23) als verdorben beanstandet werden. Die Bezeichnung «Palmfett» für Kokosnussfett wurde angesichts des klaren Wortlautes von Art. 51 der Lebensmittelverordnung beanstandet. In mehreren Fällen war zu untersuchen, ob statt Butter andere Fette zu Gebäcken verwendet worden seien. Gestützt auf die Untersuchungsergebnisse durfte mit Bestimmtheit erklärt werden, dass die Gebäcke nicht mit Butter zubereitet worden seien.

Tessin. Die aussergewöhnlich hohen Säuregrade mehrerer untersuchter Speisefette liessen darauf schliessen, dass es sich um lange gelagerte Hamsterware handelte. Unter der Bezeichnung «Margarine excelsior» wurde ein Produkt in den Verkehr gebracht, das je zur Hälfte aus Butter und Kokosnussfett bestand. Der Verkauf wurde bewilligt unter der Bedingung, dass der Verkaufspreis mit den Höchstpreisen für Butter und Kokosnussfett in Einklang gebracht werde. Infolge Mangel an Rohstoffen wurde die Fabrikation eingestellt.

Wallis. 2 Kochfette mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Neuenburg. Ein als «inländisches Schweinefett» zu dem arg übersetzten Preise von Fr. 9. — per kg verkauftes Produkt bestand in Wirklichkeit aus einer geringwertigen Fettmischung, deren Säuregrad die erlaubte Grenze überstieg.

Speiseöle.

Zürich (Kanton). Ein Speiseöl wurde als verdorben beanstandet und konnte nur noch zu technischen Zwecken freigegeben werden.

Zürich (Stadt). Als neues und bei uns bis jetzt ungewohntes Speiseöl wurde im Berichtsjahr vielfach frisch oder süss gepresstes Leinöl in den Verkehr gebracht. Der Verwendung von Leinöl zu Speisezwecken steht nichts entgegen, wenn sich der Käufer und Konsument mit dem Geruch und Geschmack desselben zum vornherein abfindet oder sich daran gewöhnen kann. Selbstverständlich muss aber verlangt werden, dass Leinöl auch im Kleinverkauf als solches bezeichnet wird, und nicht nur als «Speiseöl», wie es öfters geschehen ist.

Bern. 3 Speiseöle waren verdorben. Ein aus Italien eingeführtes «Speiseöl» erwies sich als Rohbaumöl, das trotz des Oelmangels nur als zu technischen Zwecken geeignet erklärt werden konnte.

Urkantone. Von einer westschweizerischen Firma wurde unter der Bezeichnung «chemisch erzeugtes Pflanzenöl» ein Ersatz für Speiseöl zum Preis von Fr. 1.25 der Liter angeboten. Das Produkt stellte eine trübe, dicke Flüssigkeit von intensiv gelber Farbe dar. Mikroskopisch liessen sich darin neben Blütenstaub Fäden von Schimmelpilzen nachweisen. Es handelte sich um einen gelb gefärbten, schwach aromatisierten, teilweise verdorbenen Pflanzenschleim.

Glarus. Ein als Olivenöl verkaufte Speiseöl erwies sich als reines Baumwollsaamenöl.

Freiburg. 1 Speiseöl musste als verdorben beanstandet werden.

Solothurn. 7 Speiseöle mussten wegen zu hohem Säuregrad beanstandet werden.

Baselstadt. Erdnussöl, das als Speiseöl verwendet werden sollte, hatte den ausserordentlich hohen Säuregrad 65. Ein als Olivenöl verkaufte Speiseöl bestand aus Sesamöl. Ein Leinöl wurde unter der Bezeichnung Arachisöl zum Verkauf angeboten. Ein Rüböl konnte, obwohl es als doppelt raffiniert bezeichnet war, nicht zur Verwendung als Speiseöl zugelassen werden, weil es einen unangenehm tranigen Geschmack und den Säuregrad 15,5 besass.

Thurgau. 1 Speiseöl wurde wegen Verdorbenheit beanstandet.

Tessin. Die Beanstandungen betreffen verfälschte und unrichtig bezeichnete Speiseöle.

Neueuburg. Bei der Mehrzahl der Beanstandungen handelte es sich um Mischungen von Baumwollsaamen- und Mohnöl, die als «Olivenöl» in den Verkehr gebracht wurden.

Teigwaren.

Zürich (Stadt). Eine Eierteigware musste wegen ungenügendem Ei-gehalt beanstandet werden.

Freiburg. Es erfolgten 16 Beanstandungen von «Eierteigwaren» mit zu geringem Ei-gehalt und 4 wegen Verdorbenheit.

Baselstadt. Es zeigte sich, dass die im Verkehr befindlichen Eierteigwaren fast durchgehends den Anforderungen des Art. 83 der Lebensmittelverordnung, wonach sie auf 1 kg Griess mindestens 150 g Ei-gehalt aufweisen sollten, nicht genügten. Entweder beruhte dies darauf, dass weniger als 3 Eier oder nur Eigelb oder endlich eine ungenügende Menge von Ganzei-Trockenpulver verwendet worden war.

Wallis. Ein Posten Makkaroni musste wegen zu hohem Säuregrad beanstandet werden.

Neuenburg. «Eierteigwaren» enthielten häufig nicht den vorgeschriebenen Eigehalt und, wo Eierkonserven verwendet worden waren, meist verhältnismässig zu wenig oder auch gar kein Eiweiss.

Genf. Trotz der starken Nachfrage nach Teigwaren trifft man hin und wieder noch Vorräte von solchen, die wegen übermässigem Säuregrad oder Bitterkeit als ungeniessbar bezeichnet werden müssen.

Trinkwasser.

Zürich (Kanton). Die 18 Trinkwasserbeanstandungen betrafen meist Sod- und Pumpbrunnen, die durch Infiltrationen von Düngerstätten, undichten Jauchebehältern etc. verunreinigt worden waren.

Zürich (Stadt). Die Kontrolle über die städtische Trinkwasserversorgung wird fortwährend in der Weise ausgeübt, dass an verschiedenen Stellen des Seewasser- und Quellwassernetzes periodisch Wasserproben entnommen und chemisch und bakteriologisch untersucht werden. Ueber die sämtlichen noch bestehenden Sod- oder Schachtbrunnen wird zurzeit eine Untersuchung durchgeführt.

Bern. Von 132 untersuchten Trinkwasserproben erwiesen sich 56 als untauglich.

Luzern. Die Trinkwasseruntersuchungen veranlassten verschiedene Verbesserungen von Quellenfassungen und Neuanlagen von Brunnstuben.

