

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	24 (1933)
Heft:	4-5
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 1932

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: 24.12.2025

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 1932.**

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes.

a) Gesetzgebung und Allgemeines.

1. Unsere Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 hat im Berichtsjahr keine Abänderungen oder Ergänzungen erfahren. Dagegen ist eine vollständige Neubearbeitung auf den Zeitpunkt des Erscheinens der vierten, revidierten Ausgabe des Lebensmittelbuches in Aussicht genommen. Hiefür liegt bereits ein ansehnliches Material vor, das seinerzeit Gegenstand der Beratung mit den Interessenten bilden wird.

2. Verschiedene gesetzliche Bestimmungen, die seit dem Erlass der vom 29. Januar 1909 stammenden Verordnung über die Ausübung der Grenzkontrolle im Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen in Kraft getreten sind, machten die Revision dieser Verordnung notwendig. Die revidierte Verordnung ist am 28. Oktober 1932 in Kraft getreten.

3. Die im letztjährigen Berichte erwähnte, in Brüssel am 11. Dezember 1931 abgeschlossene und auch von der Schweiz unterzeichnete Konvention betreffend die Eierstempelung im internationalen Verkehr ist am 1. November 1932 ratifiziert worden, und zwar durch uns. Die Genehmigung durch Sie erübrigte sich, da dieses internationale Abkommen für unser Land keinerlei Verpflichtungen mit sich bringt. Die grundlegende Neuerung, die der Vollzug der Konventionsvorschriften bedingen wird, besteht nur darin, dass die Fremdeier schon vor ihrer Einfuhr, und zwar im Produktionslande, mit einem Stempel versehen werden müssen, aus dem ihre fremde Herkunft hervorgeht. Unsere einheimische Produktion wird von dieser Vorschrift nicht betroffen, da unsere gesamte Eierproduktion dem inländischen Konsum dient.

Vorschriften im Sinne der Konvention hat von den ihr beigetretenen Staaten erst Deutschland erlassen. Wir haben in unserem letztjährigen Berichte darauf hingewiesen, dass für die Schweiz der Zeitpunkt zur Änderung ihrer bisherigen Vorschriften, die die Stempelung im Inlande vorsehen, erst gekommen sein wird, wenn ihre Nachbarländer, namentlich auch Frankreich, die Stempelung vor der Einfuhr vorgeschrieben haben werden.

4. Die ebenfalls im letztjährigen Berichte erwähnte, von der Konferenz der Vereinbarungskantone eingesetzte Kommission zur Abtrennung der Begriffe Lebensmittel und Heilmittel hat ihre Arbeit inzwischen

aufgenommen und bereits eine Anzahl von Fällen begutachtet, bei denen man sich fragen konnte, ob die betreffenden Waren als Lebens- oder aber als Heilmittel zu betrachten und ob demgemäß die für sie gemachten gesundheitlichen Anpreisungen zulässig seien. Denn nach Art. 10, Abs. 3, der Lebensmittelverordnung ist es verboten, für Lebensmittel in irgend-einer Weise Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen etc. zu verwenden, die auf eine krankheitsverhütende oder -heilende oder auf eine günstigere gesundheitliche Wirkung schliessen lassen, als sie dem betreffenden Lebensmittel von Natur aus zukommt. Handelt es sich aber um lebens-mittelähnliche Produkte, die nach Zusammensetzung und Art der Ver-wendung als Heilmittel aufzufassen sind, so unterliegt die Art ihres Inverkehrbringens und die Art ihrer Anpreisung nicht mehr den Vor-schriften der Lebensmittelverordnung, sondern denjenigen der kantona-llen Heilmittelgesetzgebung.

Mehr und mehr macht sich auf dem Lebensmittelmarkte, entgegen den Vorschriften von Art. 10 der Lebensmittelverordnung, das Bestreben geltend, Lebensmitteln übertriebene gesundheitliche Wirkungen beizulegen. So trifft man häufig Anpreisungen, wie «Nervennahrung», «blutbildend», «zur Verjüngung», «Verdauung und Stoffwechsel fördernd», «ärztlich empfohlen» und andere Ausdrücke, die das betreffende Lebens-mittel zu einem Heilmittel stempeln und nur einem solchen zukommen würden. Gegen diesen Unfug sind eine Anzahl von Kantonen mit Recht energisch eingeschritten. Es wird bei der kommenden Revision der Lebens-mittelverordnung darauf Bedacht genommen werden müssen, Auswüch-sen dieser Art der Reklame für Lebensmittel durch eine verschärftē Fassung des Artikels 10 noch wirksamer vorzubeugen.

5. Was die von unserem Departemente des Innern dem schweizeri-schen Verein analytischer Chemiker übertragene Revision der dritten, jetzt vollständig vergriffenen Auflage des Lebensmittelbuches anbelangt, so haben nach den uns vorliegenden Berichten einzelne Kommissionen ihre Arbeiten abgeschlossen. Andere befinden sich notwendig gewordener, umständlicher Nachprüfungen von Untersuchungsmethoden wegen noch im Rückstande. Es ist schon mit Rücksicht auf die damit zusammen-hängende Revision der Verordnung wegen zu wünschen, dass die noch ausstehenden Abschnitte des Lebensmittelbuches baldigst, jedenfalls aber noch vor Schluss des kommenden Jahres, fertig bearbeitet werden.

6. Wie im vergangenen, haben die westschweizerischen Kantone auch im Berichtjahre Verbote der Vornahme von Verschnitten von fremdem Weinmost und Wein mit einheimischem Weinmost und Wein für die Periode vom Beginn der Weinlese bis Jahresende erlassen, für die ihnen die bei uns nachgesuchte Genehmigung erteilt worden ist.

7. Zwei Gesuchen um Bewilligung zur Herstellung von Ausfuhrlebens-mitteln im Sinne unseres Beschlusses vom 1. Mai 1928 wurde entsprochen.

8. Den zur Durchführung der in Art. 10 der Lebensmittelverordnung enthaltenen Vorschriften über den Verkehr mit vitaminhaltigen Lebensmitteln geschaffenen Untersuchungsstellen in Basel und in Lausanne wurde für vier Jahre ein jährlicher, ausserordentlicher Bundesbeitrag von höchstens Fr. 5000 und an die diesen Betrag übersteigenden Nettoausgaben eine weitere Subvention von 50% bewilligt.

Die Weiterführung dieser Untersuchungsstellen, die inzwischen beide einen Wechsel in der Leitung erfahren haben, verursacht gewisse Schwierigkeiten. Die jetzt schon relativ hohen Untersuchungsgebühren (Fr. 1000 pro Untersuchung), die eine Steigerung nicht mehr ertragen, wenn sie nicht prohibitiv wirken sollen, vermögen die Ausgaben für Personal, wissenschaftliche Versuche (Standardisierung), Versuchstiere, deren Fütterung etc. bei weitem nicht zu decken. Anderseits kann den beiden Kantonen, die ihre Universitätsinstitute für diesen Zweck in anerkennenswerter Weise zur Verfügung gestellt haben, eine allzugrosse Ausgabenbelastung durch diesen Untersuchungszweig nicht zugemutet werden. Hieraus ist auch die Rechtfertigung für den erwähnten ausserordentlichen Bundesbeitrag an die Betriebskosten dieser Untersuchungsstellen abzuleiten. Wenn er vorläufig nur für 4 Jahre bewilligt wurde, so geschah dies ausser aus dem Gesichtspunkte der Schonung der Bundesfinanzen auch in der Annahme, dass die Vitaminbewegung, die gewisse Hersteller von Lebensmitteln sich zunutze gemacht haben, mit der Zeit wieder abflauen werde und die Untersuchungsstellen auf diesen Zeitpunkt vielleicht aufgehoben werden könnten.

In Basel sind von 9 Auftraggebern 45 Produkte, in Lausanne von 5 Firmen 5 Produkte auf Vitamine untersucht worden. Zum Teil handelte es sich um periodische Untersuchungen oder ständige Kontrollen.

9. Lebhaft interessiert ist die Lebensmittelkontrolle an der vom Volkswirtschaftsdepartement, Abteilung für Landwirtschaft, kräftig an die Hand genommenen Frage der Förderung der Qualitätsproduktion der Milch. In der eidgenössischen milchwirtschaftlichen Fachkommission ist auch das Gesundheitsamt vertreten. Gelten diese Bestrebungen in erster Linie der Hebung der Qualität der zur Verarbeitung auf Käse bestimmten Milch und damit der Behebung der Ausschusskalamität, so wird doch auch der Milchkonsument aus ihnen Nutzen ziehen, da hinsichtlich der Anforderungen an Käserei- und an Konsummilch Unterschiede nicht gemacht werden können. Ob diesen Bestrebungen Erfolg beschieden ist, hängt neben der Einsicht und dem guten Willen der Milchproduzenten auch von der Möglichkeit der Durchführung der bestehenden Vorschriften ab. Hiezu bedarf es des Ausbaues des Käserei- und Stallinspektionswesens, dessen hohe Bedeutung leider noch nicht in allen Kantonen erkannt worden ist.

b) Die Sektion für Lebensmittelkontrolle

des Gesundheitsamtes wirkte durch Teilnahme an den Sitzungen der Kommissionen und durch Nachprüfung neu vorgeschlagener Untersuchungsmethoden an der Revision des Lebensmittelbuches mit, bereitete die Revision der Lebensmittelverordnung vor und bearbeitete die laufenden administrativen Geschäfte, die sich aus der Durchführung der Kontrolle im Inlande und an der Grenze ergaben. Sie besorgte die Redaktion der «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» und veröffentlichte in diesen 12 Originalarbeiten aus ihrem Laboratorium.

Arbeiten vom 1. Januar an im hygienischen Amt. - J.W.A.

Für eidgenössische Behörden und Amtsstellen wurden in 16 Aufträgen 43 Objekte chemisch und zum Teil bakteriologisch untersucht.

Auf die durchaus unzulänglichen Räumlichkeitsverhältnisse im Laboratorium, die auf eine baldige Lösung drängen, sei auch hier wieder aufmerksam gemacht.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen.

Die Fachprüfung für Lebensmittelchemiker haben bestanden die Herren: Dr. Jahn, Chemiker am kantonalen Laboratorium in Bern, Vogel, derzeit Kantonschemiker des Kantons Glarus und Dr. Walder, Chemiker am kantonalen Laboratorium in Zürich.

Im leitenden Ausschuss für Lebensmittelchemikerprüfungen ist der inzwischen verstorbene Herr Prof. Dr. Schaffer als Vorsitzender der Prüfungskommission für die deutsche Schweiz durch dessen bisherigen Stellvertreter, Herrn Prof. Dr. Werder, ersetzt und als Stellvertreter des Vorsitzenden Herr Prof. Dr. Waser gewählt worden.

