

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	13 (1922)
<b>Heft:</b>	4
<b>Rubrik:</b>	Aus den Berichten des eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1921

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.12.2025

**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 1921.

## **A. Bericht des eidgenössischen Gesundheitsamtes.**

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

Ueber die Kriegszeit war es notwendig geworden, mehrere Bestimmungen der Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914 abzuändern. Nach Vorberatung durch eine Kommission von Sachverständigen und Interessenten wurden durch Bundesratsbeschluss vom 8. März 1921 diese Bestimmungen entweder in ihrer ursprünglichen Fassung wieder rechtswirksam erklärt oder nach Bedürfnis abgeändert.

Auch waren die Spezialbestimmungen betreffend Ersatzlebensmittel entbehrlich geworden und konnten aufgehoben werden (Bundesratsbeschluss vom 8. März 1921 betreffend Ersatzlebensmittel).

Da die Möglichkeit der Malzbeschaffung wieder günstiger geworden war, konnten die Minimalanforderungen an den Gehalt des Bieres etwas erhöht werden. Im Einverständnis mit den Vertretern des schweizerischen Bierbrauervereins wurde durch Beschluss vom 11. März 1921 verfügt, dass das Bier aus einer mindestens neunprozentigen Stammwürze hervorgegangen sein soll. Vor dem Kriege war eine mindestens zwölfprozentige Stammwürze vorgeschrieben.

Im Bundesratsbeschluss vom 8. April 1921 betreffend Ergänzung der Verordnung vom Jahre 1914 über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wurden Vorschriften erlassen über:

- a) Milch, die unter besonderer Bezeichnung, wie Kindermilch, Krankenmilch, Sanitätsmilch usw., in den Verkehr gebracht wird;
- b) die Kontrolle von Trinkwasseranlagen, soweit sie nicht ausschliesslich vom Besitzer verwendet werden;
- c) künstliche alkoholfreie Getränke ohne Kohlensäureimprägnierung, die nicht unter den Begriff Limonaden, alkoholfreier Wein, alkoholfreier Obstwein oder alkoholfreies Bier fallen.

Mehrere Kantone, wie z. B. Bern und Aargau, haben den Gebührentarifen für ihre Untersuchungsanstalten eine Bestimmung beigefügt, laut welcher: «Wenn die Untersuchung von amtlich übermittelten Proben zu einer Beanstandung führt» die im Tarif vorgesehenen Gebühren bis auf den doppelten Betrag erhöht werden können. Diesen Abänderungen wurde die Genehmigung erteilt.

Vom Regierungsrat des Kantons Baselstadt wurde eine Verordnung über das Verfahren bei Oberexpertisen auf Grund des Bundesgesetzes

betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen erlassen. Diese Verordnung wurde am 15. Juli 1921 genehmigt.

### **b. Laboratorium des Gesundheitsamtes.**

Die wissenschaftlichen Ergebnisse der Arbeiten im Laboratorium sind, soweit sie zum Abschluss gelangen konnten, gleich wie bisher in den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» publiziert worden. Gemäss der in Art. 25 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen enthaltenen Umschreibung der Aufgaben des Laboratoriums waren ferner die für die Ausführung des Gesetzes notwendigen technischen und experimentellen Vorarbeiten zu besorgen sowie Berichte und Gutachten zu handen der Bundesbehörden abzugeben.

Auch durch Kontrolluntersuchungen von Lebensmitteln für eidgenössische Amtsstellen wurde das Laboratoriumspersonal zeitweilig in Anspruch genommen. Aufträge hierfür sind namentlich vom eidgenössischen Ernährungsamt, Abteilung für Monopolwaren, und vereinzelt vom Oberkriegskommissariat, der Oberzolldirektion, der Bundesanwaltschaft u. a. erteilt worden. Es handelte sich hauptsächlich um Mehl, Getreidearten, Zucker, Speiseöle etc.

Das vom eidgenössischen Finanzdepartement in Aussicht genommene Verbot «künstlicher Branntweine» machte verschiedene Vorarbeiten erforderlich. Um eine richtige Abgrenzung zu finden, war die Feststellung der Zusammensetzungsverhältnisse einer grossen Zahl der gebräuchlichen Liköre, insbesondere von «Bittern», notwendig geworden.

An die kantonalen Untersuchungsanstalten und andere Amtsstellen wurden auch in diesem Jahre auf Wunsch spezifische Sera für den Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des Kunsthonigs oder verfälschten Honigs von reinem Bienenhonig abgegeben. Daneben wurde auf Verlangen auch Kaninchen-Normalserum geliefert. Um diese Sera stets in frischem Zustande zur Verfügung zu haben, ist eine häufige Kontrolle und eventueller Ersatz notwendig.

Im Personalbestand hat eine einzige Änderung stattgefunden. Herr E. Vautier ist infolge seiner Wahl zum Adjunkten des Fabrikinspektors des I. Kreises in Lausanne auf Ende November 1921 von seiner Stelle als II. Assistent der chemischen Abteilung zurückgetreten.

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

#### *I. In den Kantonen.*

Den nach Massgabe von Art. 56, Abs. 4 des Lebensmittelgesetzes eingelangten Berichten der Kantonsregierungen, Untersuchungsanstalten und

Lebensmittelinspektoren über die Ausführung dieses Gesetzes und die entsprechenden Beobachtungen ist folgendes zu entnehmen:

Nachdem die Schwierigkeiten in der Landesversorgung grösstenteils behoben sind, konnte die Kontrolle der Lebensmittel im Jahre 1921 wieder etwas intensiver einsetzen. Trotzdem haben einzelne Kantone eine merkliche Abnahme der Widerhandlungen gegen die bestehenden Vorschriften konstatiert. Dies röhrt zum Teil davon her, dass die Vorräte an sog. Kriegsware, deren Qualität vielfach zu wünschen übrig liess und daher der Kontrolle vor allem zu schaffen machte, beinahe verschwunden sind. Auch wird der Ordnung und Reinlichkeit im Geschäftsbetrieb wieder etwas mehr Aufmerksamkeit geschenkt.

An vielen Orten musste die Trinkwasserversorgung einer besonders intensiven Kontrolle unterzogen werden. Infolge der aussergewöhnlichen Trockenheit war man da und dort genötigt, Wasser aus Bächen etc. als Trinkwasser zu verwenden, das durchaus nicht immer einwandfrei war. In diesen Fällen wurde im Interesse der Gesundheitspflege gewöhnlich verfügt und durch Anschläge bekanntgegeben, dass das Wasser nur in gekochtem Zustande genossen werden dürfe. In Städten und andern grösseren Ortschaften bestehen meistens mehr oder weniger rationelle Wasserversorgungen, die gewöhnlich periodisch in chemischer und bakteriologischer Hinsicht kontrolliert werden. Am meisten Beanstandungen ergeben sich bei Einzelbrunnen im Lande herum. Von 700 Brunnenanlagen in 33 Gemeinden mussten in einem Kanton nicht weniger als 260 = 37% beanstandet werden. In einem andern kantonalen Laboratorium führte die Untersuchung von 186 Proben Trinkwasser zu 115 = 56,5% Beanstandungen. Die Trinkwasserkontrolle bildet überhaupt noch ein weites Arbeitsfeld für die Lebensmitteluntersuchungsanstalten.

Obwohl aus einigen Kantonen von etwas weniger ungünstigen Beobachtungen bei der Kontrolle der Milch und des Milchhandels berichtet worden ist, hat sich doch wieder herausgestellt, dass hier weiterhin mit einiger Strenge vorgegangen werden muss. Die Zahl der Beanstandungen in Prozenten der untersuchten Fälle ist ungefähr gleich geblieben wie in den vorhergehenden Jahren (8,27%). In mehreren Kantonen hat die Zahl der Milchuntersuchungen mehr als 70% sämtlicher untersuchter Objekte betragen. Dass gegen die Verfälschungen, wie Wässerung und Abrahmung der Milch, die als Vollmilch in den Verkehr gelangt, nun meistens strenger eingeschritten wird als früher, ist aus der in dem Publikationsorgan des eidgenössischen Gesundheitsamtes aufgestellten Statistik der Strafurteile ersichtlich. Auch mit der Reinlichkeit bei der Gewinnung und Behandlung der Milch, sowie der Milchhygiene überhaupt, haben sich die Kontrollorgane in den letzten Jahren in erhöhtem Grade befasst. Neben eventuellen Bestrafungen kann hierin wohl durch Belehrung am ehesten eine Besserung erzielt werden.

Die Beanstandungen von Wein sind prozentual etwas zurückgegangen. Auch die intensivste Kontrolle vermag aber nicht gegen alle Fälle von Verfälschungen, unrichtigen Deklarationen etc. aufzukommen. Erfreulich sind die Untersuchungsergebnisse der inländischen Weine des Jahres 1921, die fast allgemein eine vorzügliche Qualität besitzen.

Ueber verschiedene andere Lebensmittel lauten die Berichte ähnlich wie in früheren Jahren. An mehreren Orten hat sich zu folge der warmen Witterung im Sommer auch die «Brotkrankheit» wieder bemerkbar gemacht. Häufig musste wegen Fehlbeträgen im Brotgewicht eingeschritten werden. Beanstandungen von Speisefetten und -ölen, von Honig, Sirupen, Spirituosen, Gewürzen etc. sind nicht seltener geworden.

Ueber die Tätigkeit der Ortsexperten und Gesundheitskommissionen lauten die Berichte sehr verschieden. Während an vielen Orten diese Beamten in regssamer Weise funktionieren, ist ihre Tätigkeit anderwärts aus verschiedenen Gründen immer noch eine mangelhafte. Letzteres mag teilweise dem häufigen Personenwechsel in diesen Beamtungen zuzuschreiben sein. Daher sollten die in Art. 9, Ab. 3, des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes vorgeschriebenen Instruktionskurse für die Ortsexperten in allen Kantonen regelmässig ohne Verzögerung veranstaltet werden, sobald ein Bedürfnis hierzu vorhanden ist.

**Absinthverbot.** Straffälle wegen Uebertretung des Gesetzes betreffend das Absinthverbot sind in der Westschweiz immer noch eine häufige Erscheinung. Es handelt sich meistens um schlechte Imitationen des Getränktes, gegen die oft um so schwerer aufzukommen ist, als sie durch Vermischung von sogenannten Essenzen mit verdünntem Sprit direkt vor der — möglichst geheimen — Konsumation hergestellt werden, so dass sich gewöhnlich keine Vorräte vorfinden.

**Kunstweinverbot.** Kunstweine im Sinne des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost haben sich trotz der strengen Vorschriften an verschiedenen Orten vorgefunden. Ausser Verschnitten von Wein mit Obstwein trifft man in gewissen Geschäften stets wieder die Produkte, die durch Wässerung von hochgrädigen Weinen unter Weinsäurezusatz hergestellt worden sind. Infolge der Einführung der Differenzialzölle hat allerdings die Verwendung von Weinen mit über 13 Vol.-% Alkoholgehalt für solche Verdünnungen aufgehört. Doch auch mit 12—13grädigen Weinen wird noch ein grosser Gewinn erzielt, indem man sie in der angegebenen Weise auf 9—10° verdünnt.

**Untersuchungsanstalten.** Das neu erstellte Laboratorium der Stadt Zürich konnte bezogen werden. Ebenso ist das Laboratorium des Kantonschemikers in Sitten fertiggestellt, während die schon seit langem als ungenügend bezeichneten Lokalitäten der Kantone Freiburg und Neuenburg weiter benutzt werden müssen. Auch im Kanton Luzern ist die Erstellung eines neuen Laboratoriums notwendig geworden, da das Ge-

bäude, in dem sich die Laboratoriumsräume gegenwärtig befinden, von der Eidgenossenschaft angekauft worden ist und zu andern Zwecken verwendet werden soll.

Wie aus der Zusammenstellung der Tabelle II hervorgeht, ist die Zahl der Einsprachen gegen Befunde von kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten, d. h. der gestützt auf Art. 16 des Lebensmittelgesetzes verlangten Oberexpertisen auf 83 angestiegen. Die Zunahme dieser Fälle gegenüber früheren Jahren ist wohl vorwiegend der vermehrten Tätigkeit der Kontrollorgane zuzuschreiben. Bis jetzt haben nur fünf dieser Oberexpertisen nicht zur Bestätigung der erinstanzlichen Gutachten geführt. 12 Fälle sind noch pendent.

In der Gesamtzahl der untersuchten Objekte ist eine bedeutende Vermehrung zu konstatieren. Dagegen ist der Prozentsatz der Beanstandungen mit 14,97 (im Jahre 1920 waren es 14,66%) nahezu gleich geblieben (Tabelle I).

Tabelle III gibt eine Uebersicht über die Zahl der Proben der einzelnen zur Untersuchung gelangten Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände. Dass hier die Milch obenan steht (mit 39,589 Proben), ist schon erwähnt worden. Dann folgen Wein (8086 Proben), Trinkwasser (5177 Proben), Branntweine und Liköre (mit 1684 Proben) etc.

Auch die durch die Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden erfolgten selbständigen Beanstandungen haben sich bedeutend vermehrt. So ist die Zahl dieser Beanstandungen von Lebensmitteln durch die Lebensmittelinspektoren von 3638 im Jahre 1920 auf 4669 im Jahre 1921 gestiegen. Im Kanton Waadt haben die Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden allein 8820 Beanstandungen von Lebensmitteln vornehmen müssen, was die rege Tätigkeit dieser Organe am besten beleuchtet (Tabelle IV).

## *II. An der Landesgrenze.*

Wie aus Tabelle V hervorgeht, haben die Organe der Grenzkontrolle im ganzen 1236 Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen an die zuständigen Untersuchungsanstalten eingesandt. Diese Proben beziehen sich auf beinahe ebenso viele Sendungen mit einem Gesamtgewicht von 9,163,691 kg. Am meisten Probesendungen kamen aus dem V. und am wenigsten aus dem II. Zollkreis. Es ist hier zu bemerken, dass auch dieses Jahr vom eidgenössischen Gesundheitsamt die Weisung erteilt worden war, dass insbesondere beim Wein von allen bedeutenderen Sendungen Proben zuhanden der kantonalen Untersuchungsanstalten erhoben werden sollen. Hierdurch wurde es letzteren ermöglicht, sich über Qualität und Gehalt der von den Geschäftshäusern bezogenen Weine zu orientieren.

Neben dem Wein gaben Honig, Kaffee, Speisefette, Mehl und Getreide und verschiedene Gebrauchsgegenstände am meisten Anlass zur Probenentnahme und Untersuchung. Bei den Gebrauchsgegenständen handelte es sich vorwiegend um stark bleihaltige Verzinnung. Während aus hygienischen Gründen nach Art. 254 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung zur Verzinnung von Geschirren, Gefässen und Geräten für Lebensmittel nur Zinn angewendet werden darf, das technisch rein ist, d. h. nicht mehr als höchstens 1% Blei enthält, gelangten solche Objekte zur Einfuhr, deren Verzinnung einen Bleigehalt von über 40%, in einzelnen Fällen sogar über 60% betrug.

Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit sind gestützt auf Art. 35 des Lebensmittelgesetzes 11 Sendungen von Lebensmitteln im Gesamtgewicht von 48980 kg an der Landesgrenze zurückgewiesen worden (Tabelle VI).

#### **d. Bundesbeiträge.**

Die Tabelle VII gibt eine Uebersicht über die Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen und über die Beiträge, die der Bund gemäss Art. 10 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes an diese Kosten geleistet hat.

