

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 15 (1924)

Heft: 3-4

Rubrik: Aus den Berichten des eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes und der Gesetze betreffend das Absinth- und Kunstweinverbot im Jahre 1923

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: 16.02.2026

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

Es ist mir eine angenehme Pflicht, Fräulein Dr. G. Woker für ihre Anregung zu dieser Arbeit meinen verbindlichsten Dank auszusprechen.

Liebefeld, den 6. März 1924.

Aus den Berichten des eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichts- behörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes und der Gesetze betreffend das Absinth- und Kunstweinverbot im Jahre 1923.

A. Bericht des eidgenössischen Gesundheitsamtes.

a. Eidgenössische und kantonale Gesetzgebung.

Der Bundesrat hat unterm 7. Dezember 1923 das Departement des Innern ermächtigt, eine Gesamtrevision der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Mai 1914 an die Hand zu nehmen, um daran die durch die gemachten Erfahrungen notwendig erscheinenden Abänderungen anzubringen. Das ist aber eine ziemlich langwierige Arbeit, die jedenfalls nicht vor Ende 1924 durchgeführt werden kann. Inzwischen sind an der Verordnung einige partielle Abänderungen angebracht worden. So hat der Bundesrat auf das Verlangen der Interessentenverbände unseren Beschluss vom 5. Mai 1922 betreffend die Bezeichnung des Käses nach seinem Fettgehalt in der Weise abgeändert, dass es nun zulässig ist, einen Käse nur mit seinem Sortennamen (z. B. Emmentaler, Gruyère, Piora) zu bezeichnen. In diesem Falle muss der Käse aber fett sein, d. h. mindestens 45 % Fett in der Trockenmasse enthalten.

Durch Beschluss vom 4. September 1923 wurde ein neuer Artikel (131^{bis}) der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen über eingedickte alkoholfreie Obst- und Traubensäfte erlassen. In einer Eingabe der Obstbauinteressenten war betont worden, dass es dringend notwendig sei, für die reichlichen Obsternten unseres Landes neue Verwertungsmöglichkeiten zu schaffen. Der frisch ausgepresste Saft der Obstfrüchte wird durch Eindampfen oder Ausfrierenlassen auf $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ eingedickt und damit genügend konserviert. Die dadurch erzielte vermehrte Möglichkeit der alkoholfreien Verwertung ist im Interesse der Volksgesundheit zu begrüßen.

In einer Eingabe des Kantons Zürich war ausgeführt worden, dass auch der Wein des Jahrganges 1923 ohne Zuckerzusatz nicht auf genügenden Absatz rechnen könne. Eine Deklaration dieses Zusatzes nach Art. 191 der

eidgenössischen Lebensmittelverordnung aber würde die Verkaufsmöglichkeit des Getränkes ebenfalls stark beeinträchtigen. Mit Beschluss vom 16. Oktober wurde daher den Kantonen die Befugnis erteilt, für die im Jahre 1923 in ihrem Gebiete geernteten Weine die sog. Trockenzuckerung ohne besondere Angabe zu gestatten. Immerhin war es notwendig, bestimmte Einschränkungen hierfür aufzustellen.

Für die folgenden *kantonalen Erlasse* wurde im Jahre 1923 gestützt auf Art. 58, Abs. 2 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen die Genehmigung erteilt:

1. Kanton Genf, Arrêté du 2 février 1923, relatif à la vente du lait au détail;

2. Kantone Aargau, Zürich und Baselstadt. Ausführungsbestimmungen zu Art. 26^{bis} der eidgenössischen Lebensmittelverordnung (Bezeichnung des Käses nach seinem Fettgehalt.)

b. Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Auch in diesem Jahre bewegte sich die Tätigkeit sowohl der chemischen als der bakteriologischen Abteilung des Laboratoriums innerhalb der in Artikel 25 des Lebensmittelgesetzes gezogenen Grenzen. Im Publikationsorgan des Gesundheitsamtes, den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene», konnten im Laufe des Jahres 14 kleinere und grössere wissenschaftliche Arbeiten veröffentlicht werden, die aus dem Laboratorium hervorgegangen waren.

Die im Jahre 1922 begonnenen Arbeiten über das Vorkommen von Jod in der Natur wurden fortgesetzt. Sie erstreckten sich auf Trinkwässer, Flusswässer, Regen und Schnee, Luft, Kohlen, Asche und Russ, sowie über Nahrungsmittel von kropffreien und mit Kropf behafteten Gegenden. Auch der Untersuchung jodierten Kochsalzes wurde besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Eine Reihe natürlicher Salze wurde ebenfalls untersucht.

Kontrolluntersuchungen von Lebensmitteln wurden hauptsächlich für das Oberkriegskommissariat besorgt. Ausserdem kamen Aufträge von der eidgenössischen Getreideverwaltung, dem eidgenössischen Veterinäramt und andern Amtsstellen. Daneben waren öfters Berichte und Gutachten über Fragen abzugeben, die bei der Ausführung der Lebensmittelgesetzgebung auftauchten.

Spezifische Sera für den biologischen Nachweis für Pferdefleisch und zur Unterscheidung des Kunsthonigs und verfälschten Honigs von echtem Bienenhonig wurden von kantonalen Untersuchungsanstalten oft verlangt. Es wird dafür gesorgt, dass das Laboratorium des Gesundheitsamtes diese Sera stets in genügend frischem Zustande zur Verfügung hat.

Im Personalbestand des Laboratoriums haben keine Aenderungen stattgefunden.

c. Kontrolle der Lebensmittel (ausgenommen Fleisch) und Gebrauchsgegenstände in den Kantonen und an der Landesgrenze.

I. In den Kantonen.

Den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden und Kontrollorganen über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes (Art. 56, Abs. 4), des Bundesgesetzes betreffend das Absinthverbot und das Verbot von Kunstwein und Kunstmost sowie der zudienenden Verordnungen und Beschlüsse entnehmen wir folgendes:

Die Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände konnte auch in diesem Jahre nach den bestehenden Vorschriften durchgeführt werden. Man hat sich in Handels- und Konsumentenkreisen daran gewöhnt, und ihr vornehmlich hygienischer Zweck, bestehend in der Verbesserung der Volksernährung durch Ausschluss verdorbener und verfälschter Lebensmittel, wird mehr und mehr anerkannt. Neben Belehrungen und Verwarnungen sind allerdings stets auch Bestrafungen unerlässlich. Indessen hat der Prozentsatz der Beanstandungen wiederum etwas abgenommen, trotzdem die Kontrolltätigkeit fast allgemein eine regere geworden ist.

Ueber die Tätigkeit der *Ortsexperten* und *Gesundheitskommissionen* auf dem Gebiete der Lebensmittelkontrolle lauten die Berichte wenig günstiger als andere Jahre. Nur in grösseren Gemeinden und Ortschaften sind diese Beamten gewöhnlich genügend unabhängig, um mit Erfolg zu wirken. Dem Beispiele des Kantons Graubünden folgend, wird daher auch anderwärts (Obwalden und Waadt) beabsichtigt, nach Art. 6 des Lebensmittelgesetzes durch den Zusammenschluss mehrerer Gemeinden grössere Kreise für diese Beamten zu bilden. Die damit bisher gemachten Erfahrungen sind günstig ausgefallen. Immerhin ist es von wesentlicher Bedeutung, auch hierbei die geeigneten Persönlichkeiten auszuwählen.

Unter den beanstandeten Lebensmitteln steht die *Milch* immer noch in erster Linie. Die Zahl der Verfälschungen hat etwas abgenommen. Dagegen ist in einzelnen Fällen die Schwere des Vergehens auf diesem Gebiete nicht geringer geworden. Bei einem Zusatz von 80 % Wasser, wie er festgestellt wurde, handelt es sich mehr nur um eine Vermischung von Wasser mit Milch, die ohne Zweifel zur weniger auffälligen Wässerung normaler Milch z. B. auf dem Milchfuhrwerk dienen soll. Eine strenge Ahndung des Vergehens, verbunden mit Publikation des Urteils, war auch in hohem Grade berechtigt gegenüber einem Milchproduzenten, der unumwunden zugab, die Milch hochgradig euterkranker Kühe als Konsummilch in die Stadt abgegeben zu haben, weil sie für andere Zwecke nicht brauchbar gewesen wäre. Es gehört zu den vornehmsten Aufgaben der Kontrollbeamten, auf gewissenhafte, reinliche, hygienische Milchgewinnung hinzuwirken, sei es durch Belehrung und Ermahnung oder durch Einleitung von Strafverfahren.

Der Fabrikation von *Butter* wird im allgemeinen grössere Aufmerksamkeit geschenkt als noch vor wenigen Jahren. Dies ist namentlich daraus ersichtlich,

dass der in der Lebensmittelverordnung vom Jahre 1914 im Minimum verlangte Fettgehalt von 82% nur noch selten nicht erreicht wird. Dagegen sind jetzt Gehalte bis zu 86% auch in einheimischer Butter öfters konstatiert worden. Eine Vermehrung von nur wenigen Prozenten im Fettgehalt bedingt nicht nur schon einen wesentlichen höhern Wert, sondern auch eine grössere Haltbarkeit des Produktes.

Beim *Wein* steht die Klage wegen unrichtiger Deklaration fast überall im Vordergrund. Während eigentliche Verfälschungen seltener geworden zu sein scheinen, werden öfters falsche Bezeichnungen angetroffen. Man glaubt meist durch die Erfahrung geschützt zu sein, dass der Nachweis nicht immer leicht zu erbringen ist. Eine bedeutende Arbeit entstand für die Untersuchungsanstalten infolge der den Organen der Grenzkontrolle erteilten Weisung, von allen wesentlichen Weinsendungen bei der Einfuhr Proben einzusenden. Es wurde gewünscht, dass die Ergebnisse der Untersuchung dieser Proben monatweise zusammengestellt werden, woraus sich eine Statistik des Gehaltes der wichtigsten importierten Weine ergibt. Zu diesem Zwecke allein wurden im Jahre 1923 im ganzen 1596 Weinproben analysiert, die zwar meistens in keiner Hinsicht zu beanstanden waren.

Ueberall wird fortwährend auch Sorgfalt auf die Untersuchung des *Trinkwassers* verwendet. Dass die Trinkwasserversorgung noch nicht allorts den hygienischen Anforderungen entspricht, beweisen da und dort die Beanstandungen der Qualität des zur Verfügung stehenden Wassers. Immerhin wird doch alljährlich eine Anzahl neuer rationeller Anlagen erstellt.

Absinthverbot. Die Ausführung des Gesetzes betreffend das Absinthverbot führt in mehreren Kantonen immer noch zu öfteren Beanstandungen und Bestrafungen. Selbst in der Ostschweiz, wo früher der Absinthgenuss kaum bekannt war, kamen vereinzelt Uebertretungen zur Anzeige. In den meisten Fällen handelt es sich um Imitationen, die direkt vor dem Konsum in kleinen Quantitäten unter Verwendung von sogenannten Essenzen im geheimen hergestellt werden.

Kunstweinverbot. Ein grosser Teil der Beanstandungen verfälschter Weine war nach Massgabe des Gesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost zu beurteilen. Es betrifft wiederum vorwiegend auf irgendeine Weise verdünnte Weine. Kunstweine im engeren Sinne des Wortes kommen im Verkehr kaum mehr vor.

Einsprachen gegen die Gutachten der Kantons- und Gemeindechemiker. Gegen Befunde der Untersuchungsanstalten sind laut Tabelle II gestützt auf Artikel 16 des Lebensmittelgesetzes im ganzen 41 Einsprachen erhoben und infolgedessen ebenso viele Oberexpertisen angeordnet worden (im Vorjahre 50). Soweit diese Oberexpertisen erledigt sind, konnte nur in drei Fällen der Befund der Vorinstanz nicht bestätigt werden. Die Zahl der Einsprachen gegen Befunde der Lebensmittelinspektoren ist auf 3 zurückgegangen (1922: 5).

Untersuchungsanstalten. Die Untersuchungsanstalten werden in nächster Zeit in sämtlichen Kantonen den im Anhang zum Reglement über die Ausrichtung von Bundesbeiträgen zur Kontrolle des Verkehrs mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen aufgestellten Minimalanforderungen in genügender Weise entsprechen. Das im Bau befindliche Laboratoriumsgebäude des Kantons Neuenburg wird in einigen Monaten dem Betrieb übergeben werden können, und die Untersuchungsanstalt in Freiburg ist durch Zuteilung neuer Räume erweitert worden. Luzern hat mietweise genügende Räume in einem Privatgebäude provisorisch eingerichtet und bezogen.

Die Gesamtzahl der in den Untersuchungsanstalten untersuchten Proben betrug nach Tabelle I 73 982 (1922: 70 112). Der hauptsächliche Grund dieser Vermehrung ist bei der Besprechung der Weinkontrolle angeführt. Gleichwohl ging der Prozentsatz der Beanstandungen nur wenig zurück, nämlich auf 13,25 gegen 13,99 im Vorjahre. Den höchsten Prozentsatz der Beanstandungen haben die Kantone Bern, Appenzell und Wallis. Wie schon in früheren Berichten erwähnt und begründet wurde, steht dies mit der Organisation der Kontrolle in Zusammenhang.

Mehr als die Hälfte der Untersuchungen einzelner Lebensmittel (Tab. II) bezogen sich auf Milch (mit 47 533 Proben). Auf Wein entfallen 8042, auf Trinkwasser 3993, auf Branntweine und Liköre 1908, auf Fleischwaren 1614, auf Butter 1280, auf Obstwein 1045 Proben usw. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände kamen in 1279 Fällen zur Untersuchung. Beanstandung solcher Objekte erfolgte wegen mehr oder weniger ausgesprochener Gesundheits-schädlichkeit.

Die durch die Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden erfolgten selbständigen Beanstandungen sind in Tabelle III zusammengestellt. Sie betragen zusammen 22 594 Fälle (1922: 23 002). Die Lebensmittelinspektoren beanstandeten 6137 Lebensmittel, 944 Gebrauchsgegenstände, 1852 Lokalitäten und 2684 Apparate und Gerätschaften. Gegenüber dem Vorjahre sind hier namentlich die Beanstandungen der Lebensmittel wesentlich vermehrt, während die von den Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden angegebenen Zahlen eine Verminderung aufweisen.

II. An der Landesgrenze.

Von den Organen der Grenzkontrolle sind im ganzen 2523 Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen an die zuständigen Untersuchungsanstalten eingesandt worden (gegen 1409 Proben im Vorjahre). Die starke Vermehrung rührt daher, dass der schon früher erteilten Weisung, bei der Einfuhr von Wein in grösseren Sendungen jeweilen Proben einzusenden, nun allgemein Folge gegeben wurde. Die Weisung erfolgte auf Wunsch der Kantonschemiker. Es wurde betont, dass es von Wert sei, neben der gewöhnlichen Kontrolle den Gehalt der importierten Weine möglichst weitgehend kennen zu lernen. Daher wurden die Analysen der zur Einsendung gelangten

Proben auf dem eidgenössischen Gesundheitsamte statistisch zusammengestellt und sämtlichen Untersuchungsanstalten sowie auch andern Amtsstellen übermittelt. Es besteht nicht die Absicht, diese Erhebungen, die bedeutende Arbeit und Kosten verursachen, ständig durchzuführen. Das Gesamtgewicht der Sendungen, von welchen Proben erhoben wurden, betrug 23 847 290 kg (1922: 11 695 124 kg). Die meisten Proben kamen aus dem I., IV. und VI. Zollkreis (Tabelle IV).