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

1. In den Kantonen.

Aus den Berichten der 20 amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten ergibt sich, wie immer, ein recht anschauliches Bild der mannigfachen und im Berichtsjahre wieder gesteigerten Kontrolltätigkeit namentlich der kantonalen Organe. Soweit sich die Ergebnisse dieser Tätigkeit in Zahlen ausdrücken lassen, sei auf die nachfolgenden Tabellen V und VI verwiesen. Darnach sind im Berichtjahre 109908 (Vorjahr 101875) Lebensmittelproben und 1731 (Vorjahr 2067) Proben von kontrollpflichtigen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen zur Untersuchung gelangt. Beanstandet wurden 13680 (Vorjahr 11392) = 12,4% (Vorjahr 11,2%) Lebensmittel und 426 (Vorjahr 487) = 24,6% (Vorjahr 23,6%) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Diese Durchschnittsbeanstandungsziffern vermögen indessen, worauf wir schon früher aufmerksam machten, kein richtiges Bild von der Be-

schaffenheit der zur Untersuchung gelangten Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu geben. Hierfür müssen vielmehr die in Tabelle VI enthaltenen, für jede Art von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen berechneten Beanstandungsziffern mit herangezogen werden. Für die, Hauptgegenstand der Kontrolle bildenden Lebensmittel Milch, Trinkwasser und Wein ergeben sich, verglichen mit der oben angegebenen Durchschnittsbeanstandungsziffer von 12,4%: Milch 10,5%, Trinkwasser 19,2%, Wein 11,2%. Bei Brot sind die wegen Mindergewicht erfolgten Beanstandungen in der Tabelle nicht berücksichtigt, da die Brotwägungen nicht in den Laboratorien, sondern durch die Inspektionsorgane an Ort und Stelle vorgenommen werden.

Ueber die Beanstandungsgründe kann im Interesse der Vermeidung von Wiederholungen im wesentlichen auf die auch heute wieder zutreffenden Ausführungen in den früheren Berichten verwiesen werden. Hier seien nur die für Milch, Trinkwasser und Wein festgestellten Gründe der Beanstandung angeführt, soweit sich dies aus den Berichten erkennen lässt:

a) *Milch*:

	Anzahl Proben
Wässerung	438
Entrahmung	256
Wässerung und Entrahmung	2
ungenügend im Gehalt	385
verunreinigt	4262
von kranken Tieren stammend	958
andere Gründe (fehlerhaft usw.)	1516

b) *Trinkwasser*:

verunreinigt	1124
------------------------	------

c) *Wein*:

verfälscht	76
unrichtig deklariert	208
zu stark geschwefelt	75
verdorben	270
andere Gründe	255

Mit einem wesentlichen Prozentsatz sind an den Beanstandungen immer noch die Spirituosen beteiligt. Gut bewährt hat sich die vom Verband der Kantons- und Stadtchemiker gemeinsam mit dem Spirituosenhändlerverband eingesetzte, paritätische, d. h. aus amtlichen Chemikern und Fachleuten der Spirituosenbranche bestehende Degustationskommission.

Von Gebrauchsgegenständen sind namentlich Bodenbehandlungspräparate, Geschirre, Gefäße und Geräte zur Herstellung, Aufbewahrung oder Zubereitung von Lebensmitteln, kosmetische Mittel und deren Verpackungen, Spielwaren, Umhüllungs- und Packungsmaterial für Lebens-

mittel und Waschmittel zur Untersuchung gelangt. Besondere Aufmerksamkeit wird in Zukunft den zur Ungeziefervertilgung seitens sogenannter Desinfekteure verwendeten, meist aus chlorierten Kohlenwasserstoffen bestehenden und deshalb gesundheitlich bedenklichen Mitteln geschenkt werden müssen. Sind diese Mittel in der jetzt geltenden Verordnung auch nicht ausdrücklich genannt, so kann es doch keinem Zweifel unterliegen, dass sie zu den Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen gehören, die geeignet sind, das Leben oder die Gesundheit zu gefährden und die deshalb der Gesetzgebung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen unterliegen.

Von den 37 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurde in 18 Fällen der Befund der Vorinstanz bestätigt, in 3 Fällen nicht bestätigt. In 14 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen, pendent sind noch 2 Fälle.

Von den 43 kantonalen Lebensmittelinspektoren sind an 3843 Inspektionstagen 40526 Betriebe besichtigt worden, wobei sich 17299 Beanstandungen ergaben, die sich teils auf Lebensmittel, teils auf den Zustand der Lokalitäten, Einrichtungen, Apparate und Geräte bezogen. Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit wurden an Ort und Stelle u. a. vorsorglich beschlagnahmt:

Käse	347 kg
Butter	—
Speisefette	761 kg
Fleischwaren	964 kg
Mahlprodukte	12 195 kg
Körner- und Hülsenfrüchte	1 987 kg
Teigwaren	518 kg
Eier- und Eierkonserven	413 kg
Obst und Gemüse, frisch	50 496 kg
Früchte- und Gemüsekonserven	3 192 kg
Limonaden	635 Flaschen
Kaffee	15 541 kg
Wein	1 315 hl
Obstwein	106 hl
Bier	10 hl
Spirituosen	161 hl
Essig	22 hl
Andere Lebensmittel	24 187 kg
Gebrauchsgegenstände	{ 2 638 kg 886 Stück

Kontrolliert wurden ferner 81 Surrogatfabriken, wobei sich in 15 Fällen Aussetzungen und Beanstandungen ergaben.

Wegen Widerhandlung gegen das Absinthverbot erfolgten 60 Anzeigen.

Die Durchführung des Kunstweingesetzes führte zu 37 Anzeigen.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahre 2824 (Vorjahr 2761) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile zugegangen, durch die Bussen von Fr. 1—1000 (im Vorjahr Fr. 1—2000) im Gesamtbetrag von Fr. 83921 (im Vorjahr Fr. 88963) auferlegt und Gefängnisstrafen in 60 (Vorjahr 57) Fällen von 1—30 (im Vorjahr 1—30) Tagen, total 383 Tagen (Vorjahr 391) ausgesprochen wurden.

Instruktionskurse für Ortsexperten wurden in 9 Kantonen mit zusammen 265 Teilnehmern abgehalten.

2. An der Grenze.

Ueber die Ergebnisse der Grenzkontrolle gibt die beigeschlossene Tabelle VII Auskunft. Verglichen mit dem Vorjahr, ist die Zahl der Meldungen mit und ohne Probesendungen gestiegen, und zwar von 3994 auf 4758. Weitaus die Mehrzahl der Meldungen fiel auch im Berichtsjahre auf Wein (3520 von 4758). Durch die Untersuchungsanstalten wurden 291 Sendungen im Gesamtgewicht von 1409177 kg beanstandet. Die Beanstandungen bezogen sich in der Hauptsache auf Wein, Käse, Honig, Kaffee und Gebrauchsgegenstände. 4 Sendungen im Gesamtgewicht von 2298 kg mussten an der Grenze wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen werden. Eine weitere Tabelle, die wir bisher diesem Bericht beigegeben haben und welche Aufschluss über die Ergebnisse der Grenzkontrolle in den einzelnen Zollkreisen erteilte, bietet wenig Interesse, so dass sie hier und inskünftig weggelassen werden wird.

Die Lebensmittelexperten haben über ihre Tätigkeit im Berichtjahre besondere, nach einem vorgeschriebenen Schema ausgeführte Berichte eingereicht, die zu besonderen Bemerkungen keinen Anlass geben. Ihre Tätigkeit erstreckt sich nach der im Jahre 1925 erfolgten Neuordnung nicht bloss auf die Durchführung der Lebensmittelkontrolle, sondern auch auf zolltechnische Untersuchungen, deren Ergebnisse, soweit sie die Tarifierung von Lebensmitteln betreffen, vielfach auch den Zwecken der Lebensmittelkontrolle dienstbar gemacht werden können. Wir halten aber darauf, dass erste Pflicht der Lebensmittelexperten die Durchführung der Lebensmittelkontrolle bleiben muss.

Inspektionen und Instruktionen in bezug auf die Durchführung der Lebensmittelkontrolle fanden an den mit Lebensmittelexperten versehenen Zollämtern Basel S.B.B. und B.B., Chiasso, Genf, Luino, Vallorbe und Zürich, sowie an den Zollämtern des III. und IV. Zollgebietes statt. Im September wurden die Lebensmittelexperten zu einer Sitzung im eidgenössischen Gesundheitsamt einberufen, in welcher in Gegenwart von Vertretern der eidgenössischen Oberzolldirektion in erster Linie der Ent-

wurf für die revidierte Verordnung über die Ausübung der Grenzkontrolle im Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zur Besprechung gelangte.

Anlässlich der Instruktionen an der Grenze wurden die Kontrollorgane dahin instruiert, wenn irgend möglich Meldungen mit gleichzeitiger Einsendung von Proben zu erstatten, da es sich gezeigt hatte, dass eine nachträgliche Erhebung von Proben durch die Organe der Inlandskontrolle in vielen Fällen nicht mehr möglich ist. Es trifft dies namentlich dort zu, wo die Ware, deren Spedition gegenüber früher eine ungleich raschere geworden ist, durch den Empfänger bereits verändert, detailliert oder weiterspediert wurde. Den auffallend niedrigen Weinpreisen im Ausland zufolge vermehrte sich die Einfuhr von Wein in kleineren Sendungen an Private und Wirte der Grenzgebiete. Vermutungen inländischer Weininteressenten, dass diese Weine den Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht entsprechen, konnten aber seitens der amtlichen Laboratorien nicht bestätigt werden. Infolge tarifarischer oder anderer Massnahmen ist die Einfuhr und damit auch die Anzahl der Probeerhebungen einzelner Lebensmittel, z. B. Butter, stark zurückgegangen.

In den letzten Jahren hat die Zahl der Sendungen, welche auf Grund von Meldungen mit oder ohne Proben von den Laboratorien beanstandet werden mussten, stetig abgenommen. Während in den Jahren 1921—1926 jährlich mindestens 355 Sendungen zu beanstanden waren, ist diese Zahl in den Jahren 1926—1932 überhaupt nie erreicht worden, trotzdem die Anzahl der eingesandten Rapporte in diesen Jahren bedeutend höher war (24 426 gegen 17 091 der Jahre 1921—1926). Die wohltätige Wirkung der Grenzkontrolle ist damit augenscheinlich dargetan und eine Verbesserung der Verhältnisse bei den eingeführten Waren nicht zu bestreiten. Ideale Zustände werden aus begreiflichen Gründen auch auf diesem Gebiete der Lebensmittelpolizei niemals zu erreichen sein. In gewissen Kreisen glaubt man, diesen Zuständen näher zu kommen, wenn die Organe der Grenzkontrolle noch viel mehr, womöglich von allen Sendungen, Proben erheben oder Meldungen erstatten würden, um damit alle den gesetzlichen Vorschriften nicht entsprechenden Einfuhrsendungen erfassen zu können. Dass aber auf diesem Wege nicht viel mehr als bisher erreicht werden kann, verdeutlicht ein Beispiel aus der Statistik. Während im Zeitraum 1927—1932 gerade im Rekordjahr 1930 mit 5173 Meldungen mit oder ohne Proben am wenigsten Sendungen zu beanstanden waren, fiel die Höchstzahl an Beanstandungen in den Jahren 1921—1926 auf dasjenige Jahr, in welchem am wenigsten Meldungen mit oder ohne Proben zu verzeichnen waren. Damit soll nun keineswegs eine weniger intensive Tätigkeit der Grenzkontrolle befürwortet, aber wenigstens darauf hingewiesen werden, dass diese Einsendungen eine gewisse Grenze nicht überschreiten sollten und dass eine von Jahr zu Jahr bewirkte Steige-

rung nicht als besonders wünschenswert zu betrachten ist. Die Verhältnisse in den Laboratorien liegen so, dass diese eine bedeutende Mehrleistung nur auf Kosten einer gründlichen Untersuchung übernehmen könnten, was keineswegs im Interesse der Kontrolle liegen würde.

e) **Bundessubventionen.**

Für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle haben die Kantone im Berichtjahr Fr. 1416987.09 (1931: Fr. 1364780.53) aufgewendet. Nach Abzug der Einnahmen mit Fr. 221520.04 (1931: Fr. 221531.46) bleiben als Nettoaufwendung Fr. 1195467.05 (1931: Fr. 1143249.07), an die den Kantonen die gesetzlichen 50% mit Fr. 597733.25 (1931: Fr. 577318.05) ausgerichtet wurden (Tabelle VIII).

