

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 40 (1949)
Heft: 5-6

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1948

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>

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 15.— per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 2.75
Suisse fr. 15.— par année. Prix des fascicules fr. 2.75

BAND XL

1949

HEFT 5/6

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1948

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes

a) Gesetzgebung und Allgemeines

Am 31. März 1948 erliess der Bundesrat einen Beschluss betr. Schaffung einer Kommission für Volksernährung, Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle.

Mit Bundesratsbeschluss vom 7. Juni 1948 wurden verschiedene Artikel der eidg. Lebensmittelverordnung abgeändert bzw. ergänzt. Es sind dies:

Art. 19, neuer Abs. 6: Reklame für alkoholische Getränke, die sich ausdrücklich an Minderjährige wendet.

Art. 133, Abs. 2: Aufhebung.

Art. 232, neuer Abs. 5: Hilfsstoffe zur Tablettierung von Zuckerarten.

Art. 250, Abs. 6 (neue Fassung): Eingedickter Traubensaft.

Art. 280: Aufhebung.

Art. 281, Abs. 1 und 3: Aufhebung.

Art. 294 bis (neu): Kaffee-Extrakt.

- Art. 295 (neue Fassung): Packungen von Kaffee sowie von Kaffee-Extrakten.
- Art. 297, Abs. 2 (neue Fassung): Kaffee-Essenz.
- Art. 312, Abs. 2 (neue Fassung): Butter-Schokolade.
- Art. 331, Abs. 4 (neu; bisher Art. 332): Sauser.
- Art. 332 (neue Fassung): Alkoholfreier und unvergorener Traubenmost oder -saft.
- Art. 333, Abs. 2: Aufhebung.
- Art. 347, Abs. 1 (neue Fassung): Kupfergehalt von Traubenmost, Sauser und Wein.
- Art. 415: Aufhebung.
- Art. 457, Abs. 1 (neue Fassung): Zinkgehalt von Kautschuk.

Das eidg. Departement des Innern erliess, gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 26. November 1940, eine Verfügung (Nr. 28 vom 5. Januar 1948) betreffend die Abänderung des Art. 76, Abs. 1, 2, 3, 7 und Art. 77 (Rahm und Rahmkonserven) der eidg. Lebensmittelverordnung.

In Ausführung von Art. 337 c der Lebensmittelverordnung (Fassung vom 4. 10. 1946) hat das eidg. Departement des Innern dem Schweiz. Handelsamtsblatt am 18. Oktober 1948 eine Publikation betreffend «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1948» zur Bekanntmachung übergeben.

Die in Art. 56 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene Genehmigung erteilte der Bundesrat den Beschlüssen der Staatsräte der Kantone Neuenburg, Waadt und Genf, betreffend die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1./15. 9./1. 10. bis 31. 12. 1948.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidg. Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnung wurden 50 Zirkulare mit total 160 Mitteilungen den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:	1948	1947
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	15	15
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Druck- sachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	11	66
Bekanntgabe, Erläuterungen und Auslegung von gesetz- lichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	20	40
Bewilligungen von Vitamin-Anpreisungen	25	40
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung	45	—
Diverses	44	19

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Die wissenschaftliche Forschungs- und Untersuchungsarbeit am eidg. Gesundheitsamt und in den kantonalen und städtischen Laboratorien für Lebensmitteluntersuchung wurde, soweit dies die übrigen zum Teil sehr dringlichen Arbeiten erlaubten, intensiv weitergeführt. Die nun wiederum aus vielen Ländern ohne Hinderung zu uns gelangende Literatur bot zahlreiche Anregungen, ebenso die Fühlungnahme mit Forschungs- und Untersuchungsstellen des Auslandes. Die wissenschaftliche Tätigkeit am eidg. Gesundheitsamt führte in unseren «Mitteilungen» zu 5 Publikationen; 6 Publikationen stammten aus den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten. Hinzu kommen noch 16 Publikationen anderer, auch einzelner ausländischer Autoren. Dieser relativ hohe Anteil nicht amtlicher Stellen ist erfreulich, gestattet er doch festzustellen, dass die «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» sich nach und nach zu einem im Fachkreise der Lebensmittelchemiker der Schweiz und darüber hinaus beliebten und beachteten Publikationsorgan entwickeln.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker hat mit Erfolg bestanden:

Herr Dr. R. Grand, Aarau.

Ein Kandidat konnte die Fachprüfung nicht bestehen.

2 Kandidaten absolvierten Ergänzungsprüfungen.

d) Kontrolle der Lebensmittel

1. Durch die Sektion für Lebensmittelkontrolle am eidg. Gesundheitsamt

Obwohl gemäss Lebensmittelgesetz die eigentliche Kontrolle der Lebensmittel Sache der Kantone ist, bringt es offenbar die Entwicklung der Verhältnisse mit sich, dass immer mehr Geschäfte, die die Kontrolle der Lebensmittel betreffen, auch die zentrale Stelle am eidg. Gesundheitsamt beschäftigen. Immer zahlreichere Anfragen laufen sowohl aus den amtlichen Laboratorien, als auch aus der privaten Wirtschaft ein, die täglich viele Entscheide prinzipieller Art erfordern. Die durch die Kriegszeit und die seither eingetretene Entwicklung bedingten Änderungen auf dem Lebensmittelmarkt rufen nach Revision der bisherigen Bestimmungen, so dass im Jahre 1948 die Neubearbeitung mehrerer

Abschnitte der Lebensmittelverordnung in Angriff genommen werden musste. Die Ereignisse auf dem Lebensmittelmarkt haben mehrfach auch das Parlament beschäftigt. Die Behandlung der Postulate, Interpellationen und kleinen Anfragen hat, im Sinne einer Vorbereitung der Beantwortung, verschiedentlich Anlass zur Bearbeitung grösserer Fachgebiete gegeben.

2. In den Kantonen

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des eidg. Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 142 809 (134 380) Proben untersucht worden, von denen 15 317 (13 619) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 20 868 (19 712). Von Lebensmitteln wurden 141 391 (132 989) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1418 (1391) Proben untersucht. Beanstandet wurden 15 080 = 10,7 % (13 172 = 9,9 %) Proben von Lebensmitteln und 237 = 16,7 % (447 = 32,1 %) 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 Lebensmittelproben entfallen 73,8 % (73,5 %) auf Milch.

Von 25 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurde in 13 Fällen der Befund der Vorinstanz bestätigt, in 9 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen, unerledigt sind noch 3 Fälle.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 2643 (2308) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 2.— bis 8000.— (Fr. 1.— bis 10 000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 80 556.— (Fr. 94 088.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 69 (87) Fällen von 3 bis 180 Tagen (3 bis 60 Tagen), total 1927 Tage (1882 Tage) ausgesprochen wurden.

3. Auf den Vitamingehalt in den physiologischen Instituten der Universitäten Basel und Lausanne

In diesen Anstalten wurden an 78 (79) Lebensmitteln total 138 (120) Prüfungen durchgeführt, wobei 80 (92) Untersuchungen auf biologischem und 58 (28) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt wurden.

Geprüft wurde auf

Vitamin	A	B ₁	B ₂	C	D	F	PP (Niacin)
in	21	45	9	25	31	3	4 Fällen.

4 Produkte (von 78 = 5 %) mussten auf Grund der Untersuchung beanstandet werden, da sie weniger als die für eine Anpreisung notwendigen Mengen an Vitaminen aufwiesen.

Das Schweiz. Vitamin-Institut in Basel gab uns noch folgendes bekannt: Es hat sich als notwendig erwiesen, neue chemische Methoden, u. a. die Vitamin C-Bestimmung nach *Roe-Oesterling*, einzuführen. Diese Methode gestattet eine viel genauere Bestimmung kleiner Mengen des Vitamins und ist zudem spezifischer als die übliche Titration mit Dichlorphenol-indophenol.

4. Durch die eidg. Weinhandelskommission

Über die Erteilung und den Entzug der Weinhandelsbewilligung bis Ende August 1948 orientiert die nachfolgende Tabelle:

Eingegangene Gesuche		2141
Abweisungen, Verzichte, Abgänge	442	
Beantragte Entzüge	31	
Unerledigte Gesuche	18	491
Total Bewilligungen mit Vorbehalt des Kontrollergebnisses .		<u>1650</u>

Es konnten 972 Betriebe den Kantonen gemeldet werden, bei denen die Kontrolle keine Feststellungen ergeben hat, welche der endgültigen Erteilung der Weinhandelsbewilligung entgegenstehen.

