

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 20 (1929)

Heft: 3

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 1928

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: 30.12.2025

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

**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 1928.**

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes.

a) Eidgenössische und kantonale Gesetzgebung.

Die Bestimmungen der Verordnung vom 23. Februar 1926 über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, abgeändert und ergänzt durch die vom Bundesrat vom 17. April 1927 erlassenen Vorschriften, scheinen sich nun eingelebt zu haben. Fragen, ob und wie bereits im Verkehr befindliche oder neu auf dem Lebensmittelmarkt auftretende Waren und Warenbezeichnungen den Vorschriften der Verordnung angepasst werden könnten, wurden im Interesse einer einheitlichen Beurteilung durch die Kantone jeweils von der Expertenkommission des Verbandes der Kantons- und Stadtchemiker zusammen mit dem eidgenössischen Gesundheitsamt begutachtet.

Eine Aenderung und Ergänzung musste die Verordnung infolge des zwischen der Schweiz und Frankreich am 11. März 1928 getroffenen Ergänzungsabkommens zum Handelsabkommen vom 21. Januar 1928, hinsichtlich der Bezeichnungen Cognac und Armagnac erfahren. Der sich hierauf beziehende Bundesratsbeschluss vom 27. März 1928 bildete übrigens nur die logische Folge der in der Madrider Uebereinkunft vom 14. April 1891 enthaltenen Grundsätze, denen die Schweiz seinerzeit durch ihren Beitritt zu dieser Uebereinkunft zugestimmt hat.

Ein Bundesratsbeschluss vom 1. Mai 1928 betraf die Umschreibung der Hausierverbote, deren wesentliche, auf fast alle Lebensmittel ausgedehnte Erweiterung in der neuen Lebensmittelverordnung ausschliesslich aus hygienischen Rücksichten erfolgte. Hieraus musste sich ohne weiteres ergeben, dass von diesen Verboten nur solche Arten des wandernden Handels mit Lebensmitteln betroffen werden konnten, die in hygienischer Beziehung nicht als einwandfrei zu betrachten sind oder die der Kontrolle bezüglich Aufbewahrung und Beschaffenheit der Waren besondere Schwierigkeiten boten. Uneingeschränkt trafen unseres Erachtens diese für das Verbot erforderlichen Voraussetzungen nur beim eigentlichen Hausieren, d. h. dem Feilbieten mitgeführter Lebensmittel im Umherziehen von Haus zu Haus, zu, während bei anderen Arten des wandernden Lebensmittelhandels, wie es sich z. B. an zum voraus bezeichneten Plätzen und mit Waren aus einem der Kontrolle bekannten und ihr jederzeit zugänglichen

Magazin vollzieht, von Fall zu Fall untersucht werden muss, ob die Bedingungen für ein Verbot erfüllt sind. Die Entscheidung hierüber wurde durch den erwähnten Bundesratsbeschluss in das Ermessen der Kantone gestellt, immerhin mit dem Vorbehalte, dass nur hygienisch einwandfreie Verkaufsarten zugelassen werden und eine wirksame Kontrolle namentlich über die Aufbewahrung der betreffenden Lebensmittel ausgeübt werde. Weitergehende, von Interessenverbänden gestellte Begehren, die auf ein völliges Verbot jeder Art des wandernden Handels mit Lebensmitteln abzielten, mussten abgewiesen werden.

Ebenfalls vom 1. Mai 1928 datiert ein weiterer Bundesratsbeschluss der Vorschriften für die zur Ausfuhr bestimmten Lebensmittel zum Gegenstand hatte und der die Schwierigkeiten, in denen sich unsere Lebensmittelexportindustrie bei der Verschiedenartigkeit der Gesetzgebung der Schweiz und gewisser Exportländer befindet, zu beheben geeignet sein wird, ohne dass dadurch der gute Ruf beeinträchtigt werden könnte, dessen sich die in unserem Lande hergestellten Lebensmittel auch im Auslande erfreuen. Es handelt sich hier hauptsächlich um Konservierungsmittel und Farbstoffe, deren Verwendung von Land zu Land verschieden geregelt ist. Bewilligungen zur Herstellung von Ausfuhrlebensmitteln, die von den Vorschriften unserer Lebensmittelverordnung abweichen, für das betreffende Exportland aber zulässig sind, sind bisher nur in drei Fällen verlangt und erteilt worden. In einem besonderen Falle war ausdrücklich festzustellen, dass die Bestimmungen der Bundesgesetze betreffend Absinth und Kunstwein durch den hier in Frage stehenden Bundesratsbeschluss natürlich nicht berührt werden.

Ein Bundesratsbeschluss vom 23. April 1928 betraf die Abänderung von Art. 1 unserer Verordnung betreffend die technischen Befugnisse der Lebensmittelinspektoren etc. vom 29. Januar 1909 im Sinne der Unterstellung dieser Beamten unter den Vorstand der kantonalen Lebensmitteluntersuchungsanstalt, wodurch eine intensivere, sich ausschliesslich im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften haltende Tätigkeit dieser Kontrollorgane bezweckt werden soll.

Die vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker durchgeführten Vorarbeiten, die die Wünschbarkeit einer totalen Revision des schweizerischen Lebensmittelbuches ergeben haben, veranlassten den Bundesrat zu einem Beschluss vom 27. Dezember 1928, mit welchem der beantragten Gesamtrevision der 3. revidierten Auflage des Lebensmittelbuches vom Jahre 1917, nebst Anhang vom Jahre 1922, zugestimmt und diese dem genannten Verein übertragen wurde, unter Festsetzung des Verfahrens durch das Departement.

In Revision befindet sich gegenwärtig auch das Reglement betreffend die Entnahme von Proben von Lebensmitteln vom 29. Januar 1909.

Die schon öfters aufgeworfene Frage, ob die von einzelnen Kantonen verlangte Leistung eines Kostenvorschusses für Oberexpertisen eine Ver-

letzung der Artikel 19 und 48 des Lebensmittelgesetzes darstelle, ist vom Bundesgericht nunmehr mit Entscheid vom 8. Oktober 1928 verneint worden.

Weiter stark in Anspruch nahm uns die Frage der Einfuhr von Fremd- und besonders von griechischen Weinen. Mangels gesetzlicher Grundlagen musste das aus Kreisen der westschweizerischen Weinproduzenten erneut erhobene Begehren des Verbotes der Einfuhr von fremden Weinmosten während der einheimischen Weinernte endgültig abgewiesen werden. Dagegen glaubten wir der Schwierigkeit der Erkennung von Verschnitten von fremdem mit einheimischem Weinmost durch ein Verbot der Vornahme solcher Verschnitte während der Zeit vom Beginn der einheimischen Weinernte bis zum ersten Abzug der Jungweine und durch Statuierung der Anmeldepflicht für sämtliche Bezüge von fremdem und einheimischem Weinmost begegnen zu können. Im übrigen stellten wir es den Kantonen anheim, mit Genehmigung des Bundesrates noch weitere Kontrollmassnahmen, insbesondere bezüglich der Transporte von Wein einzuführen. Hierzu gab der Artikel 264 bis der Lebensmittelverordnung die erforderliche gesetzliche Grundlage. Dementsprechend wurde den sich hierauf beziehenden Erlassen der Kantone Waadt, Wallis und Genf die vorgesehene bundesrätliche Genehmigung erteilt.

Auf die Schwierigkeiten, die sich bei der Einfuhr griechischer Weine ergeben haben, ist schon im letztjährigen Berichte hingewiesen worden. Seither werden die zur Einfuhr in die Schweiz bestimmten Sendungen trockener griechischer Weine schon an den hierfür in Betracht kommenden Einfuhrzollämtern (Genf, Chiasso und Brig) mit der Quarzlampe untersucht. Weine, die nach dem im Gesundheitsamt ausgearbeiteten Verfahren eine bestimmte Intensität überschreiten, werden als Kunstweine beurteilt und deshalb zur Einfuhr nicht zugelassen, ebenso wenig Weinsendungen, die nicht mit dem Ursprungs- und Echtheitszeugnis des Laboratoriums des griechischen Finanzministeriums, für das die griechische Regierung gemäss dem im Februar 1928 getroffenen Abkommen die Verantwortung übernimmt, begleitet sind. Die vor diesem Abkommen bereits eingeführten, durch die kantonalen Organe beschlagnahmten und noch in den Entrepôts lagernden griechischen Weine, die als Trockenbeerweine oder als Verschnitte mit solchen beurteilt werden mussten, wurden dem direkten Konsum entzogen und unter amtlicher Aufsicht der Essigfabrikation zugeführt.

Mit Rücksicht auf die von den griechischen Behörden geäusserten Bedenken gegenüber der Beurteilung der Naturreinheit der griechischen Weine durch die Degustation und angesichts der zum mindesten gleichwertigen, aber objektiveren Ergebnisse der Beurteilung mit Hilfe der Quarzlampe glaubten wir auf das Mittel der Degustation füglich verzichten zu können. Die kantonalen Untersuchungsämter wurden in diesem Sinne instruiert. Wir halten darauf, festzustellen, dass die seit dem er-

wähnten Abkommen zur Einfuhr gelangten Griechenweine normales Verhalten unter der Quarzlampe zeigten. Andererseits ist die Einfuhr von 86 000 hl im Jahre 1927 auf 32 594 hl im Jahre 1928 zurückgegangen. Rechnet man hiervon 5738 hl ab, die nur zur Essigfabrikation zugelassen wurden, so verbleiben als Weine für den direkten Konsum noch ca. 27 000 hl, also 2—3 % der durchschnittlich 1,2 Millionen hl betragenden Jahreseinfuhr von Fremdwein. Beizufügen ist, dass die Degustation als Beurteilungsmittel nur für den Nachweis von Trockenbeerwein ausgeschieden werden wollte und dass sie auch für griechische Weine ferner anwendbar bleibt, soweit es sich um die Feststellung dieser oder jener anderen, abnormalen Beschaffenheit eines Weines handelt.

Einem Gesuche des Verbandes schweizerischer Obsthändler- und Verwertungsfirmen entsprechend, wurden die kantonalen Aufsichtsbehörden um strikte Durchführung der Art. 126 und 127 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung ersucht, wonach in irgendeiner Weise verdorbenes oder unreifes Obst nicht als Essobst feilgeboten oder verkauft werden darf.

b) Laboratorium des Gesundheitsamtes

behandelte die laufenden, administrativen, die Lebensmittelkontrolle betreffenden Geschäfte, publizierte in den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene» 21 wissenschaftliche Originalarbeiten und untersuchte für die eidgenössischen Behörden und Ämterstellen in 22 Aufträgen 68 Objekte, wovon 38 aus dem Verkehr mit Betäubungsmitteln.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen.

Es haben mit Erfolg bestanden: Herr Erwin Wieser, Chemiker am kantonalen Laboratorium in St. Gallen, die Fachprüfung, die Herren Dr. J. Janett, Chemiker am kantonalen Laboratorium in Chur, und Georg Riedhauser, stud. chem. in St. Gallen, die Vorprüfung.

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

1. In den Kantonen.

Um Wiederholungen zu vermeiden, sei hier auf die in früheren Berichten enthaltenen, im allgemeinen auch für dieses Berichtsjahr zutreffenden Ausführungen verwiesen. Ueber die in den Kantonen geleistete Kontrollarbeit geben die beigegeführten Tabellen I und II ziffernmässigen Aufschluss. Zur Untersuchung gelangten 93 877 Lebensmittelproben, wovon beanstandet 12 324 (13,3%), im fernern 1990 Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände, wovon 489 (24,7 %) beanstandet werden mussten. Der allgemeine Teil der eingelangten Berichte gibt uns Anlass, auf folgende, zum Teil schon früher gemachten Bemerkungen zurückzukommen.

Mehr und mehr zeigt sich, dass auf die selbständige Mitwirkung der Ortsexperten bei der Durchführung der Lebensmittelkontrolle namentlich in kleineren Gemeinden nicht zu rechnen ist. Es fehlt weniger am guten Willen, als an den technischen Fähigkeiten und der nötigen Unabhängigkeit dieser örtlichen Organe. Ihnen die technischen Fähigkeiten in den hierfür vorgesehenen Instruktionskursen zu übermitteln, geht der oft mangelnden Vorbildung der Teilnehmer und der beschränkten Dauer dieser Kurse wegen nicht an. Damit aber die Kontrolle in den Gemeinden nicht ganz auf den Schultern der kantonalen Lebensmittelinspektoren lastet, sollte in vermehrtem Masse zu der in Art. 6, Abs. 1, des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes vorgesehenen Zusammenlegung von Gemeinden zu Inspektionskreisen und zur Einsetzung von Kreisexperten geschritten werden, eine Einrichtung, die sich überall da, wo sie eingeführt wurde, bewährt hat und geeignet ist, die Tätigkeit dieser Experten wirksamer zu gestalten, als in dem engen Wirkungskreis einer einzigen Gemeinde. Die Notwendigkeit einer solchen Massnahme mag sich unter anderm aus der Tatsache ergeben, dass die Zahl der von Ortsexperten eingesandten Proben in einem Kanton mit 107 Gemeinden im Jahre 1924 nur 20 betrug und auf 764 im Berichtsjahre bloss dadurch gesteigert werden konnte, dass das kantonale Laboratorium die Einsendung von Proben selber verlangte, die einzusenden die Ortsexperten unterlassen hatten. Ein anderer Kanton mit 283 Gemeinden meldet, dass die kantonale Untersuchungsanstalt trotz allen Anstrengungen bloss mit 2 Gemeinden in direktem Kontakt stehe.

