

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	12 (1921)
Heft:	3-4
Rubrik:	Aus den Berichten des eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1920

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: 21.01.2026

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

Aus den Berichten des eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1920.

A. Bericht des eidgenössischen Gesundheitsamtes.

a. Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Durch Interessentenverbände war mitgeteilt worden, dass die Obstweine und insbesondere diejenigen des Jahres 1919 infolge ungenügender Gärung häufig nicht klar werden. Nach den Ergebnissen angestellter Versuche könne durch Zusatz eines Hefenährmittels dem Uebelstande abgeholfen werden. Einem dahinzielenden Gesuche wurde entsprochen durch den Bundesratsbeschluss vom 9. Februar 1920 betreffend Verwendung von Ammoniumsulfat bei der Kellerbehandlung von Obstwein.

Die Bestimmung von Art. 265 der Verordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, wonach Tee in Verpackung mit Bleifolie ohne die sonst vorgeschriebene Papierzwischenlage nach der Einfuhr entsprechend umgepakt werden musste, sobald die ursprüngliche Verpackung geöffnet wurde, konnte den hygienischen Anforderungen nicht mehr genügen, nachdem auch Sendungen in Detailpaketen eingeführt wurden, in denen der Tee direkt mit dem Blei in Berührung war. Während die früher übliche Packung in Originalkisten genügend Schutz gegen feuchte Luft etc. bot, durch die Verunreinigungen des Tees mit Bleiverbindungen veranlasst werden könnte, war dies bei Paketen, die in angebrochenem Zustande bis in die Küche gelangen, nicht mehr der Fall. Die erwähnte Vorschrift musste daher entsprechend abgeändert werden (Bundesratsbeschluss vom 9. März 1920).

Ein fernerer Beschluss betraf die Bestimmungen des Lebensmittelbuches betreffend Kochsalz. Die Vereinigten schweizerischen Rheinsalinen hatten mitgeteilt, dass sie infolge Kohlenmangels zur zeitweiligen Einstellung einzelner Werke und deshalb zum Bezug von sog. Hüttensalz, d. h. durch einen Schmelzprozess raffiniertes Steinsalz aus Deutschland veranlasst gewesen seien, das unseren Vorschriften nicht ganz genüge. Da die geringen Abweichungen im Reinheitsgrad keinen Anlass zu Befürchtungen gesundheitlicher Natur bieten, so konnten die bezüglichen Bestimmungen unseres Lebensmittelbuches bis auf weiteres aufgehoben werden (Beschluss vom 9. März 1920).

Nach Art. 8, Abs. 1, des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sind die Gebührentarife der

Untersuchungsanstalten der Genehmigung des Bundesrates zu unterbreiten. Diese Tarife haben in den letzten Jahren wegen der vermehrten Betriebskosten der Anstalten wiederholt erhöht und den Verhältnissen angepasst werden müssen. In Ausführung von Art. 23 des Bundesgesetzes betreffend die Organisation der Bundesverwaltung, vom 24. März 1914, wurde nun das Volkswirtschaftsdepartement ermächtigt, den genannten Tarifen die Genehmigung zu erteilen (Beschluss vom 2. Juli 1920).

Die Genehmigung der revidierten Gebührentarife wurde von den Behörden der Kantone St. Gallen, Genf und Tessin eingeholt. Ferner wurde aus den oben erwähnten Gründen noch dem folgenden von einigen Kantonen gewünschten Zusatz zum Tarif der Untersuchungsanstalten die Genehmigung erteilt: «Wenn die Untersuchung von amtlich übermittelten Proben zu einer Beanstandung führt, können die im Tarif vorgesehenen Gebühren bis auf den doppelten Betrag erhöht werden». Es betrifft dies die Tarife der Kantone Zürich, St. Gallen und Graubünden.

Von den Kantonen Zürich, Schaffhausen und Thurgau wurde um die Bewilligung nachgesucht, für die im Jahre 1920 in ihrem Kantonsgebiet gewachsenen Weine das mässige Verschneiden mit andern Weinen im Sinne von Art. 174, Abs. 3, der eidgenössischen Verordnung vom 8. Mai 1914 über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen gestatten zu dürfen, ohne dass solche Verschnitte in der Ursprungsbezeichnung angegeben werden müssen. Diesen Gesuchen wurde entsprochen. Ferner wurde von den Kantonen Neuenburg und Schaffhausen gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 14. Oktober 1918 die Genehmigung neu eingeholt, für die Kellerbehandlung der Weine ihres Kantons oder eines Teiles desselben auch reinen gefällten kohlensauren Kalk (zum Entsäuern) als zulässig zu erklären.

b. Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Neben den in Art. 25 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes umschriebenen Arbeiten wurden dem Laboratorium auch wieder von eidgenössischen Amtsstellen ziemlich viele Untersuchungen zugewiesen, so namentlich vom eidgenössischen Ernährungsamt, Abteilung für Monopolwaren. Es handelte sich hauptsächlich um Mehle und Backwaren, Fette und Oele, Zucker, Weine, Liköre etc. Immerhin konnte diese in den letzten Jahren durch die Kriegsverhältnisse veranlasste Kontrolltätigkeit bedeutend reduziert werden.

Wie im Publikationsorgan «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene», Jahrgang XI, ersichtlich ist, sind 8 kleinere und grössere wissenschaftliche Arbeiten als Ergebnis der Versuche aus dem Laboratorium hervorgegangen. Ueberdies waren Gutachten und Berichte abzugeben sowie die laufenden technischen und administrativen Arbeiten zu besorgen.

Wie in früheren Jahren, wurden an kantonale Untersuchungsanstalten und andere Amtsstellen auf Wunsch spezifische Sera für den Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des echten Bienenhonigs von Kunsthonig unentgeltlich abgegeben.

In Ausführung von Art. 4 der Verordnung vom 29. Januar 1909 betreffend die Ausübung der Grenzkontrolle im Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen fanden zwei Instruktionskurse für Zollbeamte statt, und zwar einer vom 25. Mai bis 4. Juni in deutscher Sprache und der andere vom 7. Juni bis 17. Juni in französischer Sprache. Die Zahl der Teilnehmer aus den verschiedenen Zollkreisen betrug 18. Auch wurde der neugewählte, für die vakant gewordene Stelle eines Lebensmittelexperten in Buchs bestimmte Beamte, Herr E. Weymuth, in einem Kurs in seine Funktionen eingeführt.

Im Personalbestand haben folgende Änderungen stattgefunden:

Zum II. Assistenten der chemischen Abteilung wurde Herr E. Vautier von Châtelard et Les Planches, bisheriger III. Assistent, befördert und an dessen Stelle Herr Dr. W. Müller von Muri bei Bern gewählt.

c. Prüfung eidgenössischer Lebensmittelchemiker.

Als Präsident der Prüfungskommission für die deutsche Schweiz wurde an Stelle des verstorbenen Dr. A. Bertschinger gewählt Herr Dr. G. Ambühl, Kantonschemiker in St. Gallen und zu dessen Stellvertreter Herr Dr. J. Werder, Kantonschemiker in Aarau. Zum Nachfolger des zurückgetretenen Herrn Prof. Dr. Roth wurde als Examinator für Bakteriologie und Hygiene ernannt Herr Prof. Dr. W. von Gonzenbach in Zürich. — Die Fachprüfung auf Grund der Art. 13 und 14 der Verordnung betreffend die Anforderungen an die Lebensmittelchemiker, vom 29. Januar 1909, haben bestanden die Herren:

Dr. Ernst Müller-Hössly, von Schaffhausen,
 Dr. Josef Feyer, von Riedholz (Solothurn),
 Dr. Otto Schuppli, von Frauenfeld,
 Dr. Max Grüter, von Luzern, und
 Oskar Acklin, von Herznach (Aargau).

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

I. In den Kantonen.

Nach Massgabe von Art. 56, Abs. 4, des Lebensmittelgesetzes haben uns sämtliche Kantonsregierungen über die Ausführung dieses Gesetzes und die dabei gemachten Beobachtungen Berichte eingesandt, denen wir folgendes entnehmen:

Trotzdem das Berichtsjahr noch in die schwierigen und wirtschaftlich unsicheren Zeiten des Uebergangs vom Krieg zum Frieden fiel, konnte die Lebensmittelkontrolle meistens wieder in ziemlich normaler Weise nach Vorschrift durchgeführt werden. Etwelche Hindernisse, die zu berücksichtigen waren, bot mancherorts das unheilvolle Auftreten der Maul- und Klauenseuche.

Zur Sanierung und planmässigen Ueberwachung der Trinkwasserversorgung ist nun in den Gemeinden mehrerer Kantone ähnlich wie in der Waadt die Anlage von sog. Trinkwasserkatastern unter staatlicher Organisation begonnen worden, die nach bisheriger Erfahrung viele Verbesserungen bringen, aber auch sehr umfangreiche Arbeiten erfordern werden.

Die Zahl der Beanstandungen von Milch wegen Verfälschungen ist in einigen Kantonen etwas zurückgegangen. Dagegen sind die Fälle, in denen es sich um unreinlich gewonnene Milch handelt, noch recht zahlreich. Auch über geringe Haltbarkeit der Milch werden noch häufig Klagen laut. Diesem Lebensmittel wurde daher meistens auch die grösste Aufmerksamkeit geschenkt, und es betrug die Zahl der Proben in den einzelnen Kantonen bis auf 76,8% derjenigen sämtlicher untersuchter Objekte.

Einer intensiven Kontrolle muss auch der Wein fortwährend unterzogen werden. Der Erfolg derselben ist überall konstatierbar, obgleich sich noch viele Mängel bemerkbar machen. Neben Verfälschungen verschiedener Art mussten insbesondere Fälle von unrichtiger Bezeichnung geahndet werden. Die Weine mehrerer Produktionsgebiete des Jahres 1920 zeichneten sich infolge der ungünstigen Herbstwitterung durch geringe Haltbarkeit aus und zeigten namentlich Neigung zum Braunwerden.

Spezereiwaren, Zucker, Getreide und Mahlprodukte und andere Lebensmittel wurden oft in verdorbenem Zustande vorgefunden, was wenigstens teilweise noch als Folgeerscheinung der Kriegszeit zu betrachten ist. In einem Kanton mussten die Behörden sogar in 20 Fällen die Vernichtung solcher Waren anordnen.

Die Strafpraxis ist in den meisten Kantonen wohl infolge der von verschiedenen Seiten gemachten Anregungen strenger geworden als früher, obwohl die ausgesprochenen Bussen auch jetzt noch nicht immer im Einklang stehen mit der Schwere des Vergehens. Auffallend musste eine bedeutende Zahl von Freisprechungen durch die Gerichtsbehörden zweier Kantone erscheinen, trotzdem der Tatbestand, wie Verkauf von gewässelter oder abgerahmter Milch, von Kunstwein etc., jeweilen unbestritten war. Aus der Botschaft zum Lebensmittelpolizeigesetz, den bezüglichen Verhandlungen der eidgenössischen Räte und insbesondere auch aus Art. 54 des Gesetzes geht unzweifelhaft hervor, dass man mit diesem Spezialgesetz ausser dem allgemeinen Schutz vor Gesundheits-

schädigung namentlich auch den Grundsatz von Treu und Glauben auf dem Gebiete des Lebensmittelverkehrs mehr denn anderswo zur Geltung bringen wollte. Der Verkäufer von Lebensmitteln muss, insbesondere wenn er den Verkauf gewerbsmässig betreibt, für die Reinheit und Unverfälschtheit seiner Ware verantwortlich gemacht werden, wobei die Würdigung des eventuell erforderlichen Strafmaßes nach Gesetz der Gerichtsbehörde überlassen bleibt. Ein weiteres Ueberhandnehmen von Freisprechungen, wie sie oben erwähnt sind, müsste schliesslich zu einer gänzlichen Lahmlegung der Lebensmittelkontrolle führen.

Absinthverbot. Die Widerhandlungen gegen das Absinthverbot sind nicht seltener geworden. In einem Kanton der Westschweiz mussten nicht weniger als 90 Straffälle zur Anzeige gebracht werden. Gewöhnlich handelt es sich in solchen Fällen um schlechte Imitationen des verbotenen Getränks.

Kunstweinverbot. In mehreren Kantonen wurden bedeutende Quantitäten von Kunstwein beschlagnahmt. Meistens waren es gewässerte Weine oder Verschnitte mit Obstwein, mit Tresterwein oder übermässig gallisiertem Wein, die nach Art. 2 des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost auch unter den allgemeinen Begriff Kunstwein fallen und daher im Verkehr verboten sind.

Untersuchungsanstalten. Der Neubau einer kantonalen Untersuchungsanstalt in Sitten wird demnächst bezogen werden können. Ebenso das Laboratorium der Stadt Zürich. In Neuenburg seien in jüngster Zeit zu gleichem Zwecke wenigstens Pläne entworfen worden, so dass voraussichtlich bald nur noch ein Kanton (Freiburg) mit seiner den aufgestellten Anforderungen nicht entsprechenden Anstalt und Einrichtung im Rückstand sein wird.

Einsprachen gegen die Gutachten der Kantonschemiker und Gemeindechemiker gestützt auf Art. 18 des Lebensmittelgesetzes erfolgten in 59 Fällen. In 47 Fällen wurde der Befund bestätigt. 8 Fälle waren bis zum Jahresschluss noch nicht erledigt (Tabelle II).

Die Zahl der in sämtlichen Untersuchungsanstalten untersuchten Objekte (Tabelle I) hat gegenüber dem Vorjahr bedeutend zugenommen. Indessen ist der Prozentsatz der Beanstandungen (14,66) fast genau gleich geblieben.

Unter den einzelnen untersuchten Objekten (Tabelle III) spielt die Milch mit 32,500 Proben die Hauptrolle. Daneben sind insbesondere zu erwähnen der Wein mit 6915 und das Trinkwasser mit 4256 Proben.

Nach Tabelle IV ist die Zahl der durch die Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden erfolgten selbständigen Beanstandungen mit zusammen 18,649 Fällen nahezu gleich geblieben (1919: 18,680 Fälle).

II. An der Landesgrenze.

Die von den Organen der Grenzkontrolle erhobenen und zur Untersuchung eingesandten Proben repräsentieren 844 Sendungen im Gesamtgewicht von 5,485,330 kg. Davon wurden durch die Untersuchungsanstalten beanstandet 590 Sendungen im Gewicht von zusammen 2,816,160 kg. Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit wurden gemäss Art. 35 des Lebensmittelgesetzes an der Grenze zurückgewiesen 35 Sendungen im Gewicht von 84,510 kg (Tabelle V). Auch aus diesen Zahlen ist im Vergleich mit den letztjährigen ersichtlich, dass der Verkehr wieder wesentlich zugenommen hat. Dabei ist zu erwähnen, dass allerdings den kantonalen Untersuchungsanstalten häufig Proben speziell von bedeutenderen Weinsendungen zugestellt wurden, ohne dass ein besonderer Verdacht auf Verfälschung, Verunreinigung oder Verdorbenheit vorlag, sondern nur zur Orientierung der Organe der Inlandskontrolle über die Qualität der eingeführten Ware.

Neben Wein, Honig, Mehl und Getreidesendungen waren es namentlich Eier und Eierkonserven, ferner Zucker und Kaffee, die Anlass zu Probeneinsendungen gaben (Tabelle VI).

e. Bundesbeiträge an die Kosten der kantonalen Untersuchungsanstalten.

Tabelle VII gibt eine Uebersicht über die Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen und die Beiträge, welche der Bund nach Massgabe von Art. 10 des Bundesgesetzes ausgerichtet hat.

Diese Beiträge, die der Hälfte der wirklichen Ausgaben der Kantone entsprechen, beliefen sich im Jahr 1920 auf Fr. 483,004.10. Im Jahre 1915 betrugen sie Fr. 230,617.80. Somit haben sie sich im Laufe der letzten 6 Jahre mehr als verdoppelt, welcher Umstand einigermassen zu denken gibt. Wir sind uns bewusst, dass infolge der Gehaltserhöhungen und der allgemeinen Verteuerung sämtlicher in den Laboratorien verwendeten Materialien der Betrieb dieser Anstalten sehr kostspielig geworden ist. Beim Durchsehen der uns zugestellten kantonalen Berichte konnten wir uns doch nicht des Eindrucks erwehren, dass gewisse Ersparnisse verwirklicht werden könnten, ohne dadurch den Betrieb der Laboratorien zu beeinträchtigen. Da die finanzielle Lage des Bundes und der Kantone uns die Pflicht auferlegt, überall die Ausgaben auf das Notwendigste zu beschränken, so gestatten wir uns, die kantonalen Behörden auf diesen Umstand aufmerksam zu machen.

Dem Kanton Zürich wird ausserdem auf Grund des nämlichen Artikels des Bundesgesetzes eine zweite Anzahlung von Fr. 190,000 für den Bau einer neuen Untersuchungsanstalt der Stadt Zürich ausbezahlt.

Tabelle I.

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben			Beanstandungen	
		Von Zollämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Zusammen		
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	70	5 369	5 439	926	17,03
» Stadt .	» . . .	—	6 580	6 580	466	7,08
Bern	Bern . . .	116	1 812	1 928	532	27,60
Luzern	Luzern . . .	25	458	483	99	20,49
Uri	Brunnen . . .	1	406	407	67	16,46
Schwyz		3	1 476	1 479	132	8,92
Obwalden . . .		—	345	345	21	6,10
Nidwalden . . .	Glarus . . .	1	246	247	37	14,98
Glarus		—	1 371	1 371	156	11,38
Zug	Zug	1	892	893	104	11,65
Freiburg	Freiburg . . .	6	1 982	1 988	302	15,19
Solothurn	Solothurn . . .	9	1 179	1 188	195	16,41
Baselstadt . . .	Basel	55	5 037	5 092	368	7,23
Baselland		6	151	157	42	26,75
Schaffhausen . . .	Schaffhausen . . .	4	1 306	1 310	76	5,80
Appenzell A.-Rh. .	St. Gallen . . .	1	219	220	96	43,64
Appenzell I.-Rh. .		—	38	38	4	10,53
St. Gallen		12	2 552	2 564	687	26,79
Graubünden . . .	Chur	19	1 911	1 930	284	14,71
Aargau	Aarau	15	3 542	3 557	462	12,99
Thurgau	Frauenfeld . . .	12	2 607	2 619	588	22,45
Tessin	Lugano	85	1 732	1 817	433	23,83
Waadt	Lausanne . . .	148	4 502	4 650	1 134	24,39
Wallis	Sitten	14	843	857	154	17,97
Neuenburg	Neuenburg . . .	54	1 612	1 666	251	15,07
Genf	Genf	51	7 664	7 715	629	8,15
		708	55 832	56 540	8 245	14,66

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
	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle
Zürich, Kanton . . .	6	5	—	1	4	3	1	—
Zürich, Stadt . . .	7	7	—	—	—	—	—	—
Bern	13	11	2	—	—	—	—	—
Luzern	4	3	1	—	—	—	—	—
Uri	2	2	—	—	—	—	—	—
Schwyz								
Obwalden	—	—	—	—	—	—	—	—
Nidwalden	—	—	—	—	—	—	—	—
Glarus	1	—	—	1	—	—	—	—
Zug	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—
Solothurn	—	—	—	—	—	—	—	—
Baselstadt	—	—	—	—	1	1	—	—
Baselland	5	4	1	—	—	—	—	—
Schaffhausen	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell A.-Rh. . .	2	2	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.-Rh. . .								
St. Gallen	—	—	—	—	1	1	—	—
Graubünden	1	—	—	1	—	—	—	—
Aargau	6	2	—	4	—	—	—	—
Thurgau	2	2	—	—	—	—	—	—
Tessin	1	1	—	—	—	—	—	—
Waadt	4	4	—	—	—	—	—	—
Wallis	3	3	—	—	—	—	—	—
Neuenburg	2	1	—	1	2	2	—	—
Genf	—	—	—	—	—	—	—	—
	59	47	4	8	8	7	1	—

Tabelle III.

