

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 19 (1928)

Heft: 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 1927

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: 27.01.2026

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

1 cm³ d'une solution de chlorure de fer à 1 0/0, dans des éprouvettes, Après quelques jours, on n'observe avec un extrait à pouvoir tannant élevé qu'une mince couche foncée à la surface de gélatine, tandis qu'avec un extrait à faible pouvoir tannant la coloration a pénétrée plus profondément. Les tanins du houblon ont une action supérieure à celle des tanins de quebracho ou de gambir.

Dr. Ch. Schweizer.

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 1927.

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes.

a) Eidgenössische und kantonale Gesetzgebung.

Wie schon im letztjährigen Berichte angedeutet, wurde der Zeitpunkt des Ablaufes der Uebergangsfrist der Lebensmittelverordnung (15. April 1927) benutzt, um einige Vorschriften, die sich auf Grund der Erfahrungen bei ihrer Durchführung als der Ergänzung bedürftig erwiesen hatten, entsprechend zu ändern. Immer gehen noch Gesuche um weitere Fristverlängerungen für diese oder jene Waren oder Warenpackungen ein, denen aber nur in beschränktem Umfange entsprochen werden kann. Es zeigte sich auch bei diesem Anlasse wieder, eine wie schwierig zu regelnde Materie der Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen bei seiner Vielgestaltigkeit ist, und wie leicht beweglich eine Lebensmittelverordnung sein muss, wenn sie den berechtigten Interessen der Lebensmittelindustrie und den Ansprüchen der Konsumenten und der Kontrolle Rechnung tragen soll.

Die ebenfalls im letztjährigen Bericht gestreifte Frage, was unter Hausieren im Sinne der Lebensmittelordnung verstanden sein soll, ist im Laufe des Berichtsjahres nunmehr zum Abschluss gelangt und wird dem Bundesrat zur Entscheidung vorgelegt werden können, nachdem sich das eidgenössische Justizdepartement, die Kantonsregierungen und die interessierten Verbände zu ihr ausgesprochen haben.

Die Tätigkeit der Expertenkommission des Verbandes der Kantons- und Stadtchemiker, die unter der Leitung des Gesundheitsamtes mehrmals zusammentrat, hat auch im Berichtsjahre wiederum zu einer einheitlichen Durchführung der Verordnungsvorschriften in den Kantonen wesentlich beigetragen.

Die Erledigung der Frage besonderer Vorschriften für die nur zur Ausfuhr bestimmten Lebensmittel fällt nicht mehr in das Berichtsjahr. Die Vorarbeiten sind abgeschlossen.

Die Revision des Lebensmittelbuches, zum Teil eine Folge der Revision der Verordnung, liegt gegenwärtig noch in Behandlung beim schweizerischen Verein analytischer Chemiker, dessen Vorarbeiten die Wünschbarkeit einer totalen Umarbeitung ergeben haben. Die Entscheidung über diese Frage wird erst nach Eingang des betreffenden Materials möglich sein.

Ein Bundesratsbeschluss vom 8. September 1927 regelte schon die im letztjährigen Berichte erwähnte Frage der Zulassung von Natriumbenzoat zu Obstsäften bis auf weiteres in der Weise, dass dieses Konservierungsmittel weiter zugelassen wird, aber nur unter Deklaration. Die Erfahrungen scheinen dafür zu sprechen, dass dieser Art der Süsserhaltung von Obstsäften doch eine nicht zu unterschätzende Bedeutung für die alkoholfreie Obstverwertung beikommt.

Gegenüber verschiedenen Eingaben betreffend unlautere Konkurrenz der Fremdweine konnte auf die unseres Erachtens ausreichenden Bestimmungen der Lebensmittelverordnung hingewiesen werden, die aber nicht in allen Kantonen mit der gleichen Strenge durchgeführt zu werden scheinen. Wir sahen uns deshalb veranlasst, die Kantone zu ersuchen, die Interessenten auf die bezüglichen Vorschriften besonders aufmerksam zu machen und ihre Organe zur strikten Anwendung der Verordnungsbestimmungen namentlich in bezug auf die Deklaration der Fremdweine und ihrer Verschnitte zu verhalten. Durch einen Bundesratsbeschluss vom 21. Oktober 1927 wurde überdies den Kantonen durch den Art. 204/204^{bis} der Lebensmittelverordnung das Recht eingeräumt, mit Genehmigung des Bundesrates da, wo die Umstände es erfordern, besondere Vorschriften in bezug auf die Kontrolle der Weine und des Weinmostes zu erlassen. Von dieser Ermächtigung hat bis jetzt allerdings noch kein Kanton Gebrauch gemacht. Ein weitergehendes Begehren, nämlich die Einfuhr von fremden Weinmosten während der Zeit der einheimischen Weinernte zu verbieten, musste mangels einer gesetzlichen Grundlage wenigstens vorläufig ablehnend begutachtet werden. Weitere Eingaben betrafen die missbräuchliche Bezeichnung von Schaumwein irgendwelcher Herkunft und Bereitungsart als Champagne. Wir machten die kantonalen Aufsichtsbehörden zuhanden ihrer Organe auf die bezüglichen Vorschriften erneut aufmerksam.

Zu einer recht delikaten Frage gestaltete sich die Einfuhr griechischer Weine, die in der Junisession durch eine kleine Anfrage Rochaix im Nationalrat angeschnitten und durch eine Eingabe der Weinhandels- und Produzentenkreise im November neu aufgerollt wurde. Während zur Zeit der Beantwortung der Anfrage Rochaix noch keine oder wenigstens noch keine genügende Beweise dafür vorlagen, dass sich, wie behauptet wurde, unter den von Griechenland importierten beträchtlichen Weinsendungen auch Trockenbeerweine (nach unserer Gesetzgebung Kunstweine) befinden, verdichteten sich diese Verdachtsmomente, als durch Prüfung verschiedener Sendungen griechischen Weines mittels Degustation durch Sachverständige und durch ein

im Laboratorium des Gesundheitsamtes ausgearbeitetes physikalisches Verfahren, sowie durch ergänzende chemische Prüfungen ein Teil der zur Einfuhr gelangten griechischen Weine als Trockenbeerwein oder als Verschnitte mit solchem angesprochen werden mussten. Diese Feststellung schien umso zulässiger, als die derzeitige griechische Weingesetzgebung die Fabrikation von Trockenbeerwein zwar für den Inlandskonsum verbietet, sie aber für den Export erlaubt, und sich aus amtlichen Feststellungen ergab, dass Griechenland Trockenbeerweine in der Tat in beträchtlichem Masse ausgeführt hat. Wir konnten, trotz den von der griechischen Regierung bei uns erhobenen Beschwerden über die Behandlung der Weine ihres Landes, nicht auf die Anwendung unserer Gesetzgebung verzichten, die Kunstweine und damit auch die Trockenbeerweine verbietet. Dies umso weniger, als das Kunstweinverbot auch gegenüber Wein jeder andern Herkunft zu gelten hat. Die auf Grund dieses Verbotes gegenüber den als Trockenbeerwein beurteilten Sendungen getroffenen Massnahmen, denen zufolge die betreffenden Weine nicht mehr zu direkten Konsumzwecken in den Verkehr gelangen konnten, mussten demnach aufrecht erhalten bleiben, immerhin unter Anbahnung von Verhandlungen mit der griechischen Regierung, die zurzeit noch nicht abgeschlossen sind, aber zweifellos zu einer Beilegung des entstandenen Konfliktes zu führen geeignet sind. Die Frage, wie solche Importe in Zukunft zu verhindern sein werden, bildet gegenwärtig noch Gegenstand von Verhandlungen mit den griechischen Behörden.

Am 31. Dezember 1927 trat der Bundesratsbeschluss vom 10. Dezember 1917 betreffend die Zustellung von kantonalen Strafentscheiden auch aus dem Gebiete der Lebensmittelpolizei an die Bundesbehörden ausser Kraft. Anlässlich der Frage der Erneuerung dieses Bundesratsbeschlusses legten wir der zuständigen Instanz die Wünschbarkeit der weitem Zustellungspflicht nicht bloss für gerichtliche, sondern auch für administrative Urteile dar, ohne welche das Bild über die Tätigkeit der kantonalen und örtlichen Kontrollorgane nur ein sehr unvollständiges wäre. Der starke Anteil der administrativen Urteile ergibt sich nach deren Verhältnis zu den gerichtlichen Entscheidungen, das z. B. im 1926 2740 zu 425 betragen hat.

Die in Art. 56 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene bundesrätliche Genehmigung erhielten ein Beschluss des Staatsrates des Kantons Genf betreffend den Verkehr mit Eis und das vom Regierungsrat des Kantons Luzern aufgestellte Reglement betreffend die Tätigkeit der Beamten und Angestellten des dortigen kantonalen Laboratoriums.

b) Laboratorium des Gesundheitsamtes.

An die infolge Rücktritt des Herrn Dr. W. Müller am 30. April freigewordene Stelle des II. Assistenten rückte der bisherige III. Assistent, Herr Ruffy, nach. Die Stelle des III. Assistenten wurde provisorisch mit Herrn Dr. C. Zäch besetzt.

Für die Mitteilungen des Gesundheitsamtes aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene liefen ausser den 12 Originalarbeiten des Laboratoriums Beiträge auch von verschiedener anderer Seite ein. Dem Band XVIII (1927) wurde ein Generalregister für die bisher erschienenen Jahrgänge 1910—1926 beigelegt.

Für die eidgenössischen Behörden und Amtsstellen wurden in 21 Aufträgen 110 Objekte untersucht und begutachtet, worunter sich 68 der Betäubungsmittelkontrolle unterstehende Präparate befanden. Zur Prüfung der Brauchbarkeit des hier ausgearbeiteten Verfahrens der Untersuchung von Trockenbeerwein und Naturwein mittels der Analysenquarzlampe wurden zirka 200 Weine verschiedener Herkunft, darunter zirka 90 griechische Weine, untersucht. Das Verfahren erwies sich als durchaus brauchbar.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen

fanden mangels Anmeldungen nicht statt.

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

1. In den Kantonen.

Die in Art. 55 des Lebensmittelgesetzes vorgeschriebenen Jahresberichte der Kantonsregierungen über die Ausführung des Gesetzes und die dabei gemachten Beobachtungen sind auch diesmal vollzählig eingelangt und legen mit ihrer Fülle von interessantem Material erneut Zeugnis davon ab, wie ernst namentlich die kantonalen Organe ihre Aufgabe erfasst haben. In geringerem Masse lässt sich das von den örtlichen Kontrollorganen sagen, worauf schon in früheren Berichten hingewiesen worden ist. Immer noch gibt es Gemeinden, die sich ganz auf die Tätigkeit der kantonalen Inspektoren verlassen und von sich aus nichts vorkehren. Diesen Zweck hatte die Schaffung des Institutes der kantonalen Inspektoren nun nicht. Die Inspektoren sollen die Gemeindeorgane zwar unterstützen, aber nicht ersetzen. Bei der völligen Indolenz gewisser Gemeinden erscheinen die Widerstände, die sich der in Art. 6 des Lebensmittelgesetzes vorgesehenen Zusammenlegung mehrerer Gemeinden zu einem einzigen Inspektionskreis entgegenstellen, um so schwerer verständlich, als in Kantonen mit diesem System sehr gute Erfahrungen gemacht worden sind. Anerkennend ist hier die Tätigkeit der Polizeiorgane hervorzuheben, die in vielen Gemeinden als Ortsexperten funktionieren. Eine Neubelebung der Kontrolle ist von der, übrigens in den meisten Kantonen bereits gesetzlich festgelegten Unterstellung des Inspektionswesens unter die zentrale Leitung des Kantonschemikers zu erhoffen, mit der es möglich sein wird, die serienweise Erhebung von Proben, die sich als ein sehr wirksames Mittel zur Aufdeckung von Uebertretungen erwiesen hat, in erhöhtem Masse einzuführen und die Inspektion zielbewusster und zweckentsprechender zu gestalten.

Wie es angesichts der Bedeutung der Milch als Nahrungsmittel gegeben ist, hat die Milchkontrolle auch im Berichtsjahre den Hauptgegenstand der Tätigkeit der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten gebildet. Bezüglich Zahl der untersuchten Proben und den Prozentsatz der Beanstandungen sei auf die entsprechenden Tabellen verwiesen. Nach den Gründen der Beanstandung ausgeschieden, nehmen die erste Stelle die verunreinigten Proben ein (zirka 53 % der Beanstandungen). Wenn auch verschiedene Berichte eine Besserung auf diesem Gebiete konstatieren, so ist doch die Zahl der wegen unreinlicher Gewinnung beanstandeten Proben (zirka 3500) als sehr hoch zu bezeichnen, so dass hier noch sehr viel zu tun bleibt. An zweiter Stelle stehen mit 22 % der Beanstandungen Milchproben mit ungenügendem Gehalt, ohne dass sie deswegen als verfälscht hätten gelten können, und Proben von leicht abnormer Beschaffenheit (ungenügend haltbar, fadenziehend etc.), Fälle, die wohl meist administrativ erledigt werden konnten. 14 % der Beanstandungen machen die kranken Milchproben aus, herrührend meist von Tieren, die mit gelbem Galt behaftet waren. Der Prozentsatz der aus diesem Grunde vom Verkehr auszuschliessenden Proben dürfte sich wohl noch wesentlich steigern, wenn die Prüfung auf kranke Milch, wie es in einzelnen Kantonen jetzt schon vorbildlich geschieht, durchwegs ausgeführt wird. An letzter Stelle stehen mit zirka 11 % die wegen Verfälschung beanstandeten Proben. Ihre Zahl ist mit zirka 700 Proben immer noch beträchtlich, wenn man bedenkt, ein wie geringer Prozentsatz der täglich in den Verkehr gelangenden Milch zur Untersuchung kommt. Der Gesamtprozentsatz der beanstandeten Milchproben ist mit rund 10 % ungefähr gleich geblieben wie letztes Jahr.

Die Kontrolle des Brotes vollzieht sich meist an Ort und Stelle. Das erklärt es, warum in den amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten nur eine sehr niedrig erscheinende Zahl von Proben zur Untersuchung gelangte, in denen auch noch anderes Gebäck inbegriffen ist. Während diese Berichte nur 36 Beanstandungen melden, sind nach den uns zugegangenen Urteilen 276 Fälle der Lieferung von zu leichtem oder zu wenig ausgebackenem Brot durch Bussen erledigt worden. Zahlreich werden die Mittel angeboten, denen eine Verbesserung des Mehles und eine Erhöhung der Backfähigkeit zugeschrieben wird, Eigenschaften, mit denen die Ergebnisse in der Praxis nicht immer übereinstimmen. Vielfach läuft diese Wirkung nur auf die Erhöhung des Wassergehaltes des Brotes hinaus. Einzelne Mittel waren wegen ihrer bleichenden Wirkung zu beanstanden, andere enthielten sonstwie verbotene oder wirkungslose Substanzen. Die neuerdings wieder aufgenommenen Versuche zur Herstellung von Magermilchbrot durch Zusatz von Magermilchpulver lassen noch nicht erkennen, ob ihnen ein besseres Schicksal beschieden ist als früher schon gemachten Anläufen, so beachtenswert sie vom Standpunkt der Volksernährung sind.