Urikantone. Die verhältnismässig sehr hohe Zahl von 41 Beanstandungen auf 63 untersuchte Proben erklärt sich dadurch, dass die meisten der untersuchten Proben solchen Wasserversorgungen entnommen wurden, die schon durch die Art der Quellenfassung, den Zustand der Brunnen etc. als verdächtig galten. Bei öffentlichen Wasserversorgungen wird den Anordnungen der Kontrollorgane bezüglich Verbesserungen in der Regel willig nachgelebt; viel schwieriger hält dies aber bei Brunnen, deren Unterhaltung den Nutzungsberechtigten obliegt.

Freiburg. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen Verunreinigung.

Solothurn. Durch Jauche verunreinigt waren 2 Proben. Bei 59 ergab die chemische oder bakteriologische Untersuchung Anhaltspunkte zur Beanstandung.

Appenzell A.-Rh. Es wird die erfreuliche Tatsache gemeldet, dass alle Gemeinden des Kantons ohne Ausnahme gut eingerichtete Trinkwasserversorgungen besitzen.

St. Gallen. In einem Trinkwasser war deutlich Zink nachweisbar, was zweifellos von verzinkten Leitungsröhren herrührte. In einigen Gemeinden des Oberlandes kommt gipshaltiges Wasser von ganz bedeutender Härte vor. Ein solches enthielt die unzulässige Menge von 545 mg Mineralstoffen (Glührückstand) im Liter, wovon 206 mg Gips.

Graubünden. Von den untersuchten Trinkwasserproben entsprachen 74 den Anforderungen des Lebensmittelbuches nicht.

Aargau. Auf Grund der chemischen und bakteriologischen Untersuchung mussten von 472 untersuchten Trinkwassern 302 beanstandet werden. Vielerorts stösst die Verbesserung der Trinkwasseranlagen noch auf hartnäckigen Widerstand.

Thurgau. Nach besonderer Instruktion sind im Herbst die Ortsexperten eingeladen worden, während der Düngerausfuhr dem Zustande der Brunnstuben und der Sodbrunnen besondere Beachtung zu schenken und verdächtige Wasser zur Untersuchung einzusenden. Von den 125 eingelangten Proben haben 41 den Anforderungen nicht entsprochen; 9 davon waren verunreinigt.

Genf. Das Wasser der 3 städtischen Versorgungsanlagen war einwandfrei; dagegen gaben die Sodbrunnen fortwährend zu Beanstandungen Anlass.

Wein.

Zürich (Kanton). Von 269 untersuchten Weinen wurden 84 beanstandet. Davon waren 25 verfälscht oder unrichtig bezeichnet, 41 krank oder verdorben, 3 zu stark geschwefelt und 3 überplatriert. Dank der günstigen Weinernte wurden hie und da wieder Vorräte von selbstgekelterten Weinen angetroffen, was während mehreren Jahren leider nicht mehr der Fall gewesen. Nicht selten fand man unvergorene Weine, welche schon mit Essigstich behaftet waren. Es ist dies wohl auf den Umstand zurückzuführen, dass die Weinlese bei verhältnismässig hoher Temperatur erfolgte. Die Kellerordnung ist im allgemeinen noch als ungenügend zu bezeichnen.

Zürich (Stadt). Auf 464 Weine und Süssweine entfielen 147 Beanstandungen oder 31,7 %, ein Beweis, dass sich die Verhältnisse im Kleinhandel mit Wein eher verschlimmert als gebessert haben. 72 der beanstandeten Weine mussten als Kunstweine begutachtet werden; 4 Malagaweine erwiesen sich als Mistellaweine und ein fünfter war stichig.

Bern. Gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 14. Oktober 1916 betreffend die Entsäuerung der Weine mit kohlensaurem Kalk hat der Regierungsrat am 2. März 1917 die Verfügung getroffen:

«Bei der Behandlung der bernischen Weine wird grundsätzlich am Verbot der Verwendung von reinem gefällttem kohlensaurem Kalk festgehalten. Dagegen wird die Rebgesellschaft Twann-Ligerz-Tüscherz ermächtigt, versuchsweise ein gewisses Quantum Wein unter fachmännischer Anleitung auf diese Weise zu entsäuern und hierauf in den Handel zu bringen. Quantum und Besitzer der entsäuerten Weine sind dem Regierungsrat mitzuteilen.» Das Schweiz. Volkswirtschaftsdepartement hat dieser Bewilligung die Genehmigung erteilt. Die obgenannte Gesellschaft hat indessen keinen Gebrauch von der ihr erteilten Ermächtigung gemacht.

Es sind insgesamt 313 Weine zur Untersuchung gelangt. Davon wurden beanstandet 10 wegen unrichtiger Bezeichnung, 30 als Kunstwein, 37 als fehlerhaft oder verdorben, 3 als überplatriert und 1 weil zu stark ein-

gebrannt. Die durch den Krieg bedingten ungünstigen Transportverhältnisse bewirkten, dass viele, namentlich von Natur aus etwas geringwertigere Weine schon bei der Grenzkontrolle als verdorben beanstandet werden mussten oder dann im Anstich verderben.

Luzern. Die 10 Beanstandungen betrafen abnorm beschaffene, überplatrierte und verdorbene Weine.

Urkantone. Gegen die Beanstandung der Bezeichnung «Tiroler Typ» für einen Wein anderer Herkunft wurde von einem Lieferanten Einspruch erhoben. Das schweizerische Gesundheitsamt hat dann aber unserer Auffassung, dass diese Bezeichnung nur für Weine gestattet sei, die wirklich dem betreffenden Weingebiet entstammen, beigepflichtet. Die geringe Weineinfuhr und die hohen Preise hatten zur Folge, dass der Wein immer mehr durch den Most verdrängt wird. Dementsprechend gelangten auch weniger Weinproben zur Untersuchung, als in den Vorjahren. Von 45 Proben waren 12 verdorben oder fehlerhaft, 3 verfälscht und 1 übergipst.

Glarus. 2 Weine wurden als gewässert, 6 als verdorben beanstandet.

Freiburg. Die 35 Beanstandungen betrafen 7 unrichtig bezeichnete, 24 gewässerte und 4 mit Essigstich behaftete Weine. Die Zahl der Weinuntersuchungen ist gegenüber früher zurückgegangen. Dies bedeutet aber keineswegs, dass die Weine besser geworden seien. Auswärtige Weinhandlungen versorgen öfters Privatleute, namentlich solche auf dem Lande, mit meist teuren Weinen, deren Beschaffenheit nicht immer über alle Zweifel erhaben ist. Da die Ueberwachung eines solchen Schleichhandels den örtlichen Gesundheitsbehörden leichter möglich ist, als den kantonalen Aufsichtsorganen, wäre sehr zu wünschen, dass sich jene etwas intensiver damit befassen würden.

Baselstadt. Es sind im Berichtsjahre 350 Weine untersucht worden, die in 99 Fällen Anlass zur Beanstandung gaben. Gründe der Beanstandung waren: unrichtige Bezeichnung 17, zu hoher Gehalt an Sulfaten 1, Gehalt an freier Schwefelsäure 2, zu stark geschwefelt 2, verdorben 33, Geschmacksfehler 1, den Anforderungen für Wein ohne Herkunftsbezeichnung nicht genügend 26 und Kunstwein 17 Fälle.