Von den einzelnen Lebensmitteln wurden nach Tabelle V neben Wein (1791 Proben), Butter und andere Speisefette und Speisöle (zusammen 214 Proben) und Teigwaren (55 Proben) am meisten zur genaueren Untersuchung eingesandt. Die Gesamtzahl der Beanstandungen von Lebensmitteln betrug 430 (1922: 420), bei den Gebrauchsgegenständen 37. Die Beanstandung erfolgte z. B. bei Wein wegen Verdorbenheit, übermässiger Schwefelung, Verfälschungen usw., bei Butter wegen Zusatz von Borsäure als Konservierungsmittel oder zu geringem Fettgehalt, bei einzelnen anderen Lebensmitteln auch nur wegen unrichtiger oder ungenügender Bezeichnung.

Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit sind gestützt auf Artikel 35 des Lebensmittelgesetzes 7 Sendungen, und zwar vorwiegend Früchte, im Gewicht von 1247 kg an der Grenze zurückgewiesen worden.

d. Bundessubventionen.

Die Tabelle VI enthält eine Zusammenstellung der Rechnungen, die die Kantone für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle aufgestellt haben, sowie die Angaben über die vom Bund gemäss Artikel 10 des Bundesgesetzes ausgerichteten Subventionen.

Die von den Kantonen gemachten Ausgaben beliefen sich auf Franken 963 179.68, und die Bundesbeiträge, die durch das Gesetz auf 50 Prozent der effektiven Ausgaben festgesetzt sind, erreichten die Summe von Franken 481 589.45. Die entsprechenden Zahlen für das Jahr 1922 waren Fr. 991 111 beziehungsweise Fr. 495 555. Zum ersten Male seit einer Reihe von Jahren können wir eine Verminderung der von den Kantonen für die Lebensmittelkontrolle ausgegebenen Beträge feststellen, und es freut uns, beobachten zu können, dass die Kantonsbehörden den guten Willen zeigen, eine Politik der Sparsamkeit zu befolgen, soweit sie mit dem rationellen Betrieb dieses wichtigen Dienstes vereinbar ist.

Kraft des bereits aufgeführten Artikels 10 des Bundesgesetzes haben wir dem Kanton Neuenburg eine erste Zahlung von Fr. 116 053.10 an die Subvention von Fr. 234 585 geleistet, die wir ihm für den Bau eines neuen Laboratoriums für die Lebensmittelkontrolle zugesprochen haben. Wir haben ferner dem Kanton Luzern einen Beitrag von Fr. 4718.90 ausbezahlt an die Arbeiten für die Einrichtung und Instandstellung der gemieteten Lokalitäten, in denen er provisorisch sein Laboratorium unterbringen musste.

Tabelle I.

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben			Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zoll-ämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Zusammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	92	10 303	10 395	1 258	12,10
» Stadt .	» . . .	232	8 203	8 435	793	9,40
Bern	Bern	453	2 344	2 797	895	32,00
Luzern	Luzern	63	336	399	97	24,31
Uri	} Brunnen . . .	12	504	516	49	9,50
Schwyz		24	1 978	2 002	167	8,34
Obwalden . . .		—	265	265	35	13,21
Nidwalden . . .		1	243	244	21	8,61
Glarus	Glarus	7	1 613	1 620	165	10,19
Zug	Zug	2	892	894	139	15,55
Freiburg	Freiburg	22	2 382	2 404	320	13,31
Solothurn	Solothurn	40	2 936	2 976	401	13,47
Baselstadt	} Basel	186	5 103	5 289	399	7,54
Baselland		31	255	286	55	19,23
Schaffhausen . . .	Schaffhausen . . .	50	1 328	1 378	129	9,58
Appenzell A.-Rh. .	} St. Gallen . . .	11	201	212	84	39,62
Appenzell L.-Rh. .		1	65	66	22	33,33
St. Gallen		136	2 545	2 681	553	20,63
Graubünden . . .	Chur	51	2 630	2 681	482	17,98
Aargau	Aarau	53	5 051	5 104	486	9,52
Thurgau	Frauenfeld . . .	39	2 743	2 782	557	20,02
Tessin	Lugano	298	1 758	2 056	412	20,04
Waadt	Lausanne	209	6 992	7 201	1 018	14,14
Wallis	Sitten	27	1 288	1 315	379	28,82
Neuenburg	Neuenburg . . .	175	1 939	2 114	293	13,86
Genf	Genf	126	7 744	7 870	593	7,53
		2341	71 641	73 982	9 802	13,25

Tabelle II.

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>a. Lebensmittel.</i>			
1	Bier	238	23	9,66
2	Branntweine und Liqueure . .	1 908	761	39,87
3	Brot	121	43	35,54
4	Butter	1 280	301	23,52
5	Eier	131	69	52,67
6	Eierkonserven	50	10	20,00
7	Eis (Tafeleis)	2	—	—
8	Essig und Essigessenz . . .	714	146	20,45
9	Fleischwaren	1 614	270	16,73
10	Fruchtsäfte	91	26	28,57
11	Gemüse, frisches	31	13	41,93
12	Gemüse, gedörrtes	5	1	20,00
13	Gemüsekonserven	175	33	18,86
14	Gewürze	770	134	17,40
15	Honig, Kunsthonig, Honigpulver etc.	254	37	14,57
16	Hülsenfrüchte	22	13	59,09
17	Kaffee	174	52	29,89
18	Kaffeessurrogate	79	22	27,85
19	Kakao	119	21	17,65
20	Käse	762	87	11,42
21	Kohlensäure Wasser (künstliche)	69	11	15,94
22	Konditoreiwaren	182	55	30,22
23	Konfitüren	79	26	32,91
24	Körnerfrüchte	98	22	22,43
25	Limonaden und andere künstliche alkoholfreie Getränke	229	80	34,93
26	Mahlprodukte	306	37	12,09
27	Milch	47 533	4 472	9,41
28	Milchkonserven und -präparate .	195	29	14,87
29	Mineralwasser	36	5	13,89
30	Obst, frisches	23	13	56,52
31	Obst, gedörrtes	31	19	61,29
32	Obstkonserven	34	10	29,41
33	Obstwein	1 045	146	13,97
	Uebertrag	58 400	6 987	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Uebertrag	58 400	6 987	—
34	Paniermehl	1	—	—
35	Pilze, frische	—	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	6	1	16,67
37	Presshefe	73	17	23,29
38	Schokolade	155	16	10,32
39	Sirupe	131	53	40,46
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	510	87	17,06
41	Speiseöle	454	75	16,52
42	Tee	54	8	14,81
43	Teigwaren	404	125	30,94
44	Trinkwasser	3 993	640	16,03
45	Wein	8 042	1 218	15,15
46	Zucker (inbegriffen Glukose u. künstliche Süsstoffe)	95	23	24,21
47	Verschiedene andere Lebensmittel	385	68	17,66
	Zusammen Lebensmittel	72 703	9 318	12,82
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>			
1	Farben für Lebensmittel	58	7	12,07
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsstücken	36	9	25,00
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	329	142	43,16
4	Kinderspielwaren	291	207	71,13
5	Kosmetische Mittel	97	25	25,77
6	Mal- und Anstrichfarben	34	4	11,76
7	Petroleum	8	2	25,00
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	34	17	50,00
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	28	7	25,00
10	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	364	64	17,58
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 279	484	37,84
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	72 703	9 318	12,82
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	1 279	484	37,84
	Zusammen	73 982	9 802	13,25

Tabelle III.

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	
	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle
Zürich, Kanton .	9	51	270	126	1121	131	240	135	2 083
Zürich, Stadt .	261	134	54	103	—	—	—	—	552
Bern	1118	18	191	406	614	59	138	313	2 857
Luzern	165	83	14	65	58	30	31	21	467
Uri	15	6	8	23	—	—	—	—	52
Schwyz	40	22	8	39	—	—	—	—	109
Obwalden	16	5	7	11	—	—	—	—	39
Nidwalden . . .	9	1	7	13	—	—	—	—	30
Glarus	45	—	15	30	49	—	14	2	155
Zug	210	107	38	24	3	6	2	2	392
Freiburg	20	—	2	45	—	—	—	—	67
Solothurn	1177	316	197	196	630	35	111	46	2 708
Baselstadt . . .	54	8	11	2	—	—	—	—	75
Baselland	242	53	72	21	125	33	61	33	640
Schaffhausen . .	8	—	4	2	—	—	—	—	14
Appenzell A.-Rh.	118	3	68	124	—	—	—	—	313
Appenzell I.-Rh.	17	22	22	16	3	2	—	—	82
St. Gallen	105	2	6	20	—	—	—	—	133
Graubünden . . .	68	60	44	48	18	58	7	57	360
Aargau	194	19	301	311	186	30	313	486	1 840
Thurgau	136	8	135	201	—	—	—	—	480
Tessin	143	—	113	35	51	—	11	1	354
Waadt	1575	7	8	53	5954	10	202	128	7 937
Wallis	69	19	12	6	583	205	185	71	1 150
Neuenburg	229	—	215	187	—	—	—	—	631
Genf	53	—	30	136	—	—	—	—	219
	6096	944	1852	2243	9395	599	1315	1295	23 739

Tabelle IV.

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 Untersuchungs- anstalten beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg
I. Zollkreis	633	4 361 933	113	475 746	—	—
II. »	241	2 482 989	30	246 773	—	—
III. »	224	2 243 383	28	59 285	—	—
IV. »	585	5 206 967	126	401 071	—	—
V. »	352	3 779 017	42	311 510	1	364
VI. »	488	5 773 001	128	560 207	6	883
Zusammen	2523	23 847 290	467	2 054 592	7	1 247

Tabelle V.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalten beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
<i>a. Lebensmittel.</i>						
1. Butter	69	211 892	28	27 543	—	—
2. Eier und Eierkonserven	18	48 942	5	4 414	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	12	32 059	5	7 853	—	—
4. Gewürze	10	4 037	3	1 086	—	—
5. Honig	44	100 663	20	25 434	—	—
6. Kaffee	42	241 278	29	146 142	—	—
7. Kaffeesurrogate	10	26 263	6	25 973	—	—
8. Kakao und Schokolade	1	537	—	—	—	—
9. Käse	11	76 810	3	25 432	—	—
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—	—
11. Mehl und Getreide	6	43 495	4	31 365	—	—
12. Speisefette (ohne Butter)	48	265 622	20	20 928	—	—
13. Speiseöle	97	477 539	42	61 009	—	—
14. Tee	7	1 115	7	1 115	—	—
15. Teigwaren	55	54 279	41	19 694	—	—
16. Wein	1791	21 381 816	122	1 219 234	—	—
17. Zucker (u. Glukose)	7	58 715	2	25 140	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	216	791 238	93	397 213	7	1 247
Zusammen Lebensmittel	2444	23 816 300	430	2 039 575	7	1 247
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>	79	30 990	37	15 017	—	—
Zusammen	2523	23 847 290	467	2 054 592	7	1 247

Tabelle VI.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1923.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumpersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktionseurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	26 072. 94	93 299. —	—	119 371. 94	39 185. 54	80 186. 40	40 093. 20
Zürich (Stadt)	16 530. 60	81 150. —	—	97 680. 60	23 151. 70	74 528. 90	37 264. 45
Bern	26 476. 70	80 250. —	238. —	106 964. 70	12 054. 50	94 910. 20	47 455. 10
Luzern	17 989. 15	32 120. 35	—	50 109. 50	3 363. 15	46 746. 35	23 373. 15
Uri	5 019. 45	19 900. —	—	24 919. 45	2 824. 62	22 094. 83	11 047. 40
Glarus	4 282. 10	18 900. —	688. 35	23 870. 45	1 667. 85	22 202. 60	11 101. 30
Zug	2 717. 25	13 902. 60	—	16 619. 85	1 208. —	15 411. 85	7 705. 90
Freiburg	10 414. 15	22 620. —	—	33 034. 15	4 340. 10	28 694. 05	14 347. —
Solothurn	10 230. —	27 200. 20	—	37 430. 20	3 698. 05	33 732. 15	16 866. 05
Baselstadt	20 017. 03	72 438. 70	—	92 455. 73	19 437. 11	73 018. 62	36 509. 30
Baselland	4 573. 30	8 360. —	117. 75	13 051. 05	2 136. 60	10 914. 45	5 457. 20
Schaffhausen	4 021. 05	13 800. —	—	17 821. 05	2 115. 70	15 705. 35	7 852. 65
Appenzell A.-Rh.	2 983. 15	3 754. —	—	6 737. 15	—	6 737. 15	3 368. 55
Appenzell I.-Rh.	1 080. 70	1 700. —	—	2 780. 70	—	2 780. 70	1 390. 35
St. Gallen	20 752. 10	62 280. —	—	83 032. 10	31 283. 65	51 748. 45	25 874. 20
Graubünden	7 075. 64	28 980. —	1 948. 10	38 003. 74	4 913. 60	33 090. 14	16 545. 05
Aargau	18 177. 09	55 142. 05	—	73 319. 14	12 152. 25	61 166. 89	30 583. 40
Thurgau	11 477. 28	35 170. —	—	46 647. 28	7 394. 69	39 252. 59	19 626. 25
Tessin	13 694. 99	35 143. 46	—	48 838. 45	8 400. —	40 438. 45	20 219. 20
Waadt	19 375. 90	81 031. —	—	100 406. 90	14 974. 70	85 432. 20	42 716. 10
Wallis	7 168. 85	25 435. —	—	32 603. 85	2 392. 95	30 210. 90	15 105. 45
Neuenburg	4 365. 71	30 604. 25	—	34 969. 96	5 195. 15	29 774. 81	14 887. 40
Genf	10 206. 75	62 095. —	—	72 301. 75	7 900. 10	64 401. 65	32 200. 80
Schweiz	264 701. 88	905 275. 61	2 992. 20	1 172 969. 69	209 790. 01	963 179. 68	481 589. 45
1922	262 584. 21	935 239. 85	13 209. 33	1 211 033. 39	219 921. 57	991 111. 82	495 555. 50
1921	307 349. 54	910 177. 40	623. 80	1 218 150. 74	238 550. 52	979 600. 22	489 799. 75
1920	291 878. 08	861 649. 17	7 362. 85	1 160 890. 10	194 881. 21	966 008. 89	483 004. 10

B. Auszüge

aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren.

Allgemeines.

Zürich, Stadt. In Anpassung an den veränderten Geldwert sind die Untersuchungsgebühren des städtischen Laboratoriums etwas ermässigt worden; bei Beanstandungen dagegen werden erhöhte Gebühren berechnet.

