

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	27 (1936)
<b>Heft:</b>	4-5
<b>Rubrik:</b>	Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz während des Jahres 1935

#### Nutzungsbedingungen

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

#### Conditions d'utilisation

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

#### Terms of use

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

**Download PDF:** 27.01.2026

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

durch Behandlung mit Salizylaldehyd und einer zur Reaktion der höhern Alkohole ungenügenden Menge konzentrierter Schwefelsäure in Reaktion gebracht werden, worauf die höhern Alkohole nach dem Verdünnen der Lösung, Entfernung der Trübbestandteile und vorhandenen Farbstoffe mit Tierkohle und Abdestillieren nach *Komarowsky-von Fellenberg* bestimmt werden.

Es liegt nahe, die Zerstörung der ätherischen Oele, wie sie hier ausgeführt wurde, nun anderseits in der einen oder andern Form zur Bestimmung dieser Stoffe in Trinkbranntweinen zu verwenden. Entsprechende Untersuchungen sind im Gange, und es soll demnächst darüber berichtet werden.

## Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz während des Jahres 1935.

### **A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes.**

#### **a) Gesetzgebung und Allgemeines.**

1. Das Inkrafttreten der neuen Lebensmittelverordnung hat sich neuerdings verzögert, da bezüglich der Kennzeichnungspflicht von Weinverschnitten eine Einigung zwischen Produktion und Handel trotz zahlreicher Verhandlungen, die sich bis gegen Ende des Berichtsjahres hinauszogen, nicht zu erzielen war. Statt, wie erwartet, auf das Frühjahr 1935, ist deshalb mit der Auswirkung der neuen Verordnung erst auf das Frühjahr 1936 zu rechnen.

2. Die Herausgabe des vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker neu zu bearbeitenden Lebensmittelbuches ist wegen der Notwendigkeit der Ueberprüfung der neu aufgenommenen Untersuchungsmethoden nicht vor Ende 1936 zu erwarten.

3. Mit Bundesratsbeschlüssen vom 6. August und 16. September mussten im Interesse der Absatzförderung der inländischen Weinvorräte aus den Ernten 1933 und 1934 die Kennzeichnungsvorschriften von Art. 241 der Lebensmittelverordnung für Verschnitte mit diesen Weinen bis zum Abschluss der Weinaktion ausser Kraft gesetzt werden.

4. Nachdem die im Jahre 1934 von einer Expertenkonferenz in Rom aufgestellte internationale Vereinbarung zur Vereinheitlichung der Untersuchungsmethoden für Wein noch durch eine diplomatische Konferenz am 4. und 5. Juni 1935 beraten worden ist, ratifizierte die Schweiz diese Konvention als erstes der beteiligten Länder.

5. In Fortsetzung der Durchführung der vom Bundesrat am 13. Juli 1934 erlassenen Verordnung über die Förderung des Absatzes einheimischer Butter lag dem Gesundheitsamt auch weiterhin die Ausstellung von Bewilligungen zum Bezug butterfreier Fette zu Spezialzwecken ob, während die Ueberwachung der bestimmungsgemässen Verwendung solcher Fette und

der Innehaltung der vorgeschriebenen Butterbezugspflicht von der Sektion für Einfuhr übernommen wurde.

6. Mit Wirkung vom 29. Juni ab erliess der Bundesrat einen Beschluss betreffend den Zusatz von Stärkemehl als latentes Erkennungsmittel der Margarine. Den Anlass zu diesem Beschlusse bildete ein von Frankreich erlassenes, auf den 29. Juni 1935 in Kraft getretenes Gesetz betreffend den Schutz der Milcherzeugnisse. Mit diesem Gesetze verbot Frankreich die Einfuhr von Milcherzeugnissen aus Ländern, in denen die Herstellung von Margarine nicht einer ständigen Kontrolle unterliegt und in denen für Margarine der Zusatz eines den Nachweis von Margarine erleichternden Stoffes gesetzlich nicht vorgeschrieben ist.

### **b) Die Tätigkeit der Sektion für Lebensmittelkontrolle des Eidgenössischen Gesundheitsamtes**

bewegte sich im gleichen Rahmen wie in den Vorjahren. Das wissenschaftliche Laboratorium war hauptsächlich durch die Nachprüfung der für das neue Lebensmittelbuch vorgesehenen Untersuchungsmethoden in Anspruch genommen und veröffentlichte ausserdem 4 Originalarbeiten.

Für eidgenössische Behörden und Amtsstellen wurden in 23 Aufträgen 41 Objekte untersucht.

Der bakteriologische Mitarbeiter wurde im Laufe des Jahres pensioniert und nicht mehr ersetzt.

### **c) Lebensmittelchemikerprüfungen.**

Es haben bestanden die Fachprüfung 1 Kandidat, die Ergänzungsprüfung in Botanik und Geologie 4 Kandidaten.

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

#### *1. In den Kantonen.*

Im Berichtsjahre sind in den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 125336 (im Vorjahr 126175) Proben untersucht worden, von denen 11,2% (im Vorjahr 11,9%) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 12673 (im Vorjahr 13187). Von Lebensmitteln wurden 123857 (im Vorjahr 124759) Proben und von Gebrauchsgegenständen 1479 (im Vorjahr 1421) Proben untersucht. Beanstandet wurden 13776 = 11,1% (Vorjahr 14788 = 11,8%) Proben von Lebensmitteln und 248 = 16,8% (Vorjahr 223 = 15,7%) von Gebrauchsgegenständen.

Zahlenmässig bilden Hauptgegenstand der Kontrolle nach wie vor Milch mit 94521, Wein mit 8639 und Trinkwasser mit 6885 Proben. Sie ergeben folgende Beanstandungsziffern: Milch 9,7% (Vorjahr 9,7%), Wein 13,5% (Vorjahr 15,3%) und Trinkwasser 15,5% (Vorjahr 17,4%).

*Tab.*

*Tab.*

*Tab.*

Grund zur Beanstandung bildeten:

	Anzahl der beanstandeten Proben	Vorjahr
a) bei <i>Milch</i> :		
Wässerung . . . . .	466	(401)
Entrahmung . . . . .	264	(296)
Wässerung und Entrahmung . . . . .	4	(1)
ungenügend im Gehalt . . . . .	824	(632)
verunreinigt . . . . .	4140	(4632)
von kranken Tieren stammend . . . . .	1752	(1522)
andere Gründe (fehlerhaft usw.) . . . . .	1262	(1403)
b) bei <i>Wein</i> :		
verfälscht . . . . .	65	(274)
unrichtig deklariert . . . . .	332	(504)
zu stark geschwefelt . . . . .	55	(58)
verdorben . . . . .	333	(511)
andere Gründe . . . . .	209	(152)
c) bei <i>Trinkwasser</i> :		
verunreinigt . . . . .	1055	(1165)

Die Beanstandungsziffern für Eier haben sich gegenüber dem Vorjahr wesentlich vermindert. Von 1174 (Vorjahr 1392) untersuchten Eiern mussten  $136 = 11,6\%$  (Vorjahr  $634 = 45,6\%$ ) beanstandet werden, und zwar meistens wegen nachträglicher Entfernung des Importstempels.

Bei den 1302 (Vorjahr 1313) zur Untersuchung gelangten Spirituosen mussten  $490 = 37,6\%$  (Vorjahr  $529 = 40,3\%$ ) beanstandet werden.

Unter den Gebrauchsgegenständen nehmen bezüglich Zahl der untersuchten Proben die kosmetischen Mittel, die Waschmittel und die Geschirre die erste Stelle ein.

Von den 39 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurde in 19 Fällen der Befund der Vorinstanz bestätigt, in 1 Fall nicht bestätigt. In 17 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen, unerledigt sind noch 2 Fälle.

Von den 43 kantonalen Lebensmittelinspektoren sind an 13399 Inspektionstagen 41243 Betriebe besichtigt worden, wobei sich 15660 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 vorsorglich beschlagnahmt:

Käse . . . . .	13 kg
Butter . . . . .	21 »
Speisefette . . . . .	507 »
Fleischwaren . . . . .	805 »
Mahlprodukte . . . . .	187 »
Körner- und Hülsenfrüchte .	262 »
Teigwaren . . . . .	50 »
Uebertrag	1845 kg

Uebertrag	1 845	kg
Eier und Eierkonserven . . .	16 546	»
Obst und Gemüse, frisch . . .	38 106	»
Obst- und Gemüsekonserven . . .	173	»
Konditoreiwaren . . . . .	111	»
Limonaden . . . . .		2,9 hl
Kaffee . . . . .	19	»
Wein . . . . .	3636	»
Obstwein . . . . .	260	»
Bier . . . . .	7	»
Spirituosen . . . . .	5	»
Essig . . . . .	18	»
Andere Lebensmittel . . . .	947	»
Total Lebensmittel	57 747	kg und 3936,9 hl
Gebrauchsgegenstände . . .	5 643	Stück und 2 hl.

Kontrolliert wurden ferner 61 Surrogatfabriken, wobei sich in 12 Fällen Aussetzungen und Beanstandungen ergaben.

Wegen Widerhandlung gegen das Absinthverbot erfolgten in 12 Kantonen und in 40 Fällen (Vorjahr 31) Strafanzeigen.