Es wurde in Erfahrung gebracht, dass in Basel ca. 700 hl Thurgauer-, Aargauer- und Italienerwein gallisiert worden waren. Da das Gallisieren gemäss Art. 192 der Lebensmittelverordnung nur im Produktionsgebiet ausgeführt werden darf, so mussten die genannten in Basel gallisierten Getränke nach Art. 2, lit. b des Kunstweingesetzes als Kunstwein betrachtet und deshalb dem Verkehr entzogen werden. In der ersten Hälfte des Berichtsjahres kamen vielfach ausländische Weine zur Untersuchung, die den Vorschriften des Lebensmittelbuches für Weine ohne Herkunftsbezeichnung nicht genügten. Mehrfach waren Verschnitte zu beanstanden, die unter zur Täuschung geeigneten Herkunftsbezeichnungen in den Handel kamen. Wie leichtfertig mit solchen Herkunftsbezeichnungen oft umgegangen wird, zeigen folgende

Fälle: Ein Weinhändler hatte einem Wirt ausländischen weissen und roten Wein zum Verschnitt geliefert und, als dieser fertig war, beiläufig bemerkt, er sehe ganz aus wie Geissberger. Dies genügte dem Wirt, um seinen Verschnitt auf der Weinkarte als Geissberger anzuführen. In einem anderen Falle wurde Rotwein zum Preise von Fr. 1.05 per Liter unter der Bezeichnung «Bourgogne» und unter Beigabe von Etiketten «Bourgogne supérieur Beaune» geliefert. Nach erfolgter Beanstandung fakturierte der Lieferant den gleichen Wein als «Hügelwein» zu Fr. 0.92 per Liter. Ein Verschnitt von spanischem Rotwein mit 10 % Mâcon wurde als «Mâcon» verkauft. Unter der Bezeichnung «roter Portwein» wurde ein Getränk beanstandet, das im Geruch und Geschmack mit Portwein nichts gemein hatte und auf Grund der chemischen Analyse als ein gestreckter Mistella zu betrachten war. Ein als Turiner-Wermut bezeichnetes Getränk hatte einen ganz fremdartigen Geruch und Geschmack und enthielt unter anderem nur 1,9 g zuckerfreies Extrakt, 1,8 g nichtflüchtige Säure und 0,32 g Asche im Liter; es war also sicher kein Wermutwein. Mehrfach wurden grössere Mengen von Malagawein, der an Essigstich und Milchsäurestich erkrankt war, beobachtet. Diese Weine waren stark trüb und enthielten eigentliche Reinkulturen von Langstäbchen-Bakterien. Auch Wermutwein wurde essigstichig befunden. In einem als Fendant bezeichneten Weisswein, der im Juni 190 mg freie und 305 mg gesamte schweflige Säure im Liter enthalten hatte, war im Oktober die schweflige Säure auf Spuren zurückgegangen; dafür war aber der Gehalt an Kaliumsulfat von 1,6 auf 2,3 Promille gestiegen. Obwohl sich keine freie Schwefelsäure gebildet hatte, war der Geruch und Geschmack des Weines durch diesen Umwandlungsprozess der schwefligen Säure derart verändert worden, dass er von Kennern nicht mehr als Fendant anerkannt wurde. In einem Markgräfler konnte durch Leitfähigkeitstitation die Anwesenheit freier Schwefelsäure nachgewiesen werden. In einem Spezereiladen wurden in Strohflaschen unter der Bezeichnung «Chianti» Weine mit 40—90 % Wasserzusatz verkauft. Ein «Mistella-Süsswein» enthielt nur 12,3 g zuckerfreies Extrakt und 2,0 g Gesamtsäure im Liter. Die Ware wurde als Kunstwein beanstandet.

Eine Fabrik brachte unter der Bezeichnung «Weinaroma» Essenzen für Malaga, Portwein, Médoc, Bordeaux und Rotwein in den Handel, die angeblich nur für den Verkauf im Auslande bestimmt sein sollten. Im Hinblick auf Art. 6 der Vollziehungsverordnung zum Kunstweinverbot mussten aber diese Bezeichnungen auch für den Export beanstandet werden.

Baselland. Von 31 untersuchten Weinen wurden 14 beanstandet und zwar 1 als Kunstwein, 8 wegen unrichtiger Bezeichnung und 5 wegen Essigstich.

Schaffhausen. In den meisten Wirtschaften hat der Weinverbrauch trotz des Bieraufschlages nur ganz vorübergehend zugenommen. Die Weinvorräte sind häufig so gering, dass sich eine Probeentnahme nicht mehr rechtfertigen würde. Von 36 amtlich erhobenen Proben wurden 3 wegen unrichtiger Bezeichnung, 3 als verdorben und 3 als Kunstwein beanstandet.

Appenzell A.-Rh. Sämtliche Weinbeanstandungen betrafen unrichtige Bezeichnungen.

St. Gallen. Der gestörte Import von billigeren Weinen hat zahlreiche Uebertretungen der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften zur Folge gehabt, wie falsche Herkunftsbezeichnung, künstliche Streckung etc. In einem zu stark geschwefelten weissen Neuenburger ist bei der Lagerung der Gehalt an schwefliger Säure von 230 auf 89 mg zurückgegangen; dabei stieg der Gehalt an Schwefelsäure von 0,8 auf 1,75 g Kaliumsulfat und an Gesamtsäure von 6,8 auf 7,9 g im Liter; der Wein hatte einen unangenehmen Nebengeschmack erhalten, der ihn ungeniessbar machte. Ein Wein enthielt 1,44 g freie Schwefelsäure im Liter; der Geschmack war entsprechend scharf. Das Weinextrakt verkohlte beim Erhitzen Holzfaser und Zucker. Auf einem Bahnhof wurde ein beschädigtes Weintransportfass in das erste beste Gefäss übergeschüttet; zufälligerweise war dies eine Waschstande, die dem guten Oberländerwein einen abscheulichen Seifengeschmack verlieh und ihn völlig ungeniessbar machte. Ein Sauser enthielt Saccharin, ein Wein ergab deutliche Kupfer- und Zinkreaktionen und ein Malaga musste wegen Bakterientrübung und Essigstich beanstandet werden. Wiederholt mussten Verschnitte von Obstwein mit Wein beanstandet werden. Als Pantschartikel bedenklichster Sorte sind «Wermut-Weine» zu erwähnen, aus denen der Obsttrester herausroch, die mit Saccharose gesüsst waren und statt 15—18 bloss 9—10 % Alkohol enthielten.

