

<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>	37 (1946)
<b>Heft:</b>	3-4
<b>Rubrik:</b>	Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1945

### 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:** 28.01.2026

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

# **Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1945**

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

### *a) Gesetzgebung und Allgemeines*

Gestützt auf Art. 18 des Bundesratsbeschlusses vom 12. Juli 1944 über die Ausübung des Handels mit Wein erliess das eidg. Departement des Innern am 13. Juli 1945 ein Reglement zu diesem Beschluss.

Mit Verfügung Nr. 20 des eidg. Departementes des Innern (vom 26. Januar 1945) wurde Art. 20, Abs. 6 der eidg. Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 aufgehoben. Art. 137, Abs. 2 wurde dahin ergänzt, dass die Behandlung von Rollgerste mit schwefliger Säure gestattet wurde. Schliesslich wurden die Bestimmungen des Art. 363, Abs. 8, 9 und 11 (Wermutimitationen) aufgehoben.

Verfügung Nr. 21 (vom 12. November 1945) regelt wie alljährlich die Möglichkeiten des deklarationsfreien Verschnittes für die einheimischen Weine der Ernte 1945.

Verfügung Nr. 22 (vom 6. Dezember 1945) setzt den Mindestfettgehalt der Margarine von bisher 75 wieder auf 84 % hinauf und verbietet die Herstellung von Emulsionsfetten für Bäckereien.

In Anwendung von Art. 1 des Bundesratsbeschlusses vom 29. September 1944 ernannte der Bundesrat am 8. März 1945 eine Kommission von 8 Mitgliedern zur ständigen Revision des Lebensmittelbuches.

Die in Art. 56 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene Genehmigung erteilte der Bundesrat

- a) einer Verordnung des Kantons Zürich über die Bezeichnung einheitlicher Weinproduktionsgebiete im Kanton Zürich, vom 18. Mai 1945;
- b) den kantonalen Verordnungen der Kantone Waadt, Neuenburg und Freiburg betreffend die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1./15. September bis 31. Dezember 1945.

Die in Art. 19 des Bundesratsbeschlusses über die Ausübung des Handels mit Wein, vom 12. Juli 1944, vorgesehene Genehmigung erteilte der Bundesrat folgenden kantonalen Vollziehungsverordnungen: Appenzell I.-Rh., Bern, Freiburg, Genf, Graubünden, Neuenburg, Solothurn, St.Gallen, Thurgau, Waadt, Wallis und Zürich.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidg. Lebeensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 54 Zirkulare mit total 209 Mitteilungen den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zugesellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	88
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	47
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	44
Bewilligung von Vitamin-Anpreisungen	16
Diverses	14

Da sich bei der Auslegung und Anwendung der zahlreichen gesetzlichen Bestimmungen immer wieder die Notwendigkeit ergibt, den Wortlaut genauer zu kommentieren und in unklaren Fällen Richtlinien aufzustellen, wählte der Verband der Kantons- und Stadtchemiker der Schweiz, auf Ersuchen des eidg. Gesundheitsamtes, eine Expertenkommision zur Behandlung solcher Fragen.

Folgende Herren gehören dieser Kommission an:

Dr. *P. Balavoine*, chimiste cantonal, Genève  
Prof. *M. Bornand*, chimiste cantonal, Lausanne  
Dr. *H. Mohler*, Stadtchemiker, Zürich  
Dr. *R. Violier*, Kantonschemiker, Basel  
Dr. *C. Wiss*, Kantonschemiker, Aarau.

Die Kommission trat im Oktober 1945 zu ihrer ersten konstituierenden Sitzung zusammen, bei welcher Gelegenheit schon eine Reihe wichtiger Entscheide getroffen wurde.

Sie löst in ihrer Tätigkeit die sog. Ersatzlebensmittelkommission ab, Welch letztere in der Kriegszeit dem eidg. Gesundheitsamte in beratender Art sehr wertvolle Dienste geleistet hat.

### *b) Wissenschaftliche Tätigkeit*

(im Sinne von Art. 25/3 des eidg. Lebensmittelgesetzes)

Die im Jahresbericht pro 1944 genannte Lebensmittelbuchkommission nahm im abgelaufenen Jahre ihre Tätigkeit auf. An 2 Sitzungen (im Juli und Oktober) wurde zunächst das Arbeitsprogramm besprochen und hierauf die praktische Bearbeitung und Ergänzung des Lebensmittelbuches aufgenommen.

Die übrige wissenschaftliche Betätigung am eidg. Gesundheitsamte und in den anderen Laboratorien für Lebensmitteluntersuchung bewegte sich im normalen Rahmen. In diesen «Mitteilungen» erschienen total 34 Arbeiten, von denen 11 aus dem Laboratorium des eidg. Gesundheitsamtes, 13 aus den amtlichen Laboratorien für Lebensmittelkontrolle und 10 von anderen Autoren stammten.

### c) *Lebensmittelchemikerprüfungen*

Im abgelaufenen Jahre fanden keine Prüfungen dieser Art statt.

### d) *Kontrolle der Lebensmittel*

#### *1. Durch die Sektion für Lebensmittelkontrolle am eidg. Gesundheitsamt*

Die in den letzten Jahren durch die Kriegszeit bedingte ausserordentliche Belastung durch laufende Geschäfte (Bewilligungen im Sinne von Art. 5/2, Ersatzlebensmittel, Untersuchung von Mehlen aus den Lagern des Oberkriegskommissariats usw.) hat mit Abschluss des Krieges nachgelassen. Dem entsprechend ist die Anzahl untersuchter Objekte stark zurückgegangen (von 1390 Objekten auf 665). Dafür brachte der Abbau kriegsbedingter Bestimmungen und die Umstellung des Lebensmittelmarktes auf friedensmässige Verhältnisse (z.B. Nachkriegsbrot) im zweiten Halbjahr reichlich Ersatz in anderer Richtung.

Immerhin wurden im Jahre 1945 immer noch 88 (119\*) Bewilligungen im Sinne von Art. 5/2 erteilt.

Die Behandlung von Vitamin-Anpreisungen (Art. 20 LMV.) und von Texten für diätetische Nährmittel (Art. 9/2 und 185/2) blieb im normalen Rahmen.

Ausserordentlich viel Arbeit verursachte die Einführung der Buch- und Kellerkontrolle im Weinhandel.

#### *2. In den Kantonen*

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des eidgenössischen Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 129 538 (123 194) Proben untersucht worden, von denen 11 969 (11 023) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 14 017 (13 750). Von Lebensmitteln wurden 128 742 (122 221) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von

---

\*) Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf das Vorjahr.

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 796 (973) Proben untersucht. Beanstandet wurden 11809 = 9,2 % (10903 = 8,9 %) Proben von Lebensmitteln und 160 = 20,2 % (120 = 12,3 %) von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Tätigkeit der Untersuchungsanstalten war, wie üblich, besonders auf dem Gebiete der Milchkontrolle eine sehr rege. Von sämtlichen untersuchten Proben entfallen 75,9 % (78,0 %) auf Milch.

Von 20 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurde in 10 Fällen der Befund der Vorinstanz bestätigt, in 7 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen, unerledigt sind noch 3 Fälle.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahre 1931 (2599) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 2.— bis 10 000.— (Fr. 1.— bis 3000.—) im Gesamtbetrag von Fr. 90 975.— (Fr. 81 626.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 113 (106) Fällen von 3 bis 180 Tagen (2 bis 120 Tagen), total 2828 Tage (2807 Tage) ausgesprochen wurden.

### 3. Auf den Vitamingehalt

*in den physiologischen Instituten der Universitäten Basel und Lausanne*

In den 2 amtlichen Vitamininstituten wurden an 71 (61) Lebensmitteln total 123 (91) Prüfungen vorgenommen, wobei 84 (71) Untersuchungen auf biologischem und 39 (20) auf chemischem Wege durchgeführt wurden.

Geprüft wurde auf

Vitamin	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	B <sub>6</sub>	Nicot. s.	Pant. s.	C	D	E	F	
in	15	42	3	—	1	—	27	29	—	6	Fällen

6 Produkte (von 71 = 8,5 %) mussten im Berichtsjahr auf Grund der Untersuchungen beanstandet werden, da sie weniger als die für eine Anpreisung notwendigen Mengen an Vitaminen aufwiesen.

Ausser den eigentlichen Untersuchungen mussten viele Analysen durchgeführt werden, welche die Verbesserung der Versuchsmethodik betreffen. Weiter war es notwendig, die Methodik vielfach zu überprüfen, da in vielen Fällen die Futtermaterialien nicht in der richtigen reinen Form zu beschaffen waren. Es gelang aber, die vielfach auftretenden Schwierigkeiten in dieser Hinsicht zu überwinden.  
(Basel)

Les analyses de la vitamine F qui ont été poursuivies de 1944 en 1945 n'ont malheureusement pas donné les résultats escomptés vu qu'il n'a pas été possible d'obtenir une carence en cette vitamine chez les animaux d'expériences. On a

consacré plus de six mois à ces recherches sans parvenir à un résultat. De ce fait il n'a pas été possible de faire les rapports des analyses. Au vu des difficultés que présentent les analyses biologiques de la teneur en vitamine F d'un produit, il sera procédé à des essais de détermination chimique. A part ces analyses de la vitamine F, toutes les analyses requises par les contrats ont été effectuées.

(Lausanne)

#### *4. An der Grenze*

Im Berichtsjahre wurden von den Zollämtern insgesamt 1875 (1908) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 1852 (1863) Sendungen von Lebensmitteln und 23 (45) Sendungen von Gebrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 226 (87) Sendungen im Gesamtgewicht von 851 845 kg (844 564 kg).

Aus diesen Zahlen, wie auch aus den besonderen Berichten der eidg. Lebensmittelexperten an der Grenze ist ersichtlich, dass die Lebensmittelimporte sich annähernd im gleichen Rahmen wie im Jahre 1944 bewegten. Auch die Zahl der eingesandten Rapporte weist den gleichen Tiefstand auf.

Zahlenmässig sind die Beanstandungen im Vergleich zum Vorjahr beträchtlich höher ausgefallen, was wohl noch durch die Einfuhr von qualitativ nicht ganz befriedigenden Kriegswaren erklärlich sein dürfte. Doch wirkt sich diese erhöhte Beanstandungsziffer mengenmässig nicht aus, da es sich um eine grössere Anzahl kleinerer Sendungen handelte.

#### *e) Bundessubventionen*

Der Aufwand für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle, sowie die entsprechenden Subventionen sind der Tabelle 4 zu entnehmen.

An die Kosten von Laboratoriumsbauten wurden im Berichtsjahr keine Subventionen ausgerichtet.