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
			Zahl	%
<i>a. Lebensmittel.</i>				
1	Bier	346	36	10,40
2	Branntweine und Liqueure . .	1 435	691	48,15
3	Brot	109	37	33,95
4	Butter	607	185	30,48
5	Eier	70	10	14,29
6	Eierkonserven	33	3	9,09
7	Eis (Tafeleis)	5	3	60,00
8	Essig und Essigessenz	878	169	19,85
9	Fleisch und Fleischwaren . . .	868	188	20,51
10	Fruchtsäfte	109	33	30,28
11	Gemüse, frisches	12	5	41,67
12	Gemüse, gedörrtes	21	17	80,95
13	Gemüsekonserven	46	12	26,09
14	Gewürze	634	137	21,61
15	Honig, Kunsthonig und Kunsthonigpulver . .	432	160	37,04
16	Hülsenfrüchte	23	12	52,17
17	Kaffee	150	46	30,67
18	Kaffeesurrogate	312	104	33,33
19	Kakao	111	13	11,71
20	Käse	356	40	11,24
21	Kohlensaure Wasser (künstliche)	53	2	3,77
22	Konditoreiwaren	127	35	27,56
23	Konfitüren	67	20	29,85
24	Körnerfrüchte	83	49	59,04
25	Limonaden	231	113	48,92
26	Mahlprodukte	616	151	24,51
27	Milch	32 500	2 640	8,12
28	Milchkonserven	90	22	24,44
29	Mineralwasser	20	4	20,00
30	Obst, frisches	33	17	51,52
31	Obst, gedörrtes	21	13	61,90
32	Obstkonserven	27	10	37,04
33	Obstwein	1 459	189	12,95
34	Paniermehl	—	—	—
	Uebertrag	41 884	5 166	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben		Beanstandungen
		Zahl	Zahl	
	Uebertrag	41 884	5 166	—
35	Pilze, frische	—	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	—	—	—
37	Presshefe	22	12	54,55
38	Schokolade	123	32	26,02
39	Sirupe	193	71	36,79
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	562	128	22,78
41	Speiseöle	828	70	8,45
42	Tee	50	19	38,00
43	Teigwaren	224	64	28,57
44	Trinkwasser	4 256	687	16,14
45	Wein	6 915	1 550	22,42
46	Zucker (inbegriffen Glukose u. künstliche Süßstoffe)	151	37	24,50
47	Verschiedene andere Lebensmittel	472	93	19,70
	Zusammen Lebensmittel	55 680	7 929	14,24
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>				
1	Farben für Lebensmittel . . .	49	12	24,49
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsstücken	15	1	6,67
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	175	105	60,00
4	Kinderspielwaren	31	16	51,61
5	Kosmetische Mittel	155	74	47,74
6	Mal- und Anstrichfarben . . .	53	5	9,43
7	Petroleum	23	7	30,43
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	52	23	44,23
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	71	25	35,21
10	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . .	236	48	20,84
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . .	860	316	36,74
<i>Zusammenzug.</i>				
	Lebensmittel	55 680	7 929	14,24
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	860	316	36,74
	Zusammen	56 540	8 245	14,66

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 Beanstandungen erfolgten durch								Zu- sammen	
	Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und Orts- gesundheitsbehörden					
	Lebensmittel	Gebrauchs- gegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	Lebensmittel	Gebrauchs- gegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften		
Zürich, Kanton .	Fälle 23	Fälle 67	Fälle 221	Fälle 75	Fälle 1086	Fälle 104	Fälle 230	Fälle 69	Fälle 1 875	
Zürich, Stadt .	—	—	—	—	101	25	56	195	377	
Bern	623	4	81	177	550	36	20	200	1 691	
Luzern	114	51	11	34	92	14	27	13	356	
Uri	8	1	6	29	—	—	—	—	44	
Schwyz	43	15	13	72	—	—	—	—	143	
Obwalden . . .	8	1	5	23	—	—	—	—	37	
Nidwalden . . .	25	3	8	26	—	—	—	—	62	
Glarus	84	—	34	41	56	—	13	15	243	
Zug	88	75	12	6	9	6	3	17	216	
Freiburg	20	1	25	52	—	—	—	—	98	
Solothurn	2	2	16	21	94	—	7	58	200	
Baselstadt . . .	318	32	7	43	—	—	—	—	400	
Baselland	127	20	39	8	92	32	25	21	364	
Schaffhausen . .	—	—	4	10	—	—	—	—	14	
Appenzell A.-Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Appenzell I.-Rh.	11	23	26	11	—	4	3	—	78	
St. Gallen . . .	45	6	66	35	—	—	—	—	152	
Graubünden . . .	50	36	45	46	12	65	2	10	266	
Aargau	186	159	288	86	186	188	225	427	1 745	
Thurgau	144	21	244	191	—	—	—	—	600	
Tessin	171	—	133	18	119	—	—	—	441	
Waadt	831	1	13	12	5848	74	349	25	7 153	
Wallis	109	5	5	3	1133	45	40	25	1 365	
Neuenburg	535	10	67	27	—	—	—	—	639	
Genf	73	—	2	15	—	—	—	—	90	
	3638	533	1371	1061	9378	593	1000	1075	18 649	

Tabelle V.

Ergebnisse der Grenzkontrolle 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 Untersuchungs- anstalt beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg
I. Zollgebiet	147	774 496	111	484 982	5	1 305
II. »	34	96 421	30	84 802	—	—
III. »	63	350 857	43	244 069	5	1 901
IV. »	118	1 307 664	52	392 352	7	66 198
V. »	254	1 464 893	147	268 787	6	131
VI. »	228	1 490 999	207	1 341 168	12	14 975
Zusammen	844	5 485 330	590	2 816 160	35	84 510

Tabelle VI.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt	Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet	Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen			
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
<i>a. Lebensmittel.</i>						
1. Butter	1	2 854	—	—	—	—
2. Eier und Eierkonserven	30	314 971	25	192 589	4	6 568
3. Fruchtsäfte und Sirupe	1	11 600	—	—	—	—
4. Gewürze	9	8 735	5	7 993	—	—
5. Honig	125	63 406	111	52 418	—	—
6. Kaffee	29	146 702	24	97 390	—	—
7. Kaffeesurrogate .	9	57 129	5	31 502	—	—
8. Kakao und Schokolade	4	8 945	1	1 307	—	—
9. Käse	—	—	—	—	1	492
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—	—
11. Mehl und Getreide	103	1 307 592	96	935 856	—	—
12. Speisefette (ohne Butter)	11	84 850	8	65 445	—	—
13. Speiseöle	7	3 268	6	1 791	—	—
14. Tee	42	41 074	41	39 995	—	—
15. Teigwaren	—	—	—	—	—	—
16. Wein	256	2 738 384	82	791 998	3	24 771
17. Zucker (Glukose) .	28	242 821	28	242 821	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	98	433 249	79	336 975	27	52 679
Zusammen Lebensmittel	753	5 465 580	511	2 798 080	35	84 510
<i>b. Gebrauchsgegenstände</i>						
Zusammen	91	19 750	79	18 080	—	—
	844	5 485 330	590	2 816 160	35	84 510

Tabelle VII.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1920.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Netto- ausgaben	Bundes- beitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des La- boratoriumspersonals und der Lebens- mittelinspektoren	Kosten der kanto- nalen Instruktions- kurse	Zusammen			
Zürich (Kanton)	28 906.—	85 502.—	5 792.65	120 200.65	31 360.20	88 840.45	44 420.20
Zürich (Stadt)	13 213.25	70 732.90	—	83 946.15	22 645.50	61 300.65	30 650.30
Bern	22 967.36	68 177.—	—	91 144.36	13 855.30	77 289.06	38 644.50
Luzern	12 825.21	33 202.50	—	46 027.71	4 314.50	41 713.21	20 856.60
Urkantone	7 529.09	15 683.25	—	23 212.34	3 175.71	20 036.63	10 018.30
Glarus	5 836.53	18 100.—	—	23 936.53	1 047.95	22 888.58	11 444.30
Zug	2 833.60	13 706.—	—	16 539.60	1 351.50	15 188.10	7 594.05
Freiburg	9 713.86	22 300.—	—	32 013.86	4 331.15	27 682.71	13 841.35
Solothurn	10 993.90	21 253.10	30.60	32 277.60	1 960.—	30 317.60	15 158.80
Baselstadt	20 602.06	78 611.85	—	99 213.91	23 606.70	75 607.21	37 803.60
Baselland	4 791.05	8 299.80	—	13 090.85	1 080.60	12 010.25	6 005.10
Schaffhausen	5 043.20	15 370.—	—	20 413.20	4 028.70	16 384.50	8 192.25
Appenzell A.-Rh.	2 818.85	3 600.—	—	6 418.85	—	6 418.85	3 209.40
Appenzell I.-Rh.	1 044.—	1 700.—	—	2 744.—	—	2 744.—	1 372.—
St. Gallen	23 747.25	63 100.—	—	86 847.25	31 419.25	55 428.—	27 714.—
Graubünden	12 109.20	26 725.45	—	38 834.65	2 784.—	36 050.65	18 025.30
Aargau	18 980.24	54 775.—	1 539.60	75 294.84	7 927.15	67 367.69	33 683.80
Thurgau	13 208.60	35 100.—	—	48 308.60	6 662.—	41 646.60	20 823.30
Tessin	27 040.56	39 707.40	—	66 747.96	7 309.30	59 438.66	29 719.30
Waadt	20 388.35	73 461.—	—	93 849.35	12 782.70	81 066.65	40 533.30
Wallis	5 278.09	23 700.—	—	28 978.09	1 426.20	27 551.89	13 775.95
Neuenburg	5 934.08	27 990.—	—	33 924.08	5 494.10	28 429.98	14 214.95
Genf	16 073.75	60 851.92	—	76 925.67	6 318.70	70 606.97	35 303.45
	291 878.08	861 649.17	7 362.85	1 160 890.10	194 881.21	966 008.89	483 004.10

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

Allgemeines.

Zürich, Kanton. In Gasthäusern und Wirtschaften musste vielfach eingeschritten werden wegen ungenügender Kellerordnung, ungenügender Deklaration und manglhafter Ventilationseinrichtung der Wirtschaftslokale. Die Einsicht der Geschäftsinhaber, dass auch den hygienischen Anforderungen Genüge geleistet werden sollte, scheint hier und dort noch nicht vorhanden zu sein. Ueberall wo elektrische Kraft vorhanden war, wurde auf die Anbringung von elektrischen Ventilatoren gedrungen. Infolge Aufhebung der Rationierungsvorschriften füllten sich die Magazine mit Lebensmitteln aller Art und der Umsatz wurde zusehends reger. Hinsichtlich der Ordnung in den Sennereien, Milchsammelstellen und Butterhandlungen konnte wiederum eine merkliche Besserung festgestellt werden.

Zürich Stadt. Die Lebensmittelkontrolle wurde reorganisiert. Infolgedessen leitet nunmehr der Stadtchemiker ausser dem Laboratorium auch den Kontrolldienst. Letzterer wird durch einen Lebensmittelinspektor und 4 Ortsexperten ausgeübt. Auf Grund der Erfahrungen, die mit der provisorischen Neuorganisation gemacht worden sind, darf behauptet werden, dass sie sich bewährt hat und als definitiv erklärt werden darf. Ein bezüglicher Antrag ist bereits gestellt. Der zum Kantonschemiker von Solothurn gewählte Assistent Dr. Bissegger wurde durch Dr. Heldberg, bisher erster Assistent des Thurgauer Kantonschemikers, ersetzt.

Bern. Im Berichtsjahre wurden keine Instruktionskurse für Ortsexperten abgehalten, hauptsächlich mit Rücksicht auf die herrschende Viehseuche. Die Anfrage eines Kämers, ob er als Lungenkranker seinen Beruf noch weiter ausüben dürfe, wurde nach eingeholter Ansichtsäusserung des eidgenössischen Gesundheitsamtes verneinend beantwortet. Auf Grund der im letztjährigen Bericht gemeldeten Vollmacht des Regierungsrates betreffend Wasseruntersuchungen, hat der Lebensmittelinspektor des III. Kreises seine Tätigkeit hauptsächlich auf dieses Gebiet verlegt, so dass die Ueberwachung der Lebensmittel notwendigerweise leiden musste. Eine Aenderung dieser Verhältnisse ist für das folgende Jahr vorgesehen.

Anfangs Mai ist der Kantonschemiker von einer schweren Krankheit ergriffen worden. Da keine wesentliche Besserung eintrat, konnte er im Berichtsjahr seine amtliche Tätigkeit nicht mehr aufnehmen. Der Adjunkt übernahm die Leitung des Laboratoriums stellvertretungsweise.

Urkantone. Von der Abhaltung von Instruktionskursen für Ortsexperten musste aus den bereits im letzten Jahresbericht angeführten Gründen abermals Umgang genommen werden. Nachdem sich nun aber bei diesen örtlichen Kontrollorganen, denen während der Kriegszeit die Handhabung der zum Zweck der Lebensmittelversorgung erlassenen Vorschriften oblag, in letzter Zeit eine auffallende Amtsmüdigkeit, um nicht zu sagen Gleichgültigkeit, bemerkbar macht, ist eine Auffrischung unbedingt nötig. Es werden zu diesem Zweck im Frühjahr 1921 eintägige Instruktionskurse abgehalten, zu denen sämtliche Ortsexperten einberufen werden. Aus Sparsamkeitsgründen werden die Kurse kreisweise stattfinden. Dabei soll das Hauptgewicht auf den weiteren Ausbau der lokalen Milchkontrolle und auf die richtige Entnahme von Lebensmittelproben überhaupt gelegt werden. Wie die Erfahrung gelehrt hat, werden nämlich die bezüglichen Vorschriften oft nur mangelhaft oder auch gar nicht berücksichtigt, was zur Folge haben kann, dass auch schwerwiegende Uebertretungen der Lebensmittelgesetzgebung nicht geahndet werden können.

Bei Beanstandungen wurde bis jetzt öfters unter Kostenfolge verwirkt. Inskünftig soll aber in allen Fällen von Vergehungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung Strafklage geführt werden. Durch Führung einer besonderen Kontrolle wird dafür gesorgt werden, dass den Strafanzeigen auch wirklich Folge gegeben wird.

Neben grossen, mit Warenvorräten reich ausgestatteten Läden, die an städtische Verhältnisse erinnern, trifft man gelegentlich Spezereiläden, welche diesen Namen kaum verdienen. Ein kleiner Raum im Erdgeschoss neben dem Keller dient als Ladenlokal; die Einrichtung ist überaus primitiv. Die Schubladen des Ladentisches und der Wandgestelle sind längst aus den Fugen gegangen, so dass Ungeziefer aller Art leicht Unterschlupf findet. Kisten und Säcke stehen unordentlich herum. Den Leuten fehlt eben der Ordnungssinn. Hie und da findet man noch Wirtschaft und Spezereiladen im gleichen Raume vereinigt, wo die Spezereiwaren durch Tabakrauch und sonstige Gerüche aller Art verunreinigt werden. Bei einem italienischen Spezereihändler wurde ein ganzes Sortiment verdorbener Lebensmittel angetroffen: Mortadella, Salametti, verschimmelte und mit Milben behaftete Suppenmehle, von Insekten angefressene Konditoreiwaren, Schokoladen, Gewürze und verfälschte und verdorbene Branntweine.

Glarus. Einem gewissen Widerstand begegnet immer noch die Forderung den Keller in Ordnung zu halten. Wo aber einmal gründlich Ordnung gemacht wurde, verschwinden auch schimmlige Fässer und Hahnen. Auch in Bäckerei- und Konditoreiräumlichkeiten, Kühlräumen fehlt es noch häufig an der wünschbaren Reinlichkeit und hie und da kommt es etwa noch vor, dass anstatt Backtücher Mehlsäcke verwendet werden. Den Ortsgesundheitsbehörden wurde namentlich auch die Reinhaltung

der Dorfbrunnen anempfohlen. Der Bericht einer grösseren industriellen Gemeinde schliesst mit folgenden Worten: «Wie die Ausführungen beweisen, wird auf die Lebensmittelabgabe an die Konsumenten in den letzten Jahren grössere Sorgfalt verwendet, und ist in dieser Beziehung das Lebensmittelgesetz für unsere Einwohnerschaft eine Wohltat».

Zug. Der kleine Rückgang der Untersuchungen (934 gegen 1035 im Vorjahr) ist auf die in der zweiten Hälfte des Jahres im Kanton aufgetretene Viehseuche zurückzuführen.

Freiburg. Das Laboratoriumspersonal wurde um 2 ausschliesslich für die Milchkontrolle in Aussicht genommene Inspektoren vermehrt. Diese haben sich insbesondere zu befassen mit der Besichtigung der Käsereien, Vorprüfung von Milch und Einsendung verdächtiger Proben, Ueberwachung der Milchgeschirre etc. Auf den Märkten von Freiburg werden Eier, Obst, Gemüse und Speisepilze beständig überwacht. Die Pilzkontrolle untersteht einem besonderen städtischen Sachverständigen.

Solothurn. Unter Leitung des Kantonschemikers wurde im April ein dreitägiger Instruktionskurs für Ortsexperten abgehalten. Er wurde von 24 Gemeindeabgeordneten und 2 Freiwilligen besucht. An Stelle des demissionierenden Kantonschemikers Herrn Prof. Walter wurde Herr Dr. Bissegger, Assistent am chemischen Laboratorium der Stadt Zürich gewählt. Er hat sein Amt am 1. September angetreten. Im Laboratorium wurden die beiden bakteriologischen Räume für chemische und bakteriologische Wasseruntersuchung vollständig eingerichtet.

Baselstadt. Im Januar erfolgte eine Erhöhung der Untersuchungsgebühren um 30%. Ein hierdurch verursachter Rückgang der Privataufträge war bis jetzt nicht zu bemerken.

Baselland. Ausser durch die allgemeine wirtschaftliche Depression wurde die Durchführung der Lebensmittelkontrolle auch noch durch die fast das ganze Jahr grassierende Maul- und Klauenseuche beeinträchtigt. Durch letztere wurde in einzelnen Ortschaften die Kontrolle gänzlich verunmöglicht.

Schaffhausen. Durch Beschluss des Regierungsrates vom 2. Oktober wurde in Anwendung von Art. 197 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung die Herstellung von gallisiertem Wein im Gebiet des Kantons Schaffhausen bis auf weiteres untersagt. Gleichzeitig wurde gestützt auf Art. 175 der gleichen Verordnung die Entsäuerung des Weines mit gefälltem kohlensaurem Kalk bis auf weiteres als unzulässig erklärt.

St. Gallen. Die Aufträge an das kantonale Laboratorium sind auf 1697 angestiegen gegenüber 1632 im Vorjahr. Infolge dieser Vermehrung und der Erhöhung der Untersuchungsgebühren sind auch die Einnahmen in erfreulicher Weise gestiegen. Es bedarf erneuter und konsequenter Bemühungen, um die Tätigkeit der Ortsexperten und Gesundheitsbehörden wieder auf das frühere Mass zu bringen.

Graubünden. Der Gebührentarif des kantonalen Laboratoriums wurde dahin abgeändert, dass in Beanstandungsfällen die Taxen auf das Doppelte erhöht werden können. Der bezügliche Beschluss trat nach seiner Genehmigung durch den Bundesrat im November in Kraft. Die kantonale Vollziehungsverordnung zum eidgenössischen Lebensmittelgesetz, vom Jahre 1909, ist revisionsbedürftig. Die Vorarbeiten sind eingeleitet. Die Tätigkeit der Ortsexperten ist im allgemeinen nur in grösseren Ortschaften erfolgreich. In kleineren Gemeinden kann von einem nennenswerten Nutzen dieser Institution meist nicht die Rede sein.