An der Verbesserung der Trinkwasserverhältnisse, die vielerorts noch recht im Argen liegen, wird konsequent gearbeitet. Die bisher erzielten

Resultate sind sehr erfreulich. Die Tatsache, dass von zirka 5000 untersuchten Trinkwasserproben immer noch rund 800 zu beanstanden waren, zeigt deutlich die Notwendigkeit der Fortsetzung dieser Untersuchungen.

Ein wichtiges Kontrollobjekt bildet, ziffernmässig genommen, der Wein. Den sich immer wiederholenden Klagen über die unlautere Konkurrenz der Fremdweine den einheimischen Weinen gegenüber und den Massnahmen zur Abhilfe ist bereits eingangs dieses Berichtes Erwähnung getan worden. Aus den Berichten der Kantone geht hervor, dass in der Tat zahlreiche Missstände in bezug auf die Deklarationsvorschriften bestehen und dass die gesetzlichen Grundlagen zum Einschreiten meist ausreichen, dass aber eine gründliche Behebung des Uebelstandes nur von einer konsequenten und systematischen Durchführung der Kontrolle und unnachsichtlichen Bestrafung der Fehlbaren zu erwarten ist. Andererseits muss mit der Tatsache gerechnet werden, dass nicht bloss das Angebot, sondern auch die Nachfrage nach Fremdwein auch da erheblich ist, wo diese Weine unter richtiger Bezeichnung in den Verkehr gelangen. Die vom Lebensmittelinspektor eines Kantons angestellten Erhebungen ergaben, dass in den während eines Monats besichtigten Wirtschaften die durch die Weinkarten angebotenen Fremdweine die Zahl der Schweizerweine bedeutend, bei den Rotweinen um zirka das sechsfache übersteigen. Dazu kommen die Schwierigkeiten des Nachweises namentlich von unserem Landwein ähnlichen Fremdweinen in Verschnitten. Wenn die Kontrolle in bezug auf richtige Deklaration Erfolg haben soll, so bedarf es also in der Tat neben der unablässigen Arbeit der kantonalen und örtlichen Organe besonderer, den Kantonen nunmehr durch Art. 264^{bis} der Verordnung eingeräumter Massnahmen.

Die überwiegende Mehrzahl der Beanstandungen betrifft verdorbene Weine. In einem Kanton wurden 1300 hl gallisierter Wein mit Beschlag belegt, da die Gallisierung von Wein durch die neue Lebensmittelverordnung nunmehr verboten ist.

Bezüglich der andern Lebensmittel erübrigen sich besondere Bemerkungen. Gegen Versuche, ihnen besonders wertvolle, hygienische Eigenschaften, wie unrichtige oder übertriebene Angaben bezüglich Nähr- und Vitamingehalt oder sogar Verjüngungsfähigkeit beizulegen, bietet der Wortlaut des Art. 10 der neuen Verordnung eine durchaus genügende Handhabe.

Von den Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen boten Anlass zu zahlreichen Beanstandungen namentlich Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel wegen ihres unzulässigen Gehaltes an Blei oder Zink, dann kosmetische Mittel teils wegen unzulässiger Bestandteile, teils wegen des Bleigehaltes der Verpackung, im fernern Bodenbehandlungspräparate infolge ihrer zu leichten Entzündlichkeit oder wegen des verbotenen Gehaltes an gechlorten Kohlenwasserstoffen. Für Fleckenreinigungsmittel, deren Dämpfe beim Einatmen giftig wirken, wurden besondere, warnende Aufschriften vorgeschrieben.

Die Durchführung des Kunstweingesetzes erhielt im Berichtsjahr eine besondere Bedeutung wegen der bereits erwähnten Einfuhr von Trockenbeerweinen aus Griechenland. Es wurden 17 Sendungen mit zusammen zirka 2000 hl beschlagnahmt und der Essigfabrikation zugeführt.

Das Absinthverbot wird immer noch übertreten, trotz der zum Teil sehr empfindlichen Geld- und Freiheitsstrafen, mit denen mehrere Fälle erledigt worden sind. Von 18 Mustern, die in einem kantonalen Laboratorium untersucht wurden, erwiesen sich nicht weniger als 14 als verbotene Nachahmungen.

Die Zahl der Einsprachen gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten und gegen Befunde der kantonalen Lebensmittelinspektoren hielt sich auf normaler Höhe.

Die Berichte der kantonalen Lebensmittelinspektoren bieten ein anschauliches Bild ihrer Tätigkeit und zugleich der Notwendigkeit dieser ambulanten Kontrolle. Zu wünschen ist die vermehrte Erhebung von Proben durch diese Organe.

Instruktionskurse für Ortsexperten fanden in verschiedenen Kantonen statt. Einzelne Kantone warteten das Inkrafttreten des revidierten Reglementes betreffend die Probeentnahme ab, da gerade diese Vorschriften den Hauptgegenstand der Instruktion bilden müssen.

Die beigelegten Tabellen I und II geben die ziffernmässige Uebersicht über die in den Kantonen auf dem Gebiete der Lebensmittelkontrolle geleistete vielseitige und wichtige Arbeit.

2. An der Grenze.

Gemäss Art. 26 des Lebensmittelgesetzes wird die Aufsicht an der Landesgrenze durch die Zollämter ausgeübt. Gegenwärtig sind den Zollämtern Basel S. B. B. und B. B., Chiasso, Genf und Vallorbe eidgenössische Lebensmittelexperten zugeteilt. Am Zollamt Basel B. B. wurde der durch den Hinschied des Herrn Dr. Gageur erledigte Posten durch Herrn Dr. W. Müller, bisher Assistent am Laboratorium des eidgenössischen Gesundheitsamtes, besetzt. Der dem Zollamt Genf P. V. hauptsächlich für die Weinkontrolle beigegebene Herr Dr. Lozeron, der seit Mai 1909 im Dienste stand, verstarb am 17. Juni 1927. Der Posten wurde vorläufig nicht wieder besetzt.

Wie in einem früheren Berichte erwähnt, sind die eidgenössischen Lebensmittelexperten, wesentlich aus praktischen Gründen, der Zollverwaltung angegliedert worden. Bezüglich der Durchführung der Lebensmittelkontrolle unterstehen sie aber immer noch der Aufsicht des eidgenössischen Gesundheitsamtes. Um die Fühlung mit diesen Experten aufrecht zu erhalten und sie mit neueren Untersuchungsmethoden bekannt zu machen, beruft sie das Gesundheitsamt zeitweilig zu einer Art Wiederholungskurs von zwei Wochen in sein Laboratorium ein. Im Berichtsjahre bestand der Experte von Vallorbe einen solchen Kurs.

Die mit Lebensmittelexperten besetzten Zollämter wurden durch den Chef des Laboratoriums des eidgenössischen Gesundheitsamtes, die Zollämter des IV und V Zollkreises durch den eidgenössischen Lebensmittelinspektor inspiziert. Wir legen grossen Wert auf diese Inspektionen, die die betreffenden Zollbeamten wieder in Fühlung mit uns bringen und das Interesse an der Lebensmittelkontrolle zu steigern geeignet sind.

Ueber die Tätigkeit der Grenzkontrolle geben die Tabellen III und IV Aufschluss. Zahl der Probesendungen und Menge der durch die Grenzrapporte den Kantonen gemeldeten und durch die Untersuchungsanstalten beanstandeten Waren sind sich ungefähr gleichgeblieben. Weitaus die Mehrzahl der Meldungen (2200 von 3353) betraf Weinsendungen. Einen weiteren wesentlichen Anteil beanspruchen die Importe von Butter. Von den 227 gemeldeten Buttersendungen wurden 35 im Gesamtgewicht von 56 584 kg beanstandet, und zwar zum Teil wegen zu geringem Fettgehalt, zum Teil wegen unzulässiger Konservierungsmittel. Stark zugenommen hat die Einfuhr französischer Butter.

Von den Lebensmittelexperten liegen ausführliche Berichte über ihre Tätigkeit vor, die uns zu besondern Bemerkungen keinen Anlass geben.

Zurückzuweisen ist hier wieder einmal die in Kreisen von Importeuren immer noch weit verbreitete Meinung, dass die Zulassung zur Verzollung und damit die Bewilligung zur Einfuhr eine Garantie für die vorschriftsgemässe Beschaffenheit der eingeführten Waren darstelle. Es versteht sich bei der nun einmal durch das Gesetz vorgesehenen Organisation der Grenzkontrolle von selbst, dass die Zollämter keine eingehende und vor allen Dingen keine abschliessende Beurteilung der eingeführten Waren vornehmen können. Diese letztere liegt ausschliesslich im Tätigkeitsbereiche der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten, und selbst gegen deren Befunde steht dem Betroffenen immer noch das Recht der Oberexpertise offen. Man darf sich also darüber nicht verwundern, wenn zur Einfuhr zugelassene Waren nachträglich beanstandet werden.

3. Bundessubventionen.

Für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle haben die Kantone im Berichtsjahr Fr. 1 256 343.33 aufgewendet. Nach Abzug der Einnahmen (Fr. 224 307.21) bleiben als Nettoaufwendung Fr. 1 032 036.12 (gegenüber Fr. 999 586.75 im Jahre 1926). An die nach Abzug der Einnahmen sich ergebenden Ausgabenüberschüsse wurden den Kantonen die gesetzlichen 50 % mit Fr. 516 017.70 gegenüber Fr. 499 792.95 im Vorjahre ausgerichtet (Tabelle V). Die Vermehrung der Ausgaben im Jahre 1927 ist fast ausschliesslich auf die Verbesserung der Besoldungsverhältnisse der Beamten und Angestellten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zurückzuführen.

Tabelle 1.

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Bean- standungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zoll- ämtern	Von kantonalen Organen	Von Privaten	Zu- sammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	0/0
Zürich, Kanton	Zürich . .	86	7 962	1 472	9 520	1 559	16,38
» Stadt .	» . .	118	7 115	1 918	9 151	648	7,08
Bern	Bern . .	367	2 982	998	4 347	820	18,86
Luzern	Luzern . .	218	2 324	418	2 960	839	28,34
Uri	Brunnern . .	12	521	11	544	70	12,88
Schwyz		74	1 545	326	1 945	185	9,51
Obwalden		—	892	3	895	68	7,60
Nidwalden		1	209	13	223	19	8,52
Glarus	Glarus . .	12	1 764	99	1 875	187	10,00
Zug	Zug	18	956	119	1 093	310	28,36
Freiburg	Freiburg . .	21	3 706	362	4 089	510	12,47
Solothurn	Solothurn . .	40	4 676	328	5 044	535	10,61
Baselstadt	Basel	223	4 858	734	5 815	465	8,00
Baselland		39	251	62	352	105	29,83
Schaffhausen	Schaffhausen . .	77	1 786	83	1 946	127	6,53
Appenzell A.-Rh. . . .	St. Gallen . .	51	202	36	289	63	21,80
Appenzell I.-Rh. . . .		5	56	9	70	11	15,71
St. Gallen		332	2 189	683	3 204	606	18,93
Graubünden	Chur	81	2 898	278	3 257	560	17,19
Aargau	Aarau	85	6 751	475	7 311	975	13,34
Thurgau	Frauenfeld . .	51	2 764	198	3 013	872	28,94
Tessin	Lugano	232	1 524	255	2 011	419	20,84
Waadt	Lausanne	507	9 687	1 057	11 251	1 106	9,83
Wallis	Sitten	49	1 094	152	1 295	337	26,02
Neuenburg	Neuenburg . .	142	2 610	780	3 532	339	9,60
Genf	Genf	199	6 189	389	6 777	798	11,7
		3040	77 511	11 258	91 809	12 533	13,65

Uebersicht der in den kantonalen und städtischen Untersuchungs-
anstalten untersuchten kontrollpflichtigen Waren,

Tabelle II.

nach Warengattungen geordnet.

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>a. Lebensmittel.</i>			
1	Back-, Pudding- und Cremepulver	112	25	22,32
2	Bier und alkoholfreies Bier . .	163	23	14,11
3	Brot und anderes Gebäck . .	236	36	15,25
4	Butter	2 387	452	18,94
5	Eier	72	41	56,94
6	Eierkonserven	41	8	19,51
7	Eis (Tafeleis)	7	3	42,86
8	Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz	645	100	15,50
9	Farben für Lebensmittel . . .	20	6	30,00
10	Fleisch und Fleischwaren . . .	1 656	223	13,47
11	Fruchtsäfte	44	—	—
12	Gemüse, frisches	17	6	35,29
13	Gemüse, gedörrtes	7	4	57,14
14	Gemüsekonserven	106	14	13,21
15	Gewürze, ausgenommen Kochsalz	830	201	24,22
16	Honig und Kunsthonig	322	45	13,98
17	Hülsenfrüchte	14	1	7,14
18	Kaffee	182	41	22,53
19	Kaffee-Ersatzmittel	178	30	16,85
20	Kakao	182	12	6,59
21	Käse	667	123	18,44
22	Kochsalz	126	5	3,97
23	Kohlensaure Wasser (künstliche)	29	3	10,34
24	Konditoreiwaren	155	27	17,42
25	Konfitüren und Gelees	51	16	31,37
26	Konservierungsmittel für Lebens- mittel	21	6	28,57
27	Körnerfrüchte	32	5	15,62
28	Kuchenmehle und Kuchenmassen	6	1	16,67
29	Künstliche alkohol- und kohlen- säurefreie Getränke	93	36	38,71
	Uebertrag	8 401	1 493	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Uebertrag	8 401	1 493	—
30	Limonaden	393	122	31,04
31	Mahlprodukte	427	33	7,73
32	Milch	60 862	6 525	10,72
33	Milch-Produkte, ausgenommen Butter und Käse	189	37	19,58
34	Mineralwasser	53	11	20,75
35	Obst und andere Früchte, frisch	23	13	56,52
36	Obst und andere Früchte, gedörrt	53	19	35,85
37	Obst u. andere Früchte, Konserven	34	5	14,71
38	Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenobstwein	1 021	249	24,39
39	Paniermehl	3	—	—
40	Pilze, frische	28	3	10,71
41	Pilze, getrocknete, u. Konserven	11	4	36,36
42	Presshefe	11	1	9,09
43	Schokolade	394	59	14,97
44	Sirupe	133	52	39,10
45	Speisefette, ausgenommen Butter	664	87	13,10
46	Speiseöle	611	97	15,88
47	Spirituosen	2 114	797	37,70
48	Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten	82	14	17,07
49	Süsstoffe, künstliche	6	—	—
50	Tee	39	4	10,26
51	Teigwaren	255	41	16,08
52	Trinkwasser	4 874	816	16,74
53	Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein	8 737	1 439	16,47
54	Zucker, einschliesslich Stärke- u. Milchzucker	100	13	13,00
55	Verschiedene andere Lebensmittel	277	49	17,69
	Zusammen Lebensmittel	89 795	11 983	13,35

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>			
1	Bodenbehandlungspräparate . . .	234	48	20,51
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsgegenständen, Kleidungsstücke und für solche Gegenstände dienende Farben	17	—	—
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	197	70	35,53
4	Kosmetische Mittel	282	104	36,88
5	Lederbehandlungspräparate . . .	29	7	24,14
6	Mal- und Anstrichfarben	14	1	7,14
7	Petroleum und Benzin	59	7	11,86
8	Spielwaren	79	41	51,90
9	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	235	113	48,09
10	Waschmittel	150	8	5,33
11	Zinn zum Löten und Verzinnen von Haushaltsgegenständen	43	18	41,86
12	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	675	133	19,70
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	2 014	550	27,31
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	89 795	11 983	13,35
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	2 014	550	27,31
	Zusammen	91 809	12 533	13,65

Tabelle III.