*Tabelle 1*  
*Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen  
 und städtischen Untersuchungsanstalten*

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs-Anstalten	Von Zollämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Privat-ten	Zusammen		
Zürich, Kanton	Zürich	30	25 510	829	26 369	1729	6,6
Zürich, Stadt	Zürich	89	9 428	2772	12 289	347	2,9
Bern	Bern	215	3 939	1076	5 236	573	10,9
Luzern	Luzern	118	5 971	413	6 502	695	10,7
Uri		—	773	176	949	164	17,3
Schwyz	Brunnen	1	1 696	1517	3 214	467	14,5
Obwalden		—	683	12	695	38	5,5
Nidwalden		—	657	15	672	56	8,3
Glarus		1	1 996	210	2 207	213	9,6
Zug	Zug	4	2 031	176	2 211	364	16,5
Freiburg	Freiburg	6	4 182	151	4 339	716	16,5
Solothurn	Solothurn	36	5 845	350	6 231	380	6,1
Basel-Stadt	Basel	97	3 866	684	4 647	755	16,5
Basel-Land		15	303	93	411	131	31,9
Schaffhausen	Schaffhausen	7	1 672	412	2 091	104	5,0
Appenzell A.-Rh.	St.Gallen	12	695	117	824	138	16,7
Appenzell I.-Rh.		12	30	14	56	5	9,0
St.Gallen		78	2 689	836	3 603	560	15,5
Graubünden	Chur	9	5 900	387	6 296	775	12,3
Aargau	Aarau	11	7 646	558	8 215	611	7,4
Thurgau	Frauenfeld	6	4 163	281	4 450	328	7,4
Tessin	Lugano	56	9 421	665	10 142	869	8,6
Waadt	Lausanne	451	5 269	465	6 185	591	9,6
Wallis	Sitten	3	2 639	516	3 158	526	16,7
Neuenburg	Neuenburg	302	2 490	705	3 497	322	9,2
Genf	Genf	87	5 396	587	6 070	554	9,1
Total Schweiz		1646	114 890	14017	130 559	12011	9,2

Tabelle 2

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben		Beanstandungen
		Zahl	Zahl	
	<i>a) Lebensmittel</i>			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsaft und deren Konzentrate	572	58	10,1
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	231	100	43,3
3	Backpulver und Presshefe	194	60	30,9
4	Bier	131	9	6,8
5	Brot und Backwaren	436	109	25,0
6	Butter	373	91	24,4
7	Diätetische Nährmittel	107	19	17,7
8	Eier und Eierkonserven	264	55	20,8
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	256	43	16,8
10	Fleisch und Fleischwaren	1251	242	19,3
11	Fruchtsäfte ausser den Säften gemäss Nr. 1	171	44	25,7
12	Gemüse und Obst, frisch	92	36	39,1
13	Gemüse und Obst, konserviert	492	191	38,8
14	Gewürze, ohne Kochsalz	720	117	16,2
15	Honig	99	17	17,2
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	198	67	33,8
17	Kaffee	127	27	21,2
18	Kaffee-Ersatzmittel	176	36	20,4
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	80	15	18,7
20	Käse	787	92	11,7
21	Kochsalz	128	54	42,2
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	113	18	15,9
23	Konditorei- und Zuckerwaren	193	55	28,5
24	Konfitüren und Gelees	196	51	26,0
25	Kunsthonig	70	14	20,0
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	769	159	20,7
27	Milch	98 357	6392	6,5
	Übertrag	106 583	8171	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
	Übertrag	Zahl	Zahl	%
28	Milchprodukte, ausgenommen	106 583	8171	—
	Butter und Käse	232	35	15,1
29	Mineralwasser	120	10	8,3
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	533	69	12,9
31	Pektin und andere Verdickungs- mittel	65	15	23,1
32	Pilze, frische	9	5	55,5
33	Pilze, gedörrt und Konserven	29	14	48,3
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	184	25	13,6
35	Schokolade	25	6	24,0
36	Sirupe	176	74	42,0
37	Speisefette und Margarine	435	70	16,1
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	513	70	13,6
39	Spirituosen	1315	479	36,4
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	188	33	17,5
41	Süßstoffe, künstliche	58	2	3,4
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	39	3	7,7
43	Tee und Mate	83	19	22,9
44	Teigwaren	138	40	29,0
45	Trinkwasser, Eis	8 472	1376	16,2
46	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	8 717	1133	13,0
47	Zuckerarten	283	54	19,1
48	Verschiedene andere Lebensmittel	545	106	19,4
	Zusammen Lebensmittel :	128 742	11 809	9,2

Nr.	Warengruppen	Untersuchte Proben		Beanstandungen
		Zahl	Zahl	
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	33	8	24,2
2	Kellerbehandlungsmittel	23	—	—
3	Konservierungsmittel	32	6	18,7
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	88	14	15,9
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	114	42	36,8
2	Garne, Gespinste und Gewebe	26	8	30,8
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	46	20	43,5
4	Kosmetische Mittel	128	8	6,2
5	Mal- und Anstrichfarben	35	4	11,4
6	Petroleum und Benzin	15	2	13,3
7	Spielwaren	27	13	48,1
8	Umhüllungs- und Packmaterial	33	8	24,2
9	Wasch- und Reinigungsmittel	122	12	9,8
10	Zinn zum Löten	23	6	26,1
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	139	23	16,5
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	708	146	20,6
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	128 742	11 809	9,2
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	88	14	15,9
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	708	146	20,6
	Zusammen	129 538	11 969	9,2

*Tabelle 3*  
*Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen*

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

Nr.	Warengattungen	Ein- gelangte Sen- dungen	davon beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
				davon beanstandet		
	<i>a) Lebensmittel</i>		Zahl	Sen- dungen	Gewicht / kg	Sen- dungen
1	Butter	8	1	84 589	—	—
2	Eier	4	—	—	—	—
3	Eierkonserven	11	1	10 244	—	—
4	Fruchtsäfte	6	—	—	—	—
5	Gewürze	6	1	10 012	—	—
6	Honig	25	—	—	—	—
7	Kaffee	57	142	116 876	—	—
8	Kakao	—	—	—	—	—
9	Käse	1	—	—	—	—
10	Speisefett (ohne Butter)	—	—	—	—	—
11	Speiseöle	4	1	10 307	—	—
12	Spirituosen	139	25	25 682	—	—
13	Tee	4	—	—	—	—
14	Teigwaren	—	—	—	—	—
15	Wein	1276	27	377 456	—	—
16	Zucker und Stärkezucker	24	1	11 740	—	—
17	Verschiedene andere Lebensmittel	287	26	204 387	—	—
	Zusammen Lebensmittel	1852	225	851 293	—	—
	<i>b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>	23	1	552	—	—
	Zusammen	1875	226	851 845	—	—

Tabelle 4

## Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1945

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundes- beitrag	Beiträge an die Vitamin- unter- suchungs- anstalten
	Betriebs- kosten der Labo- ratorien	Besoldungen des Labor.-Personals u.d.Lebensmittel- inspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruk- tionskurse	Zusammen				
Zürich (Kanton)	36 208.67	184 470.57	7 920.20	—	228 599.44	33 204.73	195 394.71	48 848.—	—
Zürich (Stadt)	57 421.37	135 457.25	—	—	192 878.62	41 278.03	151 600.59	37 900.—	—
Bern	15 036.06	107 692.05	8 271.30	2 366.95	133 366.36	19 176.21	114 190.15	28 547.—	—
Luzern	10 172.32	51 258.90	498.50	—	61 929.72	9 837.—	52 092.72	13 023.—	—
Urkantone	5 482.25	32 263.40	1 419.10	—	39 164.75	7 508.10	31 656.65	7 914.—	—
Glarus	5 330.82	27 966.10	1 748.60	—	35 045.52	3 315.35	31 730.17	7 932.—	—
Zug	3 578.63	26 797.25	616.—	—	30 991.88	3 056.65	27 935.23	6 983.—	—
Freiburg	12 441.32	33 929.35	7 546.10	—	53 916.77	5 030.30	48 886.47	12 221.—	—
Solothurn	16 082.80	62 133.35	1 573.85	—	79 790.—	5 348.60	74 441.40	18 610.—	—
Basel-Stadt	36 592.52	102 241.31	1 040.40	—	139 874.23	23 609.76	116 264.47	29 066.—	3 853.—
Basel-Land	1 528.75	16 737.—	3 965.45	238.95	22 470.15	1 497.15	20 973.—	5 243.—	—
Schaffhausen	3 734.56	18 092.35	875.55	—	22 702.46	5 352.70	17 349.76	4 337.—	—
Appenzell A.-Rh.	4 697.35	4 320.—	725.65	—	9 743.20	2 165.60	7 577.60	1 894.—	—
Appenzell I.-Rh.	1 175.40	2 080.—	119.50	—	3 374.90	29.80	3 345.10	836.—	—
St. Gallen	23 635.46	73 183.85	2 174.30	—	98 993.61	33 599.85	65 393.76	16 348.—	—
Graubünden	10 127.03	57 960.65	2 255.90	—	70 343.58	8 559.70	61 783.88	15 445.—	—
Aargau	8 579.01	55 553.20	2 016.40	—	66 148.61	14 892.90	51 255.71	12 813.—	—
Thurgau	17 096.28	62 997.05	3 064.55	—	83 157.88	18 840.87	64 317.01	16 079.—	—
Tessin	20 340.79	61 483.93	6 355.05	—	88 179.77	11 414.30	76 765.47	19 192.—	—
Waadt	15 054.40	134 123.80	11 299.90	392.50	160 870.60	24 745.40	136 125.20	34 031.—	4 989.—
Wallis	9 142.49	45 510.50	3 309.20	—	57 962.19	10 012.25	47 949.94	11 987.—	—
Neuenburg	23 138.—	49 774.20	737.30	3 504.—	77 153.50	16 597.30	60 556.20	15 139.—	—
Genf	9 609.65	60 818.05	1 123.60	—	71 551.30	10 648.50	60 902.80	15 225.—	—
Zusammen	346 206.13	1 406 844.11	68 656.40	6 502.40	1 828 209.04	309 721.05	1 518 487.99	379 613.—	8 842.75
1944	298 363.59	1 312 547.84	62 954.01	9 400.—	1 683 265.44	292 680.58	1 390 584.86	347 641.—	4 906.—
1943	275 010.74	1 265 270.43	58 306.84	4 678.65	1 603 266.66	281 089.48	1 322 177.18	330 535.—	13 790.—
1942	260 283.42	1 202 646.59	60 203.28	7 744.10	1 530 877.39	269 372.74	1 261 504.65	315 369.—	9 840.—
1941	250 282.02	1 128 577.79	59 884.19	247.25	1 438 991.25	218 788.87	1 220 202.38	305 076.—	10 509.95

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

**Extraits**  
**des rapports des autorités cantonales de surveillance  
et des chimistes et inspecteurs cantonaux**

*Milch.* Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

<i>Ganze Schweiz:</i>	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	556
Entrahmung	190
Wässerung und Entrahmung	20
ungenügend im Gehalt	1001
verunreinigt	1611
von kranken Tieren stammend	461
andere Gründe (fehlerhaft usw.)	2646

*Berichte aus einzelnen Kantonen:* Eine Milch zeigte eine stark erhöhte Aschenalkalität, so dass auf Zusatz von Soda, Bikarbonat oder Lauge als Konservierungsmittel geschlossen werden musste. — Im Berichtsjahr musste gegen das Erhitzen der Milch durch Einleiten von Wasserdampf in besonders konstruierten Apparaten, die in verschiedenen stadtzürcherischen Gaststätten in Betrieb sind, eingeschritten werden. Bei dieser Manipulation wird der Wasserdampf kondensiert, und die Milch erfährt durch diese Erhitzungsart einen Wasserzusatz von rund 10 %, ja bis 15 %. Da nach der Lebensmittelgesetzgebung unter der Bezeichnung «Milch» Kuhmilch mit unverändertem Gehalt zu verstehen ist, gleichgültig, ob sie zum unmittelbaren Gebrauch oder zur Verarbeitung bestimmt ist, und nachdem beim Produzenten und Händler die Milchwässerung als eines der schwersten lebensmittelpolizeilichen Vergehen betrachtet und meist mit unbedingter Gefängnisstrafe geahndet wird, musste auch die Milchwässerung durch Dampfeinleitung unterbunden werden. Gegen die Verwendung der Apparate bei der Zubereitung von Kaffee, Tee usw. und gegen die indirekte Dampferhitzung der Milch (nach dem System des Tauchsieders) wird nichts eingewendet. Das eidgenössische Gesundheitsamt schloss sich dieser Auffassung vollinhaltlich an und orientierte die entsprechenden Verbände.