Aargau. Gegenüber dem Vorjahr ist eine wesentlich vermehrte Inanspruchnahme des Laboratoriums zu verzeichnen. Die Zahl der Aufträge stieg von 711 auf 1046, die Zahl der untersuchten Objekte von 2054 auf 3785, wovon 462 oder 12% zu beanstanden waren (im Vorjahr 225 = 11%). Die Vermehrung der Untersuchungen ist in dem Umstande begründet, dass die Milchkontrolle trotz Maul- und Klauenseuche doch fast in vollem Umfange aufrecht erhalten werden konnte und dass überhaupt die Zügel der Kontrolle wieder schärfer angezogen werden mussten. Vor allem handelt es sich darum, die örtlichen Kontrollorgane wieder zu intensiverer Mitarbeit zu veranlassen. Von wenigen Ausnahmen abgesehen, überlassen die Gemeinden gerne die ganze Last der Kontrolle den kantonalen Organen, zum Teil aus dem allerdings triftigen Grunde, weil es ihnen an Personen mit genügender Sachkenntnis und Unabhängigkeit fehlt. Es wird deshalb die Frage der Zusammenlegung von kleineren Gemeinden zu einem gemeinsamen Inspektionskreis geprüft werden müssen. In zwei je dreitägigen Instruktionskursen wurden 49 Ortsexperten aus 45 verschiedenen Gemeinden in ihre Aufgaben eingeführt. Die empfindliche Steigerung der Betriebsausgaben und die Besoldungserhöhung für das Personal zwangen dazu, Mittel und Wege zu einer Steigerung der Laboratoriumseinnahmen zu suchen. Die 1919 erfolgte Erhöhung der Untersuchungstaxen erwies sich als nicht ausreichend und war übrigens durch die Verhältnisse bereits überholt. Einer nochmaligen Erhöhung der Gebühren stand die Befürchtung eines Rückganges der Privataufträge entgegen. Deshalb beschloss der Regierungsrat, die Taxen nur in rechtskräftigen Beanstandungsfällen zu erhöhen, und zwar um 100%.

Tessin. Der Uebergang vom Kriegs- zum Friedenshaushalt hat sich im Berichtsjahr trotz der andauernd hohen Lebensmittelpreise vollständig vollzogen. Die Einschränkungen im Verkehr mit Lebensmitteln wurden mit Ausnahme der Mahlvorschriften allmählich aufgehoben. Der andauernde Mangel an Fleisch und Milch ist nicht den Wirkungen des Krieges, sondern der Maul- und Klauenseuche zuzuschreiben. Die Lebensmittelkontrolle konnte nach und nach wieder ihre normale Gestalt annehmen. Infolge der vermehrten Probenentnahme durch die Organe der Kontrolle ist der Prozentsatz der Beanstandungen etwas zurückgegangen,

obschon noch hie und da grosse Vorräte schlechter Kriegsware vorhanden sind. Die Entwicklung der Untersuchungsanstalt machte die Anstellung eines dritten Lebensmittelinspektors notwendig, umso mehr, als nach Beschluss der Oberbehörde einer der Inspektoren seinen Sitz in Bellinzona nehmen musste.

Waadt. Infolge der bereits vor 2 Jahren begonnenen Reorganisation der Lebensmittelkontrolle wurde die Nachschau in 9 Bezirken je einem einzigen Ortsexperten übertragen. Die Resultate solcher Zusammenzüge sind im allgemeinen befriedigend. Daneben gibt es aber noch recht viele Gemeinden mit sehr mangelhafter Kontrolle.

Wallis. Endlich wurde der schon seit langem als notwendig anerkannte Neubau eines kantonalen Laboratoriums trotz der grossen Kosten ernstlich in Angriff genommen. Die durch das Kriegselend beeinträchtigte Lebensmittelkontrolle ist nach und nach wieder ins normale Geleise geraten und mit dem Verschwinden der Not ist auch die Qualität der Lebensmittel wieder besser geworden.

Neuenburg. Durch Regierungsratsbeschluss vom 7. Dezember 1920 wurde in Anwendung von Artikel 175 der Lebensmittelverordnung die Entsäuerung der 1920er Neuenburgerweine mittels gefälltem kohlen-saurem Kalk gestattet. Die seit langem hängige Frage der Erstellung eines neuen Laboratoriums ist neuerdings aufgenommen, die Platzfrage bereinigt, der Bau durch den Grossen Rat grundsätzlich beschlossen und eine Plankonkurrenz eröffnet worden.

Genf. Die Lebensmittelkontrolle ist im Berichtsjahr auf keine besondere Schwierigkeiten gestossen, nur wäre eine etwas raschere Erledigung der den Gerichten zugewiesenen Strafverfolgungen erwünscht. So sind Ueberweisungen vom Februar 1920 heute noch hängig, obschon es sich in der Hauptsache um sehr einfache Fälle handelt.

Bier und Bierausschank.

Zürich, Kanton. Der Ausschank von offenem Bier war noch verhältnismässig gering. Infolgedessen war auch die Beanstandung unreiner Bierpressionen selten.

Zürich, Stadt. Die 18 untersuchten Biere führten zu keiner Beanstandung. Der Alkoholgehalt schwankte von 1,8—3,1%, der Stammwürzegehalt von 6,7—11,2%.

Bern. Sämtliche in der Stadt Bern ausgeschenkten in- und ausländischen Biere wurden einer Kontrolle unterworfen. Alle entsprachen hinsichtlich Stammwürzegehalt den derzeitigen Anforderungen. Bei den gewöhnlichen Bieren betrug der Alkoholgehalt 2,71—3,8 Volum Prozent, die Stammwürze 7,5—9,2%, während bei den Starkbieren ein durchschnittlicher Gehalt von 4,5 Volum Prozent Alkohol und 11,3% Stammwürze ermittelt wurde.

Urkantone. 5 Bierpressionen wurden wegen leichterer und eine wegen starker Verunreinigung beanstandet. Das Flaschenbier gibt weniger Anlass zu Beanstandungen als während der Kriegszeit. Mit der besseren Qualität des Bieres hat auch dessen Haltbarkeit zugenommen.

Glarus. 3 Bierproben waren durch Hefe oder Schimmel getrübt und ungenügend haltbar.

Freiburg. Von 11 untersuchten Proben wurden 3 wegen Trübung beanstandet. Der Ausschank von offenem Bier ist gegenüber der Vorkriegszeit stark zurückgegangen. Sogar in einzelnen Bezirkshauptorten wird nur noch Flaschenbier ausgeschenkt.

Baselstadt. Gegenüber dem Vorjahr sind die Biere wesentlich gehaltreicher geworden. Im Januar durchgeföhrte Untersuchungen ergeben an Stammwürzegehalt: bei 8 einheimischen Bieren 7,00—8,58, für 5 ausländische Biere 10,67—11,11%.

Schaffhausen. Wegen ungenügender Reinlichkeit beim Bierausschank erfolgten 6 Anzeigen, wegen Mangels einer geeigneten Spülvorrichtung eine.

Appenzell A. Rh. Mehrere Wirte wurden wegen ungenügender Reinigung der Bierpressionen verwarnt. Die Qualität des Bieres hat sich durchwegs gebessert.

St. Gallen. Endlich hat die Misere mit den dünnen Kriegsbieren wieder aufgehört. Es gelangen wieder kräftige und vollmundige Biere von gesunder und guter Qualität in den Verkehr. 48 im Juni und Juli aus dem städtischen Verkehr untersuchte Biere hatten 6,7—11,5% Stammwürze. Ein als «Farbbier» aus Deutschland eingeföhrter Hilfsstoff erwies sich als kommunes Röstprodukt, ähnlich einem Kaffeesurrogatabsud.

Aargau. 2 Biere wurden wegen Hefetrübung beanstandet.

Thurgau. Ein Bier wurde wegen Verdorbenheit beanstandet.

Tessin. Wegen Unreinlichkeit mussten 21 und wegen vorschriftswidriger Konstruktion 5 Bierpressionen beanstandet werden. Der starke Rückgang derartiger Beanstandungen ist zum Teil auf die Verminderung der Bierpressionen, zum Teil auf Verbesserung der Konstruktion zurückzuföhren.

Wallis. In 3 Fällen musste verdorbenes Bier vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Branntweine und Liqueure.

Zürich, Kanton. Wie im letzten Jahresbericht, betonen wir die Notwendigkeit einer genauen Begriffsbestimmung für Eiercognac. Es wird mit diesem Präparat viel Schwindel getrieben. Der Liqueur «Anis del mono» von Vicente Bosch, Badalona, war als Absinthimitation zu beanstanden. Eine grössere Anzahl verschiedener Branntweine musste als zu alkoholschwach beanstandet werden.

Zürich, Stadt. Von 50 untersuchten Proben wurden 17 beanstandet, 1 «Kirschwasser» bestand aus blossem Obsttresterbranntwein, 6 weitere waren Verschnitte von Kirsch mit Tresterbranntwein. 1 Obstspiritus bestand aus Obsttresterbranntwein. 2 als Façon-Cognac und 2 als Façon-Rum bezeichnete Produkte erwiesen sich als mit Vanillin aromatisierte künstliche Branntweine. 1 Eiercognac war mit Wasser verdünnt und 4 Liqueure mussten als Absinthnachahmungen beanstandet werden.

Bern. Zahlreiche als Qualitätsspirituosen verkauft Branntweine waren als Verschnitte zu taxieren. Jamaika Rum entsprach in Bezug auf Estergehalt in den wenigsten Fällen den Anforderungen des Lebensmittelbuches. Ein als Cognac vieux verkaufter Branntwein erwies sich als Kunstprodukt. 2 Proben Kirschwasser enthielten 60 bzw. 90 mg Blausäure im Liter.

Luzern. Der schlechte Geschmack verschiedener Branntweine war auf verdorbene Maischen zurückzuführen. Ein Kirschwasser war mit Obstbranntwein versetzt. Ein Branntwein war in böswilliger Absicht mit Terpentin verunreinigt worden. 3 Cognacs mussten ihres geringen Estergehaltes wegen als Façon bezeichnet werden.

Urkantone. Von 37 Proben Spirituosen gaben 15 Anlass zur Beanstandung. Davon erwiesen sich 11 als unrichtig bezeichnet, das heißt als Verschnittware, 2 waren Kunstprodukte, eine enthielt zu wenig Alkohol und eine erwies sich als Absinthnachahmung.

Glarus. 7 als echt verkaufte Branntweine mussten als Verschnittware und einer wegen Missgeschmack beanstandet werden.

Zug. 3 «Kirschwasser» erwiesen sich als blosse Verschnitte, ein vierter war mit Tresterbranntwein verfälscht.

Freiburg. Untersucht wurden 77, beanstandet 40 Proben, 32 wegen zu starker Verdünnung und 8 wegen unrichtiger Bezeichnung.

Solothurn. Die 3 Beanstandungen betrafen einen mit Obsttresterbranntwein verschnittenen Cognac, einen Apfelschnaps der mit Kümmel hergestellt war und einen Obstbranntwein mit zu geringem Alkoholgehalt.

Baselstadt. Ein Branntwein, der als Ersatz für Feinsprit angeboten worden war, enthielt 7,5 g Ester und 3 ccm höhere Alkohole im Liter und liess in Geruch und Geschmack deutlich den Obstbranntwein erkennen. Drusenbranntwein aus verdorbenem Rohmaterial hatte eine grünlichgraue Farbe und fauligen Geruch und Geschmack. Die Asche war stark eisenhaltig, so dass anzunehmen ist, die grünliche Farbe sei durch eine Eisen-Gerbstoffverbindung verursacht worden. Ein angeblich französischer Cognac enthielt, auf 1 Liter absoluten Alkohol berechnet, nur 0,12 g Ester und 0,3 ccm höhere Alkohole, war also sozusagen reiner Sprit. Als Cognac bezeichnete Branntweine, die auf Grund der gewöhnlichen chemischen Analyse nicht zu beanstanden waren, enthielten

deutlich nachweisbare Mengen Vanillin und mussten deshalb als künstlichen Cognac angesehen werden. Als echt ausgegebene Martinique Rume enthielten nur 0,51—0,59 Promille Ester und 3,5—4,0 ccm höhere Alkohole, auf absoluten Alkohol berechnet. Auf Grund des Lebensmittelbuches konnten sie nicht als Rum anerkannt werden. Auch ein nachweislich aus Jamaika eingeführter Rum enthielt wesentlich weniger Ester als im Lebensmittelbuch gefordert wird.

Baselland. Mit andern Branntweinen verfälscht waren 2, unrichtig bezeichnet 1 und zu schwach im Alkohol 7 Branntweinproben.

Schaffhausen. Auf eine Bestellung von «Weindrusenbranntwein» erhielt der betreffende eine Mischung von Obst- und Weindrusenbranntweinen.

Appenzell A. Rh. Ein als echtes Kirschwasser verkaufter Branntwein erwies sich als Verschnitt. Ein Cognac wurde wegen zu geringem Alkoholgehalt beanstandet und ein Kümmelliqueur wegen Trübung dem Verkehr entzogen.

St. Gallen. Ein als «Feinstes Zugerkirschwasser-Façon» bezeichneter Verschnitt musste wegen unzulässiger Bezeichnung beanstandet werden. Ein «Cognac», der keine Spur von Tannin, aber abnorm viel Aldehyd, 15,6 Promille Extrakt und einen ausfärbbaren braunen Teerfarbstoff enthielt, wurde als künstlicher Cognac erklärt; desgleichen eine Mischung von Obsttresterbranntwein mit Cognac. Eine Wagenladung Cognac enthielt zum Teil bloss 39,7 Volumprozent Alkohol. Ein nach den Gehaltszahlen echter Rum war mit einem abscheulichen Faulgeruch behaftet, ähnlich einem Obsttresterbranntwein aus fauligen Trestern.

Aargau. 5 Edelbranntweine waren als Verschnitte zu taxieren, 1 faulig riechender Obsttresterbranntwein als verdorben. Spanische Cognacs, die in letzter Zeit den Gehaltsanforderungen des Lebensmittelbuches hinsichtlich höherer Alkohole nicht entsprachen, wurden mit Beginn der neuen Destillationscampagne nun in normaler Beschaffenheit geliefert.

Thurgau. Von 38 untersuchten Branntweinen waren 13 unrichtig bezeichnet, 3 zu schwach und einer verdorben.

Tessin. Verschiedene Grappabranntweine enthielten erhebliche Beimengungen von Obsttresterbranntwein. Mehrere «Kirschwasser» und «Cognacs» mussten als Verschnitte beanstandet werden. Die künstlichen Branntweine sind fast vollständig aus dem Verkehr verschwunden. In Likören wurde öfters Saccharin vorgefunden. «Eier-Marsala» und «Eier-Punsch» bestanden aus verdünntem Alkohol und Essenzen; Lecitin war darin gar nicht, Albumin nur in Spuren nachweisbar.

Waadt. Von 115 untersuchten Qualitätsbranntweinen erwiesen sich 66 als Verschnitte oder künstliche Branntweine. Infolge einer Erhöhung der Verkaufsbewilligungen für solche Nachahmungen hat der Verkehr mit Verschnitten und künstlichen Produkten wesentlich abgenommen. 20000

Liter Vermut mussten wegen Verdorbenheit der Destillation überwiesen werden.

Wallis. 4 Beanstandungen betrafen Spirituosen mit zu wenig Alkohol, 1 Kirsch entsprach nicht den Anforderungen, 1 Cognac- und 1 Rumverschnitt waren zur Umgehung der Patentgebühr als «Malaga» bezeichnet.

Neuenburg. Es scheint, die Kirschwasserverfälschungen seien immerfort lohnend und die bescheidenen Bussen vermöchten den Fälschergewinn nicht ernstlich in Frage zu stellen. Denn von 28 untersuchten Kirschwassern mussten 15 als Verschnitte oder künstliche Ware beanstandet werden. Verschiedene Cognacs und Rume bestanden bloss aus verdünntem, etwas aromatisiertem und gefärbtem Sprit. Ein als Ale shot Whisky verkauftes Getränk enthielt keine Spur von echtem Whisky. Man fährt fort, in der Schweiz hergestellte gewöhnliche Weindestillate oder auch Verschnitte solcher als «Fine Champagne» zu bezeichnen.

Genf. Trotz aller Anstrengungen der Kontrolle im Vorjahr sind auch dies Jahr wieder 17 Beanstandungen von unrichtig bezeichneten und 141 von zu schwachen Spirituosen zu verzeichnen.

Brot.

Zürich, Kanton. Es mussten wiederholt Mindergewichte festgestellt werden. Wie schon im Jahr 1918 traten auch im Sommer 1920 einzelne Fälle von Brotkrankheit auf, welche jedoch durch Anwendung von Sauerteig statt Presshefe bald behoben werden konnten.

Bern. Trotz obergerichtlichen und bundesgerichtlichen Entscheiden wird von vielen Bäckern Stangenbrot noch immer als Luxusbrot behandelt und damit versucht, die Gewichtsvorschriften zu umgehen.

Urkantone. Zu leichtes Brot findet sich gewöhnlich in solchen Orten vor, wo schon längere Zeit keine Kontrolle mehr stattgefunden hat.

Glarus. Zweimal wurde zu leichtes Brot angetroffen.

Solothurn. Ein Brot wies violette Flecken auf, die wahrscheinlich von denaturiertem Mehl herstammten.

Aargau. 4 Brotproben zeigten neben zu geringem Laibgewicht noch einen übermässigen Wassergehalt.

Thurgau. Aus verschiedenen Gemeinden eingegangene Klagen über schlechtes Brot veranlassten eine Untersuchung der in den Bäckereien vorrätigen Mehle. Es handelte sich um Mischungen von Weizen-, Kartoffel-, Manioka- und Hülsenfrütemehlen, die bis 8,6 Säuregrade aufwiesen und eine kaum zusammenhängende Klebermasse ergaben. An Brot von Selbstversorgern wurden blaue Flecken beobachtet, welche auf die zur Zeichnung der Mehlsäcke verwendete Farbe zurückzuführen waren. Es kommt immer noch vor, dass Langbrote von bloss 800—900 Gramm verkauft werden.

Butter.

Zürich, Kanton. In einigen Fällen musste zu leichte Modellbutter beanstandet werden.

Zürich, Stadt. Von den 5 beanstandeten Proben enthielten 3 zu wenig Fett und 2 waren ranzig.

Bern. Von den 63 untersuchten Butterproben wiesen 29 den in Artikel 33 der Lebensmittelverordnung geforderten Mindestfettgehalt von 82% nicht auf. Meist betrug er bloss 78—80%, sank aber in vereinzelten Fällen auf 74%. Die Erledigung solcher Beanstandungen vollzog sich meistens in der Weise, dass erstmalig eine Verwarnung ausgesprochen, im Wiederholungsfalle aber Strafklage eingereicht wurde. 3 Proben eingesottener Butter waren mit Rindsfett verfälscht; in 5 Proben frischer Butter wurde Kochsalz festgestellt, ohne dass jedoch dieser Zusatz angegeben war. Grössere Posten Butter waren teils wegen zu hohem Säuregrad, teils wegen Verschimmelung als verdorben zu erklären. Ein als Butterfett bezeichnetes Produkt bestand zu 60% aus Rindsfett und Baumwollsamenöl, zu 40% aus Butter, war also in Wirklichkeit ein Kochfett.

Luzern. 9 Butterproben mussten wegen zu geringem Fettgehalt (78,8—81,0%) beanstandet werden.

Freiburg. Von 88 Proben wurden 13 beanstandet, 12 wegen zu wenig Fettgehalt und eine wegen Verdorbenheit.

Solothurn. Eine Butter wurde beanstandet, weil sie vollständig verschimmelt war.

Schaffhausen. Die beanstandeten Proben stammten alle von auswärts bezogenen Ballen, die infolge schlechter Lagerung in den äusseren Schichten mehr oder weniger unansehnlich verfärbt waren. Diese Partien zeigten einen ranzigen Geruch und Geschmack, während der Kern nicht verdorben war.

Appenzell A. Rh. Die Qualität der Butter war besser als im Vorjahr. Eigentlich verdorbene Ware wurde keine mehr angetroffen.

St. Gallen. Verfälschungen von Butter mit anderen Fetten oder fremden Substanzen sind auch dieses Jahr nicht vorgekommen, wohl aber Uebertretungen der Gehaltsvorschrift und zahlreiche Qualitätsmängel. Eine inländische Nidelbutter enthielt nur 81,6% Fett, daneben 0,73% Kochsalz und war weich und schmierig statt kernig und fest; sie musste nach 3 Richtungen beanstandet werden. Ebenso eine Zentrifugenbutter mit 80,9% Fett und 0,16% Kochsalz; sie war mit gesalzener Auslandsbutter vermischt worden. 3 im Auftrage des eidgenössischen Milchamtes untersuchte amerikanische Butterproben ergaben 84,7—85,5% Fett, 3,6—4,5° freie Säure und waren im Geschmack leicht ranzig und saurer als gleichzeitig untersuchte dänische Butter mit 87,1% Fett

und bloss $1,0^{\circ}$ freier Säure. Zwei Proben Käsereibutter zeigten $15,1$ und $21,5^{\circ}$ Säure und dementsprechend sauren und ranzigen Geruch und Geschmack. Die Verderbnis von süsser und auch eingesottener Butter durch Licht- und Lufteinwirkung, das Verbleichen und Talgigwerden, führen jeden Sommer zu zahlreichen Klagen über schlechte Qualität. Sorgsame Aufbewahrung unter völligem Lichtabschluss schützt vor solchem, oft empfindlichen Schaden.