Ergebnisse der Grenzkontrolle in den einzelnen Zollkreisen.

Probensendungen und Meldungen gemäss Art. 28 und 33 und Rückweisungen gemäss Art. 35 des Lebensmittelgesetzes.

Zollkreise	Probensendungen und Meldungen	Durch die Untersuchungs- anstalten beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
		Zahl	Sen- dungen kg	Sen- dungen	kg
I. Zollkreis	892	117	293 922	—	—
II. »	195	21	135 191	—	—
III. »	476	23	37 303	—	—
IV. » ¹⁾	587	47	300 341	3	2 945
V. »	753	29	220 046	—	—
VI. »	450	92	592 645	—	—
Zusammen	3 353	329	1 579 448	3	2 945

¹⁾ Ausserdem wurden auf Grund des Ergebnisses der an der Grenze ausgeführten Vorprüfung freiwillig zurückgezogen im IV. Zollkreis:
Oelhahnen wegen zu hohem Bleigehalt in 8 Fällen 5 kg

Tabelle IV. Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Probensendungen und Meldungen gemäss Art. 28 und 35 und Rückweisungen
gemäss Art. 35 des Lebensmittelgesetzes.

Warengattungen	Proben- sendungen und Meldungen	Durch die Untersuchungs- anstalten beanstandet		Wegen augen- scheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
		Sen- dungen	kg	Sen- dungen	kg
<i>a. Lebensmittel.</i>	Zahl				
1. Butter	237	35	56 584	1	1 841
2. Eier und Eierkon- serven	28	5	796	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	13	2	379	—	—
4. Gewürze	30	10	3 364	—	—
5. Honig	132	7	4 216	—	—
6. Kaffee	50	19	107 973	—	—
7. Kaffee-Ersatzmitt.	5	3	326	—	—
8. Kakao und Schoko- lade	8	—	—	—	—
9. Käse	33	8	7 071	—	—
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—
11. Mehl, Körner- und Hülsenfrüchte . . .	35	17	46 327	—	—
12. Speisefette (ohne Butter)	59	7	18 702	—	—
13. Speiseöle	98	10	47 155	—	—
14. Spirituosen	27	7	460	—	—
15. Tee	11	6	2 526	—	—
16. Teigwaren	8	2	10 008	1	54
17. Wein	2 200	106	1 146 142	—	—
18. Zucker (u. Glukose)	22	3	21 065	—	—
19. Verschiedene andere Lebensmittel	192	29	93 211	1	1 050
Zusammen Lebensmittel	3 188	276	1 566 305	3	2 945
<i>b. Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände .</i>	165	53	13 143	—	—
Zusammen	3 353	329	1 579 448	3	2 945

Ausserdem wurden auf Grund des Ergebnisses der an der Grenze ausgeführten Vor-
prüfung freiwillig zurückgezogen:

Oelhahnen wegen zu hohem Bleigehalt in 8 Fällen 5 kg

Tabelle V.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1927.

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruktionkurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton) . . .	21 081.53	113 702.40	2 178.50	—	136 962.43	36 026.15	100 936.28	50 468.10
Zürich (Stadt) . . .	11 770.09	89 448.—	—	—	101 218.09	23 486.55	77 731.54	38 865.75
Bern	7 009.65	89 042.20	10 278.65	—	106 330.50	14 329.70	92 000.80	46 000.40
Luzern	14 196.45	30 956.50	955.65	—	46 108.60	6 224.70	39 883.90	19 941.95
Uri	4 260.55	20 200.—	1 425.15	—	25 885.70	2 911.—	22 974.70	11 487.35
Glarus	5 473.85	20 000.—	670.20	—	26 144.05	1 901.30	24 242.75	12 121.35
Zug	1 510.80	15 260.10	963.30	—	17 734.20	1 825.20	15 909.—	7 954.50
Freiburg	9 774.12	25 940.—	6 065.85	—	41 779.97	5 890.65	35 889.32	17 944.65
Solothurn	9 346.80	30 700.—	1 886.85	—	41 933.65	4 791.85	37 141.80	18 570.90
Baselstadt	23 196.33	98 050.70	791.10	—	122 038.13	20 656.30	101 381.83	50 690.90
Baselst.	5 785.20	9 600.—	2 494.70	305.65	18 185.55	1 296.65	16 888.90	8 444.40
Schaffhausen	3 551.84	14 993.—	419.50	—	18 964.34	3 469.40	15 494.94	7 747.45
Appenzell A.-Rh. . . .	2 908.35	3 830.—	521.75	567.15	7 827.25	—	7 827.25	3 913.60
Appenzell I.-Rh. . . .	984.20	1 900.—	138.35	—	3 022.55	—	3 022.55	1 511.25
St. Gallen	23 855.79	58 630.—	1 751.10	3 552.42	87 789.31	34 533.70	53 255.61	26 627.80
Graubünden	6 854.69	27 679.55	2 248.50	793.10	37 575.84	4 215.80	33 360.04	16 680.—
Aargau	7 769.33	51 689.95	3 938.85	—	63 398.13	10 477.—	52 921.13	26 460.55
Thurgau	7 944.31	38 035.—	2 202.05	—	48 181.36	6 690.56	41 490.80	20 745.40
Tessin	9 513.95	40 567.12	4 954.30	—	55 035.37	10 548.20	44 487.17	22 243.55
Waadt	14 970.05	90 531.85	4 397.35	—	109 899.25	17 978.90	91 920.35	45 960.15
Wallis	5 878.20	26 484.—	863.75	—	33 225.95	2 698.20	30 527.75	15 263.85
Neuenburg	6 606.71	31 160.—	1 408.60	—	39 175.31	9 148.75	30 026.56	15 013.30
Genf	5 837.55	60 754.—	1 336.25	—	67 927.80	5 206.65	62 721.15	31 360.55
Zusammen	210 080.34	989 154.37	51 890.30	5 218.32	1 256 343.33	224 307.21	1 032 036.12	516 017.70
1926	221 123.61	939 764.52	53 948.60	9 503.—	1 224 339.73	224 752.98	999 586.75	499 792.95
1925	280 047.73	892 327.69	—	1 080.70	1 173 456.12	217 432.82	956 023.30	478 011.35
1924	244 498.45	927 554.90	—	3 731.89	1 175 785.24	216 154.36	959 630.88	479 815.05

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

Allgemeines.

Zürich, Kanton. Die Laboratoriumstätigkeit wurde durch Krankheit des Kantonschemikers und eines Lebensmittelinspektors stark in Mitleiden-schaft gezogen. Einsprachen und Begehren um Oberexpertisen gegen die Befunde des Laboratoriums erfolgten in 4 Fällen; in 3 Fällen wurde der erstinstanzliche Befund bestätigt.

Zürich, Stadt. Gegen Befunde des städtischen Laboratoriums wurden 4 Einsprachen erhoben; eine davon wurde zurückgezogen; in 2 Fällen wurde der erstinstanzliche Befund durch Oberexpertisen bestätigt, einer ist noch nicht erledigt.

Bern. Die ungünstigen Raumverhältnisse und mangelhaften Einrichtungen des kantonalen Laboratoriums treten je länger je fühlbarer zutage. Glücklicherweise hat sich die Frage eines Neubaus nunmehr soweit abgeklärt, dass Hoffnung besteht, in absehbarer Zeit zu einem solchen zu gelangen. Eine im Vorjahr angebehrte Oberexpertise betreffend Wein gelangte anfangs dieses Jahres zum Abschluss; sie hat den ersten Befund bestätigt. Eine im Berichtsjahr angerufene Oberexpertise betreffend Honig wurde in gleichem Sinne erledigt. Anfangs Dezember erfolgten 3 Einsprachen gegen Beanstandung von griechischen Weinen; deren Erledigung steht noch aus.

Luzern. In 4 Milchwässerungsfällen wurden Oberexpertisen verlangt, die alle in bestätigendem Sinne ausfielen.

Zug. Gegen die Befunde der Untersuchungsanstalt erfolgten drei Einsprachen, wovon die eine wieder zurückgezogen wurde.

Fribourg. Une surexpertise dirigée contre le chimiste cantonal a confirmé son résultat d'analyse.

Solothurn. Gegen Gutachten des Kantonschemikers erfolgten 3 Einsprachen; eine davon fiel dahin, weil der Kostenvorschuss nicht rechtzeitig sichergestellt wurde, eine wurde zurückgezogen und die dritte ist gegenwärtig noch nicht erledigt.

Schaffhausen. 2 Einsprachen gegen Gutachten des Kantonschemikers wurden zurückgezogen.

Appenzell A. Rh. Im November fand ein von 13 Teilnehmern besuchter dreitägiger Instruktionskurs für Ortsexperten statt.

Appenzell I. Rh. Ein Ortsexperte beteiligte sich an einem dreitägigen Instruktionskurs in St. Gallen.

St. Gallen. Es wurden 4 Instruktionskurse für Ortsexperten abgehalten mit insgesamt 72 Teilnehmern. Zwei gegen Befunde des Kantonschemikers angerufene Oberexpertisen bestätigten dessen Befunde.

Graubünden. Im Mai erfolgte ein Instruktionskurs für 21 neugewählte Ortsexperten. Gegen Befunde des Kantonschemikers wurden drei Einsprachen erhoben, die sämtlich in bestätigendem Sinne ausfielen.

Aargau. An 4 Tagen fanden in sogenannten Jahreskonferenzen Wiederholungskurse für die Ortsexperten statt, woran sich insgesamt 206 Teilnehmer beteiligten. Gegen Beanstandungen durch die Untersuchungsanstalt wurden mehrere Einsprachen erhoben mit dem Erfolge, dass die betreffenden Beanstandungen aufgehoben oder durch blosse Verwarnungen ersetzt wurden; in anderen Fällen wurde der erstinstanzliche Befund bestätigt.

Thurgau. Der als Nachfolger des verstorbenen Herrn Schmid gewählte Kantonschemiker Herr Dr. Philippe hat sein Amt am 1. Februar angetreten. Es wird darauf hingewiesen, dass sowohl die bauliche Einrichtung als auch die Ausstattung des kantonalen Laboratoriums den heutigen Bedürfnissen nur noch sehr bedingt entsprechen und daher, wenn nicht ein Neubau, so doch wenigstens eine Erweiterung nötig wäre.

Tessin. Il a été recouru contre deux décisions du chimiste cantonal; dans l'un des cas, la décision de la première instance a été confirmée par la surexpertise; le deuxième cas n'est pas encore liquidé.

Vaud. Deux surexpertises dirigées contre le laboratoire cantonal sont encore en suspens.

Wallis. Eine Einsprache gegen einen Befund des Kantonschemikers wurde wieder zurückgezogen.

Neuchâtel. Un vin, vendu comme Bourgogne et contesté sur le préavis des dégustateurs pour désignation inexacte, a donné lieu à une surexpertise dont le résultat a été défavorable aux conclusions du chimiste cantonal. Les experts ont admis qu'on pouvait désigner comme Bourgogne des vins de producteurs directs, sans caractères spéciaux, provenant de la Bourgogne et que le vin en question présentait bien la composition d'un coupage de producteurs directs qui devrait être dégrossi avant d'être livré à la consommation.

Back-Pudding- und Cremepulver.

Zürich, Kanton. 8 Backpulver wurden beanstandet, teils wegen zu geringem Gehalt an wirksamer Kohlensäure, teils wegen zu hohem Gehalt an Natriumbikarbonat; ein Präparat war unsachgemäss zusammengesetzt.

Zug. Zwei von der Grenzkontrolle gemeldete Backhilfsmittel « Multaglut » waren zu beanstanden, weil sie Benzoylsuperoxyd enthielten.

Fribourg. Une poudre à lever a été contestée pour fausse désignation.

Graubünden. Ein von der Grenzkontrolle eingesandtes Backpulver war als Bleichmittel für Mehl zu beanstanden.

Aargau. 4 Beanstandungen wegen Gehalt an Benzolperoxyd oder ungenügender Bezeichnung.

Thurgau. 2 Puddingpulver waren verdorben, 3 als Multaglut bezeichnete holländische Präparate mussten ihres Benzolsuperoxydgehaltes wegen als Bleichmittel beanstandet werden.

Neuchâtel. Deux poudres pour pouding aux framboises étaient colorées artificiellement.

Bier und alkoholfreies Bier.

Zürich, Stadt. In 2 Wirtschaften mussten die Flaschenvorräte an alkoholfreiem Bier, von zwei verschiedenen Fabrikanten stammend, wegen Eiweisstrübungen beanstandet werden.

Bern. Ein im Ausschank befindliches Bier zeigte ausgesprochene Neigung zu Nachgärung; ein Flaschenbier war durch wilde Hefe stark verunreinigt.

Glarus. Ein Bier war stark verunreinigt, ein Färbebeer aus Karamel hergestellt.

Zug. Eine Strafanzeige wegen schmutziger Bierpression.

Solothurn. Eine Beanstandung von Flaschenbier wegen Trübung durch Hefe und Bakterien.

Baselland. 84 Beanstandungen von trübem Flaschenbier; 7 Beanstandungen von schmutzigen Bierpressionen und 12 wegen ungenügend sichtbaren Ausschankstellen.

Appenzell A. Rh. Die Beanstandungen betrafen unsaubere Bierpressionen.

Graubünden. Ein Flaschenbier war wegen Hefetrübung zu beanstanden.

Wallis. Eine Beanstandung von hefetrübem Bier; 98 Flaschen Bier wurden wegen Trübung beseitigt.

Neuchâtel. Une fâcheuse négligence dans le lavage des bouteilles à bière.

Genève. Une bière a été contestée parce que trouble.

Brot und anderes Gebäck.

Kanton Zürich. Ein Zwiebackpräparat wurde beanstandet, weil die Angaben über seine Zusammensetzung nicht der Wirklichkeit entsprachen.

Solothurn. Auf einem Markt vorgefundene «Grittibenzen» waren verschimmelt.

