

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	42 (1951)
Heft:	5
Rubrik:	Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1950

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: 23.01.2026

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERRSUCHUNG 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 (Ausland Fr. 20.—) Preis einzelner Hefte Fr. 2.75 (Ausland Fr. 3.60)
Suisse fr. 15.— par année (étranger fr. 20.-) Prix des fascicules fr. 2.75 (étranger fr. 3.60)

BAND 42

1951

HEFT 5

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1950

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes

a) *Gesetzgebung und Allgemeines*

In Ausführung des eidg. Lebensmittelgesetzes (vom 8. Dezember 1905) fasste der Bundesrat folgende Beschlüsse:

1. *Bundesratsbeschluss vom 26. April 1950* betreffend das Echtheitszeichen für das in den Verkehr gebrachte Kirschwasser.
2. *Bundesratsbeschluss vom 30. Juni 1950* (Abänderungen der eidg. Lebensmittelverordnung).

Art. 332, Abs. 2, lit. a: Zusatz von unverdünntem inländischem Traubensaftkonzentrat zu alkoholfreiem Traubensaft.

Abs. 8: Deklarationsvorschriften für Traubensaft-Verschnitte.

Abs. 9: Verwendung von Phantasienamen, Wortmarken und Abbildungen für Traubensäfte.

Art. 333: Redaktionelle Änderung.

Art. 335, Abs. 3: Regelung des Rechtsanspruches auf deklarationsfreien Verschnitt.

Abs. 4: Mischung von Weinen gleichen Ursprungs, jedoch verschiedener Jahrgänge.

Art. 337, lit. e—g: Verschnitt inländischer Weine unter sich und mit Fremdweinen.

Art. 338: Bezeichnung und Klassifikation der Fremdweine.

Art. 339, Abs. 3: Verschnitt von Hybridenwein mit inländischem oder fremdem, von europäischen Reben stammendem Wein.

Art. 341, Abs. 1: Zur Kellerbehandlung geeigneter Wein.

Art. 345, Abs. 1: Eingebrannte Weine: Herabsetzung des Gehaltes an schwefliger Säure.

3. *Bundesratsbeschluss vom 16. August 1950* (Abänderungen der eidg. Lebensmittelverordnung).

Art. 72, Abs. 4: Hygienische Anforderungen an Flaschen und andere Gefäße zur Aufnahme von Vorzugsmilch und pasteurisierter Milch.

Art. 73: Definition von und Anforderungen an pasteurisierte Milch und Bedingungen betreffend Inverkehrbringen derselben.

Art. 73^{bis}: Anforderungen an Milch, die als trinkfertig oder ähnlich bezeichnet wird.

Art. 76: Rahm: Definition, Bezeichnungsvorschriften, Anforderungen.

Art. 249, Abs. 1: Redaktionelle Änderung.

Art. 263—266: Mineralwasser: Definition, Bezeichnungsvorschriften, Anforderungen.

Art. 303^{bis}: Kräutertee.

Art. 380: Festlegung des Stammwürzegehaltes bei Bier.

Art. 444, Abs. 3: Konservierungsmittel für Lebensmittel.

4. *Bundesratsbeschluss vom 17. Oktober 1950* (Abänderungen der eidg. Lebensmittelverordnung).

Art. 186: Begriffsbestimmung von Obst.

Art. 187—189: Klassierung und Bezeichnung von Obst.

Art. 190—194: Anforderungen an Obst.

Art. 195 und 197, Abs. 2: Aufhebung.

Art. 199: Redaktionelle Änderung.

In Ausführung von Art. 409, Abs. 2 der eidg. Lebensmittelverordnung erliess das Departement des Innern am 4. April 1950 ein Reglement betreffend das Inverkehrbringen von Kirschwasser.

In Ausführung von Art. 337c der gleichen Verordnung (Fassung vom 4. 10. 1946) wurde dem Schweiz. Handelsamtsblatt eine Publikation betreffend «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1950» zur Bekanntmachung übergeben (veröffentlicht am 12. Oktober 1950).