Gegenüber dem Vorjahr ist also in den Ausgaben der Kantone für die Zwecke der Lebensmittelkontrolle neuerdings eine Vermehrung um rund Fr. 52000 und damit auch eine Erhöhung der Bundesbeiträge um rund Fr. 20000 festzustellen. Unser Departement des Innern hat im März 1932 die Kantone durch ein Kreisschreiben eingeladen, die Ausgaben ihrer Laboratorien auf das unumgänglich Notwendige einzuschränken. Angesichts dieser neuerlichen Erhöhung der Ausgaben und mit Rücksicht auf die derzeitige Lage der Bundesfinanzen sind wir verpflichtet, den Kantonen unser Gesuch um möglichste Einschränkung der Ausgaben für die Lebensmittelkontrolle nochmals in Erinnerung zu rufen. Wir glauben, dass eine Einschränkung der Ausgaben ohne ernstliche Beeinträchtigung der Lebensmittelkontrolle möglich sein werde.

Die Vitaminuntersuchungsstelle Basel verzeigt in der Abrechnung an Ausgaben Fr. 30437.57, denen Fr. 20987.40 an Einnahmen gegenüberstehen, so dass sich ein Ausgabenüberschuss von Fr. 9450.17 ergibt, der durch den festen Beitrag des Bundes von Fr. 5000 und durch Uebernahme von 50% des noch verbleibenden Defizites von Fr. 4450.17 = Fr. 2225.08 und durch eine gleich hohe Leistung des Kantons Baselstadt zu decken ist.

Die dem kantonalen Laboratorium in Lausanne für die Vitaminuntersuchungsstelle auszurichtende Beitragsleistung bleibt noch zu regeln, da eine definitive Abrechnung noch nicht vorliegt.

An Subventionen an die Kosten des Neubaues von Laboratorien und deren Einrichtung wurden als Schlussraten ausgerichtet: dem Kanton Bern Fr. 125318 (Beitrag Fr. 587636), dem Kanton Thurgau Fr. 11620 (Beitrag Fr. 157000). Ausserdem hat auch der Kanton Luzern, der ebenfalls ein neues Laboratorium errichtete, eine erste Rate von Fr. 13000 (Bundesbeitrag Fr. 133080) erhalten. Die Bundesbeiträge an Neuerichtungen von Lebensmitteluntersuchungsanstalten betragen bekanntlich 50% der Gesamtkosten.

Tabelle V.

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
		Von Zollämtern	Von kantonalen Organen	Von Privaten	Zusammen		
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	44	15 314	836	16 194	2 051	12,7
» Stadt .	» . . .	123	5 089	1 288	6 500	293	4,5
Bern . . .	Bern . . .	441	3 589	607	4 637	632	13,6
Luzern . . .	Luzern . . .	176	4 308	607	5 091	1 736	34,1
Uri . . .	Brunnen .	3	605	17	625	89	14,2
Schwyz . . .		12	2 142	831	2 985	317	10,6
Obwalden . . .		2	1 307	9	1 318	104	7,8
Nidwalden . . .	Glarus .	1	330	7	338	47	13,9
Glarus . . .		9	1 988	110	2 107	184	8,7
Zug . . .	Zug . . .	1	1 693	91	1 785	418	23,4
Freiburg . . .	Freiburg .	22	5 585	276	5 883	796	13,5
Solothurn . . .	Solothurn .	90	5 858	442	6 390	691	10,8
Baselstadt . . .	Basel . . .	139	5 267	501	5 907	446	7,6
Baselland . . .		64	283	98	445	129	28,0
Schaffhausen . .	Schaffhausen .	40	1 845	88	1 973	115	5,8
Appenzell A.-Rh. .	St. Gallen .	40	198	61	299	79	26,4
Appenzell I.-Rh. .		4	49	17	70	8	11,4
St. Gallen . . .	Chur .	243	3 137	1 057	4 437	673	15,1
Graubünden . . .		105	3 630	315	4 050	1 030	25,4
Aargau . . .	Aarau . . .	62	9 360	609	10 031	1 101	10,9
Thurgau . . .	Frauenfeld.	65	3 651	304	4 020	524	13,0
Tessin . . .	Lugano .	434	2 103	263	2 800	338	12,1
Waadt . . .	Lausanne .	692	9 818	982	11 492	891	7,7
Wallis . . .	Sitten . . .	49	1 317	176	1 542	402	26,7
Neuenburg . . .	Neuenburg.	213	3 212	518	3 943	312	7,9
Genf	Genf . . .	243	6 129	405	6 777	700	10,3
		3 317	97 807	10 515	111 639	14 106	12,6

Uebersicht der in den kantonalen und städtischen Untersuchungsanstalten untersuchten kontrollpflichtigen Waren,

Tabelle VI. nach Warengattungen geordnet.

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben		Beanstandungen %
		Zahl	Zahl	
<i>a. Lebensmittel.</i>				
1	Back-, Pudding- und Crèmepulver	116	21	18,1
2	Bier und alkoholfreies Bier . . .	176	19	10,8
3	Brot und anderes Gebäck . . .	211	105	49,4
4	Butter	589	97	16,5
5	Eier	434	281	64,7
6	Eierkonserven	38	—	—
7	Eis (Tafeleis)	7	—	—
8	Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz	754	111	14,7
9	Farben für Lebensmittel . . .	34	10	29,4
10	Fleisch und Fleischwaren . . .	1 154	305	26,4
11	Fruchtsäfte	56	15	26,8
12	Gemüse, frisches	22	4	18,2
13	Gemüse, gedörrtes	12	1	8,3
14	Gemüsekonserven	141	23	16,3
15	Gewürze, ausgenommen Kochsalz	506	74	14,6
16	Honig und Künstthonig . . .	219	23	10,5
17	Hülsenfrüchte	12	—	—
18	Kaffee	263	38	14,4
19	Kaffee-Ersatzmittel	75	12	16,0
20	Kakao	164	6	3,6
21	Käse	944	183	19,4
22	Kochsalz	89	6	6,7
23	Kohlensaure Wasser (künstliche)	73	19	26,0
24	Konditoreiwaren	100	25	4,0
25	Konfitüren und Gelees	51	5	9,8
26	Konservierungsmittel für Lebens- mittel	19	8	42,0
27	Körnerfrüchte	15	1	6,7
28	Kuchenmehle und Kuchenmassen	9	2	22,2
29	Künstliche alkohol- und kohlen- säurefreie Getränke	51	20	39,2
	Uebertrag	6 334	1 414	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen		
			Zahl	Zahl	%
	Uebertrag	6 334	1 414	—	
30	Limonaden	147	50	34,1	
31	Mahlprodukte	1 195	141	11,8	
32	Milch	81 690	8 607	10,5	
33	Milch-Produkte, ausgenommen Butter und Käse	382	74	19,4	
34	Mineralwasser	76	18	23,7	
35	Obst und andere Früchte, frisch	51	18	35,3	
36	Obst und andere Früchte, gedörrt	32	6	18,7	
37	Obst u. andere Früchte, Konserven	37	5	13,5	
38	Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenwein	597	108	18,1	
39	Paniermehl	4	1	25,0	
40	Pilze, frische	20	11	55,0	
41	Pilze, gedörrte, und Konserven .	28	7	25,0	
42	Presshefe	15	—	—	
43	Schokolade	254	28	11,0	
44	Sirupe	165	38	23,0	
45	Speisefette, ausgenommen Butter	754	134	17,7	
46	Speiseöle	541	33	6,1	
47	Spirituosen	2 033	681	33,5	
48	Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten	180	30	16,6	
49	Süssstoffe, künstliche	75	21	28,0	
50	Tee	65	16	24,6	
51	Teigwaren	314	27	8,6	
52	Trinkwasser	6 104	1 174	19,2	
53	Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein	8 375	939	11,2	
54	Zucker, einschliesslich Stärke- u. Milchzucker.	102	11	10,7	
55	Verschiedene andere Lebensmittel	338	88	26,0	
	Zusammen Lebensmittel	109 908	13 680	—	

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
			Zahl	Zahl
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>				
1	Bodenbehandlungspräparate . . .	189	42	22,2
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsgegenständen, Kleidungsstücke und für solche Gegenstände dienende Farben	7	3	42,8
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	212	116	54,7
4	Kosmetische Mittel	142	36	25,4
5	Lederbehandlungspräparate . . .	19	7	36,8
6	Mal- und Anstrichfarben . . .	16	—	—
7	Petroleum und Benzin	61	2	3,3
8	Spielwaren	65	29	44,6
9	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	156	27	17,3
10	Waschmittel	176	13	7,4
11	Zinn zum Löten und Verzinnen von Haushaltungsgegenständen	74	29	39,2
12	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	614	122	19,8
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 731	426	—
<i>Zusammenzug.</i>				
	Lebensmittel	109 908	13 680	12,4
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 731	426	24,6
	Zusammen	111 639	14 106	12,6

Tabelle VII.

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		
	Zahl	Sen-dungen	kg	Sen-dungen	kg
<i>a. Lebensmittel.</i>					
1. Butter	16	2	5 459	—	—
2. Eierkonserven . . .	12	1	96	—	—
3. Fruchtsäfte	19	2	219	—	—
4. Gewürze	23	2	1 134	—	—
5. Honig	76	13	13 349	—	—
6. Kaffee	36	7	55 585	—	—
7. Kaffee-Ersatzmittel	2	1	113	—	—
8. Kakao und Schoko-lade	4	1	20	—	—
9. Käse	235	55	52 620	—	—
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—
11. Mehl, Körner- und Hülsenfrüchte . . .	10	1	1 440	—	—
12. Speisefette (ohne Butter)	21	3	6 831	—	—
13. Speiseöle	49	3	9 374	—	—
14. Spirituosen	374	3	10 234	—	—
15. Tee	10	5	1 512	—	—
16. Teigwaren	14	2	1 343	—	—
17. Wein	3 520	124	1 191 382	—	—
18. Zucker und Stärkezucker .	7	—	—	—	—
19. Verschiedene andere Lebensmittel	200	43	55 637	3	2 297
Zusammen Lebensmittel	4 628	268	1 406 348	3	2 297
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .</i>					
	130	23	2 829	1	1
Zusammen	4 758	291	1 409 177	4	2 298

Tabelle VIII.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1932.