Graubünden. Die Beanstandungen betreffen stark verdorbene (talgige und ranzige) Butter.

Aargau. 3 Proben waren durch Schimmelpilze, Farbstoffklumpen und Säuerung total verdorben.

Thurgau. Die Butterbeanstandungen erfolgte wegen Verdorbenheit der Ware.

Tessin. Oefters musste Butter wegen übermässigem Wassergehalt, bis zu 50%, beanstandet werden.

Wallis. 2 Butter wurden wegen zu hohem Säuregrad und Ranzidität und eine wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Neuenburg. Seit dem Vorjahr scheint die Butter wesentlich besser geworden zu sein. Immerhin hatte eine von der Zentrale gelieferte Butter noch einen Säuregrad von 34 und eine von einer Hausfrau zur Untersuchung hergebrachte Butter sogar 36; dazu war sie stark ranzig. Eine weitere, eingeschmolzene Butter war durch und durch talig, so dass sie, wie die vorgenannten, als unbrauchbar erklärt werden musste.

Genf. Zwei Verkäufer von Butter mit zu hohem Wassergehalt wurden vom Polizeigericht mit je Fr. 200 bestraft. Entgegen dem Antrag des Kantonschemikers wurden die Beklagten bloss die Analysekosten für die beanstandete Butter, statt auch für die Vergleichsproben, überbunden. Verschiedene Verkäufer suchen Margarine unter Bezeichnungen wie Küchenbutter, Einsiedebutter, gemischte Butter, margarinierte Butter etc. oder auch ohne besondere Bezeichnung in den Verkehr zu bringen. Ein Waadtländer Händler, der solche Ware engros von Genf bezogen hatte, lieferte sie als «Waadtländer Butter» einem Kleinverkäufer nach Genf zurück.

Eier.

Luzern. Eine grössere Partie Eier war gänzlich verdorben und musste vernichtet werden.

Eierkonserven.

Zürich, Stadt. Die 6 untersuchten Eierkonserven, bestehend aus Volleipulvern, getrocknetem Eigelb und einem Eigelbpräparat, gaben keinen Anlass zur Beanstandung.

St. Gallen. Eine Vollei- und eine Eigelbkonserven gabem beim Kulturversuch deutliche Entwicklung von Schimmelpilzen, ebenso die damit hergestellten Eierteigwaren.

Aargau. Ein als Eipulver Selino in den Verkehr gebrachtes Präparat bestand zu 59% aus Stärkemehl; bei einem anderen musste die Aufschrift als irreführend beanstandet werden.

Thurgau. Eine Eierkonserven war teilweise verdorben.

Essig- und Essigessenz.

Zürich, Kanton. Die meisten Beanstandungen betrafen zu schwache Essige und unfertige Weinessige. Eine Originalflasche eines Essiger-satzes enthielt einen beträchtlichen Prozentsatz Wasserglas, wohl von einer früheren anderweitigen Füllung herrührend.

Zürich, Stadt. Die Beanstandungen betrafen 10 Wein- und 4 gewöhnliche Essige. 4 «Weinessige» bestanden aus Essigessenz und Wasser, 3 enthielten zu viel Alkohol, einer zu wenig Essigsäure und waren voll Essigälchen. Die 4 gewöhnlichen Essige waren zu schwach.

Bern. Im Kleinhandel ist noch recht oft Essig anzutreffen, der wegen ungenügendem Extraktgehalt zu beanstanden ist. Auch unfertige Ware mit zu hohem Alkoholgehalt und zu wenig Essigsäure findet sich häufig vor. Ein Essig, bei dessen Genuss Krankheitserscheinungen auftraten, enthielt ansehnliche Mengen von Kupfer.

Freiburg. Von 19 untersuchten Proben wurden 2 als Weinessig bezeichnete beanstandet, weil sie gewöhnlichen Essig enthielten.

Solothurn. Beanstandet wurden 5 Weinessige und ein Holzapfle-essig. Letzterer enthielt zu wenig Essigsäure; 2 Weinessige waren zu schwach im Extrakt, 3 unvollständig vergoren.

Baselstadt. Von 339 erhobenen Proben waren 49 zu beanstanden, während im Vorjahr auf 311 Proben 98 Beanstandungen entfielen. In Weinessig wurde bis zu 1680 mg schweflige Säure im Liter vorgefun-den, wovon 1120 mg in freiem Zustande. Es rührte dies von unvorsichtigen Einbrennen der Lagerfässer her. Die genauere Untersuchung ergab, dass nur die unteren Schichten übermäßig schweflige Säure enthielten. Beim Durchmischen ging sie auf 128 mg zurück.

Schaffhausen. 8 Essigproben wurden beanstandet, weil sie über-mäßig viel Aelchen enthielten, 9 wegen ungenügendem Gehalt.

St. Gallen. 2 «Weinessige» mussten wegen ungenügender Vergärung beanstandet werden; der eine enthielt noch 4, der andere 5,2 Volum-prozent Alkohol; überdies enthielten beide Präparate zu wenig Essig-säure. Eine «Weinessigessenz» wurde wegen unzulässiger Bezeichnung beanstandet, da Weinessig nach der Verordnung überhaupt nicht aus Essenz hergestellt werden kann.

Graubünden. Es kommt immer wieder vor, dass Weinessige von an und für sich guter Qualität den vorgeschriebenen Essigsäuregehalt von wenigstens 4% nicht erreichen.

Aargau. 7 Weinessige wurden teils wegen zu hohem Alkoholgehalt, teils wegen zu geringem Essigsäuregehalt beanstandet.

Thurgau. Von den untersuchten Essigen waren 5 als verdorben, 4 als unfertig und 4 wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure zu beanstanden.

Tessin. Unter dem Namen Weinessig wurde ein Produkt eingeführt, das einen ungenügenden Gehalt an Essigsäure (3,1%) und eine unbedeutende Alkoholrestanz von 0,33 Volumenprozent aufwies. Die chemische Zusammensetzung des Produktes entsprach der eines verdorbenen Weines mit einem Extraktgehalt von 18,6 g im Liter. Der Gehalt von 4,47 g Mineralstoffen im Liter wies jedoch darauf hin, dass der betreffende Wein eine Behandlung mit mineralischen Salzen erfahren habe.

Neuenburg. Als hygienischer Ersatz für gewöhnlichen Essig angepriesener «Zitronenessig» enthielt 5,8% Essigsäure und 1,2% Zitronensäure, ein «Milchessig» 5,5% Essigsäure und 1,1% Milchsäure, ein als «konzentrierter Essig» verkauftes Präparat bloss 5% Essigsäure.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich, Kanton. In 2 Fällen erfolgten Beanstandungen wegen Färbung von Wursthaut. Eine Fischkonserve war stark infiziert durch Botulinus. Eine Probe Schweinefleisch zeigte starke Verfärbung durch *Bacterium prodigiosum*, so dass Verdacht auf Verunreinigung des Pökelsalzes durch einen Teerfarbstoff aufgekommen war.

Zürich, Stadt. Die Umhüllungen zweier einheimischer Wurstsorten waren künstlich gefärbt; 3 ausländische Dauerwurstwaren waren mit Borsäure konserviert.

Bern. Von einem Privaten zur Untersuchung eingesandtes Fleisch wies an verschiedenen Stellen intensive Blaufärbung auf. Der ausgezogene Farbstoff konnte nach seinem Verhalten zu Mineralsäuren als Methylviolett angesprochen werden. Die Fleischmasse einer Neuenburger Wurst war mit Karmin aufgefärbt, offenbar zur Erzielung eines besseren Aussehens. Grössere Posten von Ochsenmaulsalatkonserven wurden wegen fortgeschrittener Zersetzung vernichtet.

Urkantone. Von 17 eingesandten Wurstproben mussten 8 wegen Zusatz von Weizen- oder Kartoffelmehl beanstandet werden.

Glarus. Eine Fleischkonserve zeigte, ohne eigentlich verdorben zu sein, einen unangenehmen Metallgeschmack, der sie ungenießbar mache. Eine Cervelatwurst war durch Fäulnis verdorben.

Zug. 2 Wurstproben waren wegen Mehlzusatz und mehrere Büchsen Ochsenmaulsalat wegen Verderbenheit zu beanstanden.

Freiburg. 30 Untersuchungen führten zu 5 Beanstandungen; eine Sardinenbüchse trug gar keine Aufschrift, 4 Wurstproben waren verdorben.

St. Gallen. Zur Herstellung seiner «Landjäger» hatte ein Metzger auch Pferdefleisch verarbeitet. Ein Schafschinken aus einer bombierten Blechdose war in fauliger Zersetzung. Auch einzelne Büchsen mit Corned-Beef enthielten verdorbenes Fleisch. Ein luftgetrocknetes Bündnerfleisch ergab einen Wassergehalt von 46,7%, war also ungenügend getrocknet und daher trotz des starken Salzgehalts von 7,7% von leicht fauligem, unangenehmem Geruch und Geschmack. In zahlreichen Fällen konnte die Verderbnis von Fleischwaren auf unzweckmässige Einrichtung der Kühlräume (Isolierschicht aus geteerten Korksteinen) zurückgeführt werden. In einer Partie «Landjäger» war der Geschmack durch unpassende Gewürze verdorben worden. Der vor dem Krieg völlig verschwundene Mehlzusatz zu Würsten taucht leider vielenorts wieder auf. Als «Wurstbindemittel» wurde eine 33prozentige Leimlösung mit 17% Kochsalz angeboten. Ein Stück gedörrtes Rindfleisch, das Erkrankungen verursacht hatte, war von Fäulnisbakterien durchsetzt. 4 Proben Landjäger, die aus Seuchenfleisch hergestellt worden waren, zeigten fauligen Geruch; sie enthielten Fäulnisbakterien und Bazillen der Coligruppe und mussten vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Graubünden. 2 Bratwürste waren stark mehlhaltig.

Aargau. Partien von Fleischkäse, Salami und Mortadella waren durch Fäulnis verdorben und mussten beschlagnahmt werden.

Thurgau. 6 Fleischwaren wurden wegen Verderbenheit, eine wegen zu hohem Wassergehalt und 9 wegen Mehlzusatz beanstandet.

Tessin. Ein Fleischwarenhändler bestreute seine Salami mit Schwerspatpulver, angeblich um sie zu trocknen, in Wirklichkeit aber offenbar der Beschwerung wegen. Die Sache ist noch hängig. Grössere Mengen von Kabeljau, Geflügel und amerikanischer Dauerwurst, die seinerzeit zu Spekulationszwecken aufgestappelt worden waren, mussten wegen Verderbenheit beanstandet und zum Teil als ungenießbar vernichtet werden.

Waadt. 23 Fleischwaren wurden beanstandet wegen Mehlzusatz oder zu hohem Wassergehalt, 24 als verdorben. Etwa 6000 Büchsen Fleischkonserven mussten beseitigt werden.

Wallis. Die Beanstandungen betrafen einen ranzigen Speck, 2 stark schimmlige und verdorbene Heringsendungen und bombierte Sardinenbüchsen.

Neuenburg. Die als «patés de foie gras», «patés de gibier» etc. bezeichneten Konserven entsprechen nicht immer den Aufschriften und

enthalten überdies öfters auch Zusätze von Mehl oder Brotkrume. Eine Wursthülle war mit einem Anilinfarbstoff künstlich gefärbt.

Fruchtsäfte.

Zürich, Stadt. Von 13 untersuchten Proben mussten 3 beanstandet werden, weil sie künstliche Fruchtäther enthielten.

Baselstadt. Ein Himbeersaft von sonst normaler Zusammensetzung enthielt 2,2 Promille Ameisensäure, also wesentlich mehr, als nach Artikel 127 der Lebensmittelverordnung zulässig ist. In einem anderen Himbeersaft wurden 2,6 Promille Ameisensäure gefunden. Eine von auswärts bezogene «Himbeeressenz aus Früchten» bestand aus einer künstlich rot gefärbten alkoholischen Lösung von Amylazetat mit etwas Moschus. Der Gehalt an Amylazetat betrug 17,3 g im Liter. Es war also nichts anderes als sogenannter künstlicher Fruchtäther.

St. Gallen. Zur Ausfuhr bestimmte Zitronensaft erwiesen sie zum Teil als verdünnt; der Säuregehalt ging bis zu 2,8% hinunter.

Aargau. Es erfolgte je 1 Beanstandung wegen Beimischung künstlicher Fruchtäther und irreführender Aufschrift.

Gemüse, frisches.

Luzern. Eine grosse Sendung italienischer Gemüse war vollständig verdorben und musste vernichtet werden.

Genf. Zahlreiche Gemüsesendungen sind während des langen Transportes verdorben, so dass sie bei der Ankunft als ungeniessbar beseitigt werden mussten.

Gemüsekonserven.

Zürich, Kanton. Eine Spinatkonserven enthielt mehr als das doppelte des zulässigen Kupfers.

Zürich, Stadt. 1 Probe Salzgurken war in Gärung übergegangen und musste als verdorben beanstandet werden.

Glarus. Büchsentomaten mussten wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Baselstadt. Tomatenpuree in Büchsen war künstlich gefärbt und mit verschiedenen fremden Pflanzenstoffen verfälscht.

Graubünden. In einer Tomatenkonserven wurde eine Beimischung von Rüben nachgewiesen.

Aargau. Eine Tomatenkonserven war wegen Salizylsäurezusatz zu beanstanden.

Wallis. Bombierte und stark rostige Büchsen mit Tomatenkonserven mussten vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Gewürze.

Zürich, Kanton. Es befindet sich immer noch viel minderwertige, verunreinigte Ware im Verkehr, besonders in Düten abgefüllte. Viele solcher Düten mussten wegen Fehlens der vorgeschriebenen Aufschrift beanstandet werden. Nicht selten werden solche Aufschriften durch das durchschlagende Gewürzfett verwischt. Es sollte daher für solche nur fettdichtes Papier verwendet werden.

Zürich, Stadt. Ein Zimtpulver mit einem zu hohen Aschen- und Sandgehalt war auf Grund der mikroskopischen Untersuchung als Chips anzusprechen.

Luzern. Ein Paprikapulver ohne jedes Aroma und mit 10,22% Asche wurde vernichtet.

Urkantone. Die während des Krieges massenhaft aufgetauchten Ersatzstoffe für gewisse Gewürze sind nun grösstenteils wieder aus dem Verkehr verschwunden. Dagegen geben immer noch die gemahlenen Gewürze, wozu die Abfälle der ganzen Ware verwendet werden, gelegentlich Anlass zu Beanstandungen. Es betrifft dies namentlich Zimtpulver, welche nicht selten durch Mineralstoffe verunreinigt sind. Wie vor dem Kriege wird für die gemahlenen Gewürznelken öfters das Mahlprodukt der nahezu wertlosen Nelkenstiele oder das nicht viel bessere Pimentpulver untergeschoben.

Glarus. Ein Zimtpulver enthielt 11% Asche, während der Gehalt an Sand nicht als abnorm bezeichnet werden konnte. Im mikroskopischen Bilde zeigten sich grosse Mengen von Oxalatkristallen, so dass auf Zusatz von Seychellenzimt geschlossen werden konnte. Zwei Proben Pfeffer in Düten waren ungenügend bezeichnet.

Zug. Ein als Nelkenpulver bezeichnetes Präparat bestand aus gemahlenen Nelkenstielen und Piment. Glücklicherweise sind die vielen minderwertigen bis wertlosen, daneben aber teuer verkauften Gewürzsurrogate der Kriegszeit wieder verschwunden.

Solothurn. Eine Probe Paprika war künstlich gefärbt.

Baselstadt. In gemahlenem Zimt wurden bis zu 9,2% Gesamtasche und 4,8% Sand gefunden. Ganzer Safran enthielt ca. 20% Griffel, die zum grössten Teil von den Narben getrennt waren.

St. Gallen. Die Beanstandungen betrafen ein mit Sand verunreinigtes Zimtpulver, 2 Macis wegen Verfälschung und zu hohem Wassergehalt und ein Nelkenpulver wegen Verfälschung mit Nelkenstielen.

Graubünden. Wegen organischen Beimischungen wurden 2, wegen zu hohem Aschengehalt 9 Gewürze beanstandet. Gemahlener Pfeffer ergab bis 9,4% Asche.

Thurgau. Die 21 Beanstandungen betrafen 9 verfälschte, 8 unrichtig bezeichnete, 2 verdorbene und 2 verunreinigte Gewürze.

Tessin. Häufig fanden sich Gewürze, die zu viel mineralische Bestandteile, meist Sand, enthielten.

Wallis. Ein Nelkenpulver enthielt zu viel Feuchtigkeit.

Neuenburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen: 1 aus Abfällen hergestelltes Zimtpulver ohne jegliches Aroma aber mit übermässigem Mineralgehalt und 1 «Vanille Bourbon surfine», die keine dieser Bezeichnungen rechtfertigte.

Genf. Zwei Senfpulver enthielten Beimischungen von fremder Stärke.

Honig.

Zürich, Kanton. Ausländische Honige sind häufig nicht genügend bezeichnet.

Zürich, Stadt. Die einzige Kunsthonigfabrik gab zu verschiedenen Aussetzungen hinsichtlich Reinlichkeit Anlass. 3 als Bienenhonig verkaufte Produkte erwiesen sich als Kunsthonige, einer war statt Schweizerhonig als kalifornischer anzusprechen, 1 französischer Bienenhonig enthielt zu viel Wasser. Bei drei kalifornischen Honigen war die Aufschrift zu klein. Ein Kunsthonig war künstlich gefärbt und künstlich aromatisiert, 2 enthielten zu viel Wasser. 1 «Tafelfruchtsafthonig», 1 «Tafelhonig» und 1 «Tafelsirup» wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet. Bei 3 Kunsthonigen waren die Aufschriften zu klein.

Bern. Ein amerikanischer Honig erwies sich zwar als echt, war aber infolge starker Gärung und Verunreinigung nicht mehr als Lebensmittel brauchbar. Eine als «Schweizerhonig» verkauft Ware konnte auf Grund der Sinnenprüfung und des mikroskopischen Befundes als überseischer Honig erkannt werden.

Luzern. Ein ausländischer Honig ergab einen Wassergehalt von 25%. Ein Haiti Honig entsprach hinsichtlich Gehalt den Anforderungen, war aber ohne jedes Aroma. Es dürfte sich um einen von Zuckerplantagen herstammenden Honig handeln.

Freiburg. Von 11 Proben wurden 6 beanstandet, eine weil in voller Gärung, die andern 5 waren mit ausserordentlich viel Pollen, Strohabfällen und Insekten verunreinigt.

Solothurn. Ein inländischer Honig war stark mit Bienenteilen verunreinigt, 3 ausländische trugen zu kleine Aufschriften.

Baselstadt. Ein mexikanischer Honig enthielt 30,6% Wasser und war stark verunreinigt durch Bienenteile und Holzsplitter.

Baselland. Verschiedentlich musste eingeschritten werden, weil ausländische Honig nicht entsprechend bezeichnet waren, ebenso gegen einen Kunsthonigfabrikanten, der einen Bienenkorb als Fabrikmarke verwenden wollte.

Appenzell A. Rh. Es erfolgte eine Beanstandung eines als Tafelhonig bezeichneten Kunsthonigs.

St. Gallen. Ofters wurde versucht, billige ausländische Honige ohne die vorgeschriebene Herkunftsbezeichnung in den Verkehr zu bringen. Jamaikahonig enthielt 25,3 und 27,8%, Kunsthonig 22,1 und 29,4% Wasser. Ein «Tessiner Bienenhonig» erwies sich als gewöhnlicher Zukkersirup. Ein ausländischer Honig mit der ausserordentlich hohen Eiweissfällung von 5 ccm war in fauliger Zersetzung. Unter dem Namen «Kunsthonig» erschien im Handel eine aus Kürbismues hergestellte Marmelade. «Kunsttafelhonig» und «Kunstbackhonig» wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Graubünden. 2 als echt verkaufte Honige sind als Kunsthonig beanstandet worden. 4 Proben enthielten zu viel Wasser; 2 hiervon waren überdies verdorben. Ein Kunsthonig erwies sich als künstlich gefärbt und enthielt Salizylsäure und mehr als die zulässige Menge schwefliger Säure. Ein Honigpulver war mit künstlichem Aroma parfümiert. Gegen ausländische Honige musste wiederholt wegen unrichtiger Bezeichnung eingeschritten werden.