Buch- und Kellerkontrolle. Leider war es wieder nicht möglich, bis zum Ende des Geschäftsjahres sämtliche der Buch- und Kellerkontrolle unterstellten Betriebe zum erstenmal zu kontrollieren. Es hat sich gezeigt, dass unsere Berichte in vielen Fällen für die nachfolgende gerichtliche Untersuchung noch nachträgliche Ergänzungen erforderten. Dies zwang uns zu weiteren weitläufigen Erhebungen. Daneben nahmen die Vorkontrollen bei neuen Gesuchen, wie auch die zahlreichen Vorladungen vor die Untersuchungs- und Gerichtsbehörden viel Zeit in Anspruch.

Bis Ende August 1948 sind an Kontrollen durchgeführt worden:

	1945/47	1947/48	Total
Kontrollierte Bewilligungsinhaber und Vorkontrollen	832	479	1311
Weitere Kontrollen (Nachkontrolle usw.)	252	32	284
	<u>1084</u>	<u>511</u>	<u>1595</u>

Die Ergebnisse bei den 1311 kontrollierten Bewilligungsinhabern lassen sich wie folgt aufteilen:

	1945/47	1947/48	Total	%
Keine oder nur geringfügige Beanstandungen	722	371	1093	84
Beanstandungen mit Überweisung zur Strafverfolgung	35	27	62	5
Schwerwiegende Beanstandungen mit Strafverfolgung und Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung	20	11	31	2
Abweisungen auf Grund der Vorkontrolle	39	76	115	8
Unerledigte Inspektorenberichte	—	10	10	1
	816	495	1311	100

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 4279 (4421) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 4140 (4295) Sendungen von Lebensmitteln und 139 (126) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 60 (77) Sendungen im Gesamtgewicht von 393 219,5 kg (505 915,1 kg).

e) Bundessubventionen

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

An die Einrichtungs- und Umbaukosten von Laboratorien wurden im Berichtsjahr Subventionen in der Höhe von Fr. 27 588.— ausgerichtet.

Tabelle 1

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Bean- standungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs- Anstalten	Von Zoll- ämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Priva- ten	Zu- sammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich	194	21 922	600	22 716	3248	14,3
Zürich, Stadt	Zürich	192	10 443	3693	14 328	272	1,9
Bern	Bern	521	3 908	950	5 379	581	10,8
Luzern	Luzern	97	8 473	404	8 974	991	11,0
Uri	Brunner	2	899	32	933	193	20,6
Schwyz		25	2 096	6561	8 682	800	9,2
Obwalden		—	878	43	921	121	13,1
Nidwalden		—	690	44	734	114	15,5
Glarus	Glarus	7	2 135	245	2 387	249	10,4
Zug	Zug	9	2 404	101	2 514	477	19,0
Freiburg	Freiburg	56	3 775	129	3 960	562	14,2
Solothurn	Solothurn	81	5 528	365	5 974	653	10,9
Basel-Stadt	Basel	182	3 833	1108	5 123	905	17,7
Basel-Land		42	309	86	437	122	27,9
Schaffhausen	Schaffhausen	15	1 842	50	1 907	168	8,8
Appenzell A. Rh.	St.Gallen	19	176	66	261	86	32,9
Appenzell I. Rh.		3	29	17	49	9	18,4
St.Gallen		275	2 802	963	4 040	774	19,1
Graubünden	Chur	181	5 514	278	5 973	322	5,4
Aargau	Aarau	57	7 468	485	8 010	941	11,7
Thurgau	Frauenfeld	96	3 556	520	4 172	369	8,8
Tessin	Lugano	290	9 875	862	11 027	432	3,9
Waadt	Lausanne	641	6 672	904	8 217	672	8,2
Wallis	Sitten	69	3 928	1035	5 032	1131	22,5
Neuenburg	Neuenburg	446	3 367	807	4 620	516	11,2
Genf	Genf	232	4 466	520	5 218	506	9,7
Total Schweiz		3732	116 988	20868	141 588	15214	10,7

Tabelle 2

Übersicht 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 Kernobstsafte und deren Konzentrate	259	27	10,4
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	233	92	39,5
3	Backpulver und Presshefe	193	35	18,3
4	Bier	109	10	9,2
5	Brot und Backwaren	463	85	18,3
6	Butter	478	137	28,7
7	Diätetische Nahrungsmittel	153	31	20,3
8	Eier und Eiernkonserven	327	72	22,0
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	291	71	24,4
10	Fleisch und Fleischwaren	1183	324	27,4
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	131	35	26,7
12	Gemüse und Obst, frisch	104	18	17,3
13	Gemüse und Obst, konserviert	282	67	23,7
14	Gewürze, ohne Kochsalz	399	50	12,5
15	Honig	263	77	29,3
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	68	24	35,3
17	Kaffee	251	49	19,5
18	Kaffee-Ersatzmittel	44	3	6,8
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	254	30	11,8
20	Käse	720	94	13,0
21	Kochsalz	136	17	12,5
22	Kohlensäure Wasser und Mineralwasser, künstliche	128	10	7,8
23	Konditorei- und Zuckerwaren	431	112	26,0
24	Konfitüren und Gelees	85	8	9,4
25	Kunsthonig	31	6	19,3
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	892	110	12,3
27	Milch	104 372	9172	8,8
	Übertrag	112 280	10766	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	112 280	10766	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	1044	241	23,1
29	Mineralwasser	106	16	15,1
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	308	69	22,4
31	Pektin und andere Verdickungs- mittel	35	2	5,7
32	Pilze, frische	8	3	37,5
33	Pilze, gedörrte und Konserven	48	7	14,6
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	106	15	14,1
35	Schokolade	376	90	23,9
36	Sirupe	215	69	32,1
37	Speisefette und Margarine	457	78	17,1
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	553	53	9,6
39	Spirituosen	1479	505	34,1
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	150	15	10,0
41	Süsstoffe, künstliche	45	6	13,3
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	21	4	19,0
43	Tee und Mate	71	11	15,5
44	Teigwaren	266	55	20,7
45	Trinkwasser, Eis	11 018	1867	16,9
46	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	12 320	1119	9,1
47	Zuckerarten	176	48	27,3
48	Verschiedene andere Lebensmittel	309	41	13,3
	Zusammen Lebensmittel	141 391	15 080	10,7

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	‰
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	44	1	2,3
2	Kellerbehandlungsmittel	25	1	4,0
3	Konservierungsmittel	38	11	29,0
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	107	13	13,1
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	169	28	16,6
2	Garne, Gespinste und Gewebe	43	7	16,3
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	152	43	28,3
4	Kosmetische Mittel	258	43	16,6
5	Mal- und Anstrichfarben	32	9	28,1
6	Petroleum und Benzin	63	13	20,6
7	Spielwaren	133	30	22,5
8	Umhüllungs- und Packmaterial	57	12	21,0
9	Wasch- und Reinigungsmittel	249	22	8,8
10	Zinn zum Löten	26	—	—
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	129	16	12,4
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1311	223	17
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	141 391	15 080	10,7
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	107	13	13,1
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 311	223	17
	Zusammen	142 809	15 316	10,7

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	
			Sen- dungen	Gewicht / kg	Sen- dungen	kg
	<i>a) Lebensmittel</i>	Zahl				
1	Butter	30	—	—	—	—
2	Eier	176	—	—	—	—
3	Eierkonserven	21	1	2 315	—	—
4	Fruchtsäfte	32	3	7 966,6	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	64	1	9 241,5	—	—
6	Gewürze	20	3	6 923,6	—	—
7	Honig	31	2	20 600	—	—
8	Kaffee	130	11	125 753,2	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	156	2	5 661	—	—
10	Käse	55	—	—	—	—
11	Obst und Obstkonserven	53	2	2 036	—	—
12	Speisefette (ohne Butter)	8	—	—	—	—
13	Speiseöle	64	—	—	—	—
14	Spirituosen	95	7	18 578,1	—	—
15	Tee	10	—	—	—	—
16	Teigwaren	3	1	2 170	—	—
17	Wein (Traubenmost)	3009	16	159 772,5	—	—
18	Zuckerarten	25	—	—	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	158	1	13	—	—
	Zusammen Lebensmittel	4140	50	361 030,5	—	—
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>	36	3	31 808	—	—
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>					
	1. Kosmetische Mittel	36	2	29,4	—	—
	2. Spielwaren	27	3	322,1	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	40	2	29,5	—	—
	Zusammen	4279	60	393 219,5	—	—