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-ausgaben	Bundes- beitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des La- boratoriumspersonals und der Lebens- mittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kanto- nalen Instruktions- kurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton) . . .	49 175.23	125 124.—	5 866.75	—	180 165.98	33 174.37	146 991.61	73 495.80
Zürich (Stadt) . . .	13 100.01	96 039.55	—	—	109 139.56	17 434.65	91 704.91	45 852.45
Bern	21 008.75	94 719.75	12 616.80	—	128 345.30	9 039.40	119 305.90	59 652.95
Luzern	13 242.44	40 075.—	681.30	70.—	53 998.74	7 765.30	46 233.44	23 116.70
Urkantone	5 298.30	21 500.—	1 446.40	—	28 314.70	5 654.55	22 660.15	11 330.05
Glarus	7 969.30	20 275.—	619.20	—	28 863.50	1 949.05	26 914.45	13 457.20
Zug	3 610.68	15 766.20	1 351.80	—	20 728.68	1 256.50	19 472.18	9 736.10
Freiburg	8 643.37	33 388.—	8 577.20	—	50 608.57	4 924.55	45 684.02	22 842.—
Solothurn	8 952.45	39 535.80	2 076.85	—	50 565.10	5 205.05	45 360.05	22 680.—
Baselstadt	22 932.89	92 105.80	502.15	—	115 540.84	19 455.02	105 535.82	¹⁾ 55 267.90
Baselland	1 709.70	10 570.—	2 073.85	—	14 353.55	765.50	13 588.05	6 794.—
Schaffhausen	3 543.50	15 239.30	370.45	—	19 153.25	3 610.60	15 542.65	7 771.30
Appenzell A.-Rh. . . .	2 569.20	3 830.—	476.—	—	6 875.20	—	6 875.20	3 437.60
Appenzell I.-Rh. . . .	1 005.95	2 080.—	137.20	—	3 223.15	56.—	3 167.15	1 583.55
St. Gallen	29 401.81	67 400.—	2 298.05	—	99 099.86	47 906.26	51 193.60	25 596.80
Graubünden	6 042.93	34 597.75	2 472.50	—	43 113.18	3 371.85	39 741.33	19 870.65
Aargau	9 179.95	53 805.85	3 050.85	—	66 036.65	8 724.45	57 312.20	28 656.10
Thurgau	10 292.27	47 729.60	2 404.65	2 027.80	62 454.32	8 188.09	54 266.23	27 133.10
Tessin	11 562.95	48 087.80	6 254.45	—	65 905.20	9 149.80	56 755.40	28 377.70
Waadt	17 745.85	92 024.50	7 287.35	—	117 057.70	15 788.40	102 569.90	51 935.25
Wallis	4 353.20	31 240.—	860.25	—	36 453.45	3 114.40	33 339.05	16 669.50
Neuenburg	7 177.66	30 645.—	1 346.25	—	39 168.91	9 192.20	29 976.71	14 988.35
Genf	10 375.85	66 145.60	1 300.25	—	77 821.70	5 794.05	72 027.65	36 013.80
Zusammen	268 894.24	1 081 924.50	64 070.55	2 097.80	1 416 987.09	221 520.04	1 206 217.65	¹⁾ 606 258.85
1931	248 211.28	1 046 879.20	63 296.35	6 393.70	1 364 780.53	221 531.46	1 143 249.07	571 624.10
1920	237 961.16	1 040 171.48	62 573.10	6 417.68	1 347 123.42	239 228.14	1 107 895.28	553 946.80
1929	243 653.27	1 017 203.97	58 653.40	9 384.70	1 328 895.34	241 122.71	1 087 772.63	543 885.90

¹⁾ Ferner wurde an die physiologisch-chemische Anstalt in Basel für ihre Vitaminuntersuchungen im Jahre 1932 ein Bundesbeitrag von Fr. 8525.60 ausgerichtet.

B. Auszüge

aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren.

1. Allgemeiner Teil.

Zürich, Kanton. Es wurden 2 Oberexpertisen verlangt, 1 bestätigte den Befund des Laboratoriums, eine andere wurde zurückgezogen.

Zürich, Stadt. 4 Oberexpertisen wurden verlangt, aber wieder zurückgezogen.

Bern. An einem zweitägigen Instruktionskurs beteiligten sich 74 Ortsexperten. Es wurden 4 Oberexpertisen verlangt, 1 wurde zurückgezogen, 1 bestätigte den Befund des Laboratoriums. In 2 Fällen wurde der Befund nicht oder nur teilweise bestätigt.

Luzern. 2 verlangte Oberexpertisen bestätigten den Befund des Laboratoriums.

Urkantone. Es fanden Instruktionskurse für Ortsexperten mit 29 Teilnehmern statt.

Zug. Es fand ein zweitägiger Instruktionskurs mit 3 Teilnehmern statt. 2 Oberexpertisen bestätigten den Befund des Laboratoriums.

Fribourg. 5 surexpertises demandées ont confirmé le rapport du laboratoire.

Solothurn. Von 2 anbegehrten Oberexpertisen wurde 1 zurückgezogen, 1 ist noch pendent.

Schaffhausen. Es wurde eine Oberexpertise verlangt, die den Befund des Laboratoriums bestätigte.

St. Gallen. Eine verlangte Oberexpertise endete zu Ungunsten des Einsprechers.

Aargau. 3 Oberexperten mit entsprechender Vorbildung wurden in einem abgekürzten Kurs in ihr Amt eingeführt. Oberexpertisen wurden in 3 Fällen verlangt, der Befund des Laboratoriums wurde in allen 3 Fällen bestätigt.

Thurgau. Für die Mitglieder der 73 Gesundheitskommissionen fanden 5 Kurse mit total 185 Teilnehmern statt. Von 2 Oberexpertisen wurde 1 bestätigt, 1 nicht bestätigt.

Tessin. 1 surexpertise prévue en vertu de la loi fédérale a confirmé les conclusions du chimiste cantonal.

Vaud. De 5 demandes de surexpertise 4 ont été retirées, 1 est encore en suspens.

Valais. 2 demandes de surexpertise ont été retirées.

Neuchâtel. Une surexpertise en suspens l'an dernier a confirmé les conclusions du laboratoire cantonal.

Genève. Un cas de surexpertise, resté en suspens en 1931, a été liquidé en faveur du Laboratoire.

2. Spezieller Teil.

Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in der Reihenfolge, wie sie in der Eidg. Lebensmittelverordnung befolgt wird.

I. Milch und Milchprodukte (ausgenommen Käse und Butter).

a) Milch.

Zürich, Kanton. 36 Beanstandungen wegen Wässerung, 9 wegen Entrahmung, 119 wegen ungenügendem Gehalt, 972 wegen Verunreinigung, 166 weil von kranken Tieren stammend und 112 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 10 Milchproben waren entrahmt, 35 verschmutzt, 4 ungenügend in bezug auf Fett- und Trockensubstanzgehalt.

Bern. 63 Milchproben waren gewässert, 13 entrahmt, 1 Probe war gleichzeitig gewässert und entrahmt. 148 Milchproben waren verunreinigt, 25 stammten von kranken Tieren und 13 mussten aus andern Gründen beanstandet werden.

Luzern. 53 Milchproben waren gewässert, 5 entrahmt. 1473 Milchproben mussten wegen Schmutzgehalt, Verdorbenheit oder Minderwertigkeit beanstandet werden.

Uri. 4 Milchproben waren gewässert, 12 ungenügend im Gehalt, 11 fehlerhaft. 2 Proben stammten von kranken Tieren, 11 waren unsauber.

Schwyz. 8 Milchproben waren gewässert, 1 entrahmt, 38 ungenügend im Gehalt und 61 fehlerhaft. 19 Proben stammten von kranken Tieren und 63 waren unsauber. Die Wässerungen betrugen 4—105%. Die von Genossenschaften eingesandten Milchproben werden nicht immer mit der nötigen Sorgfalt erhoben.

Obwalden. Gewässert war 1 Probe, entrahmt 1, ungenügend im Gehalt waren 19, fehlerhaft 18, von kranken Tieren stammend 3, unsauber 23. Die an Käsereien und Milchsammelstellen gelieferte Milch wird oft vor der Probenentnahme filtriert, was nicht den Vorschriften entspricht.

Nidwalden. 1 Probe war gewässert, 4 waren ungenügend im Gehalt, 1 fehlerhaft, 11 waren unsauber.

Glarus. 3 Proben waren gewässert, 1 abgerahmt, 24 stammten von kranken Tieren, 7 waren fadenziehend, 2 wiesen einen zu geringen Gehalt auf, 3 waren sauer und 28 stark verunreinigt.

Zug. 5 Milchproben waren gewässert, 8 entrahmt, 1 gleichzeitig gewässert und entrahmt. Als unrein mussten 32 beanstandet werden, etwas unrein waren 104 Proben. 73 stammten von kranken Tieren, 148 waren fadenziehend, ungenügend haltbar oder sonst abnormal.

Fribourg. Laits mouillés 30, écrémés 10, de mauvaise qualité 152, laits provenant d'animaux malades 28, autres motifs 61. Les cas de

fraude par addition d'eau sont toujours aussi nombreux. Il semble que la crise dans laquelle se débat surtout le petit agriculteur incite ce dernier à frauder.

Solothurn. 22 Proben waren gewässert, 3 entrahmt, 233 fehlerhaft, 176 wiesen einen hohen Schmutzgehalt auf.

Basel-Stadt. 25 Proben waren gewässert, 21 entrahmt, 5 hatten einen ungenügenden Gehalt, 14 waren verdorben. 63 stammten von kranken Tieren und 70 waren verunreinigt.

Basel-Land. 8 Proben waren gewässert, 4 entrahmt, 33 fehlerhaft, 2 von kranken Tieren stammend und 25 verunreinigt.

Schaffhausen. 16 Milchproben waren gewässert, 1 entrahmt, 14 fehlerhaft, 17 wiesen einen Schmutzgehalt auf.

St. Gallen. 22 Milchproben waren gewässert, 5 entrahmt, 25 ungenügend inbezug auf den Gehalt, 45 fehlerhaft, 229 von kranken Tieren stammend, 105 verunreinigt.

Appenzell A.-Rh. 22 Milchproben mussten aus verschiedenen Gründen beanstandet werden.

Appenzell I.-Rh. Es waren 3 Milchproben zu beanstanden.

Graubünden. Gewässert 10, entrahmt 2, fehlerhaft 4, von kranken Tieren stammend 8, verunreinigt 874 Milchen.

Aargau. 24 Milchproben erwiesen sich als gewässert, 11 entrahmt, 70 ungenügend im Gehalt, 51 ungenügend haltbar, 338 verunreinigt, 296 waren aus andern Gründen zu beanstanden. Die mit pasteurisierter Milch gemachten Erfahrungen ergaben die Notwendigkeit einer Kontrolle solcher Milch.

Thurgau. 35 Beanstandungen wegen Wasserzusatz, 6 wegen Entrahmung, 25 wegen fehlerhaften Verhaltens, 5 weil von kranken Tieren stammend, 108 wegen übermässiger Verschmutzung und 109 aus andern Gründen.

Tessin. 30 contestations pour lait mouillé, 9 pour écrémage, 12 pour lait malsain.

Vaud. 11 laits mouillés, 62 écrémés, 76 anormaux, 162 malades, 102 sales. Il a été relevé en outre 204 contraventions pour transport de lait dans des ustensiles sales, rouillés, galvanisés et non couverts. La collaboration du vétérinaire cantonal pour le contrôle des laits anormaux ou malades donne toujours d'excellents résultats et rend les plus grands services aux producteurs.

Valais. Laits mouillés 8, laits écrémés 6, laits de mauvaise qualité, naturels, mais trop faibles 55, laits malades 11, laits malpropres 205. 7 laits mouillés étaient falsifiés dans les proportions de 13 à 40% et un autre de 110%.

Neuchâtel. Laits mouillés 10, faibles ou écrémés 16, trop acides 27, sales 28, altérés et anormaux 6.

Genève. 245 contestations dont 18 laits mouillés, 71 écrémés, 125 laits provenant d'animaux malades, 31 laits anormaux ou de mauvaise qualité. L'amélioration signalée l'année dernière concernant l'état de propreté des laits s'accentue.

b) Milchprodukte, ausgenommen Käse und Butter.

Zürich, Kanton. Eine Beanstandung wegen ungenügendem Fettgehalt und eine wegen zu hohem Säuregehalt.

Zürich, Stadt. 8 Rahmproben enthielten zu wenig Fett.

Basel. 1 Rahm enthielt zu wenig Fett, 7 Proben Rahm enthielten einen Zusatz von 40—50% Wasser.

St. Gallen. 53 Rahmproben erwiesen sich als fadenziehend.