Die durchschnittlichen Werte für Fett, Trockensubstanz und fettfreie Trockensubstanz, berechnet aus den untersuchten Milchproben, verglichen mit den Werten der Vorjahre, ergaben folgendes:

		1945	1944	1943	1942	1941
Fett	%	3,76	3,76	3,82	3,83	3,85
Trockensubstanz	%	12,82	12,76	12,84	12,90	12,92
Fettfreie Trockensubstanz	%	9,06	9,00	9,02	9,07	9,07

Der durchschnittliche Fettgehalt ist somit gleich geblieben wie im Vorjahr. Aus der Statistik ergibt sich jedoch ein allmähliches Abgleiten des Fettgehaltes seit 1941. 1940 stellten wir allerdings einen noch niedrigeren Wert (3,75 %) fest, während in den Vorjahren folgende Durchschnittswerte gefunden wurden:

	1939	1938	1937	1936	1935
%	3,90	3,81	3,84	3,85	3,84

Bezogen auf die einem Haushalt täglich zur Verfügung stehende Milchmenge ist eine Fettdifferenz von rund 0,1 % ohne sehr wesentliche Bedeutung. Für die gesamte jährliche Milchproduktion der Schweiz ergibt sich aber aus dem Rückgang des Fettgehaltes ein ganz erhebliches Fettmanko, das von anderer Seite, unter Zugrundelegung einer Minusdifferenz von rund 0,08 %, zu rund 1700 Tonnen Butterfett errechnet wurde (Zürich-Stadt):

Unsere im Jahre 1935 begonnene alljährliche Berechnung des Jahresdurchschnittes des Gehaltes aller von uns untersuchten Vollmilchproben an Fett, Trockensubstanz und fettfreier Trockensubstanz sowie des spezifischen Gewichtes führen wir einstweilen weiter. In der nachstehenden Tabelle schliessen wir den ersten 10 Jahren dieser Statistik das elfte Jahr an:

	Spezifisches Gewicht	Fett %	Trockensubstanz %	Fettfreie Trockensubstanz %
1935	1,03123	3,900	12,769	8,869
1936	1,03133	3,825	12,697	8,872
1937	1,03147	3,817	12,712	8,895
1938	1,03139	3,810	12,689	8,879
1939	1,03145	3,855	12,755	8,900
1940	1,03126	3,861	12,720	8,859
1941	1,03137	3,777	12,652	8,875
1942	1,03139	3,813	12,691	8,878
1943	1,03135	3,836	12,690	8,853
1944	1,03139	3,750	12,593	8,842
1945	1,03194	3,790	12,674	8,884

(Thurgau)

Ähnliche Beobachtungen werden aus anderen Laboratorien gemeldet.

Verschiedentlich konnte festgestellt werden, dass durch unrichtige Bedienung von Milchsolenkühlern der gekühlten Milch beträchtliche Mengen Fett

entzogen werden können. Zur allgemeinen Aufklärung haben wir in verschiedenen Fachzeitschriften auf diesen Umstand hingewiesen (Zürich-Kanton).

Dans son rapport l'inspecteur cantonal préposé au contrôle des laits signale les cas spéciaux suivants pour lesquels il a dû intervenir:

- 1<sup>o</sup> Une chambre à lait servant de chambre de bains.
- 2<sup>o</sup> Réfection de W.C. situés aux abords immédiats d'une laiterie et dont l'état général était des plus déplorable.
- 3<sup>o</sup> Local utilisé pour le dépôt du matériel de laiterie servant également de buanderie.
- 4<sup>o</sup> Livraison d'un lait souillé par la présence d'une brosse à cheveux et d'un peigne.
- 5<sup>o</sup> Dépôt de fromage dans une caisse tapissée intérieurement par du zinc.
- 6<sup>o</sup> Un laitier a été dénoncé pour entrave au contrôle, retrait de lait au moment du prélèvement d'échantillons, refus d'ouvrir ses locaux et injures à l'adresse du préposé au contrôle. Il s'agissait d'un mouilleur de lait; il a été condamné à une amende de Fr. 800.— par la préfecture intéressée (Vaud).

Ein chronischer Milchwässerer, welcher zum fünften Male erwischt wurde, steht heute unter Aufsicht und darf sich nicht mehr mit Stallarbeiten beschäftigen. Es handelt sich um einen typischen Fall einer krankhaften Veranlagung. — Eine Reihe von Beanstandungen wegen Fettentzug erfolgte in der Stadt St.Gallen im Zusammenhang mit einer Kontrolle der abgegebenen Milch in Wirtschaftsbetrieben. — Gewisse Schwierigkeiten machen immer noch die modernen Kaffemaschinen, welche zur Erwärmung der Milch verwendet werden (Dampferhitzung). Die betreffenden Inhaber sind nur sehr schwer zu überzeugen, dass diese Dampferhitzung einer Wässerung gleichkomme und nicht gestattet werden kann (St.Gallen).

Une assez forte augmentation des cas de mouillage est à déplorer cette année. Elle provient, en grande partie, de laits débités par certaines crèmeries, tea-rooms, etc. qui, manquant de marchandise par suite du rationnement, n'ont pas su résister à la tentation d'augmenter leur bénéfice par ce procédé facile. L'emploi de machines utilisant la vapeur d'eau pour réchauffer de lait a aussi contribué à cette défaillance (Genève).

Quant aux laits à réductase trop rapide, c'est-à-dire de mauvaise conservation, leur nombre a presque triplé par rapport à celui de 1944. Ce fait a été signalé aux inspecteurs des laiteries afin que par suite d'inspections plus nombreuses des étables, ils puissent sinon éliminer totalement les causes de ces défauts du lait (ustensiles malpropres, laits insuffisamment refroidis, mélange du lait de deux traites, etc.), du moins en réduire considérablement le nombre (Fribourg).

In einem alkoholfreien Restaurant wurden diverse Proben von an Gäste verabreichter bzw. am Buffet aufbewahrter Milch erhoben. Weil deren Analyse

Wasserzusätze von 10—45 % ergab und der begründete Verdacht auf seit längerer Zeit praktizierte, vorsätzliche Milchwässerung bestand, erfolgte Überweisung der Angelegenheit an die Staatsanwaltschaft (Basel-Stadt).

*Butter.* Es kommt immer noch vor, das in den Alpen Butter während des ganzen Sommers aufbewahrt wird und Schaden leidet resp. verdorbt, wobei zudem festzustellen ist, dass offenbar bei der Herstellung der Butter nicht mit der nötigen Sorgfalt vorgegangen wird. Im September abgelieferte derartige Butter war stark ranzig und gräuelig und musste beanstandet werden (St.Gallen).

Bei Anlass von Serienerhebungen stellte sich heraus, dass 2 Firmen Tafelbutter mit zu geringem Fettgehalt verkauften. Namentlich wurde durch Vergleich mit früheren Erhebungen der Verdacht bestärkt, dass eine dieser Firmen systematisch beim Modeln etwas Wasser zuknetete, so dass die Sache im Einzelfall nicht sehr krass erschien (Fettgehalte von 79—81 %). Eine von uns beantragte Untersuchung durch das eidg. Kriegernährungsamt ergab, dass im Laufe der Kriegsjahre durch die Firma 8000 kg Wasser als Butter verkauft worden waren. — Bedauerlich ist, dass private Firmen, die von der Butterzentrale Luzern heute mit der hochqualifizierten Vorzugsbutter «Floralp» beliefert werden, diese am Stock beziehen und selbst modeln. Genannte Vorzugsbutter würde punkto Gehalt und Qualität den höchsten Ansprüchen genügen. Der Fettgehalt beträgt mit grosser Konstanz 84,5 %. Durch das Selbstmodelln der Kleinverkäufer kann die Qualität zwar nicht verbessert, vielfach aber verschlechtert werden. Reklamationen wegen ranziger Tafelbutter sind uns diverse eingegangen. Manipulationen wie der obigen wird dadurch ebenfalls Vorschub geleistet (Luzern).

Eine Prüfung der Lagerfestigkeit der Tafelbutter, in verschiedenfarbigen Papieren gewickelt, zeigte, dass grünes Papier gegen das Verderben (Sauerwerden) besser schützt als braunes Papier. — Eine verdorbene Butter war durch die Wirkung von Schimmelpilzen (*Pennicillium glaucum*), welche grünschwarze Flecken bildeten, an der Oberfläche stark ketonig — seifig geworden, während sie inwendig keine Schimmelpilze aufwies und einen noch normalen Geruch und Geschmack besass. Der Säuregrad betrug im Innern des Ballens auch bloss 1,5 gegen 8,1 an der Oberfläche (Basel-Stadt).

*Speiseöle.* Eine Probe eines angeblich aus dem Jahre 1875 stammenden alten Öls, das bei der Entrümpelung in einem basellandschaftlichen Dorf gefunden worden war, wies folgende analytischen Merkmale auf:

Geruch und Geschmack nach oxydiertem Rüböl, — verdorben, gänzlich ungenießbar

Verdorbenheitsreaktion : sehr stark

Säuregrad : 78 (entsprechend 22 % freier Ölsäure)

Spezifisches Gewicht : 0,9574

Refraktionszahl (40 ° C) : 69,7 (Basel-Stadt).

Zwei Mohnöle gaben wegen ihres beträchtlichen weissen Schlammes Anlass zur Beanstandung. Dieses Vorkommnis gab Veranlassung, die Verhältnisse in den kleinen Ölereien und Raffinerien zu überprüfen. Die Schwierigkeiten beim Mohn röhren daher, dass heiss gepresst wird, um eine ordentliche Ausbeute zu erhalten und dass dabei auch die höher schmelzenden Bestandteile (Stearine) ausgepresst werden, die sich dann beim Abkühlen wieder ausscheiden und vorhandenes Wasser einschliessen. Die Behauptung, dass die Mohnöle beim Erhitzen überschäumen, ist nur richtig, wenn sie mit diesem wasserhaltigen Schlamm erhitzt werden (Aargau).

*Salatsauce.* Eine «Salatsauce mit Vollei», die nach Angabe auf dem Prospekt keinerlei Chemikalien enthalten sollte, war mit dem unzulässigen Konserverungsmittel Salicylsäure haltbar gemacht. Ausserdem enthielt sie zu wenig Säure und genügte im Gehalt an Eisubstanz den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht, wonach für die Herstellung von 1 Liter Salatsauce mindestens 2 Eidotter verwendet werden müssen (Urkantone).

*Fleischwaren, Speisewürzen usw.* Im ganzen Kanton wurde an den grösseren Orten eine Razzia in den Metzgereien durchgeführt, um festzustellen, ob die Fleischwaren keine unerlaubten Zusätze von stärkemehlhaltigen oder anderen Stoffen enthielten. Wegen unerlaubten Zusatzes von Brot, Kartoffeln, Hirse und Soja mussten viele Metzger gebüsst werden. Immerhin muss erwähnt werden, das der frühere Beimischungzwang von Sojamehl zu Cervelat-Würsten eine gewisse Unsicherheit geschaffen hat (Zürich-Kanton).