Bern. Die kantonale Polizeidirektion gab die Absicht kund, den Landjägern nicht mehr zu gestatten, als Ortsexperten der Lebensmittelpolizei zu wirken. Es wurde ihr von der Direktion des Innern dringend empfohlen, von diesem Vorhaben abzusehen, weil gerade die Landjäger sich am besten für das Amt des Ortsexperten eignen, da sie unabhängig sind und ohne Rücksicht auf ihre Beziehungen zu den Einwohnern vorgehen dürfen. Es wurde ein Instruktionskurs für Ortsexperten abgehalten mit einer Beteiligung von 17 Mann.

Luzern. Wegen Abtretung der bisherigen Lokalitäten an das eidgenössische Versicherungsgericht wurde das Laboratorium provisorisch in Gebäude Nr. 3 der Hitzlisbergstrasse untergebracht. Dem Gesuch des Kantonschemikers, Herrn Dr. Schumacher, um Beurlaubung bis Ende Januar 1924, wurde vom Regierungsrat entsprochen. Provisorisch wurde mit der Leitung des Laboratoriums Herr Dr. Max Grüter betraut.

Urkantone. Die örtlichen Kontrollorgane versagen je länger je mehr. Ortsexperten, die sich nicht in gänzlich unabhängiger Stellung befinden, kommen bald in eine schwierige Lage. Glauben sie, ihre Pflicht nach bestem Wissen und Gewissen erfüllt zu haben, so ernten sie seitens ihrer Mitbürger höchstens Hohn, Nörgeleien und Verdächtigungen. Kein Wunder, wenn viele Gemeinden die grösste Mühe haben, diese Posten zu besetzen oder wenn an und für sich tüchtige Ortsexperten keine Inspektionen vornehmen wollen und nach Ablauf der Zwangsfrist das Amt niederlegen. Eine Besserung dieser Verhältnisse wäre möglich durch Zusammenlegung mehrerer Gemeinden zu einem gemeinsamen Kontrollgebiet und Einführung von Kreisexperten, welches System bereits von mehreren Kantonen mit gutem Erfolg angewendet wird.

Baselland. Zur Wiederbesetzung infolge Todesfall erledigter Stellen wurde für 4 Ortsexperten ein dreitägiger Instruktionskurs abgehalten.

St. Gallen. Am 21. Mai verschied nach kurzer Krankheit im Alter von 73 Jahren unerwartet rasch Herr Dr. Gottwalt Ambühl. Er hat während 45 Jahren in ehrenvoller Weise das Amt eines Kantonschemikers versehen. Zum Nachfolger ernannte der Regierungsrat den bisherigen Adjunkten und Leiter der bakteriologischen Abteilung Herrn Dr. Hugo Rehsteiner. Aus Sparsamkeitsgründen bleibt die Adjunktenstelle vorläufig unbesetzt.

Mit Rücksicht auf den Zollanschluss des Fürstentums Liechtenstein an die Schweiz und die dadurch für den Kanton St. Gallen bedingte Erweiterung der Lebensmittelkontrolle wurde ein Beitrag des Fürstentums an das Laboratorium von Fr. 400 in Aussicht genommen.

Graubünden. Statt der früheren Ortsexperten amtierten im Berichtsjahr erstmals die Kreisexperten. Wenn auch zuzugeben ist, dass diese Beamten noch nicht überall einwandfrei fungierten, so hat sich doch bereits gezeigt, dass die kantonale Lebensmittelkontrolle erheblich besser durchgeführt wird als früher. Hierfür zeugt namentlich die wesentlich vermehrte Einsendung von Proben an die Untersuchungsanstalt. Die schon 1923 begonnene Instruktion der neugewählten Kreisexperten ist dies Jahr beendet worden. Es fanden Instruktionskurse statt in Thuisis mit 20, in Samaden mit 20, in Grono mit 6 und in Chur mit 8 Teilnehmern. Wie die früheren, dauerten auch diese Kurse je 2 Tage. Durch die neue Organisation ist die Zahl der Experten von 444 auf 90 herabgesetzt worden.

Tessin. Durch Staatsratsbeschluss vom 28. Mai wurde der Gebührentarif der Untersuchungsanstalt ergänzt, speziell für physiologische und bakteriologische Untersuchungen.

Waadt. Die Zahl der Widerhandlungen ist gegenüber dem Vorjahr um 1441 Fälle gestiegen. Diese auffällige Vermehrung hat ihre Ursache im Zusammenschluss der Gemeinden zu Inspektionskreisen und der damit verbundenen Ersetzung der Ortsexperten durch Kreisexperten. Bei dieser Konzentration konnten die unpassenden Ortsexperten ausgeschieden und die Kreise mit den bewährten Kräften besetzt werden.

Neuenburg. Im Spätherbst wurde das lang ersehnte neue Laboratoriumsgebäude unter Dach gebracht.

Bier und Bierausschank.

Zürich, Stadt. Ein Bier wurde beanstandet, weil es sprossende Hefe enthielt.

Urkantone. 7 Bierpressionen waren wegen Unreinlichkeit zu beanstanden.

Glarus. Zwei Biere wurden wegen Hefetrübung beanstandet.

Solothurn. Eine Probe Flaschenbier war hefetrüb.

Baselstadt. Flaschenbier auswärtiger Herkunft war wegen Trübung durch Hefen und Sarcinen zu beanstanden.

Baselland. Verschiedentlich wurden hefetrübe Fass- und Flaschenbiere angetroffen. In einer vor einer Brauerei abgefüllten Bierflasche fand sich eine tote Maus vor. Einige Wirte mussten wegen ungenügender Reinhaltung der Bierpressionen bestraft werden.

Graubünden. Sehr oft sind trübe oder gänzlich verdorbene Biere, die zweifellos zum Verkauf bestimmt waren, angetroffen worden. Die Schuld hierfür musste meist den Wirten beigemessen werden.

Aargau. Es erfolgte eine Beanstandung wegen Hefetrübung.

Thurgau. 2 Bierproben wurden als verdorben und eine als verfälscht beanstandet.

Wallis. Ein Bier wurde wegen Hefetrübung und übermässigem Säuregehalt beanstandet. Wegen unsauberem Bierausschank erfolgte eine Bestrafung.

Genf. 119 Bierpressionen mussten wegen ungenügender Reinigung beanstandet werden.

Branntweine und Liqueure.

Zürich, Kanton. Die Beanstandungen betrafen vor allem aus «Cognac» und «Rum», die höchstens als Verschnitte, meist aber bloss als künstliche Ware befunden wurden.

Zürich, Stadt. Als «Rum», «Cognac», «Kirsch» etc. bezeichnete Getränke erwiesen sich als Verschnitte oder künstliche Produkte; letztere wurden öfters auch als «Verschnitt» bezeichnet. Ein «Cognac» enthielt so viel höhere Alkohole, dass er als Hefebranntwein angesehen werden musste. Ein Hefebranntwein musste seines hohen Aldehydgehaltes wegen als ungeniessbar erklärt werden. Ein Cognac-Verschnitt enthielt bloss 40% Alkohol, ein anderer über 10% Zucker. Ein Enzianbranntwein war in eine Originalflasche einer fremden Firma abgefüllt. 22 Wermutweine genügten den Anforderungen nicht und mussten daher als Wermut-Façon bezeichnet werden.

Bern. Mehrere Cognac und Kirschwasser waren so stark gestreckt, dass sie den Anforderungen an Verschnittbranntweine nicht mehr genügten und als künstliche Branntweine bezeichnet werden mussten. 5 Cognac und 1 Rum waren künstlich gefärbt; 2 Cognac enthielten Vanillin und einer andere künstliche Aromastoffe. In 2 Rum liess sich Aceton nachweisen; offenbar handelte es sich dabei um aus Industriesprit hergestellte Getränke. Ein als «Whisky» bezeichnetes Getränk bestand lediglich aus 50-prozentigem gefärbtem Spirit.

Urkantone. Die 48 Beanstandungen betrafen zum grossen Teil als «Cognac», «Rum» oder «Kirschwasser» bezeichnete Getränke von zum Teil geradezu erbärmlicher Beschaffenheit.

Glarus. Verschiedene als echt oder verschnitten bezeichnete Branntweine erwiesen sich als Kunstprodukte. 2 Kirschwasser waren mit Obsttrester verschnitten, ein anderes mit Spirit und ein weiteres schmeckte und roch nach Enzian. Ein Cognac war künstlich gefärbt und mit Traubentrester verschnitten.

Zug. 2 Kirschwasser und ein Cognac waren wegen unerlaubter, beziehungsweise zu starker Zuckerung zu beanstanden. Ein Cognac erwies sich als Verschnitt. 2 Kirschwasser, die offenbar zu früh destilliert worden waren, mussten als unfertige, für sich allein nicht marktfähige Ware erklärt werden. 3 Obsttrester waren minderwertig.

Freiburg. Es erfolgten 9 Beanstandungen wegen zu geringem Alkoholgehalt, 12 wegen unrichtiger Bezeichnung, 4 wegen übermässigem Extraktgehalt und 37 wegen künstlicher Färbung von Branntweinen. Ueberdies wurden 13 «Wermut» beanstandet, weil sie wegen künstlicher Färbung nur als «Wermut-Façon» in den Verkehr gebracht werden durften.

Solothurn. Es mussten beanstandet werden 3 Branntweine mit zu geringem Gehalt, einer wegen Verdorbenheit und 7 Liqueure wegen unrichtiger Bezeichnung. Ein Wermutwein wies einen zu geringen Gehalt an Asche und zuckerfreiem Extrakt auf.

Baselstadt. Russischer Cognac enthielt mehr als die zulässige Menge Extrakt und wurde deswegen als künstlich beanstandet. Aus Frankreich eingeführter Cognac hatte bloss 37 Volumprozent Alkoholgehalt. Mehrere Rumproben waren wegen künstlicher Färbung zu beanstanden. Ein Rum und ein Kirsch wiesen Petrolgeruch und -geschmack auf, herrührend von paraffinierten Lagerfässern. Ein Kirschwasser, das während einiger Wochen in einer mit stark kupferhaltigem Lot gelöteten silbernen Feldflasche aufbewahrt worden war, enthielt im Liter 37 mg Kupfer. Ein Drusenbranntwein enthielt gelöstes und aufgeschlemmtes Blei, das vom Ausgusskork der betreffenden Schenkflasche herrührte. Die gelbliche Trübung eines Sprints bestand aus äusserst fein verteiltem Eisenoxyd.

Baselland. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 2 wegen ungenügendem Alkoholgehalt, 3 wegen Verfälschung und 5 wegen Verdorbenheit.

Schaffhausen. Ein Kirschwasser wurde, gestützt auf die chemische Untersuchung wie auch auf die Kostprobe, beanstandet.

Appenzell A. Rh. Einige als «Cognac und Rum» bezeichnete Branntweine erwiesen sich als blosse Verschnitte.

St. Gallen. Der schlechte Geschmack eines Zwetschgenwassers rührte von fettsaurem Kupfer her, das sich in grünblauen Flocken ausgeschieden hatte und zweifellos vom Brenngeschirr herstammte. Ein anderer Zwetschgenbranntwein war infolge Fehlgärung oder verdorbenem Ausgangsmaterial durch starken teerartigen Geruch und Geschmack vollständig ungeniessbar geworden.

Graubünden. Es kommt immer noch vor, dass Verschnitte als echte Spirituosen ausgegeben werden. In 2 Fällen handelte es sich um Branntweine, die offenbar aus verdorbenem Rohmaterial hergestellt worden waren. Ein Obsttresterbranntwein hatte einen widerwärtigen, an Petroleum erinnernden Geruch, der wahrscheinlich auf eine Behandlung des betreffenden Fasses mit unreinem Paraffin zurückzuführen war. Ein Wermutwein entsprach den Gehaltsanforderungen nicht.

Aargau. 3 Kirschwasser wurden als Tresterbranntwein beurteilt; weitere Kirschwasserproben hatten einen offenbar durch Brennfehler verursachten Missgeschmack; ein Cognac und ein Kirschwasser erwiesen

sich als Verschnitte. Ein Wermut war gewässert, einer essigstichig und 4 mussten als Wermut-Façon beurteilt werden.

Thurgau. 2 Branntweine waren aus verdorbener Maische hergestellt worden, 37 waren unrichtig bezeichnet.

Tessin. Hin und wieder findet man Wermut, der den Anforderungen nicht genügt.

Waadt. Es erfolgten 35 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung oder Verwendung von verdorbenen Rohstoffen.

Wallis. Die Beanstandungen betrafen künstliche oder verschnittene Branntweine, die als echt bezeichnet waren. Ueberdies erfolgten 15 Verzweigungen, weil an Hand von Fakturen unrichtige Bezeichnung der betreffenden Getränke festgestellt werden konnte.

Neuenburg. Es erfolgten 46 Beanstandungen. Zu verschiedenen Malen wurde festgestellt, dass auch eingeführte Qualitätsspirituosen verfälscht waren. Ein «Kolonialrum» enthielt 22%, ein Cognacfaçon 28% Alkohol. In einem Tresterbranntwein-Verschnitt fanden sich 29 Promille Aether und 15 Promille höhere Alkohole vor; das Getränk wurde als gesundheitsschädlich beurteilt. 21 Wermut waren zu beanstanden wegen ungenügendem Gehalt an Wein und künstlicher Färbung.

Genf. Auf Grund der neuen Bestimmungen wurden italienische Wermut wegen zu hohem und französische wegen zu niedrigem Zuckergehalt beanstandet. Dem Versuch, Wermutfaçon als «Uso-Wermut» zu bezeichnen, wurde, weil in einer französisch sprechenden Gegend offensichtlich zur Täuschung geeignet, entgegengetreten.

Brot.

Zürich, Kanton. Häufig musste wegen zu leichten Brotlaiben eingeschritten werden. Von der früher öfters beobachteten Brotkrankheit wurde dies Jahr nirgends etwas bemerkt.

Bern. Ein Brot war von zahlreichen Fuchsinflecken durchsetzt, wahrscheinlich von denaturiertem Mehl herrührend. Eine weitere Beanstandung erfolgte wegen zu hohem Wassergehalt. Zu einem als «Butterbrot» bezeichneten Gebäck war statt Butter Schweinefett verwendet worden.

Luzern. 3 als Qualitätsspirituosen bezeichnete Getränke erwiesen sich als Verschnitte.

Freiburg. Die 2 beanstandeten Brote waren hochgradig fadenziehend.

Solothurn. Ein Brot erwies sich als fadenziehend. Häufig noch werden Langbrote mit zu geringem Gewicht angetroffen.

Baselstadt. Es erfolgten einige Beanstandungen wegen Mindergewicht und ungenügendem Ausbacken.

Schaffhausen. Als ungenügend ausgebacken wurde Rundbrot mit 40% und Langbrot mit 37,3% Wassergehalt beanstandet.

Appenzell A. Rh. Gegen einen Bäcker musste eingeschritten werden, weil er in seiner Backstube unter dem Backtrog ein Lager für 6 junge Hunde eingerichtet hatte.

Graubünden. Zweimal wurde fadenziehendes Brot vorgefunden. Ueberdies wurden öfters zu leichte Brotlaibe, namentlich Langbrot, angetroffen.