Graubünden. 7 Weinproben wurden als verfälscht, 11 als verdorben beanstandet. Die grosse Zahl verdorbener Weine hängt mit den schwierigen Einfuhrverhältnissen zusammen; die lange Reise begünstigt den Essigstich.

Aargau. Die Beanstandungen betrafen 1 verdorbenen, 11 essigstichige und 13 verfälschte Weine. Ein Wirt hatte entgegen der Vorschrift des Art. 192 der Lebensmittelverordnung einen Piemonteserwein gallisiert. Der betreffende Posten von 1400 Liter musste nach Massgabe des Kunstweinverbotes als Kunstwein konfisziert werden. Eine Sendung von 10 800 Liter italienischen Rotweins wurde bei der Ankunft als Kunstwein beanstandet und unter amtlicher Aufsicht denaturiert. Im weitem wurden 600 Liter eines gewässerten und stichigen italienischen Rotweines mit Essigessenz denaturiert.

Thurgau. 7 Weine wurden als verfälscht, 10 als unrichtig bezeichnet, 6 als verdorben und 1 wegen zu hohem Sulfatgehalt beanstandet.

Tessin. Die 231 Beanstandungen betrafen meist gewässerte und verdorbene Weine. Zahlreiche Weinsendungen, die während des Transportes monatelang in Italien liegen geblieben waren, langten endlich in mehr oder weniger verdorbenem Zustande an der Schweizergrenze an. Einige konnten durch Pasteurisieren dem Konsum erhalten, andere aber mussten in Essig übergeführt werden.

Waadt. Es wurden 45 Kunstweine, 26 verdorbene, 27 unrichtig bezeichnete und 6 zu stark geschwefelte Weine beanstandet. Ueber 200 000 Liter wurden beschlagnahmt und hierauf denaturiert oder zerstört.

Wallis. Von 80 untersuchten Weinen wurden 11 als verfälscht, 1 als überplatriert, 5 als unrichtig bezeichnet und 4 als krank oder verdorben beanstandet. In einer Weinhandlung, die mit Fremdweinen Handel treibt, mussten 5 Sorten, im ganzen etwa 13 000 Liter als Kunstwein beanstandet werden. Eine von einem Richteramt eingesandte Flüssigkeit hatte mit Wein nichts weiteres als den Namen gemein.

Neuenburg. Während in früheren Jahren durch die kantonale Lebensmitteluntersuchungsanstalt jeweilen etwa 3-400 Weine untersucht wurden, waren es dieses Jahr bloss 142. Dieser Rückgang ist auf eine Ueberhäufung des Lebensmittelinspektors mit anderweitigen Aufgaben, auf eine starke Verminderung des Weinimportes und endlich auf eine wesentliche Vermehrung der Weinuntersuchungen durch die kantonale Weinbauversuchstation in Auvernier zurückzuführen. Die 23 Beanstandungen betreffen 11 gewässerte, 1 mit Obstwein verschnittenen, 1 avinierten, 8 verdorbene und 2 unter falscher Herkunftsbezeichnung verkaufte Weine. Die gewässerten Weine waren fast ausschliesslich durch ausserkantonale Weinhandlungen geliefert worden.

Genf. Infolge der hohen Preise hat der Weinkonsum stark abgenommen. Viele der eingeführten Weine hatten gelitten, sei es infolge des langen Transportes oder wegen ungenügender Reinigung der verwendeten Transportwagen. Zahlreiche Einfuhrsendungen konnten aus diesem Grunde bloss noch zur Essigfabrikation verwendet werden. Ueberdies kamen auch Wässerungen vor.

Zucker (Glukose, künstliche Süsstoffe).

Zürich (Stadt). 31 Proben von Saccharintabletten wurden beanstandet wegen unrichtiger Bezeichnung oder ungenügendem Saccharingehalt. Eine davon war talkumhaltig.

Bern. Vor dem Erlasse des Bundesratsbeschlusses betreffend künstliche Süsstoffe, vom 6. Juli 1917, wurden mehrmals Saccharintabletten, die bloss 0,9—4 % reines Saccharin und daher auch einen kaum wahrnehmbaren Süssgeschmack aufwiesen, gestützt auf Art. 3 der Lebensmittelverordnung beanstandet. Seit dem Inkrafttreten des genannten Bundesratsbeschlusses ist nur eine einzige Zuwiderhandlung gegen diese Vorschrift beobachtet worden.

Luzern. Die als zu schwach beanstandeten Saccharintabletten enthielten bloss 3,3—14,8 % reines Saccharin.

Urkantone. Die Angabe auf den Saccharinschächtelchen, dass eine Tablette 1,5 bis 2 Stück Würfelzucker ersetze, erwies sich häufig als unwahr. Ebenso verhielt es sich mit dem Vermerk, dass eine Schachtel ca. 100 Tabletten

enthalte; denn mehrmals wurden Schachteln mit bloss 46 bis 58 Stück angetroffen. Nachdem in den Zeitungen der Urschweiz gehörig auf diesen « Saccharinschwindel » aufmerksam gemacht worden war, hat der Verkauf von Saccharintabletten fast ganz aufgehört.

Freiburg. 52 Proben von Saccharintabletten wurden beanstandet wegen zu geringem Gehalt an Saccharin und irreführender Bezeichnung. Obschon der Bundesratsbeschluss vom 6. Juli 1917, dem unlauteren Wettbewerb auf dem Gebiete des Saccharinhandels etwas die Flügel gestutzt hat, erscheint es angezeigt, dieser Angelegenheit auch fernerhin die volle Aufmerksamkeit zu schenken.

Solothurn. Von 8 untersuchten Saccharinproben stellten sich 6 als minderwertig heraus.

Baselstadt. Trotz des Bundesratsbeschlusses vom 6. Juli 1917 werden immer noch Saccharintabletten mit weniger als 20 % Saccharingehalt im Verkehr angetroffen. Mehrfach konnte auch ein Zusatz von geringen Mengen Salmiak zu Tabletten beobachtet werden, was offenbar nur den Zweck hatte, die Chemiker, welche sich bei der Untersuchung mit einer Stickstoffbestimmung begnügten, zu täuschen.

St. Gallen. Eine grosse Menge Kristallzucker enthielt 6,2 % Alaun und ein anderer Posten 5 % Kochsalz. In beiden Fällen musste auf zufällige Verunreinigung geschlossen werden. Mit den Saccharintabletten, die in der Schweiz durch den Zuckermangel starke Nachfrage erhalten haben, wird ein richtiger Kriegsschwindel getrieben. Trotz dem Bundesratsbeschluss vom 6. Juli 1917 fanden sich bei einer seitherigen Nachschau in St. Gallen 18 Sorten mit weniger als 10 %, die geringste mit bloss 3,44 % reinem Saccharin.

Graubünden. Es finden sich noch häufig Saccharintabletten im Verkehr, die den Minimalanforderungen nicht entsprechen.