Numerosi controlli eseguiti in collaborazione del Veterinario di Confine su merci di provenienza italiana e clandestina. In generale la mancanza di mezzi di conservazione e l'affrettata lavorazione di questa merce faceva si che i prodotti fossero di scarsa conservabilità e quindi solo condizionatamente atti al consumo umano (Ticino).

Eine Sendung argentinischen Specks, die unter schwierigen Transportverhältnissen mit ziemlicher Verspätung eingetroffen war, zeigte eine ziemlich fortgeschrittene Ranzidität, welche sich hauptsächlich in den äusseren Schichten bemerkbar machte. Die Untersuchung von je einer Probe vom äusseren und vom inneren Fett ergab folgende Unterschiede:

Sinnenprüfung	Fett vom äusseren Teil stark talgig	Fett vom inneren Teil kaum wahrnehmbare Talgigkeit
Verdorbenheitsreaktion	intensiv	deutlich
Säuregrad	3,8	11,7
Lea-Zahl	48,9	1,9
Ursache der Verdorbenheit	Oxydation	Lipolyse (Basel-Stadt).

Eine Probe Rohwürze, welche in Ermangelung von Salzsäure mit Schwefelsäure hergestellt worden war, enthielt in 100 Gramm 0,21 mg Arsen und 15,6 g Glaubersalz (Basel-Stadt).

*Suppe usw.* Von der Stadt Zürich wurde eine Gemeinschaftsverpflegung organisiert. Von der abgegebenen Suppe gelangten wiederholt Proben zur Untersuchung, wobei nachfolgende Werte festgestellt wurden:

	Trocken-substanz %	Eiweiss %	Fett %	Kohle-hydrate %	Cal/kg
Fidelisuppe	8,7	1,7	1,4	4,6	384
Rüblisuppe	9,0	0,9	0,6	5,8	331
Erbsensuppe	14,1	3,2	0,8	8,5	560
Kartoffelsuppe	10,2	1,0	0,6	7,2	394
Minestra	11,6	2,1	1,5	6,5	492
Gerstensuppe	8,5	1,2	1,0	5,2	358
Spinatsuppe	8,1	1,6	0,5	4,3	286
Hafergrützsuppe	9,0	1,9	0,6	5,4	355
Zwiebelnsuppe	7,3	1,2	0,7	4,4	292
Paketsuppe	10,9	1,3	0,6	7,4	412
Weisse Bohnensuppe	17,2	3,8	0,6	10,7	648
Mehlsuppe	10,2	1,4	0,1	6,3	412
Mittel:	10,4	1,8	0,8	6,4	410

Der mittlere Rohcalorienwert Cal/kg beträgt somit 410. Es war von Interesse, ihn mit den Zahlen eines ausserkantonalen Laboratoriums zu vergleichen, das seit Jahren sog. Schülersuppen analysiert. Der Calorienwert im letzten Jahrzehnt vor dem Krieg betrug durchschnittlich 345 Cal/kg. Die Gemeinschaftssuppe der Stadt Zürich stand also den in normalen Zeiten hergestellten Schülersuppen nicht nur nicht nach, sondern übertraf sie sogar im calorischen Wert. Die Gemeinschaftssuppe wurde in den aus Kupfer bestehenden Kesseln einer Brauerei zubereitet. Deshalb wurden die Suppen wiederholt auf Kupfer geprüft. Es konnte in keinem Fall Kupfer nachgewiesen werden (Zürich-Stadt).

*Körnerfrüchte und Mahlprodukte.* Ein Hirsegriess enthielt wesentliche Mengen von Ätznatron, dessen Herkunft nicht festgestellt werden konnte (Schaffhausen).

In Sojamehlen wurden im extrahierten Fett Lea-Zahlen von 48,6 und 73,5 % festgestellt, was sich auch in einem stark talgigen Geruch und Geschmack bemerkbar machte, so dass deren weitere Verwendung als Nahrungsmittel resp. Zusatz zu Wurstwaren nicht mehr in Frage kam (St.Gallen).

Ein «Kochmehl» bestand zu  $\frac{2}{3}$  aus Gips. Ein Mehl ab Mühle enthielt 0,2 % Sand, was auf mangelhafte Reinigungseinrichtungen der betr. Mühle zurückzuführen war.

Ein *Weizenkeimlingsmehl* ergab bei der Analyse 28 % Rohprotein, 29 % lösliche Kohlenhydrate und 11 % Rohfett (Luzern).

Ein einer Firma zum Import offeriertes Streumehl bestand aus ca. 50 % Kalziumkarbonat (Bern).

Die kriegsbedingten «couponfreien» Produkte aus ungewöhnlichen Getreidearten oder Hülsenfrüchten sind fast gänzlich verschwunden. Nur eine Probe geschälter Sorgho und 3 Proben Lupinenmehl kamen zur Untersuchung. Der Sorgho und 1 Lupinenmehl waren mehr oder weniger verdorben, wie aus folgenden Zahlen zu ersehen ist:

	Sorgho geschält	Lupinenmehl
Fettgehalt	0,4 %	4,7 %
Säuregrad des Fettes	134,0	26,5
Freie Ölsäure im Fett	37,8 %	7,5 %
Peroxydzahl des Fettes	20,3	51,3 (Basel-Stadt).

*Brot- und Backwaren.* In zahlreichen, im Auftrag der Kontrollabteilung der Zentralstelle für Kriegswirtschaft der Stadt Zürich durchgeföhrten Untersuchungen wurde mikroskopisch festgestellt, dass Brot ohne Deklaration unter Verwendung von Kartoffeln hergestell wurde (Zürich-Stadt).

Ein Kuchengebäck besass stark laugenhaften Geschmack nach Ammoniak, welcher Übelstand auf ein mangelhaftes Ausbacken des betreffenden Gebäcks bei Anwendung eines ammoniumhaltigen Triebmittels zurückzuföhren war (Zug).

Zwieback war mit einem Teerfarbstoff künstlich gefärbt zwecks Vortäuschung eines nicht vorhandenen Eigehaltes (Urkantone).

*Backpulver.* Da die Beschaffung der in der LMV vorgesehenen sauren Verbindungen für die Herstellung von Backpulver immer grössere Schwierigkeiten bereitete, wurde vom eidgenössischen Gesundheitsamt auf Zusehen hin die Verwendung von angesäuertem Calciumacetat gestattet. Die mit dieser Substanz hergestellten Backpulver wiesen im allgemeinen genügend wirksame, jedoch zu viel unwirksame Kohlensäure, in Form von Calciumcarbonat, auf und hätten aus diesem Grunde beanstanden werden müssen. Die Behörde durfte aber nicht mit der einen Hand geben und mit der anderen Hand nehmen, weshalb diese Backpulver toleriert wurden. Nachdem Backpulver mit Calciumcarbonat unzulässig sind und die üblichen sauren Bestandteile nun wieder in genügender Menge zur Verfügung stehen dürfen, ist zu erwarten, dass die Calciumacetatbackpulver aus dem Verkehr verschwinden (Zürich-Stadt).

Eine Sendung *Triebzalz* bestand aus 20 % eines Gemisches von Ammoniumcarbonat, Ammoniumbicarbonat, Ammoniumcarbamid und 80 % eines molaren Gemisches von Natriumbicarbonat und Ammoniumchlorid. Beim Backprozess entsteht durch Umsetzung der letztern Komponenten nebst Kohlensäure Natriumchlorid. Die Gebäcke zeigten deshalb stark salzigen Geschmack. Da die Lebensmittelverordnung die Verwendung von Ammoniumchlorid zur Herstellung von Backpulvern nicht vorsieht, musste das Produkt beanstandet werden (Glarus).

*Eier und Eierkonserven.* Eine gefrorene Eikonserven wurde, wie der Reklame-Prospekt angab, nach einem besonderen Emulsionsverfahren aus Eiern und Volleipulver hergestellt und entsprach, wie behauptet wurde, in ihrer Zusammensetzung dem Hühnerei. Die Untersuchung ergab folgendes:

Wassergehalt	75,6 %
Trockensubstanz	24,4 %
Fettgehalt	10,8 %
Gesamtstickstoffsubstanz	11,3 %
Wasserlösliches Protein	4,65 %
Auf Trockensubstanz berechneter Gehalt an	
Fett	44,3 %
Gesamtstickstoffsubstanz	46,3 %
Wasserlöslichem Protein	19,1 %

Gegen die Zusammensetzung dieses Produktes war kein Einwand zu erheben, so weit sich aus den vorstehenden Zahlen das Verhältnis von Eiweiss zu Eigelb berechnen liess. Hingegen war der Wassergehalt mit 75,6 % ein sehr hoher, da der Wassergehalt von normalem Hühnerei in der Schale im Mittel nur etwa 71 % beträgt (Thurgau).

*Obst und Gemüse.* Wiederholt mussten Esskastanien beanstandet werden, deren Anteil an verdorbenen Früchten 10 % erheblich überstieg. — In einem Fall betrug der Anteil an verdorbenen Baumnüssen 40 %. — Im Privatauftrag vorgelegte Haselnusskerne und Pinienkerne waren zu 65 bzw. 70 % ranzig (Zürich-Stadt).

Etuierte Feigen wiesen viele tote Milben auf. Mit der Etuvierung sollte immer eine Entfernung der getöteten Tiere verbunden sein (Zürich-Kanton).

Gemüselauch, dessen Genuss Durchfall zur Folge hatte, musste auf restliche Düngemittel geprüft werden. Aus dem hohen Gehalt an Ammoniak im Waschwasser konnte der Schluss gezogen werden, dass dem Gemüse noch Jauche in erheblicher Menge anhaftete (Urkantone).

In zwei Proben von gedörrten Bohnen waren noch wesentliche Mengen Blausäure nachweisbar, von einer Vergasung herrührend (Schaffhausen).

Eine Einfuhrsendung von 10 600 kg Mandarinen musste auf Weisung des Zollamtes besichtigt werden. Es wurde total 1336 kg verdorbene Ware ausgelesen

und vernichtet. — Haselnüsse türkischer Herkunft wiesen im extrahierten Fett Säuregrade von 85,5 auf und waren stark ranzig. Die Ware wurde noch zur Ölgewinnung verwendet. — In Dörrkastanien wurde ein Prozentsatz von 22 wurmstichiger Ware festgestellt. Da ein Auslesen nicht in Frage kam, wurde diese Ware als Futtermittel verwendet (St.Gallen).

Gedörrte Kastanien aus Italien, die als Kompensationsware für Schweizervieh importiert wurden, enthielten in den ersten Sendungen 23—50 % w提醒stichige Früchte. Die Importeure der Ware beriefen sich auf die behördliche Sanktion dieses Geschäftes. Auf Rückfrage stellte sich heraus, dass einzelne Sendungen vor dem Import nicht, wie vereinbart, gereinigt worden waren (Luzern).

Un contrôle attentif a porté sur la présence éventuelle de substances toxiques utilisées en agriculture contre les parasites. Sauf de rares exceptions, visibles d'ailleurs à l'oeil nu et dénotant un grave manque de soins lors du traitement, la très grande majorité, sinon la totalité des fruits vendus, fut trouvée indemne de résidus arsénicaux toxiques (Genève).

Verschiedene Sendungen türkischer Haselnüsse waren mit Wurmekrementen und Wurmgespinsten stark verunreinigt und mussten einer sorgfältigen Reinigung unterworfen werden. Partien, die dazu noch ranzig waren, wurden zur Olfabrikation freigegeben (Basel-Stadt).