Dieser Zustand ist um so unhaltbarer, als die meisten Kantone nur über eine sehr beschränkte Zahl von kantonalen Lebensmittelinspektoren verfügen, denen es nicht möglich ist, alle Gemeinden ihres Kantons auch nur einmal während eines Jahres zu besuchen. Um so notwendiger ist es deshalb, dass diese Organe sich streng nur an den ihnen vom Gesetz vorgeschriebenen Aufgabenkreis halten, in welcher Absicht auch die bereits erwähnte Aenderung der Vorschriften betreffend die technischen Befugnisse der Lebensmittelinspektoren erfolgt ist.

Im übrigen zeigen die Berichte, dass trotz zielbewusster und eifriger Arbeit auf dem Gebiete der Lebensmittelkontrolle doch noch Uebelstände im Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen bestehen und dass mit der Kontrolle nicht nachgelassen werden darf. Im besondern gilt das von der Ueberwachung des Verkehrs mit Milch, deren Prüfung auf die hygienische Beschaffenheit nun fast durchwegs gepflegt wird. Hierbei ergab es sich, dass der gelbe Galt in einigen Gebieten wieder häufiger auftritt; leider finden die Bemühungen der Kontrollorgane, die Milchproduzenten über die ihnen und den Konsumenten drohenden Schädigungen aus dieser Krankheit aufzuklären, nicht überall das nötige Verständnis.

Auch bezüglich des Reinheitsgrades der Milch sind bemerkenswerte Fortschritte noch nicht erzielt worden. Es bleibt abzuwarten, ob den in jüngster Zeit unternommenen, auf eine Hebung der Qualitätsproduktion gerichteten Versuchen der Milchproduzentenverbände ein besserer Erfolg beschieden sein wird. Auf alle Fälle sind diese Versuche, auch vom Standpunkt der Lebensmittelkontrolle aus, sehr beachtenswert. In den kantonalen und städtischen Laboratorien wurden im Jahre 1928 untersucht 65 972 Milchproben, wovon beanstandet 6436, gleich ca. 10 %.

Die Anlage von Trinkwasserkatastern, die allein einen genauen Ueberblick über die Trinkwasserverhältnisse eines bestimmten Gebietes zu schaffen vermag, ist seither in einigen Kantonen an die Hand genommen worden. Dass auch auf diesem Gebiete noch viel zu verbessern ist, geht aus der Tatsache hervor, dass von 5624 untersuchten Proben 1056 = 18,78 % beanstandet werden mussten, die allerdings in weitaus den meisten Fällen nicht aus Trinkwasserversorgungsanlagen, sondern von privaten Brunnen stammten.

Die Ergebnisse über die Weinkontrolle geben uns zu keinen besonderen Bemerkungen Anlass. Untersucht wurden 7784 Proben, wovon 1258 = 16,16 % beanstandet wurden. Bezüglich der griechischen Weine sei auf das bereits Gesagte verwiesen.

Aussergewöhnlich zahlreich waren die Beanstandungen von Branntweinen (1165 = 49 % von 2384 untersuchten Proben) und unter diesen namentlich von Kirschwasser. Schon aus der Differenz der Gestehungskosten und der Verkaufspreise musste sich der Schluss ergeben, dass die überwiegende Mehrzahl der im Handel befindlichen, meist als «analysenfest» bezeichneten Kirschwasser aus Verschnitten mit Sprit bestand und vielfach nicht einmal auf die Bezeichnung «Verschnitt» Anspruch machen konnte, sondern als gewöhnliche Branntweine anzusprechen war.

Die Durchführung des Absinth- und Kunstweingesetzes gibt uns zu keinen besonderen Bemerkungen Anlass.

2. *An der Grenze.*

Im Berichtsjahre sind nun auch die Hauptzollämter Zürich und Luino mit Lebensmittelexperten versehen worden, und zwar Zürich mit Dr. Hellmann, früher Chemiker am Laboratorium der Oberzolldirektion, und Luino mit med. vet. Beffa, der daneben auch die Funktionen eines Grenztierarztes ausübt. Diese neuen Experten wurden in je 14-tägigen Kursen im Eidgenössischen Gesundheitsamt in ihre Aufgaben eingeführt. Zu einem 10tägigen Wiederholungskurs wurde der Lebensmittelexperte in Chiasso an das Gesundheitsamt einberufen. Zur Besprechung verschiedener aktueller Fragen betreffend die Durchführung der Lebensmittelkontrolle an der Grenze fand eine eintägige Konferenz der Lebensmittelexperten mit dem Gesundheitsamt statt. Um die Inspektionen der nicht

mit Lebensmittelexperten versehenen Zollämter in einem kürzeren Turnus, als es bisher möglich war, auszuführen, wurden die Inspektionen der Zollämter der welschen Schweiz im Einverständnis mit der Oberzolldirektion dem in Vallorbe stationierten Lebensmittelexperten übertragen. Wir legen grossen Wert auf diese Inspektionen, die uns allein eine unmittelbare Fühlungnahme mit den Grenzkontrollorganen ermöglichen und von diesen selber als Bedürfnis empfunden werden.

Die Zollämter Brig, Chiasso und Genf sind behufs Prüfung der zur Einfuhr gelangenden Weine auf einem allfälligen Zusatz von Trockenbeerwein mit Quarzlampen ausgerüstet und die betreffenden Funktioniäre mit deren Verwendung in einem besondern Kurse vertraut gemacht worden. Nach den mit diesem Prüfungsverfahren erhaltenen Ergebnissen sind Trockenbeerweine oder Verschnitte mit solchen nur in ganz vereinzelten Fällen zur Einfuhr angemeldet worden.

Ueber die Tätigkeit der an den Zollämtern angestellten Lebensmittelexperten, die gleichzeitig auch zolltechnische Untersuchungen auszuführen haben, liegen ausführliche Berichte vor. Nach wie vor müssen wir darauf halten, dass die Lebensmittelkontrolle ihre Haupttätigkeit zu bilden hat, die durch Untersuchungen zolltechnischer Art in keiner Weise leiden darf.

Ueber die Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen sei auf die angefügten Tabellen VI und VIII verwiesen. Darnach sind insgesamt 3217 Probeerhebungen und Meldungen erfolgt, von denen 3062 Lebensmittel, der Rest Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände betraf, deren nachträgliche Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Laboratorien zur Beanstandung von 230 Sendungen im Gesamtgewicht von 1 277 004 kg führte. Den Hauptteil an den Probesendungen und Meldungen, wie auch an den Beanstandungen weisen an Lebensmitteln, Weine, Kaffee, Körner- und Hülsenfrüchte, Butter und andere Speisefette auf. Bei Wein handelte es sich meist um überschwefelte oder mit Geschmackfehlern behaftete, sowie avinierte Getränke. Von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen gaben namentlich kosmetische Mittel und deren Verpackungen Anlass zu Beanstandungen.

3. *Bundessubventionen.*

Für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle haben die Kantone im Berichtsjahr Fr. 1 273 544 (1927: Fr. 1 256 343.33) aufgewendet. Nach Abzug der Einnahmen mit Fr. 228 360.79 (1927: Fr. 224 307.12) bleiben als Nettoaufwendung Fr. 1 045 183.21 (1927: Fr. 1 032 036.21), an die den Kantonen die gesetzlichen 50 % mit Fr. 522 591.30 (1927: Fr. 516 017.70) ausgerichtet wurden (Tabelle VIII).

Dem Kanton Neuenburg haben wir Fr. 34 114.70 als Restbetrag der ihm für den Bau und die Inneneinrichtung seines Laboratoriums bewilligten Subvention ausgerichtet.

Tabelle I.

**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	‰
Zürich, Kanton	Zürich . .	64	9 631	1 143	10 838	1 645	15,18
» Stadt .	» . .	127	7 869	1 356	9 352	556	5,95
Bern	Bern . .	351	2 900	765	4 016	718	17,88
Luzern	Luzern . .	210	2 731	705	3 646	921	25,26
Uri	Brunner . .	11	599	14	624	75	12,02
Schwyz		88	1 642	254	1 984	273	13,76
Obwalden		—	878	29	907	73	8,05
Nidwalden		—	246	13	259	48	18,53
Glarus	Glarus . .	6	1 888	63	1 957	234	11,96
Zug	Zug	14	1 031	111	1 156	377	32,61
Freiburg	Freiburg . .	14	3 701	448	4 163	574	13,79
Solothurn	Solothurn . .	63	5 907	270	6 240	695	11,14
Baselstadt	Basel	313	4 339	648	5 300	444	8,38
Baselland		16	188	92	296	69	23,31
Schaffhausen	Schaffhausen . .	59	1 519	126	1 704	130	7,63
Appenzell A.-Rh. . . .	St. Gallen . .	60	172	91	323	84	26,01
Appenzell I.-Rh. . . .		2	70	7	79	19	24,05
St. Gallen		291	2 198	735	3 224	569	17,65
Graubünden	Chur	102	3 332	288	3 722	492	13,22
Aargau	Aarau	64	6 668	502	7 234	923	12,76
Thurgau	Frauenfeld . .	56	3 095	315	3 466	811	23,40
Tessin	Lugano	192	1 450	251	1 893	360	19,02
Waadt	Lausanne	435	10 574	1 101	12 110	1 297	10,71
Wallis	Sitten	34	1 028	144	1 206	326	27,03
Neuenburg	Neuenburg . .	153	2 805	675	3 633	354	9,74
Genf	Genf	222	5 855	458	6 535	746	11,42
		2947	82 316	10 604	95 867	12 813	13,37

**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	88	22	25,00
2	Bier und alkoholfreies Bier . .	264	36	13,64
3	Brot und anderes Gebäck . .	218	49	22,48
4	Butter	1 143	270	23,62
5	Eier	231	122	52,81
6	Eierkonserven	40	8	20,00
7	Eis (Tafeleis)	6	—	—
8	Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz	729	92	12,62
9	Farben für Lebensmittel . . .	54	13	24,08
10	Fleisch und Fleischwaren . . .	1 161	205	17,66
11	Fruchtsäfte	54	12	22,22
12	Gemüse, frisches	22	11	50,00
13	Gemüse, gedörrtes	9	2	22,22
14	Gemüsekonserven	120	21	17,50
15	Gewürze, ausgenommen Kochsalz	441	81	18,37
16	Honig und Kunsthonig	368	49	13,32
17	Hülsenfrüchte	23	5	21,74
18	Kaffee	180	27	15,00
19	Kaffee-Ersatzmittel	157	20	12,74
20	Kakao	699	402	57,51
21	Käse	589	118	20,03
22	Kochsalz	180	11	6,11
23	Kohlensaure Wasser (künstliche)	49	12	24,49
24	Konditoreiwaren	136	35	25,74
25	Konfitüren und Gelees	21	3	14,29
26	Konservierungsmittel für Lebens- mittel	31	7	22,58
27	Körnerfrüchte	19	5	26,32
28	Kuchenmehle und Kuchenmassen	19	3	15,79
29	Künstliche alkohol- und kohlen- säurefreie Getränke	86	28	32,56
	Uebertrag	7 137	1 669	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Uebertrag	7 137	1 669	—
30	Limonaden	411	98	23,84
31	Mahlprodukte	550	19	3,45
32	Milch	65 972	6 436	9,76
33	Milch-Produkte, ausgenommen Butter und Käse	291	32	10,97
34	Mineralwasser	85	22	25,88
35	Obst und andere Früchte, frisch	34	10	29,41
36	Obst und andere Früchte, gedörst	35	10	28,57
37	Obst u. andere Früchte, Konserven	50	8	16,00
38	Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenobstwein	1 079	192	17,79
39	Paniermehl	5	—	—
40	Pilze, frische	19	7	36,84
41	Pilze, getrocknete, u. Konserven	7	—	—
42	Presshefe	13	—	—
43	Schokolade	283	51	18,02
44	Sirupe	134	37	27,61
45	Speisefette, ausgenommen Butter	649	51	7,86
46	Speiseöle	602	73	12,13
47	Spirituosen	2 384	1 165	48,87
48	Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten	59	7	11,86
49	Süsstoffe, künstliche	8	4	50,00
50	Tee	40	3	7,50
51	Teigwaren	243	54	22,22
52	Trinkwasser	5 624	1 056	18,78
53	Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein	7 784	1 258	16,16
54	Zucker, einschliesslich Stärke- u. Milchzucker	92	20	21,74
55	Verschiedene andere Lebensmittel	287	42	14,63
	Zusammen Lebensmittel	93 877	12 324	13,13

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>			
1	Bodenbehandlungspräparate . . .	136	27	19,85
2	Garne, Gespinnste und Gewebe zu Bekleidungsgegenständen, Kleidungsstücke und für solche Gegenstände dienende Farben	13	2	15,38
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	129	53	41,09
4	Kosmetische Mittel	373	108	28,95
5	Lederbehandlungspräparate . . .	29	7	24,14
6	Mal- und Anstrichfarben	33	—	—
7	Petroleum und Benzin	43	—	—
8	Spielwaren	95	70	73,68
9	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	147	68	46,26
10	Waschmittel	124	11	8,87
11	Zinn zum Löten und Verzinnen von Haushaltsgegenständen	56	15	26,79
12	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	812	128	15,76
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 990	489	24,57
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	93 877	12 324	13,13
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 990	489	24,57
	Zusammen	95 867	12 813	13,37

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	984	112	342 719	—	—
II. »	155	18	42 749	—	—
III. »	483	14	51 196	—	—
IV. » ¹⁾	416	35	76 105	—	—
V. »	700	22	125 471	—	—
VI. »	479	80	644 256	—	—
Zusammen	3 217	281	1 282 496		

¹⁾ Ausserdem wurden der Kontrolle wegen freiwillig zurückgezogen im IV. Zollkreis:

Butter	in 2 Fällen	10,431 kg
Teigwaren	in 1 Fall	11 kg
Wein	in 1 Fall	14,060 kg
Gebrauchsgegenstände	in 9 Fällen	9 kg
Zusammen	in 13 Fällen	24,511 kg

Tabelle IV. Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Probensendungen und Meldungen gemäss Art. 28 und 33 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	219	21	35 748	—	—
2. Eier und Eikon- serven	29	2	1 043	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	12	3	1 581	—	—
4. Gewürze	15	8	6 110	—	—
5. Honig	135	9	13 441	—	—
6. Kaffee	52	24	160 190	—	—
7. Kaffee-Ersatzmitt.	9	1	180	—	—
8. Kakao und Schoko- lade	1	—	—	—	—
9. Käse	51	6	5 086	—	—
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—
11. Mehl, Körner- und Hülsenfrüchte . . .	23	10	92 940	—	—
12. Speisefette (ohne Butter)	60	3	39 557	—	—
13. Speiseöle	108	7	30 433	—	—
14. Spirituosen	237	6	4 170	—	—
15. Tee	7	1	406	—	—
16. Teigwaren	18	8	1 132	—	—
17. Wein	1 871	78	822 646	—	—
18. Zucker und Stärke- zucker	19	3	29 668	—	—
19. Verschiedene andere Lebensmittel	196	40	32 673	—	—
Zusammen Lebensmittel	3 062	230	1 277 004	—	—
<i>b. Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände .</i>	155	51	5 492	—	—
Zusammen	3 217	281	1 282 496	—	—

Tabelle V.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1928.