Die Beiträge beliefen sich im Jahre 1921 auf Fr. 489,799.75, eine Summe, die der Hälfte der von den Kantonen gemachten Aufwendungen entspricht und nur um einige Tausende von der im Vorjahr ausbezahlten Summe abweicht (Fr. 483,004.10). Wir können damit einen gewissen Stillstand in der seit sechs Jahren stetig fortschreitenden Erhöhung der Kosten für die kantonalen Laboratorien feststellen; es scheint also, dass die Kantonsbehörden, oder wenigstens ein Teil von ihnen, unsere Wünsche nach grösserer Sparsamkeit, die wir in unserem letzten Bericht vorgebracht hatten, in Betracht gezogen haben. Da die im Jahre 1921 durch die Kantone ausgegebenen Summen immer noch mehr als das Doppelte der für den gleichen Zweck im Jahre 1915 ausgegebenen betragen, möchten wir unsere Wünsche und Ratschläge zu grösserer Sparsamkeit wiederholen; denn wir glauben bestimmt, dass auf diesem Gebiete noch wesentliche Einsparungen gemacht werden könnten, ohne dass die Arbeit der Laboratorien darunter leiden würde.

Nach Massgabe desselben Art. 10 des Bundesgesetzes haben wir dem Kanton Zürich eine neue Anzahlung von Fr. 84,000 an den Bau des Laboratoriums der Stadt Zürich und dem Kanton Wallis eine Zahlung von Fr. 106,000 an den ihm für den Bau des kantonalen Laboratoriums in Sitten zugesicherten Bundesbeitrag geleistet.

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 . . .	142	8 140	8 282	1 586	19,15
» Stadt .	» . . .	—	6 664	6 664	571	8,57
Bern . . . .	Bern . . .	209	2 089	2 298	740	32,20
Luzern . . . .	Luzern . . .	30	436	466	100	21,46
Uri . . . .	Brunnen . . .	5	469	474	36	7,59
Schwyz . . . .		10	1 473	1 483	117	7,89
Obwalden . . .		1	478	479	35	7,31
Nidwalden . . .		1	226	227	25	11,01
Glarus . . . .	Glarus . . .	5	1 724	1 729	137	7,92
Zug . . . . .	Zug . . . .	5	992	997	100	10,03
Freiburg . . . .	Freiburg . . .	4	2 069	2 073	257	12,40
Solothurn . . . .	Solothurn . . .	13	2 284	2 297	431	18,76
Baselstadt . . . .	Basel . . . .	83	5 352	5 435	427	7,86
Baselland . . . .		12	214	226	58	25,66
Schaffhausen . . .	Schaffhausen . .	8	1 346	1 354	154	11,37
Appenzell A.-Rh. .	St. Gallen . . .	9	317	326	126	38,65
Appenzell I.-Rh. .		1	48	49	16	32,65
St. Gallen . . .		69	2 885	2 954	666	22,55
Graubünden . . .	Chur . . . .	33	1 685	1 718	386	22,47
Aargau . . . . .	Aarau . . . .	20	5 002	5 022	739	14,72
Thurgau . . . . .	Frauenfeld . . .	10	2 505	2 515	527	20,95
Tessin . . . . .	Lugano . . . .	169	2 229	2 398	475	19,81
Waadt . . . . .	Lausanne . . .	169	6 079	6 248	1 018	16,29
Wallis . . . . .	Sitten . . . .	25	1 006	1 031	201	19,50
Neuenburg . . . .	Neuenburg . . .	99	1 752	1 851	330	17,83
Genf . . . . .	Genf . . . .	98	7 859	7 957	708	8,90
		<b>1230</b>	<b>65 323</b>	<b>66 553</b>	<b>9 966</b>	<b>14,97</b>

Tabelle II.

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

Kantone (und Städte)	Es wurden Oberexpertisen verlangt gegen Befunde von								
	Untersuchungsanstalten			Lebensmittelinspektoren					
	Zu- sammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Zu- sammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	
		bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt		
	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	
Zürich, Kanton . . .	6	6	—	—	8	—	—	8	
Zürich, Stadt . . .	7	5	—	2	—	—	—	—	
Bern . . . . .	5	3	—	2	—	—	—	—	
Luzern . . . . .	6	2	4	—	—	—	—	—	
Uri . . . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	
Schwyz . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	
Obwalden . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	
Nidwalden . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	
Glarus . . . . .	1	1	—	—	—	—	—	—	
Zug . . . . .	1	1	—	—	—	—	—	—	
Freiburg . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	
Solothurn . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	
Baselstadt . . . . .	1	—	—	1	—	—	—	—	
Baselland . . . . .	3	3	—	—	—	—	—	—	
Schaffhausen . . . .	1	—	—	1	—	—	—	—	
Appenzell A.-Rh. . .	1	1	—	—	—	—	—	—	
Appenzell I.-Rh. . .	—	—	—	—	—	—	—	—	
St. Gallen . . . . .	3	2	—	1	—	—	—	—	
Graubünden . . . . .	8	6	—	2	3	2	1	—	
Aargau . . . . .	12	12	—	—	—	—	—	—	
Thurgau . . . . .	15	15	—	—	—	—	—	—	
Tessin . . . . .	2	1	—	1	—	—	—	—	
Waadt . . . . .	5	4	1	—	—	—	—	—	
Wallis . . . . .	1	1	—	—	—	—	—	—	
Neuenburg . . . . .	5	3	—	2	—	—	—	—	
Genf . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	
	<b>83</b>	<b>66</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	

Tabelle III.

Übersicht 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 . . . . . . . . . .	251	39	15,54
2	Branntweine und Liqueure . .	1 684	665	39,49
3	Brot . . . . . . . . . .	105	36	34,29
4	Butter . . . . . . . . . .	875	278	31,77
5	Eier . . . . . . . . . .	38	15	39,47
6	Eierkonserven . . . . . . . .	13	2	15,38
7	Eis (Tafeleis) . . . . . . . .	1	—	—
8	Essig und Essigessenz . . . .	660	130	19,70
9	Fleisch und Fleischwaren . . .	1 369	344	25,13
10	Fruchtsäfte . . . . . . . . .	114	24	21,05
11	Gemüse, frisches . . . . . .	28	16	57,14
12	Gemüse, gedörrtes . . . . . .	33	19	57,58
13	Gemüsekonserven . . . . . .	171	51	29,82
14	Gewürze . . . . . . . . . .	778	162	20,82
15	Honig, Kunsthonig und Honigpulver . . .	524	157	29,96
16	Hülsenfrüchte . . . . . . . .	15	11	73,33
17	Kaffee . . . . . . . . . .	196	72	36,73
18	Kaffeesurrogate . . . . . . . .	178	38	21,35
19	Kakao . . . . . . . . . .	195	41	21,03
20	Käse . . . . . . . . . .	397	43	10,83
21	Kohlensaure Wasser (künstliche)	53	11	20,76
22	Konditoreiwaren . . . . . . . .	132	20	15,15
23	Konfitüren . . . . . . . . .	36	12	33,33
24	Körnerfrüchte . . . . . . . .	80	33	41,25
25	Limonaden . . . . . . . . .	267	88	32,96
26	Mahlprodukte . . . . . . . .	406	54	13,30
27	Milch . . . . . . . . . .	39 589	3 273	8,27
28	Milchkonserven und -präparate . .	112	16	14,29
29	Mineralwasser . . . . . . . .	41	6	14,63
30	Obst, frisches . . . . . . . .	32	20	62,50
31	Obst, gedörrtes . . . . . . . .	27	16	59,26
32	Obstkonserven . . . . . . . .	61	12	19,67
33	Obstwein . . . . . . . .	1 335	326	24,42
34	Paniermehl . . . . . . . .	2	—	—
	Uebertrag	49 798	6 030	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben		Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%	
	Uebertrag	49 798	6030	—	
35	Pilze, frische . . . . .	1	—	—	
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	7	2	28,57	
37	Presshefe . . . . .	31	9	29,03	
38	Schokolade . . . . .	130	18	13,85	
39	Sirupe . . . . .	210	106	50,48	
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	622	168	27,01	
41	Speiseöle . . . . .	529	86	16,26	
42	Tee . . . . .	45	7	15,56	
43	Teigwaren . . . . .	239	76	31,80	
44	Trinkwasser . . . . .	5 177	1242	23,99	
45	Wein . . . . .	8 086	1683	20,81	
46	Zucker (inbegriffen Glukose) u. künstliche Süßstoffe	149	20	13,42	
47	Verschiedene andere Lebensmittel	294	55	18,71	
	Zusammen Lebensmittel	<b>65 318</b>	<b>9502</b>	<b>14,55</b>	
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>					
1	Farben für Lebensmittel . . .	48	7	14,58	
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsstücken . . . .	39	—	—	
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel . . . . .	227	125	55,07	
4	Kinderspielwaren . . . . .	43	18	41,86	
5	Kosmetische Mittel . . . . .	382	171	44,76	
6	Mal- und Anstrichfarben . . .	30	3	10,00	
7	Petroleum . . . . .	12	1	8,33	
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel . . . . .	65	24	36,92	
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	34	11	32,35	
10	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	355	104	29,30	
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . . .	<b>1235</b>	<b>464</b>	<b>37,57</b>	
<i>Zusammenzug.</i>					
	Lebensmittel . . . . .	65 318	9 502	14,55	
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	1 235	464	37,57	
	Zusammen	<b>66 553</b>	<b>9 966</b>	<b>14,97</b>	

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 (und Städte)	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 21	Fälle 44	Fälle 230	Fälle 113	Fälle 1351	Fälle 134	Fälle 216	Fälle 115	Fälle 2 224	
Zürich, Stadt .	—	—	—	—	189	662	192	355	1 398	
Bern . . . .	929	4	183	336	632	58	191	283	2 616	
Luzern . . . .	145	67	13	56	51	21	20	10	383	
Uri . . . .	27	1	22	29	—	—	—	—	79	
Schwyz . . . .	44	22	60	98	—	—	—	—	224	
Obwalden . . .	9	3	16	24	—	—	—	—	52	
Nidwalden . . .	9	1	15	12	—	—	—	—	37	
Glarus . . . .	69	—	27	35	45	—	6	11	193	
Zug . . . .	230	127	21	22	6	5	3	5	419	
Freiburg . . . .	36	—	22	19	—	—	—	—	77	
Solothurn . . . .	56	2	26	28	98	—	14	20	244	
Baselstadt . . .	286	19	4	36	—	—	—	—	345	
Baselland . . . .	111	18	29	12	174	50	31	32	457	
Schaffhausen . .	15	—	4	12	—	—	—	—	31	
Appenzell A.-Rh.	228	6	61	120	—	—	—	—	415	
Appenzell I.-Rh.	24	20	28	15	—	—	2	5	94	
St. Gallen . . . .	224	2	37	42	—	—	—	—	305	
Graubünden . . .	54	86	27	26	9	41	—	13	256	
Aargau . . . .	317	60	193	151	234	71	219	444	1 689	
Thurgau . . . .	173	15	188	162	—	—	—	—	538	
Tessin . . . .	115	—	106	15	25	—	1	—	262	
Waadt . . . .	1220	5	10	30	8820	113	584	16	10 798	
Wallis . . . .	138	7	28	9	1007	36	265	90	1 580	
Neuenburg . . . .	52	—	26	15	—	—	—	—	93	
Genf . . . .	137	1	2	19	—	—	—	—	159	
	<b>4669</b>	<b>510</b>	<b>1378</b>	<b>1436</b>	<b>12 641</b>	<b>1191</b>	<b>1744</b>	<b>1399</b>	<b>24 968</b>	

Tabelle V.

## Ergebnisse der Grenzkontrolle in den einzelnen Zollkreisen.

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).

Zollkreise	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt	Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet	Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen			
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
I. Zollkreis . . . . . . . . . . . . . . . . . .	312	1 680 713	176	681 347	—	—
II. » . . . . . . . . . . . . . . . . . .	59	208 438	31	29 904	—	—
III. » . . . . . . . . . . . . . . . . . .	136	1 113 650	60	368 756	5	37 863
IV. » . . . . . . . . . . . . . . . . . .	210	1 959 383	67	735 107	4	67
V. » . . . . . . . . . . . . . . . . . .	321	2 811 846	113	146 333	—	—
VI. » . . . . . . . . . . . . . . . . . .	198	1 389 661	145	1 054 040	2	11 050
Zusammen	<b>1236</b>	<b>9 163 691</b>	<b>592</b>	<b>3 015 487</b>	<b>11</b>	<b>48 980</b>

Tabelle VI.

## Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Von der Grenz- kontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungs- anstalt beanstandet		Wegen augen- scheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg
<i>a. Lebensmittel.</i>						
1. Butter . . . .	2	885	1	588	—	—
2. Eier und Eierkon- serven . . . .	9	62 509	9	62 509	1	5
3. Fruchtsäfte und Sirupe . . . .	8	25 396	5	24 924	—	—
4. Gewürze . . . .	20	8 842	11	3 621	—	—
5. Honig und Kunsthonig .	132	172 652	112	124 997	—	—
6. Kaffee . . . .	61	249 523	52	229 988	—	—
7. Kaffeesurrogate .	3	11 224	3	11 224	—	—
8. Kakao und Schoko- lade . . . . .	13	37 820	1	14 906	—	—
9. Käse . . . .	6	6 329	5	1 979	—	—
10. Kunstkäse . . . .	—	—	—	—	—	—
11. Mehl und Getreide	36	630 456	34	600 256	1	16 359
12. Speisefette (ohne Butter) . . . .	42	115 941	37	87 433	—	—
13. Speiseöle . . . .	27	225 634	10	56 246	—	—
14. Tee . . . . .	12	11 327	10	10 753	—	—
15. Teigwaren . . . .	2	5 837	2	5 837	—	—
16. Wein . . . . .	605	6 511 938	97	965 204	—	—
17. Zucker (Glukose) .	13	62 729	11	34 612	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	148	996 051	112	754 212	9	32 616
Zusammen Lebensmittel	1139	9 135 093	512	2 989 289	11	48 980
<i>b. Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände .</i>						
Zusammen	97	28 598	80	26 198	—	—
	<b>1236</b>	<b>9 163 691</b>	<b>592</b>	<b>3 015 487</b>	<b>11</b>	<b>48 980</b>

Tabelle VII.

## Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1921.

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			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton) . . . . .	43 700.51	88 588.—	—	132 288.51	49 151.05	83 137.46	41 568.70
Zürich (Stadt) . . . . .	18 025.60	78 138.65	—	96 164.25	26 272.—	69 892.25	34 946.10
Bern . . . . .	19 169.50	69 271.15	—	88 440.65	14 746.20	73 694.45	36 847.20
Luzern . . . . .	12 086.55	33 115.—	—	45 201.55	4 531.85	40 669.70	20 334.85
Urkantone . . . . .	7 109.10	18 900.—	223.90	26 233.—	3 007.82	23 225.18	11 612.55
Glarus . . . . .	5 696.25	18 600.—	—	24 296.25	1 698.90	22 597.35	11 298.65
Zug . . . . .	3 872.62	13 860.—	—	17 732.62	1 719.10	16 013.52	8 006.75
Freiburg . . . . .	10 454.13	22 300.—	—	32 754.13	5 093.80	27 660.33	13 830.15
Solothurn . . . . .	8 662.80	22 400.—	—	31 062.80	3 515.20	27 547.60	13 773.80
Baselstadt . . . . .	31 860.23	79 879.30	—	111 739.53	25 014.20	86 725.33	43 362.65
Baselland . . . . .	5 608.90	8 450.—	—	14 058.90	1 750.50	12 308.40	6 154.20
Schaffhausen . . . . .	4 107.65	15 800.—	—	19 907.65	3 784.—	16 123.65	8 061.80
Appenzell A.-Rh. . . . .	3 432.60	3 704.—	—	7 136.60	—	7 136.60	3 568.80
Appenzell I.-Rh. . . . .	981.05	1 700.—	—	2 681.05	—	2 681.05	1 340.50
St. Gallen . . . . .	22 713.20	66 300.—	—	89 013.20	31 883.70	57 129.50	28 564.75
Graubünden . . . . .	8 565.76	27 532.—	—	36 097.76	5 766.—	30 331.76	15 165.85
Aargau . . . . .	23 871.90	56 760.—	—	80 631.90	14 514.35	66 117.55	33 058.75
Thurgau . . . . .	13 117.13	35 600.—	—	48 717.13	7 481.70	41 235.43	20 617.70
Tessin . . . . .	17 440.74	43 400.—	—	60 840.74	5 869.—	54 971.74	27 485.85
Waadt . . . . .	21 021.90	84 300.—	—	105 321.90	15 900.80	89 421.10	44 710.55
Wallis . . . . .	3 085.70	25 600.—	—	28 685.70	3 506.40	25 179.30	12 589.65
Neuenburg . . . . .	4 113.27	31 775.—	399.90	36 288.17	6 125.05	30 163.12	15 081.55
Genf . . . . .	18 652.45	64 204.30	—	82 856.75	7 218.90	75 637.85	37 818.90
Schweiz		<b>307 349.54</b>	<b>901 177.40</b>	<b>623.80</b>	<b>1 218 150.74</b>	<b>238 550.52</b>	<b>979 600.22</b>
1920 . . . . .	291 878.08	861 649.17	7 362.85	1 160 890.10	194 881.21	966 008.89	483 004.10
1918 . . . . .	214 318.84	605 278.85	984.75	820 582.44	148 459.55	672 122.89	336 061.10
1915 . . . . .	131 818.65	426 942.10	642.90	562 403.65	101 168.88	461 234.77	230 617.80

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

**Allgemeines.**

Zürich, Stadt. Die seit wenigstens 2 Dezennien als notwendig erachtete, würdige Unterbringung der stadtzürcherischen Lebensmitteluntersuchungsanstalt ist in diesem Jahre endlich zur Tatsache geworden. Der Bezug des Neubaues, der voraussichtlich wohl auf ein halb Jahrhundert hinaus allen Anforderungen genügen wird, fand am 1. April statt. Infolge des Umzuges fanden allerdings noch längere Zeit Störungen statt, so dass die Anzahl der Untersuchungen gegenüber früher etwas zurückgegangen ist. Die letztes Jahr provisorisch eingeführte Neuorganisation der Lebensmittelkontrolle ist am 1. Juli definitiv in Kraft getreten. Hiernach ist dem Stadtchemiker die Leitung der gesamten Lebensmittelkontrolle in der Stadt Zürich übertragen worden.