*Pilze und Pilzkonserven.* Zum Marktverkauf wurden im Berichtsjahr 101 (1944: 100) verschiedene Speisepilzarten zugelassen. — Wegen langandauernder Trockenheit während des Frühsommers war die Pilzauffuhr auf den Wochenmärkten bis gegen Mitte August nur sehr gering und nahm infolge bereits frühzeitig einsetzender ungünstiger Witterung schon zu Beginn des Monats Oktober rasch wieder ab, so dass die Hochsaison auf eine verhältnismässig kurze Zeit beschränkt blieb. Dadurch ist bei fast allen Pilzarten ein Rückgang gegenüber dem Vorjahr zu verzeichnen. Eine Ausnahme hievon machten einzig der Steinpilz, der in ausserordentlich grossen Mengen und in hervorragender Qualität zum Verkauf gelangte, sowie einige andere Röhrlingarten. — Die Zahl der vom Verkauf ausgeschlossenen Pilzarten betrug 25 (1944: 22), total wurden ca. 30—35 kg Pilze konfisziert; unter diesen befanden sich nur zwei ausgesprochene Giftpilzarten, der Riesenrötling und der Tigerritterling, jedoch keine Knollenblätterpilze. — Es wurden ca. 65 kg giftige Pilze (211 Scheine) zur Untersuchung gebracht. Darunter befanden sich fünf Arten Knollenblätterpilze, für die allein 41 Kontrollscheine angefertigt wurden. Zur eindrücklichen Warnung des Publikums werden die Pilze nicht einfach konfisziert, sondern neben mündlichen Hinweisen wird die Giftigkeit durch Ausstellen eines entsprechend lautenden Kontrollscheines bestätigt (Zürich-Stadt).

Eine Pilzkonserven, die die Deklaration «Steinpilze» trug, musste beanstandet werden, weil sie aus einem Gemisch verschiedener Pilze bestand, aber fast keine Steinpilze enthielt (Zürich-Kanton).

189 espèces ont été présentées au contrôle en vue de la vente dans 16 principales communes du canton, représentant un poids total de 36 350 kg. Valeur approximative: Fr. 145 400.—. Les inspecteurs ont procédé au séquestre et à la destruction de 549 kg de champignons (163 kg vénéneux et 386 kg avariés). Pour la Ville de Lausanne, 12 avertissements ont été donnés pour non observation des prescriptions relatives au commerce des champignons. Aucun cas d'empoisonnement n'est parvenu à la connaissance du contrôle durant l'année 1945 (Vaud).

Les marchés aux champignons ont été ouverts au public du 2 juillet 1945 au 8 décembre 1945. Il a été délivré 574 bulletins d'inspection portant sur un lotat de 13 743 kg de marchandise. Environ 1000 kg de champignons avariés, non comestibles ou vénéneux, ont été éliminés et détruits. 671 personnes ont présenté des lots de champignons aux inspecteurs sur les marchés. En outre, une centaine de personnes sont venues, en dehors des heures d'ouverture des marchés, au Laboratoire cantonal pour faire examiner leur cueillette. Le contrôle des champignons secs chez les négociants a porté sur 2127 kg dont 6 kg ont été éliminés (Genève).

Durant l'année 1945, il a été délivré des autorisations de vente pour plus de 30 000 kg de champignons comestibles, appartenant à 73 espèces différentes. — En regard des apports sur les marchés de la ville de Fribourg en 1944, on constate une diminution d'environ 15 000 kg attribuable aux trop longues périodes de sécheresse de l'année 1945. (En 1944, on avait enregistré 45 300 kg de champignons reconnus comestibles, appartenant à plus de 60 espèces différents.) Les principaux apports de 1945 concernaient les genres suivantes:

Boletus	7132 kg	(en 12 espèces)
Psalliota (y compris chambignons de couches)	5093 kg	(en 3 espèces)
Cantharellus	4654 kg	(en 4 espèces)
Tricholoma	2356 kg	(en 9 espèces)
Hydnus	1744 kg	(en 2 espèces)

De plus, il a été délivré des autorisations de vente pour 2548 chaînes de morilles. Parmi les champignons séquestrés par l'inspecteur, il y a lieu de signaler:

800 kg de champignons verreux et en décomposition;  
1 kg d'amanite phalloïde;  
quelques exemplaires d'amanita verna et d'amanita muscaria;  
1 kg de tricholoma tigrinum, et quelques exemplaires d'entoloma lividum (Fribourg).

L'inspection d'une nouvelle petite fabrique de conserves alimentaires, à la campagne, a permis d'y découvrir 270 boîtes de conserves de champignons fortement bombées et dont le contenu était complètement avarié (Fribourg).

*Gemüsekonserven.* Salzbohnen wiesen einen deutlich ranzigen Geruch auf. Bei der bakteriologischen Untersuchung konnten reichlich Buttersäurebazillen festgestellt werden. Die Ware musste als verdorben deklassiert werden, da viele bereits am Stock verdorrte Bohnen mit stark verholzten Schoten nachträglich auch noch gedörrt wurden. Solche Ware war äusserst zähe und nicht geniessbar. — Randensalatkonserven geben vielfach zu chemischer Bombage Anlass. Solche Ware sollte in den Verkaufsläden nicht zu lange am Lager gehalten werden (St.Gallen).

4 Proben Spinatkonserven enthielten pro Kg 110 bis 125 mg Kupfer (Bern).

*Künstliche Süsstoffe.* Eine Lösung von künstlichem Süsstoff, die an eine Limonadenfabrik geliefert worden war, enthielt nur 0,126 % statt der vorgeschriebenen 20 % Süsstoff (Urkantone).

*Konditorei- und Zuckerwaren.* Verschiedene Erhebungen bei Konditoren zeigten die Notwendigkeit einer strengen Kontrolle, weil für Konditoreiwaren häufig Saccharin unerlaubterweise Verwendung findet. — Ein als «zuckerfrei» bezeichnetes Bonbon enthielt 41 % Glucose. Nach der Behandlung mit Schwefelsäure fand man 96,4 % Glucose. Ein grosser Teil des Bonbons musste also aus Anhydrozucker bestehen. Die Süsskraft des Produktes war sehr gering (Zürich-Kanton).

*Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate und Fruchtsirupe.* Ein als «Himbeersaft, gesüßt mit Obstkonzentrat, künstlich gefärbt» deklariertes Produkt war künstlich aromatisiert und mit Salicylsäure konserviert. Aus letzterem Grunde genügte die Ware selbst nicht den an Limonadesirup zu stellenden Anforderungen. — Im Privatauftrag wurde ein «konzentrierter Zitronensaft» zur Untersuchung vorgelegt, der künstlich aromatisiert war und auch in bezug auf die chemische Zusammensetzung nicht die Eigenschaft eines natürlichen konzentrierten Zitronensaftes zeigte (Zürich-Stadt).

Ein als «Wermut-Aromasirup» bezeichnetes Produkt musste beanstandet werden, weil erstens die Bezeichnung einen Wermutwein vortäuschte, ferner weil nur 10,3 g/l Extrakt und 6,7 g/l Zucker vorhanden waren. Selbst in verschlossener Flasche ging der Sirup in Gärung über. Am Boden befand sich Trub aus Hefezellen. — Ein punktfreies Fruchtsaftgelee mit Aroma war auf folgende kunstvolle Weise zusammengesetzt: 86,5 % Wasser, 6,5 % Zucker, aus Fruchtsaft stammend, künstlichem Farbstoff, künstlichem Aromastoff, Saccharin, Glycellon und Benzoesäure (Zürich-Kanton).

Un sirop de cassis et un sirop de grenadine ont été contestés pour présence d'acide salicylique comme agent conservateur (Vaud).

Ein als Traubensaft-Konzentrat geliefertes Erzeugnis enthielt Sorbit, es handelte sich um eingedickten Birnensaft. Die angegebene Bezeichnung wurde als irreführend beanstandet (Urkantone).

Als Orange bzw. Citron pressé nature bezeichnete Produkte (5 Proben) waren mit Salicylsäure oder p-Oxybenzoësäure konserviert, teilweise künstlich gefärbt und genügten auch im Gehalt und in der Zusammensetzung der Asche den gesetzlichen Anforderungen nicht. Die Etiketten waren mit unzulässigen Fruchtabbildungen versehen (Graubünden).

Unter dieser Rubrik sind vor allem die Konzentrate von Trauben- und Kernobstsäften zu erwähnen, die wir im Berichtsjahr in grosser Menge untersuchen mussten. — Das Verbot der Wermut-Imitationen, d.h. von Wermutwein, in welchem der Traubenwein durch Obstwein ganz oder teilweise ersetzt wird, zog nach sich das Verbot von Obstsaftkonzentraten als Ersatz des zum Süßen des Wermuts nötigen Zuckers. Da die Traubensaftkonzentrate oder die Extrakte aus Trockentrauben hingegen zu diesem Zweck erlaubt waren, lag die Versuchung nahe, Obstsaftkonzentrat anstatt des teureren Traubensaftkonzentrats zu verkaufen. Deshalb hatten wir mehrmals Proben von Konzentraten, meistens aus Trockentraubenextrakt, auf ihre Reinheit zu kontrollieren. Wir prüften sie auf einen eventuellen Sorbitgehalt (nach *Litterscheid*) und stellten dabei folgendes fest:

In 7 Beanstandungsfällen waren Sorbitgehalte von 0,52 bis 1,9 % zu finden, die (bei einem von uns bestimmten Gehalt von 3,5 % für ein reines Obstsaftkonzentrat) Beimischungen von ca. 15 bis mehr als 50 % Obstsaftkonzentrat entsprachen.

In 2 Proben aus dem Handel und in 1 Probe eines von uns hergestellten und konzentrierten Sultaninenextrakts war kein Sorbit nachweisbar.

In 1 letzten Probe fanden wir bloss 0,03 % Sorbit, was unmöglich von einer Beimischung herrühren konnte (Basel-Stadt).

In einem konzentrierten Feigenextrakt fanden wir einen Gehalt an Sorbit von 0,13 % (Basel-Stadt).

*Trinkwasser.* Wegen Erkrankung mehrerer Personen nach dem Genuss von Wasser wurde die Trinkwasseranlage eines Gehöftes genau kontrolliert, wobei es sich herausstellte, dass die Brunnenstube im Keller eines Ferienheimes lag und aus Unkenntnis der örtlichen Verhältnisse als Spültröge für das Essgeschirr verwendet wurde. — In einem Dorfe erkrankten 2 Personen nach dem Trinken von Wasser aus einem Drainagegraben an Typhus (Zürich-Kanton).

A la suite de l'épidémie de fièvre typhoïde de Glion de juillet 1945, le Service sanitaire cantonal a invité les communes du canton à faire contrôler leurs eaux. Des conférences ont été données par le Chef du Service sanitaire et le Chimiste cantonal aux délégués des municipalités et des commissions de salubrité, sur les problèmes relatifs à l'alimentation en eau potable. C'est ce qui explique le grand nombre d'échantillons analysés (Vaud).

Die systematische Wasserkontrolle in den Urkantonen wird für die folgenden Jahre eine Hauptaufgabe der Untersuchungsanstalt bilden. Die wertvollen

Berichte der Armegeologen, welche die Grosszahl aller Quellen unseres Gebietes abgesucht und auf Grund des Augenscheines begutachtet haben, bedeuten für uns auf Jahre hinaus eine zuverlässige Grundlage und Wegleitung. Wir hoffen, nach Abbau der kriegswirtschaftlich bedingten Aufgaben, mehr Zeit als bis anhin für die Sanierung der Trinkwasserverhältnisse erübrigen zu können (Urkantone).