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruktion- skurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton) . . .	26 146. 80	114 290. 25	1 607. 75	—	142 044. 80	31 481. 55	110 563. 25	55 281. 60
Zürich (Stadt) . . .	13 154. 51	89 581. 95	—	—	102 736. 46	22 380. 60	80 355. 86	40 177. 90
Bern	7 819. 43	86 830. 90	11 250. 60	—	105 900. 93	12 834. 80	93 066. 13	46 533. 05
Luzern	12 825. 80	32 861. —	649. 70	—	46 336. 50	6 513. 45	39 823. 05	19 911. 50
Uri	4 131. 65	19 924. 95	1 127. 80	—	25 184. 40	4 022. 30	21 162. 10	10 581. 05
Glarus	5 998. 50	20 225. —	956. 20	—	27 179. 70	2 009. 70	25 170. —	12 585. —
Zug	2 094. 65	15 266. 20	1 114. 10	—	18 474. 95	1 906. 50	16 568. 45	8 284. 20
Freiburg	10 903. 22	28 341. 50	7 686. 25	—	46 930. 97	7 402. 20	39 528. 77	19 764. 40
Solothurn	11 117. 57	33 985. —	1 964. 35	—	47 066. 92	4 511. 40	42 555. 52	21 277. 75
Baselstadt	18 877. 06	90 018. 35	756. 85	—	109 652. 26	19 377. 85	90 274. 41	45 137. 20
Baselland	2 065. 95	10 012. 50	1 956. 50	660. 40	14 695. 35	—	14 695. 35	7 347. 65
Schaffhausen	2 926. 25	15 349. 60	579. 78	—	18 855. 63	3 823. 45	15 032. 18	7 516. 10
Appenzell A.-Rh. . . .	2 677. 80	3 830. —	497. 25	—	7 005. 05	—	7 005. 05	3 502. 50
Appenzell I.-Rh. . . .	1 353. —	1 976. —	143. 25	—	3 472. 25	72. 60	3 399. 65	1 699. 80
St. Gallen	22 259. 52	64 501. 25	2 100. —	—	88 860. 77	42 863. 05	45 997. 72	22 998. 85
Graubünden	6 301. 49	29 944. —	2 945. 75	—	39 191. 24	3 624. 20	35 567. 04	17 783. 50
Aargau	8 177. 34	54 747. 95	3 514. 10	—	66 439. 39	9 011. 85	57 427. 54	28 713. 75
Thurgau	8 287. 69	39 025. —	2 396. 55	—	49 709. 24	7 039. 89	42 669. 35	21 334. 65
Tessin	10 188. 78	41 854. 40	5 545. —	—	57 588. 18	9 954. —	47 634. 18	23 817. 05
Waadt	21 896. 70	84 959. —	3 624. 05	—	110 479. 75	18 350. 05	92 129. 70	46 064. 85
Wallis	3 552. 55	29 277. —	870. 90	—	33 700. 45	2 492. 05	31 208. 40	15 604. 20
Neuenburg	7 384. 36	31 160. —	1 669. 30	—	40 213. 66	10 852. 50	29 361. 16	14 680. 60
Genf	7 810. 25	62 597. —	1 417. 90	—	71 825. 15	7 836. 80	63 988. 35	31 994. 15
Zusammen	217 950. 87	1000 558. 80	54 373. 93	660. 40	1 273 544. —	228 360. 79	1 045 183. 21	522 591. 30
1927	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

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

Allgemeines.

Zürich, Kanton. Am 29. Mai verstarb nach langer Krankheit Herr Kantonschemiker Prof. Dr. Baragiola. Die Leitung des Laboratoriums wurde hierauf provisorisch Herrn Prof. Dr. E. Waser übertragen. Es erfolgten drei Einsprachen gegen Befunde des kantonalen Laboratoriums; die eine betraf einen als Kunstwein beurteilten Griechenwein, die beiden andern Inlandweine, die als übermässig mit Fremdwein verschnitten bewertet worden waren. Der amtliche Befund wurde im ersten Falle einstimmig, in den beiden andern mehrheitlich geschützt.

Zürich, Stadt. Von 6 Einsprachen gegen Befunde des Stadtchemikers wurden 3 zurückgezogen; in den 3 anderen Fällen bestätigten die Oberexpertisen die erstinstanzlichen Befunde.

Bern. Von 2 gegen Befunde des Kantonschemikers angerufenen Oberexpertisen betrifft die eine unrichtige Bezeichnung von Wein, die andere ein Kirschwasser; die erstgenannte bestätigte den Befund des Kantonschemikers; die andere ist noch nicht erledigt.

Luzern. Die dem kantonalen Laboratorium zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten stellen sich je länger je mehr als absolut unzureichend heraus; es sollte daher im kommenden Jahre unbedingt an die Frage eines Neubaus herangetreten werden. Gegen 4 Beurteilungen von gewässerter Milch wurden Einsprachen erhoben und Oberexpertisen verlangt; in drei Fällen wurde der Befund des Kantonschemikers bestätigt, das Gutachten über den vierten steht noch aus. Zwei weitere Oberexpertisen betrafen Kirschwasser; auch diese sind noch nicht erledigt.

Schwyz. Nach der am 11. Oktober in Kraft getretenen neuen kantonalen Vollziehungsverordnung wird die früher den einzelnen Gemeinden obliegende örtliche Kontrolle nunmehr in fünf Ortskreisen ausgeübt, in deren Gesundheitskommissionen jede Gemeinde durch ein Mitglied vertreten ist.

Glarus. Von 3 Einsprachen gegen Befunde der kantonalen Untersuchungsanstalt fiel eine (Kirsch) zugunsten des Einsprechers aus; die beiden anderen (Enzianbranntwein) ergaben, dass es sich um Verschnittware handelte.

Zug. Gegen die Beanstandung von zwei Kirschwässern wurden Oberexpertisen angerufen; in einem Falle verzichtete der Einsprecher nachträglich auf die Durchführung; die andere bestätigte mehrheitlich den erstinstanzlichen Befund.

Fribourg. Deux demandes de surexpertise contre les décisions du chimiste cantonal. Il s'agit de vin reconnu contenir du vin de raisins secs; les deux affaires ne sont pas encore liquidées.

Solothurn. Gegen die Beanstandung einer Milch wegen Wässerung wurde eine Oberexpertise verlangt, nachträglich aber wieder zurückgezogen.

Baselstadt. Von 2 Oberexpertisen betreffend Kirschwasser bestätigte die eine den Befund des Kantonschemikers; die andere ist noch nicht erledigt.

Baselland. Im März wurde eine zweitägiger Instruktionskurs für 28 neugewählte Ortsexperten und Stellvertreter abgehalten.

Schaffhausen. Eine Einsprache gegen die Beanstandung eines Kochfettes wurde zugunsten des Laboratoriums erledigt.

St. Gallen. Das Tätigkeitsgebiet des kantonalen Laboratoriums wurde erweitert durch Angliederung des kantonalen Käsereiinspektorates. 2 Oberexpertisen wegen Beanstandung von gewässerter Milch bestätigten die Untersuchungsergebnisse des Laboratoriums.

Aargau. Eine Oberexpertise betreffend Beanstandung eines Kaltererweins bestätigte den Befund des Kantonschemikers.

Thurgau. 2 Einsprachen gegen Beanstandungen von gewässerter Milch wurden wieder fallen gelassen.

Back-, Pudding- und Crèmepulver.

Zürich, Kanton. Zwei Backpulver erwiesen sich als verdorben, eines war künstlich gefärbt.

Glarus. 2 Puddingpulver (Schokolade- und Vanille-Crème) waren künstlich gefärbt.

Solothurn. Ein Crèmepulver war wegen zur Täuschung geeigneter Aufschrift und Bildmarke zu beanstanden. Ein als Natron bezeichnetes Pulver erwies sich als Natriumbikarbonat.

St. Gallen. Ein «Hefe-Backpulver» und ein «Hevin-Backpulver» wurden wegen irreführender Bezeichnung beanstandet, weil sie keine Hefe enthielten.

Bier und alkoholfreies Bier.

Bern. 4 Beanstandungen von Flaschenbier, das durch wilde Hefe getrübt oder durch Schimmelpilze verunreinigt war.

Urkantone. Von den untersuchten Bierdruckapparaten mussten 13 % beanstandet werden.

Baselland. 6 Beanstandungen von schmutzigen Bierpressionen.

St. Gallen. Die Nachschau in einer kleineren Brauerei, deren Bier wegen unreinem Geruch und Geschmack beanstandet worden war, förderte verschiedene Infektionsherde zutage. Flaschenbier war mit 42 bis 55 % Wasser verdünnt worden.

Graubünden. Die Beanstandungen beziehen sich auf trübe und verdorbene Flaschenbiere.

Aargau. 3 Flaschenbiere wurden als verdorben beurteilt.

Tessin. A plusieurs reprises de la bière trouble a été contestée; souvent c'était de la bière fraîchement livrée par la brasserie.

Valais. 6 contestations de bière trouble, provoqué par des levures; 2 contestations de bouteilles portant fausse indication de la raison sociale.

Neuchâtel. Une bière sans alcool trouble a été déclarée impropre à la consommation.

Brot und anderes Gebäck.

Zürich, Kanton. «Butterweggli» wurden beanstandet, weil das hierfür verwendete Fett nicht ausschliesslich von Butter herrührte.

Bern. In den heissen Sommermonaten trat die Brotkrankheit in sehr ausgedehntem Masse auf. «Butterzüpfen», «Ankenbrot», «Butterstengeli» etc. waren zu beanstanden, weil das hierfür verwendete Fett entweder keine oder nur wenig Butter enthielt.

Fribourg. 2 contestés pour manque de poids.

Solothurn. Je eine Beanstandung von fadenziehendem und mit Farbstoffflecken behaftetem Brot.

Baselstadt. Kleine blaue Flecken in Brot rührten wahrscheinlich von leichter Verunreinigung des betreffenden Mehles durch Tintensift her.

Baselland. 5 Beanstandungen von zu leichtem, eine von ungenügend ausgebackenem Brot.

Schaffhausen. Mehrere Beanstandungen von Langbrot wegen ungenügendem Gewicht.

Appenzell A. Rh. 4 Beanstandungen wegen Mindergewicht, 5 wegen ungenügendem Ausbacken von Brot, 3 wegen Brotkrankheit.

St. Gallen. Während der Sommermonate wurde an verschiedenen Orten die Brotkrankheit (übelriechende, fadenziehende Krume) beobachtet; beim Eintritt kühler Witterung verschwand sie wieder.

Graubünden. 2 Beanstandungen von fadenziehendem Brot. Wiederholt gelangten Brote mit roten Flecken zur Untersuchung; der Farbstoff erwies sich als Fuchsin, herrührend von denaturiertem Futtermehl.

Aargau. 2 Beanstandungen betrafen Brot aus denaturiertem Mehl, ein fadenziehendes und ein säuerliches und sonst fehlerhaftes Brot.

Thurgau. 2 Beanstandungen von fadenziehendem Brot.

Valais. Une contestation pour cuisson insuffisante du pain.

Butter.

Zürich, Kanton. 8 Beanstandungen wegen zu geringem Fettgehalt, 3 wegen ungenügender Bezeichnung von gesalzener Butter und 3 wegen Verdorbenheit.

Zürich, Stadt. 12 Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt, 25 wegen Verdorbenheit und 12 wegen Konservierung mittels Borsäure.

Bern. Bei einem Hausierer wurde «Kochbutter» beanstandet, die aus einer Mischung von Kokosnussfett, Butter und Speiseöl bestand.

Luzern. 13 Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt (78,1 bis 81,4 %) und zu hohem Säuregrad (15 bis 48,3).

Urkantone. 7 Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt, eine wegen Borsäurezusatz und eine wegen Verunreinigung durch Kuhhaare.

Glarus. Eine Butter enthielt Mehlzusatz.

Solothurn. Eine Beanstandung wegen zu hohem Wassergehalt, 6 wegen ungenügendem Gewicht von Buttermödeli.