Bern. Zu Beginn des Berichtsjahres trat nach 33-jähriger Tätigkeit im Dienste der Lebensmittelkontrolle der im Jahr 1909 erwählte Vorsteher des kantonalen Laboratoriums, Herr Dr. H. Rufi, aus Gesundheitsrücksichten von seinem Amte zurück. An seiner Stelle wurde Anfangs Februar der bisherige Stellvertreter, Herr Dr. F. v. Weber, zum Kantonschemiker ernannt.

Urkantone. Während des Berichtsjahres wurde mit der Abhaltung von Instruktionskursen für Ortsexperten begonnen. Sie dauerten jeweilen einen Tag und bezweckten hauptsächlich, die betreffenden Beamten mit ihren Pflichten, Befugnissen und insbesondere mit der vorschriftsgemässen Probenentnahme bekannt zu machen.

Solothurn. Auf Anregung des Kantonschemikers beschloss der Kantonsrat, im Dezember die Anstellung eines besonderen kantonalen Lebensmittelinspektors.

Graubünden. Nach der im Berichtsjahr erfolgten Revision der kantonalen Vollziehungsverordnung zum Lebensmittelpolizeigesetz sollen alle Gemeinden eines Bezirks den nämlichen Ortsexperten erhalten, der für seine Mühewaltung dann auch angemessen entschädigt werden soll. Es ist zu erwarten, dass diese Neuerung die Lebensmittelkontrolle zuverlässiger als bisher gestalten wird.

Thurgau. Im Herbst sind in Weinfelden, Romanshorn und Steckborn Milchprüfungskurse für Ortsexperten abgehalten worden bei einer Beteiligung von 149 Mann. Ausser der eigentlichen Vorprüfung von Milch wurde namentlich auch den bei der Probenentnahme erforderlichen Formalitäten grössere Aufmerksamkeit gewidmet.

Wallis. Das neue Laboratorium geht seiner Vollendung entgegen und kann voraussichtlich im Frühjahr 1922 bezogen werden.

Neuenburg. Im Oktober wurde ein dreitägiger Instruktionskurs für Ortsexperten abgehalten, woran 12 Mann teilnahmen. Ohne Opposition wurde vom Grossen Rat im September der Kredit für die Erstellung eines neuen kantonalen Laboratoriums bewilligt, so dass ein solches nunmehr als gesichert erscheint.

Genf. Nach 37-jähriger erfolgreicher Wirksamkeit trat auf Ende des Jahres Herr Kantonschemiker Dr. Ackermann von seinem Amte zurück.

### **Bier und Bierausschank.**

Zürich, Kanton. Wie schon im Vorjahr, traf man auch im Jahre 1921 verhältnismässig wenig Bierpressionen im Gebrauche an.

Freiburg. Ein Bier wurde wegen Verunreinigung und Verdorbenheit beanstandet.

Schaffhausen. Zwei Biere waren hefetrüb und zeigten starke Neigung zur Nachgärung.

St. Gallen. Als Qualitätsfehler wurden beobachtet bei 3 Proben gräueliger oder sonst unguter Geruch und Geschmack, bei 2 Proben Trübung durch Hefe oder Bakterien.

Graubünden. Von den untersuchten Biere genügten 2 den Gehaltsanforderungen nicht. Ein Flaschenbier war gänzlich verdorben. Im Bierausschank hat sich auf dem Lande insofern eine Änderung vollzogen, dass mehr als bisher Flaschenbier verkauft wird. Leider ist damit an Stelle des offenen Bieres aus unsauberem Pressionen das nicht weniger gefährliche trübe Flaschenbier getreten.

Aargau. 6 Proben Flaschenbier waren durch sprossende Hefe getrübt.

### **Branntweine und Liqueure.**

Zürich, Kanton. Mit der Reellität der Branntweine, besonders bei Cognac und Rum, steht es noch sehr im argen, wie der hohe Prozentsatz (41 %) der Beanstandungen zeigt.

Bern. Von 140 untersuchten Branntweinen waren 42 unrichtig bezeichnet, 2 untergründig, 3 verdorben und 26 künstlich hergestellt.

Urkantone. Auf 70 Untersuchungen entfallen 19 Beanstandungen auf Qualitätsspirituosen, welche den Anforderungen nicht genügten, 5 auf verdorbene oder mit Missgeschmack behaftete und 2 auf zu schwache Branntweine. Ein Liqueur musste wegen Absinthähnlichkeit beanstandet werden.

Glarus. Auf Grund der Untersuchungsergebnisse mussten 2 «Kirschwasser» als Verschnitte, ein «Jamaikarum» und ein «Cognacverschnitt» als künstlich hergestellt bezeichnet werden.

Zug. 8 als Kirschwasser bezeichnete Branntweine konnten nur als Verschnitte anerkannt werden; ein Kirschwasser war mit Trester ver-

schnitten und ein Tresterbranntwein musste wegen unangenehmem Beigeschmack beanstandet werden.

**Freiburg.** Es erfolgten 11 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 5 wegen Absinthähnlichkeit und 7 wegen zu geringem Alkoholgehalt.

**Solothurn.** Wegen unrichtiger Bezeichnung waren 8 Proben zu beanstanden, wovon 6 Verschnitte und 2 Kunstprodukte. 11 Proben enthielten zu wenig Alkohol, 1 Drusenbranntwein war missfarbig und 1 Obstbranntwein hatte einen widerlichen Geruch.

**Baselstadt.** Ein als Cognac français supérieur bezeichneter Branntwein erwies sich bei der Untersuchung als nahezu reiner Sprit.

**Baselland.** Die Beanstandungen betreffen 2 unrichtig bezeichnete, 6 untergrädige, 2 verfälschte und einen verdorbenen Branntwein.

**Schaffhausen.** Der Petroleumgeruch und -geschmack eines Tresterbranntweins war darauf zurückzuführen, dass die betreffenden Trester in einem ausser Dienst gestellten Petroleumfass zur Vergärung gebracht wurden.

**Appenzell A. Rh.** Ein Eiercognac und ein Tresterbranntwein wurden wegen Verdorbenheit beanstandet.

**St. Gallen.** Beanstandet wurden ein Cognac mit bloss 37 Volumprozent Alkohol und zahlreiche Obstdresterbranntweine mit ausgesprochenem Faulgeruch, herrührend von der Verwendung angefaulter Trestermassen.

**Graubünden.** Branntweine mussten 4 beanstandet werden, weil es sich statt um Qualitätsspirituosen um blosse Verschnittware handelte.

**Aargau.** Von 65 Proben waren 15 zu beanstanden. 5 Cognac entsprachen den Anforderungen des Lebensmittelbuches bezüglich Gehalt an höheren Alkoholen und Estern nicht, 2 waren als künstliche Ware zu beanstanden; eine davon enthielt keine Spur höherer Alkohole. 5 Kirsch erwiesen sich als Verschnitte, 2 waren missfarbig und von fauligem Geruch; ein Rum (alte Ware) enthielt nur noch 25% Alkohol.

**Thurgau.** Es erfolgten 12 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 3 wegen zu geringem Alkoholgehalt und eine wegen Verdorbenheit.

**Tessin.** Mehrere Grappaproben enthielten über 125 mg Kupfer im Liter.

**Waadt.** Von 104 untersuchten Proben mussten 53 als Verschnitte oder künstliche Branntweine beanstandet werden.

**Wallis.** 3 «Kirsch» erwiesen sich als gewöhnliche Obstbranntweine, 3 «Cognac-Façon» als Kunstprodukte; 5 weitere Branntweine enthielten zu wenig Alkohol. Ein «Grande Champagne» bestand aus gewöhnlichem Cognac.

Neuenburg. Trotz Bestrafungen nehmen die Verfälschungen auf diesem Gebiete immer zu. Cognac mit einem und mehreren Sternen, garantiert reine alte Kirschwasser, unter erstklassigen Marken verkaufter Rum und Whisky sind bei jeder Nachschau zu beanstanden.

Genf. Wegen ungenügendem Alkoholgehalt erfolgten 16 Beanstandungen. Sehr häufig trifft man auf unrichtig oder zweideutig bezeichnete Branntweine.

### Brot und Bäckereien.

Zürich, Kanton. Gegen mehrere Bäcker musste wegen ungenügender Reinlichkeit und mangelhaftem Ausbacken des Brotes eingeschritten werden. Die in früheren Jahren öfters beobachtete Brotkrankheit ist stark zurückgegangen.

Bern. Häufiger als früher wurde im Berichtsjahr fadenziehendes Brot beobachtet. Aeusserlich war solches gewöhnlich nicht auffällig, ob-schon das Innere eine schmierige, esterartig riechende Masse bildete. Am häufigsten zeigte sich die Erscheinung bei Roggenbrot. Laut ärztlichem Befund verursachte der Genuss solchen Brotes bei Kindern Verdauungsstörungen und Ausschläge.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen ungenügendem Ausbacken des Brotes.

Solothurn. Ein Brot war fadenziehend; zwei weitere zeigten rote und violette Flecken. Offenbar war das betreffende Mehl in einen Sack eingefüllt worden, worin sich vorher denaturiertes Futtermehl befunden hatte.

Schaffhausen. Eine Brotprobe war von zahlreichen, etwa stecknadelknopfgrossen blauen Flecken durchsetzt; im betreffenden Mehl waren solche nicht sichtbar, traten aber hervor, sobald man es zu Teig anrührte. Sie erwiesen sich als Farbpartikel, die sich bei Wasserzutritt lösten. Wegen ungenügendem Gewicht der Brotlaibe wurden 14 Bäcker verzeigt.

Appenzell A. Rh. Wiederholt musste wegen ungenügender Reinlichkeit in den Bäckereiräumlichkeiten eingeschritten werden.

Aargau. 3 Brotabschnitte wiesen rote und blaue Tupfen auf. Nach der Untersuchung musste angenommen werden, es liege eine Verunreinigung des betreffenden Mehles vor, herrührend von Säcken, worin vorher denaturiertes Futtermehl war.

Thurgau. Bei 4 Brotens war der Wassergehalt zu hoch, 44—46%, ein weiteres war fadenziehend.

Wallis. Ein Schwarzbrot war wegen ungenügendem Ausbacken und bitterem Geschmack zu beanstanden.

Genf. Wegen Verstoss gegen die Gewichtsvorschriften erfolgten 64 Strafanzeigen.

### Butter.

Zürich, Kanton. Eine grössere Sendung argentinischer Butter wurde wegen Borsäuregehalt beanstandet und nur zur sachgemässen Verarbeitung in einer Kochfettfabrik freigegeben.

Zürich, Stadt. Eine aus 37 Fässern bestehende Sendung dänischer Butter war stark schimmlig und ungeniessbar. 14 Proben enthielten zu wenig Fett; eine davon war zudem ranzig, eine andere borsäurehaltig; 6 Proben waren ranzig und verdorben. Ein «Butterersatz Edelweiss» bestand aus gewöhnlichem Kochfett.

Bern. 4 Butterproben rochen und schmeckten deutlich nach Karbol. Die Nachforschungen ergaben, dass bei der Verarbeitung dieser Butter einem während der Seuchenzeit mit Desinfektionsmitteln verunreinigten Brunnen entnommenes Wasser verwendet worden war. Zahlreiche Beanstandungen erfolgten wegen zu geringem Fettgehalt (78—80%). Gegen einzelne Verkäufer musste eingeschritten werden, weil sie Butter als extra gute Qualität verkauften, der diese Eigenschaft nicht zukam.

Luzern. Es erfolgten 7 Butterbeanstandungen wegen zu geringem Fettgehalt, 76,5—80,7%. Ein wiederholt beobachteter Missgeschmack und unangenehmer Geruch von Butter war darauf zurückzuführen, dass die zur Verpackung dienenden Buttertücher, statt gründlich gereinigt zu werden, jeweilen nur in Sirte gespült und in nassem Zustande wieder verwendet wurden.

Glarus. Eine «Einsiedebutter» erwies sich als Margarine.

Freiburg. Von 84 untersuchten Proben wurden 2 wegen Verdorbenheit und 15 wegen ungenügendem Fettgehalt beanstandet.

Solothurn. 17 Butterproben waren als gesalzen zu bezeichnen.

Baselstadt. Im Mai wurde wiederholt dänische Tafelbutter beobachtet, die von einem Tag zum andern weiss und talig geworden war. Unter der Bezeichnung Sennenbutter wurde ein gelb gefärbtes Kochfett mit ca. 10% Butterzusatz verkauft.

Schaffhausen. Von 42 untersuchten Proben mussten 21 als zu fettarm beanstandet werden.

Appenzell A. Rh. Der verdorbene Zustand einer Butter war auf längere Einwirkung des Tageslichtes zurückzuführen.

St. Gallen. Eine aus dem entlegenen Samnaun stammende an und für sich reelle Butter mit 31,6 Säuregraden wurde als verdorben und eine vom Ernährungsamt eingeführte argentinische Butter ihres Borsäuregehaltes wegen beanstandet.

Graubünden. 2 Proben waren als zu fettarm, 4 als verdorben zu beanstanden.

Aargau. 4 Proben waren wegen ungenügendem Fettgehalt zu beanstanden, eine war ranzig und 2 talig.

Thurgau. Ungefähr  $\frac{3}{4}$  aller untersuchten Butterproben haben mehr als 85% Fett aufgewiesen; weniger als die von der Verordnung geforderten 82% fand sich nur in 2 Proben vor. Wegen Verdorbenheit war eine Butter zu beanstanden.

Genf. Eine argentinische Butter musste wegen Borsäurezusatz beanstandet werden; ein weiteres Inverkehrbringen dieser Ware wurde erst nach erfolgter Einschmelzung, wobei die Borsäure sich ausschied und mit dem Bodensatz entfernt werden konnte, gestattet. Eine von einem Haußierer vertriebene «Butter» erwies sich als Margarine. Oefters musste gegen Butterverkäufer eingeschritten werden, weil die geformten Stücke nicht vollgewichtig waren.

### **Eier.**

Zürich, Stadt. Eine Sendung steierischer Eier enthielt ca. 25% Fleckeier.