Die in Art. 56 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene Genehmigung wurde den Beschlüssen der Staatsräte der Kantone Neuenburg und Genf betreffend die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1. 9. / 1. 10. bis 31. 12. 1950 erteilt.

Die Eidg. Ernährungskommission, welche Ende 1949 ihre konstituierende Sitzung abhielt, hat im Jahre 1950 eine rege Tätigkeit entfaltet. Zur Beschleunigung der ihr zur Prüfung unterbreiteten Fragen hat die Kommission 3 Subkommissionen ernannt, nämlich:

1. Wissenschaftliche Subkommission
2. Subkommission für Diätetik
3. Subkommission für Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle.

Die 1. Subkommission hat sich neben andern Problemen mit der Brotfrage, der Pasteurisation der Milch sowie dem Zusatz von Antioxydantien zu Fettstoffen befasst.

Die 2. Subkommission beschäftigte sich mit Fragen der Ausbildung des Diätpersonals.

Die 3. Subkommission behandelte zahlreiche Fragen der Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle, von denen ein beträchtlicher Teil endgültig verabschiedet werden konnte.

Die Gesamtkommission vereinigte sich zweimal, wobei z.T. die gleichen Fragen überprüft wurden.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidg. Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnung wurden 57 Zirkulare mit total 321 Mitteilungen den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:	1950	1949
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	11	14
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	32	20
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	11	16
Bewilligungen von Vitamin-Anpreisungen	32	18
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung	181	299
Diverses	54	74

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Die wissenschaftliche Tätigkeit auf dem Gebiete der Lebensmittel- und der Agrikulturchemie in der Schweiz, deren Ergebnisse grossenteils in den «Mitteilungen» des Eidg. Gesundheitsamtes zur Publikation gelangen, war im Berichtsjahr wiederum recht rege. 8 Publikationen stammen aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, 7 aus Laboratorien der amtlichen Lebensmittelkontrolle, 18 aus verschiedenen inländischen Laboratorien, 1 aus dem Auslande. Das Thema der Jahresversammlung der Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie: «Unerwünschte Bestandteile von Lebens- und Futtermitteln sowie von Gebrauchsgegenständen» hatte zur Folge, dass volle 12 Publikationen sich damit befassen. Auch das Laboratorium für Lebensmittelchemie am Eidg. Gesundheitsamt war auf diesem Gebiete intensiv tätig. Daneben erfolgte die endgültige Bereinigung des neuen Kapitels «Malzextrakte» (Nachtrag zum Schweiz. Lebensmittelbuch) und die Bearbeitung anderer Methoden für die 5. Auflage dieses Werkes. Ausserdem wurden Arbeiten über die Aromastoffe des Kaffees, die Bestandteile der Weizenkeime, des Traubensaftes und der Süssweine, und über Bouillonpräparate durchgeführt. Spätere Publikationen werden hierüber berichten.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker haben mit Erfolg bestanden die Herren:

Dr. M. Mottier, Berne

R. Monod, Chailly/Lausanne

B. Melcher, Chur.

9 Kandidaten legten mit Erfolg Ergänzungsprüfungen ab.

d) Kontrolle der Lebensmittel

1. Am Eidg. Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle

Die in ständiger Entwicklung befindlichen Verhältnisse auf dem Lebensmittelmarkt brachten wiederum die Notwendigkeit mehrfacher Revision der Texte der eidg. Lebensmittelverordnung mit sich (siehe Abschnitt a). Die Vorbereitung dieser Erlasse nahm beträchtlich Zeit in Anspruch, da es sich zum Teil um sehr tiefgreifende und im Wirtschaftsleben sich stark auswirkende Bestimmungen handelte (Traubensaft und Wein, Ausbau der Bestimmungen betreffend pasteurisierte Milch, Anforderungen an Mineralquellen und Bezeichnung der Mineralwässer, Obstbezeichnung).