Aargau. Eine Magermilch, die bei Hühnern Krankheit erzeugte, enthielt Galtstreptokokken.

Thurgau. 1 Probe Vollmilchpulver war stark verunreinigt.

Vaud. 9 contestations de crèmes trop faibles en matière grasse.

Neuchâtel. Deux poudres de lait étaient altérées et deux crèmes trop faibles en matière grasse.

II. Käse.

Zürich, Kanton. 6 Beanstandungen wegen zu wenig Fett, 1 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 13 Proben waren unrichtig deklariert, 9 benzoësäurehaltig und 2 Tilsiter hatten einen zu hohen Wassergehalt. 1 Emmentaler Schachtkäse enthielt zu wenig Fett.

Bern. 7 Käse enthielten unzulässige Konservierungsmittel, 1 war unrichtig bezeichnet, 1 verdorben und 2 wiesen einen zu hohen Wassergehalt auf.

Urkantone. 1 Probe enthielt zu wenig Fett, eine andere kam in einer Verpackung mit Vitaminhinweisen in den Verkehr.

Glarus. 4 Proben enthielten zu wenig Fett, 2 waren ungenügend deklariert, 1 verdorben, 2 abnormal. Ein gemahlener Sbrinzkäse in Cellophanpackung war ranzig.

Fribourg. 1 fromage était trop faible en graisse, 1 gâté, 1 conservé au moyen d'un agent conservateur: l'acide paraoxybenzoïque.

Solothurn. 2 Käse waren verdorben, 2 unrichtig bezeichnet.

Basel. 8 Proben Käse waren unrichtig deklariert. Ein Gemisch mit der Bezeichnung «Yoghurt mit Käse $\frac{3}{4}$ fett» wurde nur unter der genaueren Bezeichnung «Käse mit Yoghurt» und unter Angabe des prozentualen Yoghurtgehaltes zugelassen.

St. Gallen. 4 Käse waren unrichtig bezeichnet, 2 verdorben und 6 enthielten unzulässige Konservierungsmittel. Eine Reihe von Schmelzkäsen enthielten Benzoesäure.

Graubünden. 13 Käse waren unrichtig bezeichnet, 3 verdorben, 1 Kunstkäse nicht vorschriftsgemäss gefärbt.

Tessin. Les 8 contestations visent principalement des fromages gâtés, non désignés ou faussement dénommés.

Valais. Les contestations visent spécialement des fromages non désignés ou faussement dénommés.

Genève. Un fromage Yoghurt et un Tilsit-sandwich renfermaient un dérivé de la formaldéhyde.

III. Butter.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen wegen zu wenig Fett, 1 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 1 Butter war verdorben.

Bern. 6 Proben waren verdorben.

Solothurn. 3 Proben mussten wegen Mindergewicht oder Missgeruch beanstandet werden.

Basel. 16 Butterproben enthielten zu wenig Fett. Als Ursache dieser Erscheinung kam auch die warme Witterung im Monat August in Frage, während welcher die unzulänglichen Einrichtungen es den kleinen Produzenten nicht ermöglichten, die Butter richtig auszukneten. 1 Probe war gesalzen ohne entsprechende Bezeichnung.

Schaffhausen. 7 Proben enthielten zu wenig Fett, 1 Probe war in Geruch und Geschmack nicht einwandfrei und bei 2 Proben Modellbutter fehlte die Gewichtsangabe.

St. Gallen. 6 Proben erwiesen sich als verdorben, 8 waren bakteriologisch unrein, 2 zeigten Mindergewicht, 1 war verfälscht.

Graubünden. 3 Proben Butter waren verdorben, 1 verunreinigt, 4 Speisefette waren verdorben oder unrichtig bezeichnet.

Tessin. 8 échantillons de beurre ont été contestés en partie à cause de trop fortes teneurs en eau, en partie à cause d'addition de graisse étrangère.

Neuchâtel. Les beurres ne répondant pas aux prescriptions légales se font rares.

IV. Margarine.

Keine Angaben.

V. Andere feste Speisefette.

Zürich, Kanton. 3 Beanstandungen aus verschiedenen Gründen.

Zürich, Stadt. 4 Kokosnussfette und Schweinfette waren verdorben. 4 Margarineproben waren benzoësäurehaltig, ein butterhaltiges Speisefett enthielt weniger als 10% Butterfett.

Bern. 2 Speisefette waren verdorben, ein butterhaltiges Speisefett wies einen ungenügenden Buttergehalt auf.

Luzern. Ein als «Speisefett mit 20% Alpenbutter» bezeichnetes Fett wies nur 13% Butterfett auf.

Glarus. 5 Proben waren verdorben, 1 unrein ausgeschmolzen und 1 unrichtig deklariert.

Fribourg. 46 graisses comestibles étaient altérées, 7 trop acides, 6 malpropres. Les graisses comestibles restent trop longtemps en magasin ou en dépôt avant d'être à la consommation.

Solothurn. 2 Proben waren verdorben.

Basel. 3 Schweinefette waren ungenügend geläutert, 1 war verdorben. 1 butterhaltiges Kochfett enthielt zu wenig Buttergehalt.

St. Gallen. 1 Schweinefett war vollständig verdorben.

Thurgau. Bei 3 Proben, welche als butterhaltig deklariert waren, betrug der Gehalt an Butterfett weniger als 10%.

Valais. 3 saindoux étaient trop acides, 2 de ceux-ci contenaient des impuretés. 3 contraventions dressées pour défaut d'inscription sur les récipients.

VI. Speisöle.

Zürich, Kanton. 3 Beanstandungen wegen unrichtiger Deklaration, 3 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 2 Olivenöle waren mit Arachisöl verfälscht.

Fribourg. 10 huiles altérées donnaient nettement les réactions de l'altération et avaient une mauvaise odeur.

Thurgau. 1 Probe war zu beanstanden wegen Hinweis auf besondere gesundheitliche Wirkung und 1 wegen Hinweis auf erhöhten Vitamin gehalt.

Genève. Plusieurs huiles d'olive présentaient des chiffres analytiques absolument normaux, mais donnaient une forte réaction de Bellier. Nous avons contesté ces huiles. Un laboratoire officiel français, de la région de production a d'ailleurs confirmé notre manière de voir.

VII. Fleisch und Fleischwaren.

Zürich, Kanton. 1 Beanstandung wegen Verdorbenheit, 4 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 1 Leberwurst enthielt Stärkemehl, 1 Salami war künstlich gefärbt. 3 Proben Kaviar waren mit Borsäure konserviert, 3 Räucherlachs waren mit Benzoesäure oder Salicylsäure konserviert.

Bern. 1 Bouillonpräparat enthielt zu wenig Fleischextrakt.

Luzern. Ein Wurstbindemittel «Wuba» bestand aus Glucose.

Urkantone. In 2 Fällen war dem Wurstbrät Mehl zugesetzt. 1 Partie Würste war gefärbt, 3 Sorten von Fleisch und Wurstwaren waren verdorben.

Glarus. 4 Fleischkonserven waren verdorben, 1 Bratwurst enthielt 2% Stärkemehl. In einem Salziz befand sich der Verband eines verletzten Fingers.

Zug. 1 Salametti war nicht normal, 1 Fleischkonserve in Zersetzung begriffen. In einer Fleischbeize waren geringe Mengen Quecksilber nachweisbar.

Fribourg. 5 conserves et 26 saucisses étaient altérées.

Solothurn. 60 Proben zeigten einen hohen Keimgehalt, 20 waren verdorben, 31 gefärbt, 1 enthielt Stärkemehl.

Basel. In 2 Fällen wurden Würste mit gefärbter Umhüllung ange troffen, 1 Ochsenmaulsalat war verfärbt, 1 Fischkonserve war künstlich gefärbt, 10 Fischkonserven enthielten unzulässige Konservierungsmittel.

Schaffhausen. 1 Partie Würste war verdorben, ein Posten Kaviar enthielt Borsäure.

St. Gallen. 10 Proben zeigten Mehlzusatz (bis 6%), 9 waren verdorben, 4 Fälle von Fleischvergiftung traten auf nach Genuss von ungekochtem mehr oder weniger stark geräuchertem Schweinefleisch. 1 Fall verlief tödlich.

Aargau. 18 Proben waren verdorben, bei 5 Wurstwaren waren die Därme künstlich gefärbt.

Thurgau. 17 Proben waren wegen Verdorbenheit zu beanstanden, 1 Fleischkäse enthielt Mehl.

Tessin. Les 27 contestations concernaient surtout des conserves de viande en boîtes bombées, des extraits de viande ayant une trop forte teneur en sel de cuisine et des produits soi-disant riches en vitamines.

Vaud. 13 échantillons ont été reconnus non conformes. Saucisses ou saucissons sont condamnés pour les motifs suivants: emploi de boyaux malpropres, abus de graisse dans la fabrication, quantité de choux exagérée, viande échauffée, début de putréfaction, etc. Tous les cas susceptibles d'être suivis sont transmis d'office au vétérinaire cantonal accompagnés des résultats d'analyse.

Valais. Avant la loi des denrées alimentaires (1909), nous nous souvenons que des empoisonnements avaient eu lieu par suite d'utilisation de boîtes de conserves bombées. Depuis que le contrôle fonctionne régulièrement en Valais, nous n'avons plus eu à déplorer ces sortes d'empoisonnements.

Genève. Des sardines, dites à l'huile d'olive, étaient en réalité préparées avec de l'huile d'arachide.

VIII. Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Deklaration.

Zürich, Stadt. 20 Suppenpräparate waren künstlich gefärbt, 1 Suppenwürze war in der Originalflasche einer andern Firma abgefüllt.

Bern. 1 Probe enthielt zu viel Kochsalz, 2 andere waren künstlich gefärbt.

Luzern. In 2 Fällen war Suppenwürze in Originalflaschen anderer Herkunft abgefüllt worden.

Basel. Eine aus Seidenabfällen durch Säurehydrolyse hergestellte Suppenrohwürze enthielt 32,2% Trockensubstanz, wovon ca. 20% aus Kochsalz bestand.

Neuchâtel. Un extrait de viande n'était qu'un condiment pour potage sans jus de viande.

IX. Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte, Brot und anderes Gebäck, Presshefe und Teigwaren.

Zürich, Kanton. 1 Beanstandung von Mahlprodukten erfolgte wegen Verunreinigung, 12 wegen Verdorbenheit, 2 wegen Verfälschung und 9 aus anderen Gründen. 2 Beanstandungen von Brot wegen Verdorbenheit, 18 aus anderen Gründen. 2 Beanstandungen von Teigwaren wegen künstlicher Färbung, 2 wegen unrichtiger Deklaration und 3 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 2 Erbsmehle waren künstlich gefärbt. 7 Mehle waren gebleicht, 8 Mehle enthielten Bromat oder bromatähnliche Substanzen.

Bern. 2 Proben von Mahlprodukten waren fehlerhaft beschaffen, 1 war gebleicht, 1 enthielt Brandspuren, 1 war verdorben. 3 Mahlprodukte kamen in Packungen mit gesundheitlichen Anpreisungen in den Verkehr, 1 Probe war künstlich gefärbt. 1 Milchbrot enthielt keine Milch. 2 Brote waren fadenziehend, 2 waren den Gewichtsvorschriften nicht entsprechend.

Luzern. 20 Mehlproben erwiesen sich als gebleicht.

Glarus. 1 Beanstandung wegen Zusatz von verbotenen sogenannten Mehlverbesserungsmitteln.

Zug. 3 Mehle waren gebleicht.

Fribourg. 1 pain contenait trop d'eau, 3 étaient filants et de mauvaise odeur.