### **Eierkonserven.**

St. Gallen. Eine an und für sich reelle Volleikonserven war durch lange Lagerung verdorben; sie enthielt Milben, Milbeneier und -exkreme mente und zahlreiche Schimmelpilzklümpchen.

### **Essig und Essigessenz.**

Zürich, Kanton. Von 30 untersuchten Essigen enthielten 10 zu wenig Essigsäure; meist handelte es sich dabei um unfertige Weinessige.

Zürich, Stadt. Ein «Weinessig» war ohne Wein hergestellt worden, 5 solche enthielten zu wenig Essigsäure und zu viel Alkohol und 3 Speiseessige waren stark durch Aelchen verunreinigt.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Solothurn. Eine Probe war mit Essigälchen verunreinigt; ein Weinessig enthielt zu wenig Extrakt.

Baselstadt. Eine Essigessenz enthielt nahezu 1% Ameisensäure. Die Bezeichnung «Doppelweinessig» wurde auf Grund der Lebensmittelverordnung als unzulässig erklärt. Eine so bezeichnete Ware enthielt 10,7% Essigsäure und 8,1 g zuckerfreies Extrakt, eine andere 8,3% Essigsäure und 13,8 g zuckerfreies Extrakt im Liter.

Schaffhausen. 3 Essige waren wegen Verunreinigung mit Aelchen, weitere 9 wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure zu beanstanden.

St. Gallen. Oefters findet sich im Verkehr aus stichigem Wein herstellter sogenannter Weinessig, der ungenügend vergoren ist und daher nicht genügend Essigsäure aufweist. Ferner wurde eine «Weinessigessenz» beanstandet, da nach Wortlaut und Sinn der einschlägigen Verordnungsbestimmungen Essenzen zur Herstellung von Weinessig überhaupt unmöglich sind.

Aargau. Ein Weinessig war wegen ungenügendem Gehalt an zuckerfreiem Extrakt und Asche zu beanstanden.

Thurgau. 4 Proben enthielten zu wenig Essigsäure; 2 waren verdorben, 10 unrichtig bezeichnet und 5 unfertig, worunter solche mit unter 1% Essigsäure.

Tessin. Eine Essigprobe reagierte ziemlich stark auf Zink. Wie die Untersuchung ergab, war diese Verunreinigung auf die Aufbewahrung des Essigs in einem verzinkten Eisengefäß zurückzuführen.

Wallis. Es erfolgte eine Beanstandung wegen ungenügendem Gehalt an Essigsäure.

Genf. Die Beanstandungen erfolgten wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure und ungenügender Vergärung des zur Essigfabrikation verwendeten Weines.

### Fleisch und Fleischwaren.

Zürich, Stadt. Je eine Salami- und Mortadellaprobe enthielten Borsäure, ein ungarischer Salami war stark ranzig. Stärke in Form von Mehl oder Brot enthielten 6 Leberwürste, 2 Blutwürste, 1 Fleischkäse und 2 Adrio.

Bern. Als «Salami qualité supérieure» ausgeschriebene Ware war aus notgeschlachtetem Pferdefleisch hergestellt; einer «Rindfleischwurst» war Pferdefleisch beigemischt. Ein grösseres Lager Ochsenmaulsalat und Kuttelkonserven musste wegen Verdorbenheit konfisziert werden.

Luzern. Verschiedene Wurstwaren waren mit Kartoffelstärke verfälscht.

Urkantone. Der Unfug des Mehlausatzes zu Wurstwaren scheint wieder je länger je mehr überhandnehmen zu wollen.

Glarus. 2 Proben Salami waren borsäurehaltig, 6 verschiedene Wurstwaren verdorben, eine davon mehlhaltig. Verschiedene Büchsen Kuttelsalat mussten wegen Verdorbenheit beseitigt werden.

Zug. Es erfolgten 3 Beanstandungen von Wurstwaren wegen Mehlausatz; eine Salamiwurst war verdorben.

Freiburg. 15 Wurstwaren wurden wegen Verdorbenheit, 2 Suppenwürzen als verfälscht beanstandet.

Solothurn. Die Umhüllungen zweier Würste waren künstlich gefärbt. Eine Sendung Heringe befand sich in gänzlich verschimmeltem und verfaultem Zustande. Eine Partie Rauchfleisch (Schinken und Speck) war infolge ungenügenden Einsalzens gänzlich verdorben.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung «Rogal» wurde ein Fisch-eierpräparat eingeführt, das hier als Kaviar verkauft werden sollte. Bei flüchtiger Betrachtung sah die Ware echtem Kaviar in der Tat ähnlich, bei genauerer Prüfung erwiesen sich aber die Eier als zu klein (nur

1—1,5 mm Durchmesser) und es zeigte sich, dass ein Gemisch von vorwiegend ungefärbten Eiern und künstlich gefärbtem Abfall, bestehend aus leeren Eihäuten und Schleimfetzen, vorlag. Der Farbstoff war nicht, wie in den bisher beobachteten Fällen Russ (Beinschwarz), sondern ein blauer Teerfarbstoff aus der Indulinreihe. Eine andere Ware ähnlicher Art war als «Astrachaner-Kaviar» bezeichnet. Die künstliche Färbung ist leicht zu erkennen, wenn man die Ware mit Wasser anröhrt und absitzen lässt; die gefärbten Bestandteile sammeln sich dann über den Eiern an. Laut einer vom Hygienischen Institut, Abteilung für Nahrungsmitteluntersuchung in Hamburg erhaltenen Mitteilung, werden zu diesen Nachahmungen des echten Kaviars hauptsächlich die Eier von Hering und Dorsch verwendet.

Eine aus Holland stammende Dauerwurst war mittelst eines Teerfarbstoffs im Fleisch gefärbt.

**St. Gallen.** 2 Wurstwaren wurden wegen Beimischung von Pferdefleisch beanstandet, 4 weitere Proben waren verdorben. Eine Tessiner Salamiwurst enthielt ranziges Fett mit 23,6% freier Oelsäure. Im Darm und Fleisch einer anderen Salamiwurst von bitterem Geschmack waren Schimmelpilze und Torulahefe nachweisbar. Die Verwendung von Amylacen, Stärkemehl, Mehl und Brot muss neuerdings wieder energisch bekämpft werden; als derart verfälscht mussten 32 Proben beanstandet werden. Die beobachteten Mehlzusätze bewegten sich zwischen 1—7%. Meist wurde Weissmehl verwendet, in 3 Fällen Kartoffelstärke und in einem Maniokstärke. In einer Wurst, die Verdauungsbeschwerden hervorgerufen haben sollte, konnte der Bacillus vulgatus festgestellt werden. Eine Rauchwurst (sog. Landjäger), deren Genuss Krankheitsscheinungen im Gefolge hatte, enthielt massenhaft Colibazillen und Fäulnisbakterien neben wenig Strepto- und Pneumokokken. Eine wegen widerlichem Geruch beanstandete Thonkonserve enthielt unangenehm riechendes Oel, während das Fischfleisch normal war.

**Graubünden.** Importierte Fleischwaren waren mit Stärkemehl verfälscht. In einer Metzgerei wurden grosse Vorräte von Fleischwaren vorgefunden, die so stark zersetzt waren, dass sie als ungenießbar erklärt werden mussten.

**Aargau.** Von 24 Proben waren 18 zu beanstanden und zwar 10 wegen Verdorbenheit, 5 Würste wegen Mehlgehalt, 2 wegen künstlicher Färbung und eine Schweinswurst wegen Pferdefleischzusatz.

**Thurgau.** 6 Proben von Fleischwaren waren verdorben, 6 Würste mehlhaltig und zwei weitere minderwertig.

**Tessin.** Verschiedentlich mussten grössere Einfuhrsendungen von Speck, Schinken, Pökelfleisch wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

**Waadt.** Eine Sendung südamerikanischer Ochsenfleischkonserven war zum Teil ungenügend sterilisiert oder durch Eisenoxyd verunreinigt;

die ungeniessbaren Büchsen wurden konfisziert und vernichtet. Desgleichen auch einige hundert Kilo Geflügel, Wurstwaren und 4320 Büchsen Hummerkonserven im Werte von ungefähr 30,000 Franken.

Wallis. Eine teilweise verdorbene Heringssendung wurde vom Empfänger dem Absender zurückgeschickt. Ein grosser Posten Sardinen war ranzig; das betreffende Oel wies bis 49 Säuregrade auf. Ausserdem wurden verschiedene bombierte oder sonst beschädigte Büchsen mit Fleischkonserven vom Verkehr ausgeschlossen.

Neuenburg. Eine Ochsenfleischkonserve musste wegen Beschädigung, eine andere wegen ungenügender Bezeichnung der Büchsen beanstandet werden.

Genf. Die Beanstandungen betrafen stärkemehlhaltige Leberpasten, künstlich gefärbte und verdorbene Fleischwaren. Als «mit frischer Butter zubereitete» Schnecken wurden beanstandet, weil dazu ausser Butter auch anderes Fett verwendet worden war.

### **Fruchtsäfte.**

Zürich, Kanton. Eine Fruchtsaftessenz enthielt Benzoësäure.

Solothurn. Ein Zitronensaft war durch Schimmelpilzwucherungen verdorben.

### **Gemüse, frisches.**

Zürich, Stadt. Von verschiedenen Seiten langten Kartoffelproben ein, die nach dem Sieden einen käsigen, nicht weich zu bekommenden Kern behielten und unangenehm schmeckten. Aeusserlich konnte diese abnorme Beschaffenheit der Kartoffeln nicht erkannt werden.

St. Gallen. Eine Landeskalamität für die Nordostschweiz bedeutete die Entartung der Kartoffeln infolge des heissen und trockenen Sommers. Von allen Seiten liefen Reklamationen wegen deren abnormer Beschaffenheit ein.

Genf. Grössere Sendungen von Artischocken waren infolge der grossen Hitze während des Transportes in Fäulnis übergegangen und mussten deshalb vom Verkehr ausgeschlossen werden.

### **Gemüsekonserven.**

Zürich, Kanton. Von 40 untersuchten Gemüsekonserven, vorzugsweise italienischer Herkunft, enthielten 22 zu viel Kupfer.

Zürich, Stadt. 3 Erbsen- und 2 Spinatkonserven enthielten zu viel Kupfer.

Bern. Aus Italien eingeführte Tomatenkonserven mussten wegen gänzlicher Verdorbenheit dem Verkehr entzogen werden. In der Brühe verdorbener Spargelkonserven waren mittellange, bewegliche, sporentragende Stäbchen nachweisbar, die bei Kulturversuchen starkes Wachstum zeigten. Offenbar waren die Spargeln ungenügend sterilisiert worden.

Urkantone. Ein grösserer Posten von Gemüsekonserven musste wegen schadhaften Büchsen, die offensichtlich wiederholt gefüllt worden waren, beanstandet werden. Eine grössere Menge Sauerkraut wurde wegen Verdorbenheit beseitigt.

Baselstadt. Eine Spinatkonserven enthielt im kg 123 mg Kupfer.

St. Gallen. Bei einer Spinatkonserven wurde ein Kupfergehalt von 141 mg im kg beobachtet.

Aargau. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen zu hohem Kupfergehalt, 168, 200 und 228 mg im kg.

Wallis. Eine Sendung von 1200 Büchsen Tomatenkonserven enthielt viele bombierte Büchsen und verdorbene Ware.

Neuenburg. Spinatkonserven, nach deren Genuss sich leichtere Vergiftungserscheinungen einstellten, ergaben bei der Untersuchung Kupfergehalte von 125—220 mg im kg; sie wurden vernichtet.

Genf. Zuckererbsen ausländischer Herkunft waren zu beanstanden, weil sie im kg mehr als 100 mg Kupfer enthielten.

### Gewürze.

Zürich, Kanton. Gegenüber der Kriegszeit haben die Verhältnisse auf dem Gewürzmarkt sich gebessert, auch bei den gemahlenen Gewürzen. Immerhin ist die Bezeichnung «garantiert rein» nicht überall, wo sie gebraucht wird, angebracht.

Urkantone. Der gemahlene Zimt gibt häufig Grund zur Beanstandung wegen zu hohem Gehalt an Mineralstoffen. Ebenso häufig sind die Beanstandungen von Nelkenpulver, das zu einem grossen Teil von wertlosen Nelkenstielen herrührt oder wofür Pimentpulver unterschoben wird.

Glarus. Eine Sendung von 250 kg gebrochene Muskatnüsse enthielt ungefähr 40% wormstichige, verschimmelte, zu leichte, offenbar unreife Früchte.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen zu hohem Mineralstoffgehalt und ungenügendem Gehalt an ätherischen Oelen.

Baselstadt. Majoran, gemahlen wie ungemahlen, wurde stark verfälscht befunden. Mehrere Proben bestanden zum grossen Teil aus Blättern einer Cistusart. Bei einem Majoranpulver, das ebenfalls Cistusblätter enthielt, betrug die Gesamtasche 37%, die in Salzsäure unlösliche Asche 21%. Als Zimtabfall gelieferte Ware wurde vom Wieder verkäufer trotzdem als «Zimtpulver» bezeichnet; sie enthielt 4,4—5,1% Sand. Ein Nelkenpulver war mit Piment vermischt. Grössere Vorräte an Tafelsenf waren in Gärung übergegangen und mussten als verdorben vernichtet werden.

St. Gallen. Ein Kümmel enthielt 14,1% Asche, wovon 5,2% Sand, war also stark verunreinigt. Ein Nelkenpulver war mit Krusten von Zinkoxyd durchsetzt, herrührend von der Aufbewahrung in einem verzinkten Blechbehälter.

Graubünden. Es wurden öfters Gewürze angetroffen, deren Aschengehalt die zulässige Grenze bei weitem überschritt.

Aargau. Ein «Vanillinersatz» bestand aus kohlensaurem Kalk und enthielt keine Spur von Vanillin.

Thurgau. Ein Nelkenpulver war verfälscht, ein «Sternanispulver» bestand aus Nelkenpulver.

Genf. Die Beanstandungen betrafen hauptsächlich verholzten Zimt, noch aus der Kriegszeit herstammende abnorme Ware.

### **Honig, Kunsthonig, Honigpulver etc.**

Zürich, Kanton. Sehr häufig entsprechen die Aufschriften ausländischer Honige den Vorschriften nicht.

Zürich, Stadt. In einer Kunsthonigfabrik mussten Packungen beanstandet werden, weil die Aufschrift «Kunsthonig» weniger als 2 cm hoch war. Ein «französischer Bienenhonig» war mit einem Teerfarbstoff künstlich gefärbt; 3 «Bienenhonige» erwiesen sich als Kunsthonig.

Bern. Häufig wurde versucht, geringe überseeische Ware unter der Bezeichnung «Schweizerhonig» und zu entsprechenden Preisen in den Verkehr zu bringen. Mehrere Beanstandungen erfolgten wegen zu hohem Wassergehalt (25—75%). Weitere Beanstandungen betreffen stark in Gärung befindliche und gänzlich verdorbene Honige. Einer musste als überhitzt, ein anderer als Zuckerfütterungshonig bezeichnet werden.

Urkantone. Bei der Mehrzahl der eingesandten Proben handelte es sich um Kunsthonig, der ohne entsprechende Bezeichnung verkauft oder angeboten wurde. Ein solcher musste wegen künstlicher Färbung beanstandet werden.

Glarus. Ein Honig war stark mit Bienenbrut verunreinigt. Ein amerikanischer Honig enthielt 0,3% Kochsalz und ein Kunsthonig war künstlich gefärbt.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen; der eine Honig befand sich in Gärung, der andere enthielt zu viel Wasser.

Baselstadt. Mehrmals war ausländischer Honig als durch Gärung verdorben und verunreinigt durch Wachs, Bienenbestandteile, Holz, Sand und Schimmelpilze zu beanstanden. Ein Gemisch von solchem Honig mit Stärkesirup sollte als «Ausländischer Honig coup.» in den Verkehr gelangen. Durch Unachtsamkeit beim Aufwärmen im Wasserbad war ein Honig mit ungefähr 5% Wasser vermischt worden.