Eine weitere Zunahme verzeichnet auch die Arbeit im Sinne einer Koordination der Kontrolltätigkeit in den Kantonen.

2. In den Kantonen

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des Eidg. Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 145 263 (145 266) Proben untersucht worden, von denen 16 423 (15 893) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 19 062 (20 414). Von Lebensmitteln wurden 143 875 (143 793) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1388 (1473) Proben untersucht. Beanstandet wurden 16 140 = 11,2 % (15 662 = 10,9 %) Proben von Lebensmitteln und 283 = 20,4 % (231 = 15,7 %) von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Tätigkeit der Untersuchungsanstalten war, wie üblich, besonders auf dem Gebiete der Milchkontrolle eine sehr rege. Von sämtlichen untersuchten Lebensmittelproben entfallen 75,3 % (76,2 %) auf Milch.

Von 17 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurden in 7 Fällen die Einsprachen bestätigt, in 9 Fällen wieder zurückgezogen, unerledigt ist noch 1 Fall.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 1878 (2974) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 1.— bis 5000.— (Fr. 1.— bis 20 000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 64 644.— (Fr. 104 467.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 51 (69) Fällen von 7 bis 300 Tagen (4 bis 450 Tagen), total 2617 Tage (1895 Tage) ausgesprochen wurden.

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

In diesen Anstalten wurden an 86 (93) Lebensmitteln total 172 (157) Prüfungen durchgeführt, wobei 74 (62) Untersuchungen auf biologischem und 98 (95) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt wurden.

Geprüft wurde auf:

Vitamin	A	B ₁	B ₂	C	D	F	PP (Niacin)	
in	27	59	17	24	36	1	8	Fällen.

5 biologische und 17 chemische Untersuchungen führten zu Beanstandungen der betr. Lebensmittel.

4. Durch die Weinhandelskommission

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug der Weinhandelsbewilligung

Die Mutationen bei den Bewilligungsinhabern sind nach wie vor zahlreich. In der Zeit vom 1. September 1949 bis 31. August 1950 sind 162 neue Bewilligungsgesuche eingegangen, denen 141 Verzichte, Abgänge und Firmaänderungen gegenüberstehen. 15 Gesuche sind noch unerledigt.

Die Anzahl der Bewilligungsinhaber betrug:

Ende August 1948	1650
Ende August 1949	1643
Ende August 1950	1651

Sie blieb also sozusagen unverändert.

Über die Erledigung der 127 beantragten Ablehnungen gibt nachstehende Aufstellung Auskunft:

Ablehnung durch den Kanton gemäss Antrag der Weinhandelskommission	80
Ablehnung durch Rekursentscheid des Bundesrates	9
Verwerfung des Ablehnungsantrages der Weinhandelskommission durch die Kantone	14
Sistiert (Rückzug des Gesuches)	19
Unerledigte Anträge	5
	127

Gegen zwei Firmen ist Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung gestellt worden. In beiden Fällen haben die zuständigen kantonalen Behörden dem Antrag Folge gegeben.

b) Buch- und Kellerkontrolle

	1. 9. 49 bis 31. 8. 50		Durchschnitt aller Jahre %
	Anzahl	%	
Keine oder nur geringfügige Beanstandungen	657	93,3	85,1
Beanstandungen mit Überweisung zur Strafverfolgung	30	4,3	6,3
Schwerwiegende Beanstandungen mit Strafverfolgung und Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung	3	0,4	3,1
Unerledigte Inspektionsberichte	14	2,0	5,5
	704	100	100