Basel-Stadt. In einer Bäckerei wurde fadenziehendes Brot festgestellt. Durch gründliches Reinigen aller in der Bäckerei zur Verwendung gelangenden Geräte in heissem Sodawasser, Weisseln des Lokals und Entfernung des Mehlvorrates konnte dem Uebel Einhalt geboten werden.

Basel-Land. 12 Beanstandungen wegen zu leichten Brotlaiben, eine wegen ungenügendem Ausbacken.

Schaffhausen. 3 Brotbeanstandungen wegen ungenügendem Ausbacken.

Appenzell A.-Rh. 5 Beanstandungen wegen zu leichten Brotlaiben.

Aargau. 2 Brote waren fadenziehend und 3 sogenannte Buttergebäcke enthielten statt oder ausser Butter anderweitige Fette.

Thurgau. Die Beanstandungen betrafen zu leichte Brotlaibe und ungenügend ausgebackenes Brot.

Wallis. Eine Beanstandung von ungenügend ausgebackenem Brot.

Neuchâtel. Un pain moisi fait avec une farine avariée et insuffisamment cuit; un pain acide provenant de l'emploi d'un levain pourri; des biscuits altérés par un trop long séjour dans des tiroirs d'épicerie.

Butter.

Zürich, Kanton. Eine Butter war mit Rindsfett verfälscht, 17 hatten zu geringen Fettgehalt, 2 waren mit Borsäure konserviert und 2 verdorben; eine als Tafelbutter bezeichnete Ware erwies sich als Kochbutter und in einem Falle wurde gemodelte Butter wegen Mindergewicht beanstandet.

Zürich, Stadt. 94 Beanstandungen wegen Borsäure- oder Boraxzusatz, 17 wegen ungenügendem Fettgehalt und 2 wegen Verdorbenheit.

Bern. 10 Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt (74—80,1 ‰), 4 wegen Geschmacksfehlern. 3 «Tafelbutter» ergaben Säuregrade von 11,2—15. Eine Kochbutter mit 53,6 Säuregraden musste als ungeniessbar beurteilt werden. Eine argentinische Butter war mit Borsäure konserviert.

Luzern. 6 Beanstandungen wegen zu geringem Fettgehalt (73,4 bis 81,5 ‰), eine wegen zu hohem Säuregrad.

Urkantone. 2 Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt.

Glarus. Eine Tafelbutterbeanstandung wegen zu hohem Säuregrad.

Zug. Eine als Tafelbutter bezeichnete Ware konnte bloss als Kochbutter anerkannt werden.

Solothurn. Eine Beanstandung wegen zu geringem Fettgehalt, 5 wegen Verdorbenheit, 2 wegen zu hohem Säuregrad. Eine Butter war mit Margarine verfälscht, eine Tafelbutter ungenügend rein in Geruch und Geschmack; 2 Buttermödeli waren nicht vollgewichtig.

Baselstadt. Ausländische Butter war mehrfach wegen zu geringem Fettgehalt oder als ranzig, oder mit Borsäure konserviert zu beanstanden. Der höchste Borsäuregehalt betrug 0,7 Promille. Als frisch bezeichnete Butter hatte einen Säuregrad von 38,5 und stark ranzigen Geruch und Geschmack. Ein an Roquefortkäse erinnernder Geruch und Geschmack eines grösseren Postens geschmolzener Butter war auf ungenügendes Erhitzen zurückzuführen, was nachträgliche Schimmelpilzwucherungen ermöglichte.

Basel-Land. 6 Beanstandungen wegen zu hohem Säuregrad, 2 wegen Ranzidität.

Schaffhausen. 4 Beanstandungen wegen Verdorbenheit, 8 wegen ungenügendem Fettgehalt, wovon eine mit bloss 60,6 ‰.

Appenzell A. Rh. Eine Beanstandung von ranziger, 2 von verdorbener und 2 von zu leichter Butter; in 2 Fällen musste eingeschritten werden, weil die Butter durch Schmiermittel der Zentrifuge oder des Butterfasses verunreinigt worden war.

St. Gallen. Die Beanstandungen erfolgten wegen ungenügendem Fettgehalt, Verdorbenheit, bakterieller Verunreinigung oder sonstiger Qualitätsfehlern und wegen Untergewicht bei gemodelten Stücken.

Graubünden. Während der Einlagerung in einem mit Chlorkalk desinfizierten Keller nahm eine Butter Chlorgas auf, das sie selbst beim Einsieden hartnäckig festhielt. Eine Kochbutter mit einem Säuregrad von 28,7 musste als ungeniessbar beanstandet werden. Weitere Beanstandungen betrafen Butter mit zu wenig Fettgehalt und zu leichte gemodelte Stücke.

Thurgau. 3 Beanstandungen von zu leichten gemodelten Stücken, eine wegen zu hohem Säuregrad.

Tessin. La plupart des contestations concernaient du beurre de mauvaise qualité ou du beurre ayant un degré d'acidité trop élevé. Dans un cas, l'analyse décela la présence dans le beurre d'une graisse étrangère.

Vaud. 10 échantillons contestés comme rances, acides et pour fausses désignations. La destruction de 27 kg environ a été ordonnée.

Wallis. 4 Beanstandungen von Kochbutter wegen zu hohem Säuregrad und Ranzidität; eine italienische Butter erwies sich als Margarine.

Neuchâtel. La plupart des beurres contestés l'ont été pour teneur exagérée en eau (maximum 31 %); quelques beurres de table avaient une acidité dépassant la norme.

Genève. Beurres trop faibles en matière grasse (minimum 63 %), beurres boriqués, profondément altérés et beurres de cuisine vendus sans indication de leur qualité réelle.

Eier.

Bern. Auf dem Bernermarkt feilgebotene Trinkeier erwiesen sich als Kalkeier. «Italienische Trinkeier» wurden wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung beanstandet.

Basel-Stadt. Oefters wurde versucht, ältere Eier als Trinkeier abzusetzen.

Vaud. Les contestations visent surtout des œufs de caisse vendus comme œufs du pays. On a procédé à la destruction d'environ huit cents douzaines de ces œufs, reconnus comme tachés ou avariés.

Genève. Sur les marchés on vendait sous la désignation d'œufs du jour, œufs pour la coque, œufs extra frais, etc., des produits dont l'état de fraîcheur ne présentait rien de particulièrement remarquable.

Eierkonserven.

Zürich, Kanton. Ein als «Vollei» bezeichnetes Präparat enthielt zu wenig Eiweiss.

Bern. Ein richtig zusammengesetztes Ganzeipulver ergab einen Säuregrad von 134,4 und musste wegen Verdorbenheit vom Verkehr ausgeschlossen werden. Chinesisches Eigelb war mit Borsäure konserviert.

Baselstadt. Flüssiges chinesisches Eiweiss war mit einem Fluorsalz konserviert, Eiweisspulver in fauliger Zersetzung.

Genève. Une conserve était composée de jaune d'œuf additionné d'eau salée.

Eis (Tafeleis).

Genève. On a importé de la glace naturelle, provenant d'une glacière située en Haute-Savoie, qui donnait par fusion une eau suspecte, ne pouvant être considérée comme potable.

Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 4 Essigbeanstandungen wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure; 2 Weinessige enthielten zu viel Alkohol.

Zürich, Stadt. 4 Weinessige enthielten zu viel Alkohol, einer zu wenig Extrakt; einer war stark mit Aelchen verunreinigt. 7 gewöhnliche Essige enthielten zu wenig Essigsäure oder zu viel Alkohol. 2 Essigessenzen enthielten zu wenig Essigsäure.

Bern. Ein Weinessig enthielt 8,3% Alkohol, ein anderer war aus Obstwein hergestellt worden.

Urkantone. 9 Weinessigbeanstandungen wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure oder zu hohem Alkoholgehalt.

Glarus. Eine zur Herstellung von Essigessenz bestimmte Essigsäure enthielt zu viel Empyreuma.

Solothurn. Ein Weinessig enthielt zu viel Alkohol und zu wenig Essigsäure.

Baselland. Ein Essig war wegen Verdorbenheit zu beanstanden.

Schaffhausen. 10 Essigbeanstandungen wegen zu wenig Essigsäure; ein Essig war mit Aelchen verunreinigt; in 2 Fällen wurde Essigsprit als Essig verkauft; 3 Weinessige hatten zu wenig Extrakt.

St. Gallen. Eine Essigbeanstandung wegen Pilzwucherungen.

Graubünden. Ein sogenannter Weinessig war aus Obstwein hergestellt worden, ein anderer enthielt zu wenig Essigsäure.

Wallis. Eine Beanstandung von Essigessenz wegen ungenügender Bezeichnung.

Neuchâtel. Un vinaigre altéré par la présence de sels de fer.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich, Kanton. 10 Leber- und Bratwürste waren wegen Mehlsatz zu beanstanden; eine Wurst war verdorben. 3 Lachskonserven waren mit Salizylsäure konserviert.

Zürich, Stadt. Ein Fleischkäse enthielt Stärkemehlsatz; Räucherlachs in Dosen war teils mit Salizylsäure, teils mit Benzoessäure konserviert; 3 Bouillonpräparate enthielten zu wenig Fleischextrakt, eines wurde wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung beanstandet.

Bern. Ein als «Fleischsulze» feilgebotenes Präparat enthielt 80% Gelatine und 20% Fleischextrakt. Ein «Lukutate-Bouillonwürfel» enthielt gar keine Fleischbestandteile.

Luzern. 2 Beanstandungen von Lachskonserven wegen Konservierung mittels Salizylsäure.

Urkantone. 7 Wurstwaren waren mehlhaltig, 2 Salami und ein Ochsenmaulsalat verdorben.

Glarus. Eine Mortadella italienischer Herkunft war mit Borsäure konserviert.

Zug. 6 Wurstwarenbeanstandungen wegen Mehlzusatz.

Fribourg. 8 contestations comme avariés, 13 parce que colorés artificiellement, 5 pour fausse désignation de l'huile employée pour la préparation de la conserve.

Solothurn. Ein Posten Muskelfleisch wurde seines hohen Bakteriengehaltes wegen als ungeniessbar beurteilt. Als gefärbt waren 5 Wurstwaren und ein Speck zu beanstanden; 4 Wurstwaren waren verdorben.

Baselstadt. Fischkonserven verschiedener Art enthielten Salizylsäure oder Benzoesäure.

Baselland. 16 Beanstandungen wegen bombierten Fleischkonserven.

Schaffhausen. Ein Posten Lachskonserven war mit Salizylsäure konserviert.

St. Gallen. Vereinzelte Beanstandungen wegen Mehlzusatz von 1 bis 5%, 7 Beanstandungen wegen Verdorbenheit, eine wegen starker Ranzidität des Fettes (Salami), und eine wegen Zusatz von Salizylsäure (Fischkonserve). Ein Posten von verdorbenem Räucherlachs war zudem noch künstlich gefärbt.

Graubünden. 2 Beanstandungen von mit Salizylsäure konserviertem Räucherlachs; eine weitere betraf mit Stärkemehl versetzten Fleischkäse.

Aargau. 5 Beanstandungen wegen Verdorbenheit; 4 Wurstwaren enthielten Pferdefleisch ohne entsprechend bezeichnet zu sein.

Thurgau. Die Beanstandungen betrafen 5 mehlhaltige Wurstwaren, 9 verdorbene oder sonst fehlerhafte Fleischwaren und eine salizylhaltige Fischkonserve.

Tessin. 9 contraventions concernaient soit des conserves de viande avariées, soit de la viande fumée présentant des traces de rancissure.

Vaud. 25 échantillons avariés, 14 portant une fausse désignation (saucisses dites du pays), 2 contenant accidentellement du chlorate de potasse.

Wallis. 273 Büchsen Fleischkonserven (Sardinen, Ton, Ochsenmaulsalat etc.) wurden wegen Verdorbenheit oder beschädigten Büchsen vom Verkehr ausgeschlossen, ebenso 17 kg Salami, 96 kg Würste und 52 kg Fische wegen Verdorbenheit.

Genève. Du saumon en boîte était coloré artificiellement et additionné d'acide salicylique.

Gemüse, frisches.

Glarus. Zwei Kartoffelsendungen waren durch Nassfäule fast vollständig verdorben.

St. Gallen. Eine Wagenladung holländischer Kartoffeln war stark von faulen, übelriechenden Knollen durchsetzt.

Gemüsekonserven.

Zürich, Stadt. Zwei Tomatenpüree, wovon eine spanischer, die andere schweizerischer Herkunft, waren künstlich gefärbt.

Wallis. 80 Büchsen Tomatenkonserven waren wegen starkem Rostansatz, 8 Büchsen Zuckererbsen wegen Verdorbenheit zu beanstanden.

Genève. Des conserves d'épinard renfermaient trop de cuivre.

Gewürze, ausgenommen Kochsalz.

Zürich, Kanton. 4 Zimtproben waren wegen starker Verunreinigung zu beanstanden und 2 Proben Muskatnüsse waren vollständig verdorben. Gewürzpaketchen wurden in 9 Fällen wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet. Ein «Birnbrotgewürz» enthielt 95% Zucker und 2 Vanillinzucker hatten zu geringen Vanillingehalt.

Zürich, Stadt. 2 Vanillinzucker enthielten zu wenig Vanillin; ein ausländisches Senfpräparat wurde wegen ungenügender Bezeichnung («Savora») beanstandet.

Bern. 3 Vanillinzucker enthielten bloss 0,97 bis 1,65% Vanillin; auf einer Packung fehlte überdies das Fabrikationsdatum. 3 Gewürzmischungen waren wegen ungenügender Bezeichnung zu beanstanden.

Luzern. 6 Majoranbeanstandungen wegen zu hohem Gehalt an Asche und salzsäurelöslicher Asche.

Urkantone. 17 Gewürzbeanstandungen wegen Verdorbenheit oder ungenügender Bezeichnung; 9 Vanillinzucker enthielten zu wenig Vanillin; bei einem war statt Vanillin Bourbonal verwendet worden.

Glarus. Birnbrotgewürz und Blutwurstgewürz waren wegen ungenügender Bezeichnung zu beanstanden.

Zug. Zwei Majoranbeanstandungen wegen zu hohem Sandgehalt.

Fribourg. Un échantillon de cannelle et 12 de marjolaine contestés pour teneur trop forte en matières minérales, 3 cannelles pour fausse désignation, c'est-à-dire, vendues avec la désignation cannelle de Ceylan, alors que le produit n'était qu'une cannelle de qualité inférieure. 3 sucres vanillinés ne contenaient pas la quantité de vanilline prescrite.

Solothurn. Bei 16 Gewürzmischungen fehlten die Angaben über die Zusammensetzung. 3 Majoranproben waren verfälscht, eine verfälscht und verunreinigt und eine verdorben.

Baselstadt. Majoranpulver ergaben 12,6—17,1% Gesamtasche, wovon 3,7—8,4% in Salzsäure unlöslich. Ein Vanillepulver «Sainte Lucie» bestand zu 86% aus Zucker, daneben aus gepulverter Veilchenwurzel und sehr wenig Vanille.