Baselland. Eine Beanstandung von ranziger Butter.

Schaffhausen. Eine Sendung französischer Butter war wegen zu hohem Säuregrad zu beanstanden. Im weiteren erfolgten mehrere Beanstandungen von gemodelter Butter wegen Mindergewicht.

Appenzell A. Rh. Einige Beanstandungen von gemodelter Butter wegen Mindergewicht.

St. Gallen. 5 Beanstandungen wegen Verunreinigung, 3 wegen ungenügender Haltbarkeit, eine wegen Mindergewicht; die übrigen Beanstandungen betrafen zu fettarme und mehr oder weniger verdorbene Butter.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen ausschliesslich verdorbene Butter.

Aargau. 5 Beanstandungen von talgiger oder ranziger Butter.

Thurgau. 1 Beanstandung von aldehydhaltiger Butter mit mehr als 5 Säuregraden.

Tessin. 12 contestations de beurres altérés ou contenant de l'acide borique; 2 contestations pour addition de 10 à 15 % de graisse de coco.

Valais. 4 beurres altérés, 2 contenaient du cuivre provenant de la fusion du beurre dans des marmites en cuivre.

Genève. Un beurre présentait un degré d'acidité de 37,2 et renfermait de l'acide borique.

Eier.

Fribourg. 108 contestés dont 11 comme pourris, 94 comme œufs conservés vendus pour œufs frais, 3 pour malpropreté par trop accentuée de la coque.

Schaffhausen. Ein grösserer Posten musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Eierkonserven.

Zürich, Kanton. 6 Beanstandungen wegen Verwendung unerlaubter Konservierungsmittel; in 4 Fällen Fluorid, in 2 Fällen Benzoat.

Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz.

Zürich, Kanton. 2 Essige enthielten zu wenig Essigsäure, drei andere zu viel Alkohol.

Zürich, Stadt. 9 Speiseessige enthielten zu wenig Essigsäure und 8 zu viel Alkohol. 3 Weinessige waren ungenügend vergoren, einer enthielt zu wenig Essigsäure, ein anderer zu viel Alkohol, 2 zu wenig zuckerfreies Extrakt und einer erwies sich als gewöhnlicher Speiseessig mit ungenügendem Gehalt an Essigsäure. Eine Essigessenz war empyreumatisch. Die Bezeichnung «natureller» Speiseessig wurde als unzutreffend und zur Täuschung geeignet beanstandet.

Bern. Als «Naturell» bezeichneter Speiseessig enthielt nur 2,52% Essigsäure; beanstandet wurden ferner ein weisser Weinessig mit 6,64 Promille Extrakt und 3,5% Essigsäure, ein anderer mit 1,62 Promille zuckerfreiem Extrakt und 0,24 Promille Asche und ein Rotweinessig mit 2,64 Promille zuckerfreiem Extrakt und 0,40 Promille Asche. Gegen einen Spezereihändler musste eingeschritten werden, weil er Essigessenz in gewöhnlichen offenen Flaschen verkaufte.

Urkantone. 11 Essigbeanstandungen wegen vorschriftswidriger Beschaffenheit oder Verdorbenheit.

Solothurn. Eine Essigbeanstandung wegen zu niedrigem Aschengehalt.

Baselstadt. Immer noch ist die irrige Meinung vorhanden, es genüge einem essigstichigen Wein etwas Essigessenz zuzusetzen, um ihn als Essig verkaufen zu können.

Schaffhausen. Die Beanstandungen betrafen zu stark verdünnten und mit Essigälchen verunreinigten Essig.

Appenzell A. R. h. Eine Essigbeanstandung wegen ungenügendem Gehalt an Essigsäure.

St. Gallen. Ein Speiseessig und eine Essigessenz enthielten zu wenig Essigsäure.

Aargau. Vorschriftswidrige Abgabe von Essigessenz in einer Bierflasche hat den Tod eines Mannes verursacht.

Valais. Un vinaigre de vin était trop faible en acide acétique et moisi.

Farben für Lebensmittel.

Fribourg. Un contesté pour manque de désignation.

Tessin. On trouve encore de temps en temps des matières colorantes pour denrées dont la composition n'a pas été communiquée.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich, Kanton. 5 Beanstandungen von Brat- und Leberwürsten wegen Mehl- oder Brotzusatz; die Hülle einer Lyonerwurst war künstlich gefärbt; ein Fleischbindemittel «Melin» war seiner unzulässigen Zusammensetzung wegen zu beanstanden.

Zürich, Stadt. Eine Leberwurst enthielt Stärkemehl und Lukutate-Bouillonwürfel zu wenig Fleischextrakt.

Bern. «Frugolabrühe für Tassenbouillon» erwies sich als Hefepreparat. Als verdorben wurden beanstandet übelriechende ranzige Rauch- und Landjägerwürste mit 47 beziehungsweise 54 Säuregraden und stark bombierte Ochsenmaulkonserven.

Urkantone. 8 Wurstbeanstandungen wegen Zusatz von Weizen- und Kartoffelmehl.

Zug. 3 Wurstbeanstandungen wegen Mehlsatz.

Fribourg. 19 contestés pour avarie, 3 pour fausse désignation, 2 parce que vendus comme saucisses ordinaires alors qu'il s'agissait de saucisses de cheval.

Solothurn. Eine Fleischbeanstandung wegen Verdorbenheit, 5 Beanstandungen von bombierten Fleischkonserven.

Baselstadt. Lachs- und Heringkonserven waren mit Benzol-, Salizyl- oder Borsäure konserviert, eine als Lachsersatz bezeichnete Fischkonserve und Mettwursthäute künstlich gefärbt. In Fischkonserven mit Mayonnaise wurden mehrfach geringe Mengen von Benzoessäure gefunden, die von konserviertem Eigelb herrührten.

Baselland. 9 Beanstandungen von bombierten Fleischkonservenbüchsen.

Appenzell A. Rh. 90 Büchsen amerikanisches Konservenfleisch wurden wegen Verdorbenheit als ungeniessbar beanstandet.

St. Gallen. 18 Wurstbeanstandungen wegen Mehlsatz von 1 bis 7 %, mehrere Beanstandungen von Fleisch- und Wurstwaren wegen Verdorbenheit. Ein von der Grenzkontrolle eingesandtes Fleischbindemittel

wurde, weil hauptsächlich aus eiweiss- und zuckerhaltigen Stoffen bestehend, als unzulässig beurteilt. Der Genuss von ungekochtem Rauchfleisch hat mehrere bakterielle Fleischvergiftungen verursacht.

Graubünden. 3 Beanstandungen von verdorbenen Fleischwaren.

Aargau. 5 Beanstandungen wegen beginnender Fäulnis oder sonstiger Verdorbenheit.

Thurgau. 5 Beanstandungen von Wurstwaren mit Mehlzusatz bis zu 5 %, 3 Beanstandungen von verdorbenen Fleischwaren.

Tessin. 4 extraits de viande et plusieurs bouillons concentrés contenaient trop de sel; un jambon fumé était rance.

Vaud. Quelques centaines de kilos de saucisses diverses avariées et 4000 kg de harengs fumés en début de putréfaction ont été détruits.

Valais. Ont été enlevés du commerce pour diverses altérations: 142 boîtes de conserves de sardines, thon, tripes et gelées de bœuf; 9 kg de saucisses et salamis avariés; 1 jambon roulé rempli de vers; 10 caisses de harengs fortement moisissés et altérés.

Fruchtsäfte.

Zürich, Kanton. Eine Beanstandung wegen zu hohem Gehalt an Ameisensäure.

Bern. Zwei Kirschensäfte ausländischer Herkunft waren mit Nachpresse gestreckt, ein anderer mit Benzaldehyd und Vanillin aromatisiert und mit Orseille gefärbt. Ein Zitronensaft enthielt 1,18 g schweflige Säure im Liter.

Baselland. 2 Beanstandungen von trüben Fruchtsäften.

Genève. Deux jus de fruits, d'origine étrangère, étaient colorés artificiellement.

Gemüse, frisches.

Solothurn. 2 Beanstandungen von Kartoffeln mit über 50 % angefaulten Knollen.

St. Gallen. Ein Posten Kartoffeln enthielt 40 % ungeniessbare Knollen, teils von glasigem Aussehen, teils von Nassfäule befallen.

Gemüse, gedörrtes.

Schaffhausen. 3 Posten Bohnen waren stark verschimmelt.

Gemüsekonserven.

Zürich, Stadt. Beanstandung einer Tomatenkonserve wegen Zusatz von Salizylsäure.

Bern. 2 Spinatkonserven waren viel zu stark gekupfert.

Solothurn. 4 Beanstandungen wegen Verdorbenheit.

Baselstadt. Eine Spinatkonserve enthielt im kg 190 mg Kupfer.

St. Gallen. Ein grosser Posten ausländischer Bohnenkonserven enthielt im kg bis 145 mg Kupfer.

Graubünden. Eine Tomatenpurée war künstlich gefärbt.

Gewürze, ausgenommen Kochsalz.

Zürich, Kanton. 4 Beanstandungen wegen Verunreinigung mit Fremdstoffen, ungenügender Bezeichnung oder Zusatz von künstlichen Aromastoffen.

Zürich, Stadt. 5 schwarze Pfeffer waren mit Sand verunreinigt, durch Beimischung von «Pfefferbruch» verursacht; 2 Wurstgewürzmischungen enthielten Natriumnitrit; ein Vanillezucker war nicht mit Vanille, sondern mit Vanillin hergestellt; 4 Vanillinzucker enthielten zu wenig Vanillin.

Bern. Die Beanstandungen betrafen verschimmelte Vanillestengel, muffigen Fenchel und eine ungenügend bezeichnete Gewürzmischung.

Urkantone. An Stelle der gemahlene Gewürznelken kommen immer noch gemahlene Nelkenstiele in den Handel.

Glarus. Ein Vanillinzucker enthielt nur 1,6% Vanillin.

Zug. Ein von der Grenzkontrolle eingesandter Pfeffer-Bruch mit 10,8% Aschengehalt wurde wegen Verfälschung mit Kalk beanstandet.

Fribourg. 8 contestés de sucre vanilliné pour teneur trop faible en vanilline.

Solothurn. 2 Beanstandungen von Gewürznelken wegen Verfälschung mit Nelkenstielen, 10 Beanstandungen verschiedener anderer Gewürze wegen Verdorbenheit.

Baselstadt. Gemahlener Pfeffer enthielt ungefähr 1% Gerstenmehl, was darauf zurückzuführen war, dass die betreffende Gewürzmühle auch zum Vermahlen von Hafer benützt und nachher nicht genügend gereinigt worden war. Im gepulverten Safran eines kleinen Büschchens wurde ein dicker, weisser Wurm vorgefunden.

Appenzell A. Rh. Einige Beanstandungen von verdorbenen Gewürzen.

St. Gallen. Eine «Lukasaprika» bestand zum grössten Teil aus gemahlene Arancini; zudem war das Präparat ranzig. Eine Beanstandung von Muskatnüssen wegen starker Verdorbenheit; die anscheinend ganzen Früchte hatten muffigen Geruch und waren vollständig morsch und von Insekten zerfressen. Ein chinesischer Zimtbruch mit muffigem, gräueligem Geruch war ebenfalls als verdorben zu beanstanden.

Graubünden. Je eine Beanstandung von Majoran wegen zu hohem Mineralstoffgehalt und Vanillinzucker wegen ungenügendem Vanillin-gehalt.

Thurgau. 3 Beanstandungen von Anispulver wegen ungenügendem Gehalt an ätherischen Oelen.

Valais. 2 contestations de sucre vanilliné pour teneur trop faible en vanilline.

Genève. Quelques épices en poudre renfermaient trop de matières minérales et des sucres vanillinés, en sachets, contenaient moins de 2% de vanilline.

Honig und Kunsthonig.

Zürich, Kanton. Ein Honig war mit Petroleumgeschmack behaftet, ein anderer überhitzt ohne entsprechend bezeichnet zu werden.

Zürich, Stadt. 2 Honige erwiesen sich als Kunsthonig und 2 andere enthielten zu viel Wasser; einer der letzteren war als «Deutscher, garantiert echter, kontrollierter Haide-Bienenhonig» bezeichnet, während es sich in Wirklichkeit um einen südamerikanischen Honig handelte.

Bern. Ein russischer Honig enthielt wesentlich über 20 % Wasser, ein französischer war überhitzt und ein inländischer mit Bienteilen, Sand und Holzstückchen verunreinigt; ein Kunsthonig war ungenügend bezeichnet und enthielt überdies zu viel Wasser.

Solothurn. Eine Honigbeanstandung wegen zu hohem Wassergehalt, eine wegen Ueberhitzung.

Baselstadt. Auf Grund der mikroskopischen Untersuchung wurde ein «französischer Jurahonig» als überseeischer Herkunft nachgewiesen; ein andereer Honig war mit etwa 30 % Rohrzuckersirup verfälscht.

Baselland. Ausländischer Honig war ungenügend bezeichnet.

St. Gallen. Ein italienischer Honig enthielt zu viel Wasser. 2 Kunsthonige mussten sowohl wegen ihrer Bezeichnung als Backhonig, als auch wegen künstlicher Färbung und künstlichen Aromastoffen beanstandet werden.

Graubünden. 3 Beanstandungen von italienischem Honig wegen ungenügender Bezeichnung.

Aargau. Ein Honig war stark mit Pflanzenstoffen, Wachs etc. verunreinigt, 2 ausländische Honige in Büchsen des Schweizerischen Bienenzüchtervereins abgefüllt.