Die Durchführung des Kunstweingesetzes führte in 45 (Vorjahr 214, im Jahre 1933: 42) Fällen zu Beanstandungen. Die auffallend hohe Zahl von Beanstandungen im Vorjahr betraf in der Hauptsache die im Kanton Tessin und in Zürich hergestellten Kunstweine und deren Beanstandung in den verschiedenen Kantonen.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahre 3096 (Vorjahr 3470) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile zugegangen, durch die Bussen von Fr. 1 bis 2000 (Vorjahr Fr. 1 bis 3000) im Gesamtbetrag von Fr. 93 524 (Vorjahr Fr. 84 875) auferlegt und Gefängnisstrafen in 85 (Vorjahr 61) Fällen von 1 bis 240 (Vorjahr 1 bis 450 inkl. betrügerischer Konkurs) Tagen, total 1346 (Vorjahr 936) Tagen ausgesprochen wurden.

Instruktionskurse für Ortsexperten wurden mit Rücksicht auf die in Aussicht stehende neue Lebensmittelverordnung nur in 2 Kantonen mit zusammen 40 Teilnehmern abgehalten.

## 2. An der Grenze.

Im Berichtsjahre wurden von den Organen der Grenzkontrolle insgesamt 5290 (Vorjahr 5548) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 5192 (Vorjahr 5462) Sendungen von Lebensmitteln und 98 (Vorjahr 86) Sendungen von Gebrauchsgegenständen. Die nachträgliche Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Laboratorien führte zur Beanstandung von 167 (Vorjahr 172) Sendungen im Gesamtgewicht von 467 209 kg (Vorjahr 704 848 kg). Wegen augenscheinlicher Verderbenheit mussten an der Grenze 3 (Vorjahr 9) Sendungen von 4085 kg (Vorjahr 7109 kg) zurückgewiesen werden.

Inspektionen und Instruktionen in bezug auf die Durchführung der Lebensmittelkontrolle fanden an den mit Lebensmittelexperten versehenen Zollämtern, sowie an den Zollstellen des I., II. und VI. Zollkreises statt.

Im Frühjahr wurden ein neugewählter Lebensmittelexperte und 2 Funktionäre, die für die Besetzung von Expertenstellen in Frage kommen, während 10 Tagen in die lebenmittelpolizeiliche Tätigkeit an der Grenze eingeführt.

Von den Lebensmittelexperten liegen ausführliche Berichte über ihre Tätigkeit vor, aus denen zu ersehen ist, dass die Interessen der Lebensmittelkontrolle keineswegs unter der regen Betätigung der Experten für zolltechnische Zwecke leidet. In erfreulicher Weise werden die Dienste der Experten immer mehr auch von den benachbarten Zollämtern in Anspruch genommen.

Im Verhältnis zu den erhobenen Weinproben (2558) war die Anzahl der beanstandeten Sendungen auch im Berichtsjahre sehr gering (43 Beanstandungen), eine Erscheinung, die im wesentlichen auf die seit Jahren ausgeführte, intensive Kontrolle der Fremdweine zurückzuführen ist. Wie bisher wurden von den Organen der Grenzkontrolle von sämtlichen grösseren Weinsendungen Proben an die amtlichen Laboratorien eingesandt, ferner wurden auch im Berichtsjahre sämtliche in der Zeit von der Weinernte bis Ende des Jahres in die Kantone Waadt, Wallis, Neuenburg und Genf eingeführten Sendungen von Wein und Weinmost den zuständigen kantonalen Instanzen zur Kenntnis gebracht. Die im st.gallischen Rheintal liegenden Zollämter machten das Laboratorium in St.Gallen auch auf die Einfuhrsendungen frischer Trauben aufmerksam.

#### e) **Bundessubventionen.**

Für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle haben die Kantone im Berichtsjahre Fr. 1349710.18 (Vorjahr Fr. 1361955.40) aufgewendet. Nach Abzug der Einnahmen mit Fr. 234341.62 (Vorjahr Fr. 238292.38) verbleiben als Nettoaufwendungen Fr. 1115368.56 (Vorjahr Fr. 1123663.02), an die den Kantonen, wie im Vorjahre, nur noch die 40% betragende Subvention mit Fr. 446147.15 (Vorjahr Fr. 449471.75) ausgerichtet worden ist. Gegenüber dem Vorjahre ist zwar ein Rückgang der Einnahmen um ca. Fr. 4000, gleichzeitig aber eine Ausgabenverminderung von ca. Fr. 12000 zu verzeichnen. Durch diese Ausgabenverminderung gestaltet sich das Rechnungsergebnis für den Bund um ca. Fr. 3000 günstiger als im Vorjahr.

Wie im Jahre 1934 sind, einem Verlangen der ständerätslichen Finanzkommission entsprechend, die Kantone zur Aufstellung und Vorlage der jeweiligen Jahresbudgets eingeladen worden.

Die Vitamin-Untersuchungsstelle in Basel erforderte im Berichtsjahr einen Zuschuss des Bundes von Fr. 8068.30, diejenige in Lausanne einen solchen von Fr. 3912.35; zusammen Fr. 11980.65 (Vorjahr Fr. 11413.95).

Subventionen an die Kosten von Laboratoriumsneubauten der Kantone waren im Berichtsjahr nicht erforderlich.

Tabelle I.

**Untersuchung kontrollpflichtiger Waren in den kantonalen  
und städtischen Untersuchungsanstalten.**

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
		Von Zoll-ämtern	Von kantonalen Organen	Von Privaten	Zusammen		
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	46	18 906	1 143	20 095	2 910	14,5
Zürich, Stadt	» . . .	44	7 679	2 032	9 755	441	4,5
Bern . . . .	Bern . . .	311	4 560	738	5 609	816	14,5
Luzern . . . .	Luzern . . .	117	5 211	846	6 174	1 086	17,6
Uri . . . .	Brunnen . . .	3	896	22	921	157	17,0
Schwyz . . . .		7	1 985	1 293	3 285	367	11,2
Obwalden . . .		—	868	27	895	104	11,6
Nidwalden . . .		—	231	23	254	37	14,5
Glarus . . . .	Glarus . . .	15	2 385	114	2 514	300	11,9
Zug . . . .	Zug . . . .	1	2 340	68	2 409	1 115	46,2
Freiburg . . . .	Freiburg . . .	45	5 233	168	5 446	424	7,9
Solothurn . . . .	Solothurn . . .	40	5 824	468	6 332	741	11,7
Baselstadt . . . .	Basel . . . .	390	6 247	376	7 013	507	7,2
Baselland . . . .		26	289	37	352	67	19,0
Schaffhausen . . .	Schaffhausen . . .	35	2 034	88	2 157	103	5,0
Appenzell A.-Rh. .	St. Gallen . . .	19	241	137	397	146	36,7
Appenzell I.-Rh. .		2	49	49	100	14	14,0
St. Gallen . . . .		211	3 240	968	4 419	754	17,0
Graubünden . . .	Chur . . . .	96	4 391	381	4 868	394	8,1
Aargau . . . .	Aarau . . . .	34	8 767	869	9 670	839	8,6
Thurgau . . . .	Frauenfeld . . .	74	4 338	303	4 715	432	9,2
Tessin . . . .	Lugano . . . .	513	2 990	385	3 888	532	13,7
Waadt . . . .	Lausanne . . . .	512	9 368	707	10 587	528	4,9
Wallis . . . .	Sitten . . . .	25	1 496	328	1 849	449	24,3
Neuenburg . . . .	Neuenburg . . . .	250	3 133	746	4 129	233	5,6
Genf . . . . .	Genf . . . . .	155	6 991	357	7 503	528	7,0
		<b>2 971</b>	<b>109 692</b>	<b>12 673</b>	<b>125 336</b>	<b>14 024</b>	<b>11,2</b>

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

Tabelle II. nach Warengattungen geordnet.