Appenzell A.-Rh. Mehrere Beanstandungen wegen ungenügender Bezeichnung, eine wegen Verunreinigung.

St. Gallen. Gepulverter Majoran war wegen starker Verunreinigung mit Sand und Erde zu beanstanden.

Graubünden. 12 Beanstandungen von Majoranpulver wegen zu hohem Mineralstoffgehalt, 4 Vanillinzucker enthielten zu wenig Vanillin und auf der Packung eines Birnbrotgewürzes fehlte die Angabe der einzelnen Bestandteile.

Aargau. 5 Beanstandungen, weil die betreffenden Packungen keine Firmabezeichnung trugen; bei einer Gewürzmischung (Birnbrotgewürz) fehlte die Angabe der einzelnen Bestandteile; ein Pfefferpulver war als Nelkenpulver bezeichnet, ein Nelken- und ein Anispulver enthielten zu wenig ätherische Oele und ein Zimtpulver bestand aus extrahierter Ware.

Tessin. Les contestations ont porté sur de la cannelle et du poivre de mauvaise qualité et sur du safran qui contenait des matières minérales.

Wallis. Eine Beanstandung wegen Verdorbenheit.

Neuchâtel. A plusieurs reprises on a constaté dans des poudres de girofle la présence d'amidon indiquant un mélange avec de la mère de girofle. Une vanille en poudre renfermait 70% de sucre et de l'amidon, un sucre vanilliné seulement 1,5% de vanilline. Deux canelles en poudre avaient une teneur trop élevée en matières minérales.

Genève. Plusieurs sucres vanillinés renfermaient beaucoup moins de 2% de vanilline.

Honig und Kunsthonig.

Zürich, Kanton. Ein Kunsthonig enthielt zu viel schweflige Säure.

Zürich, Stadt. 2 Kunsthonige enthielten zu viel schweflige Säure, 2 andere waren künstlich aromatisiert.

Bern. Ein Kunsthonig enthielt zu viel Wasser, ein anderer wurde als «Verbesserter Gesundheitskunsthonig» zum Verkaufe ausgeschrieben.

Solothurn. Die Beanstandungen betrafen ungenügend oder unrichtig bezeichnete Auslandhonige.

Baselstadt. Ein als Miel de Palma bezeichnetes Präparat bestand aus eingedicktem Palmensaft und konnte seines zu hohen Wassergehalts (29,5%) wegen nicht einmal als Kunsthonig gelten gelassen werden.

Schaffhausen. Ein «Molkenhonig» (Kunsthonig) war wegen unrichtiger Bezeichnung zu beanstanden.

Appenzell A.-Rh. Eine Beanstandung von Kunsthonig wegen unrichtiger Bezeichnung.

Graubünden. Je eine Honigbeanstandung wegen zu hohem Wassergehalt und unrichtiger Bezeichnung.

Tessin. Deux contestations de miel étranger mis en vente comme miel du pays.

Genève. Les contestations visent des miels renfermant trop d'impuretés.

Kaffee.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen zu viel Einlage.

Zürich, Stadt. Ein grösserer Posten «coffeinfreien» Kaffees enthielt mehr als 0,15% Coffein.

Bern. 3 von der Grenzkontrolle gemeldete Kaffeesendungen enthielten 8,16 bis 18,5% Einlage. Ein so stark bitterer Geschmack eines gerösteten Kaffees, dass er kaum mehr als konsumfähig in Frage kommen konnte, war auf einen hohen Gehalt an Frostbohnen zurückzuführen.

Fribourg. 7 cafés contestés pour falsification avec de la chicorée.

Solothurn. 3 von der Grenzkontrolle eingesandte Kaffee enthielten zu viel Einlage.

Neuchâtel. 4 cafés verts, signalés par les douanes, contenaient de 7 à 15% de déchets.

Kaffee-Erstmittel.

Zürich, Kanton. 2 Feigenkaffee enthielten zu wenig wasserlösliches Extrakt, einer zu viel salzsäurelösliche Asche; ein Kaffeesurrogat war ungenügend bezeichnet.

Zürich, Stadt. 4 Feigenkaffee enthielten zu viel Asche und 2 ergaben zu wenig wässriges Extrakt.

Bern. Verschiedene Beanstandungen wegen ungenügender Bezeichnung; namentlich fehlten Angaben über die verwendeten Rohstoffe.

Glarus. Ein als «Hotel-Surrogat-Mischung» bezeichnetes Kaffee-Erstmittel wurde wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet.

Wallis. Ein als «Café de ménage» bezeichnetes Ersatzmittel wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Neuchâtel. Un café de figues était encore au dessous du minimum d'extrait exigé par le manuel suisse des denrées alimentaires.

Genève. Certaines chicoriées étaient trop humides ou renfermaient trop de matières sablonneuses.

Kakao.

Zürich, Stadt. 3 Kakaopulver enthielten zu wenig Fett. Die auf der Packung eines «Cacao lacté à la viande» stehenden analytischen Angaben waren zu beanstanden, weil sie mit der wirklichen Zusammensetzung des Präparates nicht übereinstimmten.

Fribourg. Une contestation pour déficit dans la teneur en graisse.

Käse.

Zürich, Kanton. Eine Beanstandung wegen ungenügender Fettgehaltsangabe beim Verkauf, eine wegen unrichtiger Bezeichnung.

Zürich, Stadt. 11 ohne Fettgehaltsangabe feilgebotene Käsesorten waren nicht vollfett; ausser einem Schachtelkäse betraf dies meist Parmesankäse. Ein «Doppelrahmkäse» hatte nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt.

Bern. Ohne Fettgehaltsangabe verkaufte Parmesan-, Spalen- und Tilsiterkäse waren bloss halb- bis dreiviertelfett. Eine als Käse bezeichnete Ware enthielt bloss 4,62% Fett in der Trockensubstanz. Verschiedene «Rahmkäse» enthielten bloss 46—49% Fett.

Urkantone. 5 Beanstandungen wegen ungenügender Angabe des Fettgehaltes.

Glarus. Ein als vollfett verkaufter Käse enthielt bloss 41,7 % Fett.

Fribourg. 1 contestation pour teneur trop faible en graisse en regard de la qualité.

Solothurn. Eine Beanstandung wegen ungenügender Fettgehaltsangabe, eine wegen Verdorbenheit.

Baselstadt. Ein in Basel hergestellter, als «Feinster Camembert, Schweizerware, garantiert vollfett» bezeichnetes Produkt enthielt bloss 26% Fett; ein ausländischer Schachtelkäse war ebenfalls wegen ungenügendem Fettgehalt zu beanstanden.

Appenzell A.-Rh. Eine Beanstandung wegen Verdorbenheit.

St. Gallen. 7 Beanstandungen wegen ungenügender Fettgehaltsangabe.

Graubünden. Abgesehen von einem Posten verdorbenen Käses betrafen die Beanstandungen ausschliesslich Parmesankäse, der, obschon nicht vollfett, ohne Fettgehaltsangabe feilgeboten wurde; durchschnittlicher Fettgehalt 38,4%.

Thurgau. 4 Beanstandungen von Parmesankäse wegen ungenügender Fettgehaltsangabe.

Tessin. 3 contestations pour vente de fromage maigre sans étiquette réglementaire.

Wallis. 4 Beanstandungen wegen starker Verdorbenheit. Je ein als halbfett und dreiviertelfett bezeichneter Käse enthielten zu wenig Fett.

Genève. Les contestations se rapportent exclusivement à des fromages dont le résidu sec avait une teneur en matière grasse inférieure à 45%, qui étaient exposés en vente sans étiquette réglementaire.

Kochsalz.

Zürich, Stadt. Ein als jodhaltig verkauftes Kochsalz erwies sich als gewöhnliches Kochsalz.

Thurgau. Eine Sendung von Kochsalz war auf dem Transport so stark verunreinigt worden, dass es nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden konnte.

Konditoreiwaren.

Zürich, Stadt. In zwei Sorten «Gutzeli» waren Borsäureverbindungen vorhanden, herrührend von derart konservierten Eierkonserven.

Bern. Als «Rahma-Biskuit», «Rahmzwieback» und «Butterwaffeln» bezeichnete Gebäcke enthielten Margarine und Kokosnussfett.

Baselstadt. Hausmacher Konfekt und Berner Mutze-Chräpfli, angeblich aus reiner Naturbutter hergestellt, enthielten Fett, das höchstens zur Hälfte aus Butter bestand; ein grosser Teil der Ware war überdies verdorben.

Thurgau. Ein zur Verzierung von Konditoreiwaren bestimmtes Präparat war zu beanstanden, weil es stark kupferhaltig war.

Wallis. Ein Kistchen Biskuits wurde beseitigt, weil mit Milben behaftet.

Konfitüren mit Gelees.

Zürich, Kanton. Eine Johannisbeerkonfitüre musste wegen zu hohem Zinkgehalt als gesundheitsschädlich beanstandet werden.

Bern. Eine aus parfümierten Himbeertrestern, Zucker und Gelatine hergestellte «Himbeerkonfitüre» wurde als verfälscht beanstandet.

Baselstadt. Ein als Konfitüre extra bezeichnetes Präparat bestand aus einem braunen Sirup ohne jedes Fruchtaroma; eine in einem galvanisierten Gefäss aufbewahrte Johannisbeerkonfitüre enthielt im Kilogramm 8,5 g Zink.

Baselland. 10 kg Konfitüren verdorben.

St. Gallen. Eine in einem galvanisierten Eisengefäss gekochte Johannisbeerkonfitüre musste wegen starkem Zinkgehalt als gesundheitsschädlich beseitigt werden.

Thurgau. Eine Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung und Konservierung mittels Salizylsäure.

Genève. Des confitures fabriquées après l'entrée en vigueur de la nouvelle ordonnance renfermaient de l'acide salicylique.

Konservierungsmittel für Lebensmittel.

Zürich, Kanton. Ein von der Grenzkontrolle eingesandtes Konservierungsmittel bestand aus Parachlorbenzoesäure.

Baselstadt. Ein Darmkonservierungsmittel war zu beanstanden, weil es beim Gebrauch Formaldehyd entwickelte; eine Mischung von Kartoffelstärke, entfettetem Sojabohnenmehl und 1% Natriumbenzoat wurde unter der Bezeichnung Kawe-Zusatz als Konservierungsmittel für Würstwaren angeboten.

Körnerfrüchte.

Wallis. Ein Posten von Reis wurde beanstandet, weil zu stark mit Paraffin behandelt.

Genève. Des riz étaient exagérément huilés, l'augmentation de poids résultant de ce traitement dépassait 0,7% dans certains cas.

Künstliche Alkohol- und kohlensäurefreie Getränke.

Zürich, Kanton. Es erfolgte eine Beanstandung wegen zu hohem Alkoholgehalt.

Bern. 2 Beanstandungen wegen zu hohem Gehalt an freier schwefliger Säure (151 und 153 mg im Liter).

Zug. Je eine Beanstandung wegen Benzoe- und Salizylsäurezusatz.

Baselstadt. Ein künstliches alkoholfreies Getränk war durch Essigstich verdorben und enthielt 4,4 Promille flüchtige Säure.

Graubünden. Eine Beanstandung wegen Hefetrübung, eine weitere wegen zu hohem Alkoholgehalt (4,1%).

Wallis. Eine Beanstandung wegen zu hohem Alkoholgehalt (3 Volumprozent).

Neuchâtel. Une boisson avait fermenté et était devenue alcoolique et gazeuse.

Genève. On constate fréquemment la présence de traces de sels de cuivre ou de plomb, indiquant une défectuosité de l'installation, à laquelle il faut parer de suite.

Limonaden.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen ungenügendem Zuckergehalt und 2 wegen Verdorbenheit.

Zürich, Stadt. 17 Beanstandungen wegen ungenügendem Zuckergehalt; eine Limonade war durch Hefeklümpchen verunreinigt; bei einem «mit Himbeeraroma» bezeichneten Limonadenpulver war keine Spur von Aroma vorhanden.

Bern. 3 Beanstandungen wegen starker Trübung durch Bakterien oder monilin-artige Organismen.

Glarus. 2 Beanstandungen wegen ungenügendem Extraktgehalt.

Zug. 4 Limonaden waren durch Hefezellen verunreinigt, eine hatte zu wenig Zuckergehalt. Zwei Limonadenpulver, Himbeer-Aroma und Zitronen-Aroma, mussten wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Baselstadt. Ein schwach tintenartiger Geschmack einer Limonade war darauf zurückzuführen, dass der betreffende Sirup in einem eisernen Kessel hergestellt worden war.

Baselland. 2 Beanstandungen wegen Trübung.

Schaffhausen. In einer Limonade, deren Genuss zu Magenstörungen geführt hatte, wurde Kupfer nachgewiesen, von einem beschädig-

ten Druckkessel herrührend. Eine Beanstandung wegen ungenügendem Zuckergehalt.

Appenzell A.-Rh. Eine Beanstandung wegen ungenügender Bezeichnung, eine wegen zu geringem Zuckergehalt und einige wegen Trübung.

Appenzell I.-Rh. Die Beanstandungen betrafen stark trübe Limonaden.

St. Gallen. Die Beanstandungen betrafen meist Limonaden mit ungenügendem Zuckergehalt, hie und da durch Toxulahefen und Schimmelpilze verunreinigte Getränke.

Graubünden. 5 Beanstandungen wegen ungenügendem Zuckergehalt.

Aargau. 11 Beanstandungen wegen ungenügendem Zuckergehalt, 6 wegen Trübung durch Hefe, Fasern etc. und 6 wegen ungenügender Bezeichnung.

Tessin. 4 contestations motivées par une teneur en sucre trop faible et une contestation pour défaut de déclaration d'addition de saccharine.

Wallis. 7 Beanstandungen wegen ungenügendem Zuckergehalt, eine wegen Trübung; die trübe Limonade enthielt 18% Zucker.

Neuchâtel. 4 limonades dont la teneur en sucre était trop faible.

Genève. Quelques limonades ne contenaient pas la dose de sucre prescrite.

Mahlprodukte.

Zürich, Stadt. 3 Kindernährmehle oder -Griesse enthielten zu wenig lösliche Stärke.

Bern. Ein als «Multaglut» bezeichnetes, zur Erhöhung der Backfähigkeit angepriesenes Präparat enthielt Benzoylsuperoxyd und wurde deshalb als Bleichmittel beanstandet.

Glarus. Ein Mehl war stark vermilbt.

Fribourg. 3 contestations pour avarie.

Solothurn. Ein Kindermehl war ranzig.

St. Gallen. Holländisches «Multaglut» war wegen Zusatz von Benzoylsuperoxyd zu beanstanden, während ein deutsches Präparat gleichen Namens dieses Bleichmittel nicht enthielt.

Wallis. Zwei Hafermehle waren wegen Verdorbenheit und Verunreinigung durch Milben zu beanstanden.

Neuchâtel. Des gruaux d'avoine moisissés et une farine envahie par des charançons.

Milch.