Tabelle 4

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1948

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag 25 0/0	Beiträge an die Vitamin- untersuchungs- anstalten
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldung des Labor.-Personals u.d. Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruk- tionskurse	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	62 584.20	236 067.40	16 203.85	—	314 855.45	42 625.80	272 229.65	68 057.—	—
Zürich (Stadt)	43 699.45	190 562.85	3 453.60	—	237 715.90	61 203.30	176 512.60	44 128.—	—
Bern	17 323.45	125 259.40	10 053.90	433.40	153 070.15	20 597.20	132 472.95	33 118.—	—
Luzern	14 635.—	64 615.75	1 244.45	421.20	80 916.40	17 241.15	63 675.25	15 918.—	—
Uri	11 242.20	41 377.40	1 444.55	—	54 064.15	13 159.15	40 905.—	10 226.—	—
Glarus	5 630.75	36 326.80	2 506.30	—	44 463.85	4 567.25	39 896.60	9 974.—	—
Zug	3 336.95	37 991.—	811.30	—	42 139.25	3 026.40	39 112.85	9 778.—	—
Freiburg	10 153.—	42 512.—	9 202.20	—	61 867.20	6 815.25	55 051.95	13 763.—	—
Solothurn	10 961.10	71 864.50	1 274.05	59.20	84 158.85	7 439.45	76 719.40	19 179.—	—
Basel-Stadt	41 005.65	154 083.60	430.15	—	195 519.40	41 846.85	153 672.55	38 418.—	—
Basel-Land	5 398.85	23 962.—	6 692.95	—	36 053.80	445.—	35 608.80	8 902.—	—
Schaffhausen	7 347.30	23 465.60	341.20	—	31 154.10	2 859.10	28 295.—	7 073.—	—
Appenzell A. Rh.	4 733.50	5 760.—	971.—	274.40	11 738.90	1 097.70	10 641.20	2 660.—	—
Appenzell I. Rh.	1 233.60	2 500.—	61.—	—	3 794.60	85.10	3 709.50	927.—	—
St. Gallen	24 797.45	87 031.75	2 588.55	2 586.90	117 004.65	49 176.50	67 828.15	16 957.—	—
Graubünden	13 523.70	60 227.95	3 015.35	—	76 767.—	7 948.20	68 818.80	17 204.—	—
Aargau	15 858.70	79 594.15	2 201.35	2 978.75	100 632.95	22 661.10	77 971.85	19 493.—	—
Thurgau	14 360.75	76 472.30	3 287.55	—	94 120.60	14 592.60	79 528.—	19 882.—	—
Tessin	19 284.95	73 551.70	6 717.90	—	99 554.55	10 108.95	89 445.60	22 361.—	—
Waadt	22 218.10	135 905.35	8 520.35	1 253.35	167 897.15	26 516.05	141 381.10	35 344.—	4 770.60
Wallis	9 625.65	53 681.50	1 951.—	556.10	65 814.25	13 863.90	51 950.35	12 987.—	—
Neuenburg	22 048.95	68 336.95	4 806.05	—	95 191.95	16 580.70	78 611.25	19 652.—	—
Genf	34 022.05	108 040.—	1 258.45	—	143 320.50	12 788.70	130 531.80	32 632.—	—
Zusammen	415 025.30	1 799 189.95	89 037.05	8 563.30	2 311 815.60	397 245.40	1 914 570.20	478 633.—	4 770.60
1947	353 229.85	1 762 713.10	79 501.95	6 339.65	2 201 784.55	373 134.65	1 828 649.90	457 152.—	—
1946	337 214.81	1 568 118.52	78 247.61	11 431.55	1 995 012.49	358 475.57	1 636 536.92	409 123.—	4 988.—
1945	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

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

Extraits des rapports des autorités cantonales de surveillance

Allgemeines

In einer Sitzung vom 5. August 1948 hat der Bundesrat den neuen Gebührentarif für die amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Schweiz genehmigt, der damit für alle Kantone massgebend und verbindlich geworden ist. Einen Antrag auf Erhöhung des gegenwärtigen Teuerungszuschlages von 30 auf 40 oder gar 50 % hat die Mehrheit der Kantone abgelehnt (Thurgau).

Milch. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	314
Entrahmung	243
Wässerung und Entrahmung	7
ungenügend im Gehalt	807
von kranken Tieren stammend	668
Andere Gründe	7082

In im Privatauftrag untersuchten Milchen wurden Soda bzw. Kalk als verbotene Zusätze nachgewiesen (Zürich-Stadt).

Als Folge einer intensiv durchgeführten Sieb- und Filtrierkontrolle nahm die Zahl der wegen Verschmutzung zu beanstandenden Proben beträchtlich zu. Da der Konsument nicht nur aus hygienischen Gründen eine saubere Milch erwarten darf, sondern beim heutigen Milchpreis auch auf eine haltbare Milch Anspruch hat, führen wir den Kampf gegen unreinliches Melken unentwegt weiter. Bei der Verwendung von Melkmaschinen konnte gezeigt werden, dass letztere peinlich sauber gehalten werden müssen, wenn eine keimarme Milch erhalten werden soll (Kanton Zürich).

Les laits de mauvaise conservation sont encore trop nombreux. La cause en est toujours la même, soit le temps trop long qui s'écoule entre le moment de traite et celui de la livraison aux clients, soit aussi un refroidissement insuffisant du lait (Fribourg).

Der Bezirksrat Appenzell hat beschlossen, dass nur noch Milch aus tuberkulosefreien Viehbeständen an die Bevölkerung verkauft werden dürfe (Appenzell I. Rh.).

Leider fehlt der eidg. Lebensmittelverordnung immer noch eine Bestimmung, welche die Verwendung von Wasserdampfapparaten für die Erwärmung von Milch verbietet.

Auf der einen Seite müssen wir gegen einen Milchlieferten, der in den Verkehr gelangende Milch mit 5 % vermischt hat, Antrag auf Einleitung eines Strafverfahrens stellen; auf der anderen Seite wird es stillschweigend geduldet, wenn Milch durch direkte Einleitung von Wasserdampf zum Zwecke des Erhitzens einen Wasserzusatz von 20 oder mehr Prozent erfährt. Hier kann eine klare Rechtslage nur geschaffen werden, wenn die Verwendung von Wasserdampfapparaten zur Milcherhitzung ausdrücklich verboten wird, so dass auch dieser besondere Fall der Milchfälschung als unzulässig zu gelten hat (Thurgau).

Vorzugsmilch. Aus dem gleichen Betriebe entnommene Vorzugsmilchen zeigten folgendes bakteriologisches Bild:

	Keime auf Agar	auf Gelatine	Endo-Agar
Handgemelk	6 000	18 000	0
Maschinengemelk	12 000	23 000	0

Also: gründliche Reinigung der Melkmaschine nötig! (Kanton Zürich).

Die Abgabebedingungen für Vorzugsmilch sind durch die Behörden der Stadt Luzern nunmehr einheitlich geregelt worden. Danach haben die Produzenten (deren Zahl derzeit auf 2 beschränkt ist) die Milch ausschliesslich in Flaschen abgefüllt und mit eigener Etikette versehen an die Wiederverkäufer abzugeben. Lieferung in Kannen ist somit nicht mehr zulässig. Für die Milch ist damit ausschliesslich der Produzent verantwortlich, sofern die Milch vom Lagerhalter rechtzeitig in den Konsum gebracht wird (Luzern).

Rahm. Von 26 Proben Schlagrahm entsprachen 10 den Anforderungen hinsichtlich Fettgehalt nicht. Der zunehmende Gebrauch dieses lange entbehrten Produktes rechtfertigt weiterhin eine strenge Überwachung (Urkantone).

Bei dem vielseitigen Rohgenuss dieses Lebensmittels wäre es gerechtfertigt, wenn die Rahmabgabe möglichst nur in Form von pasteurisiertem Rahm erfolgen dürfte (Detailverkauf). Im Rahm findet eine Bakterienanreicherung statt, derselbe bildet besonders eine Gefahr für Infektion mit Tbc. und Abortus-Bang (Appenzell A. Rh.).

Milchprodukte. Obwohl wir nun in der Beurteilung der Proben sehr milde Masstäbe anlegten — diese werden in der zukünftigen gesetzlichen Regelung vermutlich wesentlich schärfer ausfallen — ergaben sich bei den *Rahmproben* über 30 %, bei den *Glaceproben* sogar über 50 % Beanstandungen. Dabei war nur beanstandet worden, wenn in mindestens 1 cm³ Rahm Colibakterien nachweisbar waren. Bei den *Glaceuntersuchungen* hatten wir sogar nur beanstandet, wenn in 0,1 cm³ der Colinachweis positiv ausfiel und die Keimzahl pro cm³ 500 000 überschritt.