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
<i>a) Lebensmittel</i>				
1	Back-, Pudding- und Crèmepulver	83	17	20,5
2	Bier und alkoholfreies Bier . . .	152	18	11,8
3	Brot und anderes Gebäck . . .	225	53	23,5
4	Butter . . . . .	605	89	14,7
5	Eier . . . . .	1 174	136	11,6
6	Eierkonserven . . . . .	30	9	30,0
7	Eis (Tafeleis) . . . . .	8	—	—
8	Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz . . . . .	651	77	11,8
9	Farben für Lebensmittel . . .	57	8	14,0
10	Fleisch und Fleischwaren . . .	1 329	212	15,9
11	Fruchtsäfte . . . . .	126	11	8,7
12	Gemüse, frisches . . . . .	18	5	27,8
13	Gemüse, gedörrtes . . . . .	5	2	40,0
14	Gemüsekonserven* . . . . .	233	29	12,4
15	Gewürze, ausgenommen Kochsalz	550	98	17,8
16	Honig und Kunsthonig . . .	188	31	16,5
17	Hülsenfrüchte . . . . .	50	4	8,0
18	Kaffee . . . . .	355	44	12,4
19	Kaffee-Ersatzmittel . . . . .	68	8	11,8
20	Kakao . . . . .	146	11	7,5
21	Käse . . . . .	1 004	126	12,5
22	Kochsalz . . . . .	143	21	14,7
23	Kohlensaure Wasser (künstliche)	84	12	14,3
24	Konditoreiwaren . . . . .	117	21	17,9
25	Konfitüren und Gelees . . . .	41	6	14,6
26	Konservierungsmittel für Lebens- mittel . . . . .	34	12	35,3
27	Körnerfrüchte . . . . .	47	10	21,3
28	Kuchenmehle und Kuchenmassen	11	—	—
29	Künstliche alkohol- und kohlen- säurefreie Getränke . . . .	63	17	27,0
	Uebertrag	7 597	1 087	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben		Beanstandungen
		Zahl	Zahl	
	Uebertrag	7 597	1 087	—
30	Limonaden . . . . .	135	49	36,3
31	Mahlprodukte . . . . .	260	31	11,9
32	Milch . . . . .	94 571	9 213	9,7
33	Milch-Produkte, ausgenommen Butter und Käse . . . . .	479	63	13,1
34	Mineralwasser . . . . .	76	14	18,4
35	Obst und andere Früchte, frisch	63	22	34,9
36	Obst und andere Früchte, gedörrt	39	9	23,1
37	Obst u. andere Früchte, Konserven	46	2	43,5
38	Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenwein . . . . .	713	107	15,0
39	Paniermehl . . . . .	12	1	8,3
40	Pilze, frische . . . . .	57	9	15,8
41	Pilze, gedörrte, und Konserven .	25	3	12,0
42	Presshefe . . . . .	6	—	—
43	Schokolade . . . . .	267	30	11,2
44	Sirupe . . . . .	194	59	30,4
45	Speisefette, ausgenommen Butter	1 045	158	15,1
46	Speiseöle . . . . .	365	34	9,3
47	Spirituosen . . . . .	1 302	490	37,6
48	Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten	183	25	13,7
49	Süssstoffe, künstliche . . . . .	8	1	15,7
50	Tee . . . . .	62	13	21,0
51	Teigwaren . . . . .	429	49	11,4
52	Trinkwasser . . . . .	6 885	1 067	15,5
53	Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein . . . . .	8 639	1 169	13,5
54	Zucker, einschliesslich Stärke- u. Milchzucker . . . . .	104	30	28,8
55	Verschiedene andere Lebensmittel	295	41	13,9
	Zusammen Lebensmittel	123 857	13 776	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
<i>b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>				
1	Bodenbehandlungspräparate . . .	151	12	7,9
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsgegenständen, Kleidungsstücke und für solche Gegenstände dienende Farben	11	—	—
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel . . . . .	144	45	31,2
4	Kosmetische Mittel . . . . .	275	86	31,3
5	Lederbehandlungspräparate . . .	35	4	11,4
6	Mal- und Anstrichfarben . . . .	16	1	6,3
7	Petroleum und Benzin . . . .	49	—	—
8	Spielwaren . . . . .	55	22	40,0
9	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel . . . . .	81	12	14,8
10	Waschmittel . . . . .	172	17	9,9
11	Zinn zum Löten und Verzinnen von Haushaltungsgegenständen	37	6	16,2
12	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . .	453	43	9,5
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . . .	<b>1 479</b>	<b>248</b>	—
<i>Zusammenzug.</i>				
	Lebensmittel . . . . .	123 857	13 776	11,1
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . . . .	1 479	248	16,8
	Zusammen	<b>125 336</b>	<b>14 024</b>	<b>11,2</b>
		V	V	

Tabelle III.

## 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
<i>a) Lebensmittel.</i>					
1. Butter . . . .	14	1		70	—
2. Eierkonserven . .	1	—		—	—
3. Fruchtsäfte . . .	8	1		380	—
4. Gewürze . . . .	78	10		675	—
5. Honig . . . .	28	1		865	—
6. Kaffee . . . .	11	2		40 283	—
7. Kaffee-Ersatzmittel	3	—		—	—
8. Kakao und Schoko- lade . . . .	5	—		—	—
9. Käse . . . .	99	6		15 990	—
10. Kunstkäse . . . .	—	—		—	—
11. Mehl, Körner- und Hülsenfrüchte . . .	14	2		952	—
12. Speisefette (ohne Butter) . . . .	22	1		120	—
13. Speiseöle . . . .	43	—		—	—
14. Spirituosen . . . .	31	—		—	—
15. Tee . . . .	16	6		2 256	—
16. Teigwaren . . . .	15	2		206	—
17. Wein . . . .	2 558	43		331 095	—
18. Zucker und Stärkezucker .	8	4		17 028	—
19. Verschiedene andere Lebensmittel	2 238	66		54 658	2
Zusammen Lebensmittel	5 192	145		464 578	2
<i>b) Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände .</i>					
	98	22		2 631	1
Zusammen	5 290	167		467 209	3
					4 085

Tabelle IV.

## Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1935.

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-ausgaben	Bundes-beitrag	Beiträge an die Vitaminunter-suchungs-stellen
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruktions-kurse	Zusammen				
Zürich (Kanton) .	34 131. 26	117 904. 10	6 542. 50	—	158 577. 86	33 629. 47	124 948. 39	49 979. 35	—
Zürich (Stadt) .	17 916. 68	105 180. 45	—	—	123 097. 13	26 498. 95	96 598. 18	38 639. 25	—
Bern . . .	9 780. 45	94 272. 70	10 064. 60	—	114 117. 75	11 228. 10	102 889. 65	41 155. 85	—
Luzern . . .	11 667. 43	40 099. 50	2 159. 95	456. 85	54 383. 73	9 340. 85	45 042. 88	18 017. 15	—
Urkantone . . .	3 221. 80	25 217. 45	1 066. 75	—	29 506. —	5 508. 50	23 997. 50	9 599. —	—
Glarus . . .	4 647. 10	19 920. 50	1 012. —	—	25 579. 60	1 763. 30	23 816. 30	9 526. 50	—
Zug . . .	1 972. 98	16 126. 20	932. 80	—	19 031. 98	873. 40	18 158. 58	7 263. 40	—
Freiburg . . .	6 552. 25	32 145. 40	5 621. 40	—	44 319. 05	5 463. 35	38 855. 70	15 542. 30	—
Solothurn . . .	8 442. 09	39 972. —	1 872. 30	—	50 286. 39	5 876. 15	44 410. 24	17 764. 10	—
Baselstadt . . .	20 821. 44	97 073. —	438. 31	—	118 332. 75	17 605. 70	100 727. 05	40 290. 80	8 068. 30
Baselland . . .	1 970. —	11 160. —	1 921. —	—	15 051. —	874. 05	14 176. 95	5 670. 75	—
Schaffhausen . .	3 747. 60	16 573. —	641. 40	—	20 962. —	2 591. 60	18 370. 40	7 348. 15	—
Appenzell A.-Rh.	2 456. 75	3 715. —	517. —	—	6 688. 75	—	6 688. 75	2 675. 50	—
Appenzell I.-Rh.	1 069. 95	2 080. —	130. 80	—	3 280. 75	136. 20	3 144. 55	1 257. 80	—
St. Gallen . . .	19 361. 91	71 050. 50	1 815. 90	—	92 228. 31	49 766. 70	42 461. 61	16 984. 60	—
Graubünden . . .	6 683. 26	30 908. 65	3 056. 40	—	40 648. 31	4 183. 25	36 465. 06	14 586. —	—
Aargau . . .	9 967. 72	52 759. 45	3 071. 20	—	65 798. 37	10 950. 90	54 847. 47	21 939. —	—
Thurgau . . .	8 388. 55	43 758. 40	2 482. 05	—	54 629. —	7 071. 65	47 557. 35	19 022. 90	—
Tessin . . .	10 181. 75	46 548. —	6 667. 80	—	63 397. 55	9 248. 75	54 148. 80	21 659. 50	—
Waadt . . .	14 922. 95	91 735. 50	5 960. 95	—	112 619. 40	14 522. 05	98 097. 35	39 238. 95	3 912. 35
Wallis . . .	4 319. 86	29 479. —	545. 80	—	34 344. 66	2 853. 10	31 491. 56	12 596. 60	—
Neuenburg . . .	6 832. 24	29 522. 80	1 174. 15	—	37 529. 19	10 046. 40	27 482. 79	11 993. 10	—
Genf . . .	6 383. 20	58 194. 50	722. 95	—	65 300. 65	4 309. 20	60 991. 45	24 396. 60	—
Zusammen	<b>215 439. 22</b>	<b>1 075 396. 10</b>	<b>58 418. 01</b>	<b>456. 85</b>	<b>1 349 710. 18</b>	<b>234 341. 62</b>	<b>1 115 368. 56</b>	<b>446 147. 15</b>	<b>11 980. 65</b>
1934	223 662. 35	1 073 907. 45	60 548. —	3 837. 60	1 361 955. 40	238 292. 38	1 123 663. 02	449 471. 75	11 413. 95
1933	233 664. 32	1 079 589. 85	67 137. 82	6 001. 65	1 386 393. 64	244 007. 32	1 142 386. 32	571 192. 85	12 321. 80
1932	268 894. 24	1 081 924. 50	64 070. 55	2 097. 80	1 416 987. 09	221 520. 04	1 206 217. 65	608 258. 85	8 525. 60

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

**1. Allgemeiner Teil.**

Luzern. Es wurden 2 eintägige Kurse für Ortsexperten durchgeführt mit total 36 Teilnehmern.

Zug. An einem 2tägigen Instruktionskurs nahmen 4 Ortsexperten teil.

Im übrigen hielten die Kantone mit der Veranstaltung von Instruktionskursen bis zum Inkrafttreten der neuen Lebensmittelverordnung zurück.

**2. Spezieller Teil.**

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

*a) Milch.*

Zürich, Kanton. 47 Beanstandungen erfolgten wegen Wässerung, 14 wegen Entrahmung, 148 wegen ungenügendem Gehalt, 1721 Proben waren verunreinigt, 241 stammten von kranken Tieren, 132 waren aus andern Gründen, wovon 99 fadenziehend, zu beanstanden.