St. Gallen. Ein mexikanischer Honig enthielt 31,1% Wasser und hatte überdies auch noch einen unangenehm bitteren Geschmack. Ein St. Domingohonig, wahrscheinlich von wilden Bienen gewonnen, war stark verunreinigt. Bei grösseren Sendungen von ungarischem Honig mussten die Transportkessel, weil aus verzinktem Eisenblech bestehend, beanstandet werden. Der einem Kunsthonig beigelegte Phantasiename «Biena» wurde als zur Täuschung geeignet erachtet und daher in Anwendung von Absatz 1 des Artikels 3 der Lebensmittelverordnung beanstandet. Auf Grund von Artikel 109 wurde gegen die Bezeichnung «Kunsthonig mit Zusatz von echtem Bienenhonig» Einsprache erhoben, da nach dem Wortlaut dieses Artikels Mischungen von Honig und Kunsthonig ausdrücklich als «Kunsthonig» bezeichnet werden müssen.

Graubünden. 2 ausländische Honige und 2 Kunsthonige waren wegen zu hohem Wassergehalt zu beanstanden, einige andere wegen Gärung.

Aargau. 2 Bienenhonige waren verfälscht, 4 ausländische waren unrichtig bezeichnet; 2 davon waren stark verunreinigt und konnten auch nach erfolgter Reinigung nur noch zu Backzwecken verwendet werden. Ein «Kunsthonig mit Zusatz von Naturhonig» wurde wegen unzulässiger Bezeichnung beanstandet.

Thurgau. Von den geprüften Honigen waren 3 überhitzt, 2 verdorben, die übrigen unrichtig bezeichnet (Auslandhonige).

Waadt. 34 Honige, meist ausländischer Herkunft, waren unrichtig oder ungenügend bezeichnet und 8 künstlich hergestellt oder verdorben.

Wallis. Wiederholt musste eingeschritten werden, weil ausländische Honige als Schweizerware ausgegeben wurden, ferner gegen eine Fabrik, welche Marmeladen und Konfitüren als «miel d'abricot» und «miel de fruits» bezeichnete.

### Hülsenfrüchte.

Bern. Ueberseeische «Mondbohnen» enthielten pro kg 27—59 mg Blausäure.

Genf. In Birmabohnen wurde bis 30 mg Blausäure in 100 g nachgewiesen. Die betreffende Ware wurde nur als Viehfutter zugelassen.

### Kaffee.

Bern. Mehrere von der Grenzkontrolle zugesandte Proben Rohkaffee enthielten 7—20,3% Einlage. Letztere bestand meist aus schwarzen Bohnen, Sand und Holzteilen, in einem Falle jedoch fast ausschliesslich nur aus Baumwollsamen. Grössere Sendungen havarierter Kaffee mussten von dem Verkauf erlesen werden. Ein «coffeinfreier» Kaffee enthielt 0,37% Coffein.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen künstlicher Färbung.

Solothurn. 3 von der Grenzkontrolle eingesandte Rohkaffee enthielten zu viel Einlage; 2 davon waren von muffigem Geschmack, der sich beim Rösten aber verlor.

Baselstadt. Ein im Ausland gerösteter Kaffee erwies sich als mit Eisenoxyd gefärbt, offenbar zum Zweck, den Bohnen ein schöneres und gleichmässigeres Aussehen zu geben, entschuldigte sich doch der Lieferant in einem Schreiben damit, die eine Sorte sei zu hässlich, um ohne Behandlung mit Eisenoxyd geröstet werden zu können.

St. Gallen. Ein gebrannter Kaffee erwies sich als mit Ocker künstlich gefärbt.

Graubünden. Bei einer grösseren, direkt importierten Sendung Kaffee wurde ein aufdringlicher, sehr unangenehmer Geruch und Geschmack beobachtet, der sich auch beim Rösten nicht verlor. Eine genaue Feststellung der Ursache war nicht möglich.

Aargau. 3 Beanstandungen von Rohkaffee wegen zu viel Einlage (9,5, 11,1 und 25%). Eine Probe enthielt viel Staub und Schmutz. Von Italien aus wurde ein Präparat «Somplex» angeboten als Zusatz beim Rösten von Kaffee, welches das Aroma konserviere und einen Teil der durch den Röstprozess verursachten Gewichtseinbusse wieder einzubringen gestatte. Zweifellos handelte es sich um ein Beschwerungsmittel.

Wallis. Beanstandet wurden mehrere Wagen Kaffee wegen übermässigem Gehalt an schwarzen Bohnen und anderem Abfall. 3 geröstete Kaffee enthielten zu viel Wasser.

Neuenburg. Ein stark verschimmelter und mit viel Einlage unreinigter Kaffee wurde als ungeniessbar vom Verkehr ausgeschlossen.

Genf. Ofters wurde Kaffee mit zu viel Einlage eingeführt.

### Kaffeesurrogate.

Zürich, Stadt. Eine «Kaffee-Essenz» wurde beanstandet, weil sie ausser gebranntem Zucker auch andere Bestandteile, wie Eichelmehl, Feigen, Zichorien etc. enthielt.

Bern. Ein Feigenkaffee musste wegen zu hohem Aschengehalt beanstandet werden.

Freiburg. 2 Kaffeesurrogate wurde wegen zu hohem Gehalt an Mineralstoffen beanstandet.

Solothurn. Wegen unrichtiger Bezeichnung mussten 2 Kaffee-Essenzen und ein flüssiges Kaffeesurrogat, wegen zu hohem Aschengehalt ein Feigenkaffee beanstandet werden.

St. Gallen. In der Sachbezeichnung «Gesundheits-Feigenkaffee» wurde die Beifügung «Gesundheits» als zur Täuschung geeignet beanstandet.

Wallis. Es erfolgten Beanstandungen wegen zu hohem Mineralstoffgehalt und ungenügender Angabe der verwendeten Rohmaterialien. Ueberdies wurde der Phantasiename «Cafoé» als zur Täuschung geeignet zurückgewiesen.

### Kakao.

Zürich, Kanton. Eine grosse Sendung Kakao war mit Elementen der äusseren Fruchtschale verunreinigt.

Zürich, Stadt. Ein als Zerealienkakao bezeichnetes Präparat musste wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden, weil es auch Zucker enthielt.

Bern. Verdorbene Kakaobohnen ergaben einen Fettauszug mit einem Säuregrad von 41,5. 2 holländische Kakaopulver waren wegen zu hohem Rohfasergehalt zu beanstanden.

### Käse.

Zug. Eine Sendung von überseeischem Käse enthielt viele schadhafe, zum Teil stark geblähte Laibe.

Solothurn. Ein Tilsiterkäse war vollständig verdorben.

St. Gallen. Ein Emmentalerkäse mit 49,2% Fett war seines ranzig-esterartigen Geruchs wegen kaum geniessbar; ein Limburgerkäse mit fauligem Geruch und Geschmack musste vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Graubünden. Bei verschiedenen aus dem Kleinverkehr stammenden Käseproben stimmte der Fettgehalt nicht mit der Bezeichnung überein.

Thurgau. Von 3 beanstandeten Käsen war einer verdorben, 2 minderwertig.

### Konditoreiwaren.

Zürich, Kanton. Unter den Puddingpulvern findet sich häufig alte verlegene Ware ohne jedes Aroma.

Bern. Aus Deutschland wurde einer Lebensmittelfabrik unter der Bezeichnung «konzentrierte Götterspeise» ein Präparat geliefert, das aus Zucker, Weinsäure, rotem Farbstoff und künstlichen Aromastoffen bestand.

Glarus. Die Beanstandungen betreffen verschimmelte Waren. Als «Milchbiskuits» und «Petit-beurre» bezeichnete Gebäcke enthielten Kokosnussfett statt Butter.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung.

Solothurn. Brause- und Limonadenbonbons hatten die Aromastoffe vollständig verloren und entwickelten beim Lösen keine Kohlensäure mehr.

Graubünden. Ein Posten Zwieback war stark mit Insekten behaftet und angefressen, so dass er vom Verkehr ausgeschlossen werden musste.

### Konfitüren.

Solothurn. Eine Johannisbeerkonfitüre wies einen hohen Gehalt an Essigsäure auf.

Baselstadt. Kirschenkonfitüre, die in einem mangelhaft verzinneten Weissblechkessel gekocht worden war, hatte so viel Eisen aufgenommen, dass sie ungeniessbar wurde.

St. Gallen. Eine zum Selbstgebrauch hergestellte Quittenkonfitüre mit stark adstringierendem Geschmack enthielt 0,75 g aufgelöstes Zink im kg.

Graubünden. Bei einer Konfitüre überschritt der Salizylsäuregehalt die zulässige Menge erheblich, bei einer anderen wurde Ameisensäure nachgewiesen und eine dritte musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

### Körnerfrüchte.

Glarus. 150 Säcke Mais mussten wegen Verdorbenheit als Viehfutter verwendet werden. Ein Posten Weizen mit muffig-schimmellem Geruch war stark von Brandsporen befallen.

St. Gallen. Eine Sendung von österreichischem Maiskorn war so stark verdorben, dass die Ware zur Not nur noch als Viehfutter verwendet werden konnte. Aehnlich verhielt es sich mit einer Sendung Sago. In beiden Fällen handelt es sich um Ueberreste aus der Kriegszeit.

Graubünden. Verschiedene von der Grenzkontrolle gemeldete Maissendungen waren durch Schimmel und Käfer beschädigt.

### Limonaden.

Zürich, Kanton. Verschiedentlich war der Zusatz künstlicher Süsstoffe nicht vorschriftsgemäss angegeben.

Zürich, Stadt. Eine Limonade wurde wegen Trübung, herrührend von unreiner Zuckerlösung, beanstandet.

Bern. Ein alkoholfreies Getränk war zu beanstanden, weil es künstliche Fruchtessenzen enthielt. Verschiedene Limonaden waren durch sprossende Hefe getrübt.

Zug. Im Laboratorium wurden 5 Limonaden beanstandet wegen starker Hefetrübung. Bei den Inspektionen wurden, gestützt auf die Sinnenprüfung, zahlreiche kleinere Vorräte aus dem gleichen Grunde beseitigt.

Freiburg. 2 Limonaden wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Solothurn. Eine Probe «Addi» musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Baselstadt. Es mussten einige Verzeigungen erfolgen wegen Limonaden, die mit Saccharin versetzt aber nicht entsprechend bezeichnet waren.

Appenzell A. Rh. Verschiedene Limonaden mussten wegen Trübung durch Schimmelpilze und flockige Ausscheidungen beanstandet werden.

Graubünden. Es erfolgten verschiedene Limonadenbeanstandungen, weil ein Saccharinzusatz auf der Etikette nicht angegeben war oder die Firmenbezeichnung fehlte.

Aargau. 11 Limonaden, zum Teil in sehr mangelhaft gereinigten Flaschen befindlich, wurden wegen Trübung konfisziert. Eine Limonadenessenz bestand zur Hauptsache aus einer wässerigen Lösung eines roten Teerfarbstoffes.

Thurgau. Eine als dulcinhaltig bezeichnete Limonade enthielt kein Dulcin, wohl aber das billigere Saccharin; bei einer anderen Limonade fehlte jeglicher Hinweis auf den erfolgten Saccharinzusatz, eine weitere war verdorben.

Wallis. Eine Limonade wurde wegen ungenügendem Zucker- und Kohlensäuregehalt beanstandet; bei einer anderen war der Saccharingehalt nicht angegeben.

#### Mahlprodukte.

Zürich, Kanton. Die Forderung des Lebensmittelbuches, wonach in Kindermehlen Rohfaser nur in Spuren vorkommen darf, wird zu wenig beachtet.

Zürich, Stadt. 3 «Weissmehle» erwiesen sich als Vollmehle. «Milchhaferflocken» wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet, weil nur Spuren eines Milchzusatzes nachgewiesen werden konnten. Graupen waren muffig, so dass sie als verdorben bezeichnet werden mussten.

Bern. Ein «Weizenmehl» enthielt eine wesentliche Beimengung von Buchweizenmehl; ein anderes war stark mit Pilzmycelien durchzogen. Ein Haselnusstortenmehl zeigte die ausgesprochenen Merkmale der Verdorbenheit.

Solothurn. Ein Backmehl, das offenbar in Säcke eingefüllt worden war, worin sich zuvor denaturiertes Futtermehl befunden hatte, wurde beanstandet, weil das daraus hergestellte Brot rote und violette Flecken aufwies.

St. Gallen. Mehrere Suppenmehle und Puddingpulver, Ueberreste aus der Kriegszeit, waren von so rauhem, taligem und ranzigem Geschmack, dass sie nur noch als Viehfutter verwendet werden konnten. Ein in eine Konditorei geliefertes «Weizenpuder» bestand aus Maisstärke-mehl. Verschiedene Fabrikanten von Kindergriessen wurden veranlasst, ihre Produkte der Wahrheit gemäss zu bezeichnen.

Aargau. Ein Weizenmehl enthielt wesentliche Mengen von Bohnenmehl.

Thurgau. 2 Mehle waren wegen unrichtiger Bezeichnung zu beanstanden; 2 weitere zeigten blaue Flecken, ebenso die daraus hergestellten Brote. Es handelte sich durch Verunreinigungen des Mehles durch einen Anilinfarbstift.

Wallis. 2 als «fleur de maïs» bezeichnete Produkte bestanden aus blosser Kartoffelstärke; auch ein «Kastanienmehl» entsprach nicht der Bezeichnung. Ein Backmehl musste seiner starken, hauptsächlich von Unkrautsamen herrührenden Verunreinigung wegen als Futtermehl verwendet werden.

Neuenburg. Hie und da findet sich immer noch Kriegsware, die höchstens als Futtermittel anerkannt werden kann. Ein Kastanienmehl ergab 18 Säuregrade und ein «Maismehl» enthielt nichts anderes als Kartoffelstärke.

### Milch.

Zürich, Kanton. Die Sauberkeit der Milch lässt noch vielfach sehr zu wünschen übrig. Die bezügliche Kontrolle stösst bei vielen Produzenten auf heftigen Widerstand. Ein Lieferant wurde seit 1918 schon zum dritten Male der Milchfälschung überwiesen.

Zürich, Stadt. Es erfolgten 22 Beanstandungen wegen Wässerung, 8 wegen Entrahmung, 2 wegen Entrahmung und Wässerung, 7 wegen ungenügendem Gehalt und 201 wegen Verunreinigung.

Bern. Die Kontrolle der Konsummilch hat für normale Milch einen durchschnittlichen Fettgehalt von 4% ergeben. Die nachgewiesenen Wasserzusätze bewegten sich zwischen 5—67%. Entrahmung der Milch konnte in 16 Fällen festgestellt werden. Der Fettentzug betrug 15—57% des ursprünglichen Fettgehaltes. In 4 Proben wurden Streptokokken des gelben Galtes nachgewiesen. Zu den in der Tagespresse wiederholt erhobenen Reklamationen wegen unzureichender Bestrafung der Milchfälscher ist zu bemerken, dass jene auf die bernischen Verhältnisse im allgemeinen nicht zutreffen, indem hier vorsätzliche Milchfälschungen in der Regel mit Gefängnis und Busse bestraft werden. Wenig erfreulich waren die Untersuchungsergebnisse hinsichtlich Haltbarkeit und Schmutzgehalt der Milch. Als verunreinigt mussten 48 Proben beanstandet werden. In dieser Beziehung sind die Organe der Lebensmittelkontrolle recht oft argen Anfeindungen ausgesetzt. Zur Erzielung besserer Zustände in dieser Sache hat die Direktion des Innern auch dieses Jahr wieder an die Käserei- und Milchgenossenschaften ein Kreisschreiben erlassen.

Luzern. 16 Beanstandungen erfolgten wegen Wasserzusatz von 3—69%, 4 wegen Entrahmung von 13—65% und 4 wegen Entrahmung und Wässerung.

Uri. Von 343 eingesandten Milchproben waren zu beanstanden 2 als gewässert, eine wegen ungenügendem Gehalt und 10 wegen zu geringer Haltbarkeit.