Thurgau. Die 3 beanstandeten Saccharintablettenproben enthielten 6,0, 9,0 und 10 % reines Saccharin.

Tessin. Verschiedene Sorten von Saccharintabletten enthielten bloss 2—10 % Saccharin. Eine Sorte, welche Verdauungsstörungen verursacht haben sollte, bestand aus doppelkohlensaurem Natrium und ganz kleinen Mengen Saccharin, enthielt also nichts gesundheitsschädliches. Wahrscheinlich war das Präparat in verhältnismässig grosser Menge als Kaffeezusatz genossen worden und hatte infolgedessen abführend gewirkt. Eine Marke Saccharin, die angeblich 500 mal so süss als Zucker sein sollte, besass bloss ungefähr die Hälfte der angegebenen Süsskraft.

In einer Zuckerprobe war Stärke nachweisbar; es handelte sich aber nicht um eine Verfälschung, sondern bloss um Verunreinigung, die von den vorher zum Mehtransport benützten Säcken herrührte. Auch Verunreinigungen durch Kohle und Schmutz mussten auf den Transport zurückgeführt werden.

Waadt. Zur wirksamen Bekämpfung des immer mehr um sich greifenden Saccharinschwindels wurde eine allgemeine Razzia auf Saccharintabletten angeordnet und im ganzen Kanton durchgeführt. Von den 254 erhobenen Proben mussten 226 als minderwertig (1—12% Saccharingehalt) beanstandet werden. Die betreffenden Vorräte, im ganzen 60 000 Kartons, wurden beschlagnahmt.

Wallis. Alle 9 untersuchten Marken von Saccharintabletten mussten wegen zu geringem Saccharingehalt beanstandet werden.

Neuenburg. Als Ersatz des immer seltener werdenden Zuckers tauchten schon im Frühjahr Saccharinpräparate auf, deren Süßkraft den betreffenden Anpreisungen bei weitem nicht entsprach. Statt wie vor dem Kriege mindestens etwa 20%, wiesen verschiedene Fabrikate bloss noch etwa 2—5% reines Saccharin auf. Aus diesem Grunde mussten von 52 untersuchten Proben 46 beanstandet und über 12 000 Schächtelchen konfisziert werden.

Zur Umgehung der Zuckerrationierungsvorschrift versuchte ein Fabrikant aus Zucker, Glukose und Wasser hergestellte Tabletten in den Verkehr zu bringen. Diese wurden wegen irreführender Bezeichnung beanstandet und bald darauf von der zuständigen eidgenössischen Behörde verboten. Die etwas geringere Süßkraft des Kristallzuckers hat verschiedenenorts Zweifel an dessen Echtheit hervorgerufen, die sich jedoch sämtlich als unbegründet erwiesen.

Genf. Verschiedene Einfuhrsendungen von Zucker waren so stark unreinigt, dass sie auch nach erfolgter Reinigung bloss noch zu Industriezwecken verwendet werden konnten. Vor dem Erlass des Bundesratsbeschlusses betreffend künstliche Süsstoffe variierte der Gehalt der im Verkehr befindlichen Saccharintabletten an reinem Saccharin von 20 bis auf 3% hinunter.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Glarus. Ein als « Fleischersatz » bezeichnetes Präparat bestand in der Hauptsache aus Reismehl nebst anderen Mehlsorten und etwas Gewürz.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung « Eier-Sparpulver » wurde versucht, eine Mischung von trockenem Eigelb und Magermilchpulver in den Verkehr zu bringen und damit den richtigen Ganz-Ei-Pulvern unlautere Konkurrenz zu machen. Von auswärts bezogene Heidelbeeren bestanden zum grössten Teil aus unreifer, verdorbener Ware. Preisselbeeren enthielten Beeren der Bärentraube (*Arctostaphylos uva ursi*). Als während der Einmachzeit der Zuckermangel sich besonders fühlbar machte, wurde Natriumbenzoat in Form von Tabletten als Konservierungsmittel in den Handel gebracht und dem Publikum zum privaten Gebrauch empfohlen (zum Verkauf bestimmte Konfitüren dürfen laut Art. 124 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung solchen Zusatz nicht erhalten). Die Qualität dieser Tabletten liess aber bald zu wünschen übrig, so dass gegen den Verkauf eingeschritten werden musste.

St. Gallen. Eine aus britisch Indien eingetroffene Sendung von Kernels (sogenannten indischen Mandeln) musste wegen Havarie erlesen werden. Mit grossem Reklameaufwand und zu stark übersetzten Preisen sind in den letzten Jahren unter hochtönenden Bezeichnungen wie « Fleischersatz Pflanzenkraft », « Pflanzenfleisch Lebe rein » etc. Präparate in den Handel gebracht worden, die meist aus Mischungen von Reis-, Mais- und Leguminosenmehl, Weizengrüs, Kochsalz und etwas Gewürz bestanden. Ausnahmsweise enthielten sie zur Dekoration auch Spuren von essbaren Pilzen. Da die genannten Bezeichnungen wie übrigens auch die übrigen auf den Pakungen angebrachten Anpreisungen als zur Täuschung geeignet erschienen, wurde gestützt auf Art. 3 der Lebensmittelverordnung gegen den Verkauf solcher Waren eingeschritten. Die Angelegenheit ist zur Zeit noch nicht erledigt. Ähnlicher Unfug wird auch mit « Saucen-Ersatz » getrieben, da erst die kleingedruckte Gebrauchsanweisung erklärt, dass noch Butter oder anderes Fett und Zwiebeln notwendig sind, um eine Sauce zu erhalten. Ein Spezereihändler, welcher Teston-Suppenwürze in Fläschchen und zum Preise von Maggi-Suppenwürze verkaufte, wurde wegen Uebertretung von Art. 3 der Lebensmittelverordnung angeklagt.

Thurgau. 7 Essenzen wurden wegen vorschriftswidriger Beschaffenheit beanstandet.

Neuenburg. Ein Backpulver enthielt neben 80 % kohlensaurem Kalk bloss etwa 20 % Weinsteinsäure. Ein zur Konservierung von Fleisch bestimmter « Salpeter » bestand zu 84 % aus Kochsalz.

Genf. An Stelle von Kalisalpeter wird als Fleischkonservierungsmittel öfters Chilisalpeter verkauft. In einem Falle wurde, wahrscheinlich aus Versehen, hierzu sogar unreines Chlorkalium verwendet.

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich (Stadt). 4 Proben von Kochgeschirr-Verzinnungen enthielten über 1 % Blei. In 8 Verkaufsgeschäften wurden aus Zinkblech hergestellte Kinderspielwaren vorgefunden und in 2 Geschäften Tierfiguren (Schweizerfabrikat), die mit Bleichromat bemalt waren.