Aargau. Ein Brotlaib zeigte die typischen Erscheinungen der Brotkrankheit, ein anderer rote und blaue Farbflecken, offenbar von Säcken herrührend, worin zuvor denaturiertes Futtermehl aufbewahrt worden war. Wegen Verkauf von zu leichtem Brot erfolgten 27 Strafanzeigen.

Thurgau. Es erfolgten 16 Brotbeanstandungen wegen ungenügendem Ausbacken, eine wegen Verunreinigung und eine, weil aus abnorm beschaffenem Mehl hergestellt.

Wallis. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen ungenügendem Ausbacken, 40 wegen Verstössen gegen die Gewichtsvorschriften.

Butter.

Zürich, Kanton. Von den 24 Beanstandungen betrafen 15 gesalzene Butter, die nicht entsprechend bezeichnet war, 3 verdorbene, 3 mit Kokosnussfett verfälschte und 3 zu fettarme Butter.

Zürich, Stadt. 17 Proben enthielten weniger als 82% Fett, eine davon sogar bloss 56,7%. 10 «Tafelbutter» genügten den bezüglichlichen Anforderungen nicht. Wegen zu hohem Säuregrad oder sonstiger Verderbenheit erfolgten 4 Beanstandungen.

Bern. 2 Posten Butter waren hochgradig verdorben, 3 weitere mit Borsäure konserviert.

Luzern. Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen zu geringem Fettgehalt (77,7 bis 78,7%). Ein Butterhändler in Luzern verfälschte längere Zeit hindurch Butter mit Margarine und verkaufte das Mischprodukt als Naturbutter.

Glarus. Eine Sendung italienischer Butter war mit Kokosnussfett vermischt; einige Einsiedebutter wurden wegen zu geringem Fettgehalt beanstandet.

Zug. Eine Butter war zu schwach im Fettgehalt.

Freiburg. 12 Beanstandungen betrafen Butter mit ungenügendem Fettgehalt, 2 verdorbene und eine zu saure Butter.

Solothurn. Eine Butter hatte einen zu geringen Fettgehalt, eine andere war von Schimmelpilzen durchsetzt.

Baselstadt. In 2 Fällen war Butter mit 30—40% Margarine vermischt. Bei ausländischer Butter wurden wiederholt Fettgehalte von nur 80% beobachtet. Die von einem grossen Geschäft als IIa Ware angebotene Butter ergab einen Säuregrad von 29 und war stark ranzig, so dass sie als verdorben beschlagnahmt werden musste. Eine ganze Wagenladung ausländischer Butter musste aus dem gleichen Grunde beanstandet

werden. Häufig war ausländische Butter mit Borax konserviert; der höchste Gehalt an B_2O_3 betrug 0,32%, was einem Gehalt von 0,46% wasserfreiem Borax entspricht. Der beim Einsieden einer 3,6% wasserfreien Borax enthaltenden Butter erhaltene Rückstand (Grieben) ergab in entfettetem Zustande einen Gehalt von 14,6%, ein anderer Rückstand in nicht entfettetem Zustande 8,5% wasserfreien Borax. Der Genuss solcher Grieben für sich oder auch im Backwerk hat schwere Gesundheitsstörungen verursacht.

Schaffhausen. Es erfolgten 19 Beanstandungen wegen zu geringem Fettgehalt, eine wegen Missgeschmack und 2 wegen Verdorbenheit.

Appenzell I. Rh. Buttermödeli wurden beanstandet, weil die vorgeschriebene Gewichtsangabe fehlte.

St. Gallen. Es wurden 16 verdorbene (saure, ranzige, schimmliche) und 4 mit Missgeschmack behaftete Butterproben beanstandet. Zu verschiedenen Malen konnte als Ursache des Missgeschmacks das verwendete Einwicklungspapier festgestellt werden; es handelte sich dabei um mit Chlormagnesium beschwertes Packpapier. Grössere Sendungen italienischer Butter enthielten bis 10% Kokosnussfett.

Graubünden. Es erfolgte eine einzige Butterbeanstandung; es handelte sich um gänzlich verdorbene Ware mit einem Säuregrad von 46,3.

Aargau. 2 Proben hatten zu geringen Fettgehalt, eine war talgig, eine ranzig und eine ranzig und talgig; ein als «Butter» bezogenes Fett erwies sich als Margarine.

Thurgau. Bei drei Proben war der Säuregrad für Tafelbutter zu hoch, eine andere hatte zu wenig Fettgehalt.

Tessin. Es erfolgten zahlreiche Beanstandungen italienischer Butter wegen Borsäurezusatz. In raffinierter Weise wurde, ebenfalls in Italien, versucht, Butter mit verhältnismässig geringen Mengen Kokosnussfett zu verfälschen.

Neuenburg. Es erfolgten 5 Beanstandungen von Butter mit zu hohem Säuregrad oder ungenügendem Fettgehalt.

Genf. Aus Hochsavoyen wurde öfters Butter mit ungenügendem Fettgehalt auf den Markt gebracht; andere war verdorben oder mit Borsäure konserviert.

Eier.

Luzern. Es erfolgte eine Beanstandung, weil «Kalkeier» als frische Eier feilgeboten wurden.

Baselland. Einige Male wurde versucht, Kalkeier als Trinkeier zu entsprechend höherem Preise zu verkaufen.

Aargau. Auf einem Markt wurde versucht, Kisteneier als «Trinkeier» zu verkaufen.

Wallis. Es erfolgte eine Beanstandung wegen Verkaufs von verdorbenen Eiern.

Eierkonserven.

Zürich, Stadt. Eine «Eigelb-Konserve» bestand statt aus Eigelb aus Ganzei, 3 andere waren mit Borsäure konserviert, eine weitere verdorben, von käsigem, eckelhaftem Geruch und Geschmack.

Bern. Unter der Bezeichnung «Ovidin» gelangte aus Italien ein Präparat zur Einfuhr, das aus mit einem Teerfarbstoff gefärbter Sagostärke bestand.

Solothurn. Ein chinesisches Eigelb musste seines zu hohen Stickstoffgehaltes wegen als nicht rein beanstandet werden.

Baselstadt. Ein «getrocknetes Eiweiss» wurde wegen Zusatz eines phosphorsäure- und natriumbikarbonathaltigen Triebssalzes beanstandet.

St. Gallen. Es erfolgten 5 Beanstandungen von getrockneten Eisubstanzen, sogenanntes Vollei, weil das Fett hochgradig ranzig war.

Thurgau. Eine Eierkonserve war verdorben, bei 2 andern waren Veränderungen in den Eiweissstoffen eingetreten.

Essig- und Essigessenz.

Zürich, Kanton. Die zu schwachen Essige sind gegenüber früher wesentlich zurückgegangen.

Zürich, Stadt. 4 Weinessige enthielten zu wenig zuckerfreien Extrakt, 10 waren ungenügend vergoren, einer bestand aus gewöhnlichem Essig. Ein Speiseessig war zu schwach, 5 waren durch Essigälchen stark verunreinigt. Eine Essigessenz enthielt zu wenig Essigsäure und war durch Emphyreumastoffe verunreinigt.

Bern. Von 32 untersuchten Essigen wurden 14 beanstandet. Viele davon waren durch Essigälchen verunreinigt oder wiesen starke Extrakt- oder Bakterientrübungen auf, andere hatten zu wenig Extrakt oder Mineralstoffe und einige Weinessige waren unvollständig vergoren.

Solothurn. 11 Weinessige waren wegen zu geringem Aschengehalt, 3 wegen zu niedrigem Extraktgehalt zu beanstanden.

Baselstadt. In einem Weinessig wurden geringe Mengen Blei beobachtet. Die Herkunft dieser gesundheitsschädlichen Beimengung konnte nicht ermittelt werden.

Schaffhausen. 2 Essige wurden beanstandet wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure, einer als zu extraktarm und 3 als ungenügend vergoren.

Appenzell I. Rh. Ein Weinessig wurde wegen zu hohem Alkoholgehalt beanstandet.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen hauptsächlich unfertige Weinessige mit zu wenig Essigsäure und zu viel Alkohol.

Aargau. Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen Verunreinigung durch Essigälchen, 9 wegen zu geringem Essigsäuregehalt, 6 wegen ungenügender Vergärung und 6 wegen zu geringem Extraktgehalt.

Thurgau. 4 Essige waren verdorben, 2 verunreinigt, 3 unfertig, 2 unrichtig bezeichnet und 2 enthielten zu wenig Essigsäure.

Wallis. Eine Beanstandung betraf zu schwachen Essig. Wegen ungenügender Bezeichnung wurden 3 Essige und 5 Essigessenzen beanstandet.

Neuenburg. Es erfolgten 3 Essigbeanstandungen wegen Verunreinigung durch Essigälchen und zu hohem Alkoholgehalt.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich, Kanton. 5 Leberwürste und 2 Fleischkäse waren mehlhaltig, eine Fleischkonserve künstlich gefärbt und eine Wurst schimmelig.

Zürich, Stadt. Die 5 Beanstandungen betrafen Leberwürste mit Mehlzusatz.

Bern. Ein Posten Schweinefleisch enthielt grosse Mengen schwefliger Säure. Schinken und Würste waren wegen hochgradiger Verdorbenheit zu beanstanden. Aus Deutschland eingeführter «Kaviar» bestand statt aus Eiern des Störs aus Fischeiern anderer Art. Zum Zwecke der Vortäuschung echten Kaviars war die Masse mit Beinschwarz gefärbt.

Uri. Eine Wurstware war wegen Mehlzusatz, 8 als verdorben zu beanstanden.

Schwyz. Es erfolgten 2 Wurstbeanstandungen wegen Mehlzusatz.

Obwalden. Eine Wurstprobe wurde wegen Mehlgehalt beanstandet.

Nidwalden. Alle 7 zur Untersuchung eingesandten Wurstproben erwiesen sich als mehlhaltig.

Glarus. Ein Posten Salami musste wegen Verderbnis beseitigt werden.

Zug. Je ein Posten Salametti und gesalzene Stockfische waren verdorben. 4 Wurstwaren enthielten Mehlzusätze.

Freiburg. Es erfolgten 10 Beanstandungen wegen Verdorbenheit.

Solothurn. Die 2 Beanstandungen betrafen Leberwürste, von denen die eine verdorben, die andere mit Stärkemehl versetzt war.

Baselstadt. Eine Nordseekrabben-Konserve enthielt 0,67% Borsäure. Klöpferwurst war in der Haut und den angrenzenden Fleischteilen mit einem Teerfarbstoff grellrot gefärbt. Eine Gänseleberpastete enthielt 6% Weizenmehl. 2 Dauerwürste aus Dänemark waren im Fleisch auffallend stark mit einem Teerfarbstoff gefärbt.

Baselland. Eine grössere Menge Salamiwürste musste wegen starker Ranzidität beschlagnahmt werden.

St. Gallen. Sämtliche 28 Beanstandungen erfolgten wegen Mehlzusatz zu Wurstwaren. Der Genuss von ungekochtem geräuchertem Fleisch notgeschlachteter Schweine verursachte eine grössere Zahl von Erkrankungen. Aus sämtlichen dem Laboratorium eingesandten Fleischstücken konnte *Bacillus Paratyphi-B* isoliert werden. Besonders gefährlich ist derartiges Pöckelfleisch deswegen, weil es keinerlei sinnlich wahrnehm-

bare Anzeichen von Verdorbenheit aufweist. Bei allen Proben hatten frische Schnitte ein normales appetitliches Aussehen ohne jeglichen Fäulnisgeruch.

Graubünden. Eine Büchse Ochsenmaulsalat war verdorben.

Aargau. Ein Posten Kümmelwurst und 2 Büchsen Fleischkonserven wurden wegen Verdorbenheit konfisziert. Ein Posten Wurstwaren und eine als «Pains II» bezeichnete Konserve waren mehlhaltig; bei einer andern Wurstware war der Darm gefärbt; in einer Cervelatwurst befand sich ein wohlerhaltener Schwabenkäfer. Eine Langouste-Konserve, die beim Öffnen der Büchse einen starken Ammoniakgeruch ausströmte, musste als ungeniessbar beurteilt werden.

Thurgau. Die Beanstandungen betrafen in 3 Fällen verdorbenes Fleisch, in 3 Fällen Fleisch kranker Tiere, in 3 Fällen minderwertige und in 16 Fällen mehlhaltige Fleischwaren. Der höchste Mehlgelalt (5%) fand sich in Pferdefleischwaren, die übrigens auch ohne die vorgeschriebene Herkunftsbezeichnung feilgeboten worden waren.

Waadt. Von den 112 Beanstandungen betrafen 82 «Waadtländerwurst», zu deren Herstellung ausser Schweinefleisch auch Eingeweideteile oder Rindfleisch verwendet worden war. Das Gericht in Lausanne hat gestützt auf Artikel 3, Absatz 1 der Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914 entschieden, dass zu «Waadtländerwurst» ausschliesslich nur Schweinefleisch verwendet werden dürfe.

Wallis. Wegen Verdorbenheit wurden 60 Büchsen Sardinen und 6 Kisten Häringe vom Verkehr ausgeschlossen. Sardinen in bombierten Büchsen enthielten 810 mg Ammoniak im kg.

Genf. Ein Metzger versuchte mittels stark gefärbter Wursthüllen Reklame zu machen.

Fruchtsäfte.

Zürich, Kanton. Ein Kirschsafte aus der Tschechoslovakei enthielt Benzoësäure und Ameisensäure.

Zürich, Stadt. Ein Kirschsafte enthielt Benzoësäure, ein Himbeersafte zu viel Ameisensäure.

Baselstadt. Himbeersäfte enthielten bis zu 3 g Ameisensäure im Liter.

Gemüse, frisches.

Appenzell I. Rh. Ein Posten Bohnen musste wegen Verdorbenheit vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Gemüsekonserven.

Zürich, Kanton. Eine Tomatenkonserve musste als verdorben beanstandet werden. Zu stark gekupferte Konserven, wie sie früher öfters vorkamen, wurden dies Jahr keine beobachtet.

Zürich, Stadt. 4 Spinat- und eine Cornichon-Konserve enthielten zu viel Kupfer. Eine Tomatenkonserve mit fauligem Geruch und Geschmack musste als verdorben beanstandet werden.

Bern. Spinatkonserven enthielten 203,7 mg Kupfer.

St. Gallen. In verzinkten Büchsen aufbewahrte Tomatenkonserven ergaben einen Zinkgehalt von 220 mg im kg und mussten daher als gesundheitsschädlich vernichtet werden. Andere Tomatenkonserven wurden als minderwertig beurteilt, weil sie in den schlecht verzinnten Büchsen erhebliche Mengen (0,91 %) metallisches Eisen aufgenommen hatten, was ihnen einen herben, adstringierenden Geschmack verlieh. Büchsen-spinat und eine grössere Menge ausländischer Bohnenkonserven mussten wegen zu hohem Kupfergehalt beanstandet werden.

Graubünden. Eine Tomatenkonserve in einer schadhaften Büchse musste als verdorben beanstandet werden.