Schwyz. Die 1109 untersuchten Proben ergaben in einem Falle einen Wasserzusatz von 5%, in 2 Fällen teilweise Entrahmung, 20 waren ungenügend im Gehalt und 10 hatten zu hohe Säuregrade.

Obwalden. Von 394 Proben waren 4 gewässert, eine entrahmt und 8 ungenügend im Gehalt; 2 hatten zu hohe Säuregrade und 4 waren stark verunreinigt.

Nidwalden. 170 Proben gaben Anlass zu 2 Beanstandungen wegen Wasserzusatz, einer wegen Entrahmung und 6 wegen ungenügendem Gehalt.

Glarus. Der abnorme Geschmack einer Milch war auf verdorbenes Süßgrünfutter zurückzuführen. Beanstandungen erfolgten auch wegen Wasserzusatz, zu hohem Säuregrad und starker Verunreinigung. Gegen einen Landwirt musste eingeschritten werden, weil er seinen Kunden bloss den ersten, fettärmeren Teil des Gemelkes verabfolgte, den fettreicheren Rest dagegen zur Kälberaufzucht verwendete.

Zug. Von 723 untersuchten Milchen waren 2 gewässert, 2 entrahmt, 25 verunreinigt, 2 nicht genügend haltbar, 13 fehler- und krankhaft, 4 käsereiuntauglich und 3 sonst abnorm. Es wurden 7 fadenziehende Milchen beobachtet. Nach gründlicher Reinigung sämtlicher Milchgeschirre mittels siedenden Wassers verschwand die Krankheit jeweilen sofort.

Freiburg. Es erfolgten 39 Beanstandungen wegen Wasserzusatz von 5—112%, 26 wegen Entrahmung, wovon einzelne Fälle auf ungenügendes Ausmelken zurückzuführen waren, 6 wegen zu hohem Säuregrad, verursacht durch ungenügende Kühlung, 14 wegen krankhafter Beschaffenheit und 3 wegen sonstiger Milchmängel.

Solothurn. Milchbeanstandungen erfolgten wegen Wasserzusatz 19, Entrahmung 8, zu geringem Gehalt 48, Verunreinigung 192, ungenügender Haltbarkeit 13, Eiter- und Blutgehalt 1, Käserieuntauglichkeit 6 und weil fadenziehend 1. Die stetige Beaufsichtigung der in der Stadt Solothurn zur Abgabe gelangten Kinder- und Krankenmilch ergab günstige Resultate. Die betreffende Milch war sowohl hinsichtlich ihres Gehaltes als der hygienischen Beschaffenheit sehr befriedigend.

Baselstadt. Im Verein mit den zuständigen Kontrollorganen anderer Kantone konnte wiederholt festgestellt werden, dass in der in Basel eintreffenden Sammelmilch beobachtete geringfügige Wasserzusätze von gröberen Verfälschungen einzelner Lieferanten herrührten, die durch Vermischung mit anderer Milch einigermassen verdeckt wurden.

Baselland. Gewässert waren 15, entrahmt 6, verunreinigt 4, verdorben und fehlerhaft 8, anormal 2 und zu gering 31 Proben.

Schaffhausen. Oefters liess die Haltbarkeit der Milch zu wünschen übrig, was meist auf ungenügendes Abkühlen der frisch gemolkenen Milch zurückzuführen war. Wegen Wasserzusatz wurden 22, als entrahmt 11, ungenügend haltbar 6 und verunreinigt 17 Proben beanstandet.

Appenzell A. Rh. Es erfolgten 3 Strafklagen wegen Wasserzusatz, eine wegen Abrahmung und eine wegen Abrahmung und gleichzeitiger Wässerung.

Appenzell I. Rh. Von den 3 beanstandeten Milchen war eine gewässert, die andern beiden entrahmt.

St. Gallen. Es wurden beanstandet 53 Proben wegen Wasserzusatz von 3—79%, 17 wegen Abrahmung von 10—38% und eine wegen Abrahmung und Wässerung. In 4 Milchproben konnte der Erreger des gelben Galts, Streptokokkus agalactiae, nachgewiesen werden.

Graubünden. 151 Beanstandungen betrafen unsaubere, 9 krankhafte, 28 gewässerte und 5 abgerahmte Milch. Wo sich die Ortsexperten der Milchkontrolle ernsthaft annehmen, ist hinsichtlich Reinlichkeit wie Echtheit der Konsummilch ein Fortschritt deutlich bemerkbar.

Aargau. Gegenüber dem Vorjahr ist die Anzahl der eingesandten Milchproben um ungefähr 1500 gestiegen. Beanstandungen erfolgten 185 und zwar wegen Wässerung 39, teilweiser Entrahmung 11, Entrahmung und Wässerung 1, Schmutzgehalt 76 und krankhafter Veränderung 58. Der niedrigste Wasserzusatz betrug 5%, der höchste 35,5%. Häufigen Anlass zu Klagen gab die schlechte Haltbarkeit der Milch während der Sommermonate.

Thurgau. 55 Milchproben waren als gewässert, 6 als abgerahmt und eine als abgerahmt und gewässert zu beanstanden. In einem Falle betrug der Wasserzusatz etwa 130%, in einem anderen sogar 200%. Die beiden letztgenannten Fälle betreffen den nämlichen Lieferanten. Beanstandungen wegen ungenügendem Gehalt oder sonst abnormer Beschaffenheit der Milch erfolgten 58, wegen Verunreinigung 105.

Waadt. Als abnorm wurden 302, verunreinigt 63, gewässert (5 bis 70%) 39 und entrahmt 19 Proben beanstandet.

Wallis. 8 Milchproben enthielten 7—70% Wasserzusatz, 10 waren krankhaft, 11 zu schwach und 33 stark verunreinigt. Infolge Verbesserung der Kühl- und Reinigungsvorrichtungen bei einzelnen Sammel- und Verkaufsstellen haben die Klagen über ungenügende Haltbarkeit der Milch und unsaubere Transportgefässe abgenommen.

Neuenburg. 44 Beanstandungen erfolgten wegen zu hohem Säuregrad, 3 wegen Verunreinigung und 10 wegen Wasserzusatz. Bezüglich Reinlichkeit der Marktmilch ist ein grosser Fortschritt zu verzeichnen.

Genf. Es erfolgten 17 Beanstandungen wegen Wässerung und 20 wegen Entrahmung von Milch. Die Entrahmungen waren meist auf Fahr-

lässigkeit zurückzuführen. Wie schon 1920, wurde die Erhebung von Stallproben auch dies Jahr öfters durch die Maul- und Klauenseuche verunmöglicht und dadurch der Nachweis von leichteren Verfälschungen erschwert. Anderseits hatte die anhaltende Trockenheit stellenweise auch eine ungenügende Ernährung der Milchtiere und damit eine abnorme Beschaffenheit der Milch zur Folge. Zum erstenmal seit Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes wurde ein Milchfälscher ausser mit Geldbusse auch mit Gefängnis bestraft. Es handelte sich um Rückfall.

#### **Milchprodukte (ausgenommen Käse und Butter).**

Zürich, Stadt. Die 12 Beanstandungen betrafen Schlagrahm, der weniger als 25% Fett enthielt.

#### **Mineralwasser.**

Zürich, Kanton. Gegen die Anpreisung der Radioaktivität eines Mineralwassers aus einer Quelle mit sehr vergänglicher Emanation wurde eingeschritten.

Baselstadt. Der Inhaber eines Mineralwassergeschäfts wurde dabei betroffen, dass er in leere Flaschen für Eptinger-, Meltinger- und Gerolsteinerwasser Leitungswasser einfüllte, dieses mit Kohlensäure sättigte und nach Verschluss mit Streifen der Originalpackung unter den erwähnten Namen in den Verkehr brachte.

Neuenburg. 2 Mineralwasser besassen eine andere Zusammensetzung, als auf den Etiketten angegeben war.

#### **Obst, frisches.**

Zürich, Stadt. Bei den 7 Beanstandungen handelte es sich um teilweise verdorbene Pfirsiche, Zwetschgen, Kirschen etc.

Glarus. Grüne Kastanien und Erdbeeren mussten wegen Verdorbenheit beseitigt werden.

St. Gallen. In verschiedenen Ortschaften erhobene Kastanienproben ergaben, obwohl äusserlich nicht auffällig, bis zu 90% inwendig völlig verschimmelte und ungenießbare Früchte.

Aargau. 2 Proben Kastanien, die eine aus einer Sendung einer Tessinerfirma an einen Privaten, die andere aus dem Hausierhandel stammend, bestanden vorwiegend aus verdorbener Ware.

Wallis. Ein Posten von 4700 kg frischer Kirschen war stark mit Maden durchsetzt und wurde daher unter amtlicher Aufsicht verwertet.

#### **Obst, gedörrtes.**

Zürich, Kanton. Kalifornische Aprikosen mussten wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure beanstandet werden.

Solothurn. 3 zur Kaffeesurrogatfabrikation bestimmte Wagenladungen Feigen mussten als gänzlich oder grossenteils verdorben beanstandet werden. Die verdorbenen Partien bildeten mit Würmern und Käfern behaftete, zerfressene, harte, unförmliche Massen.

### **Obstkonserven.**

Baselstadt. Kalifornische Aprikosen enthielten im kg 1,60 g schweflige Säure.

Aargau. 209 Büchsen Aprikosen mussten als verdorben beanstandet werden.

### **Obstwein.**

Zürich, Kanton. Die starke Verbreitung des Stiches bei den 1921er Obstweinen erschwerte die Kontrolle sehr.

Zürich, Stadt. 30 Obstweine wurden wegen Essigstich, 5 als Kunstmost beanstandet. Bei letzteren handelte es sich um Mischungen von Obstsaften mit Auszügen von Traubentrester.

Bern. Einzelne «alkoholfreie» Obstweine enthielten 1,82—2,3 Volumprozent Alkohol; ein weiterer war mit parachlorbenzoësaurem Natron («Mikrobin») konserviert. Häufig kamen essig- und milchsäurestichige Obstweine vor; einzelne mussten wegen zu starkem Einbrennen beanstandet werden.

Luzern. Grosse Vorräte von Obstwein mussten wegen Essigstich beanstandet werden; sie wurden an Brennereien überwiesen.

Urkantone. Sehr häufig sind verdorbene, meist stichige Obstweine ein Fingerzeig, dass bei der Herstellung und Behandlung dieser Getränke öfters nicht die nötige Sorgfalt angewendet wird. Mehrmals wurde so stark verdünnter Most angetroffen, dass er als Kunstmost angesehen werden musste.

Zug. Im Herbst mussten verschiedene neue Obstweine wegen Essigstich beanstandet werden, offenbar eine Folge der heissen Witterung in Verbindung mit dem hohen Reifegrad des gekelterten Obstes.

Appenzell A. Rh. Es erfolgten verschiedene Beanstandungen wegen Essigstich, Schimmelgeschmack und zu geringem Alkoholgehalt.

St. Gallen. Grund zur Beanstandung gaben besonders häufig Obstmoste, welche den neueren Minimalanforderungen von 4 Volumprozent Alkohol und 18 Promille zuckerfreiem Extrakt nicht genügten; dazu kommen noch essigstichige oder sonstwie verdorbene Getränke. Dem infolge der Ausfuhrschwierigkeiten entstandenen Obstweinüberfluss wird vielfach durch Destillation zu Obstbranntwein und Obstspirit abzuheften gesucht.

Graubünden. Sämtliche 8 Beanstandungen betreffen verdorbene (stichige) Obstweine.

Aargau. Wegen Nichtreellität erfolgten 1, wegen Essigstich 22 und wegen Kochsalzzusatz 2 Beanstandungen. Die grosse Zahl der stichigen Moste ist zum kleineren Teil der ausserordentlich warmen Witterung, zum grösseren jedoch einer unglaublichen Nachlässigkeit einzelner Produzenten zuzuschreiben. Offenbar um dem Getränk etwas mehr «Rasse» zu verleihen, setzte ein Betriebsinhaber seinem Moste 2,5% Kochsalz zu. Der betreffende Vorrat von 1040 Liter wurde beschlagnahmt und nachher zum Brennen freigegeben.

Thurgau. Beanstandet wurden 8 Kunstmoste, 41 Obstweine als stichig oder sonst verdorben, 3 als krank und 6 wegen unrichtiger Bezeichnung.

Genf. Infolge der ausserordentlich hohen Sommertemperatur wurden viele Obstweine stichig.

#### **Presshefe.**

Bern. Verschiedene Proben waren wegen zu hohem Wassergehalt oder ungenügender Gärkraft zu beanstanden.

Freiburg. Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

#### **Schokolade.**

Bern. Ein «Schokoladepulver» bestand ausschliesslich aus Schalen- teilen und enthielt keine Spur von Zucker. Ein als «Chocolat vanillé» bezeichnetes Präparat war stark mit Schalenteilen verunreinigt und zudem verdorben.

Solothurn. Eine Probe Schokolade wurde als verdorben bean standet. Sie war zum Teil verfärbt, zum Teil mit Schimmelpilzen behaftet.

St. Gallen. Ein Schokolade-Crèmepulver war verschimmel; Schokolade-Marzipanstengel mit seifenartigem Geschmack enthielten ein ranziges Fett.

Aargau. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen Verdorbenheit infolge zu langer und unzweckmässiger Lagerung.

Thurgau. Eine Schokolade war wegen Verdorbenheit zu bean standen.

#### **Sirupe.**

Zürich, Kanton. Seitdem die Fälscher nicht bloss administrativ gebüsst, sondern dem Richter überwiesen wurden, haben sich die Verhältnisse im Verkehr mit Himbeersirup wesentlich gebessert.

Zürich, Stadt. Ein Himbeersirup enthielt Salizylsäure, 4 weitere Sirupe wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Bern. Ein Himbeersirup enthielt 6,4 Volumprozent Alkohol, 2 andere Azofarbstoffe und ein weiterer erwies sich als künstlich gefärbter und künstlich aromatisierter Zuckersirup.

Zug. Ein «Himbeersirup» erwies sich als künstlich gefärbter «Aroma-sirup» und ein zur Limonadenfabrikation bestimmter roter Sirup musste wegen Hefetrübung und Verunreinigung beanstandet werden.

Freiburg. Es erfolgten 5 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Baselstadt. Von auswärts wurde unter der Bezeichnung «Sci-roppo Framboise» ein künstlich gefärbter und mit künstlichem Fruchttäher versetzter Zuckersirup geliefert.

Graubünden. Ein Sirup erwies sich als salizylsäurehaltig.

Wallis. 3 Himbeersirupe waren künstlich gefärbt; einer davon enthielt auch eine künstliche Essenz. Ein weiterer Sirup musste wegen starker Gärung vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Neuenburg. Es gibt noch immer Fabrikanten, die sich wundern, wenn ihre mehr oder weniger gewässerten und künstlich gefärbten «Himbeersirupe» beanstandet werden.

Genf. Unter dem Namen von Fruchtsirupen findet man öfters künstlich hergestellte Produkte oder Verschnitte von solchen mit natürlicher Ware.

#### **Speisefette (ausgenommen Butter).**

Zürich, Kanton. Manche Fabrikanten fügten sich den Vorschriften über die Grösse der Phantasiebezeichnung erst nach Androhung der Beschlagnahme der vorschriftswidrig beschaffenen Etiketten.

Zürich, Stadt. In einer Kochfettfabrik wurde festgestellt, dass verschiedene Sorten von gefärbtem Kochfett den vorgeschriebenen Sesamölzusatz nicht enthielten. 2 «butterhaltige Kochfette» wiesen nicht die vorgeschriebenen 10% Butterfett auf, bei 2 Kochfetten war die Aufschrift weniger als 2 cm hoch, ein Kokosnussfett war verdorben und nicht richtig bezeichnet, ein Schweinefett talzig und ranzig, eine Süßmargarine borsäurehaltig, ein Speisefett sauer. Bei einem Kokosnussfett fehlte die Sachbezeichnung auf der Packung.

Glarus. 2 als butterhaltig bezeichnete Kochfette enthielten weniger als 10% Butterfett.