Nach dem Genuss von Yoghurt in einem Restaurant erkrankten 2 Personen, die diese Erkrankung auf den Yoghurt zurückführten. Die Prüfung der uns überbrachten Reste des Yoghurts sowohl wie der nachher amtlich erhobenen frischen Dosen ergab eine sehr starke Infektion mit Bakt. Coli. Offenbar handelte es sich hierbei um eine enteritisartige Erkrankung mit Bakt. Coli als Erreger, infolge ungenügend sorgfältiger Herstellung des Yoghurts. Unter Aufsicht hergestellte Lieferungen erwiesen sich nachher als vollständig rein. Es kann also auch Yoghurt u. U. Anlass zu Darminfektionen geben, derselbe, der sonst eigentlich als ein Vorbeugungsmittel gegen solche Erkrankungen gilt. Es wäre eine dankbare Aufgabe, festzustellen, wie viele sommerliche Magendarmstörungen, die sonst auf «Erkältung» und dergleichen zurückgeführt werden, in Wirklichkeit sich mit dem Genuss derart infizierter Glacen oder Rahmprodukte in Verbindung bringen liessen (Luzern).

Käse. Aus einer Rekrutenschule erhielten wir einen Käse mit sehr grossen Löchern; letztere waren mit Putrificus ausgekleidet, wodurch sich fauliger Gestank bildete. Der Bac. putrificus wurde in Reinkultur gezüchtet. Der Käse musste als fehlerhafter, im Werte verminderter sog. Stinkkäse beanstandet werden (Kanton Zürich).

20 échantillons de fromage ont été contestés pour n'avoir pas la teneur en matière grasse exigés (Valais).

Butter. Von den untersuchten Tafelbutterproben waren 2 wegen zu hohem Säuregrad zu beanstanden. Eine Probe Spezialtafelbutter, die gemäss Lebensmittelverordnung als Markenbutter aus pasteurisiertem Rahm hätte hergestellt werden sollen, enthielt Bakt. Coli in 1 mg Butter und sehr viel Milchsimmel. 4 gewöhnliche Tafelbutterproben wurden ebenfalls wegen starker bakterieller Verunreinigung, 1 wegen zu geringen Fettgehaltes beanstandet (Luzern).

Fast die Hälfte der 28 Beanstandungen betrifft Proben, die zu wenig Fett (80/82 %) enthielten. Die übrigen beanstandeten Proben betrafen ausländische Butter, welche fehlerhaft bzw. verdorben war. Dabei wurde beobachtet, dass die an und für sich einwandfreie dänische Butter infolge ungeeigneter Lagerung talgig oder ketonranzig geworden, während die später importierte holländische Butter oft mit einem unangenehmen, fischigen Geschmack behaftet war (Basel-Stadt).

Sur 21 contestations: 11 cas, teneur en matière grasse inférieure au minimum fixé; 5 cas, beurre en pièces moulées d'un poids inférieur au chiffre marqué (Genève).

Margarine. Von einem internationalen Hilfswerk empfangen wir 3 Proben von Margarine, bei denen der Fettgehalt ein zu niedriger war. Eine Probe musste auch deshalb beanstandet werden, weil sie eine *Lea*-Zahl von 22,5 und eine

Umsatzbereitschaft von 35,0 sowie eine positive *Kreis*-Reaktion zeigte. Solche Beispiele lassen erkennen, dass es nicht ohne Wert ist, wenn Lebensmittel, die aus der Schweiz in notleidende Länder gehen, vorher auf ihre Qualität geprüft werden (Thurgau).

Speisefette und Speiseöle. In einem Falle, der im Laufe des verflossenen Jahres zur Aburteilung kam, musste ein Kochfettfabrikant bestraft werden, weil er zu seinem butterhaltigen Kochfett ungenügend Butterfett zusetzte. Trotz mehrmaliger Aufklärung blieb dieser Mann starrköpfig dabei, dass seine zugesetzte Butter prozentual nicht in 100 enthalten, sondern zu 100 hinzugerechnet werden dürfe. Die ihm auferlegte Strafe betrug Fr. 50.— Busse und 1 Monat Gefängnis, wobei ihm allerdings für die Gefängnisstrafe der bedingte Straferlass bewilligt, dagegen das Urteil auf seine Kosten einmal im Amtsblatt des Kantons Zürich publiziert wurde (Kanton Zürich).

Eine Probe Schweinefett mit 9,7 Säuregraden und 6,1 *Lea*-Zahl wies stark fauligen Geruch auf. Interessanterweise roch eine Partie mit 42,5 Säuregraden und einer *Lea*-Zahl von 2,1 nur leicht faulig. Es handelte sich um gefrorenes Fettgewebe. Vermutlich gingen nach dem Auftauen die Fleischbestandteile während des Transportes rasch in Fäulnis über.

Ein während 13 Monaten ohne Kühlung gelagertes amerikanisches Schweinefett, das mit 0,05 % Propylgallat stabilisiert worden war, erwies sich als geruchlich und geschmacklich noch praktisch einwandfrei. Für amerikanische Verhältnisse mag die Fettstabilisierung notwendig sein. In der Schweiz müssen wir uns gegen die je länger je mehr im Ausland verwendeten und mit Lebensmitteln importierten chemischen Zusätze aus allgemeinen ernährungsphysiologischen Erwägungen heraus zur Wehr setzen (Kanton Zürich).

Im Bericht über das Jahr 1947 wurde ausgeführt, dass ein als «Haselnussöl» deklariertes, praktisch nur aus künstlich gelb gefärbtem Paraffinöl bestehendes Produkt unter irreführender Bezeichnung nicht nur in Zürich an Wirtschaften und an ein Warenhaus, sondern von hier aus auch in verschiedene andere Kantone vertrieben wurde. Der Angeklagte wurde vom Schwurgericht Zürich zu acht Monaten Gefängnis unbedingt und 100 Franken Busse verurteilt (Zürich-Stadt).

Fleischwaren usw. Im Verlaufe des Sommers klagten verschiedene Metzger über Seifigwerden von Wurstmassen und Brät. Die Ursache lag nicht beim Pökeln und auch nicht an schlechtem Fett. Eher war eine Pilzinfektion wahrscheinlich. Von veterinär-bakteriologischer Seite wurden dann auf Wurstdärmen Kahmhautbildner entdeckt. Nach dem Vernichten der betreffenden Därme hörte das Seifigwerden spontan auf.

Es kommt leider immer noch vor, dass in Metzgereien verdorbenes Fleisch mit Permanganatlösung abgewaschen wird. Wir ersuchten den Kantonstierarzt, die Fleischschauer auf diesen Unfug wieder einmal aufmerksam zu machen (Kanton Zürich).

Ein als «Fleischextrakt» bezeichnetes Produkt enthielt mehr als 50 % Wasser und nur 0,8 % Kreatinin und war demnach höchstens als ein etwas besseres Bouillonpräparat zu beurteilen (Basel-Stadt).

Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürze usw. Ein als kochsalzfrei deklariertes Präparat enthielt einen zu beanstandenden Kochsalzgehalt von 3,4 % (Bern).

Mahlprodukte. Der zweite im letzten Jahresbericht angeführte Fall betreffend einen Kundenmüller, der den von ihm hergestellten Mehlen Kalkmehl beimischte, hat nun seine verdiente Strafe von 17 Monaten Gefängnis unbedingt und Fr. 2000.— Busse erhalten. Da er die Strafe absitzen muss, wird er nun seine Mühle verkaufen müssen (Kanton Zürich).

Von 21 verschiedenen Mustern Weissmehl aus einem über 7000 kg betragenden Posten amerikanischer Herkunft waren 9 Proben wegen starker Verunreinigung zu beanstanden. Der betreffende ganze Vorrat durfte nur noch als Viehfutter Verwendung finden (Zug).

Dans une boulangerie du pain a été préparé avec de la farine contenant une certaine proportion de farine dénaturée. Le cas a été signalé à l'office cantonal de l'économie de guerre (Vaud).

Brot- und Backwaren. In sog. Universal-Feingebäckgewürzessenzen fanden wir 40 mg/100 cm³ Diacetyl, auch nach dem Destillieren im CO₂-Strom; es war somit nicht durch Oxydation des Acetylmethylcarbinols entstanden. Auch bei der Lagerung während 3 Monaten entwickelte sich nicht mehr Diacetyl. Später stellte sich dann heraus, dass das Diacetyl nicht dem fertigen Produkt zugesetzt worden, sondern dem verwendeten Acetylmethylcarbinol bereits beigemischt war. Wir konnten die Herstellerfirma veranlassen, in Zukunft eine Aufschrift anzubringen, wonach dieses Aroma für die Aromatisierung von Butter und butterhaltigen Gebäcken nicht verwendet werden dürfe (Kanton Zürich).

Mehl und daraus hergestelltes Brot wurden zur Untersuchung eingesandt, weil sich Eisensplitterchen von einem Walzenstuhl herrührend darin befanden (Basel-Land).

Backhilfsmittel. Ein als «Backhilfsmittel» bezeichnetes teigförmiges Produkt war weiss, geruch- und geschmacklos. Die Analyse zeigte, dass es sich um einen künstlichen Fettstoff (wie Mono- und Diglyceride von Rindertalgfettsäuren) handelte, der wegen seines Wasserbindungsvermögens zur Emulgierung von

Wasser und somit zur Erhöhung der Ausgiebigkeit hätte dienen sollen. Das Produkt wurde aber von uns beanstandet (Basel-Stadt).