Aargau. Eine Spinatkonserve enthielt mehr als die zulässige Menge Kupfer.

Thurgau. Es erfolgte eine Beanstandung wegen zu hohem Kupfergehalt.

Tessin. Eine infolge zu langer Lagerung verdorbene Tomatenkonserve konnte nur noch als Viehfutter verwendet werden.

Wallis. 2 Zuckererbsenkonserven enthielten 165 und 127 mg Kupfer im kg.

Genf. Es wurden Spinatkonserven mit über 200 mg Kupfer im kg vorgefunden.

Gewürze.

Zürich, Kanton. Eine grössere Sendung Zimt-Abfälle aus Britisch-Indien war mit Benzaldehyd parfümiert. Unter den Phantasiebezeichnungen «Schmokin», «Servin», «Salamin» und «Brührin» brachte eine sächsische Firma wässrige Lösungen von Holzessig und Ameisensäure in den Handel; diese Präparate wurden beanstandet.

Zürich, Stadt. Ein Pfefferpulver war mit Senfkornabfällen vermischt; ein «Muskatnusspulver» bestand aus Macispulver; einem Zimtpulver war Chips und Sand beigemischt; ein Anispulver enthielt zu viel Sand. 2 Gewürzmischungen wurden wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet.

Bern. Ein Zimt- und ein Paprikapulver enthielten zu viel Mineralstoffe, ein Zanzibarnelkenpulver zu wenig ätherische Oele. Eine Gewürznelkenmischung musste wegen Verdorbenheit vom Verkehr ausgeschlossen werden. Ein Vanillezucker wies bloss 0,74 % Vanillin auf.

Luzern. Ein Kochsalz wurde wegen zu hohem Wassergehalt (20,3 %) beanstandet.

Urkantone. Es wurden 20 verfälschte, verdorbene oder verunreinigte Gewürze beanstandet. Ein als «Cumarin» bezeichnetes Präparat,

das angeblich sieben Mal stärker als Vanillin sein sollte, bestand aus einem Gemisch von verschiedenen synthetischen Riechstoffen, worunter Vanillin, Heliotropin und Cumarin.

Zug. Ein Paprikapulver war durch Milben verunreinigt.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Baselstadt. Die Beanstandungen betrafen meist kleinere Reste gemahlener Gewürze mit zu hohem Sand- und Aschengehalt. Vereinzelt wurden auch durch langes Lagern verdorbene Gewürze beobachtet. Mehrere von auswärtigen Lieferanten herrührende Nelkenpulver waren mit Piment verfälscht. Eine grössere Sendung von Koriander war vollständig verschimmelt. Paprika war durch Schimmel verdorben und enthielt zahlreiche Milbenleichen.

Baselland. Es erfolgten 6 Beanstandungen wegen Verdorbenheit, 2 wegen Verunreinigung und 5 wegen unrichtiger Bezeichnung der betreffenden Gewürze.

Thurgau. 2 Gewürze waren verdorben, 3 verunreinigt und eines verfälscht.

Tessin. Verschiedene Gewürze enthielten zu hohe Mengen Asche. Auch kommen noch immer verfälschte Safranpulver vor.

Wallis. Ein Zimtpulver enthielt zu viel Mineralstoffe, ein Nelkenpulver war verfälscht und 4 weitere Gewürze waren unrichtig bezeichnet.

Neuenburg. Sämtliche 6 Beanstandungen betrafen Zimtpulver mit zu hohem Mineralstoffgehalt und zu geringem Gehalt an ätherischen Oelen. Gewisse Umstände scheinen darauf hinzudeuten, dass es sich dabei um im Inland erfolgte Verfälschungen handle.

Honig, Kunsthonig, Honigpulver etc.

Zürich, Kanton. Ein «Bibernellhonig» wurde als Kunsthonig beanstandet.

Zürich, Stadt. Ein Honig war überhitzt, ein Kunsthonig künstlich aromatisiert.

Bern. Ein als «echter Schweizer Bienenhonig» bezeichnetes Präparat erwies sich nach der chemischen und serologischen Untersuchung als Zuckersirup.

Baselstadt. Ein «Bibernellhonig» bestand aus einem Gemisch von Honig, Stärkesirup und Bibernell-Essenz, konnte also nur als Kunsthonig anerkannt werden. Ein französischer Honig war nach Geruch und Geschmack verdorben und enthielt zudem zu viel Wasser. Von einer Sendung Brasilianerhonig war ein Fass durch Ueberhitzen stark karamelisiert, ein anderes in Geruch und Geschmack deutlich sauer.

St. Gallen. «Feinster Tafelhonig» erwies sich als eine Mischung von ausländischem Honig mit Kunsthonig. Ein «spanischer Bienenhonig»

bestand aus einem künstlich aromatisierten Kunsthonig; der künstlichen Aromatisierung wegen musste er auch als Kunsthonig beanstandet werden.

Thurgau. Ein «Tafelhonig» erwies sich als Kunstprodukt. 2 Honige waren stark verunreinigt. Ein Kunsthonig wurde wegen Mehlzusatz, ein anderer wegen Ueberhitzung, ein dritter wegen zu hohem Wasser- und Säuregehalt und ein «Honigaroma» wegen Zusatz künstlicher Aromastoffe beanstandet.

Tessin. In einer Fleischerei fanden sich in Verwesung befindliche Kalbsdärme vor. Infolge Genuss von amerikanischem BüchSENSALM erkrankten vorübergehend 4 Personen der nämlichen Familie. Die Untersuchung förderte keine bestimmte Krankheitsursache zutage.

Wallis. Ein ausländischer Honig wurde wegen mangelhafter Bezeichnung beanstandet.

Hülsenfrüchte.

Zürich, Kanton. Die beiden Beanstandungen betrafen verunreinigte, getrocknete Erbsen und minderwertige Pferdebohnen.

Schaffhausen. 5 Sendungen roher Erbsen wurden beanstandet, weil die Früchte von einem Rüsselkäfer stark angefressen waren. In einer dieser Sendungen befanden sich in den Aushöhlungen meist noch lebende Käferchen.

Thurgau. 3 Proben waren durch Schimmelpilzwucherungen stark beschädigt.

Kaffee.

Zürich, Stadt. 2 Rohkaffee enthielten zu viel Einlage. Ein als koffeinfrei bezeichneter Kaffee enthielt 1,03% Coffein und musste wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Bern. Ein Rohkaffee enthielt 8,7, ein anderer 13,2% Einlage.

Luzern. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen zu viel Einlage, 2 wegen muffigem Geruch und eine wegen unrichtiger Bezeichnung; im letzteren Falle handelte es sich um einen als koffeinfrei bezeichneten Kaffee mit 0,7—0,8% Coffein.

Freiburg. Ein Kaffee wurde wegen zu viel Einlage beanstandet.

Solothurn. 2 von der Grenzkontrolle eingesandte Rohkaffee enthielten zu viel Einlage.

Baselstadt. Einige Säcke Kaffee waren auf dem Transport mit Dimethylanilin in Berührung gekommen, wodurch der Inhalt unbrauchbar wurde.

Graubünden. Es erfolgten einige Beanstandungen von gewöhnlichem geröstetem Kaffee, der unter der irreführenden Anpreisung, es seien ihm die auf Herz und Nieren schädlich einwirkenden Stoffe entzogen worden, in den Handel gebracht wurde.

Wallis. Sämtliche 3 Beanstandungen betrafen Kaffee, der auf dem Transport beschädigt worden war.

Neuenburg. Ein stark verschimmelter Kaffee musste als verdorben beanstandet werden.

Kaffeesurrogate.

Zürich, Kanton. Sämtliche Beanstandungen erfolgten wegen unzulässiger Bezeichnung.

Zürich, Stadt. Eine Kaffee-Essenz bestand zum Teil aus verkohltem Zucker; 2 weitere derartige Präparate enthielten ausser Zucker auch noch andere Stoffe.

Bern. Französische Zichorienpulver waren wegen zu hohem Sandgehalt zu beanstanden. Verschiedene Kaffee-Essenzen mussten als verdorben beanstandet werden. Wie nachträglich festgestellt werden konnte, wurde bei deren Herstellung aus technischen Gründen ein wenig Maisöl verwendet, das sich in der Folge zersetzte und ranzig wurde.

Freiburg. Die 2 beanstandeten Kaffeesurrogate enthielten zu viel unlösliche Asche, herrührend von ungenügender Reinigung der Rohstoffe.

Solothurn. Eine von der Grenzkontrolle eingesandte Kaffeeglasur wurde, weil nach der Lebensmittelverordnung unzulässig, beanstandet.

Graubünden. Es erfolgte eine Beanstandung wegen vorschriftswidriger Bezeichnung.

Aargau. 2 «Kaffee-Essenzen» wurden beanstandet, weil sie nicht aus gebranntem Zucker bestanden.

Kakao.

Zürich, Stadt. Ein als Kakao bezeichnetes Präparat bestand aus Schokoladepulver.

Freiburg. Die Beanstandungen betrafen 8 Kakaoproben mit Spuren von Arsenik, herrührend von dem beim Aufschliessen des Kakaopulvers verwendeten Kaliumkarbonat. Wo und wie letzteres mit Arsenik in Berührung gekommen war, vermochte man sich in der betreffenden chemischen Fabrik nicht zu erklären.

Neuenburg. Ein Kakao mit 16 Säuregraden wurde als verdorben beanstandet.

Käse.

Zürich, Kanton. Von 42 untersuchten Käseproben wurden 17 wegen ungenügendem Fettgehalt beanstandet.

Zürich, Stadt. Ein Tilsiterkäse enthielt zu viel Wasser. Wegen unrichtiger Angabe des Fettgehaltes erfolgten 11 Beanstandungen.

Bern. Weil der Fettgehalt nicht mit der Bezeichnung übereinstimmte, erfolgten 14 Beanstandungen.

Glarus. Ein Tilsiterkäse musste wegen zu geringem Fettgehalt beanstandet werden.

Baselland. Ein Tilsiter-Fettkäse musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Appenzell A. Rh. Es erfolgten 2 Käsebeanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt. 16 Schabziegerstöckli mussten wegen Verdorbenheit beseitigt werden.

St. Gallen. Wegen unrichtiger Angabe des Fettgehaltes erfolgten 9 Beanstandungen. 3 Limburger- und ein Roquefortkäse wurden wegen Verdorbenheit vom Verkehr ausgeschlossen.

Aargau. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Angabe des Fettgehaltes und 2 wegen gänzlicher oder teilweiser Verdorbenheit der Ware.

Wallis. In 2 Fällen musste eingeschritten werden, weil der Fettgehalt der Bezeichnung nicht entsprach, in einem wegen starker Verdorbenheit der Ware.

Konditoreiwaren.

Zürich, Kanton. 8 Proben «Petit Beurre» wurden beanstandet, weil sie gar kein oder nur untergeordnete Mengen Butterfett enthielten. Ein angeblich nur unter Verwendung von Butter hergestellter Zwieback ergab einen zum Drittel aus Kokosnussfett bestehenden Fettgehalt. Verschiedene als «Nussnahrung» bezeichnete Präparate wurden beanstandet, weil sie hauptsächlich aus Kokosnussfett bestanden.

Zürich, Stadt. Ein Vanille-Crémepulver war künstlich gefärbt. «Butterbrezeli» waren statt mit Butter mit Margarine hergestellt. Der Fettauszug eines Zwiebacks, der laut Packungsaufschrift «nur aus reiner Butter hergestellt» war, wies 20% Butter und 80% Kokosnussfett auf.

Bern. Ein aus Chlorammonium und Chloraten bestehendes Backpulver wurde wegen unzweckmässiger Zusammensetzung beanstandet. Mehrere Puddingpulver waren künstlich gefärbt.

Urkantone. Von 11 Pudding- und Crémepulvern waren 4 wegen künstlicher Färbung zu beanstanden.

Freiburg. Es erfolgten 8 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Solothurn. 3 Posten alter, verlegener Konditoreiwaren mussten als verdorben beanstandet werden.

Aargau. Ein Posten Nidelzeltli war verdorben und ein als «Petit Beurre» bezeichnetes Gebäck enthielt keine Butter.

Wallis. «Petit Beurre» war zu beanstanden, weil mit Margarine hergestellt.

Neuenburg. «Butterstengeli» und «Petit Beurre» wurden beanstandet, weil bei ihrer Herstellung statt Butter andere Fette verwendet worden waren. Von 13 untersuchten Puddingpulvern wurden 10 wegen künstlicher Färbung beanstandet.

Konfitüren.

Zürich, Stadt. Eine «Johannisbeer-Konfitüre» war zur Hauptsache aus Äpfeln hergestellt worden. Eine Trauben- und eine Johannisbeerkonfitüre enthielten ausser den genannten noch andere, minderwertige Früchte.

Baselstadt. Eine aus Früchten des Zwerghollunders (*Sambucus Ebulus*) hergestellte Konfitüre war wegen ihres widerlichen Geruchs und Geschmacks zu beanstanden.

Graubünden. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen zu hohem Salizylsäuregehalt.

Thurgau. Von 19 untersuchten Konfitüren, Gelées und Latwergen waren 8 als verfälscht und 3 als minderwertig zu beanstanden.

Genf. Mehrere Zwetschgenkonfitüren enthielten zu viel Salizylsäure.

Körnerfrüchte.

Bern. Verschiedene fettig anzufühlende und beim Ausstreuen auf Papier silberglänzende Schuppen absondernde Posten Reis mussten wegen übermässiger Beschwerung durch mineralische Poliermittel (Talk) beanstandet werden. Der Talkgehalt betrug 0,79 bis 1,25%. Eine Sendung Mais konnte wegen ausgeprägtem Jodoformgeruch nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden.

Luzern. Zwei auf dem Transport beschädigte Weizensendungen wurden dem Lebensmittelverkehr entzogen und als Hühnerfutter verwendet.

Graubünden. Eine Sendung von ausländischem Mais war derart von Insekten angefressen, dass sie nicht mehr als Nahrungsmittel verwendbar war.

Neuenburg. Es erfolgten 5 Reis-Beanstandungen wegen übermässiger Beschwerung durch Poliermittel (0,30—0,35% Talk oder 0,30 bis 0,44% Paraffinöl).

Limonaden und andere künstliche alkoholfreie Getränke.

Zürich, Stadt. Eine «Zitronenlimonade» war, statt mittels Zitronen, mit einer Essenz hergestellt worden.

Bern. Die Limonadenbeanstandungen erfolgten meist wegen Trübung durch sprossende Hefe und Schimmelpilzwucherungen, herrührend zum Teil von unsauberen Flaschen, zum Teil von mangelhafter Reinigung der bei der Herstellung verwendeten Rohrleitungen und Apparate; in 4 Fällen handelte es sich um Saccharinzusatz ohne entsprechende Bezeichnung. Ein «alkoholfreies Getränk» bestand ausschliesslich aus gefärbtem Trinkwasser.

Glarus. Ein alkoholfreies Getränk hatte einen so ausgeprägten Missgeschmack, dass es als verdorben beanstandet werden musste.