Zürich, Kanton. 539 Beanstandungen wegen Verunreinigung, 116 wegen ungenügendem Gehalt, 31 wegen Wässerung, 122 wegen fadenziehender, 30 wegen sonst krankhafter, 40 wegen anderweitig abnormer Beschaffenheit und 6 wegen Käsereiuntauglichkeit.

Zürich, Stadt. Die Beanstandungen betrafen 3 gewässerte, 5 entrahmte, 12 zu schwache und 137 verunreinigte Milchen. Die Abrahmungen rührten meist von ungenügendem Aufrühren her.

Bern. 75 Beanstandungen wegen Wässerung, 16 wegen Entrahmung, 98 wegen Verunreinigung und 96 wegen kranker oder fehlerhafter Beschaffenheit der Milch. Der Wasserzusatz betrug 4—106%, die Abrahmung 12—45%. 60 Beanstandungen wegen krankhafter Beschaffenheit betrafen Milch von galtkranken Kühen. In Ställen, welche für die Milchversorgung der Stadt Bern in Betracht fallen, wurden über 250 Kühe nachgewiesen, die an Galtkrankheit litten.

Luzern. Beanstandungen wegen Wässerung 43, wegen Entrahmung 5, wegen Verunreinigung, krankhafter Beschaffenheit oder Verdorbenheit der Milch 661. Die Wässerungen bewegten sich zwischen 1,4 und 102,6%, die Entrahmungen zwischen 5,0 und 20,0%.

Uri. Ungenügend im Gehalt 1, von fehlerhafter Beschaffenheit 8, stark verunreinigt 15 Milchen.

Schwyz. 5 gewässert, 2 von ungenügendem Gehalt, 30 fehlerhaft beschaffen und 30 stark verunreinigt.

Obwalden. 3 gewässert, 34 stark verunreinigt.

Nidwalden. 3 gewässert, 2 fehlerhaft und eine stark verunreinigt.

Glarus. Verunreinigt 64, krank 19, entrahmt 5 und gewässert eine Milch.

Zug. Gewässert 8, entrahmt 3, verunreinigt 185, krank oder sonst mangelhaft beschaffen 24 und käsereiuntauglich 11 Milchen. Der Wasserzusatz betrug 5—44%, die Entrahmung 33—38%. Insbesondere wegen Eutererkrankungen erfolgten 6 Beanstandungen.

Fribourg. 8 laits mouillés, 7 écremés, 98 malades, 8 trop acides, 9 composition anormale, 105 sâles, 8 contenant du colostrum, 2 contenant de l'urine.

Solothurn. 13 Beanstandungen wegen Wässerung, 7 wegen Entrahmung, eine wegen Entrahmung und Wässerung, 150 wegen Verunreinigung, 96 wegen ungenügendem Gehalt, 3 wegen Verdorbenheit, eine wegen unrichtiger Bezeichnung und 39 wegen krankhafter oder fehlerhafter Beschaffenheit.

Baselstadt. Bei der Erhebung einer Stallprobe gelang es dem Melkenden, der Milch etwa 10% Wasser beizumengen, obschon der dabei anwesende Ortsexperte versicherte, es sei alles in Ordnung zugegangen. In einem anderen Falle wurde festgestellt, dass das erste Gemelk mit 2,3% Fettgehalt der Kundenmilch beigemischt, der Rest mit 7,2% Fett als Kalbertränke verwendet wurde.

Baselland. 8 Beanstandungen wegen Wässerung, 4 wegen Entrahmung, eine wegen kombinierter Verfälschung, 31 wegen Verunreinigung, 33 wegen ungenügendem Gehalt und 8 wegen krankhafter Beschaffenheit der Milch. Wasserzusatz 4—36%, Fettentzug 33—40%.

Schaffhausen. 9 Beanstandungen wegen Wässerung, 5 wegen Abrahmung, 9 wegen ungenügender Haltbarkeit, 22 wegen Verunreinigung und 2 wegen Euterkrankheiten.

Appenzell A.-Rh. 2 Beanstandungen wegen Wässerung, eine wegen fadenziehender, 3 wegen sonst mangelhafter Beschaffenheit und 5 wegen Verunreinigung der Milch.

Appenzell I.-Rh. 3 Fälle von fadenziehender Milch.

St. Gallen. 44 Beanstandungen wegen Wässerung, 20 wegen Fettentzug, 166 wegen Verunreinigung, 90 wegen ungenügendem Gehalt, 39 wegen ungenügender Haltbarkeit, 26 wegen fadenziehendem Rahm und 4 wegen Missgeschmack. Wässerung bis 55%, Entrahmung bis 28%.

Graubünden. Gewässert 6, abgerahmt 14, aus kranken Eutern 9 und verunreinigt 366 Milchen.

Aargau. 25 Beanstandungen wegen Wässerung, 10 wegen Abrahmung, 57 wegen ungenügendem Gehalt, 368 wegen Verunreinigung, 13 wegen ungenügender Haltbarkeit und 164 weil von kranken Kühen stammend, wovon 135 galtkrank.

Thurgau. 31 gewässerte, 3 entrahmte, 161 ungenügende und 344 verunreinigte Milchen. Wasserzusatz 3—50%.

Tessin. 73 contestations pour lait mouillé, 61 pour écrémage, 4 pour lait malsain et 20 pour lait de mauvais qualité.

Vaud. 157 laits provenant de vaches malades, 146 anormaux et de mauvais qualité, 63 souilles par des débris de fumier, 67 souilles par des bactéries de la putréfaction provenant d'ustensiles sales, 95 autres laits malpropres, 88 écrémés du 25 au 60%, 31 mouillés du 6 au 50%.

Wallis. Gewässert 1, entrahmt 10, kranke 5, von ungenügendem Gehalt 18 und verunreinigt 184 Milchen.

Neuchâtel. 6 laits mouillés, 16 faibles en crème ou écrémés, 6 acides, un filant et 44 sales.

Genève. 11 laits additionnés d'eau, 28 écrémés, 2 acidifiés naturellement, 133 sales, 46 anormaux (des vaches malades).

Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse.

Zürich, Kanton. 3 Rahmbeanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt.

Zürich, Stadt. 6 Rahmbeanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt. Bei kondensierter Milch in Tuben war der Zuckerzusatz nicht angegeben.

Bern. 6 Rahmbeanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt, eine wegen zu hohem Säuregrad (über 20) und widerlichem Geruch und Geschmack. Mehrere Rahmeisproben enthielten bloss 9,0 bis 10,2% MilCHFett, statt mindestens 12%.

Fribourg. Deux conserves de lait de mauvaise conservation.

Solothurn. Eine Rahmbeanstandung wegen zu geringem Fettgehalt.

Schaffhausen. Ein «Alpenrahm» in Büchsen enthielt zu wenig Fett.

Graubünden. Ein Rahm enthielt zu wenig Fett, ein ausländisches Rahmeis in Blechdosen war mit Mehl verfälscht und enthielt ebenfalls zu wenig Fett.

Vaud. 29 contestations de crèmes trop faibles en matière grasse.

Wallis. Ein als Yoghurt bezeichnetes Präparat erwies sich als gewöhnliche geronnene Milch.

Neuchâtel. Une poudre de lait de provenance italienne ne renfermait que 0,15% de graisse; plusieurs crèmes étaient trop faibles en graisse.

Obst und andere Früchte, frisch.

Bern. Auf dem Markt erhobene kalifornische Äpfel enthielten pro Stück bis 0,57 mg arsenige Säure. Ein ausgesprochener Geruch und Geschmack nach Karbolineum war darauf zurückzuführen, dass die betreffenden Äpfel aus einem Keller stammten, dessen Wände karboliniert worden waren.

Baselland. 250 kg Kirschen waren unreif und verdorben.

Appenzell A.-Rh. Verschiedene Beanstandungen von unreifen oder verdorbenen Kirschen, Erdbeeren, Trauben und Bananen.

Vaud. 330 kg détruits comme étant mal mûrs ou avariés.

Genève. On a encore importé des noix mouillées. Des châtaignes d'un aspect irréprochable étaient en grande partie véreuses et avariées.

Obst und andere Früchte, gedörrt.

Bern. Getrocknete Feigen und Bananen, die mit Würmern und deren Exkrementen behaftet waren, waren als verdorben zu beanstanden.

Solothurn. Eine für eine Kaffeesurrogatfabrik bestimmte Dattelsendung war so vollständig verdorben, dass sie beseitigt werden musste.

Appenzell A.-Rh. Eine Beanstandung von verdorbenen Feigen.

St. Gallen. Eine grössere Sendung griechischer Tafelfeigen musste wegen gänzlicher Verdorbenheit vernichtet werden.

Neuchâtel. Un produit vendu à un boulanger comme amandes concassées était constitué par des fruits d'anacardium. Des noisettes en grumes ayant séjourné dans un port de mer s'étaient imprégnées d'une odeur de goudron les rendant impropres à la consommation.

Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenobstwein.

Zürich, Kanton. 66 Obstweine waren stichig und verdorben, 3 gewässert und 38 sonst fehlerhaft.

Zürich, Stadt. 11 Obstsäfte oder Moste waren stichig; ein unzutreffend als «Champagne de fruits» bezeichnetes Getränk enthielt zudem Benzoessäure.

Bern. Ein Obstwein erwies sich als Kunstmost; 4 Birnensäfte waren durch Milchsäurestich verdorben und 38 «alkoholfreie» Obstweine enthielten 0,92 bis 1,48% Alkohol.

Glarus. Ein grösserer Posten Obstwein musste als stichig beanstandet werden.

Solothurn. Ein Most war stichig; 5 alkoholfreie Obstweine waren wegen zu hohem Alkoholgehalt zu beanstanden.

Baselstadt. Alkoholfreie Obstweine enthielten bis 1,3 Volumprozent Alkohol, andere waren übermässig geschwefelt. Ein neuer Obstwein musste seines herbsauren Geschmacks wegen als ungeniessbar erklärt werden, ohne dass in der chemischen Zusammensetzung eine auffällige Veränderung nachweisbar gewesen wäre.

Baselland. Ein Obstwein war stichig.

Appenzell A.-Rh. Die Beanstandungen betrafen stichige Obstweine und einen übermässig mit Natriumbenzoat versetzten Süssmost.

St. Gallen. 7 Obstweinbeanstandungen wegen Essigstich, 5 wegen zu starker Streckung. Bei einem mit Benzoessäure konservierten Süssmost fehlte die vorgeschriebene Bezeichnung.

Graubünden. Beanstandet wurden essigstichige Obstweine und ein «Apfel-mousseux», weil der Zusatz von Kohlensäure nicht angegeben war.

Aargau. 8 Obstweine waren essigstichig, 3 stark trüb. 2 alkoholfreie Obstsäfte enthielten zu viel Alkohol, einer war überschwefelt und 2 enthielten zu viel Natriumbenzoat; letztere hatten, obschon der Benzoatgehalt die zulässige Grenze nur wenig überschritt, auffallend unangenehmen, kratzenden Geschmack.

Thurgau. Ein Apfel-Dessertwein enthielt neben 58,4 Promille Zucker 10,8 Volumprozent Alkohol, der in Form von Tresterbranntwein zugesetzt worden war.

Pilze, frische.

Tessin. 5 contestations de champignons suspects.

Vaud. Saisi 120 kg de champignons toxiques ou vénéneux et détruit 870 kg de champignons véreux ou avariés.

Pilze, getrocknete und Konserven.

Fribourg. Une contestation de champignons secs pour manque de désignation.

Tessin. Une contestation de champignons secs avariés.

Schokolade.

Zürich, Kanton. Eine Schokolade hatte zu geringen Fettgehalt, 3 waren unrichtig bezeichnet und eine verdorben.

Zürich, Stadt. Ein Schokoladepulver enthielt zu wenig Kakaofett.

Bern. Zwei Beanstandungen wegen ungenügendem Gehalt an Kakao-fett (9,82 und 13,36%).

Fribourg. 3 contestations pour teneur trop faible en graisse, une pour fausse désignation.

Baselland. Eine Beanstandung wegen Verdorbenheit.

Wallis. 3 Schokoladepulver enthielten zu wenig Fett, obwohl eines davon die Aufschrift trug: «très nutritif parce que riche en beurre».

Neuchâtel. C'est la nouvelle exigence des 16% de matière grasse qui nous a valu le plus grand nombre de contestation surtout dans les chocolats en poudre.

Genève. Les contestations visent des produits ne renfermant pas la teneur en matière grasse fixée; il s'agissait d'anciens stocks.

Sirupe.

Zürich, Kanton. Einer war verfälscht, einer enthielt zu viel Alkohol und ein Himbeersirup war künstlich gefärbt.

Zürich, Stadt. Ein «Himbeersirup» war mit Johannisbeersirup vermischt.

Fribourg. Un sirop contenait trop d'alcool, 11 portaient de fausses désignations.

St. Gallen. Ein sogenannter Himbeersirup bestand lediglich aus rot gefärbtem, mit etwas Orangenblütenessenz aromatisiertem Zuckerwasser.

Wallis. 3 Himbeersirupe enthielten ausser Himbeersaft auch andere Fruchtsäfte, einer war künstlich gefärbt und einer zu stark verdünnt.

Neuchâtel. Des citronelles ne contenaient pas trace d'acide citrique; une orangeade «pur fruit», vu sa très faible teneur en produits provenant de l'orange, s'est vue supprimer le qualificatif pur fruit. Trois sirops de framboises étaient additionnés d'eau et colorés artificiellement. Des sirops de grenadine et cassis étaient avariés.

Speisefette, feste, ausgenommen Butter.

Zürich, Kanton. 2 waren verdorben, 3 stärkeemehlhaltig und eines ungenügend bezeichnet.

Zürich, Stadt. 2 Kochfette waren wegen unrichtiger Bezeichnung zu beanstanden.

Bern. Ein von einem Metzger verkauftes Speisefett erwies sich als Industrietalg. Zwei Pflanzenmargarinen mussten wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet werden.

Urkantone. 2 Speisefette waren verdorben.

Glarus. Zwei Speisefette verdorben wegen zu langer Lagerung.

Fribourg. 2 graisses trop acides, 2 rances et 2 sales.

Baselstadt. Von der Grenzkontrolle gemeldete ranzige und mit einem stark riechenden Denaturierungsmittel versetzte Fette wurden beanstandet, weil sie in einer Kaffeesurrogatfabrik verwendet werden sollten. Von einheimischen Metzgereien wurde versucht, Mischungen von Schweinefett und Rindsfett als Schweinefett zu verkaufen. Ein vaselineartiges Präparat wurde beanstandet, weil es den Konditoren, zum Ausstreichen der Backformen angeboten wurde.

Graubünden. Beanstandet wurde ein als Kochfett bezeichnetes, hochgradig verdorbenes Pferdefett.

Tessin. Les contestations ont porté sur des graisses présentant un degré d'acidité trop élevé ainsi que sur des graisses d'os d'une fraîcheur insuffisante.

Wallis. Ein Rindsfett hatte einen zu hohen Säuregrad und war überdies mit tierischen Gewebeteilen verunreinigt; 65 kg Kochfett waren verdorben.