Aargau. 2 «Bienenhonige» erwiesen sich als Kunsthonig.

Thurgau. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 3 wegen Verunreinigung, eine wegen Ueberhitzung des Honigs, eine weil er sich in Gärung befand und 7 wegen unrichtiger Herstellung von Kunsthonig.

Tessin. Mehrere ausländische Honige befanden sich in Gärung und mussten daher wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Waadt. Von 80 untersuchten Honigen waren 41 unrichtig bezeichnet, 12 verdorben.

Wallis. 3 ausländische Honige wurden beanstandet weil sie unter dem Namen inländischen Honigs angeboten und verkauft wurden.

Neuenburg. Die beiden Beanstandungen erfolgten, weil sich die betreffenden Honige in Gärung befanden. Ein Fabrikant, der einen eingedickten Birnensaft als «Miel de poire» bezeichnete, wurde eingeladen, diese Bezeichnung, weil zur Täuschung geeignet, abzuändern.

Hülsenfrüchte.

Zürich, Kanton. Eine grosse Sendung durrer Erbsen aus Jugoslavien war sehr stark von Käfern befallen.

Neuenburg. Eine Partie Birmabohnen musste ihres beträchtlichen Blausäuregehaltes wegen vom Lebensmittelverkehr ausgeschlossen werden. Nach erfolgter Aufkochung wurden sie zu Viehfutter verwendet.

Genf. Aus Birma eingeführte Bohnen enthielten im kg 300 mg Blausäure und mussten daher als ungeniessbar vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Kaffee.

Zürich, Kanton. Eine grössere Sendung verunreinigten, havarierten Kaffees wurde in der kantonalen Strafanstalt durch auslesen gereinigt.

Zürich, Stadt. 1 «Café-Complet» und 1 «Kaffee-Mischung» waren mit Kaffeesurrogaten verfälscht.

Bern. 2 Kaffeeproben wurden wegen zu viel Einlage beanstandet. Ein «coffeinfreier» Kaffee enthielt 1,16% Coffein, hatte mithin auf die Bezeichnung coffeinfrei keinen Anspruch.

Urkantone. Das Fett von gerösteten Kaffeebohnen scheint noch nicht ganz verschwunden zu sein, wie ein aus dem Tessin in den Kanton Uri gelieferter Posten solchen Kaffees beweist.

Solothurn. Die 3 beanstandeten Kaffee enthielten zu viel Einlage.

St. Gallen. Ein von einer Kaffeerösterei gelieferter «Kaffee» enthielt reichlich Zichorien beigemischt. Ein durch Meerwasser beschädigter Rohkaffee hatte einen Kochsalzgehalt von 0,22%.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen Rohkaffee mit zu viel Einlage.

Thurgau. Der beanstandete Kaffee war teilweise verkohlt.

Tessin. Verschiedene Kaffeesendungen mussten wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Wallis. 3 Sendungen Rohkaffee wurden wegen zu viel Einlage beanstandet und eine Wagenladung war so stark verschimmelt und mit Einlage verunreinigt, dass sie zurückgewiesen werden musste.

Neuenburg. Ein in einer ländlichen Spezereihandlung erhobener gemahlener Kaffee enthielt einen beträchtlichen Zichorienzusatz.

Kaffeesurrogate.

Zürich, Stadt. In einer Kaffee-Essenzfabrik wurde festgestellt, dass das als Kaffee-Essenz verkaufte Präparat ausser gebranntem Zucker auch noch Zichorien, Eicheln und Kaffee enthielt, also als «Kaffeesurrogatmischung» in den Verkehr zu bringen sei.

Zürich, Stadt. 10 Zichorienpräparate französischer Herkunft enthielten mehr Sand, als nach dem Lebensmittelbuch zulässig ist. Die übrigen 6 Beanstandungen betrafen Surrogate, welche nicht ihrer Zusammensetzung entsprechend bezeichnet waren.

Bern. Stark sandhaltige Zichorie, meist französische Ware, ist immer noch im Handel anzutreffen. Es wurden 6—9% Sand festgestellt.

Luzern. Kaffeesurrogate, die unter den Bezeichnungen Caféfix, Succo, Bonum und Pure brazilian prepared Coffee in den Handel gebracht wurden, wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Urkantone. Wiederholt Anlass zur Beanstandung gaben gewisse Sorten gerösteter Zichorien französischer und belgischer Herkunft. Es betrifft dies hauptsächlich die feingemahlenen Sorten, welche einen abnorm hohen Gehalt an anorganischen Stoffen, vorab Sand, aufweisen.

Glarus. Eine Kaffee-Essenz war als Extrakt bezeichnet. Ein Zichorienpräparat enthielt 19% Wasser.

Freiburg. Von 11 untersuchten Proben mussten 5 wegen zu hohem Gehalt an Mineralstoffen beanstandet werden. Die Ursache lag in ungeeigneter Reinigung des Rohmaterials.

St. Gallen. Ein als «Zuckeressenz» bezeichnetes Kaffeesurrogat aus gebranntem Zucker wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Graubünden. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Thurgau. 2 Kaffeesurrogate waren wegen unrichtiger Bezeichnung zu beanstanden.

Tessin. Es erfolgten verschiedene Beanstandungen wegen zu hohem Sandgehalt.

Wallis. 5 Posten Zichorienkaffee wurden beanstandet wegen übermässigem Mineralstoffgehalt und eine Sendung von 2200 kg wurde aus dem gleichen Grunde zurückgewiesen. Zwei weitere Beanstandungen betrafen einen mit anderen Stoffen vermischten «Chicorée» und einen Feigenkaffee mit zu hohem Mineralstoffgehalt.

Neuenburg. Die zweifelhaften Kriegspräparate sind glücklicherweise wieder verschwunden. Die 2 Beanstandungen betrafen ausländische Kaffeesurrogate mit übermässigem Mineralstoffgehalt von 6,4 und 3,9%; daneben waren sie von guter Qualität.

Genf. Die Vorräte der schlechten Kriegsware beginnen sich zu erschöpfen; immerhin finden sich noch häufig Kaffeesurrogate mit zu hohem Aschen- und Sandgehalt.

Kakao.

Zürich, Kanton. Wiederholt wurden Spezialprodukte von Kakao mit Zusatz von Hafer und anderen Getreidearten nicht entsprechend bezeichnet, sondern als «Nährkakao».

Zürich, Stadt. 1 Probe, alte Lagerware, musste ihres eklichen Geruchs und Geschmacks wegen als verdorben beanstandet werden.

Käse.

Bern. Aus Dänemark eingeführter Käse war als $\frac{1}{4}$ fett bezeichnet, musste aber auf Grund des ermittelten Fettgehaltes als Magerkäse angesehen werden.

Luzern. Ein als vollfett verkaufter Käse hatte nur 40,37% Fett in der Trockenmasse, war somit in Wirklichkeit bloss $\frac{3}{4}$ fett.

Appenzell A. Rh. Von einem Emmentalerkäse, der in der Lorchung verschimmelt war, wurden 10 kg beseitigt.

St. Gallen. Von 11 Proben angeblich $\frac{1}{4}$ fettem Käse entsprachen nur 6 der Bezeichnung; die übrigen 5 mussten als Magerkäse beurteilt werden. Anderseits fanden sich aber auch vollfette Käse mit über 45% Fett in der Trockenmasse; der Höchstgehalt betrug 52,2% Fett. Wir treten also auch auf diesem Gebiete dem Friedenszustand wieder näher.

Graubünden. Bei 2 Proben entsprach der Fettgehalt nicht der Bezeichnung.

Aargau. 6 Proben, zum Teil Hausierware, waren gänzlich verdorben.

Wallis. 1 Partie Käse musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Konditoreiwaren.

Freiburg. Von 5 untersuchten Proben wurden 2 als verdorben beanstandet.

Baselstadt. Ein Zuckergebäck enthielt 0,45% groben Sand, der sich beim Essen unangenehm bemerkbar machte. Wie sich bei einer Nachschau herausstellte, rührte er von der Verwendung ungenügend gereinigter Rosinen her.

Aargau. 2 Gebäcke waren wegen starkem Lysolgeruch als ungenießbar zu beanstanden.

Thurgau. Eine Konditoreiware wurde wegen Verdorbenheit beanstandet.

Konfitüren.

Zürich, Kanton. Eine Konfitüre war mit Stärkemehl verdickt, zwei andere zinkhaltig.

Baselstadt. In einer Konfitüre aus Quitten und Kürbis, die einen unangenehmen Nachgeschmack zurückliess und bereits in einem Falle Erbrechen verursacht hatte, konnte 0,24% Zink nachgewiesen werden. Es stellte sich heraus, dass diese Konfitüre in einer Pfanne zubereitet worden war, in welche ein Spengler einen Boden aus verzinktem Eisenblech eingesetzt hatte.

St. Gallen. Eine Holunderkonfitüre hatte eine so auffallend violette Färbung, dass niemand sie essen wollte. Wie sich herausstellte, war sie in einer längere Zeit nicht benützten verzinnnten Pfanne hergestellt worden. Die Konfitüre enthielt 0,09 g Zinn im Kg, das mit der Konfitürenfarbe einen violetten Farblack bildete. Marmeladen aus Früchten, die als «Aprikosenhonig», «Birnenhonig», «Fruchthonig» etc. in

den Verkehr gebracht wurden, mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Graubünden. Bei 2 Konfitüren überstieg der Salizylsäuregehalt erheblich das zulässige Mass.

Körnerfrüchte.

Zürich, Stadt. Grössere Reisvorräte waren so stark mit lebenden und toten Käfern verunreinigt, dass ihr Verkauf erst nach vorausgeganger Reinigung gestattet werden konnte.

Solothurn. Von 2 beanstandeten Reisproben war die eine muffig, die andere stark mit Steinen und Stroh verunreinigt.

Tessin. Das vom eidgen. Ernährungsamt gelieferte Mais war zum grossen Teil wurmstichig und gab daher in unserem Kanton, wo es meist als Nahrungsmittel verwendet wird, zu häufigen Klagen Anlass.

Wallis. Eine Partie Reis war stark vom Kornwurm angefressen.

Genf. Die Beanstandungen betrafen meist verdorbene oder mit Milben behaftete Körnerfrüchte. Soweit sie nicht genügend gereinigt werden konnten, wurden sie als Viehfutter verwendet.

Limonaden.

Zürich, Kanton. Zwei Limonaden enthielten künstliche Fruchtäther.

Zürich, Stadt. 4 saccharinhaltige Limonaden waren nicht entsprechend bezeichnet, bei zweien fehlte in der Aufschrift das Wort Limonade.

Bern. Die Beanstandungen betrafen Limonaden die stark hefetrüb waren oder infolge Verunreinigung mit Insekten nicht mehr als geniessbar angesehen werden konnten.

Urkantone. Bei den zur Untersuchung eingesandten Limonaden handelte es sich meistens darum, die Ursache der Trübung festzustellen. In der Regel ist diese auf sprossende Hefe zurückzuführen. Obwohl der Zucker nicht mehr rationiert ist, gibt es immer noch Limonadenfabrikanten, die neben Zucker auch Saccharin verwenden.

Zug. So viele trübe, durch Flocken verunreinigte Limonaden wie in den zwei letzten Jahren wurden dies Jahr nicht mehr angetroffen. Die Qualität der bezüglichen Rohmaterialien scheint sich also wieder gebessert zu haben.

Freiburg. Von 4 Proben waren 2 zu beanstanden, eine wegen Verunreinigung, die andere, weil der erfolgte Saccharinzusatz nicht angegeben war.

Schaffhausen. Eine Probe wurde beanstandet, weil der Saccharinzusatz nicht angegeben war.

St. Gallen. Bei der Herstellung und Abfüllung von Limonade fehlt es noch recht oft an der nötigen Sorgfalt und Reinlichkeit. So fanden

sich z. B. in einer gefüllten Flasche reichlich mit Schimmelpilzsporen besetzte Insektenflügel. Zwei Limonaden waren durch wilde Hefe getrübt. Eine Beanstandung erfolgte wegen Verwendung fremder Flaschen.

Graubünden. 11 Limonaden mussten beanstandet werden, weil der Saccharinzusatz nicht angegeben war.

Aargau. 19 Proben zeigten mehr oder weniger starke, durch sprossende Hefe bedingte Trübung; eine wurde wegen unrichtiger Aufschrift beanstandet.

Wallis. Es erfolgte eine einzige Beanstandung wegen ungenügender Flaschenbezeichnung.

Mahlprodukte.

Zürich, Stadt. Ein Weizenmehl enthielt Roggen- und Bohnenmehl beigemischt, 1 «Erbsmehl» war eine Mischung von solchem mit Weizenmehl, 1 «Reissstärke» bestand aus reiner Maisstärke, 1 Stärkemehl enthielt Borax, 9 Weizenmehle genügten den Anforderungen nicht und einer unter einem Phantasienamen in den Verkehr gebrachten Maisstärke fehlte die vorgeschriebene Sachbezeichnung.

Bern. Suppenmehle, deren Fett bis zu 60% in freie Fettsäuren gespalten war, konnten nicht mehr als Nahrungsmittel zugelassen werden.

Luzern. Brasilianische Maismehle und amerikanische Maisgriesse wiesen öfters zu hohe Säuregrade, bis 15,8, auf. Sie konnten zum Teil bloss noch zu Futterzwecken verwendet werden.

Glarus. 7 Proben Fecule, die vom Bunde als Beigabe zum Backmehl geliefert worden waren, hatten Säuregrade von 12,3 bis 19,6 und abnormal säuerlichen Geruch und Geschmack.

Zug. Eine Sendung von 211 Säcken ausländischen Bohnenmehrs musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Freiburg. Es gelangten 6 Proben zur Untersuchung; eine wurde beanstandet wegen Verunreinigung durch Insekten.

Solothurn. Ein Mehl enthielt kleine Partikelchen eines violetten Farbstoffes. Ein von der Grenzkontrolle eingesandtes Maniokgriess wurde seines hohen Aschen- und Rohfasergehaltes wegen als minderwertig beanstandet.

Appenzell A. Rh. Ein stark mit Milben durchsetztes Kochgriess wurde konfisziert.

St. Gallen. Unter der nach langer Lagerung in des Depots allmählich zum Ausstoss gelangenden Mahlprodukten finden sich öfters verdorbene Waren. So war ein Kochgriess durch lebende Milben, Milben-eier und Milbenkot so abscheulich verunreinigt, dass es nur noch als Schweinefutter verwendbar war. Ein Weizenmehl war durch Getreidebrandsporen ungewöhnlich stark verunreinigt. Mehrmals wurde in Backmehl der Erreger der Brotkrankheit vorgefunden.

Aargau. Ein Maniokamehl (Kriegsware) war durch Motten und Geispinsten erheblich verunreinigt, ein anderes Mehl konnte nur noch als Futtermittel anerkannt werden, ein weiteres wies blauviolette Farbstoffeinlagerungen auf, 3 andere waren sauer und gräuelig und eines roch nach Benzin.

Thurgau. Mit der stärkeren Getreidezufuhr sind im allgemeinen auch die Mahlprodukte wieder besser geworden. Immerhin ist zeitweise noch Mehl in den Handel gekommen, das geringer war als zur Zeit der grössten Not, weil neben Weizen- und Roggenmehl noch verschiedene Ersatzmehle aus Kartoffeln, Hirse, Hülsenfrüchten etc. verwertet wurden, die bei der Lagerung mehr oder weniger gelitten hatten.

Wallis. 3 Roggenmehle enthielten bis 50% Kartoffelmehl ohne dass dieser Umstand angegeben war.

Neuenburg. Die einzige Beanstandung betraf die Bezeichnung «Perles exotiques» als Sachbezeichnung für Tapioka.

Milch.

Zürich, Kanton. Von den kantonalen Lebensmittelinspektoren wurden 36 Milchkontrollen bei 568 Milchlieferanten ausgeführt. Von den 276 auf Grund der Vorprüfung oder bei periodischer Kontrolle in den Sennereien erhobenen und dem Kantonschemiker zur Untersuchung eingesandten Proben erfolgten 4 Beanstandungen wegen Wasserzusatz und 17 wegen ungenügendem Gehalt. Wegen unreiner Milch wurden durch die Lebensmittelinspektoren 24 Lieferanten verwarnt. Der Maul- und Klauenseuche wegen musste die Milchkontrolle eingeschränkt werden. Die Schmutzkontrolle beweist, dass vielenorts dem Melkgeschäft immer noch nicht die nötige Aufmerksamkeit geschenkt wird und dass blosse Verwarnungen ohne Kostenfolge oder Busse meist erfolglos bleiben. Die Ortsgesundheitsbehörden sollten dieser Angelegenheit noch mehr Aufmerksamkeit schenken und durch Vorträge und sonstige Belehrungen zu wirken suchen.

Zürich, Stadt. Es erfolgten Beanstandungen wegen Wässerung 11, wegen Abrahmung 49, wegen Abrahmung und Wässerung 2, wegen ungenügendem Gehalt 16 und wegen Verunreinigung 439. Bis jetzt wurden wegen unreiner Milch noch keine Strafen verhängt. Anlässlich einer Konferenz, die von der Direktion des kantonalen Gesundheitswesens mit Vertretern der Milchproduzenten, Milchverkäufer, dem Kantonschemiker abgehalten wurde, ist nun für die Zukunft folgende Wegleitung aufgestellt worden: Bei erstmaliger Beanstandung wegen Unreinlichkeit erfolgt Verwarnung, im ersten Wiederholungsfalle werden dem Fehlbaren die Untersuchungskosten auferlegt und bei weiteren Wiederholungen sollen Bussen verhängt werden.

Bern. Von 229 untersuchten Milchproben wurden 59 beanstandet, und zwar wegen Wässerung 32, Abrahmung 2, kombinierter Fälschung 3, wegen ungenügendem Gehalt 3, als krank oder fehlerhaft 9 und wegen Schmutzgehalt oder ungenügender Haltbarkeit 10 Proben. Die Wässerung betrug 5—45%, die Entrahmung bis zu 50% des ursprünglichen Fettgehaltes. Ein Fall kombinierter Milchfälschung (Entrahmung und Wässerung) wurde in einem Ferienheim für erholungsbedürftige Kinder festgestellt. Den meist unterernährten Kindern wurde Milch verabfolgt, welcher zuerst die Hälfte des Fettes entzogen und die hierauf mit 40% Wasser versetzt worden war. Ein anderer Milchfälscher entzog sich durch Selbstmord der sicheren Strafe. Aus Konsumentenkreisen sind mehrfach Klagen eingelaufen, die vom Milchhändler gelieferte Milch habe einen widerlichen Karbolgeruch. Wie die Nachschau ergab, waren die betreffenden Ställe verseucht gewesen und mit Kreosot desinfiziert worden. Gegenüber dem in Tageszeitungen zum letztjährigen Bericht erhobenen Vorwurf, es sei im Kanton Bern der Milchkontrolle nicht die genügende Aufmerksamkeit geschenkt worden, mag hier aufmerksam gemacht werden, dass die im kantonalen Laboratorium untersuchten Proben nur einen kleinen Teil der von den Kontrollorganen ausgeführten Milchuntersuchungen darstellen. Dem Laboratorium werden nur jene Proben zugesandt, die sich bei der Vorprüfung als verdächtig herausgestellt haben. In Wirklichkeit ist die Zahl der untersuchten Milchproben viel grösser. So beziffert sich beispielsweise dies Jahr von den kantonalen Lebensmittelinspektoren und den Inspektoren der Städte Bern und Biel mit den im kantonalen Laboratorium untersuchten Milchproben auf 14073, während hiervon im Berichte des Kantonschemikers bloss 229 figurieren. In jener Zahl sind die Milchprüfungen der übrigen Ortsexperten nicht inbegriffen. Der Milchgewinnung wird immer noch zu wenig Aufmerksamkeit und Sorgfalt gewidmet. Schmutzige, nicht haltbare und verdorbene Milch sind denn auch die Hauptgründe der Beanstandungen. Dazu kommen nicht selten noch unreine Transportgefässe. Mit Genugtuung darf gesagt werden, dass bei alten Lieferanten von Stadtmilch selten mehr unreine Milch gefunden wird; sie haben sich an die strengeren Anforderungen gewöhnt und sich damit abgefunden.