Zug. 2 Limonaden waren wegen Verunreinigung durch Hefezellen und sonstige Stoffe zu beanstanden.

Schaffhausen. Eine Limonade musste wegen starker Trübung beanstandet werden.

Appenzell I. Rh. Eine Limonade wurde beanstandet, weil auf der Flasche die vorgeschriebene Firmenbezeichnung fehlte.

St. Gallen. Es erfolgten mehrere Limonadenbeanstandungen wegen Trübung, Bildung eines unappetitlichen Bodensatzes und Anzeichen anderweitiger Verdorbenheit, Folgen ungenügender Sorgfalt bei der Herstellung der betreffenden Getränke.

Graubünden. Eine Limonade enthielt geringe Mengen von Kupfer, das nachweislich von einem unverzinnnten Kupfersieb herrührte. Eine andere Limonade war hefetrüb. Ein künstliches alkoholfreies Getränk enthielt Benzoësäure.

Aargau. 4 Limonaden mussten wegen Trübung durch Hefe und Sackfasern beanstandet werden.

Tessin. Es erfolgten einige Limonadenbeanstandungen, weil der erfolgte Saccharinzusatz nicht auf der Flaschenetikette angegeben war.

Wallis. Eine Limonade wurde wegen Trübung beanstandet, eine andere, weil der Saccharinzusatz auf der Etikette nicht angegeben war.

Mahlprodukte.

Bern. Ein Backmehl war mit Methylviolett durchsetzt, ein anderes infolge ungeeigneter Lagerung verdorben. Ein «Weizenmehl» enthielt 25% Roggenmehl und ein «Semmelmehl» 10% Vollmehl.

Solothurn. Ein Mehl war mit blauvioletterm Farbstoff und mit blau gefärbten Pflanzenfasern (Sackmaterial) verunreinigt.

Baselland. 3 Säcke Haferflocken und eine Partie Brotmehl mussten wegen Verunreinigung beziehungsweise Verdorbenheit beanstandet werden. Eine Anzahl Pakete von Paniermehl waren infolge feuchter Lagerung verdorben.

Schaffhausen. Ein Mehl war durch Farbstäubchen verunreinigt, was sich besonders deutlich im Brot zeigte.

St. Gallen. Ein Hafergries musste wegen Verdorbenheit aus dem Lebensmittelverkehr entfernt werden.

Graubünden. Ein stark verunreinigtes Weizenmehl und ein Griess, das infolge nachlässiger Lagerung einen ekelerregenden Geruch angenommen hatte, mussten als ungeniessbar beanstandet werden. Ein Bruchreis war mit Rosanilin gefärbt. Ein grösserer Posten eines als «Roggenmehl» bezeichneten Produktes erwies sich als verdorbenes Weizenmehl.

Aargau. Ein Mehl musste wegen mangelhafter Vermahlung vom Verbacken ausgeschlossen werden. Eine Probe Haferflocken war stark verunreinigt durch Unkrautsamen, eine andere schimmelig, eine Hafer-

grütze mit Gespinsten durchsetzt. Haferflocken zeigten einen eigentümlichen, an ranziges Fett erinnernden Geruch.

Thurgau. Ein Mahlprodukt war durch Milben verunreinigt, ein anderes hatte einen zu hohen Wassergehalt.

Milch.

Zürich, Kanton. Von den 731 beanstandeten Milchen waren 502 schmutzig, 136 ungenügend im Gehalt, 50 gewässert, 34 fadenziehend und 34 anderweitig verdorben. Bezüglich Reinlichkeit ist eine Besserung zu verzeichnen; von 12% der im Jahr 1922 untersuchten Proben sind die Beanstandungen wegen Schmutzgehalt im Jahr 1923 auf 7% zurückgegangen.

Zürich, Stadt. Wegen Wässerung wurden 6, wegen Entrahmung 15, wegen ungenügendem Gehalt 7 und als stark verunreinigt 316, zusammen 344 Milchen beanstandet.

Bern. Es erfolgten 69 Milchbeanstandungen wegen Wässerung, 24 wegen Entrahmung, 57 wegen fehlerhafter Beschaffenheit, 135 wegen Verunreinigung, 9 wegen krankhafter Beschaffenheit und 2 wegen ungenügendem Gehalt. Der Wasserzusatz ging bis zu 159% der ursprünglichen Milch, der Fettentzug bis zu 50% des ursprünglichen Fettgehaltes. Gegenüber dem Vorjahr haben die Milchfälschungen zugenommen. Der Grund zu dieser bedauerlichen Erscheinung dürfte nicht zuletzt in einigen unverständlichen Freisprüchen zu suchen sein. Ein Grossbauer, der laut eigener Aussage nicht gewagt hätte, die Milch einer euterkranken Kuh seinen Kälbern zu saufen zu geben aus Furcht, ihre Gesundheit könnte darunter leiden, trug keine Bedenken, diese Milch einem stadtbernischen Milchhändler zu verkaufen, der sie ahnungslos ausmass, bis von den Konsumenten reklamiert wurde. Für solche Handlungen erscheint die ausgesprochene 10tägige Gefängnisstrafe in Verbindung mit 300 Franken Geldbusse und Veröffentlichung des Urteils jedenfalls nicht zu streng.

Luzern. Als gewässert wurden 17, wegen Entrahmung 7 und wegen sonstigen Mängeln 6 Milchen beanstandet. Eine Molkerei musste wegen unsauberen Milchgefässen dem Strafrichter überwiesen werden.

Uri. Von 393 eingesandten Milchproben waren eine gewässert und 19 von ungenügendem Gehalt.

Schwyz. Es wurden 1638 Proben eingesandt, von denen 16 gewässert, 38 zu gehaltsarm, 2 fehlerhaft und 9 verunreinigt waren.

Obwalden. Die 205 Untersuchungen ergaben 3 ungenügende und 5 schmutzige Milchen. Mehrere Magermilchproben waren mit 60 bis über 100% Wasser versetzt worden.

Nidwalden. Von 183 Proben waren zwei zu beanstanden; die eine war gewässert, die andere von ungenügendem Gehalt.

Glarus. Wegen Wasserzusatz erfolgten 4, wegen Abrahmung 3, wegen Verdorbenheit 13, wegen zu geringer Haltbarkeit 3 und wegen ungenügender Reinheit 86 Beanstandungen.

Zug. Die 91 Beanstandungen verteilen sich auf 4 gewässerte, 1 entrahmte, 62 unreine, 3 ungenügend haltbare, 13 fadenziehende, 2 krankhaft beschaffene und 6 käsereiuntaugliche Milchen. Die Ursache des Fadenziehens war überall auf unreine Milchgefäße zurückzuführen.

Freiburg. Gewässert waren 25, entrahmt 5, zugleich entrahmt und gewässert 2, schmutzig 39, Kolostrumhaltig 15, zu sauer 5, krankhaft 9 und abnorm beschaffen 16 Milchen.

Solothurn. Es wurden beanstandet 15 gewässerte, 8 entrahmte, 189 verunreinigte, 43 im Gehalt zu geringe, 3 fehlerhafte, 2 zu saure und 9 krankhaft beschaffene Milchproben. Während die Wässerungen meist vorsätzlich erfolgten, beruhten die Entrahmungen in der Hauptsache auf Fahrlässigkeit.

Baselstadt. Von 3316 in Läden und an den Bahnhöfen erhobenen Milchproben waren 8 ungenügend im Gehalt, 28 entrahmt, 43 gewässert, 8 fehlerhaft, 3 verdorben und 24 schmutzig. Der stärkste Wasserzusatz betrug 80%.

Baselland. Es erfolgten Beanstandungen wegen Wasserzusatz 14, Entrahmung 8, Verunreinigung 182, ungenügendem Gehalt 8, Verdorbenheit und sonstigen Mängeln 9. Der Wasserzusatz betrug 4—80%, der Fettentzug 18—40%.

Schaffhausen. Von den Beanstandungen erfolgten 9 wegen Wasserzusatz, 8 wegen Entrahmung, 18 wegen ungenügendem Gehalt; 13 wegen Verunreinigung und 28 wegen ungenügender Haltbarkeit; letztere war meist auf ungenügende Abkühlung zurückzuführen.

Appenzell A. Rh. In 2 Fällen wurde fadenziehende Milch beobachtet; als Ursache konnte ungenügende Reinigung der betreffenden Milchgefäße nachgewiesen werden.

Appenzell I. Rh. Es erfolgten Beanstandungen wegen Verunreinigung und Wässerung der Milch. Die Wasserzusätze betrugen 14 und 83%.

St. Gallen. Die Beanstandungen betrafen 50 gewässerte, eine entrahmte und zugleich gewässerte, 6 entrahmte, 37 verunreinigte, 12 ungenügend haltbare und 4 krankhaft beschaffene Milchen. Der stärkste Wasserzusatz betrug 83%.

Graubünden. Es wurden beanstandet wegen Wässerung 24, Entrahmung 11, unsauberer Gewinnung 219, ungenügendem Gehalt 6, Krankheit 10 und wegen Beimischung von Ziegenmilch 3 Proben.

Aargau. Gewässert waren 34, entrahmt 8, ungenügend im Gehalt 2, verunreinigt 140 und sauer 5 Proben. Der Wasserzusatz bewegte sich zwischen 3 und 105%.

Thurgau. Von den 257 beanstandeten Milchen waren 33 gewässert, 2 abgerahmt, 53 minderwertig, 6 zu sauer, 33 sonst abnorm und 130 verunreinigt. Der grösste Wasserzusatz betrug 70%.

Tessin. Die 186 Beanstandungen verteilen sich auf 35 gewässerte, 51 entrahmte, 42 minderwertige und 58 verunreinigte Milchen.

Wallis. 10 Milchen waren gewässert mit 7—90% Wasserzusatz, 9 entrahmt, 8 krankhaft, eine mit Ziegenmilch versetzt, 34 ungenügend im Gehalt und 229 schmutzig.

Neuenburg. Von den 60 beanstandeten Milchen waren 4 gewässert, 19 entrahmt oder sonst ungenügend im Gehalt, 24 schmutzig und 13 zu sauer.

Genf. Es erfolgten 13 Verzeigungen wegen Wässerung und 18 wegen ungenügendem Gehalt der Milch. Besondere Aufmerksamkeit wurde den Milchverkaufsstellen geschenkt. Nach einem vom Staatsrat unterm 2. Februar 1923 gefassten Beschluss muss zum Milchverkauf eine besondere Bewilligung eingeholt werden, die verweigert werden kann, wenn die hygienischen Verhältnisse des Verkaufsorts nicht als genügend erachtet werden.

Milchprodukte (ausgenommen Butter und Käse).

Zürich, Stadt. 1 Rahmkonserve mit käsigem Geruch und Geschmack musste als verdorben beanstandet werden.

Neuenburg. Von 14 untersuchten Rahmproben mussten 11 wegen ungenügendem Fettgehalt beanstandet werden. 3 Milchpulver enthielten 30% Zucker, ohne dass dies auf den Büchsen angegeben war.

Genf. Verschiedentlich wurde Rahm mit wesentlich weniger als 35% Fettgehalt vorgefunden.

Mineralwasser.

Appenzell A. Rh. Ein «Tafelwasser aus der altbekannten Heilquelle Steinläuten» erwies sich als gewöhnliches Trinkwasser.

St. Gallen. Ein Mineralwasserfabrikant füllte in betrügerischer Absicht Passugger- und Eptingerflaschen mit künstlich hergestelltem Mineralwasser. Ein als «Steinläutensprudel» bezeichnetes Getränk erwies sich als mit Kohlensäure imprägniertes gewöhnliches Trinkwasser.

Obst, frisches.

Zürich, Kanton. Während der Kirschen- und Beerenzeit musste öfters eingeschritten werden, weil solche Früchte in Makulatur verpackt wurden.

Appenzell A. Rh. Wiederholt mussten unreife Aprikosen beanstandet werden.

Obst, gedörrtes.

Zürich, Stadt. Getrocknete «Ringäpfel» mussten wegen Beimischung von Apfelrinde und Kerngehäusen als minderwertig beanstandet werden.

Solothurn. 2 Posten von Feigen waren, weil von Würmern angefressen und mit Milben behaftet, als verdorben zu beanstanden.

St. Gallen. Stark in Säuerung übergegangene Malagatafeltrauben mussten als nicht verkehrsfähig beanstandet werden.

Graubünden. Ein Posten Haselnusskerne musste wegen gänzlicher Verdorbenheit dem Verkehr entzogen werden.

Obstkonserven.

Baselstadt. Kalifornische Aprikosen enthielten 1,70 Gramm schweflige Säure im kg.

Obstwein.

Zürich, Kanton. 17 Obstweine wurden wegen Essigstich beanstandet.

Zürich, Stadt. 2 als «Saft» bezeichnete Obstweine erwiesen sich als Most; 8 weitere waren so stark gewässert, dass sie als Kunstwein zu beurteilen waren; 15 in Wirtschaften erhobene Obstweine waren an Essig- oder Milchsäurestich erkrankt.

Bern. Von 64 untersuchten Obstweinen waren 17 wegen zu starkem Einbrennen, Essigstich oder sonstiger Verdorbenheit zu beanstanden.

Zug. 3 Obstweine waren essigstichig.

Solothurn. 3 alkoholfreie Obstweine wiesen zu hohe Alkoholgehalte auf.

Appenzell A. Rh. Es erfolgten Beanstandungen wegen Essigstich oder sonstiger Verdorbenheit und wegen ungenügendem Gehalt.

Appenzell I. Rh. Ein Most wurde wegen Essigstich beanstandet.

St. Gallen. Von 36 untersuchten Proben mussten 10 wegen Essigstich beanstandet werden, ein Zeichen, dass es sehr oft an der richtigen Kellerbehandlung fehlt. Ein stark alkalischer Obstsaft mit einem Mineralstoffgehalt von 10,23 g im Liter enthielt Soda und Quarzpulver und war selbstverständlich ungeniessbar. Alkoholfreier Obstsaft hatte bei der Herstellung Zink und Eisen aufgelöst und dadurch einen unangenehmen Metallgeschmack erhalten.

Graubünden. Ein «alkoholfreier» Obstwein musste beanstandet werden, weil er 1,5% Alkohol enthielt; ein weiteres derartiges Getränk war durch Essigstich verdorben.

Aargau. 11 Obstweine waren essigstichig, einer krank und 3 mit Missgeschmack behaftet. Ein «alkoholfreier» Obstwein enthielt 4,8 Volumprozent Alkohol.

Thurgau. Von 151 untersuchten Obstweinen wurden 14 als verdorben, einer als krank, 3 als übermässig gestreckt, 2 als unrichtig bezeichnet und einer als künstlich gefärbt beanstandet.

Wallis. Ein als alkoholfreier Obstwein bezeichnetes Getränk erwies sich als künstlich hergestellt.

Pilze, frische.

Luzern. An verdorbenen, wurmstichigen, fauligen, verdächtigen und giftigen Pilzen wurden an den Markttagen insgesamt 35 kg vernichtet. Häufiger als sonst wurde der gefährliche Knollenblätterschwamm angetroffen.