Valais. 3 contestations pour défaut d'inscription sur les récipiants.

Hülsenfrüchte.

Zürich, Kanton. 3 von der Grenzkontrolle eingesandte Proben waren von Käfern angefressen.

Kaffee.

Zürich, Kanton. Ein koffeinfreier Kaffee hatte zu wenig Extraktgehalt.

Zürich, Stadt. 5 als koffeinfrei oder koffeinarms bezeichnete Kaffees enthielten über 0,15 % und ein als «wenig koffein enthaltend» bezeichneter noch über 1,4 % Koffein.

Bern. Die Beanstandungen betrafen 2 Rohkaffees mit zu viel Einlage und ein Kaffee-Extrakt mit ungenügender Bezeichnung.

Solothurn. 4 Beanstandungen von Rohkaffee wegen zu viel Einlage.

Graubünden. 2 Beanstandungen wegen zu viel Einlage.

Neuchâtel. Un café des Indes néerlandaises renfermait 10 % de grains noirs ou avariés.

Kaffee-Ersatzmittel.

Zürich, Kanton. 2 Feigenkaffeebeanstandungen wegen ungenügendem Extraktgehalt.

Zürich, Stadt. 4 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, worunter ein als «koffeinfrei» bezeichnetes Präparat mit über 0,15 % Koffeingehalt.

Bern. Beim Kaffeesurrogat Brotella wurden gewisse unzutreffende Hinweise auf seine hygienischen Eigenschaften beanstandet.

Baselstadt. Ein als Chicorée Mélange bezeichnetes Kaffee-Ersatzmittel wurde auf Grund von Artikel 215, Absatz 3 LV, beanstandet, weil es 35 % geröstetes Dattelnkernmehl enthielt.

Baselland. Ein Kaffeesurrogat enthielt gemahlene Dattelsteine.

Valais. Les 3 contestations concernaient des stocks de chicorée et de café de figues altérés.

Kakao.

Zürich, Kanton. Ein Kakao war verdorben, 2 Bananenkakao ungenügend bezeichnet.

Glarus. Ein Bananenkakao enthielt Phenolphthaleinzusatz.

Fribourg. 8 contestés, un lot pour cause d'avarie (fèves de cacao moisies, malpropres, habitées par des vers), 7 pour présence de phénolphtaléine.

Solothurn. 2 Beanstandungen wegen Beimischung von Phenolphthalein.

Baselland. Beschlagnahme von 172 Paketen Bananenkakao wegen unerlaubtem Zusatz.

Graubünden. Eine Beanstandung wegen hochgradiger Verdorbenheit des Kakaofettes, 4 wegen unerlaubtem Zusatz (Phenolphthalein).

Tessin. Une contestation pour trop forte teneur en coques.

Vaud. Plus de 6000 paquets d'un cacao à la banane contenant de la phénolphtaléine ont été séquestrés.

Valais. La désignation «cacao de santé» a été contestée étant de nature à tromper le public sur la qualité du produit.

Käse.

Zürich, Kanton. 3 Beanstandungen wegen zu hohem Wassergehalt, eine wegen Beschwerung der Rinde mit Schwerspat; ein aus Italien eingeführter Kunstkäse war nur äusserlich, nicht aber in der Masse rot gefärbt.

Zürich, Stadt. Die Beanstandungen betrafen meist als vollfett ausgegebenen Parmesankäse mit ungenügendem Fettgehalt; 2 Tilsiterkäse mussten ihres zu hohen Wassergehaltes wegen beanstandet werden.

Bern. Zwei ohne Fettgehaltsangabe verkaufte Limburgerkäse ergaben Fettgehalte von 40,6 und 42% in der Trockenmasse.

Luzern. 3 als vollfett verkaufte Käse enthielten 22,9, 37,8 und 43,9%, ein als viertelfett bezeichneter 5,2% Fett in der Trockensubstanz.

Baselstadt. Beanstandungen von ungenügenden Fettgehaltsangaben; es wird immer doch versucht, fremde dreiviertelfette Käse ohne Angabe des Fettgehaltes in den Verkehr zu bringen.

Appenzell A. Rh. 2 Beanstandungen wegen Verdorbenheit, eine (Emmentalerkäse) wegen ungenügender Haltbarkeit.

Graubünden. Ein ohne Fettgehaltsangabe verkaufter Parmesankäse war bloss dreiviertelfett; die Rinde eines Stracchinokäses war mit Mineralstoffen beschwert.

Aargau. Ein Tilsiterkäse enthielt zu viel Wasser, ein anderer war infolge Pilzwucherungen grau angelaufen und ein dritter fast gänzlich verdorben.

Thurgau. Zwei ohne Fettgehaltsangabe verkaufte Parmesankäse enthielten bloss 36,7 und 41,5% Fett.

Tessin. Par-ci par là on vend du fromage suisse en indiquant seulement l'espèce, sans que ce soit du fromage gras.

Valais. Un envoi de 400 kg de fromage Tilsit avarié a été exclu du commerce.

Kochsalz.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen von aus Deutschland eingeführtem Pökelsalz wegen Nitritgehalt.

Thurgau. In 2 als jodhaltig bezeichneten Kochsalzproben konnte kein Jod nachgewiesen werden.

Kohlensaure Wasser (künstliche).

Aargau. Eine Beanstandung wegen irreführender Bezeichnung.

Genève. 2 contestations visant des eaux qui renfermaient des sels de cuivre provenant de défauts dans l'étamage de l'appareillage.

Konditoreiwaren.

Zürich, Kanton. Crèmeschnitten und dergleichen wurden beanstandet wegen teerähnlichem Beigeschmack, herrührend von einem geteerten Korkbelag des Verkaufslokals.

Zürich, Stadt. Eine Marzipanmasse wurde wegen Stärkemehlzusatz beanstandet.

Baselstadt. Ein Bündnerkuchen und eine Praliné-Torte waren wegen Verdorbenheit zu beanstanden. Marzipanmasse war mit Weizenstärke und Aprikosenkernmehl verfälscht.

Aargau. Eine Beanstandung von Bonbons mit petroleumartigem Beigeschmack, der von zugesetztem Anisöl herrührte.

Thurgau. Eine Beanstandung von Biscuits, deren Fett ranzig geworden war.

Neuchâtel. Des «Petit-beurre» vendu comme préparés avec le beurre naturel le plus fin contenaient 11% de matière grasse formée en majeure partie de margarine. Un échantillon de caramels «à la crème» ne contenant que 11% de graisse provenant du lait ou de la crème a été contesté.

Genève. Des glaces vendues par des marchands ambulants contenaient de l'acide salicylique provenant des confitures employées; d'autres renfermaient de la maizena.

Konfitüren und Gelees.

Thurgau. Eine Quittengelee wurde beanstandet, weil zu ihrer Herstellung statt Quittensaft vorwiegend Pomosin verwendet worden war.

Konservierungsmittel für Lebensmittel.

Zürich, Stadt. 2 eingeführte Pökelsalze enthielten Nitrite.

Körnerfrüchte.

Solothurn. Eine Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung.

Baselland. Eine als Gemüsereis verkaufte Ware war künstlich gefärbt.

Künstliche alkohol- und kohlensäurefreie Getränke.

Zürich, Kanton. Eine Beanstandung wegen Zusatz von Benzoat.

Bern. Beanstandet wurden ein benzoessäurehaltiges Getränk und zwei Essenzen mit unzutreffenden Hinweisen auf Fruchtbestandteile.

Baselstadt. Eine alkoholfreie Punschessenz wurde als unbrauchbar beanstandet, weil sie trotz vorschriftsmässiger Bereitung ein Getränk mit stark brennendem Nachgeschmack lieferte. Der Mangel war auf eine übermässige Beigabe von Ingweressenz zurückzuführen.

Schaffhausen. Ein Getränk enthielt Essigsäure, ein anderes war stark verunreinigt und 2 weitere ungenügend bezeichnet.

St. Gallen. Ein als Flor bezeichnetes Getränk enthielt über 0,5% Alkohol, 8 g Essigsäure im Liter und war zudem hefetrüb; ein anderes enthielt etwa das fünffache des zulässigen Alkoholgehaltes.

Aargau. 10 Beanstandungen wegen unerlaubten Konservierungsmitteln und zu hohem Alkoholgehalt; 3 mit Benzoat versetzte Getränke enthielten über 3% Alkohol und hatten scharfen, kratzenden Geschmack.

Limonaden.

Zürich, Kanton. 9 Beanstandungen wegen ungenügendem Zucker-gehalt, 4 wegen Verdorbenheit.

Zürich, Stadt. 4 Beanstandungen wegen ungenügendem Zucker-gehalt, eine wegen Trübung und 3 wegen ungenügender oder unrichtiger Sachbezeichnung.

Bern. Zahlreiche Beanstandungen wegen Trübung, eine wegen ungenügendem Extraktgehalt und 2 wegen unzulässiger Bezeichnung.

Glarus. Die Beanstandungen betrafen ungenügende Bezeichnung, zu geringen Zuckergehalt und hefetrübe Ware.

Zug. 2 Beanstandungen wegen Hefetrübung.

Solothurn. 3 Beanstandungen wegen ungenügendem Extraktgehalt.

Baselstadt. Mehrere Fälle von metallischen Verunreinigungen, die meist auf ungenügende Verzinnung der verwendeten Apparate zurückzuführen waren; in einem Falle stellte sich nachträglich heraus, dass der Kupfergehalt der Limonade von der zugesetzten Weinsäure herrührte, die in einer Kupferpfanne bereitet worden war.

Appenzell A. Rh. Verschiedene Beanstandungen von schimmlicher und flockiger Limonade und unsauberen Flaschenverschlüssen.

Graubünden. 2 Beanstandungen wegen vorschriftswidrigen Aufschriften und Abbildungen, eine wegen Trübung und 2 wegen unerlaubter Färbung von Himbeerlimonade.

Aargau. 9 Beanstandungen wegen Trübung oder Verunreinigung, je eine wegen ungenügendem Gehalt und unrichtiger Bezeichnung.

Valais. 5 contestations de limonades troubles, imprégnées d'acide carbonique trop faible ou trop faible en teneur de sucre.

Neuchâtel. Plusieurs limonades ne contenaient pas 8% de sucre; d'autres dites au citron ou à la mandarine ne contenaient pas d'acide citrique.

Mahlprodukte.

Bern. Eine Beanstandung von mit Würmern behaftetem Griess.

Appenzell A. Rh. Eine Beanstandung von verschimmeltem Weizenmehl.

Aargau. 2 Beanstandungen von Backmehl wegen ungenügender Eignung zu Backzwecken, je eine wegen unrichtiger Bezeichnung und starker Verunreinigung durch Schimmelpilze; ein als Backmehlzusatz bestimmtes Bohnenmehl ergab 26 Säuregrade.

Thurgau. Ein Bohnenmehl war seines abnormen Eiweissgehaltes (47,7%) wegen zu beanstanden.

Neuchâtel. 3 farines altérées d'acidité trop élevée et une farine ayant une teneur trop forte en eau ont été contestées.

Milch.

Zürich, Kanton. 583 Beanstandungen wegen Verunreinigung, 82 wegen ungenügendem Gehalt an Fett oder Trockensubstanz, 17 wegen Wasserzusatz oder sonstiger Verfälschung, 2 wegen Entrahmung, 81 wegen Galtgehalt, 199 wegen fadenziehender, 40 wegen sonst abnormer Beschaffenheit, 8 wegen zu hohem Säuregrad; 6 Proben erwiesen sich, weil stark gasbildend, als käsereiuntauglich, eine als räss-salzig, eine enthielt Biest- und eine Ziegenmilch.

Zürich, Stadt. 3 Beanstandungen wegen Wasserzusatz, 16 wegen Entrahmung, 4 wegen ungenügendem Gehalt an Fett oder Trockensubstanz und 82 wegen Verunreinigung.

Bern. Beanstandet wurden 68 gewässerte, 13 entrahmte, 36 kranke, 14 fehlerhafte und 24 verunreinigte Milchen. Der Wasserzusatz bewegte sich zwischen 5 bis 90, der Fettentzug zwischen 10 bis 50%. In Bezug auf Reinlichkeit bei der Milchgewinnung und zweckmässige Behandlung der Verkaufsmilch ist ein wesentlicher Fortschritt ersichtlich.

Luzern. Beanstandet wurden 47 gewässerte, 9 entrahmte, 447 verunreinigte und 153 euterkrankte, verdorbene und unhaltbare Milchen.

Uri. Von den beanstandeten Milchen waren 4 fehlerhaft, eine ungenügend im Gehalt und 26 verunreinigt.

Schwyz. 6 gewässerte, 42 fehlerhafte, 27 im Gehalt ungenügende und 53 verunreinigte Milchen.

Obwalden. 4 gewässerte, eine fehlerhafte, 2 im Gehalt ungenügende und 30 verunreinigte Milchen.

Nidwalden. 4 gewässerte, 10 fehlerhafte, 6 im Gehalt ungenügende und 8 verunreinigte Milchen.

Glarus. 2 Milchen waren gewässert, 104 verunreinigt, 8 fadenziehend, 3 zu wenig haltbar und eine bluthaltig.

Zug. Gewässert 6, entrahmt 3, verunreinigt 94, abnorm 3, krank 11, fadenziehend 7, ungenügend haltbar 11, mit Beigeschmack behaftet 2 und käsereiuntauglich 3 Milchen. Der Wasserzusatz betrug 5 bis 25, der Fettentzug 21 bis 33%.