Zug. Ein unter dem Phantasienamen «Flex» in den Handel gebrachtes Speisefett enthielt 9% Wasser.

Freiburg. 5 Speisefette wurden wegen Ranzidität und 9 wegen zu hohem Säuregrad beanstandet.

Solothurn. 2 Kochfette, ein Kokosnussfett und eine Margarine waren wegen unrichtiger Bezeichnung zu beanstanden. 2 ausländische «Kochfette» enthielten Wasser, Kochsalz, geringe Mengen Stärke, aber kein Sesamöl.

Baselstadt. Eine als «Kokosnussfett» eingeführte Ware bestand aus einem künstlich gelb gefärbten Gemisch von Kokosnussfett und gehärtetem Fett. In 2 Kochfetten ausländischer Herkunft wurden geringe Mengen von Kartoffelstärke beobachtet. Ein solcher Zusatz ist in Belgien als latente Kennzeichnung der butterähnlichen Kochfette vorgeschrieben.

Appenzell A. Rh. Ein Kochfett «Mira» musste beanstandet werden, weil es kein Sesamöl enthielt.

St. Gallen. Ein «Backfett» wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Graubünden. Wegen Verdorbenheit erfolgten 3 Beanstandungen. 11 Kochfette enthielten nicht den vorgeschriebenen Sesamölzusatz und 3 als butterhaltig bezeichnete entweder gar kein oder dann beträchtlich weniger als 10% Butterfett.

Aargau. Eine Sendung von 4398 kg serbisches Schweineschmalz wurde wegen Verdorbenheit beschlagnahmt.

Thurgau. Ein Speisefett war verdorben.

Wallis. Eine Margarine mit 16 Säuregraden musste als ranzig beanstandet werden.

Neuenburg. Ein «Kochfett Flex» enthielt ungefähr 8% Wasser, Kochsalz und sonstige unverseifbare Stoffe.

### Speiseöle.

Zürich, Kanton. Ein italienisches Olivenöl wurde wegen künstlicher Färbung beanstandet.

Zürich, Stadt. Ein Olivenöl war mit Sesamöl, ein anderes mit Erdnussöl verfälscht, 4 waren künstlich gefärbt und 2 hatten zu hohe Säuregrade. Ein Erdnussöl war ranzig, ein Speiseöl durch Essig verunreinigt.

Bern. 2 Olivenöle waren mit Erdnussöl verfälscht, 2 mit Teerfarben gefärbt. 5 Speiseöle mussten als verdorben beanstandet werden.

Glarus. Ein «Arachisöl» enthielt 25% Baumwollsamenöl. Ferner wurde die einem Baumwollsamenöl beigelegte Bezeichnung «Winteröl» beanstandet.

Baselstadt. Eine als «Olivenöl» aus Salon bezogene Sendung bestand aus Erdnussöl mit etwa 5% Sesamöl. Italienisches Olivenöl war wegen künstlicher Färbung zu beanstanden. Mehrfach wurden mit Baumwollsamenöl oder Erdnussöl oder auch mit beiden zugleich vermischt «Olivenöle» vorgefunden.

Graubünden. 3 Olivenöle waren verdorben, 3 weitere künstlich gefärbt.

Aargau. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen zu hohem Säuregrad.

Thurgau. 2 Speiseöle waren wasserhaltig.

Tessin. Ein aus Italien bezogenes Olivenöl war künstlich gefärbt; ein anderes enthielt etwa 3% Erdnussöl, offenbar mehr Verunreinigung als Verfälschung.

Wallis. Eine Wagenladung Kapoköl enthielt ungefähr 5% Sesamöl.

Neuenburg. 2 Olivenöle waren mit Erdnuss- und Sesamöl vermischt.

Genf.. Die Beanstandungen betrafen ausschliesslich unrichtige Bezeichnungen an und für sich einwandfreier Speiseöle.

### Teigwaren.

Zürich, Kanton. Gegen einen Teigwarenfabrikanten musste eingeschritten werden, weil er neben Weizengriess auch Reis, Mais und Tapioka verwendete.

Zürich, Stadt. Eine Eierteigware und 3 gewöhnliche Teigwaren waren künstlich gefärbt.

Bern. Ein ausgesprochen ranziger Geschmack von Teigwaren war auf die Verwendung von verdorbenem Hartweizengriess zurückzuführen. Wie sich bei der Untersuchung herausstellte, war dieses von zahlreichen Schimmelpilzen durchzogen und das extrahierte Fett war schon weitgehend in freie Fettsäuren gespalten.

Freiburg. Es erfolgten 12 Beanstandungen wegen zu hohem Säuregrad.

Solothurn. 6 Teigwarenproben waren wegen künstlicher Färbung zu beanstanden.

Graubünden. Eine «Eierteigware» enthielt nicht die vorgeschriebene Menge Eierinhalt.

Aargau. Eine Probe Fideli war durch Säuerung verdorben.

Tessin. Verschiedentlich wurde probiert, «Eierteigwaren» in den Verkehr zu bringen, die gar keinen oder zu wenig Eierinhalt enthielten.

Wallis. Es erfolgte eine Beanstandung wegen künstlicher Färbung.

Genf. Als «Eiernudeln» bezeichnete Teigwaren enthielten bloss etwa ein Drittel des vorgeschriebenen Eierinhalts; zudem waren sie künstlich gefärbt. Verschiedentlich wurde versucht, aus dem Ausland schwach gefärbte Eierteigwaren einzuführen.

### Trinkwasser.

Zürich, Kanton. Von 186 untersuchten Trinkwassern waren 115 zu beanstanden.

Zürich, Stadt. Das städtische Trinkwasser ergab bei den periodischen chemisch-bakteriologischen Untersuchungen immer gute Resultate.

Bern. Von 343 untersuchten Trinkwassern erwiesen sich 132 als unrein.

Glarus. 2 Leitungswasser waren durch Infiltration verunreinigt.

Zug. Von 35 untersuchten Trinkwassern waren 13 zu beanstanden; eines ergab starke Ammoniakreaktion und einen ziemlichen Bodensatz von Eisenhydroxyd, ein weiteres war von gelb-bräunlicher Farbe, herrührend von allmählich ausscheidendem Eisenhydroxyd; die übrigen waren mehr oder weniger verunreinigt durch Infiltration organischer Stoffe, Kolibakterien etc.

Freiburg. 14 Trinkwasser mussten wegen Verunreinigung beanstanden werden.

Solothurn. 18 Trinkwasser wurden gestützt auf die chemische, 10 auf Grund der bakteriologischen Untersuchung beanstandet. Durch Druckwechsel war der am Ende einer Wasserleitung angesammelte, aus Rost, Pflanzenfasern und Bakterien bestehende innere Röhrenbelag in die Leitung zurückgezogen worden, was zu einer starken Verunreinigung des Leitungswassers führte. Ein Stationsbrunnen musste wegen Infiltration von Jauche, herrührend von einem benachbarten Bauerngehöfte, beanstandet werden.

Schaffhausen. Infolge der andauernden Trockenheit stellte sich vielenorts empfindlicher Mangel an Trinkwasser ein. Von 42 untersuchten Trinkwassern mussten 12 beanstandet werden.

Appenzell A. Rh. Eine in der Nähe eines Friedhofes gefasste Quelle erwies sich bei der bakteriologischen Untersuchung als für Trinkwasser untauglich.

Graubünden. Trinkwasserproben sind 80 untersucht und davon 28 beanstandet worden. Leider gibt es noch verschiedene Gemeinden, wo die Trinkwasserverhältnisse den hygienischen Anforderungen geradezu Hohn sprechen. Im Berichtsjahr ist die aussergewöhnliche Trockenheit den Verbesserungsbestrebungen wirksam zu Hilfe gekommen, so dass mehrere Gemeinden neue Quellenfassungen oder Verbesserungen der bisherigen Anlagen in Angriff genommen und zum Teil auch schon durchgeführt haben.

Aargau. Die 700 inspizierten Trinkwasseranlagen führten zu 260 Beanstandungen; über 100 Brunnstuben und Quellen mussten abgeschätzt werden. Von 576 untersuchten Trinkwasserproben waren 225 zu beanstanden; in 81 Fällen wurden Krankheitserreger nachgewiesen. Von 414 Gemeinden, die amtlich aufgefordert wurden, bis Ende Dezember über den Stand der angeordneten Verbesserungen zu berichten, haben nur 34 geantwortet. Den Verfügungen der Direktion des Gesundheitswesens sind im ganzen 17 Gemeinden nachgekommen. Leider fehlt also noch vielenorts das richtige Verständnis vom Wert richtiger Trinkwasseranlagen.

Thurgau. Von den 21 beanstandeten Trinkwassern waren 5 durch Jauche, zum Teil ganz bedenklich, verunreinigt, eines durch einen teerartigen Stoff.

Tessin. Der durch die anhaltende Trockenheit veranlasste Trinkwassermangel hat stellenweise zu bedenklichen Zuständen geführt. So wurde in der Gemeinde Coldrerio durch den Genuss von Oberflächenwasser, das nach einem Regenguss zu Trinkzwecken gesammelt worden war, eine Typhusepidemie hervorgerufen.

Waadt. Infolge der anhaltenden Trockenheit versiegten viele Trinkwasserquellen, so dass man vielenorts zu den Seen und alten Pumpbrunnen Zuflucht nehmen musste. Von 250 untersuchten Trinkwasserproben mussten 55 als ungenügend erklärt werden.

Wallis. 12 Trinkwasser waren wegen hohem Gips- und Kalkgehalt zu beanstanden, bis 2600 mg Rückstand im Liter. Ein Sodbrunnenwasser reagierte stark auf Ammoniak. Infolge der grossen Trockenheit, verbunden mit einer stark überhandnehmenden Arbeitslosigkeit, wurden verhältnismässig viele Trinkwasserversorgungen neu eingerichtet oder verbessert.

Neuenburg. Der ausserordentliche Trinkwassermangel veranlasste viele Gemeinden, nach neuen Quellen zu forschen. Leider hatten nicht alle den gewünschten Erfolg. Dagegen lieferten die unter verschiedenen Malen in einer Tiefe von 45 m erhobenen Seewasserproben fortwährend sehr günstige Untersuchungsergebnisse. Soweit die Lage der Ortschaften es gestattet, erscheint also deren Versorgung mit richtig gefasstem Seewasser als gegeben.

Genf. Das gleichzeitige Auftreten einzelner Typhusfälle in einem Dorfe veranlasste im November und Dezember eine systematische Untersuchung des Sodbrunnenwassers im ganzen Kanton. Es wurde in Aussicht genommen, gewisse Dörfer mit zweifelhaftem Trinkwasser an die Wasserversorgung der Stadt Genf anzuschliessen. Vielenorts hat die Trinkwasserversorgung unter der anhaltenden Trockenheit stark gelitten, so dass das Wasser vorübergehend als ungeniessbar erklärt werden musste. Einzelne Personen liessen sich allerdings auch hierdurch nicht vom Genuss solchen Wassers abschrecken.

### Wein.

Zürich, Kanton. Beanstandungen wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung erfolgten 181. Die Unterstützung der Weinkontrolle durch die Gerichte ist gegenüber früher besser geworden. Ein kleiner Weinhandler, bei dem eine Buchkontrolle schon seit längerer Zeit betriebene Fälschungen mittelst Obstwein aufdeckte, suchte den Beamten durch Uebergabe von Fr. 200 und Versprechung von weiteren Fr. 800 zu bestechen.

Zürich, Stadt. Von den 195 Beanstandungen entfallen 37 auf verfälschte Weine (Kunstweine); die übrigen betreffen unrichtig bezeichnete, übermäßig geschwefelte oder gegipste und kranke oder verdorbene Weine, insbesondere auch 2 «alkoholfreie Weine» mit über 1% Alkohol.

Bern. Ein Küfer verkaufte auf eigene Rechnung grössere Mengen Naturwein seines Prinzipals und füllte nachher die geleerten Fässer mit Kunstwein wieder zu. Von den 643 untersuchten Weinen waren 85 unrichtig bezeichnet, 58 verdorben, 26 zu stark eingebrennt, 4 saccharinhaltig und 3 gewässert. Die Verfälschungen mittels Tresterwein-, Obstwein- oder Wasserzusatz haben etwas abgenommen; dafür sind zur Täuschung geeignete Bezeichnungen umso häufiger geworden. Ein grösserer Posten Malaga musste beschlagnahmt werden, weil durch Essigstich verdorben und hernach künstlich entsäuert. Neuenburgerflaschenweine enthielten Saccharin. Zwei «Turiner-Wermut» erwiesen sich als Schweizerfabrikate.

Luzern. Verschiedene Auslandsweine erwiesen sich als stichig oder zu stark geschwefelt.

Urkantone. Von 146 untersuchten Weinen waren 5 verfälscht oder unrichtig bezeichnet, 14 verdorben und 4 fehlerhaft.

Glarus. 2200 Liter Wein wurden wegen Obstweinzusatz beanstanden und konfisziert.

Zug. Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 3 wegen Essigstich, 2 wegen Missgeschmack und eine wegen krankhafter Beschaffenheit des Weines.

Freiburg. 8 Weine waren gewässert, 21 unrichtig bezeichnet, 9 verdorben, 2 zu stark eingebrennt, einer überplatiert, 2 mit Obstwein verschnitten.

Solothurn. Wegen Essigstich mussten 8, wegen Schimmelgeschmack 2, wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure 1 und wegen unrichtiger Bezeichnung 8 Weine beanstandet werden. 4 Malagaweine enthielten zu viel flüchtige Säure. Ein Mistellawein war wegen unzureichendem Alkoholgehalt in Gärung geraten. Ein alkoholfreier Wein war wegen Verdorbenheit zu beanstanden.

Baselstadt. Auffallend häufig waren spanische Rot- und Weissweine, die den Anforderungen des Lebensmittelbuches hinsichtlich des Gehalts an nichtflüchtiger Säure nicht genügten. Vielfach wurden in Spezereiläden und Wirtschaften stark stichige Weine vorgefunden; in einem Falle betrug der Gehalt an flüchtigen Säuren 6 Promille. Bei einem Markgräflerwein wurde die Anwesenheit von freier Schwefelsäure nachgewiesen. Ein Wirt wurde dabei betroffen, dass er zu neuem vergorenem Elsässerwein Zuckerwasser hinzufügte, um den Gästen süßen Sauser vorzutäuschen. Bei einem Grossweinhändler konnten gegen 4000 Liter Kunstwein, bestehend aus etwa  $\frac{2}{3}$  Wein und  $\frac{1}{3}$  Obstwein, mit

Beschlag belegt werden. Eine aus der Ostschweiz als «Schweizer Brennwein» bezogene Ware bestand aus ungefähr gleichen Teilen Wein und Obstwein.

Baselland. Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen Essigstich, 4 wegen unrichtiger Bezeichnung, 2 wegen krankhafter Veränderung und 2 wegen Verfälschung.

Schaffhausen. Es erfolgten zahlreiche Bestrafungen wegen unrichtiger Bezeichnung der Weine, noch zahlreicher waren jedoch die unbestraften derartigen Zu widerhandlungen. Wegen Obstweinzusatz erfolgten 10, Verdorbenheit und Essigstich 9, zu hohem Gehalt an schwefliger Säure 4 Beanstandungen.

Appenzell A. Rh. Zwei Tirolerweine wurden wegen ausgesprochenem Schimmelgeruch und verschiedene andere wegen Essigstich beschlagnahmt.

Appenzell I. Rh. Es erfolgten 3 Weinbeanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung und eine wegen Wasserzusatz.

St. Gallen. Die zahlreichen Weinbeanstandungen erfolgten wegen Wasserzusatz, unrichtiger Bezeichnung, zu starkem Schwefeln, Bakterientrübung, Essigstich, Schwefelwasserstoffgeruch und Verunreinigung durch freie Schwefelsäure. Ein Unikum bildete eine als Wein bezeichnete dunkle Brühe ohne weinähnlichen Geruch und Geschmack. Die Analyse ergab im Liter 6,06 g Asche, 2,03 g Gesamtsäure, wovon 1,31 g Essigsäure und 4,35 g Kalziumazetat. Es handelte sich hier um eine arge Entgleisung bei der Entsäuerung eines stichigen Weines mittels Kalkhydrat.