Un caso degno di rilievo si è verificato nella zona piana tra Novazzano e Balerna. Mentre si scavava un pozzo per integrare l'acquedotto di Novazzano, l'acqua del pozzo stesso, pur non essendo inquinata dal punto di vista batteriologico, presentava un forte eccesso di ferro e di ammoniaca. Dal pozzo si sprigionava poi del gas Metano di notevole grado di purezza, sebbene che la mancanza di appropriati lavori non ha ancora permesso di stabilirne l'entità (Ticino).

Auch im vergangenen Jahre wurden einige Grundwassersondierungen im Kanton St.Gallen vorgenommen und zum Teil bereits ausgebaut. Wir besitzen heute 35 Grundwasserpumpstationen in den st. gallischen Gemeinden. Leider werden die meisten derselben nur dann benutzt, wenn die Quellen ungenügend Wasser liefern. Wir versuchen immer wieder darauf hinzuweisen, dass das Grundwasser vom hygienischen Standpunkt aus den meisten Quellen vorzuziehen sei und deshalb in erster Linie das Grundwasser zur Versorgung herangezogen werden sollte und die Quellen nur dann, wenn deren Wasser von einwandfreier Beschaffenheit ist, nämlich bei Trockenperioden. Als wesentliches Argument werden jedoch immer wieder die Pumpkosten ins Feld geführt, ein Moment, das gar nicht so stark ins Gewicht fällt, wenn man sich einmal die Mühe nimmt, auszurechnen, wie hoch der Kubikmeter gepumptes Wasser zu stehen kommt. Einige Gemeinden im untern Rheintal werden ausschliesslich durch Grundwasser versorgt. — Wie wir schon früher erwähnten, spielte bei der Erschliessung von Grundwasser namentlich im Rheintal dessen Eisenführung eine unangenehme Rolle. Wiederum suchten wir für eine Gemeinde im Gebiete der alten Rheinmündung nach Grundwasser. Selbst in nur 25 m Entfernung vom alten Rheinlauf erwies sich das Grundwasser als ausserordentlich hart (bis 48° franz. Härte) und enthielt überdies noch grosse Mengen Ferrobikarbonat, welches sich durch starke Gelbfärbung und Trübung nach einem Stehen an der Luft bemerkbar machte, trotzdem das Wasser anscheinend kristallklar gefördert wurde. — Auch im abgelaufenen Jahre haben wir wiederum Untersuchungen des Bodensees in der Bucht von Rorschach vorgenommen. Das Wasser zeigt absolut normale Beschaffenheit und, abgesehen von der Uferzone, keine Anzeichen einer besorgnis erregenden Verunreinigung (St.Gallen).

Den breitesten Raum nehmen nach wie vor die periodischen Prüfungen derjenigen Wasserversorgungen ein, die mit Wasseraufbereitungsanlagen arbeiten müssen, nämlich diejenigen der Stadt Luzern, von Vitznau und von der Rigi. Die Ornstein'sche Chlorierungsanlage von Vitznau hat die in sie gesetzten Erwartungen am besten erfüllt. Sie arbeitet mit Chlorgas und Ammoniak und liefert

selbst bei trübem Wasser immer noch gute Entkeimungseffekte. Die Anlage der Wasserversorgung Rigi wurde wegen schweren Betriebsstörungen ganz ausgeschaltet und durch ein Provisorium ersetzt. Es soll nun ein neues und preiswertes Schweizerverfahren zur Anwendung kommen für die Wasserentkeimung. Das städtische Wasser wird monatlich zweimal, die Wasser der Kurorte Vitznau und Rigi in der Saison wöchentlich kontrolliert. — Auch die einzige Seewasserversorgung des Kantons Luzern in Horw hat in hygienischer Beziehung alle Erwartungen erfüllt. Hingegen zeigt das Seewasser gegen Eisen Korrosionswirkungen, namentlich gegen Warmwasserapparate, wie sie sonst sauren Wassern eigen sind. Da aggressive Kohlensäure nie in nennenswerten Mengen nachweisbar war, muss angenommen werden, dass die geringe Härte von 9—10° franz. insofern an der Erscheinung schuld ist, als bei diesem geringen Kalkgehalt auch bei vollständiger Spaltung der Bikarbonate in der Hitze die Kalkübersättigung zu gering wird, um zur Ausfällung und damit zur Bildung einer Kalkrostsenschicht zu führen. Versuche mit Wassern verschiedener Karbonathärte und Eisen bei 90° bestätigen die in Horw gemachten Beobachtungen. Die Erscheinung verdient im Hinblick auf die künftige Heranziehung des Seewassers zu Wasserversorgungszwecken alle Aufmerksamkeit. — Der Schnellfilterkessel der gleichen Wasserversorgung war nach wenigen Jahren Betriebsdauer ebenfalls stark korrodiert. Inwieweit hier die mechanische Wirkung des Filtersandes und inwieweit eventuell doch auch das Wasser schuld ist, scheint nicht abgeklärt worden zu sein. — In gesundheitlicher Beziehung kann aber jedenfalls gesagt werden, dass das in 400 m Uferabstand und einer Tiefe von ca. 35 m entnommene Seewasser von Horw hinsichtlich Bakteriengehalt das ganze Jahr hindurch annähernd einem guten Grundwasser entspricht und somit weit zuverlässiger ist als die meisten Quellwasser. Die Filtration ist daher nur erforderlich zur Ausscheidung der grösseren Schwebepartikel wie Algenfäden und Kleinkrebschen, die zwar nicht gesundheitsschädlich, aber in jeder Flasche von blossem Auge sichtbar sind (Luzern).

Die Gemeinde Mitlödi besitzt ein abnormal hartes Trinkwasser mit 76,0 franz. Härtegraden. Auch hier soll durch eine Grundwasserversorgung eine Sanierung eintreten (Glarus).

*Alkoholfreie Getränke.* Der rote Traubensaft einer ausserkantonalen Firma ergab bei der Analyse 143—193 mg o-Chlortribenzalsorbit in 100 cm<sup>3</sup>, was, entsprechend der allgemeinen Auffassung, Sorbit mit Obstwein oder Süßmost identisch zu setzen, auf Zusatz von Süßmost oder Obstsaftkonzentrat schliessen liess, um so mehr, als in anderen Traubensaften Sorbit höchstens in Spuren nachgewiesen werden konnte. Die betroffene Firma bestritt jedoch die Verwendung von Süßmost oder Obstsaftkonzentrat, hingegen habe sie zum Auffärben einer Partie, die missfarbig geworden sei, gestützt auf Art. 281, Abs. 1 LMV Kirsensaft verwendet. Nach Literaturangaben enthält dieser Saft tatsächlich

ungefähr gleiche Mengen Sorbit wie Obstsaft, so dass die Beanstandung wegen Obstsaftzusatzes nicht aufrecht erhalten werden konnte.

Diese Feststellung gab Veranlassung, dem eidgenössischen Gesundheitsamt eine Revision dieses Verordnungsartikels in dem Sinne zu beantragen, dass zum Auffärben von Traubensaften nur noch sorbitfreie Fruchtsäfte bewilligt werden, sofern man das Auffärben nicht ganz verbieten will. Nachdem die Traubensaften dank ihrer im allgemeinen guten Qualität sich einer gesteigerten Beliebtheit erfreuen, wäre es auch im Interesse der schweizerischen Volkswirtschaft bedauerlich, wenn durch die Möglichkeit, minderwertige Säfte «frisiert» vorgesetzt zu bekommen, ein Misstrauen unter den Konsumenten entstehen sollte. Der Produzent ist durch die Verarbeitung von Trauben aus verschiedenen Weinbaugebieten in der Lage, Traubensaften mit der gewünschten Farbe zu erzielen, ohne dass artfremde Säfte zugesetzt werden müssen; ein Verbot des Auffärbens dürfte daher gerechtfertigt sein.

Der Traubensaft einer ausserkantonalen Firma, der mit dem Hinweis angepriesen wurde, dass er nicht weniger als 150 g Traubenzucker im Liter, sogar bis 170 g aufweise, enthielt nur 130—147 g im Liter, weshalb die erwähnte Anpreisung als irreführend beanstandet werden musste.

Die als «gezuckert und künstlich gesüßt» deklarierten Tafelgetränke mit Fruchtsaft einer Firma wiesen nur 9,9—12,6 g Zucker im Liter auf, statt der vorgeschriebenen Minimalmenge von 15 g/l, was zu beanstanden war (Zürich-Stadt).

Bei drei verschiedenen Brauselimonaden war der Zucker zum grössten Teil durch Saccharin ersetzt, ohne dass die Flaschenetikette den vorschriftsgemässen Vermerk «künstlich gesüßt» trug (Zug).

11 Proben der ohne Deklaration in den Verkehr gebrachten oder als «gezuckert und künstlich gesüßt» bezeichneten Getränke enthielten praktisch keine oder dann nur sehr geringe Mengen Zucker. Nach Entscheid des eidgenössischen Gesundheitsamtes ist der Hinweis auf einen Zuckergehalt nur gestattet, wenn die Getränke mindestens 15 g Zucker im Liter aufweisen (Urkantone).

Eine Probe Süßmost, welche zu Gesundheitsstörungen Anlass gab, enthielt 0,88 g Zink gelöst im Liter als Folge einer Aufbewahrung in einem galvanisierten Gefäss (St.Gallen).

Eine künstlich gefärbte, mit Himbeeraroma versetzte und mit Salicylsäure konservierte sirupartige Flüssigkeit war wegen der unzulässigen Konservierung überhaupt nicht verkehrsfähig. Abgesehen von der Konservierung, war das Produkt bewilligungspflichtig durch das eidgenössische Gesundheitsamt (Graubünden).

Ein Mineralwasservertrieb benutzte zur Fabrikation von mit Fruchtsaftzusatz hergestellten Getränken Salzsäure an Stelle von Zitronensäure. — Eine Originalflasche eines bekannten Mineralwassers enthielt an dessen Stelle eine 37 %ige Weinsäurelösung (Bern).

Obstsäfte, obwohl nur mässig geschwefelt, nehmen bei der Lagerung gelegentlich wesentliche Mengen Aluminium auf. Bei 8 Säften betrug der Gehalt 18—167 mg/l (Aargau).

*Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel.* Un produit liquide, de couleur brune, désigné: «Pur extrait de café du Brésil» contenait 92,5 % d'eau et pas de trace de café (Valais).

Ein Eisenbahnwagen mit Rohkaffee wimmelte von Kaffeekäfern. Durch Behandlung mit geringen Mengen von Geigystäubemittel konnten sie restlos vernichtet werden (Schaffhausen).

*Tee.* Auf Veranlassung eines Arztes wurde ein Brusttee auf Folium Belladonnae (Tollkirschenblätter) untersucht, nachdem bei einem Kind im Verlauf von vier Wochen zweimal die typischen klinischen Zeichen einer Atropinvergiftung festgestellt worden waren. Da für die Herkunft des Atropins keine andere Quelle gefunden werden konnte, die Mutter dem Kind jedoch in beiden Fällen reichlich Brusttee gegeben hatte, wurde der Arzt auf diesen Tee hingewiesen. Tatsächlich waren in dem Tee Tollkirschenblätter nachweisbar. Die Nachforschungen nach deren Herkunft sind noch nicht abgeschlossen (Zürich-Stadt).