Fribourg. 3 contestés pour acidité anormale, 76 pour cause de maladie (laits purulents, filants), 14 pour composition anormale, 41 pour manque de propreté, 21 pour écrémage, 32 pour mouillage, un pour présence de colostrum. Il y a moins de laits malades, sâles, trop acides, mais par contre il y a une augmentation sensible de la fraude soit par mouillage, soit par écrémage.

Solothurn. Die Beanstandungen betrafen 16 gewässerte, 4 entrahmte, 189 verunreinigte, 147 zu geringe, 4 ungenügend haltbare, 14 kranke, 55 zu saure, 10 blutige, 20 mit Missgeschmack behaftete und 14 käsereiuntaugliche Milchen.

Baselstadt. Von auswärtigen Lieferanten ist in zahlreichen Fällen gewässerte Milch nach Basel geliefert worden; meistens ist es durch Nachforschungen bei den betreffenden Milchgenossenschaften gelungen, die Täter zu ermitteln. Ebenso ist auch Milch von euterkranken Kühen wiederholt in Sammelmilch festgestellt und anschliessend sind die kranken Kühe ausfindig gemacht worden.

Baselland. 13 Beanstandungen wegen Wasserzusatz, 4 wegen Fettentzug, eine wegen kombinierter Verfälschung, 7 wegen Verunreinigung, 13 wegen ungenügendem Gehalt, 8 wegen Krankheit der Kühe und eine wegen Zusatz von Biestmilch. Der Wasserzusatz bewegte sich zwischen 5 bis 70%, der Fettentzug zwischen 18 bis 40%. In 3 Ställen wurde fadenziehende Milch festgestellt.

Schaffhausen. 7 Beanstandungen wegen Wässerung, 18 wegen Verunreinigung, je eine wegen zu geringem Gehalt, ungenügender Haltbarkeit, Entrahmung, Euterkrankheit und Zusatz von Kolostrummilch. Wasserzusatz 10 bis 40%.

Appenzell A. Rh. 2 Beanstandungen wegen Verunreinigung, eine wegen ungenügendem Fettgehalt und eine wegen Euterkrankheit.

Appenzell I. Rh. 3 Beanstandungen von gewässerter Milch.

St. Gallen. 49 Beanstandungen wegen Wasserzusatz, 3 wegen Entrahmung, eine wegen Wasserzusatz und Entrahmung, 78 wegen zu geringem Gehalt, 41 wegen ungenügender Haltbarkeit, 12 wegen fadenziehendem Rahm, 15 wegen Missgeschmack und 67 wegen Verunreinigung.

Graubünden. 22 gewässerte, 18 entrahmte und zahlreiche verunreinigte Milchen.

Aargau. Es erfolgten Beanstandungen wegen Wässerung 37, Abrahmung 7, ungenügendem Gehalt 46, Verunreinigung 382, zu geringer Haltbarkeit 75, Krankheit 24, Galt 48 und Käsereiuntauglichkeit 14. Die Wässerungen sind wieder häufiger geworden, ebenso ungenügende Haltbarkeit; dagegen hat die Zahl der galtkranken Kühe abgenommen.

Thurgau. Gewässert 22, entrahmt 2, von ungenügendem Gehalt 85, mit Ziegenmilch versetzt 1 und verunreinigt 393 Milchen. Der Wasserzusatz betrug 3—60%.

Vaud. 31 laits mouillés, 88 écrémés, 137 souillés, 187 malades et 86 anormaux.

Valais. Lait mouillé 9, écrémé 3, mouillé et écrémé 1, trop faible 28, malade 13, malpropre 170.

Neuchâtel. 9 laits mouillés, 14 écrémés ou trop faibles, 9 acides, 5 filants et 24 sales.

Genève. 7 laits mouillés, 18 avaient une teneur trop faible en matière grasse, 43 renfermaient des produits de sécrétion anormaux. 136 étaient sales et 6 altérés.

Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse.

Zürich, Stadt. 3 Rahmbeanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt.

Fribourg. Un contesté pour odeur mauvaise.

Solothurn. 9 Beanstandungen wegen Verdorbenheit.

Graubünden. 5 Rahmbeanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt.

Neuchâtel. Plusieurs crèmes n'atteignaient pas 35% de matière grasse et quelques crèmes-glacées n'étaient pas conformes aux prescriptions.

Mineralwasser.

Glarus. Ein als eisenhaltig bezeichnetes Mineralwasser enthielt bloss Spuren von Eisen, ein anderes war durch Bakterientrübung verdorben.

Baselstadt. Ein starker Schwefelwasserstoffgeruch verschiedener mit Kohlensäure behandelter Mineralwasser war auf mangelhaft hergestellte Hartgummizapfen zurückzuführen.

Thurgau. 2 Beanstandungen von angeblichen Mineralwassern, die aus gewöhnlichem, mit Kohlensäure imprägniertem Brunnenwasser hergestellt worden war.

Obst und andere Früchte, frisch.

Baselstadt. Zur Herstellung von Buttenmost bestimmte Hagebutten waren so stark angefault und verschimmelt, dass sie nicht mehr als Handelsware anerkannt werden konnten. Mehrfach mussten aus dem Ausland eingeführte Nüsse beanstandet werden, weil sie im Innern grossenteils verschimmelt waren.

Baselland. Eine Sendung von ausländischem Tafel- und Kochobst enthielt angefaulte und teilweise erfrorene Ware.

Appenzell A. Rh. Einige Beanstandungen von unreifem Frühobst, angefaultem Obst und unreifen Trauben.

Obst und andere Früchte, gedörrt.

Bern. Eine Beanstandung von Feigen, die angefressen und mit tierischen Exkrementen verunreinigt waren.

Solothurn. Aprikosen waren wegen unappetitlichem Aussehen, Feigen wegen Verunreinigung durch Milben zu beanstanden.

Baselland. Eine Beanstandung von verdorbener Ware.

Schaffhausen. Eine Beanstandung von Dörrobst wegen starker Verunreinigung.

Obst und andere Früchte, Konserven.

St. Gallen. Eingemachte Pfirsiche waren erheblich zinnhaltig.

Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenobstwein.

Zürich, Kanton. 55 Obstweine waren stichig, 5 erwiesen sich, weil übermässig gewässert, als Kunstmost, 12 als gräuelig, muffig, schwarz etc. 3 Süssmoste enthielten zu viel Alkohol, 4 waren ohne entsprechende Bezeichnung mit Benzoat konserviert und 2 enthielten ein unzulässiges Konservierungsmittel, Mikrobin.

Zürich, Stadt. 13 Obstweinbeanstandungen wegen Stich; ein Apfelsaft erwies sich, weil übermässig verdünnt, als Kunstmost. Ein alkoholfreier Obstwein enthielt über 1% Alkohol und ein anderer war mit Benzoesäure konserviert. In 3 Süssmosten konnte Chlorbenzoesäure nachgewiesen werden.

Bern. 4 Obstweine waren durch Milchsäurestich verdorben, ein anderer mit 3,8 Volumprozent Alkohol und 15,03 Promille zuckerfreiem Extrakt wurde als Kunstmost beanstandet. Ein als «Schaumwein (Sekt)» in den Verkehr gebrachter Obstschaumwein war wegen unzulässiger Bezeichnung zu beanstanden.

Zug. 2 Obstweine waren essigstichig.

Solothurn. Beanstandet wurden ein Obstwein wegen Essigstich und 2 alkoholfreie Obstweine wegen zu hohem Alkoholgehalt.

Baselstadt. Ein aus gestrecktem Obstwein und Rhabarbersaft zubereitetes Getränk wurde als Kunstmost beanstandet. Grössere Mengen von mit Benzoesäure behandeltem Süssmost sind in Gärung übergegangen und dadurch unbrauchbar geworden. Ein Süssmost war zinkhaltig.

Appenzell A. Rh. Mehrere Obstweinbeanstandungen wegen Essigstich, 2 wegen ungenügendem Gehalt.

St. Gallen. 11 Obstweinbeanstandungen wegen Essigstich, sonstiger Verdorbenheit oder ungenügendem Gehalt. Ein alkoholfreier Obstwein mit stark gräueligen und zudem ausserordentlich herbem Geschmack musste als ungeniessbar beurteilt werden; andere Getränke dieser Art enthielten zu viel Alkohol oder waren stichig.

Graubünden. Ein Apfelmmost war wegen zu starker Verdünnung als Kunstmost zu beanstanden, ein Süssmost wegen zu hohem Alkoholgehalt.

Aargau. Je 2 Beanstandungen wegen Essigstich und Trübung und je eine wegen zu hohem Alkoholgehalt und zu viel schwefliger Säure.

Thurgau. 25 Beanstandungen wegen Essigstich, 14 wegen Verfälschung.

Pilze, frische.

Neuchâtel. Sur 34 332 kg de champignons frais 540 kg ont été détruits.

Genève. 1400 kg de champignons frais avariés ou vénéneux ont été détruits.

Pilze, getrocknete und Konserven.

Genève. 126 kg de bolets ont été séquestrés, détruits ou réexpédiés aux fournisseurs à l'étranger.

Schokolade.

Zürich, Kanton. 3 Beanstandungen wegen ungenügendem Gehalt an Kakaofett.

Zürich, Stadt. Je eine Beanstandung wegen ungenügender Bezeichnung und zu geringem Gehalt an Kakaofett.

Bern. Eine Beanstandung von Milchsokolade wegen ungenügender Bezeichnung.

Fribourg. 2 contestés pour teneur trop faible en matière grasse.

Neuchâtel. 8 contestations de chocolats en poudre dont la teneur en matière grasse n'atteignait pas le minimum légal.

Sirupe.

Zürich, Kanton. Ein Himbeersirup war stark mit Insektenleichen verunreinigt.

Zürich, Stadt. Ein Himbeersirup war mit einem Teerfarbstoff gefärbt, ein anderer enthielt Zinkverbindungen.

Bern. Ein Himbeersirup bestand aus aromatisiertem und künstlich gefärbtem Zuckersirup, ein anderer war durch Wasserzusatz verfälscht.

Luzern. In Eisenfässern transportierter Himbeersirup musste wegen Zinkgehalt beanstandet werden.

Glarus. Eine Beanstandung von Himbeersirup, weil mit Stärkezucker statt mit Rohr- oder Rübenzucker hergestellt.

Fribourg. 5 contestés pour fausse désignation.

Baselstadt. Die für Zitronen- und Orangensirup verwendete Angabe «di puro frutto» wurde beanstandet, weil die betreffenden Getränke bloss Spuren von Zitronen- und Orangensaft enthielten.

Appenzell A. Rh. Ein schimmlicher Zitronensirup wurde wegen Verdorbenheit beanstandet.

St. Gallen. Ein Himbeersirup war mit Nachpresse gestreckt und künstlich gefärbt.

Valais. Un sirop de framboises trop dilué était en fermentation et contenait trop d'alcool.

Neuchâtel. 2 sirops de cassis contenaient 6 et 9% d'alcool.

Speisefette, ausgenommen Butter.

Zürich, Kanton. Ein Schweinefett musste als verdorben beanstandet werden.

Zürich, Stadt. Die Packungsaufschrift «Süßfett-Kochfett» wurde beanstandet mit der Begründung, «Süßfett» sei eine zur Täuschung geeignete zweite Sachbezeichnung, und nicht eine nach der Lebensmittelverordnung erlaubte Phantasiebezeichnung. Diese Beanstandung ist zurzeit noch gerichtlich hängig.

Bern. Die Beanstandungen betrafen aus Deutschland eingeführte Margarine ohne entsprechende Angabe, ungenügende Bezeichnungen, ein mit Rindsfett verfälschtes Schweinefett, das überdies auch den hygienischen Anforderungen nicht genügte und eine als butterhaltig bezeichnete Margarine mit weniger als 10% Butterfett.

Urkantone. 3 Speisefette wurden wegen talgiger Beschaffenheit als ungeniessbar beanstandet.

Glarus. Eine Beanstandung wegen Ranzidität.

Fribourg. 7 contestés dont 4 pour rancidité.

Solothurn. Eine Beanstandung betraf talgiges Kochfett, die übrigen mangelhafte Sachbezeichnung.

Schaffhausen. 2 Kochfette mit der Aufschrift «m. hoh. Buttergehalt» enthielten nur das vorgeschriebene Minimum von 10% Butterfett. Der Zusatz «m. hoh.» wurde als zur Täuschung geeignet beanstandet; diese Beanstandung wurde gerichtlich geschützt.

Appenzell A. Rh. Beanstandungen eines Gemisches von Rindsnieren- und Hodenfett, das zu Unrecht als Margarine bezeichnet worden war. 2 weitere Beanstandungen von unrichtig bezeichneten Speisefetten.

St. Gallen. Ein Schweinefett war unrichtig bezeichnet, eine Margarine verschimmelt und zu sauer.

Graubünden. 3 Beanstandungen von mit Gewebeteilen verunreinigten Speisefetten.

Valais. Un sindoux trop acide contenait des impuretés et une graisse de coco était altérée.

Neuchâtel. Un sindoux manifestement avarié et une graisse de cacao trop acide.

Speiseöle.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen wegen Verunreinigung; ein «Salatöl» erwies sich als Mineralöl.

Zürich, Stadt. Ein Olivenöl bestand aus Erdnussöl, ein anderes war talgig verdorben.

Bern. Zwei Olivenöle waren mit 5 bis 10, ein anderes mit 40% Erdnussöl und ein viertes mit 55% Sojabohnenöl verfälscht. 2 Erdnussöle waren als verdorben zu beanstanden.

Glarus. 2 Beanstandungen wegen Ranzidität.

Solothurn. Ein angebliches Speiseöl bestand aus Mineralöl.