Graubünden. Als verfälscht wurden ein im Inland vorgefundener und 11 von der Grenzkontrolle gemeldete Weine beanstandet. Meist handelte es sich um Tresterweine. Ueberdies erfolgten 27 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung. In den Wirtschaften wird der Weinbehandlung vielfach nicht die nötige Sorgfalt geschenkt, so dass öfters fehlerhafte und verdorbene Weine zum Ausschank gelangen.

Aargau. Gewöhnliche Weine wurden beanstandet wegen unrichtiger Bezeichnung 38, künstlicher Streckung 6, Avinierung 1, Essigstich und sonstiger Verdorbenheit 92, Missgeschmack 5, unrichtiger Schönung 1, Gehalt an schädlichen Metallen 1. Ausserdem wurden beanstandet 2 Süssweine wegen zu geringem Gehalt an zuckerfreiem Extrakt und einer wegen Wasserzusatz, 2 Wermutweine und 2 Schaumweine wegen Zusatz von künstlichen Süsstoffen.

Thurgau. In 2 Fällen wurde Kunstweinfabrikation in grösserem Umfange festgestellt; an beiden Orten handelte es sich um Verschnitte von Wein und Obstwein. Im ganzen wurden 18 Kunstweine beanstandet, ferner 43 Weine wegen unrichtiger Bezeichnung, 23 als stichig oder sonst verdorben, 13 als krank, 4 als zu stark geschwefelt und 4 als minderwertig.

Waadt. Die 63 Beanstandungen betreffen 9 gewässerte, 26 verdorbene und 28 unrichtig bezeichnete Weine. Als Kunstwein wurden 28,000 Liter beschlagnahmt und denaturiert.

Wallis. Als erfreuliche Erscheinung ist zu melden, dass blass ein einziger Wein als verfälscht zu beanstanden war. Die übrigen Beanstandungen betrafen unrichtig bezeichnete, kranke und verdorbene Weine.

Neuenburg. Es erfolgten Beanstandungen wegen Wässerung, Zusatz von Saccharin und Salizylsäure, wegen Verdorbenheit, Ueberplattierung und unrichtiger Bezeichnung. Eine von einem Richteramt eingesandte Probe enthielt im Liter 650 mg Blausäure und war überdies auch noch verunreinigt. Gute Dienste haben die von der Grenzkontrolle eingesandten Weinproben geleistet, auch dann, wenn sie nicht zu Beanstandungen führten.

Genf. Wegen Erschwerung der Kontrolle wurden zwei Weinhändler mit je Fr. 300 Busse bestraft, weil sie sich geweigert hatten, dem Aufsichtsbeamten die von ihm gewünschten Ausweise über die Verwendung der von ihnen angekauften grösseren Mengen Obstweins vorzulegen. Eine in einem Reservoirwagen transportierte Weinsendung war metallisch verunreinigt. Wie die Untersuchung ergab, rührte die Verunreinigung von dem inwendig beschädigten, rostigen Eisenreservoir her.

### **Zucker und künstliche Süssstoffe.**

Zürich, Stadt. Eine Probe Saccharintabletten enthielt weniger als 20% reines Saccharin.

Bern. Eine grössere Sendung Rohmelasse wurde beanstandet, weil sie mit Produkten der Steinkohlendestillation verunreinigt war. Wie sich in der Folge herausstellte, war die Ware zur Herstellung von technischem Alkohol bestimmt.

Solothurn. Eine Zuckerprobe war stark mit Packmaterial verunreinigt.

Baselstadt. Griesszucker war aus Versehen mit etwa 3% Tapioka vermischt worden.

St.Gallen. Ein Kristallzucker war mit Kalkstückchen, Holz- und Sackfasern verunreinigt, ein anderer hatte Petroleumgeruch; beide waren Ueberbleibsel aus der Kriegszeit.

Aargau. Ein Posten Zucker musste wegen Verunreinigung, die an die schlimmsten Zeiten der Zuckernot erinnerte, beanstandet werden.

Neuenburg. Ein pulverisierter Zucker, der dem Konsumenten im Geschmack aufgefallen war, enthielt ungefähr 1% Kochsalz.

### **Verschiedene andere Lebensmittel.**

Zürich, Stadt. Ein «Fleischwürfel» wurde beanstandet, weil er nur Spuren von Fleisch oder Fleischextrakt enthielt.

Zug. Eine Wagenladung ungarischer Kartoffeln langte in so verdorbenem Zustande an, dass die Ware nur noch als Viehfutter verwendbar war.

Freiburg. Aus Versehen wurden in einer Bäckerei 2 Kuchen mit Arsenik statt Zucker bestreut.

Solothurn. Eine von der Grenzkontrolle eingesandte Himbeeressenz enthielt künstlichen Fruchtäther, zur Hauptsache Amylazetat.

Baselstadt. Backpulver ausländischer Herkunft enthielt Maisstärke, Natriumbicarbonat, Weinstein, Calciumphosphat und Alaun. Der Gehalt an Kali-Alaun betrug 19%.

Ein für Milch bestimmtes Konservierungsmittel bestand einerseits aus Tabletten, die 0,9 g Natriumbikarbonat und 0,1 g Natriumchlorid enthielten, anderseits aus einer dreiprozentigen Wasserstoffsuperoxydösung.

Schaffhausen. 2 Bouillonwürfel wurden beanstandet wegen ungenügendem Gehalt an Kreatinin.

Thurgau. Eine als Eierersatz bezeichnete Ware enthielt in der Hauptsache Stärkemehl und gepulverte Stengelteile.

Wallis. Eine Marke Bouillonwürfel wurde wegen zu geringem Gehalt an Kreatinin vom Verkehr ausgeschlossen. Eine Kochsalzsendung wurde während des Transportes in einem vorher zum Viehtransport verwendeten, ungenügend gereinigten Eisenbahnwagen stark verunreinigt.

Neuenburg. An zwei Orten mussten Suppenwürfel zum zweiten Mal beanstandet werden, weil der erstmals verfügbten Rücksendung nicht Folge geleistet wurde. Eine «Crème Brokra pour Chocolat, sans amidon» bestand aus aromatisierter Reisstärke und Kakaoschalenpulver.

### Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich, Kanton. Ein Limonadenfarbstoff enthielt Saponin. Manche Fabrikanten wollen sich den Vorschriften für Lötzinn immer noch nicht fügen.

Zürich, Stadt. Häufig Anlass zu Beanstandungen boten aus dem Ausland eingeführte Küchengeräte und Kinderspielwaren, erstere wegen übermässigem Bleigehalt in Verzinnung und Lot, letztere weil sie Zinkmundstücke hatten. Ueberdies mussten beanstandet werden 19 Haarfärbemittel und 10 Hautcrèmes, weil sie gesundheitsschädliche Stoffe enthielten.

Bern. Aus Deutschland eingeführtes Lötzinn bestand zu 57% aus Blei; die Verzinnung eines Wasserschiffes enthielt 17% Blei. Eine Marcellanerseife mit garantiertem Gehalt von 72% Fettsäuren enthielt bloss 61% Fettsäurenhydrate. 2 Teigseifen wiesen nur 6 und 6,5% Fettsäuren auf. Ein «Seifenpulver» bestand aus Soda, Wasserglas und Sand und enthielt nur Spuren von Seife. Ein Haarfärbemittel, das in Portionen von

20 g zu dem ungeheuerlichen Preis von 50 Franken verkauft wurde, bestand aus gewöhnlichem Paraphenylendiamin. Ein anderes derartiges Präparat «Laumette l'Idéal» kam in zwei Fläschchen zum Verkauf, wo von das eine wässrige Lösung von Paraphenylendiamin, das andere eine ungefähr dreiprozentige Wasserstoffsperoxyd-Lösung enthielt. Als «Nusshaarfarbe» wird ein Präparat vertrieben, das aus einer wässrigen Lösung von Pyrogallol, Kupferchlorid und Eisenchlorid besteht.

Glarus. Die Verzinnung von Milchzentrifugen ergab einen Bleigehalt von 27,2%.

Zug. 2 Sorten Flaschenkapseln waren wegen ungenügender Verzinnung zu beanstanden.

Freiburg. 5 kosmetische Mittel wurden beanstandet wegen Quecksilbergehalt.

Solothurn. 3 Verzinnungen enthielten zu viel Blei, 2 Salben Quecksilber.

Baselstadt. Der Bleigehalt der Verzinnung von Drahtsieben für Konditoreien, Schaumschlägern, Fruchtpressen, Teigknetmaschinen, etc. betrug 25—85%. Formen zur Herstellung von Rahmkäse bestanden aus Zinkblech und waren mit dicken Krusten von Zinkoxyd bedeckt. Wie schon im Vorjahr, mussten wiederum grosse Vorräte von Mundharfen, deren aus Zink bestehende Stimmplatten stark oxydiert waren, mit Beschlag belegt werden. Gesichtswasser und Salben für kosmetische Zwecke wurden quecksilberhaltig gefunden; es wurden davon über 400 Packungen konfisziert. Die Versilberungsmittel «Argento fluido Pomares» und «Silberfluid Sibir» mussten wegen ihres Gehaltes an Kaliumcyanid als gesundheitsgefährlich bezeichnet und dem freien Verkehr entzogen werden.

Schaffhausen. Ein Haarwasser wurde wegen hohem Bleigehalt konfisziert.

Appenzell A. Rh. Ein unter der Bezeichnung «Alpenblüten-Crème» in den Verkehr gebrachtes kosmetisches Mittel enthielt in der fettfreien Trockenmasse 50% Quecksilberamidochlorid. 10 Mundharfen wurden beanstandet, weil die Stimmplatten aus Zink bestanden.

St. Gallen. Verschiedene Rahmschwinger, Drahtkellen, Salatkörbe, Pfannen, Käsespaten etc. waren wegen zu stark bleihaltiger Verzinnung zu beanstanden. Das Innenlot einer sonst richtig verzinnten Gewürzbüchse enthielt 22% Blei.

Von 31 untersuchten Haar-, Rasier- und Hautbehandlungsmitteln waren 18 zu beanstanden, weil sie Quecksilber, Blei oder andere gesundheitsschädliche Stoffe enthielten.

Graubünden. Die 14 Beanstandungen betreffen Kinderspielwaren aus Zink oder stark bleihaltigem Zink und bleihaltiges Verpackungsmaterial.

Aargau. Die Beanstandungen betrafen 4 Lötzinn mit Bleizusatz bis 48%, Metzgergeräte, deren Verzinnung bis 53,2% Blei aufwies, aus

verzinktem Eisenblech hergestellte Milchkannen, ein Milchmass mit einer 12% Blei enthaltenden Verzinnung, einen Posten Gummisauger mit übellem Geruch und Geschmack und 27 kosmetische Mittel, die Quecksilberverbindungen oder Paraphenylendiamin enthielten.

**Thurgau.** Wiederholt waren Verfügungen zu erlassen wegen ungenügend verzinnten Backmulden und Teigschüsseln. Es wurden beanstandet Kinderspielwaren mit Mundstücken aus Zink, ein Milchgefäß aus galvanisiertem Eisenblech und Lötzinn wegen zu hohem Bleigehalt.

**Waadt.** Die 41 Beanstandungen betrafen Haarwasser mit Blei oder Paraphenylendiamin und Hautpomaden mit Quecksilber. Es wurden einige 100 Fläschchen konfisziert und vernichtet.

**Wallis.** Eine Sendung von Kochherden enthielt Wasserschiffe, deren Verzinnung 24% Blei aufwies. 2 als Kalium-Metasulfit bezeichnete Präparate enthielten Natriumsalze, eine animalische Filtrerkohle war unrein und eine Weinschöne musste als Geheimmittel zurückgewiesen werden.

**Neuenburg.** Wegen Gehalt von Blei, Paraphenylendiamin oder Quecksilber erfolgten 22 Beanstandungen von Haut- und Haarbehandlungsmitteln.

**Genf.** Eine Sendung Haarwasser wurde wegen Bleigehalt beanstandet.

### Kunstweinverbot.

**Bern.** Alle Meldungen der Grenzkontrolle über Einfuhr von Feigen, Weinbeeren und anderen Waren, die zur Herstellung von Kunstwein dienen könnten, wurden durch Nachschau erledigt.

### Absinthverbot.

**Zürich, Kanton.** Bei einer Inspektion wurde ein absinthähnliches Getränk vorgefunden.

**Zürich, Stadt.** Im Berichtsjahr sind keine neuen Getränke vorgefunden worden, die unter das Absinthverbot fallen.

**Bern.** Wegen Herstellung und Verkauf von Absinth und absinthähnlichen Getränken erfolgten 3 Bussen von 200, 280 und 500 Franken.

**Solothurn.** 4 Getränke wurden als Absinthnachahmungen beanstandet.

**Baselstadt.** Zum ersten Mal seit vielen Jahren wurde hier wieder einmal ein Vergehen gegen das Absinthverbot beobachtet. Ein Wirt verabreichte seinen Gästen zu «Burgermeisterli», das für sich allein mit Wasser keine Trübung ergab, jeweilen einige Tropfen einer Essenz, die nach der Untersuchung aus anisiertem Salmiakgeist bestand. Zusammen mit dem Burgermeisterli ergab dies beim Verdünnen mit Wasser die zur Vortäuschung von Absinth erforderliche milchige Trübung.

**Tessin.** Abgesehen von einer Anisette, die wegen ihres hohen Gehaltes an ätherischen Oelen als Absinthnachahmung beanstandet werden

musste, sind Widerhandlungen gegen das Absinthverbot nicht beobachtet worden.

Waadt. Wegen Herstellung und Verkauf von Absinth wurden 4 Strafverfolgungen eingeleitet.

Wallis. 3 als Anisette bezeichnete Getränke wurden als Absinthnachahmungen beanstandet. Ueberdies erfolgten noch 4 weitere Beanstandungen absinthähnlicher Getränke. Ueberall handelte es sich um ganz minderwertige Ware.

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

### **Cour de Cassation du Tribunal Fédéral.**

Séance du 30 mai 1922.

*Agissements tendant à entraver le contrôle.*

Sur l'appel des prévenus, la Cour de Justice de Genève a confirmé le jugement du 10 novembre 1921 en tant qu'il concernait les prévenus A et B, reconnus coupables d'avoir intentionnellement entravé l'exercice du contrôle des denrées alimentaires. A et B ont déclaré se pourvoir en cassation auprès du Tribunal fédéral en vertu des articles 160 et suivants de l'organisation judiciaire fédérale, du 22 mars 1893.

Considérant en droit:

1. Le premier moyen présenté à l'appui du recours, étant fondé sur la prétendue violation de dispositions d'une loi de procédure cantonale, ne saurait retenir l'attention de la Cour et doit être rejeté préjudiciellement (art. 163 OJF).

2. Le second moyen est mal fondé. Il est inexact de prétendre que l'instance cantonale ait considéré les faits reprochés aux prévenus comme constitutifs d'une «infraction collective» ou qu'elle ait imputé à l'un d'eux des actes commis par l'autre. Il résulte au contraire de l'arrêt que les recourants ont été jugés et condamnés pour des faits différents et d'ailleurs propres à chacun d'eux, l'un: A en raison de son attitude en juin 1919, l'autre: B pour des faits survenus en juillet de l'année suivante.

3. Le troisième moyen consistant à prétendre que l'instance cantonale aurait violé la loi fédérale du 8 décembre 1905 en considérant comme une entrave au contrôle le refus de produire les livres de commerce manque totalement de pertinence, car il ressort clairement de l'arrêt que la Cour de Justice a expressément laissé de côté ce chef d'accusation pour s'en tenir à d'autres faits qu'elle a estimés suffisants pour constituer l'infraction et justifier l'application de la peine. Ces faits consistent: 1 pour A et B, le premier en juin 1919, le second en juillet 1920, à s'être refusé à indiquer