*Gewürze und Kochsalz.* Ein sog. China-Zimt war stark verfälscht mit gemahlenen Leguminosenschalen. Ein anderes «Zimtpulver» wies die charakteristischen mikroskopischen Merkmale von Zimt nicht auf (Zürich-Stadt).

Ein Safran war mit Saflor verfälscht. — Ein Majoranpulver war mit Cistusblättern stark verunreinigt. Ein weiteres Majoranpulver war wegen viel zu hohem Gehalt an Gesamtasche und in Salzsäure unlöslicher Asche zu beanstanden. — Eine «Zimmet-Pulver-Mischung» erwies sich als blosser Zimt-Ersatz. — Ein «Zimtpulver-Ersatz» besass zu geringen Gehalt an ätherischen Ölen. Auf den betreffenden Etiketten fehlte zugleich die vorschriftsmässige Angabe der verwendeten Rohstoffe. Das letztere war auch bei einem «Birnbrotgewürz» der Fall. — Ein «Vanillin-Gemisch mit Milchzucker» enthielt noch Stärkemehl ohne entsprechende Deklaration (Zug).

19 der untersuchten 43 Präparate waren aus verschiedenen Gründen zu beanstanden. 2 Vanillinzucker enthielten nur 0,35 resp. 1,3 % Vanillin statt der vorgeschriebenen 2,0 %. Als Zitronengewürz und Zimt deklarierte Proben konnten nur als Gewürzersatz anerkannt werden. Majoran wies den abnormal hohen Aschengehalt von 32,8 % auf. Mehrfach fehlte die Gewichtsangabe auf Kleinverkaufspackungen mit 50 und mehr g Einfüllgewicht. Gewürzmischungen gelangten in den Verkehr, ohne dass die Hauptbestandteile auf der Packung angegeben waren. — Die einzige im Berichtsjahre von der schweizerischen Grenzkontrolle uns avisierte Importsendung betraf sog. römischen Kümmel. Es stellte

sich heraus, dass die ganze Sendung mehr oder weniger durch Mäusekot verunreinigt war. Zudem darf römischer Kümmel nicht als Gewürz in den Verkehr gebracht werden (Urkantone).

*Ceylon-Chips* (Abfall der Ceylonzimt-Gewinnung) sollten als Ceylonzimt in Verkehr gebracht werden. Ein weiterer Zimt erwies sich als stark verfälscht, vermutlich mit gedörrten Obstresten. — Ein Bäcker hatte infolge Verwechslung von Industriesalz mit Kochsalz in der Salzfaktorei im Güterbahnhof mit Naphtalin denaturiertes Industriesalz im Brot verbacken. Der Fall wurde auf Reklamation des Bäckers durch das Laboratorium abgeklärt und die Salzverwaltung angewiesen, für eine bessere Abtrennung von Industriesalz und Speisesalz zu sorgen (Luzern).

Unter der Bezeichnung «Safran hell» wurden hellbraune Staubfäden einer andern Crocusart offeriert. Diese zeigten ungenügende Färbeleistung, und es fehlte der typische Geruch und Geschmack von *Crocus sativus*. Der Gehalt an ätherischem Öl betrug 0,9 % (Glarus).

Einer Anregung des Vorstehers unseres Gesundheitsamtes zufolge kontrollierten wir die Abgabe von jodiertem Kochsalz in zahlreichen Salzverkaufsstellen. Es wurden im Monat Oktober und Dezember im ganzen 80 Proben erhoben, wo von mehr als 50 % zu beanstanden waren, weil sie, obwohl als jodiertes Salz deklariert, kein Jod enthielten. Dieses Versagen der allgemeinen Abgabe von jodiertem Salz, die behördlicherseits vorgeschrieben worden war, scheint auf der Unsicherheit der Ladeninhaber bei dem Bezug des Salzes und einer gewissen Fahrlässigkeit bei deren Belieferung zu beruhen. Alle Beanstandungen betreffen Proben, die im Monat Oktober erhoben wurden. Die im Monat Dezember erhobenen Proben entsprachen hingegen ihrer Bezeichnung als jodiertes Salz, was schon auf eine Besserung der früheren Verhältnisse hindeutet (Basel-Stadt).

*Wein.* Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
verfälscht	201
unrichtig deklariert	322
zu stark geschwefelt	49
verdorben	196
andere Gründe	142

*Berichte aus einzelnen Kantonen:* Bei den als künstlich gefärbt beanstandeten Proben handelte es sich um sog. Villeneuve. Die künstliche Färbung liess sich neben der üblichen Methode durch sorgfältige Chromatographie mit Sicherheit feststellen, indem sich auf diese Weise der fremde Farbstoff abtrennen liess. — Ein Weinhändler aus dem Tessin brachte einen stark sorbithaltigen Wein in

den Verkehr. Neun Wermutproben erwiesen sich als sorbithaltig, ebenso zwei Proben Malvoisie und eine im Privatauftrag analysierte Probe Lavaux (Zürich-Stadt).

Verschiedene Weine mussten wegen künstlicher Färbung beanstandet werden. Aller Wahrscheinlichkeit nach handelte es sich um rot gefärbte Weissweine. — Verschiedene Walliserweine des Jahrganges 1944 mussten wir wegen des Schimmelgeschmackes, den die Walliser euphemistisch «goût de l'année» nennen, beanstanden (Zürich-Kanton).

2915 litres de mistelle blanche ont été mis sous séquestre, l'analyse ayant révélé qu'il ne s'agissait pas d'une mistelle, mais d'un produit sucré aux concentrés de fruits (présence de sorbite). Cette marchandise avait été vendue à un liquoriste en vue de la fabrication de vermouth (Vaud).

Parmi les vins falsifiés se trouvent neuf vermouths fabriqués avec des concentrés de fruits. Un «vin» désigné «Kraftwein» était un produit cent pour cent artificiel et ne contenait pour ainsi dire pas de vin (Valais).

Unter Wermutwein ist nach der eidg. Lebensmittelverordnung ein Getränk zu verstehen, das aus Wein oder Süßwein, Alkohol, Zucker und einem mittels Wein oder Alkohol gewonnenem Auszug aus verschiedenen aromatischen Pflanzen hergestellt ist. Der herrschende Zuckermangel veranlasste einige Fabrikanten, zum Süßen Fruchtsaftkonzentrate zu verwenden. Dagegen ist nichts einzuwenden, wenn als Zuckerersatz Traubensaft und deren Konzentrate herangezogen werden. Als unzulässig muss hingegen ein Zusatz von Obstwein oder Obstsaftkonzentrat beurteilt werden. Derartige Produkte sind nach Art. 363 der Lebensmittelverordnung und auf Grund des Kunstweingesetzes zu beanstanden. In 4 untersuchten Wermutproben konnte Sorbit nachgewiesen und damit der Beweis für die missbräuchliche Verwendung von Obstsaft geleistet werden. — Ein Waadtländer Hybriden Wein und ein Wermut erwiesen sich als künstlich gefärbt (Urkantone).

Une maison genevoise a été déférée aux instances judiciaires compétentes pour avoir mis dans le commerce des vins ordinaires sous indications des meilleurs crus français avec appellation contrôlée et faux millésime. Sur les étiquettes et bouchons figuraient les raisons sociales de deux maisons françaises honorablement connues et qui n'avaient nullement fourni les vins en question. Le prix de vente de ces «grands crus» variait dans les hôtels, cafés et restaurants de Fr. 8.— à 10.—. Cette même maison a véritablement inondé le marché suisse avec ces breuvages pommadés et fait l'objet de contraventions dans plusieurs cantons. Il est navrant de constater avec quelle légèreté certains hommes du métier achètent ces vins frelatés et à quel point le consommateur a perdu le goût des véritables crus. Il était donc grand temps que les inspecteurs de la Commission fédérale du commerce des vins commencent leur activité pour assainir cette branche. Ceux qui avaient encore des doutes quant à l'utilité de cette nouvelle institution, de-

vraient être condamnés à boire ces breuvages jusqu'à leur liquidation! — Une maison neuchâteloise a été inculpée dans une affaire de vins artificiels, vins allongés avec du cidre (teneur en sorbite variant de 20 à 800 mg par 100 cm<sup>3</sup> de vin suivant les vases ou bouteilles) (Neuchâtel).

Die eigentlichen Weinfälschungen betreffen ausschliesslich Wermuthweine, welche teils mit Obstsaftkonzentrat gestreckt waren und überhaupt nicht die vorgeschriebenen 70 % echten Wein enthielten (Luzern).

Der Weinimport, der bei uns vorwiegend auf Veltlinerweine entfällt, liegt noch immer brach; trotzdem ist der Ausschank dieser Getränke kaum zurückgegangen. Viele Veltlinerweine sind daher unzulässig verschnitten. In einem Fall wurden zusammen mit den Organen der Weinhandelskommission an Hand der Buchbelege grosse Weinfälschungen festgestellt. Die Angelegenheit ist noch pendent. Es besteht Verdacht, dass ähnliche Manipulationen verbreitet sind. — Auch bei den Weinen französischer Herkunft mussten unseriöse Machenschaften gehindert werden. Als Beispiel sei der unbedeutende Wein «St. Georges Hérault» erwähnt, der unter Weglassung der Departementsbezeichnung als teurer Markenwein aufgezogen wurde und so wohl den Eindruck, es sei St. Georges der Burgundergegend, erwecken sollte (Graubünden).

Neben Falschdeklarationen beschäftigte uns eine in grossem Ausmass von einer bisher angesehenen Firma praktizierte, durch das Kunstweingesetz ausdrücklich verbotene Beimischung von Obstsaftkonzentraten zu Weinen geringer Qualität, um dieselben besser verkäuflich zu gestalten. Die Angelegenheit ist zur Zeit vor Gericht hängig. — Als Privataufträge sind uns verschiedentlich Weinproben zur Begutachtung überwiesen worden, welche als Verschnitte mit Obstwein identifiziert werden konnten (Bern).

Unter den Weinen, die wegen unrichtiger Deklaration beanstandet wurden, waren fast gleich viele ausländische Rotweine wie Schweizerweine. Die krasseste Übertretung dieser Art war in einer Wirtschaft festzustellen, wo beispielsweise unter der Bezeichnung «Fendant» ein Gemisch von Genfer Weisswein und Neuenburger serviert wurde, während eine Mischung von Rosé und rotem Tischwein als «Kalterer» zum Ausschank gelangte (Basel-Stadt).

Zufolge der kleinen Weineinfuhr macht sich besonders in der Ostschweiz der Mangel an Rotweinen immer mehr geltend. Die schweizerische Produktion an diesen Weinen ist eben viel geringer als die Ernte im weissen Gewächs. Aus diesem Grunde haben einzelne Firmen mit dem Verkauf von «Schiller-Weinen» begonnen. Quantitativ an der Spitze steht der Neuenburger-Schiller, hergestellt aus einer Mischung aus Weisswein mit 10—15 % Rotwein dieses Weinbaugebietes. Leider findet sich in Art. 333 LMV keine Vorschrift über Farbe und Zusammensetzung in Prozentsätzen von weiss und rot. Eine präzisere Umschreibung des Begriffes «Schiller» ist bei einer Revision der LMV absolut notwendig (Appenzell A.-Rh.).

*Bier.* Im letztjährigen Bericht wurde eine kleine Statistik über den Gehalt der im Kontrollkreis der Stadt Zürich in den Verkehr gebrachten Biersorten mitgeteilt; sie wurde im Berichtsjahr fortgesetzt.