Solothurn. 1 Brot wies violette Flecken auf, 2 andere waren fadenziehend oder wiesen einen zu hohen Wassergehalt auf, 3 Mahlprodukte waren verdorben, 2 wiesen violette Flecken auf, 1 enthielt zu viel Wasser.

Basel. 12 Mehle waren gebleicht, 1 Mehlverbesserungsmittel enthielt unzulässige Zusätze, 1 Teigware war verdorben, 2 Eierteigwaren enthielten zu wenig Eiergehalt oder waren künstlich gefärbt.

St. Gallen. 8 Beanstandungen von Brot erfolgten wegen Gewichtsmanko oder zu hohem Wassergehalt. 1 Eierteigware enthielt zu wenig Eiergehalt.

Graubünden. 1 Mehl war nicht mehr backfähig. 2 Teigwaren waren künstlich gefärbt.

Tessin. 5 contestations des pâtes aux œufs renfermant trop peu d'œufs ou fabriquées avec des jaunes d'œufs seulement.

Aargau. 4 Mehlproben erwiesen sich als gebleicht, 3 wiesen einen Teergeruch, herrührend vom Bodenbelag auf, 2 waren wegen feuchter Lagerung verdorben.

Thurgau. Bei 2 Proben, die als Gemüsenudeln deklariert waren, handelte es sich um gewöhnliche Teigwaren.

Vaud. Quelques contestations pour vente de farine dénaturée. Un meunier avait coloré artificiellement de la semoule destinée à la fabrication de pâtes alimentaires.

Valais. Une fabrique de pâtes alimentaires du canton utilisait les indications: «Pasta italiana uso Bologna, uso Napoli» et les couleurs nationales de l'Italie. Nous avons exigé l'indication: «fabrication suisse».

Neuchâtel. Les farines additionnées de produits chimiques oxydants ont maintenant disparu du marché.

Genève. Une semoule de blé dur était avariée et additionnée d'un colorant jaune.

X. Backpulver, Pudding- und Cremepulver, Kuchenmehle und Kuchenmassen.

Zürich, Kanton. 5 Beanstandungen wegen unrichtiger Deklaratior, 1 aus anderen Gründen.

Bern. 4 Packungen von Puddingpulvern trugen gesundheitliche Anpreisungen.

Glarus. 2 Tortenmehle mussten, weil infolge langer Lagerung ranzig geworden, beanstandet werden.

Thurgau. 2 Backpulver waren zu beanstanden, weil sie einen unzulässigen Hinweis auf erhöhten Vitamingehalt trugen.

Genève. Une poudre boulangère, d'origine américaine, a été contestée parce qu'elle renfermait du sulfate d'alumine et un excès de bicarbonate de soude.

XI. Eier und Eierkonserven.

Zürich, Kanton. 1 Beanstandung wegen Verdorbenheit.

Bern. 1 Eiweiss war verdorben, 1 Frischei geschmacklich nicht einwandfrei.

Fribourg. 15 œufs étaient tout-à-fait décomposés. 211 œufs conservés étaient vendus comme œufs frais.

Vaud. Les contraventions concernent surtout des œufs vendus au prix fort comme œufs frais du pays.

XII. Obst und andere Früchte, Gemüse, Schwämme (essbare Pilze), Obst- und Gemüsekonserven.

Zürich, Stadt. 2 Spinatkonserven waren unrichtig deklariert.

Bern. 1 Probe war verdorben, 1 bleihaltig und 1 wies einen zu hohen Kupfergehalt auf.

Glarus. Kartoffeln aus Holland mussten wegen Trockenfäule, Dörr-obst, weil mit Milben behaftet, beanstandet werden.

Fribourg. 7 conserves de champignons étaient avariées.

Basel. 2 Gemüse enthielten metallische Verunreinigungen. 1 Probe Feigen war mit Milben behaftet, 4 Proben von Kastanien waren verdorben, 2 Obst- und Gemüsekonserven waren bombiert.

Aargau. Frische Trauben waren stark verschmutzt und in 2 Fällen durch Spritzmittel, die sich nicht abwaschen liessen, stark verunreinigt.

St. Gallen. 1 Obstkonserve war mit Benzoesäure konserviert. Spinatkonserven zeigten in 3 Fällen einen zu hohen Kupfergehalt.

Genève. 69000 kilos de champignons frais, appartenant à 132 espèces, ont été apportés sur les marchés; 450 kilos ont été détruits. Des noix fraîches présentaient une odeur anormale. Il a pu être démontré qu'elles avaient été blanchies au moyen de chlore.

XIII. Honig und Kunsthonig.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Deklaration, 4 aus anderen Gründen.

Bern. 4 Proben wiesen einen zu hohen Wassergehalt auf, 2 waren unrichtig bezeichnet.

St. Gallen. 1 überseeischer Honig hatte einen zu hohen Wassergehalt.

XIV. Zucker, künstliche Süsstoffe und Konditoreiwaren.

Zürich, Stadt. 1 Buttergebäck wär nicht ausschliesslich aus Butterfett hergestellt.

Bern. 5 Proben Buttergebäck enthielten fremdes Fett, 5 Proben waren verdorben, 1 unrichtig deklariert.

Glarus. 3 Konditoreiwaren waren infolge zu langer Lagerung nicht mehr verkehrsfähig.

Zug. 1 Konditoreiware zeigte einen starken Ammoniak-Geruch und -Geschmack, da zu viel Ammoniumkarbonat beim Backprozess verwendet worden war.

Solothurn. 2 Proben waren unrichtig bezeichnet.

Basel. 4 Zucker und 3 Glukosen waren verunreinigt, 1 Konditoreiware unrichtig bezeichnet.

St. Gallen. Die unrichtige Verwendung von Trockeneis zur Glaceherstellung gab zu Klagen Anlass.

Neuchâtel. Neuf pains et flûtes au beurre étaient fabriqués en majeure partie avec d'autres graisses (de la margarine au beurre).

Genève. Des «biscuits au beurre» étaient préparés avec de la graisse de coco (caractéristiques de la matière grasse extraite: indice de Reichert-Meissl: 8,3, indice de Polenske: 15,6).

XV. Konfitüren, Gelees, Fruchtsäfte und Sirupe.

Zürich, Kanton. 1 Beanstandung von Konfitüre wegen falscher Deklaration, 4 Beanstandungen von Fruchtsäften wegen falscher Deklaration, 3 aus anderen Gründen, 2 Beanstandungen von Sirupen wegen unrichtiger Deklaration, 1 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 2 Proben Zitronensaft hatten einen Schimmelgeruch und -geschmack. 2 nach Früchten bezeichnete Sirupe, Erdbeer und Ananas, waren künstlich gefärbt.

Fribourg. 8 sirops artificiels étaient vendus comme naturels.

Basel. Ein Feigen-Gelee war unrichtig deklariert, 1 Geleepulver enthielt Tragant.

Aargau. Ein Himbeersirup bestand hauptsächlich aus gebranntem Zucker, ein Citronensirup enthielt sehr viel Alkohol.

Valais. Une gelée de figues «avait l'apparence et la consistance» d'un miel, elle a dû être mise en vente sous la dénomination de «miel artificiel». Un sirop-arôme portait l'inscription: «sirop aux framboises fraîches de montagne!»

Genève. Une crème de cassis et plusieurs crème de fraises étaient tout ou partiellement artificielles.

XVI. Trinkwasser, Eis und Mineralwasser.

Zürich, Kanton. 180 Beanstandungen von Trinkwasserproben, 2 Beanstandungen von Mineralwasser wegen Heilanpreisungen, 1 wegen Trübung.

Bern. 128 Proben wurden wegen Verunreinigung mit Oberflächenwasser beanstandet.

Luzern. Viele Privatwasserversorgungen weisen hygienisch noch bedenkliche Zustände auf. Mit der kantonalen Brandversicherungsanstalt wurde die Verabredung getroffen, dass neu zu erstellende oder umzubauende Wasserversorgungen nur dann subventioniert werden, wenn eine Bescheinigung seitens des kanton. Laboratoriums über die Einwandfreiheit des zu fassenden Wassers vorgelegt wird.

Urkantone. 21 Wasserproben waren durch Fäkalstoffe verunreinigt; 5 erwiesen sich sonst als nicht einwandfrei und 1 Wasser war trüb.

Glarus. 6 Trinkwasserproben mussten aus verschiedenen Gründen bearbeitet werden.

Zug. 12 Trinkwasser enthielten Kolibakterien und zu hohen Keimgehalt, 2 weitere Wasser zeigten zu hohen Gehalt an Ammoniak oder waren mechanisch verunreinigt.

Fribourg. Nombre d'échantillons analysés 258, dont reconnus de mauvais aloi: 65.

Solothurn. 24 Trinkwasser mussten auf Grund des bakteriologischen Befundes, 28 auf Grund des chemischen Befundes beanstandet werden.

Basel. 116 Proben von Trinkwasser, Eis und Mineralwasser waren verunreinigt.

Appenzell A.-Rh. Es mussten 21 Trinkwasser beanstandet werden.

St. Gallen. 191 Proben Trinkwasser mussten beanstandet werden.

Graubünden. 27 Proben waren verunreinigt.

Aargau. Von 236 Proben mussten 57 beanstandet werden. Für einige Gemeinden finden regelmässige Betriebskontrollen statt. Bei Neu-anlagen halten wir einen Augenschein an Ort und Stelle für unerlässlich.

Thurgau. Von 155 Proben von Trinkwasser mussten 28 beanstandet werden. Da wir 1931 die systematische Brunnenkontrolle abgeschlossen haben, konnten wir uns nunmehr auf die laufenden Eingänge von Trinkwasserproben beschränken.

Tessin. Nombre d'échantillons analysés 60, dont reconnus de mauvais aloi 32. Le laboratoire contrôle l'approvisionnement en eau potable de tout le canton.

Vaud. Nombre échantillons analysés 276, dont reconnus de mauvais aloi 66.

Genève. Quelques échantillons renfermaient des traces infinitésimales de plomb ou de cuivre, provenant de défectuosités de l'appareillage.

XVII. Künstliche kohlensaure Wasser und Limonaden.

Zürich, Kanton. 3 Beanstandungen wegen unrichtiger Deklaration, 2 aus anderen Gründen.

Luzern. 20 Proben zeigten starke Trübung und Vorkommen von lebender Hefe.

Urkantone. 5 künstliche kohlensaure Wasser und Limonaden waren trüb oder enthielten unzulässige Zusätze. In den abgelegenen Berg-hotels findet die Selbstfabrikation von kohlensäuren Getränken immer mehr Eingang.

Zug. Brausepulver in Originalpackung waren zersetzt und wertlos geworden.

St. Gallen. 6 Proben mussten wegen Trübung oder Flockenbildung beanstandet werden.

Graubünden. 4 Limonaden waren schleimig geworden, 2 waren unrichtig deklariert.

XVIII. Künstliche alkohol- und kohlensäurefreie Getränke.

Zürich, Kanton. 1 Beanstandung wegen unrichtiger Deklaration.

Zürich, Stadt. Ein Tafelgetränk war unrichtig deklariert, ein anderes zeigte Schimmelgeschmack.

Glarus. Von Abstinenten hergestellte Getränke aus Hollunderblüten, Zuckerwasser, Essig und Citronensaft wiesen Alkoholgehalte bis 5,3 Vol.% auf.

St. Gallen. Von 2 künstlichen alkohol- und kohlensäurefreien Getränken enthielt eine zu viel Alkohol, die andere war in Gärung begriffen.