Neuchâtel. Deux graisses vendues comme saindoux contenaient une notable proportion de graisse de bœuf; deux graisses mélangées avaient une acidité trop élevée.

Genève. Quelques graisses comestibles présentaient des symptômes d'altération. Certaines graisses beurrées ne renfermaient pas 10% de matière grasse provenant du beurre.

Speiseöle.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Zürich, Stadt. Ein verdorbenes Erdnussöl war als Olivenöl bezeichnet; 2 Olivenöle waren stark ranzig.

Bern. 3 Olivenöle waren mit mindestens 20% Erdnussöl verfälscht. 2 Speiseöle waren verdorben. Als zur Täuschung geeignet wurde ein mit Abbildungen von Oliven versehenes Gefäss beanstandet, welches Erdnussöl enthielt. Ein Baumwollsamenöl wurde von einem Metzger als «Butteröl» feilgeboten.

Glarus. Von drei als Olivenöl verkauften Speiseölen bestand das eine aus blossen Erdnussöl, die beiden anderen enthielten Zusätze von solchem von 32 und 85%. Ein Lieferant hatte das nämliche Speiseöl abwechslungsweise als Olivenöl, Oel, Feinöl und Tafelöl fakturiert.

Fribourg. 3 huiles rances impropres à la consommation.

Baselstadt. Olivenöle aus Marseille und ein Erdnussöl waren mit Orleanfarbstoff künstlich gefärbt. Mehrfach waren Olivenöle mit Erdnussöl, in einem Falle mit Sojaöl verfälscht. Im Kleinverkehr wurden verschiedentlich deutlich talgig riechende und schmeckende Olivenöle angetroffen.

Graubünden. Ein sogenanntes Olivenöl erwies sich als Erdnussöl.

Thurgau. Die einzige Beanstandung betraf ein durch Wassergehalt stark getrübbtes Speiseöl.

Tessin. Certaines observations permettent de supposer que des fabriques étrangères soumettent l'huile d'arachide et l'huile de soja à un traitement spécial en vue d'employer l'huile ainsi traitée pour falsifier l'huile d'olive.

Wallis. Eine als Olivenöl verkaufte Ware erwies sich als Erdnussöl.

Neuchâtel. Deux huiles de noix étaient additionnées d'huile d'arachides.

Genève. A signaler un cas de coloration d'une huile comestible.

Spirituosen.

Zürich, Kanton. 75 Beanstandungen; hierbei erwiesen sich 26 als Qualitätsspirituosen bezeichnete Produkte als Verschnitte, 24 als gewöhnlicher Branntwein. 5 Kirschwasser waren mit Tresterbranntwein verfälscht, 4 enthielten zu wenig Alkohol, eines zu viel Blausäure und eines war verdorben. Ein «Rum» bestand aus parfümiertem und künstlich gefärbtem Sprit. Ein Eiercognac war künstlich gefärbt, ein Eierliqueur künstlich gefärbt und mit Stärkekleister verdickt.

Zürich, Stadt. 2 Rum waren mit Teerfarbstoffen gefärbt, einer erwies sich als Verschnitt, einer enthielt zu viel Extrakt und einer war sonst abnorm, indem er neben 1,70% Ester nur Spuren von höheren Alkoholen enthielt; ein «Rumverschnitt» bestand aus 25prozentigem Sprit mit etwas Rumzusatz. 4 «Cognac» erwiesen sich als Verschnitte, einer musste, weil ungenügend gelagert, als Weindestillat bezeichnet werden, 2 entsprachen bloss den Anforderungen an gewöhnlichen Branntwein, einer musste wegen zu hohem Gehalt an Acetaldehyd als verdorben beurteilt werden. Ein Cognacverschnitt bestand aus gewöhnlichem Branntwein. Ein Weindestillat enthielt nur Spuren von höheren Alkoholen. 19 «Kirschwasser» wurden als Verschnitte befunden, 2 besaßen so starken Geruch und Geschmack nach Benzaldehyd, dass ihnen die Echtheit abgesprochen werden musste, eines enthielt 3,2% Gesamtsäure, eines war mit Missgeschmack behaftet, 4 bestanden aus gewöhnlichem Branntwein mit etwas Kirschwasser-Aroma. Ein Enzianbranntweinverschnitt war als echt bezeichnet, einer verdorben. Ein Obstbranntwein enthielt freie Schwefelsäure. 3 Eiercognac und ein Eierliqueur waren künstlich gefärbt, ein Eierliqueur war mit Stärkemehl verdickt.

Bern. Die Beanstandungen betrafen Spirituosen mit unrichtiger Bezeichnung oder ungenügendem Alkoholgehalt. Ein Zwetschgenwasser erwies sich als gewöhnlicher Branntwein; drei Cognac bestanden aus Weindestillat, ein «Cognac vieux ***» und ein «Marc» aus Obsttresterbrannt-

weinverschnitten. Ein Eiercognac war wegen Verdorbenheit zu beanstanden.

Glarus. Die Beanstandungen betrafen künstlichen Rum und solchen mit ungenügendem Gehalt an Bouquetstoffen, mit Obstsprit oder Obsttresterbranntwein verschnittene Enziane- und Kirschbranntweine und ferner Verschnitte, die als echt bezeichnet waren. Bei einem Kirsch konnte nachgewiesen werden, dass seine mangelhafte Beschaffenheit von ungenügender Vergärung der Maische herrührte.

Zug. 11 Kirschwasser und ein Zwetschgenwasser erwiesen sich als Verschnitte, 5 Kirschwasser als gewöhnlicher Branntwein und zwei waren abnorm beschaffen. Ein Eiercognac war mit Spirit statt Cognac hergestellt; ein Cognac hatte zu hohen Extraktgehalt und ein Rum konnte nur als gewöhnlicher Branntwein gelten gelassen werden.

Fribourg. Deux spiritueux étaient trop faible en alcool, 1 avarié par contact avec du fer, 77 fausement désignés.

Solothurn. 9 Branntweine enthielten zu wenig Alkohol, ein Cognac zu viel Extrakt; 13 Qualitätsbranntweine waren unrichtig bezeichnet; 2 Rum erwiesen sich als gewöhnlicher Branntwein.

Baselstadt «Drusenbranntwein» bestand aus Obsttresterbranntwein, «Enziane» aus Wacholderbranntwein. «Tafel-Wodka» und «Subrowka» waren aus verdünntem Spirit hergestellt, der zweite überdies mit einem Teerfarbstoff gelb gefärbt und mit Cumarin parfümiert. «Ungarischer Slivivitz (Cognac)» erinnerte in Geruch und Geschmack gleichzeitig an Weindestillat und Zwetschgenwasser; ausserdem war Vanillin und Teerfarbstoff vorhanden. Mehrere Sorten ausländischen Kirschwassers enthielten Zucker und künstliche Essenzen, eines davon mehr als die zulässige Menge Blausäure; andere Kirschwassersorten, worunter auch einheimische, entsprachen kaum den Anforderungen an Verschnitt oder waren zu stark verdünnt. Zahlreich waren die Beanstandungen von Enzianbranntweinen, die nur als Verschnitt anerkannt werden konnten. Ein Cognac war so stark mit Fassgerbstoff versetzt, dass er einen unangenehmen Geschmack erhielt. Ein Cognac-Verschnitt war wegen Vanillin-zusatz zu beanstanden.

Schaffhausen. Ein Cognac war als Verschnitt zu beanstanden.

Appenzell A.-Rh. Eine Beanstandung von künstlich gefärbtem Cognac.

St. Gallen. Die Beanstandungen betrafen einen künstlich gefärbten Cognacverschnitt, einen Cognac mit zu hohem Extraktgehalt, 2 Kirschwasser von unreinem Geschmack, einen Wacholderbranntwein der lediglich aus verdünntem Alkohol bestand und einen mit Gips und Bittersalz verunreinigten Tresterbranntwein.

Graubünden. 12 Beanstandungen von als echt bezeichneten Verschnitten.

Aargau. 15 Kirschwasser entsprachen kaum den Anforderungen an Verschnitte; 3 Rum, 4 Zwetschgenwasser, 5 Enzianbranntweine und 3 Cognac konnten ebenfalls nur als Verschnitte anerkannt werden; 3 Obstbranntweine erwiesen sich als Tresterbranntweine, 2 Cognac, ein Rum und 4 Zwetschgenwasserverschnitte als gewöhnlicher Branntwein; einzelne dieser Getränke genügten nicht einmal den Anforderungen an gewöhnlichen Branntwein. Je ein Bitter und 1 Liqueur waren wegen irreführender Bezeichnung zu beanstanden.

Tessin. 4 kirschs ont été reconnus à l'analyse comme constituant des coupages; un rhum-coupage était coloré artificiellement et une liqueur était avariée. Les autres contestations portaient sur des boissons diluées dans une trop forte proportion ou additionnées de substances aromatiques.

Vaud. 22 contestation pour eaux-de-vie falsifiées, 6 pour eaux-de-vie avariées.

Wallis. 4 Cognac, ein Drusenbranntwein und 3 Tresterbranntweine wurden als Verschnitte begutachtet, je ein Rum, Cognac, Tresterbranntwein, Rumverschnitt und Cognacverschnitt als gewöhnlichen Branntwein. Zwei Bitter waren unrichtig bezeichnet.

Neuchâtel. Produits non conformes: 5 eaux-de-vie de prunes, 3 gentianes, 3 marcs, 3 cognacs, 3 rhums, 1 kirsch, 1 whisky. On rencontre des coupages non déclarés surtout dans les eaux-de-vie de prunes et les gentianes.

Genève. Degré alcoolique trop faible, vente de coupage comme authentique, addition de bonificateur etc.

Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten.

Zürich, Kanton. 2 Sorten Bouillonwürfel enthielten zu wenig Fleischextrakt, eine andere war ungenügend bezeichnet.

Zürich, Stadt. In einer Wirtschaft wurde Suppenwürze in Originalflaschen einer anderen Fabrik vorgesetzt.

Wallis. Eine Partie Suppenwürfel war wegen zu hohem Wassergehalt zu beanstanden.

Teigwaren.

Zürich, Stadt. Eine als Eierteigwaren angebotene Ware enthielt nicht den vorgeschriebenen Eiergehalt.

Bern. Es erfolgten verschiedene Beanstandungen wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung; 2 Beanstandungen von Hörnli wegen zu hohem Säuregrad.

Zug. 3 Eierteigwaren hatten zu wenig Eiagehalt.

Fribourg. Deux contestations pour acidité exagérée.

Baselstadt. Zwei ausländische Eierteigwaren enthielten auf 1 kg nur ungefähr 50 g Eierinhalt.

Baselland. Eine Beanstandung wegen Verdorbenheit.

Schaffhausen. Angeblich aus frischen Eiern und Vollweizen hergestellte «Vollweizennudeln» enthielten gar keine Eier.

Thurgau. Eine Beanstandung wegen Verunreinigung durch Bakterieninfektion, eine wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung.

Wallis. Eine Beanstandung von Eierteigwaren wegen ungenügendem Eiergehalt.

Genève. Quelques pâtes aux œufs ne renfermaient pas 150 g d'œuf par kilo de semoule.

Trinkwasser.

Zürich, Stadt. Das städtische Leitungswasser, sowohl Quellwasser als Seewasser, war das ganze Jahr hindurch von einwandfreier Beschaffenheit.

Luzern. Von 6 Zuleitungen zur Wasserversorgung einer Heil- und Pflegeanstalt erwies sich eine als gänzlich unbrauchbar; von anderen mussten einzelne Stränge beanstandet werden.

Uri. 6 Beanstandungen wegen ungenügender Reinheit.

Zug. 2 Beanstandungen wegen Kolibakterien und eine wegen zu hohem Gehalt an organischen Stoffen.

Fribourg. Deux eaux contestées pour cause de contamination.

Solothurn. 31 Trinkwasser wurden auf Grund der chemischen, 35 auf Grund der bakteriologischen Untersuchung beanstandet.

Baselland. Eine Quelle wurde wegen ungenügender Reinheit abgesprochen.

Appenzell A.-Rh. 2 Trinkwasserbeanstandungen wegen starker Verunreinigung.

Appenzell I.-Rh. Ein Trinkwasser war wegen Verunreinigung mit Jauche zu beanstanden.

St. Gallen. 22 Trinkwasserproben mussten als unbrauchbar begutachtet werden.

Graubünden. 18 Beanstandungen wegen ungenügender Reinheit.

Aargau. 28 Beanstandungen von Trinkwassern, teils auf Grund der bakteriologischen, teils auf Grund der chemischen Untersuchungsergebnisse.

Thurgau. 230 Beanstandungen; in 54 der beanstandeten Trinkwasser waren Kolibakterien nachweisbar.

Vaud. 45 échantillons sont reconnus comme pollués par des infiltrations de surface.

Wallis. 10 Beanstandungen wegen übermässigem Gehalt an kohlensaurem Kalk und Gips; es wurden Trockenrückstände von 2412 und 2730 mg im Liter festgestellt.

Neuchâtel. Dans plusieurs endroits du jura on a constaté des contaminations que seul un bon filtre pourrait éliminer.

Genève. Nous avons reçu des réclamations au sujet de l'eau du réseau de la ville de Genève, fréquemment souillée par du plancton, inoffensif évidemment, mais peu appétissant. Cet inconvénient ne disparaîtra que lorsqu'on disposera d'installation de filtrage.

Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein.

Zürich, Kanton. 62 Weine waren fehlerhaft, 39 stichig oder sonst verdorben, 11 enthielten zu viel Kaliumsulfat und 5 zu viel schweflige Säure. 37 als inländisch bezeichnete Weine wurden wegen zu starkem Verschnitt mit Fremdwein und 21 als gallisiert beanstandet. 6 Inlandweine waren zu stark gezuckert, 26 Rotweine erwiesen sich als Schiller oder Weissrotverschnitt. 31 Fremdweine wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet. Ein Chianti war aviniert und ein griechischer Wein wurde als Kunstwein beanstandet.

Zürich, Stadt. 39 Beanstandungen von Fremdweinen, die als «Rotwein», «Weisswein» oder «Schiller» bezeichnet waren. Bei 80 unter bestimmten Herkunftsbezeichnungen angebotenen Weinen stimmte die Herkunftsangabe nicht. Weitere Beanstandungen betrafen Weine mit Essigstich, zu hohem Gehalt an Kaliumsulfat oder freier schwefliger Säure und Missgeschmack; ein Zürichseewein war zu stark gezuckert; 2 griechische Weine wurden als Trockenbeerwein beanstandet. 5 spanische Weine waren als «Koch-Madère» bezeichnet, 2 andere künstlich gefärbt; in 2 Lambrusco-Weinen konnten Fluorverbindungen, die zur Hemmung der Gärung beigesetzt worden waren, nachgewiesen werden. Ein Wermutwein enthielt zu wenig zuckerfreies Extrakt.