In Bezug auf die verschiedenen Verfehlungen ist allgemein festzustellen, dass solche sehr schwerer Natur nur noch in seltenen Fällen vorgekommen sind. Ziemlich zahlreich sind dagegen noch die Beanstandungen wegen Nicht- oder wegen lückenhafter Führung der Sortenkarten. In einem Falle sind diese vom Betriebsinhaber vor der Kontrolle sogar vernichtet worden. Schon in früheren Geschäftsberichten wurde darauf hingewiesen, dass in dieser Beziehung strengere Sanktionen ergriffen werden müssen. Es ist in der Tat nicht tragbar, dass einzelne unseriöse Elemente durch ihre mangelhafte Sortenkartenführung oder sogar durch deren Unterlassung ihre Verfehlungen verschleiern bzw. eine vor

dem Gericht standhaltende Beweisführung verunmöglichen können. Für derartige Verfehlungen wird nun regelmässig Überweisung an den Strafrichter beantragt. Sollten diese Sanktionen nicht genügen, so wird der Entzug der Weinhandelsbewilligung in Frage kommen.

Man stösst auch immer noch auf Firmen, die den Weinhandel ausüben, ohne im Besitze der Bewilligung zu sein. Sofern es sich dabei nachgewiesenermassen um Absicht oder Fahrlässigkeit handelt, erfolgt auch hier Überweisung. Nur einmal ist in der Berichtsperiode die Fälschung von Belegen (Fakturen) festgestellt worden.

In Bezug auf die Verschnittverfehlungen stehen diejenigen für französische Spitzenweine oder andere Qualitätsweine im Vordergrund. Doch sind auch diese Verschnitt-Übertretungen gegenüber früher stark zurückgegangen.

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 4968 (4214) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 4789 (4016) Sendungen von Lebensmitteln und 126 (138) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 126 (80) Sendungen im Gesamtgewicht von 396 938,7 kg (314 115,9 kg).

e) Bundessubventionen

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

An die Umbaukosten eines Vitamin-Institutes wurden im Berichtsjahr Subventionen in der Höhe von Fr. 2456.— 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 Privaten	Zusammen		
Zürich, Kanton	Zürich	179	18 839	825	19 843	3519	17,7
Zürich, Stadt	Zürich	197	11 621	2856	14 674	348	2,4
Bern	Bern	611	5 388	899	6 898	777	11,3
Luzern	Luzern	90	7 966	352	8 408	1226	14,6
Uri	Brunnen	3	1 005	176	1 184	257	21,7
Schwyz		49	2 361	6179	8 589	651	7,6
Obwalden		3	1 071	25	1 099	46	4,2
Nidwalden		—	836	20	856	53	6,2
Glarus		24	2 339	252	2 615	331	12,6
Zug	Zug	26	3 135	84	3 245	457	14,1
Freiburg	Freiburg	23	4 230	240	4 493	735	16,3
Solothurn	Solothurn	97	5 180	311	5 588	504	9,0
Basel-Stadt	Basel	188	5 123	1056	6 367	1139	17,9
Basel-Land		35	367	105	507	137	27,0
Schaffhausen	Schaffhausen	17	1 909	55	1 981	137	6,9
Appenzell A. Rh.	St.Gallen	17	158	36	211	61	28,9
Appenzell I. Rh.		8	40	11	59	13	22,0
St.Gallen *)		250	3 058	1225	4 533	618	13,6
Graubünden	Chur	162	5 669	245	6 076	834	13,7
Aargau	Aarau	61	8 762	501	9 324	648	6,9
Thurgau	Frauenfeld	85	4 151	254	4 490	364	8,1
Tessin	Lugano	489	11 069	604	12 162	781	6,4
Waadt	Lausanne	746	6 310	889	7 945	448	5,6
Wallis	Sitten	80	4 930	903	5 913	1310	22,1
Neuenburg	Neuenburg	481	3 591	507	4 579	467	10,2
Genf	Genf	272	3 511	452	4 235	421	9,9
Total Schweiz		4193	122 619	19062	145 874	16282	11,2