XIX. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel, Tee, Kakao und Schokolade.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen von Kaffee wegen unrichtiger Deklaration, 2 Beanstandungen von Tee wegen unsachgemässer Verpackung, 3 Beanstandungen von Kakao wegen Heilanpreisungen, 4 Beanstandungen von Schokolade wegen ungenügender Sachbezeichnung, 4 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 2 Rohkaffee's enthielten zu viel Einlage, 3 Kaffee-Ersatzmittel waren unrichtig deklariert, 1 weitere Probe aus Zichorie enthielt mehr als 15% Wasser, bei 2 Teepackungen fehlte die Umhüllung aus passerdichtem Papier zwischen Metallfolie aus Blei und Tee.

Basel. 17 Proben von Kaffee erwiesen sich als havariert, 2 unrichtig deklariert, 1 mit zu viel Einlage.

Schaffhausen. Auf den Packungen von 3 Schokolade-Spezialprodukten fehlte die Firmabezeichnung, eine Partie Tee wies einen starken Estergeruch auf und musste beanstandet werden.

Aargau. Ein als Hotelmischung bezeichneter Kaffee enthielt nur 50% Kaffee, der Rest war Essenz oder Cichorie.

Thurgau. 1 Probe Schokolade erwies sich als verschimmelt, 1 Probe enthielt Schalenbestandteile in grösserer Menge.

Genève. Certains chocolats au lait étaient fabriqués avec de la poudre de lait totalement ou partiellement écrémée. Des chocolats en poudre renfermaient moins de 16% de graisse de cacao.

XX. Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein.

Zürich, Kanton. 22 Beanstandungen erfolgten wegen Verfälschung, 8 wegen unrichtiger Deklaration, 3 wegen Ueberschwefelung, 8 wegen Verdorbenheit und 134 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 22 Weine waren unrichtig bezeichnet, 9 unrichtig bezeichnet und nachteilig verändert. 16 waren verdorben, 3 essigstichig, 1 zu stark geschwefelt. 1 Wein enthielt Zink. 1 Malaga zeigte eine abnormale Zusammensetzung, 1 Astiwein war benzoesäurehaltig und 5 Wermutweine waren unrichtig deklariert.

Bern. 20 Weine waren unrichtig deklariert, 7 zu stark geschwefelt, 7 essigstichig, 7 verdorben.

Luzern. 8 Weine wurden wegen unrichtiger Bezeichnung, Essigstich, Geschmacksfehlern oder Verdorbenheit beanstandet. 1 Chianti wies ein starkes Iris-Aroma auf und wurde dem Absender zur Verfügung gestellt.

Urkantone. 4 Weine waren unrichtig bezeichnet, 13 essigstichig, 4 wiesen Geschmacksfehler auf, 3 waren überschwefelt, 8 fehlerhaft, 1 war gespritet und 1 Malagawein war gezuckert.

Glarus. 8 Weine waren unrichtig deklariert, 1 zu stark geschwefelt, 6 essigstichig, 15 verdorben und 1 gezuckert.

Zug. 3 Weine waren essigstichig, 2 zeigten einen Missgeschmack. 1 Wein wies einen zu hohen Sulfatgehalt auf.

Fribourg. 42 échantillons ont été contestés. 35 pour fausse désignation, 2 pour gallisage, 1 pour excès de soufre, 1 mouillé et sursucré, 2 gâtés. Les fausses désignations sont constatés particulièrement pour les vins en bouteille.

Solothurn. 2 Proben waren unrichtig bezeichnet, 6 verdorben oder übergipst.

Basel. 4 Proben waren essigstichig, 12 verdorben, 4 wiesen Geschmacksfehler auf. 1 Wein war übergipst, 9 Weine zu stark geschwefelt, 2 künstlich gefärbt, 13 unrichtig deklariert.

Appenzell A.-Rh. 10 Weine entsprachen nicht den Anforderungen.

Appenzell I.-Rh. 2 Weine entsprachen nicht den Anforderungen.

Schaffhausen. 1 Wein war verfälscht, 13 unrichtig bezeichnet, 4 essigstichig, 10 sonstwie verdorben, 1 übergipst und 3 mussten aus anderen Gründen beanstandet werden.

St. Gallen. 4 Weine waren unrichtig bezeichnet, 11 essigstichig, 18 krankhaft verändert, 2 zeigten Missgeschmack und 7 waren überschwefelt. Tirolerweine mit hohem Gehalt an flüchtiger Säure stammten aus einem ungenügend gereinigten Reservoirwagen. 1 Probe alkoholfreier Wein enthielt zu viel Alkohol, eine andere war überschwefelt und eine enthielt Salicylsäure.

Graubünden. 17 Weine waren verdorben (stichig), 6 unrichtig bezeichnet und 5 zu stark geschwefelt.

Aargau. 19 Weine waren unrichtig deklariert, 4 überschwefelt, 14 essigstichig, 11 sonstwie verdorben, 12 zeigten einen Missgeschmack und 10 waren krank.

Thurgau. 7 Proben von Wein waren als essigstichig, 3 als zu niedrig im Extraktgehalt, 1 als unrichtig bezeichnet, 2 als verdorben und 2 wegen Zusatz unzulässiger Konservierungsmittel zu beanstanden.

Tessin. 41 échantillons de vin altérés ou gâtés, faussement désignés ou trop sulfités ont été contestés.

Vaud. 46 échantillons de vin non conforme aux prescriptions. 3 vins étaient falsifiés, 16 vins altérés, 22 vendus sous une fausse désignation, 5 anormaux, déséquilibrés ou vinés.

Valais. 40 échantillons ont été contestés. 3 falsifiés, 11 vins mis dans le commerce sous une fausse désignation, 4 viñs étaient piqués, 6 gâtés, 16 sucrés. Les vins vendus sous fausse désignation concernaient surtout des Dôles. Le sufrage des moûts de l'année 1932 a été autorisé dans la proportion maximale de 1,5 kg de sucre par cent litres de moût.

Genève. Les contestations se répartissent de la manière suivante: vins falsifiés 2, piqués 24, vins mis dans le commerce sous fausse déclaration 7, vins gâtés 5, vins plâtrés dans une trop forte proportion 7. Il est étrange de voir nos importateurs introduire, de préférence, des vins de caractère suspect et de constater l'empressement mis par les stations œnologiques étrangères à protéger ces marchandises.

XXI. Gewürze und Kochsalz.

Zürich, Kanton. 5 Beanstandungen von Gewürzen wegen unrichtiger Deklaration, 10 aus anderen Gründen, 2 Beanstandungen von Kochsalz wegen unrichtiger Deklaration.

Zürich, Stadt. 3 Gewürzmischungen waren unrichtig deklariert.

Bern. In 2 Proben Vanillinzucker war der Vanillingehalt ungenügend.

Urkantone. 9 Proben Vanillinzucker mussten wegen ungenügendem Gehalt, 4 Nelkenpulver, weil gemahlene Nelkenstiele und 5 Proben Koriander wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Glarus. 3 Proben Safran aus Spanien enthielten zu viel Sand.

Zug. 1 Muskatnusspulver war wegen Kalkzusatz (ca. 10%) zu beanstanden.

Basel. 6 Gewürzmischungen waren unrichtig deklariert, 1 mit Kochsalz verunreinigt.

Thurgau. 9 Verpackungen von Gewürzen trugen einen unzulässigen Hinweis auf Vitamingehalt, bei 2 Proben Vanillinzucker fehlte der vorgeschriebene Datumstempel. 1 Probe Kochsalz war als jodhaltig deklariert, enthielt aber kein Jod.

Tessin. 2 contestations concernaient des produits vendus à une vente aux enchères après faillite et à une vente de bienfaisance.

XXII. Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenobstwein.

Zürich, Kanton. 4 Beanstandungen wegen unrichtiger Deklaration, 4 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 2 Moste waren essigstichig, 2 verdorben, 1 Süßmost enthielt sprossende Hefe und Gewebebestandteile.

Bern. 1 Obstwein war verfälscht, 1 zu stark geschwefelt, 1 essigstichig, 3 alkoholfreie Obstweine waren in Gärung begriffen und 3 trübe.

Luzern. 4 als alkoholfrei deklarierte Obstweine enthielten über 0,5 Vol.% Alkohol.

Urkantone. 2 Obstweine waren essigstichig, 5 Benzoatsüßmoste ohne Deklaration, 5 Süßmoste enthielten mehr als 0,5% Alkohol und 1 Süßmost enthielt Saccharin.

Glarus. 1 Süßmost enthielt Natriumbenzoat ohne Deklaration, 1 Johannisbeerwein war essigstichig.

Zug. 1 Obstwein war stichig, 2 andere hatten einen Missgeschmack.

Basel. 4 Benzoatmoste waren nicht deklariert.

St. Gallen. 16 Proben Obstwein und alkoholfreier Obstwein mussten wegen ungenügendem Gehalt, Essigstich oder unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Thurgau. Von 22 Obstweinen waren 13 essigstichig, 4 zu niedrig im Extrakt. Bei 3 alkoholfreien Obstweinen war entweder der Alkoholgehalt zu hoch oder die Deklaration des Benzoatzusatzes unterlassen worden.

XXIII. Bier und alkoholfreies Bier.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen erfolgten wegen Verdorbenheit.

St. Gallen. Ein Bier erwies sich als trüb, weil in der betreffenden Flasche vorher Leim aufbewahrt worden war, der bei der Reinigung der Flasche nicht vollständig entfernt worden war.

Graubünden. Ein sogenanntes «Nährbier» war falsch deklariert. Die Zahl der trüben Flaschenbiere, die an Ort und Stelle beurteilt werden, ist immer noch gross.

Aargau. Bei einem Bier war die Trübung durch ungeheure Mengen Milchsäurebakterien hervorgerufen.

XXIV. Spirituosen.

Zürich, Kanton. 24 Beanstandungen erfolgten wegen falscher Deklaration, 38 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 3 gewöhnliche Branntweine waren als Kirschwasser deklariert. 9 Spirituosenverschnitte waren als Kirschwasser deklariert, 1 als Enzian, 1 als Rum und 1 als Weintresterbranntwein. 1 Kirschwasserverschnitt und ein Rumverschnitt waren unrichtig deklariert. Abnormale chemische und degustative Eigenschaften zeigten 2 Kirschwasser, 1 Obstbranntwein und 1 Weindrusenbranntwein. 1 Kunstprodukt und 1 Weinbrand waren als Cognac bezeichnet. 1 Cognac und 1 Kirschwasser enthielten freie Schwefelsäure, ebenso ein Trester- und Hefebranntwein, der als Kirschwasser deklariert war. 1 Cherry Brandy war künstlich gefärbt, 1 Eierlikör war als Eiercognac deklariert. 2 Liköre entsprachen nicht den Anforderungen.

Bern. 66 Proben waren unrichtig deklariert, 10 waren Kunstprodukte, 3 waren künstlich gefärbt. 15 Proben mussten aus anderen Gründen beanstandet werden.

Luzern. 5 Proben erwiesen sich als Verschnitte, 8 als gewöhnliche Branntweine. Sie wurden, weil unrichtig bezeichnet, beanstandet. 1 Cherry Brandy war künstlich gefärbt.

Urkantone. 26 Spirituosen, hauptsächlich Kirschwasser, waren unreell, 14 waren in Geruch und Geschmack abnormal. 2 Weindrusen enthielten abnormal viel Fusel. 3 Cherry Brandy waren künstlich gefärbt, 21 Kirschwasser enthielten zu viel Blausäure, 2 Spirituosen zu wenig Alkohol. Der Zusatz von künstlichen Aromastoffen hat aufgehört. Eine Kirschbrennerei erhielt Destillate mit auffallend hohen Blausäuregehalten (bis 122 mg im Liter), die Ursache konnte nicht festgestellt werden.