Zürich, Stadt. 12 Proben waren gewässert, 63 wiesen einen Zusatz von Magermilch auf, 41 waren teilweise entrahmt, 55 waren verunreinigt, 29 von kranken Tieren stammend. Die Milch hat im Berichtsjahr eine weitere Verbesserung im Gehalt erfahren. Es lässt sich vorerst nicht entscheiden, ob dies mit der in den letzten Jahren eingesetzten verschärften Lebensmittelkontrolle im Kontrollkreise Zürich zusammenhängt oder ob andere Faktoren eine Rolle spielen.

Bern. 48 Beanstandungen wegen Wässerung, 6 wegen Entrahmung, 324 wegen Verunreinigung, 6 weil von kranken Tieren stammend und 12 aus anderen Gründen.

Luzern. 44 Milchproben waren gewässert, 6 entrahmt, 282 verunreinigt und 462 waren verdorben, minderwertig oder von kranken Tieren stammend. Die Beanstandungen wegen Verunreinigung gehen von Jahr zu Jahr zurück.

Urkantone. 14 Beanstandungen wegen Wässerung, 1 wegen Entrahmung, 150 wegen ungenügendem Gehalt, 16 weil von kranken Tieren stammend, 45 wegen Verunreinigung und 203 aus anderen Gründen.

Glarus. 1 Milchprobe war gewässert, 1 abgerahmt, 5 waren ungenügend im Gehalt, 65 stark verunreinigt. 135 Proben waren aus andern Gründen zu beanstanden. Der mittlere Fettgehalt der Konsummilch betrug im Jahre 1935: 3,75% (1934: 3,69%).

Zug. 3 Milchproben waren gewässert, 120 stark und 169 leicht verunreinigt, 127 Proben erwiesen sich als krankhafte Milch, 47 als fehlerhaft, 136 als ungenügend haltbar, 12 als abnormal zusammengesetzt. Die hohen Beanstandungszahlen der schmutzigen und leicht verunreinigten Milchen beweisen deutlich, dass der reinlichen Milchgewinnung vielerorts leider immer noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Fribourg. Laits mouillés 29, écrémés 22, de mauvaise qualité 25, sales 44, laits provenant d'animaux malades 67, autres motifs de contestation 19. Les fraudes de lait sont en augmentation, cet état de chose doit être recherché dans la crise intense qui sévit à la campagne, surtout chez le petit paysan en qui on découvre presque toujours le fraudeur.

Solothurn. 7 Fälle betrafen gewässerte, 324 schmutzige, 81 fehlerhafte und 120 im Gehalt zu geringe Milchproben.

Basel-Stadt. 27 Proben waren gewässert, 27 entrahmt, 1 gewässert und entrahmt, 42 ungenügend im Gehalt, 4 verdorben, 86 von kranken Tieren stammend und 65 verunreinigt. Die Beanstandungen wegen Wässerung und Entrahmung sind im Berichtsjahr fast gleich geblieben, dagegen war eine erhebliche Zunahme der verunreinigten und der ungenügenden Proben festzustellen

Basel-Land. In 9 Fällen war der Grund der Beanstandung Wässerung, in 12 Fällen teilweiser Fettentzug. 146 Proben erwiesen sich als ungenügend im Gehalt, 4 als fehlerhaft, 16 von kranken Tieren stammend und 25 als unrein.

Schaffhausen. 16 Proben betrafen gewässerte, 4 entrahmte, 23 schmutzige, 3 ungenügend haltbare, 6 kranke und 6 im Gehalt ungenügende Milchen. Auffallend ist die starke Zunahme der Wässerungen von 9 im Vorjahr auf 16 im Berichtsjahr.

Appenzell A.-Rh. Von 149 an das Laboratorium in St. Gallen eingesandten Milchproben mussten 55 beanstandet werden.

Appenzell I.-Rh. Von 18 an das Laboratorium in St. Gallen eingesandten Milchproben mussten 2 beanstandet werden.

St. Gallen. 50 Proben erwiesen sich als gewässert, 37 als entrahmt, 103 als fehlerhaft, 307 von kranken Tieren stammend und 78 als stark bis sehr stark verschmutzt. Die Milchfälschungsdelikte haben im Berichtsjahr stark zugenommen.

Graubünden. 15 Proben waren gewässert, 6 abgerahmt, 174 verschmutzt, 35 ungenügend haltbar, 23 von kranken Tieren stammend. Sehr hohe Wässerungen ergaben sich bei einigen privat eingesandten Proben. Leider sind die Schuldigen oft schwer zu belangen, da die betreffenden Privaten nicht als Denunzianten auftreten wollen. Nassmalzfütterung erwies sich als Grund einer Milch mit zu geringem Fettgehalt.

Aargau. 20 Beanstandungen erfolgten wegen Wässerung, 14 wegen Entrahmung, 75 wegen ungenügendem Gehalt, 111 wegen ungenügender Haltbarkeit, 192 wegen Verunreinigung, 94 wegen gelbem Galt, 101 aus anderen Gründen. Zugenommen haben die Entrahmungen durch Zusatz von Magermilch; abgenommen haben die Beanstandungen wegen gelbem Galt. Bei der Milchproduktion wäre es wünschenswert, dass man der Mengenvermehrung auf Kosten des Gehaltes Schranken setzen würde.

Thurgau. 28 Beanstandungen betrafen Wässerung, 2 Entrahmung, 12 fehlerhafte Beschaffenheit. 8 Proben stammten von kranken Tieren, 144

waren übermäßig verschmutzt, 45 waren aus andern Gründen zu beanstanden. Die Zahl der wegen übermässiger Verschmutzung beanstandeten Proben zeigt einen weiteren erheblichen Rückgang.

Tessin. 30 contestations de lait mouillé, 17 pour écrémage, 13 laits de mauvaise qualité, naturels mais trop faibles, 25 laits sales, 20 laits provenant d'animaux malades.

Vaud. Laits mouillés 19, laits écrémés 33, laits de mauvaise qualité 38, laits malpropres 13, laits malades 163. L'inspecteur cantonal des fromageries et des étables a procédé à la visite de 109 étables de producteurs, dont 10 ont été trouvées défectueuses et signalées au vétérinaire cantonal.

Valais. Laits mouillés 5, laits écrémés 2, laits de mauvaise qualité 44, laits malades 16, laits malpropres 230. Le pourcentage des laits contestés pour teneur trop forte en impuretés est de 14%.

Neuchâtel. Laits mouillés 12, écrémés ou trop faibles 8, acides ou altérés 13, sales 22. Les résultats sont beaucoup moins favorables que ceux de l'an dernier. Le passage de l'inspecteur des fromageries dans certaines communes sert de prétexte pour ne pas prélever d'échantillons.

Genève. Laits mouillés 26, laits écrémés 15, laits provenant d'animaux malades 20, autres motifs 41. Des laits provenant d'animaux malades, ne font pas, en général, l'objet d'une sanction pénale, mais ils sont frappés d'une interdiction de livraison à la consommation.

#### *b) Milchprodukte, ausgenommen Käse und Butter.*

Zürich, Stadt. 5 Rahmproben enthielten zu wenig Fett. Eine Yoghurtprobe, aus Magermilch hergestellt, war nicht entsprechend bezeichnet.

Urkantone. 5 Proben Rahm wiesen zu wenig Fett auf, 1 Probe war sauer und 1 mit Lysolgeschmack behaftet.

Solothurn. 26 Proben zeigten zu geringen Fettgehalt.

Basel. 2 Proben Rahm enthielten zu wenig Fett, 1 Schokoladenmilch war unrichtig deklariert, 1 Kondensmilch verdorben.

Schaffhausen. 1 Yoghurt wies keine Yoghurt-Bakterien auf.

Thurgau. 4 Rahmproben wiesen nur 30 bis 33% Fett auf. Als Creme zum Kaffee servierter Rahm in Wirtschaften entspricht mit 4 bis 15% Fettgehalt bei weitem nicht den an Rahm zu stellenden Anforderungen (mindestens 35%).

Vaud. 9 échantillons de crème, dont la teneur en matière grasse n'était pas de 35%, ont été contestés.

Neuchâtel. 5 contestations de crèmes trop faibles en matière grasse.

Genève. Deux grossistes s'étaient mis sur le pied d'additionner régulièrement leur crème de saccharate de chaux.

#### **II. Käse.**

Zürich, Kanton. 7 Käseproben waren falsch deklariert, 2 waren verdorben.

Zürich, Stadt. 6 Käseproben waren in bezug auf den Fettgehalt unrichtig deklariert. 1 Probe war verdorben.

Bern. 2 Proben waren unrichtig bezeichnet, 4 zeigten zu niedrigen Fettgehalt.

Urkantone. 11 Proben Parmesan- und Sbrinzkäse waren nur drei Viertel- oder halbfett und nicht entsprechend deklariert. Die Fettgehaltsangabe auf Schachtelkäse war in zu kleiner Schrift angebracht.

Glarus. 5 Proben enthielten zu wenig Fett, ein Magerkäse war verdorben.

Basel. 16 Käse waren unrichtig deklariert. Schachtelkäse mit Zutaten von Fleischwaren weisen nur eine bedingte Haltbarkeit auf.

Schaffhausen. 5 Proben wurden aus verschiedenen Gründen beanstandet.

St. Gallen. 1 Streichkäse enthielt Kokosnussfett und war als Kunstkäse zu bezeichnen. Stark verfaulte Salzbäder wurden noch zur Behandlung von Tilsiterkäse verwendet.