Eier. Sogenannte Landeier liessen unter der Quarzlampe Flecken erkennen, die auf Stempelentfernung hinfiesen, und in den Flecken waren noch Farbstoffreste feststellbar, die auf einen ursprünglich ovalen Stempelaufdruck zurückzuführen waren. Mit der Stempelentfernung wollte offensichtlich die ausländische Herkunft der Eier dem Käufer vorenthalten werden (Zürich-Stadt).

Eine grössere Partie *Volleipulver* war infolge langer Lagerung stark bitter. Der Säuregrad betrug 24,0 (Glarus).

Obst, Gemüse. Mit Bleiarseniat gespritzte Zwetschgen wiesen einen Arsengehalt von 4—5000 γ As/kg auf Haut und Stielen auf. Bei Äpfeln fanden wir bis 1900 γ As/kg. Sogar im Fruchtfleisch waren noch beachtliche Mengen Arsen vorhanden.

Für eine Diätstelle war abzuklären, ob kochsalzhaltiges Wasser aus Gemüse mehr Calcium herauslösen könne als kochsalzfreies. Wir konnten zeigen, dass beim Digerieren von Gemüse während $\frac{1}{2}$ Stunde mit kochsalzhaltigem Wasser (20 g NaCl/l) rund dreimal mehr Calciumsalze herausgelöst werden als beim Behandeln mit destilliertem Wasser (Kanton Zürich).

Stark welke und gelb verfleckte Spinatblätter waren in diesen Zustand geraten infolge Bespritzung mit Natriumchlorat (Bern).

Pilze. Sehr bedenklich ist, dass immer wieder gefährliche Giftpilze aufgeführt werden. So befanden sich unter den 14 (1947: 4) verschiedenen vom Verkaufe ausgeschlossenen Pilzarten die drei stark giftigen Arten: gelber Knollenblätterpilz (*Amanita mappa*), Pantherpilz (*Amanita pantherina*) und Tiger-Ritterling (*Tricholoma tigrinum*). Während diese Arten nur in einzelnen Exemplaren auf dem Markt festgestellt worden waren, mussten die beiden verdächtigen Pilzarten: Gallen-Röhrling (*Boletus felleus*) und Karbol-Champignon (*Psalliota xanthoderma*) drei- bzw. fünfmal in Mengen von 3 bzw. 8 kg konfisziert werden. In verschiedenen Fällen mussten Speisepilze wegen schlechter Qualität vernichtet werden (Zürich-Stadt).

Der Sommer war für das Wachstum der Speisepilze nicht sehr günstig, wie den Rapporten der amtlichen Pilzkontrolleure zu entnehmen ist (Basel-Land).

L'inspecteur a contrôlé 21 000 kg. de champignons apportés aux marchés de Fribourg, et 3000 kg. dans les magasins de la ville (Fribourg).

L'inspecteur a séquestré, au marché de Fribourg, des tricholomes tigrés, très vénéneux, qui se trouvaient dans un panier de psaliotes sylvatica. Lors de contrôles effectués à son domicile, il a séquestré plusieurs amanites phalloïdes et amanites verna, champignons mortels (Fribourg).

Gemüse und Obst, konserviert. Essigkonserven, wie Gurken, Randen, Zwiebeln, Eierschwämme usw., dürfen in essig- oder kochsalzhaltige Flüssigkeiten eingelegt werden, denen auf 1 Liter höchstens 1,5 g Natriumbenzoat zugesetzt worden sind. Der Zusatz dieses Konservierungsmittels ist jedoch zu deklarieren. In elf Fällen wurde dieser Bestimmung nicht nachgelebt (Zürich-Stadt).

Des raisins secs ont été contestés parce que contenant 49 milligrammes d'acide cyanhydrique par kilo. Il s'est avéré que ces raisins secs avaient été soumis, dans un but de désinsectisation, à un traitement par des vapeurs d'acide cyanhydrique (Fribourg).

Eine stark bombierte Dose Randensalat wies einen ausserordentlich starken Metallangriff auf. Die Farbe der Konserve war infolge Reduktion des roten Farbstoffes gelbbraun (St.Gallen).

Bei der Zudosierung von Kupfer zu Cornichons muss die Grösse der Cornichons berücksichtigt werden. Kleine Cornichons nehmen wegen der grösseren Oberfläche mehr Kupfer pro kg auf als grosse, so dass dadurch eine Übergrünung entstehen kann (St.Gallen).

Honig. Je eine amtlich erhobene und im Privatauftrag untersuchte, als «Schweizerhonig» bezeichnete Probe erwies sich als mit ausländischem Honig verfälscht (Zürich-Stadt).

Konditorei- und Zuckerwaren. In zwei Fällen wurde in «Türkischem Honig» Saponin nachgewiesen, das bekanntlich in der Blutbahn hämolysierend wirkt. Die Substanz wird verbotenerweise verwendet, um dem «Türkischen Honig» die bekannte schaumige Beschaffenheit zu geben (Zürich-Stadt).

Speiseeis. Es wurden 66 Proben untersucht. Mit wenig Ausnahmen war die Keimzahl ausserordentlich hoch. Nur 9 Proben gaben negative Phosphatase-reaktion. Vor allem war das Spülwasser für den Glaceteher eine richtige Bakterienbrutstätte (sehr viel Coli!). Da in der Lebensmittelverordnung leider immer noch genaue Vorschriften für Speiseeis fehlen, wurden vorläufig die Hersteller aufgefordert, der Pasteurisierung und Reinlichkeit bei der Herstellung von Speiseeis grösste Aufmerksamkeit zu schenken.

Wie wichtig diese Kontrolle ist, geht aus dem Umstand hervor, dass nach dem Genuss von Speiseeis an einem Dorffest 5 Paratyphusfälle auftraten (Kanton Zürich).

Das vermehrte Auftreten von Paratyphus in einer grossen Gemeinde veranlasste uns, auch der Trinkwasserversorgung vermehrtes Interesse zu schenken. Während die Untersuchungen in dieser Richtung ergebnislos verliefen, konnte als Verbreiter der Infektion ein *Glacerverkäufer* an einem Dorffest festgestellt werden (Kanton Zürich).

Fruchtsäfte und Konzentrate. Ein Birnendicksaft enthielt grosse Mengen Zink, weil er in einem Zinkblechbecken aufbewahrt worden war. Dieser Fall hat sich schon vielfach wiederholt, insbesondere bei hausgemachten Produkten. Es muss überall hiervor gewarnt werden. Diese zinkhaltigen Konzentrate sind nicht nur sehr gesundheitsgefährlich, sie sind auch sonst manchmal ungeniessbar. Der Zinkgehalt wird aber nicht immer deutlich wahrgenommen (Luzern).

29 von 57 Proben entsprachen den Anforderungen nicht. Die meisten Beanstandungen (15) sind auf künstliche Färbung von Himbeersirup zurückzuführen; eine Brombeerpulpe enthielt 1,52 statt höchstens 0,5 g schweflige Säure pro kg (Urkantone).

Sirupe. Wiederholt waren Himbeersirupe als künstlich gefärbt und zum Teil künstlich aromatisiert im Handel vorgefunden worden. Die Ware musste als Sirup mit Himbeeraroma umdeklariert werden (St.Gallen).

Konfitüren. Ein Hollunder-Gelee zeigte stark adstringierenden Geschmack und enthielt wesentliche Mengen Zink. Die Hausfrau hatte den Fruchtsaft in einem galvanisierten Gefäss einige Stunden stehen gelassen (Glarus).

Trinkwasser. Das bakteriologisch einwandfreie Wasser einer privaten Grundwasserversorgung wies plötzlich eine starke Gelbfärbung auf. Das Wasser hatte das Aussehen eines Walliser Weissweines. Die chemische Untersuchung ergab das Vorhandensein von Dinitrokresol. Dieses wird als Unkrautvertilgungsmittel gebraucht und war beim Waschen eines Behälters in einen in der Nähe liegenden Sickerschacht gelangt. Trotzdem die bakteriologische Filtrationskraft des Bodens offenbar noch ausreichte, wurde von uns die Aufhebung dieser Versickerung verlangt, da ein Zusammenhang zwischen dieser und der Grundwasserentnahmestelle erwiesen war (Kanton Zürich).

Les échantillons d'eau analysés se sont élevés à 389, dont 342 pour l'établissement du casier sanitaire des eaux.

Des 342 eaux du casier sanitaire des eaux, 170 étaient de mauvais aloi, et 82 suspectes.