Luzern. Als gewässert wurden 19 Proben beanstandet. Der Wasserrzusatz betrug 3,9—57,5%. 6 Proben erwiesen sich als enträhmt; der Fettentzug bewegte sich von 15—26,6% des ursprünglichen Gehalts. Ofters wurde über ungenügende Haltbarkeit geklagt. Die Untersuchungen ergaben in einzelnen Fällen unzureichende Kühlung der Milch, in andern waren unsaubere Transportgefässe oder kranke Milchtiere schuld.

Urkantone. Die aus dem Kanton Uri eingesandten 284 Proben gaben Anlass zu 19 Beanstandungen. Davon entfallen auf Abrahmung und gleichzeitige Wässerung 1, auf Wässerung 2 (4% und 24%) und auf Abrahmung 1 Probe. Wegen ungenügendem Gehalt waren 5 und

wegen zu geringer Haltbarkeit 7 Proben zu beanstanden. 3 Proben waren stark verunreinigt. Aus dem Kanton Schwyz gingen 1258 Proben ein. Davon waren zu beanstanden 64 und zwar eine wegen Entrahmung und gleichzeitigem Wasserzusatz (13%); Wasserzusatz allein wurde bei 4 Proben festgestellt (6,5—16%). Ungenügend im Gehalt waren 16 Proben; 5 waren stark verunreinigt und 38 hatten zu hohe Säuregrade. Von 301 aus dem Kanton Obwalden eingesandten Milchproben waren 6 wegen ungenügendem Gehalt, eine wegen Abrahmung (22% Fettentzug) und eine als verunreinigt zu beanstanden. 179 Proben aus dem Kanton Nidwalden gaben Anlass zu 7 Beanstandungen. Davon entfallen aus Abrahmung 1, auf ungenügenden Gehalt 2 und auf Verunreinigung 4.

Gegenüber den Vorjahren kann eine sichtliche Abnahme der Milchfälschungen festgestellt werden, was wohl darauf zurückzuführen ist, dass nunmehr die Gerichtsurteile veröffentlicht werden. Häufigen Anlass zu Klagen gibt die geringe Haltbarkeit der Milch.

Glarus. Die landrätliche Kommission für Prüfung des Amtsberichtes hat an die Strafbehörde den Wunsch gerichtet, die Bussen für Milchfälschungen in Zukunft höher als früher zu bemessen.

Die Milchknappheit führte dazu, die Anforderungen an die Reinhaltung der Milch, besonders bei der von auswärts bezogenen, etwas gelinder zu handhaben. Der Eintritt normaler Verhältnisse und der gegenwärtige Milchpreis rechtfertigen aber nunmehr wieder eine strengere Kontrolle. Wegen starker Verunreinigung wurden 57, wegen krankhafter Veränderung 14, wegen zu hohem Säuregrad und ungenügender Haltbarkeit 7 und als fadenziehend 2 Proben beanstandet. Die aus Seuchenställen stammenden Milchen wurden häufiger Kontrolle unterworfen. Stets war ein hoher Fettgehalt und öfters grössere Mengen an Leukocyten nachzuweisen. Eine streptokokkenhaltige Milch wurde längere Zeit vom Verkehr ausgeschlossen, jedoch von der Familie des Konsumenten, worunter auch jüngere Kinder, ohne Nachteil genossen.

Zug. Untersucht wurden 686, beanstandet 57 Milchproben und zwar 9 als gewässert, 26 wegen Verunreinigung, 8 weil ungenügend haltbar, 9 weil fehler- und krankhaft und 5 als käsereiuntauglich. Der Wasserzusatz betrug 6—37%. Trotz der Veröffentlichung der Untersuchungsergebnisse im Amtsblatt sind noch niemals so viele Wässerungen vorgekommen wie dies Jahr. Dagegen hat es bezüglich Reinlichkeit gebessert. Statt 46 im Vorjahr wurden 1920 bloss 26 Milchen wegen Verunreinigung beanstandet.

Freiburg. Auf 1002 untersuchte Proben fallen 79 Beanstandungen: 25 wegen Wässerung, 6 wegen Entrahmung, 13 wegen Verunreinigung, 14 wegen zu hohem Säuregrad, 17 als krankhaft und 4 wegen abnormer Beschaffenheit. Von den Milchinspektoren wurden 183 Käsereien und Milchgeschäfte inspiziert und über 3000 Vorprüfungen von Milch aus-

geführt. Wegen unreinen Milchgeschirren erfolgten 21 Anzeigen. Die Milchwässerungen sind gegenüber früher merklich zurückgegangen, wohl eine Folge der intensiveren Milchkontrolle.

Solothurn. Wegen Wässerung wurden 13, wegen Entrahmung 2 Proben beanstandet. Die übrigen 113 Beanstandungen betrafen schmutzige Milch.

Baselstadt. Im ganzen sind 3584 Milchproben untersucht worden, die zu 114 Beanstandungen Anlass gaben. Folgender Fall dürfte von allgemeinem Interesse sein. Eine Mischmilch von 16 Kühen ergab: Spezifisches Gewicht 27,8°, Fett 3,80%, Trockensubstanz 11,76%, fettfreie Trockensubstanz 7,96%, Säuregrad 5,2, Refraktion des Serums 36,8°. Der Verdacht eines Wasserzusatzes wurde aber durch die Stallprobe als unbegründet erwiesen. Die hierauf durch den Kantonstierarzt vorgenommene Stallinspektion ergab aber, dass die Fütterung ganz ungenügend war und die Mehrzahl der Kühe Euterentzündung aufwies. In 2 Fällen wurden Wasserzusätze von 130—170% beobachtet.

Baselland. Die Zahl der Milchbeanstandungen ist zurückgegangen. Es wurden beanstandet als gewässert 12, als entrahmt 6, verunreinigt 6, verdorben und fehlerhaft 22 und sonst üngenügend 1 Proben. Der Wasserzusatz betrug 4—35%, die Entrahmung 22—30%.

Schaffhausen. Häufig lassen es die Produzenten bei der Behandlung der Milch an der nötigen Sorgfalt fehlen oder es mangelt an den erforderlichen Kühleinrichtungen. Kommen dann langwieriger Transport und ungünstige Witterung hinzu, so langt die Milch am Bestimmungsort mit absolut ungenügender Haltbarkeit an.

Appenzell A. Rh. Der Fettgehalt der Milch war weit befriedigender als in den Vorjahren. Auch in der Reinhaltung sind vielenorts Fortschritte zu verzeichnen. In 4 Fällen wurde Wasserzusatz nachgewiesen, in einem erfolgte Strafklage wegen Mindergehalt an Fett.

Appenzell I. Rh. Es wurden im ganzen 155 Milchproben erhoben. 9 wurden wegen Verdacht auf Abrahmung an das kantonale Laboratorium eingesandt. Der Verdacht bestätigte sich bei 2 Proben. Wegen unsauberer Milch und unreinen Transportgefässen erfolgten einige Verwarnungen.

St. Gallen. Als gewässert wurden 24, als entrahmt 25 Proben beanstandet. Der Wasserzusatz bewegte sich von 3—50%, der Fettentzug von 13—50%. In der Stadt St. Gallen wurde die 1919 begonnene Kontrolle des Milchausschanks in Kaffeehallen und Konditoreien fortgesetzt. In 17 Fällen wies die zur Abgabe an die Gäste bereitgehaltene Milch bloss 1,5—2,85% Fett auf, während die Handelsmilch 3,5—4,5% Fett enthielt. Die übliche Ausrede, das fehlende Fett sei mit dem Pelz, der sich auf gekochter Milch nach einigem Stehen zu bilden pflegt, abgehoben worden, konnte natürlich nicht gehört werden,

indem diese zähe Masse nachgewiesenermassen zur Hauptsache aus geronnenem Kasein besteht und den Fettgehalt der Milch nur ganz unwe sentlich vermindert. Eine Ferienkolonie im St. Galler Oberland erhielt unter verschiedenen Malen stark gewässerte Milch. Auch über ungenügende Haltbarkeit liefen häufig Klagen ein. Die Abkühlung bei den Bauern ist eben immer noch ungenügend.

Graubünden. Es erfolgten 53 Beanstandungen wegen Verunreinigung bei der Gewinnung. In dieser Beziehung haben sich die Verhältnisse in letzter Zeit entschieden verschlimmert. Milch kranker Tiere wurde in 8 Fällen vom Verkauf ausgeschlossen. Als Verfälschungen wurden nachgewiesen 5 Fälle von Abrahmung, 1 Fall von Wässerung und 1 Fall von Ziegenmilchzusatz. Die Frage, ob eine ohne besondere Vorsicht gewonnene Milch unkontrollierter Tiere als Vorzugsmilch und zu höherem Preise als gewöhnliche Milch verkauft werden dürfe, nur deshalb, weil die betreffenden Tiere mit Alpenheu gefüttert werden, wurde auf Grund von Artikel 3 der Lebensmittelverordnung verneint.

Aargau. Von 2065 untersuchten Proben waren 29 gewässert (5—41%), 17 zum Teil in Kaffee wirtschaften erhobene Proben erwiesen sich als abgerahmt, 34 waren stark verunreinigt, 13 sauer, 3 krankhaft verändert. Die zahlreichen Klagen wegen vorzeitigem Gerinnen der Milch waren meist auf mangelhafte Kühlung an den Gewinnungs- und Sammelstellen und auf die langen und langsamen Bahntransporte zurückzuführen. Der Verkehr mit Milch in den verseuchten Ortschaften hat sich dank der tierärztlichen Massnahmen glatt abgewickelt, ohne dass Gesundheitsstörungen bekannt geworden wären.

Thurgau. Es wurden 41 Wässerungen mit 3—128% Wasserzusatz und 4 Entrahmungen festgestellt. 9 Milchen erreichten nicht den vorgeschriebenen Minimalgehalt und 110 mussten wegen Verunreinigung beanstandet werden. Wiederholt mussten Gesundheitskommissionen er sucht werden, auf bessere Abkühlung der zum Versand gelangenden Milch zu dringen.

Waadt. Von 3262 untersuchten Milchproben waren 441 krankhaft oder sonst abnorm, 44 verunreinigt, 53 gewässert und 27 entrahmt. Derartige Ergebnisse sind keineswegs erfreulich, sind aber die notwendige Folge der lächerlich niedrigen Bussen, die geradezu zur Wiederholung der Milchpantzscherei herausfordern.

Wallis. Die Beanstandungen betrafen 4 gewässerte, 3 entrahmte, 27 verunreinigte und 4 krankhafte Milchen. Der Wasserzusatz betrug 10—28%. Zum ersten Mal erfolgten einige Beanstandungen verunreinigter Milch direkt durch die Ortsexperten, ein Verfahren, das auch für die Zukunft zu empfehlen ist.~~sehr oben jedo~~

Neuenburg. Untersucht wurden 808, beanstandet 61 Proben, wo von 7 gewässert, 8 entrahmt, 7 zu schwach und 39 verunreinigt oder

sauer. Oefters hörte man Klagen wegen ungenügender Haltbarkeit; die dahерigen Ursachen sind namentlich bei der aus andern Kantonen herstammenden Milch schwer zu bekämpfen.

Genf. Es wurden 20 gewässerte und 20 entrahmte Milchen beanstandet. Die Entrahmung ist meist auf Nachlässigkeit zurückzuführen. Der Wasserzusatz betrug bis 50%; in einem Falle wurde mit Karbolsäure verunreinigtes Wasser zur Milchverfälschung verwendet, was dem Täter 15 Tage Gefangenschaft eingebracht hat. Die Haltbarkeit der Marktmilch hat sich etwas gebessert, liess aber zeitweise immer noch zu wünschen übrig. Die Wässerungen haben merklich abgenommen; dafür scheinen sich einzelne Milchhändler durch zu knappes Mass schadlos halten zu wollen.

Milchprodukte (ausgenommen Butter und Käse).

Zürich, Kanton. Amerikanische Büchsenmilch wurde in bombiertem Zustande vorgefunden.

Zürich, Stadt. 7 Schlagrahmproben enthielten zu wenig Fett, 24,93—30,86%.

Luzern. Eine grössere Menge holländischer Trockenmilch ergab, auf Trockensubstanz berechnet, bloss 24% Fettgehalt.

Glarus. Büchsenrahm amerikanischer und schweizerischer Herkunft enthielt den vorgeschriebenen Fettgehalt. Eine Probe Zieger war durch Säuerung, eine weitere durch Fäulnis verdorben.

Mineralwasser.

Urkantone. Als typisches Beispiel zum Mineralwasserschwindel mag erwähnt werden, dass ein Depothalter des bekannten Eptingerwassers die zurückgehaltenen leeren Flaschen mit imprägniertem Brunnenwasser unter Zugabe von etwas künstlichem Selterswasser nachfüllte. Die fehlenden Originalverschlusstreifen sind ihm zum Verräter geworden.

Obst, frisches.

Glarus. Eine grössere Sendung Aprikosen wurde wegen starker Fäulnis beanstandet.

Appenzell A. Rh. Eine Ortsgesundheitskommission beschlagnahmte sämtliche Ware eines Kastanienverkäufers wegen Verdorbenheit.

St. Gallen. Eine grössere Partie Zitronen war durch Frost unbrauchbar geworden.

Obst, gedörrtes.

Glarus. Ein Posten Zwetschgen musste beanstandet werden, weil er stark von Milben befallen war.

Zug. Ein grösserer Posten gedörrte Feigen war zum Teil minderwertig, zum Teil gänzlich verdorben.

Solothurn. Ein Posten gedörrte Birnen war mit Würmern, Käfern und Schimmel behaftet.

St. Gallen. Eine Partie Feigen war übermässig stark gedörrt worden, völlig verschrumpft und nicht mehr geniessbar.

Graubünden. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen Verdorbenheit und Beschädigung durch Insekten.

Wallis. 80 kg Feigen mussten wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Genf. Infolge langer Lagerung sind grosse Vorräte von Dörrobst mit Milben behaftet worden oder sonst verdorben.

Obstwein.

Zürich, Kanton. Die meisten Beanstandungen betrafen stichige Getränke.

Zürich, Stadt. Ein in einer Wirtschaft erhobener Most genügte den Gehaltsanforderungen nicht und musste daher als Kunstmost angesehen werden. 11 Moste enthielten zu viel flüchtige Säuren und waren als verdorben zu beanstanden.

Glarus. Ein Most war gewässert und neigte gleichzeitig zum Schwarzwerden.

Zug. Ein Obstwein war wegen Essigstich zu beanstanden. Mehrere Resten stichiger oder sonstwie verdorbener Obstweine wurden anlässlich der Inspektionen ohne weiteres vom Verkehr ausgeschlossen.

Baselland. Von 17 untersuchten Proben war nur eine zu beanstanden und zwar wegen zu geringem Alkoholgehalt und zu wenig Extrakt.

Appenzell A. Rh. Grössere Mengen Most wurden wegen Verdorbenheit dem Konsum entzogen. Ein Most wurde als ungenügend beanstanden, weil er bloss 3,35% Alkohol enthielt.

St. Gallen. Die neuen bundesrätlichen Anforderungen an Most vom 23. August 1919, mindestens 4 Volumprozent Alkohol und 18 Promille zuckerfreies Extrakt, sind noch nicht überall erfüllt worden. Obstmoste mit niedrigeren Gehaltszahlen, hergestellt nach dem alten Thurgauerrezept halb Saft, halb Glöör, mit nur 3% Alkohol oder auch weniger, sind öfters zur Untersuchung gelangt. Daneben gaben zahlreiche kranke oder verdorbene Obstweine Anlass zu Beanstandungen.

Graubünden. Die 5 Beanstandungen von Obstwein betreffen ausschliesslich verdorbene Getränke. Beziiglich Gehalt entsprachen alle untersuchten Proben den Anforderungen.

Aargau. Die 17 Beanstandungen erfolgten zur Hauptsache wegen Essigstich, zum Teil wegen gräueligem Geruch und Geschmack. Ein

alkoholfreier Obstsaft war deutlich zinkhaltig, was vom Kochen in einem galvanisierten Gefäss herrührte. Ein als Obstsaft bezeichnetes Getränk war bloss als Most zu bewerten. Die Mehrzahl der zur Untersuchung gelangten Proben war unansehnlich getrübt.

Thurgau. Von 294 im Laboratorium untersuchten Obstweinen waren 7 als Kunstmost, 7 als unrichtig bezeichnet, 4 als krank und 17 als verdorben zu beanstanden. Dazu kommen noch 37 schon bei der Kellerinspektion als verdorben erkannte Moste. Im allgemeinen können diese Ergebnisse als günstig bezeichnet werden.

Wallis. 2 Obstweine waren stichig.

Neuenburg. Es erfolgte eine einzige Beanstandung von Obstwein. Gegenüber dem Vorjahr ist die Qualität der Obstweine im allgemeinen besser geworden, sei es, dass die Händler beim Einkauf vorsichtiger seien, sei es, dass sie sie besser zu besorgen gelernt haben.

Genf. Die Beanstandungen betreffen hauptsächlich Most, der als «Saft» verkauft wurde oder verdorbene und stichige Ware.

Pilze, frische.

Genf. Auf dem Pilzmarkt in Genf wurden 78792 kg Speisepilze, 88 verschiedenen Sorten angehörend, verkauft. Als giftig, verdorben oder verunreinigt wurden 1672 kg beanstandet. In 4 Fällen musste gegen Pilzverkäufer eingeschritten werden, weil sie keine bezügliche Bewilligung besassen.

Presshefe.

Freiburg. Von 11 Proben waren 9 zu beanstanden wegen unrichtiger Bezeichnung.

St. Gallen. Eine Presshefe von schmieriger Konsistenz, säuerlichem, leicht fauligem Geschmack enthielt zahlreiche tote Hefezellen und Stäbchenbakterien und musste daher wegen Verderbenheit beanstandet werden.

Wallis. Ein als «Levin en poudre» bezeichnetes Präparat enthielt gar keine Hefe.

Schokolade.

Urkantone. Bei einzelnen Proben betrug der Zuckergehalt bis 74%.

St. Gallen. Eine in Büchsen abgefüllte Milchschokolade «Crême-Sterna» wurde wegen zu hohem Gehalt an Kakaoschalen beanstandet.

Aargau. Eine Schokolade war stark ranzig. Bei der Untersuchung erwies sich das Fett als gänzlich verdorben. Die Verderbnis war auf lange und ungeeignete Lagerung im Schaufenster zurückzuführen.

Thurgau. 7 Schokoladen wurden wegen Verderbenheit beanstandet.

Sirupe.

Zürich, Kanton. Sogenannter Himbeersirup war in vielen Fällen künstlich gefärbt.

Zürich, Stadt. 5 Himbeersirupe waren künstlich gefärbt, 2 «grönelig», einer enthielt Salizylsäure, einer Benzoësäure, einer war statt aus Himbeeren aus Johannisbeeren hergestellt, 1 roter Sirup enthielt künstliche Fruchtäther (Amylazetat) und einer künstliche Aromastoffe (Jonon und Vanillin).

Bern. Die Untersuchung von 10 Himbeersirupen führte zu 5 Beanstandungen. Es handelte sich um gestreckte, künstlich aufgefärzte und zum Teil auch künstlich aromatisierte Produkte.

Luzern. Ein Himbeersirup erwies sich als künstlich gefärbt und aromatisiert.

Glarus. Ein Himbeersirup war künstlich gefärbt.

Freiburg. Von 5 untersuchten Proben mussten 2 wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Solothurn. Ein Himbeersirup war künstlich gefärbt.

St. Gallen. Himbeersirup musste wiederholt beanstandet werden wegen künstlicher Auffärbung und Verdünnung mit Wasser oder Nachpresse.

Tessin. Verschiedene unter dem Namen einer Frucht verkaufte Sirupe enthielten künstliche Essenzen und waren künstlich gefärbt.

Neuenburg. 2 Himbeersirupe wurden beanstandet wegen Verdünnung und künstlicher Auffärbung.

Genf. Die Beanstandungen betreffen hauptsächlich nach Früchten benannte Sirupe, die künstlich gefärbt oder aromatisiert waren. Es wäre wünschenswert, dass man auch gegen allzu stark verdünnte gewöhnliche Sirupe einschreiten könnte.