Bern. Weitaus der grösste Teil der Weinbeanstandungen erfolgte wegen unrichtiger Bezeichnung; je ein «Montagne d'Espagne» und «Montagne Catalogne» erwiesen sich als Trockenbeerwein; zwei Wermutweine hatten zu wenig Aschengehalt.

Luzern. Von den durch die Grenzkontrolle eingesandten Weinproben trug eine eine unrichtige Herkunftsbezeichnung, 2 waren abnorm zusammengesetzt und 3 überschwefelt. Von den übrigen untersuchten Weinen war einer überplatriert, 2 mit starkem Böcksergeruch und -geschmack behaftet und 4 unrichtig bezeichnet.

Uri. 3 Weinbeanstandungen wegen Verdorbenheit.

Schwyz. 4 Weine waren unrichtig bezeichnet, 16 stichig, 10 mit Missgeschmack behaftet, 2 überschwefelt und einer enthielt freie Schwefelsäure, herrührend von unsachgemässer Kellerbehandlung. Von 27 Korbflaschen einer Chiantisendung enthielten 16 durch Essigstich verdorbenen Wein.

Glarus. Die Beanstandungen betrafen 8 stichige, 7 sonst fehlerhafte oder kranke Weine, einen mit zu wenig Extrakt und 7 unrichtig bezeichnete, worunter 3 Fremdweine.

Zug. 8 Weinbeanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 4 wegen Essigstich.

Fribourg. Un vin contesté comme moisi, un comme piqué, 36 pour fausse désignation, 23 comme artificiels; ces derniers étaient des vins gallisés.

Solothurn. Ein Wein wurde als Kunstwein beanstandet, 11 waren unrichtig bezeichnet, 6 fehlerhaft, 3 verdorben und einer überplatriert.

Baselstadt. Weisswein aus Binningen mit 13,5% Alkohol wurde als zu stark gezuckert beanstandet. Bei einem spanischen Rosé wurde essigstichiger Geruch und Geschmack beobachtet, obschon er bloss 1,1 Promille flüchtige Säure enthielt. Ein wertvoller Weisswein (Haute Saunterne) in Flaschen war infolge unzweckmässiger Behandlung in Gärung übergegangen und hatte dabei nicht nur sein feines Bouquet verloren, sondern auch einen widrigen, an Bierhefe erinnernden Geschmack angenommen. Ausländische Weinmoste enthielten 92—614 mg freie und 207 bis 1286 mg gesamte schweflige Säure im Liter. Ein ursprünglich einwandfreier Tiroler Rotwein war durch Aufnahme verhältnismässig geringer Mengen von Schwefelsäure aus dem Fassholz geschmacklich so stark verändert worden, dass seine Herkunft von Kennern nicht mehr anerkannt wurde; das gleiche wurde auch bei einem Walliser Fendant beobachtet. Ausländische Weine waren mehrfach wegen starkem Mäuselgeschmack zu beanstanden. Ein als Super-Chianti bezeichneter Rotwein erwies sich als mit Wasser und Zucker behandelt. In einer Wirtschaft waren auf der Weinkarte 9 Weinsorten verzeichnet, während sich im Keller bloss deren 5 vorfanden.

Baselland. 25 Weinbeanstandungen wegen Verdorbenheit. Ein Posten von 1460 Liter Kunstwein wurde denaturiert.

Schaffhausen. 17 Weine waren unrichtig bezeichnet, 2 zu stark gezuckert, 5 stichig, 2 hatten zu hohen Sulfatgehalt, 5 zu wenig Extrakt, 3 zu viel schweflige Säure und einer war unzulässig behandelt.

Appenzell A.-Rh. 2 Beanstandungen wegen ungenügender Bezeichnung, 2 wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure und verschiedene andere wegen Stich oder sonstiger Mängel.

Appenzell I.-Rh. Eine Weinbeanstandung wegen Verdorbenheit.

St. Gallen. 11 Beanstandungen wegen Essigstich, 17 wegen Missgeschmack, 3 wegen Umstehen, eine wegen Hefegeschmack, 8 wegen zu starkem Einbrennen und 14 wegen unrichtiger Bezeichnung von Wein. Ein grosser Posten spanischer Mistella, 14400 Liter, musste wegen künstlicher Färbung vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Graubünden. 28 Weinbeanstandungen wegen Essigstich, 15 wegen ungenügender Bezeichnung, eine wegen Verfälschung. Ein «Champagne d'Asti», der mit Kohlensäure imprägniert war, wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Aargau. Unrichtig bezeichnet 24, zu stark gezuckert 8, überschweifelt 9, mit Missgeschmack behaftet 22, essigstichig 34, sonstwie verdorben 40 Weine; 3 waren als Kunstwein zu beanstanden.

Thurgau. 3 Beanstandungen von verfälschten, 4 von unrichtig bezeichneten, 5 von essigstichigen und 2 von übermässig geschwefelten Weinen; einer der letzteren, ein Tirolerwein, war überdies auch wegen unerlaubter Zuckering zu beanstanden.

Tessin. 20 contestations ont porté sur des infractions à la loi prohibant le vin artificiel; 30 concernaient des vins piqués, gâtés ou malades; il a été relevé 15 contestations pour désignation inexacte.

Vaud. 47 vins contestés pour fausse désignation, 18 comme artificiels, 12 avariés, impropres à la consommation, 13 surplâtrés, trop soufrés, etc. 60500 litres environ ont été mis sous séquestre comme suspects de mouillage ou comme vin de raisins secs. Le séquestre a été levé sur deux wagons pour lesquels les certificats d'origine et pièces justificatives exigés par le Laboratoire ont pu être fournis. 15700 litres ont été dénaturés pour la fabrication du vinaigre; le reste concerne les vins grecs pour lesquels le séquestre a été maintenu et qui ont fait l'objet d'une demande de surexpertise.

Wallis. 22 Weinbeanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 19 weil gallisiert und 7 wegen Verdorbenheit oder sonst mangelhafter Beschaffenheit. Ein «Vin de ménage» erwies sich als Tresterwein. Auf Grund des Kunstweinverbots erfolgten 11 Verzeigungen wegen Herstellung von Tresterwein zum Hausgebrauch ohne entsprechende Bewilligung, 6 wegen vorschriftswidriger Lagerung und 9 wegen ungenügender Bezeichnung von solchem Tresterwein.

Neuchâtel. Vins mouillés ou artificiels 32, faussement dénommés 21, trop sucrés 2, surplâtrés 4, trop sulfités 4, piqués 4, altérés 9, additionnés d'acide sulfurique 2. A plusieurs reprises, il a fallu réagir contre l'abus du sucrage.

Genève. 25 vins contestée comme artificiels (y compris 5 vins gallisés), un comme trop plâtré, un comme viné, 35 comme altérés, piqués, anormaux etc. et 14 comme désignés non conformément aux prescriptions.

Zucker, einschliesslich Stärkezucker und Milchezucker.

Baselstadt. Eine Schiffsladung Zucker war durch geringe Mengen Graphit (0,03—0,06%) verunreinigt und dadurch unverkäuflich geworden.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Glarus. Ein Posten Zigaretten war verdorben; als nikotinfrei bezeichnete Zigarren enthielten normalen Nicotingehalt.

Fribourg. 11 contestations concernant des extraits de fruits désignés sans alcool et en contenant en forte proportion.

Baselstadt. Ein als Ulmer Mostkonserven Marke Schwabentrunk bezeichnetes Präparat, das zur Herstellung eines Haustrunkes dienen sollte, bestand aus Tamarindenmus und war daher auf Grund des Kunstweingesetzes zu beanstanden, ebenso eine in den Zeitungen angepriesene Mostsubstanz Famosan.

Absinthverbot.

Zürich, Stadt. 2 Branntweine besaßen die Eigenschaften von Absinthnachahmungen.

Fribourg. Une eau-de-vie contestée comme imitation d'absinthe.

Graubünden. Ein ausländischer Anisetteliqueur erwies sich als Absinthnachahmung.

Aargau. Eine Beanstandung wegen Absinthähnlichkeit.

Bodenbehandlungspräparate.

Zürich, Stadt. 11 Beanstandungen wegen zu niedrigem Flammpunkt, 4 wegen Anwesenheit von gechlorten Kohlenwasserstoffen.

Bern. 14 Beanstandungen wegen zu niedrigem Flammpunkt.

Glarus. Ein Bodenbehandlungspräparat «Stella» war schon bei gewöhnlicher Zimmertemperatur entflammbar.

Zug. Johnson's Prepared Wax-liquid, ein amerikanisches Bodenbehandlungsmittel, war seines zu niedrigen Flammpunktes wegen zu beanstanden.

Baselstadt. Es wurden Bodenbehandlungspräparate beobachtet, deren Flammpunkt unter 20° lag.

St. Gallen. Ein Parquetboden-Reinigungsmittel war als feuergefährlich zu beanstanden.

Genève. 6 contestations de préparations dont le point d'inflammation se trouvait au dessous de 30°.

Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel.

Zürich, Kanton. Die 5 Beanstandungen betrafen 3 verzinkte Putzschwämme, einen bleihaltigen Ausgussahn und eine bleierne Lakespritze.

Bern. Beanstandet wurden Backmulden, die mit Zinkblech ausgekleidet oder unrichtig verzinkt waren und Metalldeckel von Senftöpfchen mit zu hohem Bleigehalt.

Fribourg. 3 contestations pour teneur trop forte en plomb.

Solothurn. Ein Flaschenausguss für Liqueur bestand aus fast reinem Blei.

Baselstadt. Teig-Aussteichformen, Messingtrichter für Konditoreizwecke und Milchkannen waren zu beanstanden, weil das an den in Betracht fallenden Stellen verwendete Lot zu viel Blei (bis 65%) enthielt. Ein galvanisierter Kessel wurde für Schweinefett verwendet. Einmachgläser wurden als gefährlich beanstandet, weil sich inwendig Glassplitter ablösten.

Baselland. Ein Posten Saugfläschchen wurde als gesundheitsgefährlich beanstandet.

Appenzell I.-Rh. Ein Milchtransportgefäß war wegen starkem Rostansatz zu beanstanden.

St. Gallen. Formen für Weichkäsebereitung waren zu beanstanden, weil sie aus Zinkblech hergestellt waren.

Graubünden. 285 Siphonköpfe und 147 Siphonröhren für kohlen-saure Getränke wurden wegen zu hohem Bleigehalt beanstandet.

Wallis. Ein Posten kupferner Putzschwämme wurde vom Verkehr ausgeschlossen.

Neuchâtel. Des moules pour la fabrication des glaces contenaient une forte proportion de plomb; deux bouillottes de fourneaux potagers, signalés par les douanes, avaient un étamage à 40% de plomb; l'étamage d'un pétrin contenait 30% de plomb.

Genève. On trouve encore des poteries bon marché, d'origine étrangère, dont l'émail est insuffisamment vitrifié et cèle du plomb.

Kosmetische Mittel.

Zürich, Kanton. 7 Tuben enthielten zu viel Blei.

Zürich, Stadt. 17 Tuben enthielten zu viel Blei; ein Haarfärbemittel bestand aus Paraphenylendiamin.

Bern. Eine Zahnpasta enthielt 7,39% Blei; in einer anderen war Arsen nachweisbar, angeblich von einer Beigabe von Salvarsan herrührend; überdies erfolgten zahlreiche Beanstandungen wegen zu hohem Bleigehalt der Tuben. Ein Haarwasser enthielt 14,5% freie Schwefelsäure, ein Haarfärbemittel Paraphenylendiamin. Ein Haarwuchsmittel wurde wegen seines Gehalts an Tinctura Cantharidis beanstandet.

Luzern. Die Haarfärbemittel «Lea's Hair Tonic» und «Hibros 1 und 2» waren wegen Bleigehalt beziehungsweise wegen Gehalt an Paraphenylendiamin zu beanstanden.

Fribourg. 9 contestations parce que le tube métallique contenait du plomb en très grande quantité.

Baselstadt. Zahlreiche Beanstandungen von Tuben für kosmetische Mittel wegen zu hohem Bleigehalt. Ein Haarwasser, das Hautausschläge bewirkt haben sollte, bestand aus einem Gemisch von Petroleumbenzin und gechlorten Kohlenwasserstoffen.

Schaffhausen. Eine Beanstandung von Tuben für kosmetische Mittel, die aus beinahe reinem Blei bestanden.

St. Gallen. Aus Bleituben entnommene Zahnpasta musste ihres erheblichen Bleigehaltes wegen beanstandet werden; aus dem gleichen Grunde musste auch ein in Bleituben eingefülltes Enthaarungsmittel dem Verkehr entzogen werden.

Graubünden. 16 Beanstandungen von Tuben für kosmetische Mittel wegen zu hohem Bleigehalt.

Thurgau. 11 Beanstandungen von Metalltuben für kosmetische Mittel wegen zu hohem Bleigehalt.

Neuchâtel. Les deux contestations se rapportent à deux produits pour secher les cheveux; éther de pétrole et mélange de benzine et de tetrachlorure de carbone.

Genève. Les contestations concernent des teintures pour cheveux contenant des sels de plomb.

Lederbehandlungspräparate.

Genève. Un certain nombre de ces produits, particulièrement des vernis ou teintures, étaient à base d'aniline.

Spielwaren.

Zürich, Stadt. Mundstücke von Kindertrompeten und Metallpfeifchen enthielten zu viel Blei.

Luzern. 13 Mundharmoniken und Kindertrompeten waren wegen Zinkbestandteilen zu beanstanden.

Zug. 15 Beanstandungen von Trompeten, Hupen, Metallflöten und Pfeifen mit Zinkmundstücken.

Baselstadt. Einige Stoffkätzchen wurden beanstandet, weil die Augen aus Glasperlen mit Einsteckspitzen bestanden.

St. Gallen. Gummiballen waren zu beanstanden, weil sie mit Bleichromat gefärbt waren.

Graubünden. Ein Posten von Mundharfen wurde der Zinkstimmplatten wegen konfisziert.

Genève. On a encore trouvé dans le commerce des stocks de «Serpents de Pharaon» renfermant un sel de mercure et des jouets explosifs dits «Mitraille» contenant du phosphore jaune.

Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel.

Zürich, Kanton. Eine Metallpackung erwies sich als Bleifolie.

Baselstadt. Staniol für Käseverpackung enthielt 3% Antimon.

Waschmittel.

Baselstadt. Ausnahmsweise wurden Schmierseifen mit 0,6 bis 0,7% freiem Alkali beobachtet.

Thurgau. Ein als «Ragul» bezeichnetes Waschmittel enthielt 6,5% freies Alkali.

Zinn zum Löten und Verzinnen.

Zürich, Kanton. 5 Beanstandungen wegen zu hohem Bleigehalt.

Baselstadt. Lötzinn enthielt 2,2% Antimon.

Graubünden. 5 Beanstandungen von Verzinnungen mit zu hohem Bleigehalt.

Wallis. Eine Beanstandung wegen zu hohem Bleigehalt.

Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Baselstadt. Mäusegift, das angeblich für Menschen und Haustiere unschädlich sein sollte, bestand aus Arsenik.