Lorsqu'il s'agit d'eaux destinées au public, fontaines, écoles, cafés, etc., notre Direction prend les mesures utiles et charge les préfectures pour qu'il soit mis fin, par qui de droit, à un état de choses défectueux.

En outre, lorsque cela est nécessaire et possible, les propositions d'amélioration sont communiquées aux conseils communaux (Fribourg).

Die Trinkwasserversorgung einzelner Berghöfe gestaltete sich im Monat Mai recht schwierig, so dass in einzelnen Fällen das Wasser aus dem Tal zutransportiert werden musste (Basel-Land).

Wenn auch bei der Untersuchung von Wasser auf dessen Eignung als Trinkwasser das hygienische Moment, d.h. das Ergebnis der bakteriologischen Unter-

suchung in erster Linie massgebend ist, so müssen wir eindringlich darauf hinweisen, dass bei einer Beurteilung eines Grundwassers das chemische Moment in vermehrtem Masse berücksichtigt werden muss. Beim Grundwasser ist insbesondere von grosser Wichtigkeit, ob dasselbe gegenüber den Baustoffen aggressiv ist oder nicht. Es ist deshalb unumgänglich notwendig, an Ort und Stelle durch sorgfältige Untersuchung den Gehalt an gelöstem Sauerstoff und an gelöster Kohlensäure festzustellen. In jedem Fall ist auch der Marmorlösungsversuch nach Heyer anzusetzen. Wir machen zur Feststellung der Eisenaggressivität einen dem Heyer-Versuch parallel angesetzten Versuch mit Eisenpulver (*Ferrum reductum*). Eventuell ist auch eine pH-Messung an Ort und Stelle vorzunehmen (St.Gallen).

Comme plusieurs autres cantons, le Conseil d'Etat a pris, le 26 octobre 1948, un arrêté concernant les nappes d'eaux souterraines en déclarant publiques les eaux souterraines auxquelles aucun droit de propriété privé n'est établi (Neuchâtel).

Mineralwasser. Ein im Kanton wohnhafter «Mineralwasser»-Fabrikant fabrizierte aus gewöhnlichem Brunnenwasser die verschiedensten Sorten von Tafelwässern, die er dann, meist noch in Originalflaschen, in den Handel brachte. Es wurde die gänzliche Schliessung des Betriebes verfügt (Schaffhausen).

Alkoholfreie Getränke. Eine Firma pries unter der Ankündigung «Süsser Most für das ganze Jahr» u. a. Natriumbenzoat an.

In colahaltigen Tafelgetränken fanden wir Reincoffeingehalte von: 0,006 und 0,011 g/100 cm³ (Kanton Zürich).

Ein als «Tafelgetränk mit reinem gezuckerten Orangensaft» angepriesenes alkoholfreies Getränk zeigte nur 20,6 g Gesamtzucker im Liter. Für ein ausdrücklich als «gezuckert» deklariertes Getränk war der Zuckergehalt erheblich zu niedrig, und diese Anpreisung musste daher als zur Täuschung geeignet beanstandet werden (Zürich-Stadt).

Ein in den Verkehr gebrachtes alkoholfreies Getränk, das als Apéritif deklariert war, wurde in einem anderen Kanton u. a. auch deshalb beanstandet, weil man unter einem Apéritif stets ein alkoholhaltiges Getränk zu verstehen habe. Unsere Lebensmittelgesetzgebung kennt bis heute den Begriff Apéritif überhaupt nicht, so dass rechtlich noch gar nicht feststeht, was man unter einem Apéritif zu verstehen hat. Hier ist eine Lücke, die ausgefüllt werden sollte (Thurgau).

Kaffee. Eine Probe fertigen Kaffees mit Zucker aus einer Fabrikantene war so stark fadenziehend, dass er Honigkonsistenz aufwies. Die Aufbewahrung war während längerer Zeit an einem warmen Orte erfolgt. Der Kaffee war stark mit Coli und andern Keimen infiziert (Kanton Zürich).

Ein Kaffee-Trockenextrakt bestand aus 50 % Kaffee-Extrakt und 50 % Dextrose. Obschon die Zusammensetzung der Deklaration entsprach, musste das

Präparat beanstandet werden, weil das Aroma des frischen, gerösteten Kaffees infolge Einbusse der leicht flüchtigen Bestandteile beim Trocknungsvorgang weitgehend verschwunden war. Die Aromazahl nach *Wyler* und *Högl*, die Anhaltspunkte über die Erhaltung des Aromas bietet, betrug 2,2, während z.B. reiner Bohnenkaffee eine Aromazahl von ca. 20 aufweist (Urkantone).

Tee. Ein als «sehr teeinarm» bezeichneter Tee enthielt 2,18 % Coffein («Teein»). Diese Anpreisung war daher als irreführend zu beanstanden (Zürich-Stadt).

Une société d'assurance nous a demandé d'expertiser plusieurs échantillons de thé avariés par l'eau de mer. La recherche des chlorures fut négative; par contre, notre attention fut attirée par de nombreuses feuilles jaunâtres à l'œil nu. Par un grossissement de 50 fois, ces feuilles jaunâtres se révélaient recouvertes de poils jaunes tels les jambes d'un chamois. Par un spécialiste en matière de thé, nous avons appris que ce phénomène était dû à une conduite défectueuse de la fermentation. D'ailleurs ces thés accusaient de fortes odeurs de moisi (Neuchâtel).

Kakao und Schokolade. Sogenannte weisse Schokolade wurde wegen mangelnder Sachbezeichnung beanstandet; sie enthielt Cocosfett, Rohrzucker, keine Milch- und keine Kakaobestandteile (Kanton Zürich).

Auf einem Marktstand wurden Schokoladetafeln zu 50 Rp. bei einem aufgedruckten Verkaufspreis von 80 Rp. feilgeboten. Der Säuregrad des aus der Schokolade extrahierten Fettes betrug 21,4° statt der zulässigen 8 Säuregrade. Es handelte sich um eine überlagerte Schokolade mit ranzig gewordenem Kakao-fett, deren Verdorbenheit sich auch durch widrigen kratzenden Geschmack bemerkbar machte (Urkantone).

Eine Probe Kakaofett zeigte wohl die Kennzahlen der echten Kakaobutter, wies aber einen so schwachen Geruch und Geschmack auf, dass an seiner Echtheit gezweifelt wurde. Gemäss Aussagen des Importeurs handelte es sich um stark raffiniertes Kakaofett, während auf Grund der Reibprobe und der schweren Schmelzbarkeit im Munde wir eher annahmen, dass es sich um Borneotalg (Tengkawangfett) handeln musste. Es sind nämlich auch Sendungen dieses Kakaofett-ersatzes importiert worden, das zu Schokolade nur in Mengen zugesetzt werden darf, welche 5 % des Gewichtes der Fertigprodukte nicht übersteigen (Basel-Stadt).

Gewürze. Ein «Extrait de vanille naturelle, sucré» bestand hauptsächlich aus Zucker: neben 90,3 % Rohrzucker enthielt das Produkt 4,2 % Ätherextrakt, wovon 0,55 % Vanillin. Als Vanillezucker war es zu beanstanden, weil es nur Spuren von getrockneter Vanillefrucht aufwies (Basel-Stadt).

Kochsalz. 2 Proben Jodsalz enthielten nur 1,49—2,76 mg Jodkali statt 5 mg im kg (Aargau).

Wein. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
verfälscht	56
unrichtig deklariert	329
zu stark geschwefelt	59
verdorben	365
andere Gründe	307

Eine Firma verkaufte «Squinzano», einen süditalienischen Adriawein, als Barbera, trotzdem sie unser Gutachten eingeholt hatte, welches den Wein als Barbera ablehnte. Die Firma handelte damit in eklatanter Weise gegen Treu und Glauben und gegen besseres Wissen. Der Wein war ihr schon als Squinzano geliefert worden. Trotzdem legte sie uns denselben mit der Frage vor, ob es sich um Barbera handle (Strafanzeige) (Luzern).

Von 17 Proben Bardolino aus einer länger auf Lager gebliebenen Partie waren 3 Proben stark stichig (flüchtige Säure 2,80—4,01 g im Liter) und 14 deutlich stichig, obgleich die flüchtige Säure weniger als 2 g im Liter betrug (Basel-Stadt).

Ein Fass Landwein mit undefinierbarem Geschmacksfehler wurde mit Erfolg mit Olivenöl behandelt (Schaffhausen).

Bei den inländischen Rotweinen stiess die Beurteilung sehr häufig auf grosse Schwierigkeiten, weil diese Weine in der Zusammensetzung, besonders aber im Geschmack von den bisherigen Weinen der betreffenden Gegend stark abweichen (Aargau).

Osserviamo anzitutto che la nostra vigilanza al confine ha permesso di eliminare la frode che si andava iniziando su larghissima scala in Italia di aggiungere succo di mele proveniente dall'eccezionale raccolta di questo frutto al vino.