Glarus. 7 Spirituosen waren unrichtig deklariert, 2 waren abnorm, 1 künstlich gefärbt und 1 enthielt zu wenig Alkohol.

Zug. 2 Spirituosen zeigten einen Missgeschmack, 1 erwies sich als Verschnitt und 1 enthielt zu viel Kupfer.

Fribourg. 28 contraventions pour fausse désignation, 4 pour avarie, 6 pour addition trop forte d'eau, 1 pour sufrage, 2 pour composition anormale et 8 pour fabrication et vente interdite.

Solothurn. 13 Proben hatten zu wenig Alkohol, 7 waren falsch deklariert, 1 einen zu hohen Extraktgehalt und 1 ein abnormales Aussehen.

Basel. 11 Proben erwiesen sich als Absinthnachahmungen, 1 Kirschwasser war verunreinigt, 3 Cognac hatten zu hohen Extrakt- oder zu geringen Alkoholgehalt. Unrichtig deklariert waren 20 Branntweine.

St. Gallen. 1 Branntwein enthielt erhebliche Mengen fettsaures Kupfer.

Graubünden. 10 Proben Spirituosen waren unrichtig bezeichnet. «Enzian echt» ist vielfach ein Verschnitt.

Aargau. 22 Kirschproben waren entweder unrichtig deklariert, oder enthielten einen Beigeschmack oder zu viel Blausäure. 1 Kirsch erwies sich als ein Kunstprodukt. Weitere Spirituosen erwiesen sich als unrichtig deklariert (Zwetschgenwasser, Enzian, Cognac) oder mit Beigeschmack behaftet.

Tessin. 13 contestations d'eaux-de-vie, 10 kirschs ont été contestés par la commission de dégustation.

Vaud. 51 échantillons ont été reconnus de mauvais aloi. Il s'agit surtout de coupages et de falsifications de marques.

Valais. Analyses 75, contestations 33.

Genève. Nous avons contesté de nombreux spiritueux, prélevés dans des bouteilles originales, qui ne présentaient pas les caractères

de produits authentiques. Une crème de cassis et plusieurs crèmes de fraises étaient tout ou partiellement artificielles.

XXV. Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz.

Zürich, Kanton. 13 Beanstandungen erfolgten wegen Alkoholgehalt über 1 Vol.%, 2 wegen zu wenig zuckerfreiem Extrakt und 6 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 3 Beanstandungen betrafen Weinessig mit zu viel Alkohol oder zu wenig Essigsäure oder zu wenig zuckerfreiem Extrakt. 4 andere Essige enthielten zu wenig Essigsäure oder waren unrichtig deklariert.

Bern. 3 Proben wiesen einen zu niedrigen Extraktgehalt auf, 1 Weinessig war unrichtig deklariert, ein anderer enthielt Obstweinessig.

Urkantone. Es befindet sich noch viel unfertiger Weinessig aus Weinresten oder stichig gewordenen Weinen im Verkehr.

Solothurn. 16 Essige zeigten einen zu geringen Extraktgehalt, 3 einen zu hohen Aschengehalt und 3 waren unfertige Produkte.

Basel. 6 Weinessige wiesen zu wenig Essigsäure oder zu wenig Extrakt auf. 1 Essig war verunreinigt.

Schaffhausen. 2 Proben enthielten zu wenig Essigsäure, 2 Proben waren stark verunreinigt.

XXVI. Farben für Lebensmittel.

Zürich, Kanton. 1 Beanstandung erfolgte wegen ungenügender Deklaration.

Zürich, Stadt. 1 Anilinfarbe, die aus Chinolingelb bestand, wurde beanstandet.

Genève. Alors que la réglementation exige la présentation de ces produits sous leur dénomination scientifique ou commerciale, on en trouve encore dans le commerce qui portent uniquement un nom de fantaisie.

XXVII. Konservierungsmittel für Lebensmittel.

Zürich, Stadt. Eine Tauchmasse für Wurstwaren bestand aus einer Gelatine-Gallerte.

St. Gallen. Ein aus Benzoesäure und Ameisensäure bestehendes Präparat wurde als Konservierungsmittel für Süßmost verboten.

Genève. Un produit dit «Terre d'Espagne pour le traitement des vins» était un mélange de deux matières colorantes artificielles et impures.

XXVIII. Geschirre, Geräte und Gefäße für Lebensmittel.

Zürich, Stadt. 1 Radium-Trinkapparat enthielt einen Kapselbelag aus Kupfersalzen und geringen Mengen Nickelverbindungen.

Luzern. 27 Proben wiesen eine stark bleihaltige Glasur auf, Glacenformen enthielten 40% Blei.

Graubünden. 10 Beanstandungen betrafen Bleigehalt in Verzinnungen resp. in Gebrauchsgegenständen, die mit sauren Flüssigkeiten in Berührung kommen.

Glarus. Die Kontrolle von Lötzinn und Streuzinn führte zur Beanstandung von 50%. Lötzinn enthielt bis zu 52,4%, Streuzinn bis zu 14,7% Blei.

XXIX. Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel.

Zürich, Kanton. 1 Beanstandung erfolgte wegen eines verbotenen Zusatzes.

Bern. 1 Probe enthielt zu viel Blei.

Basel. 7 Pergamentpapiere waren magnesium-chloridhaltig, 1 Tee-
packung war bleihaltig. 4 unzulässige Fleischumhüllungspräparate muss-
ten ebenfalls beanstandet werden.

XXX. Kosmetische Mittel.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen erfolgten wegen verbotenen Zusätzen.

Zürich, Stadt. 1 Haarfärbemittel war paraphenyldiaminhaltig.

Luzern. Haarfärbemittel und Tuben für Hautcreme erwiesen sich als bleihaltig.

Basel. In 3 Fällen waren Tuben für kosmetische Mittel bleihaltig.
1 Haarfärbemittel enthielt Paraphenyldiamin. 2 Haarwässer enthiel-
ten gechlorte Kohlenwasserstoffe.

St. Gallen. 2 Haarfärbemittel erwiesen sich als bleihaltig.

Thurgau. 1 Haarwasser enthielt Blei, 1 Haarfärbemittel Paraphe-
nyldiamin.

Tessin. 2 échantillons de cosmétique contenaient soit de la para-
phénylènediamine, soit du plomb.

Vaud. 10 échantillons ont été reconnus non conformes. Ils con-
cernent des antiseptiques contenant des hydrocarbures chlorés avec ou
sans mélange d'alcool.

Genève. Plusieurs tubes métalliques pour cosmétiques étaient con-
stituées par un alliage renfermant du plomb.

XXXI. Spielwaren.

Zürich, Kanton. 9 Beanstandungen erfolgten wegen unzulässigem Gehalt an Blei.

Zug. 1 Kindertrumpete hatte ein aus Zinkblech gefertigtes Mund-
stück.

Basel. 15 Scherzartikel waren geeignet die Gesundheit zu ge-
fährden.

XXXII. Diverse Gegenstände.

a) Waschmittel.

Bern. 1 Probe wies einen zu niedrigen Fettsäuregehalt auf, 1 andere enthielt zu viel freies Alkali.

Zug. 1 Spezialwasch-Seife enthielt zu wenig Reinseife.

Basel. 2 Waschmittel enthielten einen zu hohen Gehalt an freiem Alkali.

b) Bodenbehandlungspräparate.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen erfolgten wegen verbotenen Zusätzen.

Zürich, Stadt. Der Flammpunkt des Lösungsmittels war bei 4 Proben zu niedrig. 2 Proben enthielten gechlortes Lösungsmittel.

Bern. In 2 Proben war der Flammpunkt des Lösungsmittels unter 30° C.

Luzern. Eine Probe enthielt Tetrachlorkohlenstoff, eine andere ein Lösungsmittel mit zu niedrigem Flammpunkt.

Genève. Bon nombre de ces préparations présentaient un point d'inflammabilité trop bas. Un cirage étranger renfermait une dose assez élevée de nitrobenzol.

Durchführung des Absinthgesetzes.

Zürich, Stadt. 14 als «Anisette» und «Aperitif» bezeichnete Getränke erwiesen sich als Absinthimitationen.

Bern. 4 Uebertretungen wegen Verkauf von Absinthimitationen.

Urkantone. 4 Proben Kräuterschnaps erwiesen sich als Absinthimitationen.

Glarus. Eine als gekräuterte Weinhefe deklarierte Spirituose fiel unter das Absinthgesetz.

Fribourg. 8 cas de contravention ont été relevés contre des aubergistes pour vente d'absinthe.

Solothurn. Es wurden 3 Fälle von Uebertretungen festgestellt.

Baselstadt. 2 Fälle, wovon ein Fall von Herstellung einer Absinthnachahmung.

Baselland. 7 Absinthnachahmungen und zwar drei sog. «Obst»- und 4 Kräuterbranntweine.

Vaud. Six contraventions sont signalées pour fabrication clandestine d'absinthe et d'imitations d'absinthe. Une imitation d'absinthe était baptisée «Liqueur des pompiers».

Valais. Nombre des cas de contravention 5, 4 cas de détention d'absinthe en vue de la vente, 1 cas de vente d'absinthe.

Neuchâtel. Nombre de contraventions: 13. A l'exception d'une seule, ces contraventions ont été relevées par la police.

Genève. Nombre des rapports de contravention 4, 3 pour importation, 1 pour détention dans un établissement public. Parmi les importations était une liqueur dénommée «Arac» (provenance: Smyrne).

Durchführung des Kunstweingesetzes.

Zürich, Kanton. 5 Weine waren gallisiert, 1 Wein gallisiert und gefärbt.

Bern. Es erfolgten 6 Uebertretungen wegen Wässerung, Verschnitt von Wein mit Obstwein oder wegen Lagerung von Piquette im Keller ohne entsprechende Abtrennung.

Zug. 2 Weine enthielten Obstwein, 3 Obstweine waren zu stark gestreckt.

Baselland. 1 Obstwein war zum Zwecke der Verbesserung roter Couvierwein zugesetzt worden. 1 Wein erwies sich als gallisiert.

Vaud. Un marchand préparait une mixture à base d'alcool, de glycérine et de sucre de fruits qu'il employait pour falsifier des Malaga, Mistelles, Vermouth, qu'il revendait comme vins naturels d'origine. On a découvert aussi 2000 litres de piquette destinée à la vente.

Valais. 2 cas de vente de vin artificiel, 3 cas de fabrication de piquette sans autorisation.

Neuchâtel. Nature des contraventions: piquette non déclarée et vin mouillé.

Genève. Sous le nom de «Cello dentrifice», on a vendu un mélange de plantes séches et d'essences, au moyen duquel on pouvait fabriquer par addition d'alcool dilué, une liqueur présentant les caractères d'une imitation d'absinthe.

Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren.¹⁾

(Nach den dem Eidg. Gesundheitsamt vom 1. Januar bis 31. Dezember 1932 zugegangenen Mitteilungen.)²⁾

Statistique des jugements prononcés en matière de contraventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires, à l'exception des viandes.¹⁾

Période du 1^{er} janvier au 31 décembre 1932 (d'après les données fournies par les cantons au Service fédéral de l'hygiène publique).²⁾

Wegen Raumangst beschränken wir uns darauf, in den folgenden Tabellen nur die wichtigsten Daten anzugeben.

¹⁾ Die Fleischschau ist dem eidgen. Veterinäramt unterstellt. — L'inspection des viandes est du ressort de l'Office vétérinaire fédéral.

²⁾ Siehe die Veröffentlichungen in den früheren Bänden. — Voir les publications dans les volumes précédents.