Graubünden. 6 Beanstandungen, hauptsächlich wegen ungenügender Angabe des Fettgehaltes.  $\frac{3}{4}$  fetter Parmesankäse ist keineswegs qualitativ geringwertiger, da ein vollfetter Parmesankäse die Eigenschaften als Reibkäse (nötige Erhärtung) oft nicht erreicht und beim Altern leicht ranzig wird.

Valais. Un fromage déclaré gras était  $\frac{3}{4}$  gras, 4 échantillons contestés comme fromages gâtés et altérés.

### **III. Butter.**

Zürich, Stadt. 6 Butterproben hatten zu wenig Fettgehalt, 2 waren verdorben, 1 abnorm in Geruch und Geschmack.

Bern. 6 Proben waren verdorben, 2 wiesen Geschmacksfehler auf.

Glarus. 9 Proben Tafelbutter entsprachen in bezug auf Geruch, Geschmack und Säuregrad nicht den Anforderungen.

Solothurn. 6 Butterproben enthielten zu wenig Fett oder waren geschmacklich oder in bezug auf das Gewicht nicht einwandfrei.

St. Gallen. 9 Proben erwiesen sich als der Qualität nicht entsprechend, 12 waren durch Veränderung des Butterfettes talzig geworden.

Aargau. 5 Proben waren verdorben.

### **IV. Margarine.**

St. Gallen. 3 Proben enthielten nicht den vorgeschriebenen Stärke- mehlzusatz, 2 zu wenig Butterfett und 2 Proben waren mit Benzoesäure konserviert.

Thurgau. 1 Probe Süßmargarine zeigte ausgesprochene Ketonranzigkeit.

### **V. Andere feste Speisefette.**

Zürich, Kanton. 1 Speisefett war unrein, ein anderes ungenügend im Gehalt.

Bern. 2 Speisefette enthielten zu wenig Butter, 2 waren verdorben.  
Glarus. Fettproben aus Metzgereien waren verdorben.

Zug. 2 Rindsfette wiesen einen zu hohen Säuregrad auf.

Fribourg. 22 contestations. La qualité s'est améliorée très sensiblement.

Solothurn. 3 Proben enthielten nicht den vorgeschriebenen Gehalt an Butter.

Graubünden. 17 Proben, die den Vorschriften betreffend Butterzusatz nicht entsprachen, mussten beanstandet werden.

Thurgau. Bei 6 Proben fehlte der Butterzusatz teilweise oder gänzlich, 2 Fette zeigten Ketonranzigkeit. 11 bei Metzgern erhobene Speisefette wiesen einen zu hohen Säuregrad auf oder waren durch Gewebeteile verunreinigt.

Valais. 10 échantillons des graisses beurrées ont été contestés.

Neuchâtel. 24 contestations. 16 échantillons ne contenaient pas de beurre, 5 graisses étaient rances et 2 saindoux renfermaient de la graisse de bœuf.

Genève. Plusieurs saindoux du pays étaient plus ou moins rances.

## VI. Speiseöle.

Zürich, Kanton. 1 Speiseöl gelangte mit verbotenen Anpreisungen in den Verkehr, ein weiteres war unrein.

Zürich, Stadt. 1 Speiseöl war mit Leichtbenzin verunreinigt.

Bern. 1 Erdnussöl war mit Soyaöl verfälscht.

Basel. 7 Speiseöle waren verdorben. Olivenöl aus älteren Sardinenbüchsen wies einen Säuregrad von 23,4 auf.

Valais. 4 échantillons étaient colorés artificiellement.

Genève. Une huile d'arachide était colorée artificiellement.

## VII. Fleisch und Fleischwaren.

Zürich, Stadt. 3 Fischkonserven waren mit Benzoësäure oder p-Oxybenzoësäureestern konserviert, 1 Wurstware enthielt stärkehaltige Zusätze. Ein Bindfaden für Fleischwaren war mit den unzulässigen Farbstoffen Baumwollrot und Rhodamin aufgefärbt.

Bern. 2 Proben waren verdorben, 1 Wurstware künstlich gefärbt, 1 Fleischextrakt enthielt zu wenig Fleischextrakt.

Luzern. Wursthüllen, die künstlich gefärbt waren und eine präparierte Gelatinemasse zum Ueberziehen von Fleisch- und Wurstwaren wurden als unzulässig beanstandet.

Urkantone. In verschiedenen Fällen wurde in Würsten Kartoffelstärke oder Weizenmehl gefunden. 2 Därme waren künstlich gefärbt, 1 «Naturin»-Darm mit Formaldehyd konserviert.

Fribourg. 47 contestations. Saucisses avariées 42, viande pour saucisse, avariée 1, conserve de poisson fortement gazeuse 4.

Solothurn. 3 Fleischproben wiesen einen Gehalt an Bakterien der Koli-Paratyphus-Enteritis-Gruppe auf, 10 Proben waren verdorben oder verdächtig.

Basel. In Kühlhäusern eingelagertes Gefrierfleisch zeigte zu hohe Säuregrade.

St. Gallen. 4 Proben enthielten Mehlzusatz, 14 waren verdorben. Ein Posten Mettwürste zeigten Anzeichen beginnender Zersetzung.

Aargau. 17 Beanstandungen. 6 Fleischkonserven (Eigenprodukte landwirtschaftlicher Betriebe) wiesen verdorbenen Inhalt auf.

Thurgau. 3 Fleischwaren waren verdorben, 4 mehlhaltig, 2 künstlich gefärbt. Bouillonpräparate waren gelatinehaltig, unrichtig bezeichnet oder ungenügend im Kreatiningehalt. Die künstliche Färbung der Wurstwaren konnte auf 2 Fälle reduziert werden (Vorjahr 58 Fälle).

Tessin. 9 contestations pour cause de conservation défectueuse.

Vaud. 4 échantillons de saucisses contenaient de la viande bovine, 10 étaient altérés, improches à la consommation. 1 pâte pour cervelas était composée essentiellement de gélatine et fut en conséquence interdite.

Valais. 4 contestations. Une conserve à l'huile d'olive contient de l'huile d'arachide.

Genève. Certains poissons fumés, présentant une teinte orangée rougeâtre, étaient colorés artificiellement.

### **VIII. Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten.**

Zürich, Kanton. 1 Probe war ungenügend. 2 gelangten mit verbotenen Anpreisungen in den Verkehr.

Bern. 6 Präparate enthielten zu wenig Fleischextrakt.

Luzern. 3 Speisewürzen kamen in Originalflaschen einer anderen Fabrik in den Verkehr.

Zug. Eine «Gulasch-Zutat» war künstlich gefärbt.

Basel. 2 Suppenwürzen waren mit Wasser verdünnt.

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

Zürich, Kanton. 3 Mahlprodukte trugen verbotene Anpreisungen, ein weiteres war verunreinigt. 1 Brot war mit denaturiertem Salz gesalzen. 2 Teigwaren waren falsch deklariert, 1 war ungenügend.

Zürich, Stadt. In einem Fall wurden Rückstände der Erdnussextraktion als Mehl bezeichnet.

Bern. In 7 Fällen enthielt Buttergebäck fremdes Fett, in 3 Fällen war Brot fadenziehend. In 6 Proben von Eierteigwaren war der Ei gehalt zu gering, in 1 Probe der Eiweissgehalt und 1 war künstlich gefärbt.

Luzern. 2 Backmehle waren schimmlig, ein Zwieback wurde für Magenkranke empfohlen.

Urkantone. In 3 Fällen war Mehl mit Milben verunreinigt, 1 Brot war übersäuert.

Glarus. 6 Teigwarenproben zeigten zu hohen Säuregrad.

Basel. Einige Sendungen von Erbsen aus Holland waren mit einer Art Glasur versehen, die sich von dem Pflanzenkasein chemisch nicht unterscheiden liess.

Schaffhausen. 7 Proben zeigten einen zu niederen Gehalt an Eiern oder an Eiweiss auf. Als «Frischeierteigwaren» bezeichnete Ware war mit Kalkeiern hergestellt worden.

Aargau. 5 Proben Frischeier-Teigwaren waren unter Verwendung von Kalkeiern hergestellt. Tomatenpurées enthielten 20 bis 147 mg Ameisensäure im kg, wobei es sich um einen natürlichen Gehalt handeln muss, der je nach Konzentration, Reife oder Herkunft schwankt.

Thurgau. In 2 Fällen waren Körnerfrüchte verdorben, 7 Brote und Gebäcke mit Heilanpreisungen versehen oder verunreinigt. 7 Teigwaren waren unreell, unrichtig bezeichnet oder durch Bazillus prodigiosus infiziert.

Tessin. 6 échantillons de pâtes alimentaires, portant des indications et des réclames ne correspondant pas à la réalité, ont été contestés.

Valais. 4 contestations pour pain brûlé et mal cuit. 2 contraventions pour vente de farines altérées.

Genève. Une farine de froment avait perdu ses qualités panifiables par suite de son séjour dans un local, qui avait été désinsectisé au moyen d'acide sulfureux.

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

Bern. 3 Glacepulver waren stärkemehlhaltig.

Neuchâtel. Un poudre pour lier la crème n'était que de la gomme adragante, une poudre pour glaces, un mélange de gomme adragante et d'amidon de maïs.