*) inklusive Fürstentum Liechtenstein

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 Kernobstsaft und deren Konzentrate	97	23	23,7
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	312	100	32,0
3	Backpulver und Presshefe	92	16	17,4
4	Bier	125	16	12,8
5	Brot und Backwaren	419	118	28,2
6	Butter	633	188	29,7
7	Diätetische Nährmittel	140	20	14,3
8	Eier und Eierkonserven	234	94	40,2
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	241	16	6,6
10	Fleisch und Fleischwaren	1028	290	28,2
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	287	47	16,4
12	Gemüse und Obst, frisch	321	95	29,6
13	Gemüse und Obst, konserviert	709	84	11,8
14	Gewürze, ohne Kochsalz	376	70	18,6
15	Honig	277	59	21,3
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	151	20	13,2
17	Kaffee	250	70	28,0
18	Kaffee-Ersatzmittel	34	3	8,8
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	171	8	4,7
20	Käse	634	58	9,1
21	Kochsalz	35	6	17,1
22	Kohlensaure Wasser und Mineral- wasser, künstliche	90	2	2,2
23	Konditorei- und Zuckerwaren	399	96	24,1
24	Konfitüren und Gelees	80	5	6,2
25	Kunsthonig	32	11	34,4
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	415	64	15,4
27	Milch	108 333	10318	10,5
	Übertrag	115 915	11897	—

Nr.	Warenklassen	Untersuchte Proben	Befindungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	115 915	11897	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	822	176	21,4
29	Mineralwasser	180	64	35,5
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	442	41	9,3
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	44	4	9,1
32	Pilze, frische	12	2	16,7
33	Pilze, gedörnte und Konserven	31	7	22,6
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	67	19	28,3
35	Schokolade	312	92	29,5
36	Sirupe	125	44	35,2
37	Speisefette und Margarine	518	66	12,7
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	480	65	13,5
39	Spirituosen	1517	481	31,7
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	167	23	13,8
41	Süßstoffe, künstliche	16	—	—
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	21	6	28,6
43	Tee und Mate	46	11	23,9
44	Teigwaren	224	31	13,8
45	Trinkwasser, Eis	11 407	2401	21,0
46	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	11 063	641	5,8
47	Zuckerarten	132	22	16,7
48	Verschiedene andere Lebensmittel	334	47	14,1
	Zusammen Lebensmittel	143 875	16 140	11,2

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	78	9	11,5
2	Kellerbehandlungsmittel	31	11	35,5
3	Konservierungsmittel	45	13	28,9
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	154	33	21,4
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungs-präparate	146	21	14,4
2	Garne, Gespinste und Gewebe	28	5	17,8
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	156	56	35,9
4	Kosmetische Mittel	233	44	18,9
5	Mal- und Anstrichfarben	11	2	18,2
6	Petroleum und Benzin	35	14	40,0
7	Spielwaren	83	16	19,3
8	Umhüllungs- und Packmaterial	48	8	16,7
9	Wasch- und Reinigungsmittel	230	26	11,3
10	Zinn zum Löten	19	6	31,6
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	245	52	21,2
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1234	250	20,2
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	143 875	16 140	11,2
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	154	33	21,4
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 234	250	20,2
	Zusammen	145 263	16 423	11,3

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	
			Zahl	Sen-dungen	Gewicht / kg	Sen-dungen
<i>a) Lebensmittel</i>						
1	Butter	40	—	—	—	—
2	Eier	319	1	6 000	—	—
3	Eierkonserven	28	—	—	—	—
4	Fruchtsäfte	55	3	53 172,5	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	110	1	14 905	—	—
6	Gewürze	17	1	66,2	—	—
7	Honig	111	—	—	—	—
8	Kaffee	43	6	84 586,6	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	63	—	—	—	—
10	Käse	66	—	—	—	—
11	Obst und Obstkonserven	98	4	3 817	—	—
12	Speisefette (ohne Butter)	53	2	5 285	—	—
13	Speiseöle	162	2	2 472	—	—
14	Spirituosen	111	2	10 663,7	—	—
15	Tee	1	—	—	—	—
16	Teigwaren	6	—	—	—	—
17	Wein (Traubenmost)	3268	11	111 676,7	—	—
18	Zuckerarten	53	1	2 396	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	185	18	100 698,4	—	—
	Zusammen Lebensmittel	4789	52	395 739,1	—	—
<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>						
		89	16	519,9	—	—
<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>						
1.	Kosmetische Mittel	18	1	186	—	—
2.	Spielwaren	28	3	209,2	1	79
3.	Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	44	2	284,5	—	—
	Zusammen	4968	74	396 938,7	1	79