Baselstadt. In letzter Zeit finden sich öfters Olivenöle vor, die, ohne für eine Beanstandung genügend Anhaltspunkte zu liefern, sich in verschiedener Hinsicht, insbesondere auch bei der Bellier-Reaktion, ganz anders verhalten, als bisher bei Olivenölen beobachtet wurde. Einem von Marseille eingesandten «Olivenöl» wurde diese Bezeichnung abgesprochen, weil es, trotz vollkommen normalem chemischem Verhalten, weder den Geruch noch den Geschmack von Olivenöl besass. Als «doppelt raffiniertes Rüböl» bezeichnete Sendungen erwiesen sich als Sojabohnenöl.

St. Gallen. Eine Beanstandung wegen Verdorbenheit und Gehalt an Nickelmetall.

Thurgau. 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, eine wegen Verdorbenheit (Säuregrad 31,5).

Valais. Une huile d'olive a été reconnue comme huile comestible.

Genève. 13 huiles d'olive étaient falsifiées par addition d'huile d'arachide et deux par de l'huile de soya.

Spirituosen.

Zürich, Kanton. Die 118 Beanstandungen betrafen meist Kirschwasser, von denen viele nicht einmal den Anforderungen an Kirschwasserverschnitt genügten; drei waren gröblich mit Obsttresterbranntwein verfälscht, eine Probe enthielt viel zu wenig Blausäure. 13 Cognac genügten nur den Anforderungen an Weinbrand oder Weinbrandverschnitt, 5 weitere erwiesen sich als gewöhnlichen Branntwein. Im weiteren wurden 3 Rum, 6 Enzianbranntweine, 2 Zwetschgenwasser und 2 künstlich gefärbte Eiercognac beanstandet.

Zürich, Stadt. 59 als Kirschwasser bezeichnete Branntweine genügten nur den Anforderungen an Verschnitt; 24 Kirschwasser und 2 Verschnitte erwiesen sich als gewöhnlichen Branntwein; 2 Kirschwasser waren künstlich aromatisiert und ein anderes enthielt freie Schwefelsäure. Von den untersuchten Zwetschgenwassern waren 2 Verschnitte, eines gezuckert und künstlich gefärbt. 2 Enzianbranntweine und 4 Cognac wurden als Verschnitt beurteilt; 5 andere Cognac konnten nur als Weinbrand, 2 nur als Weinbrandverschnitt anerkannt werden. Ein Weindestillat und ein Cognac enthielten mehr als 10 Promille Extrakt. Ein Rum bestand aus Verschnitt, ein anderer enthielt mehr als 10 Promille Extrakt. Ein «Aprikosenbrand» war künstlich aromatisiert, 3 Eiercognac künstlich gefärbt und ein Eierliqueur mit Stärkemehl verdickt.

Bern. Eine beträchtliche Anzahl von Kirschwassern war wegen Zusatz von künstlichen Essenzen zu beanstanden. Der aldehydartige Geruch und stark saure Geschmack eines Kirschwassers war auf verdorbene Maische zurückzuführen. Viele Enzianbranntweine erwiesen sich als Verschnitte; einzelne genügten sogar auch diesen Anforderungen nicht. Ein Enzianbranntwein war wegen Zuckerzusatz zu beanstanden. Zwei als Cognac bezeichnete Getränke genügten bloss den Anforderungen an Weindestillat. Ein Cognac, der mit Eisenbestandteilen des Fasses in Berührung gekommen war, hatte eine blauschwarze Farbe. Extrakte zur Herstellung von Himbeer- und Erdbeerliqueur und Cherry-Brandy waren zu beanstanden, weil sie künstliche Fruchttäther und Teerfarbstoffe enthielten.

Luzern. 36 Kirschwasser und 3 Enzianbranntweine wurden als Verschnitte beanstandet.

Urkantone. Die Beanstandungen betrafen grösstenteils Kirschwasser und Cherry-Brandy.

Glarus. Die Beanstandungen betrafen unrichtig bezeichnete Kirsch-, Enzian- und Obsttresterbranntweine, ferner zu stark verdünnte oder mit Missgeschmack behaftete Getränke.

Zug. 26 Kirschwasser, ein Rum und 2 Enzianbranntweine konnten bloss als Verschnittware anerkannt werden; ein Kirsch war gezuckert,

5 andere mit Missgeschmack behaftet und 6 weitere mussten als gewöhnlicher Branntwein beanstandet werden; ein Tresterbranntwein enthielt zu viel Kupfer und 2 Cherry-Brandy waren künstlich gefärbt.

Fribourg. 96 contestés pour fausse désignation, 5 pour addition de sucre, 5 pour coloration artificielle.

Solothurn. 7 Cognac, 2 Rum und ein Kartoffelbranntwein enthielten zu wenig Alkohol; 4 Enzianbranntweine, 12 Kirschwasser, 5 Cognac und ein Zwetschgenwasser waren Verschnitte; ein Rum hatte einen zu hohen Extraktgehalt; 3 Kirschwasser und ein Rum wurden als gewöhnliche Branntweine beurteilt; ein Liqueur war wegen ungenügender Bezeichnung zu beanstanden.

Baselstadt. Im Verlauf einer in Basel erfolgten Beanstandung konnten bei dem auswärtigen Lieferanten etwa 8000 Liter Kirschwasserverschnitt festgestellt werden; die zum Verkauf als Kirsch bestimmt waren; fast alle zur Untersuchung gelangenden Enzianbranntweine waren als mehr oder weniger starke Verschnitte zu begutachten.

Baselland. Ein mit 3 Sternen ausgezeichneter Cognac genügte nicht einmal den Anforderungen an gewöhnlichen Branntwein. 5 als echt verkaufte Kirschwasser erwiesen sich als Verschnitte.

Appenzell A. Rh. Einige Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

St. Gallen. 3 Kirsch, ein Cognac und 2 Obsttreterbranntweine erwiesen sich als Verschnitte. Ein Kümmelliqueur bestand aus einem Gemisch von Hefe- und Tresterbranntwein geringer Qualität.

Graubünden. Ein aus verdorbener Maische hergestellter Obsttresterbranntwein musste seines ekelhaften Geruchs wegen beanstandet werden; die übrigen Beanstandungen betreffen Kirsch-, Enzian- und Weintresterverschnitte, die als echt verkauft wurden.

Aargau. 38 Kirsch-, 7 Zwetschgenwasser, 4 Enzianbranntweine, 2 Rum, 1 Cognac und 1 Wachholderbranntwein erwiesen sich als Verschnitte oder genügten den Anforderungen sonst nicht; ein Kirschwasserverschnitt musste als gewöhnlicher Branntwein beurteilt werden.

Tessin. Des contestations de grappa, de kirsch, de cognac et de rhum qui étaient des coupages ou des eaux-de-vies artificielles.

Vaud. 32 condamnations pour fausse désignation ou coupage d'alcool; 5 contraventions pour abus de marques.

Valais. 7 contestations pour fausse désignation, 4 pour manque d'alcool, trouble, coloration artificielle et composition anormale.

Neuchâtel. 29 kirschs, 8 gentianes, 4 cognacs, 3 lies, 1 marc et 1 prune ont été contestés.

Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten.

Bern. «Lukatate», eine Würzepaste, war ihres zu hohen Kochsalzgehaltes wegen — 47,1% — zu beanstanden.

Solothurn. Eine Suppenwürze war durch Wasserzusatz verfälscht.

Schaffhausen. Beanstandung einer Suppenwürze wegen falscher Herkunftsbezeichnung.

Süsstoffe, künstliche.

Zürich, Stadt. Ein als Cristallosetten bezeichnetes, aus Natriumsaccharinat bestehendes Präparat wurde wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet.

Tee.

Zürich, Kanton. Ein als «teeinfrei» bezeichneter Tee war zu beanstanden, weil er 3% Teein enthielt.

Teigwaren.

Zürich, Stadt. Eine Beanstandung wegen zu hohem Säuregrad.

Bern. Ueber Brig gelangten 2 Sendungen gefärbter Teigwaren zur Einfuhr; Eierhörnli und Fideli waren wegen Verdorbenheit zu beanstanden. Ein Fabrikant, der seine Ware als Kraft-Hörnli und wirksame Diätspese für Kranke und Genesende bezeichnete, wurde auf Grund der Verordnungsartikel 9 und 10 zur Abänderung der Packungsvorschriften angehalten.

Luzern. Eine Wasserware wurde als Eierteigware ausgegeben.

Baselland. Ein Posten Eierteigwaren enthielt zu wenig Eierinhalt.

St. Gallen. Eine muffige, gräuelige Ware wurde als verdorben beanstandet.

Graubünden. 2 Beanstandungen von künstlich gefärbten Teigwaren. Eiergerste enthielt gar keine Eier, «Eiernudeln wie sie die Mutter macht» nur Spuren von Eierinhalt.

Aargau. 9 Eierteigwaren hatten zu wenig Eigehalt.

Thurgau. Eine Eierteigware hatte zu wenig Eigehalt.

Valais. Une marchandise importée d'Italie, dénommée «Pâtes aux œufs et aux légumes» n'était qu'un mélange de divers pâtes; la majeure partie était fabriquée simplement de pâte à l'eau, les parties jaunes contenaient bien de l'œuf, mais en outre aussi une matière colorante artificielle.

Trinkwasser.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 132 Beanstandungen.

Zürich, Stadt. Das städtische Trinkwasser, wovon 1361 Proben bakteriologisch und zum Teil auch chemisch untersucht wurden, gab

zu keinen Beanstandungen Anlass; dagegen musste eine private Hauswasserversorgung, weil ungenügend reines Trinkwasser liefernd, geschlossen werden.

Luzern. 63 Trinkwasserfassungen erwiesen sich als ungenügend.

Zug. Eine Trinkwasserbeanstandung wegen mechanischer Verunreinigung und 8 wegen zu hohem Keimgehalt oder Anwesenheit von Nitrit oder Kolibakterien.

Fribourg. 8 contestés pour cause de contamination.

Solothurn. 30 Beanstandungen gestützt auf chemische, 36 gestützt auf bakteriologische Untersuchung.

Baselland. 4 Trinkwasserbeanstandungen wegen Verunreinigung durch Jauche. 5 Trinkwasserquellen wurden als ungenügend abgesprochen. In einer Gemeinde wurde Drainagewasser direkt in eine Brunnenstube der allgemeinen Wasserversorgung eingeleitet.

Appenzell A. Rh. Verschiedene Beanstandungen von mangelhaften Trinkwasseranlagen.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen Quellwasser, die in chemischer und bakterieller Hinsicht nicht den erforderlichen Reinheitsgrad hatten.

Aargau. Die meisten Beanstandungen erfolgten wegen zu hohem Ammoniakgehalt.

Thurgau. 142 Trinkwasserbeanstandungen auf Grund der chemischen Untersuchung, 54 wegen Gehalt an Kolibakterien.

Vaud. Sur 227 échantillons analysés 88 furent reconnus comme non conforme aux prescriptions.

Valais. Les contestations concernent des eaux potables beaucoup trop calcaires et gypseuses.

Neuchâtel. Une épidémie très localisée de typhoïde a nécessité de minutieuses recherches; sur 369 échantillons 109 ont été contestés.

Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein.

Zürich, Kanton. Die Beanstandungen betrafen 41 fehlerhafte, 30 stichige oder sonstwie verdorbene Weine; 4 enthielten zu viel schweflige Säure und 13 zu viel Kaliumsulfat, einer davon sogar freie Schwefelsäure; 30 als inländisch bezeichneten Weinen musste diese Bezeichnung wegen zu starkem Verschnitt mit Fremdwein abgesprochen werden, 3 andere waren übermässig gezuckert, 22 Fremdweine wurden wegen falscher, 12 weitere wegen sonst ungenügender oder zur Täuschung geeigneter Bezeichnung beanstandet werden. Ein als griechischer Naturwein bezeichneter Weisswein erwies sich als Trockenbeerwein, ein spanischer Rosé als Trockenbeerweinverschnitt. 3 Lambruskaweine waren mit Fluorid

konserviert und ein Moselwein mit Ferrocyankalium geschönt worden; im Flaschentrub des letzteren war Berlinerblau nachweisbar.

Zürich, Stadt. 61 Weine entsprachen nicht den angegebenen Ursprungsbezeichnungen; 6, wovon 4 inländische, waren zu stark gezuckert, 16 stichig, sonst krankhaft oder mit Missgeschmack behaftet. 3 Weine enthielten zu viel schweflige Säure und 4 zu viel Kaliumsulfat. 2 Madeiraweine genügten den bezüglichen Anforderungen nicht, ein dritter war stichig. Ein Süsswein wurde als verdorben befunden. In 2 Lambruscoweinen wurden Fluorverbindungen nachgewiesen. 9 Asti-Mousseux enthielten zu viel freie und gesamte schweflige Säure.

Bern. Beanstandet wurden 61 unrichtig bezeichnete, 7 mit Geschmacksfehlern behaftete, 17 essigstichige, 6 kranke oder verdorbene, 9 zu stark geschwefelte Weine und 31 Kunstweine; von den letzteren war einer künstlich gefärbt. Ein Malaga doré war mit gewöhnlichem Rotwein verfälscht.

Luzern. 11 Weinbeanstandungen wegen Essigstich oder ungenügender Bezeichnung.

Urkantone. Ein Tessinerwein enthielt 4,3 Promille Essigsäure; ein griechischer Roséwein erwies sich als Trockenbeerwein, zwei andere Griechenweine enthielten zu viel flüchtige Säure.