## XI. Eier und Eierkonserven.

Zürich, Stadt. In 4 Fällen war die Stempelentfernung und in 1 Fall die Oberflächenbehandlung nachweisbar. Ein ausländisches Hühnervolleipulver wies einen zu geringen Eiweissgehalt auf.

Bern. Bei 37 Eiern konnte in verschiedenen Fällen die Entfernung des Importstempels nachgewiesen werden.

St. Gallen. Eine Sendung frischer einheimischer Eier enthielt Konserveier (Kalkeier).

Graubünden. Verschiedene Fälle mussten wegen Entfernung des Importstempels beanstandet werden.

Thurgau. 7 Proben von Eikonserven wiesen unrichtige Zusammensetzung auf, indem sie wesentlich mehr Eigelb enthielten, als dem Inhalte von ganzen Hühnereiern entsprechen würde.

Vaud. 29 contraventions pour œufs étrangers démarqués et revendus comme «œufs frais du pays».

Genève. L'estampillage des œufs importés disparaît quelques fois à l'eau froide et plus souvent sous l'action de l'eau bouillante.

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

Zürich, Kanton. 1 Gemüsekonserven war künstlich gefärbt, 1 verdorben und 1 trug verbotene Anpreisungen.

Zürich, Stadt. In 3 Fällen wiesen Birnen und Kirschen Resten von Spritzmitteln auf. Es betraf Ware aus Italien. 1 Spinatkonserven enthielt zu viel Kupfer und über 1% Mehlzusatz; eine weitere zu viel Kupfer und in einer dritten war der Mehlzusatz nicht deklariert.

Urkantone. Eine Sendung von 3000 kg frischer Himbeeren war derart verschimmelt und in Säuerung übergegangen, dass sie nicht mehr verwertet werden konnte.

St. Gallen. 6 Proben Obst und andere Früchte waren wegen unrichtiger Bezeichnung oder Verdorbenheit zu beanstanden. In bombierten Konserven war bis 500 cm<sup>3</sup> Gas, aus Wasserstoff und Kohlensäure bestehend, unter Druck. Ursache war eine Infektion mit dem Bazillus saccharobutyricus immobilis.

Genève. Nous exigerons que les oranges soit-disant «sanguines», dont la chair n'est pas rouge, soient désignées «sanguines blondes».

## **XIII. Honig und Kunsthonig.**

Bern. 2 Proben erwiesen sich als Zuckerfütterungshonig, 1 Honig war unreif, ein anderer verdorben.

Luzern. Die Bezeichnung «Kunsthonig mit Zusatz von echtem Honig» führte, weil rückfällig, zu einer Strafanzeige. 3 Honigproben waren im Geschmack verdorben.

Basel. In einem «Orangen-Blütenhonig» waren keine Pollenkörner von Citrus-Arten zu finden.

Tessin. 3 contestations. Un miel a été reconnu comme étant artificiel.

## **XIV. Zucker, künstliche Süsstoffe und Konditoreiwaren.**

Zürich, Stadt. Eine «Holländermasse», eine «Birneneinlage» und eine Marzipanmasse enthielten Benzoesäure.

Basel. 6 Proben Grieszucker waren verunreinigt.

St. Gallen. 6 Proben waren zu beanstanden.

Thurgau. 21 Proben mussten als übermäßig verschmutzt beanstandet werden. Es war auffalend, wie unrein der im Kleinhandel anzutreffende Zucker sehr häufig ist.

Genève. De la pâtisserie, fabriquée à domicile et qui avait été aromatisée avec du nitrobenzol, a provoqué un cas d'empoisonnement léger. Cer-

taines spécialités, vendues sous un nom de fantaisie (Glacial-Choc, Choc-Neige) contenaient une graisse étrangère; nous avons exigé l'inscription de la dénomination spécifique, soit: «Bonnons au chocolat».

### **XV. Konfitüren, Gelees, Fruchtsäfte und Sirupe.**

Zürich, Stadt. Häufig werden Sirupe im Verkehr angetroffen, welche trotz eines Gehaltes an Ameisensäure als «naturrein» bezeichnet sind.

Bern. 1 Konfitüre enthielt Maisstärke.

Urkantone. Ein «Zitronenextrakt», eine mit Zitronenöl aromatisierte Zitronensäure wurde ausser als Lebensmittel auch als Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten, als Desinfektionsmittel für infiziertes Trinkwasser und zur Haut- und Haarpflege angepriesen.

Solothurn. 4 Sirupe enthielten zu viel Ameisensäure, 1 wies Stärkezucker auf.

Basel. 6 Proben von Himbeersirup waren unrichtig bezeichnet.

St. Gallen. Beanstandet wurden 3 Proben Fruchtsäfte und 3 Proben Sirupe. Ein Himbeersirup aus einer Blechdose enthielt erhebliche Mengen Zinn und Eisen gelöst.

Tessin. 16 échantillons de sirops étaient colorés artificiellement ou mis en vente sous une fausse désignation.

Valais. 6 contestations de sirops de fruits comme sirops à l'arôme de framboise et de cassis.

Neuchâtel. 6 échantillons de mauvais aloi: sirops de cassis et de framboises artificiels ou allongés d'eau.

### **XVI. Trinkwasser, Eis und Mineralwasser.**

Zürich, Kanton. Von 340 Trinkwasserproben waren 128 = 37,6% verunreinigt. 3 Mineralwasserproben waren trübe oder gelangten mit verbotenen Anpreisungen in den Verkehr.

Bern. Von 322 Trinkwasserproben zeigten 117 einen ungünstigen chemischen oder bakteriologischen Befund.

Luzern. Von 515 Wasserproben wurden 181 beanstandet. Es wurde eine seit April 1934 in Angriff genommene Untersuchung des Wassers des Vierwaldstättersees fortgesetzt und abgeschlossen. Die bisherigen Untersuchungen ermuntern jedenfalls zur Gewinnung von Trinkwasser aus dem See.

Urkantone. Mengen von 0,44 mg Eisen im Liter Wasser gaben zu erheblichen Störungen im Betrieb einer Grundwasserversorgungsanlage Anlass. Die Untersuchung von Trinkwasserproben, die durch Laien erhoben und eingesandt werden, sollte grundsätzlich abgelehnt werden.

Glarus. 9 Proben wiesen zu hohen Keimgehalt auf. Eine umfangreiche Untersuchung der Quellen des Enzbaches in Mühlhorn kam zum Schluss, dass diese einwandfreies Trinkwasser lieferten.

Zug. 5 Quellwasserproben erwiesen sich durch Fäkalstoffe verunreinigt, 3 weitere waren in anderer Weise nicht einwandfrei.

Fribourg. 5 échantillons étaient souillés par des organismes vivants, 3 par trop de matières organiques, 2 contaminés par du purin, 3 avaient une teneur exagérée en nitrates, 2 étaient salis par des résidus de distillerie.

Solothurn. 54 Proben waren auf Grund des bakteriologischen, 21 gestützt auf den chemischen Befund zu beanstanden.

Basel. 53 Proben waren verunreinigt.

St. Gallen. 134 Proben wurden beanstandet. Mit dem Einbau einer Chlorgas-Ammoniakanlage in eine Quellwasseranlage gelang es, die Keimzahl auf unter 10 herabzudrücken und den Colititer auf über 100 hinaufzusetzen.

Graubünden. 43 Beanstandungen, und zwar auf Grund der chemischen Untersuchung 12, der bakteriologischen 20, der chemischen und bakteriologischen 4. Aus andern Gründen waren 7 zu beanstanden.

Aargau. 91 Beanstandungen, die auf folgende Umstände zurückzuführen waren: 39 Infiltration von Sickerwasser und Jauche, 26 ungünstiges Einzugsgebiet, 14 mangelhafte oder unfertige Fassung, 11 mangelhafte oder verschmutzte Reservoirs oder Brunnstuben, 1 unzweckmässige Leitung.

Thurgau. 10 Trinkwasserproben erwiesen sich als verunreinigt.

Vaud. Nombre d'échantillons d'eau analysés 209, dont reconnus de mauvais aloi 36.

Neuchâtel. 65 échantillons de mauvais aloi.

Genève. 31 contestations. La plupart des eaux signalées comme non potables concernent des puits ou des sources.

### **XVII. Künstliche kohlensaure Wasser und Limonaden.**

Zürich, Kanton: 4 Proben waren falsch deklariert.

Urkantone. 20 Proben von künstlich kohlensauren Wassern und Limonaden waren wegen Eisenkarbonatausscheidungen oder Hefetrübung oder Fehlens der Sachbezeichnung oder wegen Heilanpreisungen beanstandet.

St. Gallen. 6 Proben wurden wegen nachteiliger Veränderung durch Hefetrübung beanstandet.

Genève. Dans plusieurs échantillons on a constaté la présence de traces notables de sels de plomb et de sels de fer en excès.

### **XVIII. Künstliche alkohol- und kohlensäurefreie Getränke.**

Zürich, Kanton. 6 Proben waren falsch deklariert, 4 trübe, 1 konserviert und 1 verdorben.

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

Zürich, Kanton. 31 Proben Kaffee hatten einen verbotenen Gehalt, 4 Proben Kakao und 4 Proben Schokolade waren falsch deklariert. 1 Probe Kakao war verdorben.

Zürich, Stadt. 2 als «Tanninfreier Schwarztee» angepriesene Produkte enthielten normale Gerbstoffgehalte. Die Bezeichnung wurde beanstandet.

Luzern. 2 koffeinfreie Kaffees wurden wegen zu geringem Extraktgehalt oder Heilanpreisungen beanstandet. 2 Proben Schokolade waren verschimmelt.