Speisefette (ausgenommen Butter).

Zürich, Kanton. Die Margarine- und Kochfettfabriken sind im allgemeinen modern und zweckentsprechend eingerichtet. Wegen ungenügender Ordnung musste bloss in einem Falle eingeschritten werden.

Zürich, Stadt. In der Stadt Zürich befinden sich 1 Margarine- und 1 Kochfettfabrik. Die Räumlichkeiten, Apparaturen, Roh- und Endprodukte dieser Fabriken gaben zu keinen Beanstandungen Anlass. Dagegen wurden verschiedene Reklameaufschriften für ein Kochfett der einen Fabrik beanstandet. Des weiteren enthielten 2 Süßmargarinen zu wenig Fett, 1 Schweinefett war talzig und ranzig. Zwei Beanstandungen betrafen unzulässige Bezeichnungen von Speisefetten.

Bern. Viel Anlass zu Anständen gaben die «butterhaltigen Kochfette». In weitaus den meisten Fällen konnten darin nur äusserst geringe

Mengen Butter festgestellt werden, was die Fabrikanten aber nicht hinderte, diese Produkte unter Bezeichnungen zu verkaufen, welche bei den Konsumenten den Glauben erwecken sollten, die Ware bestünde zur Hauptsache aus Butter.

Freiburg. Untersucht wurden 168 Proben, wovon 29 wegen zu hohem Säuregrad und 8 wegen Verdorbenheit zu beanstanden waren.

Solothurn. Ein als Kochfett verkauftes Speisefett erwies sich als reines Rindsfett.

Baselstadt. Ein Schweinefett brasilianischer Herkunft hatte den ausserordentlich hohen Säuregrad 38, liess aber merkwürdigerweise weder in Geruch noch Geschmack irgendwelche Anzeichen von Verdorbenheit erkennen, während ein anderes, wasserhaltiges Schweinefett und mit Schimmelflecken verschiedener Farben, 31 Säuregrade aufwies und auch auf Grund der Kostprobe als verdorben zu beanstanden war. Aus ranzigem Speck ausgelassenes Schweinefett mit dem Säuregrad 32 war in Geruch und Geschmack stark ranzig und konnte aus diesem Grunde die Vermischung mit unverdorbenem Fett nicht zugelassen werden. Ein Gemisch von Rindsfett und Sesamöl wurde unter der schwindelhaften Bezeichnung «Ergiebigste Sumiswalder Buttermischung» in den Verkehr gebracht.

St. Gallen. Als Margarine erschien auf dem Markte ein salbenartiges weisses Fett mit 2% Wasser. Ein gelbgefärbter, harter Rindstalg war als Kochfett bezeichnet. Seit einigen Jahren haben die Kochfettfabrikanten angefangen, ihren Produkten Butter beizumischen und sie als «butterhaltig» oder «mit Butterzusatz hergestellt» zu bezeichnen, ohne indessen den Prozentgehalt des Butterzusatzes anzugeben. Wenn auch ein Butterzusatz zu Kochfett in der Lebensmittelverordnung weder gestattet noch verboten ist, so leisten doch zweifellos Bezeichnungen wie die vorgenannten der Täuschung Vorschub.

Graubünden. Verfälschungen von Speisefetten sind nicht beobachtet worden. Dagegen waren 8 Speisefette so stark verdorben, dass sie nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden durften.

Aargau. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen zu hohem Säuregrad.

Neuenburg. Die in verschiedenen Metzgereien erhobenen Rindsfette enthielten bis zu 2% Wasser und ihr Säuregrad überstieg öfters die festgesetzte Grenze.

Genf. 2 inländische Schweinefette mussten wegen Verdorbenheit beanstandet werden. Sehr oft wird auch den Bezeichnungsvorschriften nicht nachgelebt.

Speiseöle.

Zürich, Stadt. Ein Maisöl war ranzig, 2 «Olivenöle» bestanden aus Sesamöl, eines aus Erdnuss- und Olivenöl.

Bern. Infolge Ausfuhr grosser Mengen von Speiseölen nach Deutschland wurde unser Laboratorium stark von der Untersuchung solcher Oele in Anspruch genommen. Ueber 400 Proben Baumwollsamenöl wurden vor dem Versand auf Geniessbarkeit untersucht. Von Privaten direkt aus Frankreich bezogene «Olivenöle» bestanden vorwiegend aus Sesamöl. 3 Proben Baumwollsamenöl und eine Probe Sesamöl waren hochgradig verdorben und konnten nur noch zu technischer Verwendung freigegeben werden. An bernische Kochfettfabrikanten ist unter der Bezeichnung Butteröl eine Ware verkauft worden, die nach den Ergebnissen der Analyse als Baumwollsamenöl anzusprechen war.

Glarus. Ein «Olivenöl» enthielt 10% Erdnussöl, ein anderes bestand aus blossem Erdnussöl; ein Olivenöl mit angeblich 10% Erdnussöl enthielt 20% des letzteren.

Appenzell A. Rh. Es erfolgte eine Strafklage wegen unrichtiger Bezeichnung eines Speiseöls.

St. Gallen. Ein «Olivenöl» erwies sich als Baumwollsamenöl. Zwei Speiseöle kamen unter den blossen Phantasienamen «Huile de Gourmets» und «Huile de Choix» in den Handel; die vorgeschriebene Sachbezeichnung dagegen fehlte. Ein Maisöl mit 44,3 Säuregraden oder 12,4% freier Oelsäure zeigte einen stark kratzenden, bitteren Geschmack, der die Verwendung als Speiseöl ausschloss.

Graubünden. 2 Olivenöle waren verdorben, 6 andere mit minderwertigen Oelen vermischt.

Thurgau. Es erfolgten 5 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung und eine wegen Verdorbenheit der betreffenden Speiseöle.

Tessin. Verschiedene grössere Sendungen von «Olivenöl» enthielten starke Zusätze von Erdnussöl. Ein im Geschmack deutlich ranziges Olivenöl ergab bei der Untersuchung bloss 3,4 Säuregrade.

Wallis. In 31 Fällen musste wegen unrichtiger Bezeichnung eingeschritten werden.

Neuenburg. Ein Olivenöl enthielt etwas Erdnussöl.

Tee.

Glarus. Eine Sendung Tee musste beanstandet werden, weil sie in Bleipackung zum Kleinverkauf gebracht wurde.

Tessin. In Tee fanden sich mehrmals kleine, von defektem Umhüllungsmaterial herstammende Stückchen von Bleifolie vor.

Wallis. Es erfolgten 2 Beanstandungen, weil bei der Bleipackung die vorgeschriebene Papierzwischenlage fehlte.

Teigwaren.

Zürich, Kanton. In 5 Fällen waren gefärbte Eierteigwaren nicht entsprechend bezeichnet.

Zürich, Stadt. Die 5 Beanstandungen betrafen gefärbte Teigwaren, bei denen die Färbung auf den Packungen nicht angegeben war.

Luzern. Auf Teigwaren, die mit amerikanischem Mehl hergestellt worden waren, fanden sich Larve, Raupe und Schmetterling des amerikanischen Mehlezünslers vor.

Zug. Ein Posten Teigwaren musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Freiburg. Auf 131 untersuchte Proben entfallen 42 Beanstandungen wegen zu hohem Säuregrad.

St. Gallen. Ein alter Kriegsvorrat von «Hörnli» aus dunklem Mehl war oberflächlich verschmutzt und verstaubt und mit Schimmelpilzen bedeckt, so dass die Ware nur noch als Schweinefutter verwendet werden konnte.

Trinkwasser.

Zürich, Kanton. Um der Hygiene der Trinkwasserversorgung und der Abwasserbeseitigung vermehrte Aufmerksamkeit schenken zu können, wurde im Frühjahr eine neue Assistentenstelle für Wasseruntersuchungen geschaffen.

Zürich, Stadt. Die Beanstandungen betrafen einen Schachtbrunnen und ein Grundwasser. Die Kontrolle der städtischen Trinkwasserversorgung ergab das ganze Jahr hindurch günstige Resultate. Mit der Aufnahme und Kontrolle der privaten Trinkwasserversorgungen ist auch im Berichtsjahr weiter gefahren worden. Es steht in Aussicht, dass nächstes Jahr ein vollständiges Kataster darüber vorhanden sein wird.

Bern. Von 257 untersuchten Trinkwasserproben entsprachen 60 den Anforderungen nicht. Zur Sanierung der Trinkwasserverhältnisse ist vom Regierungsrat den Gemeinden ein geologischer Berater zur Verfügung gestellt worden. Ausserdem hat die Direktion des Innern verfügt, dass vom kantonalen Laboratorium die chemischen und bakteriologischen Trinkwasseruntersuchungen kostenlos ausgeführt werden sollen. Um die Trinkwasserkontrolle wirksam zu gestalten, ist die Schaffung eines Brunnenkatasters in Aussicht genommen.

Luzern. Eine grosse Untersuchung wurde durch eine auf einen Privatbrunnen zurückzuführende Infektion verursacht. Da dieser Brunnen sich im Gebiet eines eidgenössischen Waffenplatzes befand, wurde die betreffende Privatquelle durch städtisches Trinkwasser ersetzt.

Urkantone. Von 55 Proben mussten 21 ungünstig beurteilt werden. Sodbrunnenwasser war wiederholt durch Jaucheinfiltration stark verunreinigt.

Glarus. Auf Grund der bakteriologischen Untersuchung mussten 4 Trinkwasser beanstandet werden.

Zug. Von 56 untersuchten Trinkwassern waren 16 zu beanstanden teils wegen zu hohem Keimgehalt, teils wegen Anwesenheit von Koli-bakterien und teils wegen zu hohem Gehalt an Chloriden und organischer Substanz. Ein Schulhausbrunnen musste wegen zu hohem Härtegrad seines Wassers ausgeschaltet werden. Die meisten Beanstandungen betrafen Sodbrunnen, die gewöhnlich oben mangelhaft verschlossen und deren Seitenwände aus losen Steinen, ohne Zementverputz, aufgebaut sind und zudem sich in gedüngtem Wiesland oder in der Nähe von Ablagerungsstätten befinden. Es ist daher sehr wohl begreiflich, dass deren Wasser durch Regenwasser, Jauche, Dünger und Ungeziefer aller Art verunreinigt wird.

Freiburg. Von 91 untersuchten Proben waren 12 wegen Verunreinigung zu beanstanden.

Solothurn. Mit Regierungsratsbeschluss vom 31. März 1920 wurde die Durchführung geologischer Untersuchungen der Trinkwasserverhältnisse in den Gemeinden des Kantons dem Geologen Herrn Keller übertragen. Die Untersuchungen selbst konnten der Maul- und Klauenseuche wegen erst im September begonnen werden. Sie sind deshalb noch nicht zum Abschlusse gelangt.

Solothurn. Es wurden 17 Trinkwasserproben beanstandet.

Schaffhausen. Starker Wassermangel, namentlich vom Oktober an, brachte es mit sich, dass wieder Wasser als Trinkwasser verwendet werden musste, das man durchaus nicht als einwandfrei bezeichnen durfte. Aber auch so bildete der Wassermangel für verschiedene Gemeinden des Klettgaus eine Kalamität, die umso unerträglicher wurde, als sie lange anhielt. Diese Gemeinden wurden vom Laboratorium schon wiederholt auf die Möglichkeit einer Grundwasserversorgung aufmerksam gemacht, schreckten aber immer vor den Ausführungsschwierigkeiten zurück. Unterdessen hat nun die Konservenfabrik Unterhallau eine solche Anlage erstellt. Es wird sich zeigen, ob dieses Beispiel im Verein mit der durchgemachten Wassernot die bisherigen Widerstände einer rationellen Wasserversorgung endlich zu überwinden vermag.

St. Gallen. Das den Gemeinden am Bergabhang zwischen St. Gallen und dem Bodensee zur Verfügung stehende Trinkwasser ist von ausserordentlicher Härte (bis über 43°) und dazu meist stark mit organischen Stoffen verunreinigt. Ein Pumpbrunnen war dadurch verunreinigt worden, dass er der Frostgefahr wegen mit Kompost eingedeckt wurde. Der intensive Verwesungsgeruch eines Brunnenwassers im Bezirk Rorschach war darauf zurückzuführen, dass im Einzugsgebiet der Kadaver einer Kuh verscharrt worden war. In der Gemeinde St. Margrethen hat sich das Trinkwasser in letzter Zeit stark verschlechtert. An Stelle des früheren vorzüglichen Grundwassers ist allmählich ein Schwefelwasserstoff und Eisen führendes Grundwasser getreten, welches das Leitungsnetz mit schwarzem, stinkendem Schlamme verunreinigt.

Graubünden. Während 9 Gemeinden ihre Wasserversorgungen bereits neu erstellt oder verbessert haben und 6 andere zurzeit noch damit beschäftigt sind, haben zahlreiche weitere Gemeinden zwar die Notwendigkeit einer Verbesserung ihrer Anlagen anerkannt, der schlechten Zeiten, hohen Arbeitslöhne und Materialkosten wegen aber die Ausführung abgelehnt. Im Stadtgebiet von Chur findet noch eine grössere Zahl schlechter Quellen Verwendung zu privaten Wasserversorgungen. Die städtische Anlage dagegen hat zu keinen Einwendungen Anlass geboten. Zum gleichen Ergebnis führte auch die ständige Kontrolle der Wasserversorgung von Davos. Im ganzen wurden 185 Trinkwasser untersucht, wovon 75 Proben oder 40,5% zu beanstanden waren.

Aargau. Die vor mehreren Jahren begonnenen Untersuchungen der Trinkwasseranlagen sind fortgesetzt worden. Inspiziert wurden 620 Anlagen, wovon 240 zu Beanstandungen Anlass gaben. Unter den nichtbeanstandeten befinden sich 376 private Anlagen und 4 Gemeindetrinkwasserversorgungen. Es wurden Brunnstuben angetroffen, die seit Jahrzehnten nicht mehr kontrolliert, geschweige denn gereinigt worden sind. In einer solchen wurden 4 verwesete Blindschleichen, in einer andern 52 zum Teil tote Frösche und Kröten angetroffen. Hinsichtlich der Verbesserung mangelhafter Anlagen ist gegenüber den letzten Jahren ein Fortschritt zu verzeichnen. Durch die andauernde Trockenheit genötigt, haben einzelne Gemeinden den Versuch gemacht, die wenig und schlechtes Wasser liefernden Quellen durch Grundwasser zu ersetzen, andere haben trotz der grossen Kosten zweckmässige Trinkwasserversorgungen eingerichtet. Von 517 chemisch und bakteriologisch untersuchten Trinkwassern waren 189 = 36% zu beanstanden.

Thurgau. Es wurden 145 Trinkwasser untersucht, wovon 34 als unrein zu beanstanden waren.

Waadt. Von 122 chemisch untersuchten Trinkwassern wurden 20 als ungenügend beurteilt, aber es handelte sich dabei meist um noch nicht gefasste Quellen. Im allgemeinen sind in der Wasserversorgung erfreuliche Fortschritte zu verzeichnen. Die staatliche Aufmunterung in Form von Beiträgen, Studien etc. hat vorzüglich gewirkt.

Neuenburg. Es wurden 156 Proben untersucht und 56 beanstandet. Die während der zweiten Jahreshälfte allgemein auftretende Wassernot machte sich im Neuenburgerjura besonders stark geltend. Allenorts hat man nach neuen Quellen gesucht, was zahlreiche Wasseruntersuchungen zur Folge hatte, deren Ergebnis aber leider recht häufig ungünstig war. Die Frage einer allgemeinen rationellen Wasserversorgung und -Kontrolle ist überhaupt an der Tagesordnung. Ohne ein zweckmässigeres Laboratorium aber wäre die Durchführung einer solchen Kontrolle technisch unmöglich.

Wein.

Zürich, Kanton. Einzig wegen unrichtiger Bezeichnung erfolgten 141 Weinbeanstandungen. Mehrmals mussten bei Weinhändlern erhobene Weine als Kunstwein beanstandet werden. Aus diesem Grunde wurden im ganzen 241 Hektoliter beschlagnahmt.

Zürich, Stadt. 38 Proben wurden als Kunstwein beanstandet, eine wegen unerlaubter Gallisierung, 70 wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung, 3 wegen Saccharinzusatz, 39 wegen Verdorbenheit und eine wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure. Ein Malaga erwies sich als Mistella und war zudem stichig, einer war verdorben, 7 Grenacheweine waren nicht Weine dieser Art und 3 Wermutweine erwiesen sich als Wermutliqueure. Ein grosser Vorrat schweizerischen Schaumweins musste wegen Saccharinzusatz beanstandet werden.

Bern. Es sind 371 Proben untersucht und davon 135 beanstandet worden aus folgenden Gründen: Kunstwein 8, unrichtig bezeichnet 72, zu stark eingebrennt 9, verdorben oder mit Geschmacksfehlern behaftet 42, überplatriert 1, Gehalt an freier Schwefelsäure 3 Proben. Eine besondere Aufmerksamkeit wurde den importierten Weinen geschenkt. In sehr vielen Fällen konnte bei den kurranten Sorten Essigstich, bei Flaschenweinen krasse Fälle von falscher Herkunftsbezeichnung festgestellt werden.

Luzern. Essigstichige Weine mit 1,72 und 2,11 g flüchtiger Säure im Liter konnten durch Pasteurisieren und Verschnitt gerettet werden. Andere wurden Essigfabriken überwiesen. Ein Weinhändler hatte einem stichigen Montagner ca. 40% Obstwein zugesetzt und das Gemisch als Naturwein verkauft. Ein französischer Wein (Loupian) enthielt 667 mg gesamte und 399 mg freie schweflige Säure. Ein «Waadtländer» erwies sich als Verschnitt mit einem spanischen Weisswein. Ein Malaga ohne Aroma ergab nur 17,08 g zuckerfreies Extrakt im Liter.

Urkantone. 113 eingesandte Proben hatten 42 Beanstandungen zur Folge, 9 wegen Verfälschung oder unrichtiger Bezeichnung, 33 wegen Verdorbenheit oder fehlerhafter Beschaffenheit. In den Wirtschaften trifft man noch häufig mangelhaft geführte Weinkarten, deren Angaben mit den im Keller vorhandenen Weinen nicht übereinstimmen und die daher geeignet sind, die Konsumenten zu täuschen.

Glarus. 8 Proben wurden wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung, 8 weitere wegen Missgeschmack, Zähflüssigkeit und Essigstich und eine wegen Wässerung beanstandet.

Zug. Von den 34 untersuchten Weinen waren 14 zu beanstanden, 3 wegen falscher Bezeichnung, 4 wegen Essigstich und 3 weil mit Missgeschmack behaftet.

Freiburg. Untersucht wurden 190 Proben. Davon wurden beanstandet 14 wegen Wässerung, 2 wegen Obstweinzusatz, 13 als unrichtig

bezeichnet, 7 wegen Essigtstich, 2 als verdorben, eine als zu stark kupferhaltig und eine als überplatziert. Seit letztem Jahr scheint im Weinhandel eine Besserung eingetreten zu sein. Während 1919 76 Weine, worunter 43 gewässerte oder mit Obstwein verschnittene, beanstandet wurden, beträgt im Berichtsjahr die Gesamtzahl der Weinbeanstandungen bloss noch 40, wovon 16 wegen Wässerung oder Obstweinzusatz.

Solothurn. Wegen unrichtiger Bezeichnung wurden 5, wegen Essigtstich 5 und wegen sonstiger Verdorbenheit ein Wein beanstandet. Eine Probe enthielt Kochsalz. Ein Posten von 2000 Liter war mit Obstwein (Most) verschnitten. Etwas über 2500 Flaschen «Champagne Excelsior» wurden beschlagnahmt, weil künstlich mit Kohlensäure imprägniert, aber nicht entsprechend bezeichnet.