	Stammwürze %		Alkohol Vol. %	
	inländische Biere	ausländische Biere	inländische Biere	ausländische Biere
1938	12,1—16,4	11,9—14,9	4,6—6,1	4,1—5,2
1939	11,4—14,6	11,9—18,2	4,3—5,2	4,3—6,1
1940	10,4—12,1	11,1—18,1	3,5—4,5	4,0—6,3
1941	8,6—11,7	11,6—13,2	2,6—4,4	4,1—4,8
1942	5,8— 8,6	6,8—10,2	1,6—2,8	2,2—3,5
1943	4,7— 6,2 (Spezial: 7,8)	9,1— 9,8	1,6—2,7	3,1—3,6
1944	7,1— 8,3 (Spezial: 9,7)	9,6— 9,7	2,1—3,6	3,4—3,5
1945	7,4— 8,4 (Spezial: 10,0)	10,2—11,1	2,4—3,8	4,0—4,4

Aus der Zusammenstellung ergibt sich, dass das schon letztes Jahr festgestellte Ansteigen des Gehaltes anhält (Zürich-Stadt).

*Spirituosen.* Grössere Cognacsendungen aus Frankreich waren mit Teerfarben gefärbt. Auch bei einer Rhumsendung wurde künstliche Färbung festgestellt (Zürich-Stadt).

Un certain nombre de produits vendus comme Whisky d'origine de différentes marques se sont révélés comme étant de l'eau-de-vie de vin. De même pour le Gin qui n'était que de l'eau-de-vie de genièvre. La marchandise a été mise sous scellés provisoires et ordre a été donné d'enlever les étiquettes des flacons et de les remplacer par de nouvelles étiquettes portant la véritable dénomination. Cette opération s'est faite sous contrôle (Vaud).

Abbiamo riscontrato in diversi Cognac di buona marca e di provenienza garantita dalla Francia e cioè dalla regione sola autorizzata all'impiego della denominazione di «Cognac» per i suoi prodotti, delle colorazioni artificiali. Si tratta indubbiamente di Cognac prodotto durante l'occupazione Germanica forse non eccessivamente stagionato e colorato con caramello di zucchero, il quale caramello doveva contenere sostanze coloranti artificiali al fine di migliorarne il tono, ciò che non è lecito. Un severo controllo di spiritosi in diversi centri del Cantone ha rivelato che in bottiglie già contenenti prodotti di marca erano stati messi in vendita prodotti usuali di prezzo e di valore molto inferiore (Ticino).

In einer Preisliste wurde der Ausdruck «Weinbrand, Cognacqualität» beanstandet. Kroatisches Zwetschgenwasser, dessen Echtheit im übrigen kaum angezweifelt werden konnte, erwies sich als sehr arm an typischen Aromastoffen, offenbar weil es im Ursprungsland viel zu hoch fraktioniert wurde. In Zukunft sollte solche Ware nicht über die Landesgrenze gelassen werden (Luzern).

En outre, une eau-de-vie préparée avec de la racine de vérâtre (par confusion avec la gentiane) provoqua un empoisonnement sérieux (Genève).

Die Zahl der untersuchten Spirituosen und diejenige der Beanstandungen waren seit den Jahren 1938/39 nie mehr so hoch gewesen. Die meisten Beanstandungen betreffen Cognac- und Rumlieferungen, welche wegen der Zuckerknappheit nicht mehr mit Caramel (Zuckerfarbe), sondern mit Ersatzprodukten in den Produktionsländern aufgefärbt worden waren. — Drei Liköre mit Orangenaroma, vom Typ des «Triple Sec Cointreau» waren als «toniques et digestives» angepriesen, was gegen Art. 19 der Lebensmittelverordnung verstösst (Basel-Stadt).

Im Zusammenhang mit einem Todesfall und der dabei festgestellten Methylalkoholvergiftung führten Recherchen zu verschiedenen Spirituosen (Likören), welche von einem Gelegenheitsfabrikanten hergestellt wurden und für welche Methylalkohol Verwendung fand. Der Fall steht noch in Untersuchung (Appenzell A.-Rh.).

*Essig und essigähnliche Erzeugnisse.* Die als «Weinessig» deklarierten Produkte dreier Firmen enthielten erhebliche Mengen Sorbit (bis 378 mg o-Chlortribenzalsorbit in 100 cm<sup>3</sup>), in einem «Doppelessig» wurde ein Wert von 514 mg/100 cm<sup>3</sup> erhalten, was auf Obstessigzusatz bzw. auf die Verwendung von Obstwein bei der Essigherstellung schliessen liess. Die Nachforschung über die Herkunft des Sorbits war am Ende des Berichtsjahres noch nicht völlig abgeschlossen. — In einem in einer ausserkantonalen Essigfabrik vorgefundenen Wein, der auf Zusatz von «Mostdrusenschnaps» verdächtig war, wurde ebenfalls Sorbit in erheblicher Menge festgestellt. Im Destillat war 1 cm<sup>3</sup> Methylalkohol pro Liter absoluten Alkohol bestimmbar, so dass der geäusserte Verdacht begründet erschien. — Ein sog. Weinessig wies neben Sorbit (108 mg o-Chlortribenzalsorbit in 100 cm<sup>3</sup>) 3,9 Vol.% Alkohol auf (Zürich-Stadt).

*Ersatzlebensmittel.* Zitronenersatzmittel entsprachen in 10 Fällen den hiefür aufgestellten Normen nicht. Meistens ersetzten sie die auf den Packungen angegebenen Mengen Zitronen nur ungenügend; statt Zitronensäure wurde nur Weinsäure verwendet. Auch fehlten mehrfach Angaben über die Menge der ersetzenen Zitronen (Urkantone).

Ein als «Zitronenschalen geraffelt» deklariertes und als garantiert naturrein bezeichnetes Produkt bestand zur Hauptsache aus Maisstärke. Auf Zitronenschalen hinweisende Zellstrukturen konnten im mikroskopischen Bilde so gut wie

keine aufgefunden werden. Es handelte sich hier um ein künstlich aromatisiertes Ersatzprodukt, so dass also auch das Bild einer Zitrone auf der Verpackung als unzulässig bezeichnet werden musste (Thurgau).

1 «cacao-Streckmittel» était exclusivement de la farine de châtaignes rôties (Neuchâtel).

Ein fetthaltiger Eierersatz auf Basis von Milchbestandteilen und pflanzlichem Lecithin konnte wegen des den Gebäcken anhaftenden, eigenartigen Lecithingeschmacks nicht restlos befriedigen. Es ist wahrscheinlich, dass mit der fortschreitenden Entwicklung der Lecithinfabrikation dieser Nachteil aufgehoben werden kann (Basel-Stadt).

*Tabak und Tabakerzeugnisse.* Eine Gesundheitskommission übermittelte uns Stumpen, bei denen sich unter dem Deckblatt eine braune Papiereinlage befand. Soldaten, die von diesen Stumpen kauften, fühlten sich betrogen, und die Gesundheitskommission sah sich zur vorsorglichen Beschlagnahme des Vorrates veranlasst (Thurgau).

Ein grösseres Quantum amerikanischer Zigaretten, welche aus einem im Hafen von Marseille versenkten und wieder gehobenen Schiff stammten, wurden im Auftrag des Roten Kreuzes in die Nikotinfabrik in Liestal gebracht, wo sie unter der Kontrolle der Zollbehörden und des Lebensmittelinspektors handweise sortiert wurden. Einzelne der wasserdichten Packungen hatten trotz mehrmonatlichem Lagern auf dem Meeresgrunde nicht gelitten. Diese Zigaretten konnten umgearbeitet werden, während der Tabak aus andern nach geeigneter Trocknung wenigstens für die Herstellung von Nikotin noch dienen konnte (Baselland).

*Farben für Lebensmittel.* Ein «Zuckercouleur-Ersatz O. B. dunkel unschädlich» war zum Auffärben eines grössern Quantums Wermutwein verwendet worden. Dieser Ersatz stellte sich nachträglich als Teerfarbstoff heraus. Da zum Auffärben von Wermut nur Karamel gestattet ist, entsprach der mit diesem Couleur-Ersatz versetzte Wermutwein den Anforderungen nicht (Urkantone).

*Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel.* Ein vom Fabrikanten wegen Reklamation eingesandter Metallschlauch, der am Hahnen eines Boilers angebracht war, enthielt als Einlage einen aus Kunstgummi bestehenden Schlauch, der gleich, wie andere Produkte derselben Provenienz, einen ekelerregenden Geruch aufwies. Dieser Missgeruch teilte sich Wasser, Wein, Bier usw. sofort mit, so dass diese ungeniessbar wurden und Gesundheitsschädigungen (Erbrechen usw.) nicht ausgeschlossen waren (Solothurn).

Bei roten Tassen aus Kunststoff war der Farbstoff nicht genügend gebunden, so dass die Speisen davon angefärbt wurden (Schaffhausen).

Une grande quantité de gobelets paraffinés destinés à contenir du Yoghourt a dû être renvoyée au fabricant. La paraffine impure conférait au Yoghourt une odeur et un goût à le rendre impropre à la consommation. Des graisses à traire furent contestées parce que la vaseline, insuffisamment rectifiée, sentait fortement le pétrole (Neuchâtel).

Bei der Neu-Errichtung von Salzverkaufsstellen wurde der Lebensmittelinspektor mehrfach zu Rate gezogen. Versuche haben gezeigt, dass zur Aufbewahrung des Salzes mit Glas oder Eternit ausgeschlagene Holztröge sehr geeignet sind und eine Durchfeuchtung der Behälter oder der Orte, an welchen sie aufgestellt sind, hierbei vermieden werden kann. Auch Spezialtröge aus glasiertem feuerfestem Ton, welche im Kanton hergestellt werden, haben sich gut bewährt (Baselland).

*Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel.* Eine Glashütte hatte mit den Gummiringen ihrer Konservengläser insofern Schwierigkeiten, als der Regeneratgummi den unangenehmen Geruch und Geschmack auf das Einmachgut übertrug (Zürich-Kanton).

*Kosmetische Mittel.* Es hat sich herausgestellt, dass gewisse Dauerwellenpräparate mit  $HgCl_2$  als Katalysator hergestellt werden, was natürlich unzulässig ist (Zürich-Kanton).

Eine Haarfarbe «Florocil» enthielt das verbotene Paraphenyldiamin. Obgleich auf der Etikette der Vermerk «nicht für lebende Haare» stand, wurde das Mittel zum Dunkelfärben der Augenbrauen verwendet, worauf eine Dame eine starke, schmerzhafte Hautentzündung mit Sehbeschwerden bekam. Vermutlich hatte der Phantasiename zu der verhängnisvollen Anwendung verleitet oder waren die Augenbrauen nicht als lebende Haare betrachtet worden (Basel-Stadt).

*Verschiedenes.* Es ist bedenklich, in welch skrupelloser Weise die Gutgläubigkeit des Käufers ausgenutzt wird. So wurde beispielsweise sog. flüssige Bodenwichse zu hohem Preis verkauft, die zu 96 % aus Wasser mit etwas Natronlauge, Fluoreszein und einem Verdickungsmittel bestand (Zürich-Kanton).

Ein Reinigungsmittel mit 12 % Natronlauge wurde ohne irgendwelchen Hinweis in den Verkehr gebracht. Wir haben vorgeschrieben, dass dieses Mittel nur als Abbeizlauge für das Malergewerbe verwendet werden darf, nicht aber als allgemeines Reinigungsmittel (St.Gallen).