Glarus. 10 Weinbeanstandungen wegen ungenügender Bezeichnung, 7 wegen Essigstich, 3 wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure, 5 wegen Missgeschmack oder Verdorbenheit und eine wegen Verunreinigung durch freie Schwefelsäure, herrührend von unzweckmässiger Reinigung des Fasses. Mit Essigstich waren meist Fremdweine behaftet, die während der Sommerhitze transportiert worden waren.

Zug. 3 Weinbeanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 2 wegen Essigstich.

Fribourg. 66 contestés dont: 16 trop soufrés, 42 fausement désignés, 1 mouillé, 1 n'ayant plus les qualités marchandes, 5 artificiels de raisins secs, 1 désigné sans alcool avec 5% d'alcool.

Solothurn. 13 Beanstandungen wegen ungenügender Bezeichnung, 5 wegen mangelhafter Beschaffenheit, 12 wegen Verdorbenheit und 6 weil Kunstwein.

Baselstadt. Als Kunstwein beanstandet wurden ein gewässerter Rotwein, mehrere griechische Trockenbeerweine und ein mit solchem verschnittener italienischer Weisswein. In einer Wirtschaft und einem Spezereiladen wurden Weine mit 5,4 beziehungsweise 10 Promille flüchtiger Säure verkauft. Weinmoste enthielten im Liter bis zu 275 mg freie und bis zu 570 mg gesamte schweflige Säure. Ein Malaga mit 980 mg schwefliger Säure wurde als ungeniessbar beanstandet. Rheinweine waren zu stark gezuckert. Gegen einen Südfrüchtenhändler musste eingeschrit-

ten werden, weil zwecks Vortäuschung eines grösseren Warenlagers ein Teil der Fiaschi statt mit Rotwein mit einer dreiprozentigen Kaliumpermanganatlösung gefüllt waren.

Schaffhausen. Die Beanstandungen betrafen 22 unrichtig bezeichnete, 5 essigstichige, 4 mit anderweitigen Geschmacksfehlern behaftete, 2 unzulässig behandelte Weine, 4 mit zu geringem Extraktgehalt, 3 Kunstweine und je einen übermässig entsäuerten, zu stark geschwefelten und übermässig gezuckerten Wein.

Appenzell A. Rh. Ein mit Most verschnittener Tessinerwein wurde als Kunstwein beanstandet, einer wegen Essigstich und mehrere andere wegen unrichtiger Bezeichnung.

St. Gallen. Beanstandet wurden 7 gewässerte, 5 zu stark geschwefelte, 1 übermässig platriertes, 17 unrichtig bezeichnete, 13 essigstichige und 11 mit Missgeschmack behaftete Weine. Ein Sauser war mit Obstwein vermischt. Bei einem «Moscato d'Asti spumante» fehlte jegliches Aufschäumen, ein anderer enthielt 370 mg freie schweflige Säure im Liter.

Graubünden. Beanstandet wurden 19 essigstichige oder sonst verdorbene, 10 unrichtig bezeichnete, 4 übermässig gegipste, ein zu stark geschwefelter Wein und 1 Kunstwein.

Aargau. Die Beanstandungen betrafen 13 unrichtig bezeichnete, 4 zu stark gezuckerte, 8 überschwefelte, 25 mit Missgeschmack behaftete, 22 essigstichige und 7 sonstwie verdorbene Weine.

Thurgau. 6 Beanstandungen wegen Essigstich, 6 wegen unrichtiger Bezeichnung und 4 wegen Verfälschung.

Tessin. La plupart des contestations concernent des vins piqués, altérés ou malades; à part cela quelques vins mouillés.

Vaud. 65 vins ont été contestés comme altérés, portant une fausse désignation, etc. Un vin du Valais provenant d'une vendange traitée trop tardivement à l'arséniate de plomb contenait 4—5 mg d'arsenic.

Valais. Fausse désignation 18, vin de raisins secs 1, faux goût 3, piqué 15, sucré 1.

Neuchâtel. 3 vins étaient mouillés, 15 faussement désignés, 3 surplâtrés, 6 trop sulfités, 1 viné sans déclaration, 4 altérés, 2 piqués et 3 des vins de raisins secs.

Genève. 98 vins ont été contestés comme artificiels, 21 comme altérés, piqués, gâtés ou présentant une composition anormale, 5 comme trop plâtrés et 18 pour déclaration d'origine inexacte.

Zucker, einschliesslich Stärkezucker und Milchzucker.

St. Gallen. 4 Beanstandungen von Glukose wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure, 2 von Pilezucker, der mit Soda verunreinigt war.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Solothurn. 4 Beanstandungen von verdorbenen Zigaretten und Zigarren und 2 Beanstandungen von Tabak, der mehr Nikotin enthielt, als auf der Packung angegeben war.

Absinthverbot.

Zürich, Stadt. Ein Anisetteliqueur musste als Absinthnachahmung beanstandet werden.

Bern. 9 unter verschiedenen Namen im Verkehr befindliche Getränke erwiesen sich als Absinthnachahmungen.

Zug. Ein Kräuterschnaps erwies sich als Absinthnachahmung.

Fribourg. 1 contesté pour imitation d'absinthe.

Graubünden. Eine Anisette musste wegen zu hohem Gehalt an ätherischen Oelen als Absinthnachahmung beanstandet werden.

Tessin. Quelques anisettes ont dû être contestées à cause d'une trop forte teneur en huiles essentielles.

Valais. 2 boissons, dont une désignée «Rhum» ont été reconnues comme de l'absinthe.

Neuchâtel. 5 absinthes ou imitations de l'absinthe ont été contestées.

Bodenbehandlungspräparate.

Zürich, Kanton. 4 Beanstandungen wegen zu niedrigem Flammpunkt des Lösungsmittels.

Zürich, Stadt. 3 Beanstandungen wegen zu niedrigem Flammpunkt des Lösungsmittels.

Baselstadt. 2 Beanstandungen wegen zu niedrigem Flammpunkt.

Genève. 11 préparations avaient un point d'inflammation trop bas ou renfermaient des hydrocarbures chlorés.

Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel.

Zürich, Kanton. Ein Milchsieb war vollständig verrostet, das Lot einer Fruchtpresse zu stark bleihaltig. In Wirtschaften finden sich sehr oft stark verunreinigte Bierbuffets und Eiskasten, in denen auch Fleischwaren aufbewahrt werden. Abgesehen von rostigen und ungenügend gereinigten oder gelüfteten Melkgeschirren und Milchkannen findet man darunter nicht selten auch noch galvanisierte Gefässe.

Zürich, Stadt. Eine Milchkanne und eine Anzahl Rahmschwinger waren mit zu stark bleihaltigem Lot gelötet; Hahnen von Speiseölkannen bestanden zu mehr als 80% aus Blei; als Pfanneneinsatz bestimmte Drahtkörbe waren mit zu wenig reinem Zinn verzinnt.

Bern. Von 414 in der Stadt Bern erhobenen Konservenbüchsen enthielten 16 Stück zu stark bleihaltiges Innenlot.

Luzern. Beanstandet wurden 2 Metallputzschwämme wegen Zinkgehalt, Eierschwinger und Majonnaiserührer wegen zu hohem Bleigehalt.

Zug. Ein eiserner Milchkessel war verzinkt, überdies auch noch teilweise verrostet und schmutzig.

Fribourg. Une contestation pour une louche étamée à l'étain de 17% de plomb, une pour machine à saucisses contenant des débris de viande en décomposition et, en plus, rouillée.

Solothurn. Eine Beanstandung von verzinkten Metallputzballen, 2 Beanstandungen von Gefässen mit ungenügender Verzinnung.

Baselstadt. Metallhahnen, die einer Olivenölsendung beigegeben waren, enthielten gegen 80% Blei; ein vernickelter Messingbecher für Brantweine war zu beanstanden, weil sich schon beim Stehenlassen mit verdünnter Essigsäure reichlich Grünspan darin bildete.

Baselland. Verschiedene Apparate und Maschinen waren ungenügend verzinkt.

St. Gallen. Die Verzinnung einer Kupferpfanne enthielt 2,37% Blei.

Aargau. Der Deckel einer Fleischpaste enthielt 88% Blei.

Thurgau. 3 Beanstandungen von Zinnpfropfen mit zu hohem Bleigehalt.

Tessin. Quelques contestations d'étamages insuffisants ou contenant trop de plomb.

Neuchâtel. 4 contestations de soudures et d'étamages et 3 d'eau à détacher.

Kosmetische Mittel.

Zürich, Kanton. Von 15 Zahnpastapräparaten erwiesen sich Tube oder Verschluss, öfters auch beide, als zu stark bleihaltig. 2 Haarfärbemittel italienischer Herkunft enthielten Paraphenylendiamin.

Zürich, Stadt. 12 Tuben für kosmetische Mittel und 8 Spritzkorke enthielten zu viel Blei.

Bern. Tuben von kosmetischen Mitteln und Metallteile von Spritzkorken enthielten 95,9 und 88%, ein Haarwasser 0,14% Blei.

Luzern. 10 Beanstandungen von Hautcrème-Tuben wegen zu hohem Bleigehalt.

Glarus. Tuben für Toilettencrème enthielten 93,2% Blei.

Fribourg. Une contestation d'une lotion pour cheveux contenant de la cantharide.

Solothurn. 4 Beanstandungen von Tuben für kosmetische Mittel mit zu hohem Bleigehalt.

Baselstadt. Es sind immer noch Tuben aus Blei oder stark bleihaltigen Legierungen für kosmetische Mittel im Verkehr. Eine Zahnpasta war bleihaltig, besonders stark in den mit der bleihaltigen Tube in Berührung befindlichen Teilen. Ein Mundwasser musste seines aufdringlichen Baldriangeruchs wegen als unverwendbar begutachtet werden. Ein Haarfärbemittel enthielt Paraphenylendiamin in Pulverform und in stecknadelknopfgrossen Stücken.

Schaffhausen. 11 Beanstandungen von Metalltuben wegen zu hohem Bleigehalt.

St. Gallen. Ein Tubenverschluss für kosmetische Mittel enthielt zu viel Blei.

Graubünden. 7 Beanstandungen von Zahnpasten und -Crèmen in Tuben mit zu hohem Bleigehalt.

Aargau. Die Tube einer Zahnpasta enthielt 91% Blei.

Thurgau. 12 Haarwasser enthielten Paraphenylendiamin.

Neuchâtel. 4 contestations de cosmétiques, 38 de tubes métallique.

Genève. La plupart des tubes métalliques pour cosmétiques étaient constitués par un métal renfermant plus de 1% de plomb.

Lederbehandlungspräparate.

Genève. 7 préparations contenaient de l'aniline ou du nitrobenzol.

Spielwaren.

Bern. Ein Posten von Stofftierchen wurde beschlagnahmt, weil sie mit Stiften versehene ausziehbare Glasaugen besaßen.

Luzern. 11 Beanstandungen von zinkhaltigen Mundharmoniken.

Fribourg. 1 contestation pour ours avec yeux fixés par des épingles.

Solothurn. Die Beanstandungen betrafen Mundharmoniken und Trompetchen mit Zinkstimmplatten und -Mundstücken.

Baselstadt. Stoffpuppen und mehrere hundert Teddybären wurden beanstandet, weil gewisse Bestandteile (Glasaugen etc.), die mit scharfen Spitzen behaftet waren, leicht herausgezogen werden konnten.

Baselland. Beanstandung von 4 Mundharmoniken mit Zinkstimmplatten.

Schaffhausen. Kinderballone waren zu beanstanden, weil die Farbe Bleichromat enthielt.

St. Gallen. Die Beanstandungen betrafen Stofftierchen mit lose eingesteckten Glasaugen an scharfen Stecknadelspitzen.

Aargau. Knallkorke enthielten grössere Mengen von gelbem Phosphor.

Thurgau. Eine Beanstandung von Mundharmoniken mit Zinkstimmplatten.

Waschmittel.

Fribourg. 1 contestation pour un produit de fabrication défectueuse, saponification incomplète.

Solothurn. Beanstandung einer flüssigen Seife wegen zu hohem Gehalt an freiem Alkali.

Baselstadt. Ein aus vierprozentiger Natronlauge bestehendes Reinigungsmittel wurde als gesundheitsgefährlich beanstandet.

Zinn zum Löten und Verzinnen von Geschirren, Gefässen und Geräten für Lebensmittel.

Zug. Eine Beanstandung wegen ungenügendem Zinngehalt.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen Verzinnungsmaterial für Haushaltsgegenstände mit 2,7 bis 16,5% Bleigehalt.

Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich, Stadt. Zwei Kleiderreinigungsmittel, die gechlorte Kohlenwasserstoffe enthielten, waren nicht mit der vorgeschriebenen Warnungsaufschrift versehen.

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

Kassationshof des Schweizerischen Bundesgerichts.

Urteil vom 13. Mai 1929.

Fahrlässigkeit im Sinne von Artikel 37, Abs. 3 L. G.

A. wurde vom Gericht Rüte (Appenzell I.-Rh.) wegen Lieferung von minderwertigen Kartoffeln zu Fr. 40.— Busse verurteilt. In seiner Kassationsbeschwerde machte er geltend, er habe vom verdorbenen Zustand der Kartoffeln nicht Kenntnis gehabt und könne daher auch nicht verantwortlich gemacht werden.

Der Kassationshof zieht in Erwägung:

Die Feststellung der Vorinstanz, dass es nicht die Nassfäule, sondern eine glasige Entartung des Stärkekörpers gewesen sei, die zur Beanstandung geführt habe, steht mit der Expertise im Einklang. Die Nassfäule ist nur bei einem «nicht sehr beträchtlichen Teil» der Ware noch dazu