Baselstadt. Wie schon in früheren Jahren erfolgten auch dies Jahr am meisten Beanstandungen wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung. Auffällig oft wurden Alicanteweine beobachtet, die mehr als 2 Promille flüchtige Säure enthielten ohne in Geruch und Geschmack auch nur im geringsten essigtstichig zu sein. In zwei Wirtschaften wurde festgestellt, dass die am Buffet in Krügen zum Ausschank bereitgehaltenen Weine stark gewässert waren. In Neuenburger Flaschenweinen wurde die Anwesenheit sehr geringer Mengen von Saccharin festgestellt. Die beim Lieferanten und Produzenten angestellten Nachforschungen ergaben, dass bereits grosse Mengen dieser mit Saccharin behandelten Weine in den Verkehr gelangt waren. Der künstliche Süsstoff war nur bei sehr sorgfältiger Degustation zu erkennen.

Baselland. Es erfolgten 9 Weinbeanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 2 wegen Essigtstich, 8 wegen Verdorbenheit und 1 wegen Wasserzusatz. Ofters wurde versucht, südfranzösische Weine wie Corbière, Cossière, Roussillon als «Burgunder» zu verkaufen. Auch die Bezeichnung «Typ» für Nachahmungen tauchte wieder auf.

Schaffhausen. 2 als gallisiert und coupiert bezeichnete Landweine waren Kunstweine. 2 andere Proben wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet und 3 waren verdorben.

Appenzell A. Rh. Ein Wirt und dessen Lieferant wurden verzeigt, weil sie essigtstichigen Wein verkauft hätten.

St. Gallen. Ein weisser Tessinerwein war mit Obstwein vermischt, ein Alicante gespritzt und gewässert, ein Walliser Sauser mit Saccharin versüßt, ein Rotwein überplatziert und ein spanischer Rosé mit Metallgeschmack enthielt auf 1 Liter 12 mg Kupfer. Ueberdies erfolgten zahlreiche Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung und Verdorbenheit der Weine. Als «alkoholfreier Wein» wurde eine wässrige, weinrot gefärbte Auflösung von Weinsäure, Essigsäure und Saccharin in den Verkehr zu bringen versucht, ein alkoholfreies Getränk traumigster Art.

Graubünden. Es wurden 4 Kunstweine, 23 unrichtig bezeichnete und 10 verdorbene Weine beanstandet. Die überwiegende Mehrzahl betraf Verschnitte, die als reine Veltliner bezeichnet waren. Nicht selten, namentlich in kleineren Wirtschaften, sind die schlecht schmeckenden Weine weniger auf Pentscherei als auf mangelhafte Behandlung zurückzuführen.

Aargau. Untersucht wurden 444 Proben, davon beanstandet 79 und zwar zum Teil wegen Verderbenheit (Essigstich und Missgeschmack), zum Teil wegen falscher Herkunftsbezeichnung. Bei der erstgenannten Kategorie handelte es sich meist um Fassresten von 20—50 Liter, die durch Anwendung von desinfizierenden Spunden oder rechtzeitigen Abzug hätten gerettet werden können. Infolge der vermehrten Zufuhr von Fremdweinen und der oft übermäßig hohen Preise der inländischen Weine hat die falsche Herkunftsbezeichnung merkbar zugenommen.

Thurgau. Von den 327 untersuchten Weinen waren 68 als verderben oder krank, 12 als Kunstwein, 45 wegen unrichtiger Bezeichnung und einer als zu stark geschwefelt zu beanstanden. In den Kellern wurden 267 Fassaufschriften und in den Wirtschaftslokalen 353 Weinanschläge unrichtig befunden.

Tessin. Von ca. 500 analysierten Weinen wurden 138 als verderben oder verfälscht beanstandet. Besonders häufig waren stichige Weine mit 1,8—3,5 g flüchtiger Säure im Liter. Grössere Posten erwiesen sich als gewässert. Als «Filtrato bianco di Romagna» verkaufte Getränke hatten den Charakter eines Süsseines, bei dem nicht bloss der Gärungsprozess unterbrochen, sondern auch Wasser zugesetzt worden war. Ein «Malaga» musste als ein wahrscheinlich aus Weisswein, Alkohol und Zuckerlösung hergestelltes Kunstprodukt beurteilt werden.

Waadt. Die strenge Weinkontrolle der Vorjahre hat gute Früchte getragen. Immerhin mussten auch dies Jahr noch 158 Weine beanstandet werden, und zwar 48 wegen Wasserzusatz, 72 wegen unrichtiger Bezeichnung und 38 wegen Verderbenheit oder sonstiger Mängel. Wertvolle Dienste haben uns die regelmässigen Probesendungen der Grenzkontrolle geleistet, indem sie uns ermöglichten, einzuschreiten, bevor eine verdächtige Ware über das ganze Kantonsgebiet verbreitet war. Gestützt auf das Kunstweinverbot wurden etwa 60,000 Liter konfisziert und einer Essigfabrik überwiesen.

Wallis. Von 137 untersuchten Weinen waren zu beanstanden 9 als krankhaft oder verderben, 22 wegen unrichtiger Bezeichnung, 2 wegen Verderbenheit und unrichtiger Bezeichnung, 2 als überplatziert, einer als gallisiert und 5 als Kunstwein. Die kranken und verdorbenen Weine waren stichig, braun, schimmelig oder sonst von schlechtem Geschmack. Einer enthielt so viel Zink, dass er als ungenießbar erklärt werden musste. Die falschen Bezeichnungen betrafen ausländische Weine oder

Verschnitte, die als Chianti, Barbera, Bourgogne, Fendant, Dôle etc. verkauft wurden. Unter den Kunstweinen waren 4 gewässerte und ein Obstweinverschnitt.

Neuenburg. Die Zahl der Beanstandungen ist etwas geringer als letztes Jahr, die Art der Pantscherei aber eher ärger. Es wurden 18 gewässerte oder mit Obstwein verschnittene, 16 unrichtig bezeichnete, ein avinierter, ein zu stark eingebraunter, 3 überplatrierte und 6 mit Saccharin versetzte Weine beanstandet. Die letzteren stammten alle aus dem gleichen Keller. Der betreffende Weinhändler wollte mit dem Saccharinzusatz die Herbheit geringer Weine verdecken.

Genf. Ohne Zweifel gelangen noch fortwährend mit Obstwein verschnittene Weine in den Verkehr. Da die Analyse in solchen Fällen häufig versagt, ist dieser Art der Weinpantscherei zurzeit kaum anders denn mittels einer strengen Buchkontrolle beizukommen.

Zucker (inbegriffen Glukose) und künstliche Süsstoffe.

Zürich, Stadt. Ein Staubzucker enthielt Weizenmehl beigemischt. Eine Probe Saccharintabletten hatte zu wenig reines Saccharin.

Bern. Grosse Mengen Zucker gelangten in stark verunreinigtem Zustande zur Einfuhr. Sie konnten erst nach erfolgter Reinigung durch die Zuckerfabrik Aarberg zum Verkauf gebracht werden. Amerikanische Glukose enthielt 832 mg schweflige Säure. In einer Probe Saccharintabletten wurde ein Gehalt von bloss 3,4% reinem Saccharin festgestellt.

Urkantone. Seit Aufhebung der Zuckerrationierung spielt das Saccharin nur mehr eine untergeordnete Rolle. Das Publikum hat während der Kriegszeit zu schlimme Erfahrungen mit diesem Artikel gemacht; gegen das zurückgebliebene Misstrauen vermögen die wenigen bewährten Schweizermarken nur schwer aufzukommen.

Aargau. Eine Probe Saccharintabletten, offenbar noch alte Ware, wies nur 6,9% Reinsaccharin auf.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Zürich, Kanton. Die aus der Kriegszeit herstammenden Ersatzlebensmittel sind fast gänzlich verschwunden.

Zürich, Stadt. Auf eine Reklamation hin wurde das vom kantonalen Salzamt gelieferte Kochsalz untersucht. Es wies einen höheren Sulfatgehalt auf als nach dem schweizerischen Lebensmittelbuch zulässig und die wässrige Lösung reagierte alkalisch statt neutral. Ferner wurden 2 als Saucenersatz verkaufte Präparate beanstandet wegen unrichtiger Bezeichnung, 3 Bouillonwürfel und 1 Fleischextrakt, weil sie den Anforderungen des Lebensmittelbuches nicht genügten, 1 «Fleischwürfel» und 1 «Fleischextraktwürfel» wegen zur Täuschung geeigneter Be-

zeichnung und 4 Natriumbikarbonate, weil sie zu viel Ammonsalze enthielten.

Luzern. Ein als «Sabol» in den Verkehr gebrachtes Backpulver war künstlich gefärbt.

Urkantone. Es erfolgten einige Beanstandungen von Backpulvern, weil ihr Gehalt an wirksamer Kohlensäure weniger als 3 g auf 1 kg Mehl betrug.

Glarus. 5 Proben Puddingpulver waren künstlich gefärbt.

Baselstadt. Von einer Drogerie wurde aus Versehen Alaun an Stelle von Natriumbikarbonat als Backpulver abgegeben. Ein aus dem Ausland eingeführtes Phosphat-Backpulver enthielt mehr als die zulässige Menge Natriumbikarbonat. Unter der Bezeichnung «Kalkhydratlösung mit Zucker» ist ein Rahmverdickungsmittel mit folgender Zusammensetzung eingeführt worden: Wasser 56,3%, Aetzkali (Ca(OH)_2) 9,9%, Rohrzucker 33,8%. Die Verwendung wurde durch Beschlagnahme verhindert.

St. Gallen. Ein «Nährpulver», wovon das kg Fr. 22.— kostete, erwies sich als gewöhnliches Weizenvollmehl. Ein aus Deutschland eingeführtes «Butterroma» von intensiv esterartigem Geruch enthielt von Fettsäuren herstammenden Amyl-Ester.

Graubünden. Auf Grund des Lebensmittelbuches wurden verschiedentlich Bouillonwürfel wegen ungenügendem Gehalt beanstandet.

Aargau. Von 51 auf Wassergehalt untersuchten Kochsalzproben wiesen 5 mehr als 5% Feuchtigkeit auf, herrührend von ungünstiger Lagerung.

Thurgau. Ein Backpulver wurde wegen unrichtiger Zusammensetzung, ein Saucen-Ersatz wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Tessin. Ein zur Herstellung von Eiercreme empfohlenes Pulver bestand aus künstlich gefärbten Mahlprodukten, Zucker, Vanillin und Spuren von Albumin. Ofters mussten Suppenwürfel, meist ausländische Fabrikate, wegen ungenügendem Gehalt beanstandet werden.

Neuenburg. Von 11 untersuchten Bouillonwürfelpräparaten waren 6 zu beanstanden, die bis zu 83% Kochsalz aufwiesen. Ein auf einem im Keller aufbewahrten Griesspudding und einer danebenstehenden Milch vorgefundener dunkelroter Ueberzug stellte sich bei der mikroskopischen Untersuchung als eine Wucherung von *Bacillus lactis erythrogenes* heraus.

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich, Kanton. Es wurde ein Anilinfarbstoff beanstandet, weil er als Honigfarbe bezeichnet war. Ein Kochkessel war verzinkt. Eine aus dem Ausland herstammende Sendung Osterhasenformen enthielt 46% Blei. Eine Fruchtpresse war mit stark bleihaltigem Lot versehen. 6 Haar-

wasser waren bleihaltig. Ein Haarfärbemittel enthielt Paraphenyldiamin. In 6 Fällen wurden bleihaltige Teepackungen beanstandet.

Zürich, Stadt. Von 53 untersuchten Geräten zur Herstellung von Lebensmitteln mussten 26 beanstandet werden, weil die Verzinnung 5—99% statt bloss 1% Blei enthielt. Eine Metallpfeife bestand aus Zink und deren Lot enthielt 82,9% Blei. Von 35 untersuchten Haarfärbemitteln mussten 11 wegen Bleigehalt beanstandet werden.

Bern. Bleihaltige Verzinnung von Maschinen zur Herstellung oder Verarbeitung von Lebensmitteln gab mehrfach zu Beanstandungen Anlass. Meistens handelte es sich um Gegenstände deutscher Herkunft. Die Verzinnungen von Milchkühlern, Milchseparatoren und Knetmaschinen enthielten 20—40% Blei. Ein Weinschönungsmittel enthielt Natriumbisulfit ohne bezügliche Angabe und war daher als Geheimmittel zu taxieren, das zur Kellerbehandlung von Wein nicht zulässig ist. Ein anderes Schönungsmittel bestand aus einer mit Amylacetat aromatisierten Leimlösung. Von 27 untersuchten Haarfärbemitteln wurden 19 als stark bleihaltig befunden.

Luzern. 3 aus dem Kanton Bern eingeführte Haarwasser waren bleihaltig und wurden daher konfisziert. Milchentrahmer deutscher Herkunft enthielten 25,4% Blei. Eine durch die Grenzkontrolle gemeldete Käsefarbe war nicht vorschriftsgemäss bezeichnet.

Urkantone. In Gasthofküchen gibt das Kupfergeschirr immer wieder Anlass zu Beanstandungen. Abgesehen davon, dass die Verzinnung häufig eine sehr leichte ist, wird häufig bleihaltiges Zinn verwendet, weniger von ortsansässigen Kupferschmieden als von fahrenden Verzinnern und Kesselflickern. In Bäckereien lässt namentlich die Reinlichkeit in den Backstuben und der Zustand der Holzböden zu wünschen übrig. Defekte Teigmulden wurden gelegentlich noch mit Zinkblech, dann mit verzинntem Eisenblech ausgekleidet.

Glarus. 3 Haarfärbemittel waren stark bleihaltig. Die Lötstellen einer Backmulde enthielten 56,6% Blei.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen von Gerätschaften wegen zu hohem Bleigehalt. Bei 5 Coiffeuren wurde bleihaltiges Haarwasser beanstandet.

Solothurn. Von der Grenzkontrolle zugesandte Löffel und Metzgergeräte mussten wegen zu hohem Bleigehalt beanstandet werden. Ebenso ein Lötzinn.

Baselstadt. Besonders zahlreich waren die Beanstandungen von Küchengeräten mit stark bleihaltiger Verzinnung; der Bleigehalt betrug bis zu 86%. Das Publikum wurde durch amtliche Mitteilung in den Tagesblättern vor dem Ankauf solcher Geräte, die durch ihr graues, mattes Aussehen kenntlich sind, gewarnt. Die beanstandeten Waren stammten ausnahmslos aus dem Ausland. Auch andere Geräte für Le-

bensmittel waren stark bleihaltig, z. B. Mischmaschinen für Bäckereien 11—22%, Backmulden 63%, Hauswirtschaftliche Maschinen 30%, Kuttelfässer 15%, Innenlot eines Milchkühlers 47%. Puppenessbestecke japanischei Herkunft bestanden aus einer vernickelten Legierung von 14% Antimon und 84% Blei. Mundharfen, deren Metallteile aus Zinkblech bestanden, wurden in stark oxydiertem Zustande befunden; auf den Stimmplatten hatte sich pulveriges Zinkoxyd angesetzt und bei den mit einer dünnen Messingschicht überzogenen Zinkplatten zeigten sich deutliche Grünspanbildungungen. Das Haarfärbemittel Trichol erwies sich als bleihaltig. Ein Versilberungsmittel in Pulverform enthielt 3% freies Kaliumcyanid neben 13% Kaliumsilbercyanid; deshalb konnte die Erlaubnis zum freien Verkauf nicht gegeben werden.

St. Gallen. Die Metallauskleidung einer Teigmulde bestand zu 34,2, der Metallreiber eines hölzernen Fasshahnes zu 32,3% aus Blei. Die Verzinnungen von 2 Käsespateln enthielten 23,4 und 30,8, die von Drahtsieben zum Austrocknen von Konfiseriewaren 40,5 und ein Verzinnungs-metall für Küchengeräte 5,2% Blei. Die Lötstellen eines richtig verzinnten Milchbassins enthielten 36,6% Blei. Eine grosse Anzahl Kinder-Blasinstrumente wurde konfisziert, weil die Mundstücke aus Zink oder verzinktem Eisenblech bestanden. In mehreren Gemeinden wurden Haarfärbemittel beanstandet und konfisziert, weil sie Blei und in einem Falle etwas Paraphenylendiamin enthielten.

Graubünden. Verzinnungen mit zu hohem Bleigehalt wurden 12 beanstandet. Eine grosse Anzahl von Haarfärbemitteln wurden wegen Bleigehalt konfisziert.

Aargau. Das einer Lötstelle einer Milchkanne entnommene Lot enthielt 45%, eine von der Grenzkontrolle eingesandte Probe von Metzgereigerätschaften eine Verzinnung mit 53% Blei. Eine Oelkanne bestand aus verbleitem Blech. In einer Fabrik wurden 775 Stück Küchengeräte (Schneeschläger, Eierrührer und Drahtschaufeln deutscher Herkunft) beschlagnahmt, weil deren Verzinnung zu viel Blei enthielt.

Thurgau. In einer Stickereiware wurde eine giftige Baryumverbindung vorgefunden und ein Haarfärbemittel wurde wegen Bleigehalt beanstandet. Ein «Brennesselspirit» und eine «Haarwassertinktur» erwiesen sich als schwache, leicht aromatisierte Kochsalzlösungen.

Tessin. Verschiedentlich gelangten Farben für Lebensmittel zur Einfuhr, die nicht vorschriftsgemäss bezeichnet waren. Im weiteren begiebt man häufig Verzinnungen mit zu hohem Bleigehalt.

Wallis. Die Verzinnung eines Wasserschiffs enthielt viel zu viel Blei. Ein Haarwasser war bleihaltig.

Genf. Pfeifchen und Mundstücke von Trompetchen mussten wegen zu hohem Bleigehalt beanstandet werden. Trotz aller Verwarnungen finden sich auch immer noch Haarwasser im Verkehr, zu deren Herstellung

Bleisalze verwendet wurden. Eine von Hand bemalte Tapete enthielt pro Quadratdezimeter 8 mg Arsenik.

Absinthverbot.

Zürich, Kanton. Im Berichtsjahre wurden weder Absinth noch absinthähnliche Getränke vorgefunden.

Zürich, Stadt. 4 verschiedene Liqueure, die als Anis-del-Mono, Anisette und Apperitivo verkauft wurden, mussten als Absinthnachahmungen beanstandet werden. Lieferanten und Kleinverkäufer wurden dem Strafrichter überwiesen.

Bern. Zur Anzeige wegen Verkaufs von Absinthnachahmungen gelangten 6 Fälle. In einem Falle handelte es sich um das aus Spanien eingeführte «Anis-del-Mono». Bei den andern 5 Fällen haben Wirte eine Mischung des bekannten «Burgermeisterli» mit Qualitätsspirituosen unter Zusatz von Anisöl hergestellt wie folgt: Zu 4 Liter Burgermeisterli wurden 3 Deziliter echtes Kirschwasser, 3 Deziliter Fernet-Branca und 25 Gramm Anisöl zugesetzt. Diese Mischung wurde aus der Flasche mit der gewöhnlichen Burgermeisterlletikette ausgeschenkt. Den Beklagten wurden Bussen von je Fr. 20.— auferlegt und die Untersuchungskosten von je Fr. 60.— überbunden. Gleichzeitig wurde das Sekretariat des Wirtvereins auf diese Beanstandungen aufmerksam gemacht und ersucht, im Fachblatt eine Warnung zu erlassen.

Urkantone. Eine Absinthnachahmung wurde von einem Wirt derart hergestellt, dass er den Kunden jeweilen einige Tropfen anisierten Salmiakgeist ins Glas schüttete und es hierauf mit dem an und für sich nicht zu beanstandenden Burgermeisterli zufüllte.

Freiburg. Zwei Wirs der Stadt Freiburg wurden wegen Uebertreibung des Absinthverbots bestraft.

Tessin. Widerhandlungen gegen das Abisnthverbot wurden keine zur Anzeige gebracht.

Waadt. Es erfolgten 13 Bestrafungen wegen Widerhandlung gegen das Absinthverbot; eine davon betraf Absinth, die übrigen 12 Nachahmungen. Die Vorräte wurden konfisziert und bis an 50 Liter der eidg. Alkoholverwaltung überwiesen.

Wallis. Die Widerhandlungen gegen das Absinthverbot waren 1919 ziemlich abgeflaut, haben aber im Berichtsjahr neuerdings stark zugenommen. In 2 Fällen musste gegen den missbräuchlichen Verkauf von Anis-Essenz eingeschritten werden. Eine mit «Bitter» bezeichnete Korbflasche enthielt eine Absinthnachahmung, eine mit «Huile d'olive» angeschriebene wirkliches Absinth. Eine «Crême d'anisette» hatte die Eigenschaften einer Absinthimitation.