Freiburg. Der Verkauf von Speisepilzen auf den Märkten in Freiburg unterliegt einer ständigen Spezialkontrolle. Im ganzen wurden etwa 130 kg Pilze als ungeniessbar befunden und dem Verkehr entzogen.

Presshefe.

Bern. 3 Präparate waren wegen Anwesenheit grösserer Mengen von toten Hefezellen, Kahlhefen und keimenden Pilzsporen zu beanstanden.

Freiburg. Es erfolgten 8 Beanstandungen wegen vorschriftswidriger Beschaffenheit und 4 wegen unrichtiger Bezeichnung von Hefepräparaten.

Schokolade.

Zürich, Kanton. Eine für deutsche Kinder gespendete grössere Menge von Schokolade erwies sich als gänzlich verschimmelt, geradezu ekelerregend.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen übermässigem Gehalt von Cacaoschalenteilchen.

Graubünden. Schokolade aus einem feuchten Lagerraum war trotz guter Verpackung gänzlich mit Schimmelpilzen überzogen.

Wallis. Eine Schokolade wurde wegen Verdorbenheit beanstandet.

Neuenburg. 2 Militärschokoladen wurden wegen vorschriftswidriger Zusammensetzung beanstandet.

Sirupe.

Zürich, Stadt. 4 «Himbeersirupe» waren künstlich gefärbt oder künstlich aromatisiert. 5 andere enthielten Salizylsäure und bei einem war statt des Zuckers Stärkesirup verwendet worden. Die Etikette eines «Aroma»-Sirups wurde als zur Täuschung geeignet beanstandet, weil sie mit Bildern von Himbeeren verziert war.

Bern. Es erfolgten 3 Beanstandungen von Himbeersirupen wegen Streckung, künstlicher Färbung und künstlicher Aromatisierung.

Freiburg. Alle 7 Beanstandungen betrafen unrichtig bezeichnete Sirupe.

Solothurn. Ein «Tafelsirup» musste beanstandet werden, weil es sich nach Aussehen und Konsistenz in Wirklichkeit um einen Kunsthonig handelte.

Appenzell A. Rh. Ein Himbeersirup musste beanstandet werden, weil es sich dabei bloss um einen «Aroma»-Sirup handelte.

Wallis. Ein Aromasirup wurde als Himbeersirup verkauft; 3 weitere ähnliche Produkte mussten beanstandet werden, weil die Flaschenetiketten zur Täuschung geeignete Abbildungen (Himbeeren) trugen.

Neuenburg. 3 Himbeersirupe wurden beanstandet, weil sie gestreckt und künstlich gefärbt waren.

Genf. Die meisten Beanstandungen betreffen Aromasirupe, die unrichtig bezeichnet werden.

Speisefette (ausgenommen Butter).

Zürich, Kanton. Wie schon früher, betrafen die Beanstandungen auch dies Jahr meist unrichtig bezeichnete Speisefette, fast durchwegs auf Denunziationen der Konkurrenz hin.

Zürich, Stadt. Ein künstlich gefärbtes Kochfett enthielt kein Sesamöl. Ein Rindsfett war als «Schweinefett» und verschiedene andere als «Bratfett» bezeichnet. 3 Speisefette waren talgig oder ranzig.

Bern. 3 Margarinen enthielten kein Sesamöl. Ein Kokosnussfett und ein Schweinefett waren verdorben.

Urkantone. Die 7 Beanstandungen betrafen «Schweinefette», denen Rindsfett beigemischt war, und verdorbene Fette; zu letzteren gehörte eine grosse Menge Speck mit 9,3 Säuregraden.

Glarus. Ein als «butterhaltig» bezeichnetes Speisefett enthielt gar keine Butter.

Freiburg. Die Beanstandungen betrafen 5 Fette mit zu hohem Säuregrad und 2 verdorbene.

Solothurn. Eine von der Grenzkontrolle zugesandte Margarine enthielt Stärkemehl. Ein gelb gefärbtes Kochfett enthielt kein Sesamöl und war überdies durch Gewebeteile verunreinigt.

Baselstadt. Margarine englischer Herkunft war mit Borsäure konserviert und enthielt kein Sesamöl. Ein gelb gefärbtes gesalzenes Speisefett «Batava» musste beanstandet werden, weil es seines Wassergehaltes wegen nicht als «Kochfett» und mangels Sesamölsatz auch nicht als «Margarine» bezeichnet werden durfte. Eine als «Kokosnussfett» bezeichnete Ware erwies sich als Gemisch aus Kokosnussfett und einem andern Pflanzenfett unbekannter Herkunft.

Appenzell A. Rh. Ein Rest Kochfett musste wegen Verdorbenheit konfisziert werden.

St. Gallen. Ein «Kochfett mit Butterzusatz» wurde wegen ungenügendem Buttergehalt beanstandet. Andere Beanstandungen betrafen sonstige unrichtige Bezeichnungen.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen ausschliesslich verdorbene Speisefette.

Aargau. Ein im Sinne der Verordnung als Margarine zu betrachtendes Speisefett enthielt kein Sesamöl; ein Speisefett war mechanisch verunreinigt. 2 Schweinefette waren ranzig.

Thurgau. 3 Speisefette hatten zu hohe Säuregrade und 2 waren verunreinigt.

Tessin. Aus Italien wurden Speisefette eingeführt, die ihrer Art nach als Margarine oder Kochfett anzusehen waren, aber nicht den vorgeschriebenen Sesamölszusatz enthielten.

Wallis. Ein Schweinefett und ein Kochfett waren wegen zu hohen Säuregraden zu beanstanden.

Genf. Ein Kochfett wurde als «Beurre de cuisine de Naefels» feilgeboten und verkauft. Im übrigen betrafen die Beanstandungen ranzige oder sonst verdorbene Schweinefette inländischer Herkunft.

Speiseöle.

Zürich, Kanton. Ein Olivenöl war wegen künstlicher Färbung zu beanstanden.

Zürich, Stadt. Alle 36 Beanstandungen betrafen künstlich gefärbtes Erdnussöl.

Bern. Ein als Sesamöl bezeichnetes Speiseöl erwies sich als Erdnussöl. Ein Erdnussöl und ein Olivenöl waren verdorben. Grosse Mengen Erdnüsse waren bei der Einfuhr so stark verschimmelt und wurmstichig, dass sie vor der Verarbeitung auf Speiseöl unter amtlicher Aufsicht erlesen werden mussten.

Glarus. Ein Erdnussöl war mit Baumwollsamensöl verfälscht.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung.

Graubünden. Zwei Olivenöle enthielten Zusätze von Erdnussöl. Ueberdies mussten verschiedene Olivenöle wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Thurgau. 3 Speiseöle waren unrein, ein viertes unrichtig bezeichnet.

Genf. Einige Nussöle waren mit Erdnussöl vermischt.

Tee.

Zürich, Kanton. Ein Tee enthielt Bleistückchen, die von der Verpackung herrührten.

Bern. Ein Tee enthielt ausgezogene Blätter, ein anderer war wegen Verdorbenheit zu beanstanden.

Freiburg. Eine Beanstandung erfolgte wegen unrichtiger Bezeichnung, eine zweite wegen Verdorbenheit.

Teigwaren und Suppenartikel.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 2 Beanstandungen von künstlich gefärbten Teigwaren.

Zürich, Stadt. Wegen künstlicher Färbung erfolgten 7 Beanstandungen; 8 Eierteigwaren enthielten nicht den vorgeschriebenen Eigehalt.

Bern. «Eiernudeln» enthielten bloss zwei Drittel und «Eierhörnli» sogar nur etwa die Hälfte des vorgeschriebenen Eigehaltes. Eine italienische Teigware war künstlich gefärbt und 2 grössere Posten stark verdorben.

Zug. Ein Posten «Eierteigwaren» war künstlich gefärbt und enthielt gar keine Eier.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen zu hohem Säuregrad.

Baselstadt. Anlass zu Beanstandungen gaben «Eierteigwaren», die nicht den vorgeschriebenen Gehalt an Eierinhalt aufwiesen oder bei deren Herstellung bloss Eigelb verwendet worden war. Ueberdies musste auch wegen künstlicher Färbung eingeschritten werden.

Graubünden. 4 ausländische und eine inländische Teigware waren künstlich gefärbt. Eine Eierteigware enthielt zu wenig Eierinhalt.

Thurgau. Eine Teigware war verdorben; 4 Eierteigwaren entsprachen den Gehaltsanforderungen nicht.

Genf. 4 Einfuhrsendungen von Teigwaren wurden wegen künstlicher Färbung beanstandet. 6 Proben von Eierteigwaren enthielten nicht den vorgeschriebenen Eierinhalt.

Trinkwasser.

Zürich, Kanton. Die Trinkwasserkontrolle führte zu 124 Beanstandungen, worunter einige Fälle hygienisch schwerwiegender Art.

Zürich, Stadt. Die städtische Trinkwasserversorgung gab zu keinen Aussetzungen Anlass; dagegen mussten 4 Privatsodbrunnen beanstandet und geschlossen werden.

Bern. Von 157 untersuchten Trinkwassern waren 36 zu beanstanden.

Luzern. Es erfolgten 43 Trinkwasserbeanstandungen. Ein Messingfarbanstrich eines Wasserreservoirs wurde wegen Bleigehalt beanstandet.

Urkantone. Es wurden 19, in einigen Fällen stark mit Jauche verunreinigte Trinkwasser beanstandet.

Glarus. Einem Warmwasserspeicher zu Trinkzwecken entnommenes Wasser war durch Eisenoxydhydrat stark getrübt.

Zug. Von 9 beanstandeten Trinkwassern besaßen 8 zu hohe Mengen entwicklungsfähiger Keime und Kolibakterien.

Freiburg. 12 Trinkwasser enthielten zu viel organische Substanzen, 2 zu viel Kalksalze und 6 waren verunreinigt.

Solothurn. Es wurden 25 Trinkwasser beanstandet. In einem Falle rührte die Verunreinigung einer Quelle von einem 1,2 km weit davon entfernten Jauchekasten her, dessen Boden einen Riss erhalten hatte, so dass etwa 60 m³ Jauche versickern konnten. In einem andern Falle musste eine Quelle, deren Wasser bisher sehr geschätzt wurde, beanstandet werden.

Baselstadt. Von 3 Quellwassern, in denen die Besitzer heilkräftige Eigenschaften vermuteten, erwies sich bei der Untersuchung eines als stark mit Fäulnisstoffen verunreinigt, die beiden andern als übermässig gipshaltig.

Graubünden. 36 Trinkwasserproben mussten als verunreinigt und den Anforderungen nicht genügend beurteilt werden.

Aargau. Zu Beanstandungen gaben 65 Trinkwasserbezugsquellen und 37 Trinkwasser Anlass. In 10 Fällen wurden im Trinkwasser Krankheitserreger und Fäulnisprodukte nachgewiesen. Die Ursache der Beanstandung ist meist auf schlechte Fassung der Quellen und mangelhafte Kontrolle zurückzuführen.

Thurgau. 34 Trinkwasser haben den hygienischen Anforderungen nicht genügt.

Waadt. Von 158 untersuchten Trinkwassern waren 25 zu beanstanden wegen Verunreinigung durch Oberflächenwasser.

Wallis. 2 Trinkwasser waren wegen starker organischer Verunreinigung, 5 weitere wegen zu hoher Keimzahl und Kolibakterien zu beanstanden.

Genf. Eine grössere Anzahl Trinkwasserproben aus Sodbrunnen erwies sich als ungenügend rein.

Wein.

Zürich, Kanton. 101 Beanstandungen erfolgten wegen Verfälschung oder unrichtiger Bezeichnung, 77 wegen mangelhafter Beschaffenheit der betreffenden Weine.

Zürich, Stadt. Als verfälscht oder Kunstwein wurden 4 Weine beanstandet, wegen Uebertretung des kantonalen Gallisierverbots 6, als übermässig gezuckert einer, wegen unrichtiger Bezeichnung 92, als überplatriert 2 und wegen Essigstich oder sonstiger Verdorbenheit 23.

Bern. Die Beanstandungen betrafen unrichtig bezeichnete, stichige oder mit sonstigen Geschmacksfehlern behaftete, zu stark geschwefelte, überplatrierte Weine und Kunstweine. Ein «alkoholfreier Wein» erwies sich als künstliches Getränk.

Luzern. Die 6 Beanstandungen betrafen je einen Wein mit Bocksergeschmack, schleimiger Beschaffenheit, Brechferment und Zuckerzusatz und 2 mit unrichtigen Bezeichnungen.

Urkantone. Die 25 Beanstandungen betrafen 2 Kunstweine, 3 unrichtig bezeichnete, 2 überschwefelte und 18 kranke oder verdorbene Weine.

Glarus. 2 Weine waren gewässert, 2 stichig, 3 sonst verdorben und 6 unrichtig bezeichnet.

Zug. Es erfolgten 5 Beanstandungen wegen Essigstich und eine wegen unrichtiger Bezeichnung. Ein Ostschweizerwein war wegen zu starker Zuckering zu beanstanden.

Freiburg. 12 Weine wurden wegen unrichtiger Bezeichnung, 3 als zu stark geschwefelt, 4 wegen Essigstich oder Schimmelgeschmack, einer wegen Bräunung und 6 als Kunstwein beanstandet.

Solothurn. Es mussten beanstandet werden 7 unrichtig bezeichnete, 2 kranke, 2 fehlerhafte, 2 verdorbene, ein zu stark gegipster Wein und ein Kunstwein.

Baselstadt. Ein Fasswein war mit Petroleum verunreinigt. Ein an und für sich guter «Sauterne» in Flaschen musste beanstandet werden, weil er nach dem Schönen zu früh abgefüllt worden war und sich daher beim Einschenken stark trübte. Ein neuer Markgräfler enthielt gegen 200 mg freie schweflige Säure im Liter. Ein hellroter Ungarwein war künstlich aufgefärbt.

Baselland. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen Essigstich, eine wegen zu starkem Einbrennen, eine wegen Krankheit und 3 wegen unrichtiger Bezeichnung der betreffenden Weine.

Schaffhausen. 4 Beanstandungen erfolgten wegen unrichtiger Bezeichnung und 2 wegen Geschmacksfehlern.

Appenzell A. Rh. Ein Wein wurde wegen Essigstich, verschiedene Sendungen Tiroler-Sauser wegen zu hohem Gehalt an Bisulfit beanstandet.

St. Gallen. Unter den stets wiederkehrenden Beanstandungsgründen stehen in erster Linie unrichtige Bezeichnung von Weinverschnitten, Essigstich, zu starke Schwefelung, Umstehen, Missgeschmack, verursacht durch Bakterien oder alte Hefe. Nach langer Pause wurde wieder einmal ein künstlich gefärbter Rotwein gefunden; es betraf dies einen über Buchs eingeführten Ungarwein.

Graubünden. Von den 2 als verfälscht beanstandeten Weinen war der eine gewässert, der andere mit Obstwein verschnitten. Ueberdies erfolgten 18 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 34 wegen Verdorbenheit und eine wegen zu starkem Platrieren.