Urkantone. Likörfläschchen oder Pralinen aus Schokolade waren mit künstlich gefärbtem «Cherry-Brandy» gefüllt.

St. Gallen. 26 Proben Schokolade, 4 Proben Kakao und 3 Proben Tee wurden wegen ungenügender Deklaration beanstandet.

Thurgau. 1 Kaffeesurrogat und 2 Kakao trugen unzulässige Heilanpreisungen.

Neuchâtel. Trois thés vendus comme exempts de théine et spécialement hygiéniques en contenaient de 3 à 3,5%, soit autant que les thés ordinaires.

## **XX. Gewürze und Kochsalz.**

Zürich, Kanton. 5 Gewürzproben waren falsch deklariert und 3 unrein. 3 Proben Kochsalz waren verunreinigt, 1 trug Heilanpreisungen.

Zürich, Stadt. In 4 Fällen waren Gewürze unrichtig deklariert, 1 Senf enthielt zu viel schweflige Säure, ein anderer Weizenstärkezusatz. 1 Gewürz war phosphathaltig, 1 Pfeffer hatte zu viel Asche und zu wenig ätherische Oele, 1 Pöckelsalz war unrichtig bezeichnet und 1 Vanillinzucker hatte zu wenig Vanillin. Aus England eingeführter Tafelsenf mit 19,6 und 24,9% Weizenstärke auf Trockensubstanz berechnet, mussten als «Condiment à la moutarde» bezeichnet werden. In 3 Fällen wurde jodfreies Salz als Vollsalz verkauft.

Bern. 8 Proben Majoran waren mit Cistus verfälscht, 3 Pfeffer enthielten zu wenig ätherisches Oel, in 5 Fällen waren die Aufschriften ungenügend.

Luzern. 2 Majoranproben waren mit Cystus albidus verfälscht.

Urkantone. 11 Beanstandungen. Koriander enthielt 25% durch Käfer ausgehöhlte Früchte.

Glarus. 2 Proben gemahlene Muskatblüte enthielten zu wenig ätherisches Oel, 1 Posten Anis war verdorben.

Zug. 2 Gewürzproben enthielten Dinatriumphosphat, das verbotene Fleischrötungsmittel, 1 Probe war nicht vorschriftsmässig bezeichnet.

Basel. Ausländische Senfproben waren mit Salicylsäure konserviert.

Schaffhausen. 2 Proben Majoran waren mit Cystus verfälscht.

St. Gallen. 7 Proben Majoran, aus einer Lieferung von 1052 kg stammend, erwiesen sich als mit Cystus verfälscht.

Thurgau. 6 Kochsalzproben erwiesen sich als übermässig verschmutzt.

## **XXI. Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein.**

Zürich, Kanton. 1 Probe erwies sich als verfälscht, 62 waren unrichtig bezeichnet, 3 zu stark geschwefelt und 118 verdorben. Aus andern Gründen wurden 54 Proben beanstandet.

Bern. 28 Weine waren unrichtig deklariert, 21 essigstichig oder sonstwie verdorben, 12 zu stark geschwefelt und 2 überzuckert.

Zürich, Stadt. 57 Proben erwiesen sich als unrichtig deklariert, 1 war unrichtig bezeichnet und überzuckert, 20 Proben waren essigstichig oder sonstwie verdorben, 5 waren überschwefelt, 4 künstlich gefärbt und 6 Proben waren aus andern Gründen zu beanstanden.

Luzern. Von 293 Proben mussten 32 beanstandet werden. Ein spanischer Rosé hatte einen Zusatz von Meerwasser erhalten und enthielt 6,0 g Natriumchlorid im Liter. Ein Perla di Sassella enthielt 3,2 g Kaliumsulfat im Liter. Verschiedene ausländische Weine waren unrichtig bezeichnet.

Urkantone. 5 Weine waren verfälscht, 7 unrichtig deklariert, 4 fehlerhaft und 19 essigstichig.

Glarus. 9 Proben waren unrichtig deklariert, 2 künstlich gefärbt, 5 zu stark geschwefelt, überplâtriert oder überzuckert, 12 essigstichig oder sonstwie verdorben.

Zug. 3 Weine waren essigstichig, 3 fehlerhaft und 1 Wein war unrichtig deklariert.

Fribourg. 71 échantillons étaient vendus sous une fausse désignation, 4 étaient piqués, 2 trop sucrés, 7 vins étaient altérés, moisis, etc. Les contraventions pour fausse désignation comprennent surtout les vins d'origine étrangère et plus spécialement les Bourgognes qui sont rarement des vins authentiques.

Solothurn. 2 Proben waren unrichtig deklariert, 1 gezuckert und verdorben, 2 verdorben oder fehlerhaft.

Basel. 21 Proben erwiesen sich als unrichtig deklariert, 22 Proben waren essigstichig oder sonstwie fehlerhaft, 7 Proben waren zu stark geschwefelt oder übergipst. Einige Proben Hybridenwein waren nicht richtig bezeichnet. Bezeichnungen wie «Chile-Burgunder» und «Ungar-Burgunder» wurden beanstandet.

Schaffhausen. 2 Proben Wein waren unrichtig deklariert, 14 essigstichig oder anderweitig verdorben, 5 Proben enthielten zu viel Sulfate oder zu viel schweflige Säure.

St. Gallen. 11 Proben waren unrichtig deklariert, 34 Proben essigstichig oder nachteilig verändert, 6 überschwefelt. 1 Probe zeigte zu hohen Kupfergehalt.

Graubünden. 22 Proben erwiesen sich als stichig oder fehlerhaft, 1 Probe als unrichtig deklariert. Die Untersuchung der Traubensaft im Herbst 1935 zeigte, dass trotz äusserst ungünstiger Witterungsverhältnisse eine späte Ernte bessere Ergebnisse ergab.

Aargau. 12 Proben waren unrichtig deklariert, 27 essigstichig oder sonstwie verdorben, 12 krank, 2 mit Missgeschmack behaftet und 2 überzuckert.

Thurgau. 4 Proben waren essigstichig, 2 übermäßig geschwefelt, 2 zu stark gezuckert. 12 Proben wiesen Geschmacksfehler auf, 8 waren unrichtig deklariert.

Tessin. 118 échantillons étaient piqués ou contenaient de l'acide citrique en excès (plus de 0,5%o).

Vaud. 27 échantillons de vin étaient vendus sous une fausse désignation, 20 altérés.

Valais. 39 échantillons ont été contestés: 20 falsifiés, 9 vins mis dans la commerce sous une fausse désignation, 3 vins étaient piqués, 4 autrement malade, 3 sucrés. On ne peut pas prétendre, que la concurrence des vins étrangers joue un rôle prépondérant dans la mévente des vins du canton.

Neuchâtel. 34 échantillons de mauvais aloi: Vins mouillés artificiels 3, vin de raisin sec 1, faussement dénommés 6, trop sucrés à la cuve 11, trop soufrés 11, altérés 2. Un vin de provenance italienne présentait les caractères typiques des vins de raisins secs, forte fluorescence à la lampe de quartz et réaction de Fiehe de l'extrait éthéré.

Genève. Les contestations se répartissent comme il suit: Vins mouillés 4, vins piqués ou altérés 44, vins mis dans le commerce sous fausse déclaration 12, autres motifs (mauvais goût, trop soufré, trop sucré, etc.) 22. Un vin blanc du pays a déposé un précipité de «Bleu de Prusse», preuve qu'il avait subi un traitement au ferrocyanure de potassium, contre la «casse blanche», lequel est interdit.

## **XXII. Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenobstwein.**

Zürich, Stadt. 7 Proben von Most waren essigstichig, 3 waren nachteilig verändert oder sonstwie verdorben.

Bern. 1 alkoholfreier Obstwein war alkoholhaltig, ein anderer enthielt ein unzulässiges Konservierungsmittel.

Luzern. Verschiedene Obstweine waren essigstichig.

Urkantone. 4 Proben waren essigstichig, 2 mit Missgeschmack behaftet, 2 überschwefelt und 4 unrichtig bezeichnet.

St. Gallen. 4 Proben Obstwein waren stichig, 4 Proben alkoholfreier Obstwein enthielten zu viel Alkohol.

Aargau. 1 Obstweinprobe enthielt 200 mg Zink im Liter, das Getränk wurde dadurch ungenießbar, 5 Proben alkoholfreier Obstwein waren wegen Essigstich, zu hohem Alkoholgehalt oder Trübung zu beanstanden.

Thurgau. 19 Obstweine waren wegen Essig- oder Milchsäurestich verdorben. 5 Proben waren schimmelig.

### **XXIII. Bier und alkoholfreies Bier.**

St. Gallen. 1 Probe «Nährbier» wurde wegen unerlaubten Heilanpreisungen beanstandet.

### **XXIV. Spirituosen.**

Zürich, Kanton. 48 Proben waren falsch deklariert, 15 ungenügend, 2 trübe, 2 mit verbotenen Anpreisungen versehen, 2 verdorben. 1 Probe erwies sich als Kunstprodukt.

Zürich, Stadt. 6 als Kirschwasser bezeichnete Produkte erwiesen sich als Kirschwasser-Verschnitte, 2 Proben Rum hatten zu hohen Extraktgehalt, 1 Weinbrandverschnitt war als Kognak bezeichnet.

Bern. 85 Spirituosen waren unrichtig bezeichnet, 8 waren aus andern Gründen zu beanstanden.