Si è evitato così di importare vini a basso prezzo aventi la qualifica di vino artificiale secondo la nostra legislazione. Le contestazione circa le denominazioni riguardano i vini di produzione ticinese: contenenti parzialmente vini di ibridi e vini di qualità mediocri e correnti ed erano venduti sotto etichetta di vini pregiati (Tessin).

Trop de petits propriétaires mettent dans le commerce des vins qui sont mal vinifiés d'où la forte proportion de vins piqués et qui ont des faux goûts. La faible acidité d'une grande partie des vins 1947 a eu comme conséquence une recrudescence des vins malades (la tourne en particulier). Un vin a été fabriqué à partir de vin de lie et d'eau et a été vendu comme vin d'ouvriers (Valais).

Au mois de décembre, nous avons dû intervenir dans une entreprise importante où se trouvaient de grandes quantités de vins ayant subi des altérations très profondes du fait qu'ils étaient logés dans des cuves en ciment non vitrées. Par le contact direct du vin avec le ciment, une désacidification presque totale s'est produite élevant le pH à un tel point pour donner naissance à des ferment-

tations secondaires, telles que tourne et acide lactique. Ensuite de cette forte activité bactérienne, en milieu anaérobie, des acides volatils supérieurs (acide butyrique, propionique, etc.) se sont formés en grande quantité, conférant au vin une odeur nauséabonde.

Une expertise faite par une de nos stations fédérales d'essais viticoles a conclu que ces vins étaient totalement gâtés et impropres à la consommation. Ensuite de la forte teneur en acides volatils supérieurs, ils étaient au surplus inutilisables à tout emploi et devaient par conséquent être détruits sous notre contrôle. Le propriétaire ayant fait opposition à l'ordonnance de destruction décrétée par nous, une Commission d'experts a été chargée de l'étude de toute cette affaire qui est d'ailleurs encore en cours (Neuchâtel).

Obstwein. Von 99 Proben untersuchtem Obstwein mussten 41 beanstandet werden.

34 Beanstandungen erfolgten auf Grund eines zu hohen Gehaltes an flüchtiger Säure bzw. Essigstich. Es betraf dies meistens verdünnte Obstsäfte (Most). Die Ursache lag meistens in einer ungenügenden Fasspflege (St.Gallen).

Bier und Bierausschank. Eine Brauerei hat den Versuch unternommen, ihr Erzeugnis in speziellen Aluminiumfässern nach Italien zu exportieren (Basel-Land).

Spirituosen. Im letztjährigen Bericht wurde im Zusammenhang mit den aus der Inkraftsetzung des Strafgesetzbuches in lebensmittelpolizeilicher Hinsicht sich ergebenden Schwierigkeiten auf einen besonders krassen Fall hingewiesen. Der in Frage stehende Spirituosenhändler musste wegen Inverkehrbringens eines Pflümliwassers, das sich als unter Verwendung von künstlichen Essenzen hergestellt erwies, verzeigt werden. Auch in andern Kontrollkreisen wurde festgestellt, dass die Spirituosen dieser Firma nicht in Ordnung sind, und es standen Unterlagen zur Verfügung, dass dieser Spirituosenhändler seit Jahren Amylalkohol, Isobutylalkohol, Methylalkohol, Essigester und Essigsäure in Mengen bezogen hatte, die zur Herstellung von 50 000 bis 100 000 Litern Kunstspirituosen ausgereicht hätten. Auf Grund der Zuständigkeitsbestimmungen des Strafgesetzbuches konnte dieser Fall nicht in Zürich weiterverfolgt werden, sondern er war an den Wohnsitzkanton des Beklagten zu überweisen, wo der mehrmals vorbestrafte Spirituosenhändler vom Statthalter freigesprochen und die antragstellenden Amtschemiker zur Tragung der Kosten verurteilt wurden. Der Staatsanwalt des Wohnsitzkantons fand jedoch einen Weg zur Weiterziehung des Falles über das Amtsgericht an das Obergericht, das den Beklagten des Inverkehrbringens gefälschter Waren zu anderthalb Monaten Gefängnis und Fr. 500.- Busse verurteilte. Der bedingte Aufschub der Gefängnisstrafe wurde angesichts der Vorstrafen des Verurteilten nicht gewährt. Die Nichtigkeitsbeschwerde gegen das Urteil des Obergerichtes wurde vom Bundesgericht abgewiesen (Zürich-Stadt).

Aprikosen-, Pflaumen- und andere Fruchtliköre waren als sog. Extrakte (aus Farbe und Aromastoffen, eventuell alkoholischen Pflanzenextrakten) erhältlich, obwohl sie in der Hauptsache aus dem betreffenden Fruchtsaft hergestellt sein sollen. Verkäufer dieser Extrakte sind speziell Drogerien. Man wollte zur Entlastung vorbringen, sie seien zur Herstellung von Likör im Privathaushalt bestimmt, welcher ja nicht in Verkehr komme und daher dem Lebensmittelgesetz nicht unterstehe! Dieser Auffassung muss energisch entgegengetreten werden. Sie bedeutet, dass der private Konsument schutzlos allen trüben Machenschaften ausgeliefert wird. Selbstverständlich hat die Hausfrau das Recht, zu verlangen, dass die zugekauften Halbfabrikate, wenn sie gemäss Gebrauchsanweisung verwendet werden, zu einem gesetzeskonformen Endprodukt führen (Luzern).

2 spiritueux étaient débités comme «Suze», alors qu'ils n'avaient pas le droit de porter cette marque. 2 autres spiritueux étaient débités sans droit comme «Bitter des Diablerets» (Fribourg).

Die Kirschwasser der Ernte 1947 zeichneten sich durch einen abnorm hohen Gehalt an Estern und flüchtiger Säure aus, was auf die Verwendung von stichiger Maische zurückzuführen war. Da diese ziemlich allgemeine Erscheinung durch die Witterungsverhältnisse im Jahre 1947 bedingt war, wurde vom Verband der Kantons- und Stadtchemiker beschlossen, ausnahmsweise einen Säuregehalt bis 2 ‰ und einen Estergehalt bis 10 g im Liter absolutem Alkohol zu dulden (früher war die Höchstgrenze für Ester 8 ‰). — Unter den beanstandeten Proben enthielten einige mehr als 3 ‰ Säure und mehr als 15 ‰ Ester. Die schlimmste Ware ergab 5,1 g flüchtige Säure und 33,1 g Ester im Liter absolutem Alkohol.

Als «Bonificateur für Weinbrand» wurde ein wässriger Fassholzextrakt («eau boisée») importiert, welcher nur Fassfarbstoff enthielt. Als Farbstofflösung wäre es nicht zu beanstanden gewesen; seine Verwendung ist aber nicht ohne weiteres zulässig, weil damit eine Lagerung vorgetäuscht werden kann (Basel-Stadt).

Essig und essigähnliche Erzeugnisse. Der Verband schweizerischer Gärungsessigfabrikanten liess im Sinne einer internen Kontrolle im freien Handel erhobene Proben von Erzeugnissen seiner Mitglieder wiederum periodisch kontrollieren. Der Befund war noch günstiger als im Vorjahr. Ausserhalb dieser Verbandskontrolle mussten von der Lebensmittelkontrolle in Filialen einer Grossverteilerfirma erhobene «Weinessige» beanstandet werden, die bis 2080 mg/100 cm³ o-Chlortribenzalsorbit enthielten und somit die Beschaffenheit von Obstessig zeigten (Zürich-Stadt).

In einer Probe Fruchteessig konnte organisch gebundenes Brom nachgewiesen werden, das auf den Zusatz eines unerlaubten Konservierungsmittels schliessen liess (Chur).

Verschiedene andere Lebensmittel. «Honigaroma» bestand aus künstlichen Aromastoffen, weshalb das Produkt als unzulässig beurteilt wurde

Eine Cherry-Brandy-Essenz war unzulässigerweise künstlich gefärbt; eine Rumessenz setzte sich vorwiegend aus synthetischen Stoffen zusammen und wurde deshalb beanstandet (Zürich-Stadt).

Agents conservateurs. 1 produit importé en Suisse sous le nom d'acide formique n'était en réalité qu'une solution de chloripicine, dans l'alcool (Genève).

Geschirre, Gefässe, Geräte. An Porzellantassen fanden wir in den farbigen Rändern bis 500 mg Blei pro 100 cm³ gefärbten Randes. Der Porzellanhändlerverband beantragte eine klarere Fassung im Lebensmittelbuch über die Anforderungen an Dekorfarben. Zahlreiche Untersuchungen zeigten, dass auch ausländisches Porzellan so hergestellt werden kann, dass eine Bleiabgabe an Essigsäure praktisch nicht erfolgt (Kanton Zürich).