Bern. Die Verzinnung einer Kochplatte, welche das Ueberkochen der Milch verhindern sollte, enthielt 37 % Blei. Ein von einer Importgesellschaft geliefertes « Petroleum » erwies sich als mit teerartigen Stoffen verunreinigtes Wasser. Unter der Bezeichnung « Vulcos » ist mit grosser Reklame ein Geheimmittel angepriesen worden, das zur Ersparnis von Kohlen dienen soll. Nach der Zusammensetzung (es bestand aus Sägemehl, Baryumsulfat und einem orangeroten Teerfarbstoff) handelte es sich um ein Schwindelprodukt. Wie schon früher, sind auch dieses Jahr mehrere Seifenpulver zur Untersuchung eingesandt worden, deren Fettsäuregehalt bloss 6—12 % ausmachte.

Luzern. Von Internierten hergestellte Kinderspielwaren waren, wahrscheinlich infolge eines Missverständnisses, mit Bleiweiss bemalt worden.

Urkantone. Ein lohnender Betrieb scheint die Fabrikation von Wäschepräparaten zu sein, wozu es ja keiner grossen Einrichtung bedarf. Namentlich scheint die Seife ein begehrter Artikel zu sein. Von redegewandten Reisenden werden Spezereihändler und Private besucht und zu einer grösseren Bestellung bewogen. Gewöhnlich zu spät sieht man ein, dass man betrogen worden ist. So wurden « Kernseifen » zur Untersuchung eingesandt mit nur 17—18 % Fettsäuren. Eine « Prima Teigseife » enthielt neben 81 % Wasser 10 % Fettsäuren.

Eine Partie von 200 Stück Militärmänteln zeigte graublaue Flecken; die Gewebefasern waren zerstört, so dass sich mit dem Finger Löcher durchdrücken liessen. Als Ursache wurde Sodalauge festgestellt, womit die Kleidungsstücke in der Wäsche behandelt worden waren.

Glarus. Ein als « Waschseife » bezeichnetes Präparat enthielt nur 9,5 % Fettsäuren.

Solothurn. 2 Proben Lötzinn mussten wegen zu hohem Bleigehalt beanstandet werden. Die Verzinnung von sogenannten Triumphplatten enthielt über 1 % Blei.

Baselstadt. Eis, welches in einer verbleiten Eiszelle hergestellt worden war, ergab in 8 kg Schmelzwasser 2 mg Blei. Von einem Ausrufer wurde auf der Messe unter der Bezeichnung « Véritable soudure métallique française » eine aus Schwefel und Aluminiumpulver zusammengesmolzene Masse zum Löten von Kochgeschirr angepriesen. Da es sich um einen offenkundigen Schwindel handelte, wurde er polizeilich weggewiesen. Auf dem Fronfastenmarkt feilgehaltenes Lötzinn enthielt 63 % Blei. Kindertrompeten mussten in grosser Anzahl beanstandet werden, weil sie Zinkblech-Mundstücke besaßen. Es zeigte sich, dass viele dieser Trompeten im Innern pulverförmiges Zinkoxyd angesetzt hatten, welches beim Gebrauch der Trompeten eingesaugt werden konnte. In solchen Fällen wurden auch Trompeten beanstandet, deren Mundstücke aus unschädlichem Metall bestanden. Bei Salzwagen für Kinder bestanden die Schalen aus Zink, die Gewichte aus Blei. Sogenannte Früchtehacken, d. h. gabelartige Instrumente aus Eisendraht, die dazu dienen sollten, sterilisierte Früchte bequem aus den Flaschen herauszuholen, waren zu beanstanden, weil sie teils verzinkt, teils mit stark bleihaltigem Zinn verzinnt waren. Ein Haarfärbemittel « Geisha » erwies sich als bleihaltig. Eine « Patentweichseife Marke Schneemann » enthielt nur 10 % Reinseife. Da damals der Preis von guter Schmierseife ca. Fr. 95 per 100 kg betrug, wäre jenes Präparat also viel zu teuer bezahlt worden. Die « Prima Bleich- und Schmierseife Allrein » enthielt nur 8 % trockene Seife, dafür aber 75 % Wasser; der Rest bestand aus Soda und Kochsalz nebst geringen Mengen eines Superoxyds. Da ein Stück von 500 g zu 40 Rp. verkauft wurde, kam 1 kg trockene Seife darin auf ca. Fr. 10 zu stehen. Eine « flüssige Olivenölseife » bestand aus einer 13-prozentigen wässrigen Schmierseifelösung. 1 kg Reinseife kostete darin Fr. 13. Der « Waschextrakt Bedo » enthielt 5,1 % Reinseife. 1 kg Reinseife kam darin

auf Fr. 30 zu stehen. Unter der Bezeichnung « Seifenersatzmittel Rag » wurde eine Flüssigkeit in den Handel gebracht, die bloss aus einer 8—12-prozentigen wässerigen Lösung von Aetznatron bestand, also ein Waschmittel, das nicht bloss für die Wäsche, sondern auch für die Hände der Wäscherinnen höchst gefährlich werden konnte. 1 Liter kostete Fr. 3, während zu jener Zeit 1 kg 35-prozentige Natronlauge für Fr. 1 zu haben war. Die Natronlauge wurde also in jener Form etwa 4 mal zu teuer verkauft. Das Waschmittel « Daventria » enthielt ca. 24 % gemahlenen Kalkstein. Ein « Seifenstein » der beim Anrühren mit Wasser und Lauge Seife geben sollte, enthielt weder Fett noch Fettsäuren, sondern bestand aus Thon.

Schaffhausen. Der Vertrieb des « Kohlensparers Vulkos » wurde, weil auf Uebervorteilung des Publikums berechnet, amtlich untersagt. Der Inhalt der Pakete bestand aus rosenrot gefärbtem Pulver, dessen unlöslicher Rückstand der Hauptsache nach Schwerspat war. Das Paket wurde zu Fr. 1 abgesetzt, während der wirkliche Wert nicht mehr als 2 Rappen beträgt. Seifenpulver und Schmierseifen wurden beanstandet, weil ihre Zusammensetzung nicht normal war und sie zu übersetzten Preisen verkauft wurden. Solche Produkte wurden namentlich in den Landgemeinden abzusetzen gesucht.

Appenzell A.-Rh. Ein Schuhwarenhändler spekulierte auf die Leichtgläubigkeit der Kunden, indem er gewöhnliche Sohleneinlagen als « elektrisiert und daher gegen Rheumatismus wirksam » ausgab.

St. Gallen. Zur Verzinnung von Kochgeräten bestimmtes Zinn enthielt 9,78 bis 28,8 % Blei. Die Kontrolle der herumziehenden Verzinner stellt sich immer mehr als sehr schwierig heraus. Wenn man ihnen eine Pfanne mit bleihaltiger Verzinnung wegnimmt, so behaupten sie, das Blei sei schon in der früheren Verzinnung enthalten gewesen, also ohne ihre Schuld hineingekommen. Das von ihnen mitgeführte Zinn erweist sich meist als genügend rein; der Bleizusatz findet während der Arbeit statt, durch Hineinwerfen eines Bleistückes in die Schmelzpfanne. Von Kinderspielwaren geben immer noch die metallenen Blasinstrumente, deren Mundstücke aus Zinkblech bestehen, Anlass zur Beanstandung. Ein zur Konservierung von Eiern bestimmtes Wasserglas enthielt Terpentinöl und musste daher als für den genannten Zweck unverwendbar bezeichnet werden.