Aargau. Die Beanstandungen betrafen 41 unrichtig bezeichnete, 2 unzulässig gezuckerte, 13 gallisierte, 1 avinierten, 1 künstlich gefärbten, 4 überschwefelte, 22 mit Missgeschmack behaftete, 21 essigstichige und 4 sonstwie verdorbene Weine.

Thurgau. Beanstandet wurden 20 essigstichige oder sonst verdorbene, 5 kranke, ein zu stark geschwefelter, 2 übermässig gezuckerte, 27 unrichtig bezeichnete Weine und 6 Kunstweine, wovon 2 wegen Salizylsäurezusatz.

Tessin. Nicht selten stösst man bei den Inspektionen auf leicht gewässerte oder essigstichige Weine.

Waadt. Von den 48 beanstandeten Weinen wurden 10 als Kunstwein beurteilt. Es betraf dies in der Hauptsache italienische Weine, die als gewässert oder mit Tresterwein verschnitten angesehen werden mussten.

Wallis. Die Beanstandungen betrafen einen Kunstwein (Obstweinverschnitt), 24 unrichtig bezeichnete, 2 überschwefelte, 11 kranke oder verdorbene, einen kupferhaltigen und 5 mit Kochsalz versetzte Weine und Weinmoste. Durch den Kochsalzzusatz zu Weinmost wurde eine Erhöhung des spezifischen Gewichtes zur Vortäuschung eines höheren Reifegrades bezweckt.

Neuenburg. 11 zum Teil salizylsäurehaltige Proben erwiesen sich als Kunstwein; einer enthielt Saccharin und Salizylsäure; 6 waren unrichtig bezeichnet, 17 überplatriert, 10 zu stark geschwefelt, 6 übermässig gezuckert, 5 stichig, 2 schimmelig und einer hatte Petroleumgeschmack. Im allgemeinen wird der Vorschrift, dass künstlich mit Kohlensäure imprägnierte Schaumweine entsprechend bezeichnet werden sollen, sehr ungenügend nachgelebt.

Genf. 33 Weine wurden als Kunstwein, 2 wegen Verdorbenheit, 4 als überplatriert und 3 wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet. Ein gezuckerter, mit einem Pflanzenauszug versetzter und künstlich mit Kohlensäure imprägnierter spanischer Wein wurde als «Asti-Champagne» angeboten. Ein Kunstwein enthielt eine kleine Beigabe von Schwefelsäure; bei den übrigen handelte es sich lediglich um Wässerung.

Zucker und künstliche Süsstoffe.

Zürich, Stadt. Eine Partie Würfelzucker musste beanstandet werden, weil in den Zuckerstücken Metallsplitterchen eingebettet waren.

Wallis. In einem Falle wurden Saccharintabletten wegen ungenügendem Gehalt beanstandet. Ein Zucker war übermässig blau gefärbt und ein Staubzucker enthielt bloss 91,9% Saccharose.

Neuenburg. Ein raffinierter Zucker wurde wegen übermässiger Blaufärbung beanstandet.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Zürich, Stadt. 2 «Fruchtessenzen» bestanden aus künstlichen Fruchttäthern.

Bern. Ein zur Konservierung von Schinken empfohlenes Präparat bestand aus Harz, Paraffin und Leinöl. Andere zum gleichen Zweck bestimmte ausländische Präparate mit den Bezeichnungen «Servin», «Brührin», «Salamin», «Schmockin», «Leberin» und «Rotalin» enthielten als konservierende Bestandteile hauptsächlich Ameisensäure, Formaldehyd

und Holzessig. Sie wurden gestützt auf Artikel 39 der Fleischschauverordnung beanstandet. Eine als Erdbeerfruchtöl bezeichnete Essenz enthielt einen künstlichen Fruchtester (valeriansaures Amyl).

Zug. Ein Posten Bouillonwürfel musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Solothurn. Eine Partie Zigaretten war wegen Schimmelgeruch und -geschmack zu beanstanden.

Baselstadt. Unter den Bezeichnungen «Salamin», «Schmockin», «Brührin», «Leberin», «Servin» und «Rotalin» wurden aus Deutschland Fleischkonservierungsmittel einzuführen gesucht. Die ersten 5 Präparate bestanden aus wässerigen Ameisensäurelösungen mit 3—26% Ameisensäure; «Rotalin» war eine konzentrierte wässrige Lösung eines roten Azofarbstoffes.

Appenzell A. Rh. 8 Pakete Backpulver mussten wegen Verdorbenheit beseitigt werden.

St. Gallen. Verschiedene Metzger liessen sich von einem deutschen Handelsreisenden Fleischkonservierungsmittel («Servin», anzuwenden bei ranzigem Speck — «Schmockin», flüssiger Rauch — «Salamin», ähnlich wie das vorhergehende — «Brührin», eine flüssige Würze) aufschwätzen, die wegen ihres Ameisensäuregehaltes beanstandet werden mussten.

Graubünden. 2 durch die Grenzkontrolle gemeldete Fruchtesenzen erwiesen sich als künstlich, so dass sie nicht zur Herstellung von Limonaden verwendet werden konnten.

Wallis. Ein Backpulver wurde wegen unrichtiger Bezeichnung («Levure») beanstandet.

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich, Kanton. Fast alle Beanstandungen betrafen Verzinnungen mit zu hohem Bleigehalt, meist Waren deutscher Herkunft.

Zürich, Stadt. Die Beanstandungen betrafen meist Geschirre und Gefässe, welche in der Verzinnung oder im Lot zu viel Blei enthielten. Auch wurden immer noch Mundharmonika mit Stimmplatten aus Zink vorgefunden. Eine Hautcrème und eine Toilettenseife waren quecksilberhaltig.

Bern. Ein Bierkühler enthielt 58,9%, Syphonköpfe 40% und Flaschenausgüsse 82,6—83,9% Blei. Zahlreiche Kindertrompetchen und Schlottern mussten beanstandet werden, weil die mit dem Mund in Berührung kommenden Teile aus reinem oder ungenügend vernickeltem Zink bestanden. Im weiteren erfolgten Beanstandungen von Stoff-Figuren, bei denen die Augen durch Stecknadeln markiert waren, weil solche Stecknadeln leicht herausgezogen und kleinen Kindern gefährlich werden können. Ein an Metzgereien wie auch zum Färben von Eiern verkaufter Farbstoff erwies sich als Orange II und war daher als verboten zu beanstanden. Zwei grüne Farben für Konditoreiwaren wurden ihres isonitrilartigen Geruchs wegen dem Verkehr entzogen. Mehrfach musste eingeschritten

werden, weil an sich unschädliche Eierfarben nicht vorschriftsgemäss bezeichnet waren. Verschiedene Bodenwachsen wurden ihres Benzingerhaltes wegen als feuergefährlich beanstandet.

Urkantone. Verschiedentlich waren deutsche Mundharfen zu beanstanden, weil Stimmplättchen und sogar auch äussere Deckplatten aus reinem oder ungenügend vernickeltem Zinkblech bestanden.

Glarus. Eine grössere Sendung Flaschenausgiesser enthielt 85% Blei; beim Gebrauch für Spirituosenausschank wurde das Metall rasch angegriffen.

Zug. Milchkanen und andere Gefässe für Lebensmittel enthielten auf den Innenseiten Lötzinn mit zu hohem Bleigehalt (bis 52,2%). Eine «Lötstange» bestand aus Aluminium und Schwefel.

Freiburg. Ein Küchengerät, ein Hahn eines Oelgefässes und ein Petroleum wurden wegen vorschriftswidriger Beschaffenheit beanstandet.

Solothurn. 2 Backmulden, 5 Ausschankhähne für Liqueurflaschen, 3 Hähne für Oelkanen und 4 Küchengeräte wurden wegen zu hohem Bleigehalt beanstandet.

Baselstadt. In einer Mineralwasserfabrik wurde ein ungenügend verzinnter Apparat vorgefunden, worin das Wasser geringe Mengen von Kupfer und Blei aufnahm. Für Schokolade- und Konfiserie-Phantasieartikel bestimmte künstliche Käfer- und Taubenbeinchen enthielten 28% und mehr Blei. Verzinnungen von Kochgeschirren, Wasserschiffen etc. ergaben Bleigehalte von 28 bis 69%. Ablasshahnen von Olivenölkanen bestanden vorwiegend aus Blei und in Trichtern für Mayonnaise-Apparate war dieses gesundheitlich gefährliche Metall ebenfalls sehr stark vertreten. Ein angeblich bleifreies Lot für Küchengeräte enthielt 62% Blei. Verschiedentlich mussten Schmierseifen wegen zu hohem Gehalt an freiem Alkali beanstandet werden.

Baselland. Ein Limonaden-Abfüllapparat war inwendig ungenügend verzinkt und mit einem Lot gelötet, welches 45% Blei enthielt. Ein Vorrat von Mundharfen wurde beanstandet, weil die Stimmplättchen aus Zink bestanden. Gestützt auf eine früher in Basel erfolgte Beanstandung wurde an verschiedenen Orten anilinhaltige Schuhschwärze, die sich als gesundheitsschädlich erwiesen hatte, beschlagnahmt, ebenso bleihaltige Ausschankhähnchen für Spirituosen und verdorbene Hautcrêmen.

Schaffhausen. Etwa 300 Milchkanen deutscher Herkunft mussten wegen ungenügender Verzinnung beschlagnahmt werden.

Appenzell A. Rh. Eine Backmulde wurde wegen zu bleihaltiger Verzinnung (36,8% Bleigehalt) beanstandet, eine andere, weil sie aus Zink bestand.

Appenzell I. Rh. 3 Milchgefässe waren ungenügend verzinkt.

St. Gallen. Von 2 Abfüllhahnen für Oelkanen enthielt der eine 73, der andere 84,5% Blei. Die Verzinnung einer Backmulde bestand zu einem Drittel aus Blei.

Graubünden. Wiederholt mussten Rahmschläger, Käsereiber, Teigkellen, Fleischhacken, Küchentöpfe und Flaschenverschlüsse eines zu hohen Bleigehaltes wegen beanstandet werden, ebenso Kinderspielwaren und Mundharfen mit Zinkmundstücken und -stimmplatten. Ein Haarregenerator enthielt Bleiverbindungen.

Aargau. Wegen zu hohem Bleigehalt wurden beanstandet 16 Flaschenausgiesser, 2 Metallfolien für Teepackung, eine Milchkanne und Blech für Bäckereigerätschaften. In 5 kosmetischen Mitteln wurden gesundheitsschädliche Bestandteile festgestellt.

Tessin. Eine grössere Anzahl aus Deutschland stammender Milchkessel musste beanstandet werden, weil die Verzinnung ungefähr 25% Blei enthielt.

Wallis. 5 Oelkannenhahnen enthielten bis zu 39% und 4 Verzinnungen von Küchengeräten bis zu 14% Blei.

Neuenburg. 2 Haarwasser waren wegen Bleigehalt zu beanstanden.

Genf. Die Beanstandungen betrafen bleihaltige Kinderspielwaren und Haarwasser; letztere enthielten daneben auch noch Paraphenylen-diamin.

Absinthverbot.

Bern. Es erfolgten 7 Beanstandungen von absinthähnlichen Getränken, worunter ein «Kräuterwasser» aus dem Kanton Schwyz.

Urkantone. 11 in der Zentralschweiz selbst hergestellte «Kräuterwasser» mussten wegen Absinthähnlichkeit beanstandet werden.

Freiburg. 2 Spirituosen wurden wegen Absinthähnlichkeit beanstandet. Wegen Verkauf von derartigen Getränken erfolgten 4 Strafanzeigen.

Solothurn. Absinth und Absinthnachahmungen wurden unter den verschiedensten Bezeichnungen wie «Absinth», «Burgermeisterli», «Anisette», «Punsch» zur Untersuchung eingereicht. Ein an und für sich einwandfreies «Burgermeisterli» wurde von Wirten mit Anisöl versetzt, woraufhin es als Absinthnachahmung zu beanstanden war.

Baselstadt. Mehrfach waren mit Anisöl vermischte Obsttresterbranntweine, die als Kräuterdrusen oder Anis-Schnaps bezeichnet wurden, als Absinthnachahmungen zu beanstanden.

St. Gallen. Ein «Burgermeisterli» mit 1220 mg ätherischen Oelen im Liter musste als absinthähnlich beanstandet werden.

Aargau. Ein Anisetteliqueur war als Absinthnachahmung zu beanstanden.

Thurgau. Ein «Burgermeisterli» musste als Absinthnachahmung beanstandet werden.

Tessin. Ein Liqueur wurde wegen Absinthähnlichkeit beanstandet.

Wallis. Ein Wirt wurde verzeigt, weil er im Geheimen Absinth verkaufte. Im weiteren wurden 2 Liqueure als absinthähnlich beanstandet.

Neuenburg. Zum ersten Mal seit Erlass des Absinthverbotes ist dies Jahr eine geheime Absinthfabrik nach altem Muster entdeckt worden. Der betreffende Absinth war von einwandfreier Beschaffenheit und ergab auch eine deutliche Thujonreaktion.

Genf. Wegen Uebertretung des Absinthverbotes wurden von der gewöhnlichen Polizei 54 Anzeigen eingereicht. Eine aus Spanien eingeführte «Anisette» erwies sich als Absinthnachahmung.

Bericht über die Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker

am 14. und 15. September 1923
in Lausanne.

Teilnehmerliste.

Herr E. Ackermann, Genf	Herr G. Nussberger, Chur
» Ch. Arragon, Lausanne	» L. Panchaud, Genf
» A. Bakke, Vevey	» F. Porchet, Lausanne
» W. J. Baragiola, Zürich	» J. Pritzker, Basel
» H. Becker, Glarus	» E. Rieter, Zürich
» O. Billeter, Neuenburg	» E. Ritter, Bern
» W. Bissegger, Solothurn	» E. Rosensthiel, Lausanne
» G. Bonifazi, Lausanne	» F. Schaffer, Bern
» M. Bornand, Lausanne	» C. Schenk, Interlaken
» A. Burdel, Freiburg	» A. Schmid, Frauenfeld
» E. Crasemann, Zürich	» B. Schmitz, Zürich
» D. Duboux, Lausanne	» E. Schumacher, Luzern
» C. Duserre, Lausanne	» K. Siegfried, Zofingen
» A. Évéquoz, Freiburg	» A. Stettbacher, Zürich
» Th. v. Fellenberg, Bern	» J. Thöni, Vevey
» Francillon, Lausanne	» L. Tschumi, Lausanne
» R. Gallay, Morges	» M. D. Treadwell, Zürich
» Ch. Godet, Auvornier	» C. Valencien, Genf
» A. Häuptli, St. Gallen	» E. Vautier, Lausanne
» M. Kleiber, Zürich	» F. v. Weber, Bern
» H. Kreis, Basel	» U. Weidmann, Bern
» H. Lahrman, Zürich	» J. Werder, Aarau
» H. Lozeron, Genf	» A. Widmer, Wädenswil
» J. Meister, Schaffhausen	» F. v. Wytttenbach, Clarens
» W. Müller, Bern	» B. Zurbriggen, Sitten.
» Th. Nussbaumer, Burgdorf	