Luzern. 15 Proben Kirsch, 2 Proben Zwetschgenwasser und 1 Probe Kognak mussten beanstandet werden.

Urkantone. 13 Spirituosen waren unrichtig bezeichnet, 5 abnormal in Geruch und Geschmack, 5 den analytischen Anforderungen nicht entsprechend, 4 mit Heilanpreisungen versehen.

Glarus. 4 Proben Kirschwasser waren unrichtig deklariert, 1 Probe stichig.

Zug. 2 Zwetschgenwasser erwiesen sich als Kunstprodukte, 1 Kirsch konnte nur als Kirsch-Verschnitt bezeichnet werden.

Fribourg. 19 échantillons de mauvais aloi: fausse désignation 11, fermentation anormale 2, sucré 1, étendu d'eau trop fortement 1.

Solothurn. 7 Proben waren aus verschiedenen Gründen zu beanstanden.

Basel. 9 Proben waren unrichtig bezeichnet, 7 wiesen zu wenig Alkohol auf, 27 Proben Kirsch waren ungenügend oder wiesen zu viel Blausäure auf, 2 Proben Rum waren künstlich gefärbt, 3 Bitter in andern Originalflaschen.

Graubünden. 10 Beanstandungen. Ein Enzianbranntwein wurde durch Zusatz von denaturiertem Sprit «verstärkt». Neben dem starken Eigengeruch des Enziens war der Zusatz nicht einmal ganz leicht wahrnehmbar.

Aargau. 22 Beanstandungen. 9 Proben Kirsch waren fehlerhaft, 6 ungenügend und 1 unrichtig deklariert. Von den 58 Kirschwasserproben verdiente keine die Bezeichnung sehr gut.

Tessin. 8 contestations. Un eau-de-vie «Grappa» montrait un teneur en zinc.

Vaud. 24 contestations concernant des coupages, des altérations ou des falsifications de marques.

Valais. 37 contestations. Un cognac a été reconnu comme artificiel, 1 kirsch était sucré et 2 rhums étaient trop sucrés.

Neuchâtel. 14 échantillons de mauvais aloi: 4 kirsch-coupage, 1 kirsch artificiel, 1 prune artificielle, 1 eau-de-vie de vin-coupage, 1 rhum de la Jamaïque faussement dénommé, cinq absinthes et imitations d'absinthe.

Genève. On a trouvé sous le nom de «Fine Champagne, 6 ans» un produit jaune, qui est facturé simplement «cognac» par le fournisseur.

#### **XXV. Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenzen.**

Zürich, Stadt. 7 Proben von Weinessig enthielten entweder zu wenig Essigsäure oder zuckerfreien Extrakt oder waren durch Essigälchen unreinigt. 2 Speiseessige enthielten zu wenig Essigsäure und zu viel Alkohol. Zwei als Weinessig deklarierte Essige enthielten nur ungefähr 50% der vorgeschriebenen 10 g zuckerfreien Extrakt im Liter. Sie haben bei der Fabrikation eine zu grosse Herabsetzung erfahren, was dadurch erklärlich ist, dass die Verdünnung meist nach dem Säuregehalt eingestellt wird, welcher bei den Essigen noch genügte.

Bern. 2 Essigproben enthielten empyreumatische Stoffe, in einer Probe war der zuckerfreie Extraktgehalt zu niedrig.

Urkantone. Bei 10 Proben handelte es sich um unfertige Produkte.

Solothurn. 8 Essigproben waren aus verschiedenen Gründen nicht einwandfrei.

Basel. 2 Molkenspeiseessige enthielten einen auffallend hohen Gehalt an Extrakt (250 und 300 g im Liter, wovon 56 bis 70% Milchzucker), in zwei Essigen mit Zitronensäure- bzw. mit Zitronensaft-Zusatz wurden Säuregehalte von 11,5 bzw. 8,6% gefunden.

Genève. Des vinaigres de vin présentaient des teneurs en extrait et matières minérales trop faibles et d'autres renfermaient jusqu'à 5% d'alcool.

#### **XXVI. Farben für Lebensmittel.**

Zürich, Kanton. 3 Lebensmittelfarben waren verfälscht oder unrichtig deklariert.

#### **XXVII. Konservierungsmittel für Lebensmittel.**

Bern. 4 Produkte erwiesen sich als unzulässig für Frischhaltung von Fleisch.

St. Gallen. 1 Konservierungsmittel «Karsan» wurde zur Konservierung von Saatkartoffeln, nicht aber von Speisekartoffeln zugelassen.

Aargau. 1 Konservierungsmittel für Konditoreiwaren enthielt 50% Stärke und 48% Natriumbenzoat und gelangte in Kilogrammbüchsen in den Handel.

Genève. Un soi-disant agent conservateur «d'Infla» était une solution aqueuse de saccharate de chaux.

#### **XXVIII. Geschirre, Geräte und Gefässe für Lebensmittel.**

Luzern. Küchenschablonen waren aus Zinkblech hergestellt, Lakespritzen enthielten Blei.

Urkantone. Zum Verzinnen wurde in 3 Fällen bleihaltiges Zinn mit 6 bis 24% Bleigehalt verwendet.

Glarus. Fasspundaufsätze waren bleihaltig.

Basel. 13 Lakespritzen für Metzgereien waren stark bleihaltig.

Aargau. 7 Pöckelspritzen enthielten bis 80% Blei.

Thurgau. Ein zum Verzinnen bestimmtes Zinn enthielt 8 bis 9% Blei.

Genève. Des articles de porcelaine coloriés, provenant du Japon, cédaient du plomb en quantité notable, à l'acide acétique à 4%.

### **XXIX. Kosmetische Mittel.**

Zürich, Stadt. 19 Haarwaschmittel enthielten gechlorte Kohlenwasserstoffe, 1 Produkt Aceton, bei 5 Proben war der Flammpunkt zu niedrig. In 5 Fällen wiesen Metalltuben für kosmetische Zwecke und in 4 Fällen Spritzkorke bis über 20% Blei auf.

Bern. 1 Haarwasser war bleihaltig.

Luzern. Ein Haarfärbemittel enthielt Blei.

Solothurn. 10 Proben erwiesen sich als gesundheitsschädlich.

Basel. 25 Proben Haarbehandlungsmittel waren unzulässig zusammengesetzt.

Aargau. Ein Haarwaschmittel «Antiseptisch» bewirkte bei einer Person eine Narkose, die bis am andern Tage dauerte.

### **XXX. Spielwaren.**

Zürich, Kanton. 3 Proben von Spielwaren erwiesen sich als bleihaltig.

Bern. In 3 Fällen enthielten Stofftiere Glasaugen mit Einsteknadeln.

### **Diverse Gegenstände.**

Zürich, Kanton. Bei 3 Wasch- und Putzmitteln fehlte die Warnungsaufschrift, 2 waren feuergefährlich und 2 enthielten zu viel Alkali. 2 Bodenbehandlungsmittel waren feuergefährlich.

Zürich, Stadt. 1 Lederfarbe war anilin- und nitrobenzolhaltig, 2 Fleckenwasser mit gechlorten Kohlenwasserstoffen trugen keine warnende Aufschrift.

Luzern. Sogenannte Sympathie- und Glückflaschen enthielten je ca. 60 g metallisches Quecksilber und wurden von Hausierern zu Fr. 20.— pro Stück verkauft.

Urkantone. Fleischhaken waren verbleit.

Tessin. 6 contestations de divers objets usuels.

### **Durchführung des Absinthgesetzes.**

Zürich, Stadt. Eine Absinthnachahmung war mit Anisöl hergestellt.

Bern. Verkauf von Absinthimitationen in 3 Fällen.

Urkantone. Ein Etzlisberger-Likör erwies sich als Absinthimitation.

Zug. 1 Kräuterschnaps fiel unter das Absinthgesetz, indem er als Absinth-Nachahmung zu beanstanden war.

Solothurn. 4 Fälle von Uebertretungen.

Basel. 4 Fälle von Uebertretungen.

Vaud. 3 cas de contravention.

Neuchâtel. Nombre des contraventions 12. Les contraventions sont relevées par la police.

Valais. 4 cas de contravention.

### **Durchführung des Kunstweingesetzes.**

Zürich, Stadt. 1 Wein war unter Verwendung von Zuckerwasser und Chemikalien hergestellt. 3 Trockenbeerweine ausländischer Herkunft wiesen Rohrzuckerzusatz auf.

Bern. 4 Uebertretungen.

Glarus. 2 Weine erwiesen sich als Kunstweine.

Solothurn. 6 Beanstandungen wegen vorschriftswidriger Lagerung oder wegen Wasserzusatz.

Thurgau. 1 als Lambrusco deklarierter Wein erwies sich als Kunstwein.

Tessin. Les recherches commencées en 1934 au sujet de la falsification de vins à Zurich-Lugano ont été poursuivies, mais le cas n'a pas pu être liquidé (dans le courant de l'année) par les autorités judiciaires.

Valais. 7 contestations des vins artificiels. 4 cas de fabrication de piquette sans autorisation, 2 cas de défaut d'inscription, 1 cas de vente de vin artificiel.

---

### **Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren.<sup>1)</sup>**

(Nach den dem Eidg. Gesundheitsamt vom 1. Januar bis 31. Dezember 1935 zugegangenen Mitteilungen.)<sup>2)</sup>

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

Période du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 1935 (d'après les données fournies par les cantons au Service fédéral de l'hygiène publique).<sup>2)</sup>

---

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

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