Graubünden. 7 Posten Zinn, die zum Verzinnen von Pfannen bestimmt waren, mussten wegen zu hohem Bleigehalt konfisziert werden. In besonderer Blüte steht gegenwärtig der Schwindel in Waschmitteln.

Thurgau. Es gelangten Schmierseifen mit bloss 7—9 % Fettsäuren zur Untersuchung, Auf Grund der Lebensmittelgesetzgebung kann leider gegen solchen Unfug nicht eingeschritten werden.

Tessin. Die Verzinnung eines Kochtopfes enthielt ungefähr 20 % Blei.

Neuenburg. 2 Kinderspielwaren wurden wegen verbotenen Farben beanstandet; die eine enthielt Bleichromat, die andere Bleiweiss. Als besonders günstiges Schwindelobjekt erwies sich die Seife; es fanden sich « Seifen »

mit 70—90 % Wassergehalt, während die Fettsäuren bloss 6—10 % ausmachten. Eine zu Fr. 2.50 per Liter verkaufte Flüssigkeit, die zum Unterhalt von Parkett und Möbeln dienen sollte, bestand aus einer halbprozentigen wässerigen Seifenlösung.

Kunstweinverbot.

Bern. Auf Grund des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost sind im Berichtsjahr 30 Proben als Kunstwein beanstandet worden. Die Beanstandungsgründe waren: Wässerung, Wässerung mit Zusatz von freier Weinsäure, Verschnitt mit Tresterwein und Verschnitt mit Obstwein.

Baselstadt. Im ganzen wurden etwa 886 hl Kunstwein und 11 hl Kunstmost beanstandet und denaturiert oder unter Aufsicht destilliert.

Schaffhausen. Wegen Uebertretung von Art. 8 des Kunstweinverbots (Herstellung und Lagerung von Kunstwein zum Zwecke des Verkaufs) wurde ein Fall dem Richter überwiesen.

Absinthverbot.

Zürich (Kanton). Bei den Inspektionen wurden im Jahr 1917 im Kanton Zürich weder Absinth noch absinthähnliche Getränke vorgefunden.

Bern. Es sind 7 absinthähnliche Getränke, worunter 2 als «Anisette» bezeichnete, beanstandet worden. Ein als «Burgermeisterli qualité superfine» bezeichneter Liqueur enthielt zwar mehr als 0,45 g ätherische Oele im Liter, wies aber im übrigen die äusseren Eigenschaften des Absinthes (Trübung mit Wasser) nicht auf, weshalb er als nichtabsinthähnlich begutachtet werden musste.

Freiburg. Wegen Uebertretung des Absinthverbotes erfolgten 6 Strafanzeigen. Immerhin scheinen die Uebertretungen auf diesem Gebiete im Abnehmen begriffen zu sein.

Solothurn. Ein Fabrikant absinthähnlicher Getränke wurde dem Strafrichter überwiesen.

Baselstadt. Nach Ablauf der im Bundesratsbeschluss betreffend Ausserkraftsetzung des letzten Absatzes von Art. 2 der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz über das Absinthverbot festgesetzten Uebergangsfrist wurde in den Wirtschaften Nachschau nach absinthähnlichen Getränken gehalten. Dabei wurde noch an verschiedenen Orten absinthähnliches Burgermeisterli vorgefunden und dessen sofortige Beseitigung angeordnet.

Waadt. Es erfolgten 371 Beanstandungen von Absinthnachahmungen; 368 hiervon waren mittels Anis, 3 mittels Absinthkraut hergestellt worden.

Wallis. Dank der Aufhebung des letzten Absatzes von Art. 2 der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot konnte endlich dem Verkauf absinthähnlicher Getränke Einhaltung getan werden. Anlässlich einer seither veranstalteten allgemeinen Nachschau wurde in

einer einzigen Wirtschaft noch ein kleiner Rest eines derartigen Getränkes vorgefunden. Alle anderen Wirtschaften hatten keine Absinthnachahmungen mehr.

Neuenburg. Es erfolgten 9 Beanstandungen von Absinth und absinth-ähnlichen Getränken. Das fortwährende Wiederauftauchen solcher Getränke hängt wohl einigermaßen mit der Nachsicht einzelner Gerichte zusammen.

Kriegsvorschriften betreffend die Brotversorgung des Landes.

Zürich (Kanton). Von 55 Vollmehlen mussten 28 als den eidgenössischen Vermahlungsvorschriften nicht entsprechend beanstandet werden.

Bern. Wegen Uebertretung der eidgenössischen Mahlvorschriften sind im Laufe des Berichtsjahres 36 Beanstandungen von Vollmehl erfolgt.

Luzern. 1 Vollmehl musste als zu stark ausgemahlen beanstandet werden.

Urkantone. Im Gegensatz zu früher war das Vollmehl dies Jahr nicht selten etwas dunkler als der Typ. Man wird wohl nicht fehl gehen, wenn man annimmt, dass die Müller seit Einführung der Brotkarte an einer möglichst starken Ausmahlung ein grösseres Interesse haben, als vorher.

Glarus. Umfangreich gestalteten sich die Erhebungen wegen Lieferung von zu weissem Mehl durch eine hiesige Mühle, die von der ersten Gerichtsstanz mit einer grössern Geldbusse belegt worden war.

Freiburg. 147 Vollmehle waren wesentlich heller als der Typ.

Solothurn. 46 Vollmehle mussten beanstandet werden, weil sie wesentlich heller waren als der Typ.

Baselstadt. Das Mehl der Basler Mühlen stimmte im Aussehen und bei der Pekarprobe genügend mit dem eidgenössischen Typ überein, während die chemische Zusammensetzung eher auf stärkere Ausmahlung schliessen liess. Degegen waren mehrere Backmehle aus dem Kanton Baselland zu beanstanden, weil sie dem Vollmehltyp nicht entsprachen. Sie waren viel zu hell und zeigten auch bei der chemischen Untersuchung das Verhalten von Mehl, welches durch ungenügendes Ausmahlen erhalten wird.

Sämtlichen Bäckereien wurden zur Eintragung des Mehlverbrauches und der erstellten Brotmengen vorgedruckte Brotkontrollen zugestellt. Auf Grund dieser Brotkontrollen konnte in 29 Fällen nachgewiesen werden, dass die Vorräte an frischem und vortägigem Brot nicht mehr vollständig waren und das Brot also vorzeitig verkauft worden war.