Des robinets en laiton, pour fûts à vin ou à eau-de-vie, qui contenaient à l'intérieur des quantités notables de vert-de-gris on été contestés (Fribourg).

Von 22 untersuchten Proben gaben 8 zu Beanstandungen Anlass. Es betraf dies in erster Linie Likörgläschen mit bleihaltigen Dekorfarben (St.Gallen).

Gewebe. Armblatteinlagen mit 21 mg Bleiweissgehalt gaben bei der Behandlung mit Essigsäure vom pH 3 (analog zu Schweiss) während 24 Stunden praktisch fast kein Blei ab (Kanton Zürich).

Spielwaren. Von 7 verschiedenen Sorten Spielwaren japanischer Herkunft (Celloloidpuppen) waren 5 zu beanstanden, weil sie mit einer verbotenen Zinkfarbe gefärbt waren.

Eine Metalltrompete besass ein vorschriftswidriges Mundstück aus Zinkmetall (Zug).

Als Scherzartikel verkaufte Zündhölzchen, die nach dem Anzünden kleine Pharaoschlangen erzeugten, enthielten Quecksilberrhodanid, waren also zu beanstanden (Basel-Stadt).

Verschiedene Gegenstände. Eine als bactericid bezeichnete Bodenwiche, die Nipagin und Mikrobinsäure enthielt, wurde auf ihre Desinfektionswirkung untersucht:

Agarplatten wurden mit Coli- bzw. Staphylokokkenkulturen bespatelt. Nach Auftropfen von 5 Tropfen Wiche wurde 24 Stunden bei 37° bebrütet: um die Tropfen herum bildeten sich sterile Höfe. Diese Beobachtung wurde auch mit Schimmelpilzen gemacht. Bei gleicher Versuchsanordnung weist Terpentinöl keine desinfizierende Wirkung auf.

Die auf der Basis von Quecksilberjodid konstruierten sog. Thermocolorgeräte zur Feststellung von Temperaturgrenzen können an Wein usw. Spuren von Quecksilbersalzen abgeben (Kanton Zürich).

Un produit pour les nettoyages dans les ménages a été contesté, car il contenait environ 8 % d'alcali libre (Fribourg).

Petroleum und Benzin. Mit Bundesratsbeschluss vom 11. April 1947 wurde die Verwendung von Bleietraäthyl enthaltendem Benzin für motorische Zwecke jeder Art gestattet, nachdem es vorher nur für Flugzeuge und Motorboote bewilligt war. Solche Benzine müssen jedoch deutlich gefärbt sein. In drei farblosen, für Reinigungszwecke bestimmten Proben wurde Blei nachgewiesen, und sie wurden deshalb beanstandet (Zürich-Stadt).

In der Stadt Luzern wurde festgestellt, dass von 25 Tanksäulen mit *Bleibenzin* 11 den gesetzlich verlangten Anschlag «Bleibenzin» nicht trugen (Luzern).

Ein an der Tanksäule nicht gekennzeichnetes Benzin erwies sich als *Bleibenzin* (Chur).

Absinthgesetz. 99 Objekte mussten als Absinth oder als dessen Imitationen beanstandet werden (ganze Schweiz).

Drei Kräuterbranntweine enthielten zu viel Anis und Fenchel und mussten als verbotene Absinthimitationen beurteilt werden (Urkantone).

8 cas ont fait l'objet d'une dénonciation à la préfecture intéressée pour mise dans le commerce de produits tombant sous le coup de la loi fédérale sur l'interdiction de l'absinthe et de ses imitations (Vaud).

Kunstweingesetz. In Anwendung dieses Gesetzes wurden in total 13 Fällen eine Beanstandung ausgesprochen (ganze Schweiz).

Nichtkontrollpflichtige Gegenstände. Erwähnt sei hier die Untersuchung eines Stechpalmentees, dessen Genuss Vergiftungserscheinungen verursacht hatte. Die Untersuchung ergab, dass eine Verwechslung von Stechpalmenblatt mit dem giftigen Stechapfelblatt stattgefunden hat (Schaffhausen).

Beobachtungen und Erfahrungen bei der Kontrolle. Die Kontrolltätigkeit der Ortsexperten war in einzelnen Gemeinden bedauerlicherweise wieder eine sehr bescheidene. Die Ursache liegt in erster Linie daran, dass die Beamten nur im Nebenberuf die Kontrolltätigkeit ausüben und sie vielfach der Hauptberuf während der ganzen Woche in die häufig auswärts befindlichen Arbeitsstätten führt (Basel-Land).

Leider fehlt in manchen Verkaufsräumen noch eine Gelegenheit zum Händewaschen (Appenzell A. Rh.).

2 Wirtschaften erfuhren Schliessung. In einem dieser Betriebe herrschte grösste Unreinlichkeit und Unordnung. Die andere Wirtschaft musste wegen fortwährendem Aufenthalt des kranken Patentinhabers in den Wirtschaftsräumlichkeiten geschlossen werden. Der Besitzer war infolge seiner Krankheit ausserstand, eine Wirtschaft zu führen (St.Gallen).

C. Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle

mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren *)

**Statistique des pénalités prononcées en matière de contraventions
à la législation sur le commerce des denrées alimentaires,
à l'exception des viandes *)**

*Strafmass der im Jahre 1948 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1948*

Kantone Cantons	Bussen Amendes			Gefängnis / Prison		
	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total
		Fr.	Fr.		Tage / Jours	Tage / Jours
Zürich	1082	2—1000	12 406	19	4—150	642
Bern	51	10—8000	11 790	11	5—180	338
Luzern	11	30—500	1 830	4	30—45	135
Uri	1	10	10	—	—	—
Schwyz	17	10—2000	5 820	2	60	120
Obwalden	3	10—100	160	1	60	60
Nidwalden	2	25—35	60	—	—	—
Glarus	9	10—100	325	—	—	—
Zug	1	100	100	—	—	—
Fribourg	—	—	—	—	—	—
Solothurn	289	2—300	4 355	4	7—60	127
Basel-Stadt	18	10—500	1 305	2	10	20
Basel-Land	5	5—20	65	—	—	—
Schaffhausen	89	5—200	1 009	4	21—60	144
Appenzell A. Rh.	4	70—150	300	1	6	6
Appenzell I. Rh.	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	18	5—150	685	1	8	8
Graubünden	75	5—150	2 105	—	—	—
Aargau	157	5—300	3 195	15	3—30	182
Thurgau	43	5—500	2 525	2	30	60
Tessin	96	10—50	2 760	—	—	—
Vaud	19	5—500	1 275	—	—	—
Valais	302	3—200	5 351	—	—	—
Neuchâtel	42	10—2500	6 125	2	15—60	75
Genève	309	5—1500	17 000	1	10	10
Schweiz - Suisse	2643	2—8000	80 556	69	3—180	1927

*) Die Fleischschau ist dem Eidg. Veterinäramt unterstellt.

L'inspection des viandes est du ressort de l'Office vétérinaire fédéral.

*Zusammenstellung der im Jahre 1948 eingegangenen Mitteilungen
über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet*

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1948

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Öl Beurre, graisse et huile	Brot Pain	Wein Vin	Andere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Autres denrées alimen- taires et objets usuels	Anderweitige Zuwider- handlungen Autres contraventions	Kunstwein Vin artificiel	Absinth Absinthe	Zusammen Total
	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas
Zürich	623	15	49	18	106	271	—	—	1082
Bern	33	—	1	3	7	6	—	1	51
Luzern	10	—	—	—	1	—	—	—	11
Uri	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Schwyz	8	—	2	2	4	1	—	—	17
Obwalden	3	—	—	—	—	—	—	—	3
Nidwalden	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Glarus	3	—	—	1	1	4	—	—	9
Zug	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Fribourg	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Solothurn	185	1	5	21	13	63	—	1	289
Basel-Stadt	7	1	—	4	2	—	4	—	18
Basel-Land	—	—	—	2	3	—	—	—	5
Schaffhausen	66	—	—	—	5	17	—	1	89
Appenzell A. Rh.	1	—	—	—	—	3	—	—	4
Appenzell I. Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	11	—	4	—	—	3	—	—	18
Graubünden	26	2	3	12	17	14	—	1	75
Aargau	96	—	5	11	16	29	—	—	157
Thurgau	29	—	1	2	6	5	—	—	43
Tessin	32	—	29	14	10	11	—	—	96
Vaud	8	—	1	4	—	2	—	4	19
Valais	67	2	10	69	34	104	—	16	302
Neuchâtel	13	3	3	1	4	4	—	14	42
Genève	28	14	100	58	27	50	—	32	309
Schweiz - Suisse	1253	38	213	222	256	587	4	70	2643