Baselland. Um eine genaue Durchführung der Kontrolle betreffend den Verkehr von nur altbackenem Brot zu ermöglichen, wurden besondere Backkontrollbüchlein erstellt, die sich bewährt haben. 21 Müller mussten dem Richter überwiesen werden, weil das von ihnen hergestellte Mehl wesentlich vom Typ abwich; meist betraf es kleine Kundenmüller.

Schaffhausen. Die Einsicht, dass den tatsächlichen Verhältnissen auch von Seite der Landwirtschaft gebührend Rechnung getragen werden müsse,

bricht sich nur langsam Bahn. So versuchte ein Landwirt seinen Müller vor Gericht zur Rechenschaft zu ziehen, weil sich aus dem von ihm gelieferten Mehl angeblich nur ungeniessbares Brot herstellen lasse, während das betreffende Mehl in Wirklichkeit dem eidgenössischen Typ in jeder Beziehung entsprach. Den Anforderungen der Landwirte Folge gebend, mahlen viele Kundenmüller das Getreide fortwährend viel zu wenig aus. Die Mühlenkontrolle wird wesentlich erschwert dadurch, dass die Müller gewöhnlich das Gewicht von Getreide und Mehl nicht genau feststellen, so dass aus der Buchführung nicht ersichtlich ist, wie viel Prozent ausgemahlen wurden.

St. Gallen. Es erfolgten mehrere Strafeinleitungen wegen vorschriftswidriger Beschaffenheit des Vollmehls. Das Verkaufsverbot für frischgebackenes Brot wird, meist auf Drängen der Käufer hin, häufig umgangen.

Graubünden. 3 Vollmehle mussten beanstandet werden, weil sie wesentlich heller waren als der Typ.

Aargau. Von 136 bei Müllern oder deren Kunden erhobenen Mehlmustern erwiesen sich 55 als dem Typmuster nicht entsprechend. Zur Entschuldigung diente meist der durch die Praxis längst widerlegte Einwand, dass die kleineren Handels- und die Kundenmühlen nicht imstande seien, mit ihren einfachen Einrichtungen ein dem Typ entsprechendes Mehl zu erzeugen.

Thurgau. Gegen 22 Kundenmühlen und 2 Handelsmühlen musste wegen zu weissem, gegen 10 andere wegen zu dunklem oder sonst minderwertigem Mehl eingeschritten werden.

Waadt. Die Mühleninspektion ist dem kantonalen Laboratorium abgenommen und dem Adjunkten des Kantonschemikers und einem Inspektor übertragen worden. Von 186 erhobenen Vollmehlproben mussten 63 beanstandet werden.

Wallis. In einzelnen Gegenden des Kantons wird das Getreide (Mischung von Weizen und Roggen) bis zu 98 % ausgemahlen.

Neuenburg. Während im Vorjahr nur gegen die Herstellung zu weisser Vollmehle eingeschritten werden musste, gelangten dies Jahr öfters Mehle zur Untersuchung, die dunkler und vor allem aus viel grobkörniger waren als der Typ. Offenbar handelte es sich dabei um Mischungen von Mehl und Ausmahleten (der Aschengehalt stieg bis zu 1,65 %), die sich zum Verbacken wenig eigneten. Sie wurden zur besseren Sortierung an die Mühlen zurückgewiesen. Wahrscheinlich sind die unzutreffenden Gerüchte über vorgekommene Mehlfälschungen auf derartige « Mehle » zurückzuführen.

Genf. Vollmehle, die dem Typ nicht entsprechen, sind sozusagen keine mehr anzutreffen; einzig gegen eine Bäckerei und eine landwirtschaftliche Mühle musste wegen zu weissem Mehl eingeschritten werden; diese wurden übrigens auch noch freigesprochen.

Kriegsvorschriften betreffend Rationierung und Höchstpreise von Lebensmitteln.

Zürich (Stadt). Seit Einführung der städtischen Butterzentrale kamen öfters Reklamationen aus Konsumentenkreisen, dass ihnen die wenige Butter in «grüneligem» oder ranzigem Zustande verkauft worden sei. So berechtigt diese Reklamationen auch waren, so machtlos steht ihnen die Kontrollbehörde gegenüber; denn es hätte doch keinen Sinn, die Kleinverkäufer für das Feilhalten solcher verdorbener Butter verantwortlich zu machen, weil sie die Butter in diesem Zustande von der Zentrale erhalten hatten und die Stadtzürcherische Zentrale die Verantwortung mit Recht ablehnte, weil sie die Butter von der Hauptzentrale in Winterthur erhielt.

Käse wurde in 19 Fällen beanstandet, weil Bezeichnung und Fettgehalt nicht mit den Verkaufspreisen im Einklang waren.

Urikanton. In 4 Fällen erfolgte Strafanzeige wegen unrichtiger Bezeichnung von Käse bzw. Ueberschreitung der eidg. Höchstpreise.

Glarus. Es wurden Klagen eingeleitet wegen Ueberschreitung der Höchstpreise für Reis, Butter und Käse und wegen unbefugtem Ankauf (Hamsterei) von Zucker, Reis und Mehl.

Entgegen allen möglichen und unmöglichen Gerüchten ist die Art und Weise der Lagerung der Butter in der Butterzentrale als einwandfrei zu bezeichnen. Auch die in der Presse breitgeschlagenen Geschichten über Butterhamsterei erwiesen sich bei gründlicher Nachforschung als völlig unbewiesene Schwätzereien und Verleumdungen.

Erhebungen über allfälligen Verbrauch von Maisgries durch Bierbrauereien ergab ein negatives Resultat.

Baselstadt. Ein auswärtiger Händler lieferte eine Sendung von 50 kg Butter gegen Nachnahme zu dem für den Kleinverkauf festgesetzten Höchstpreis. Dazu enthielt diese Butter nur 69 % Fett. Mehrmals musste Tilsiterkäse mit nur 27 % Fett in der Trockensubstanz beanstandet werden, weil er als vollfett verkauft worden war. Emmentalerkäse, als I. Qualität verkauft, enthielt nur 43 % Fett, also knapp das vorgeschriebene Minimum.

Schaffhausen. Eine Lieferung Käse wurde beanstandet, weil sie nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt aufwies.

Graubünden. In 11 Fällen wurde der Fettgehalt von Käse niedriger befunden, als er nach dem verlangten Preis hätte sein sollen.

Tessin. Im Grosshandel mussten mehrere Posten Käse beanstandet werden, weil der Fettgehalt nicht im Einklang stand mit den Verkaufspreisen.

Wallis. 2 Posten Käse wurden beanstandet, weil Fettgehalt und Verkaufspreis nicht im vorgeschriebenen Verhältnis standen.

Genf. Mehr als ein Viertel der untersuchten Käseproben entsprach den Bezeichnungen nicht.