Tabelle 4

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1950

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundes- beitrag 25 %	Beiträge an die Vitamin- unter- suchungs- anstalten
	Betriebs- kosten der Labo- ratorien	Besoldung des Labor.-Personals u.d.Lebensmittel- inspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruk- tionskurse	Zusammen				
Zürich (Kanton)	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Stadt)	54 198.95	241 081.75	18 626.95	5 692.50	319 600.15	53 641.90	265 958.25	66 489.—	—
Bern	57 155.50	200 714.15	1 224.25	—	259 093.90	54 785.40	204 308.50	51 077.—	—
Luzern	19 769.60	136 489.95	14 809.30	—	171 068.85	30 623.75	140 445.10	35 111.—	—
Urkantone	15 604.75	69 728.20	1 938.85	279.20	87 551.—	22 577.15	64 973.85	16 243.—	—
Glarus	10 351.90	41 711.25	1 379.65	—	53 442.80	26 163.—	27 279.80	6 819.—	—
Zug	6 339.40	38 806.—	2 177.65	—	47 323.05	3 862.25	43 460.80	10 865.—	—
Freiburg	5 706.55	19 558.—	1 674.90	—	26 939.45	6 423.85	20 515.60	5 128.—	—
Solothurn	8 647.10	44 605.—	9 127.25	—	62 379.35	8 814.45	53 564.90	13 391.—	—
Basel-Stadt	22 068.70	72 853.05	2 118.20	232.—	97 271.95	11 802.75	85 469.20	21 367.—	—
Basel-Land	40 285.05	148 906.50	277.10	—	189 468.65	53 269.75	136 198.90	34 049.—	—
Schaffhausen	7 952.30	24 092.50	7 195.20	1 219.20	40 459.20	6 902.85	33 556.35	8 389.—	—
Appenzell A. Rh.	5 915.75	24 115.10	530.10	—	30 560.95	3 355.60	27 205.35	6 801.—	—
Appenzell I. Rh.	4 148.85	5 760.—	1 059.10	—	10 967.95	756.65	10 211.30	2 552.—	—
St.Gallen	1 421.85	2 500.—	135.40	—	4 057.25	209.50	3 847.75	961.—	—
Graubünden	27 694.75	94 602.—	2 788.80	—	125 085.55	58 496.75	66 588.80	16 647.—	—
Aargau	16 048.15	68 768.65	3 206.—	1 862.50	89 885.30	12 037.35	77 847.95	19 462.—	—
Thurgau	19 448.65	83 559.65	4 021.30	1 719.15	108 748.75	29 655.10	79 093.65	19 773.—	—
Tessin	11 730.30	80 755.20	2 932.30	—	95 417.80	8 549.10	86 868.70	21 717.—	—
Waadt	16 449.45	81 180.80	6 561.—	—	104 191.25	9 139.15	95 052.10	23 763.—	—
Wallis	22 173.75	58 438.—	2 108.20	—	194 865.55	31 506.45	163 359.10	40 839.—	4 967.50
Neuenburg	14 361.10	76 773.50	7 808.85	—	74 907.30	17 195.20	57 712.10	14 428.—	—
Genf	24 303.85	103 040.—	1 967.25	—	108 886.20	17 886.—	91 000.20	22 750.—	—
Zusammen	42 583.75	1 880 686.25	103 712.40	11 004.55	2 449 763.20	481 386.45	1 968 376.75	492 085.—	4 967.50
1949	407 972.05	1 871 233.95	103 483.50	3 960.60	2 386 650.10	410 834.35	1 975 815.75	493 944.—	5 701.45
1948	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.—	—

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

**Extraits des rapports des autorités cantonales de surveillance,
des laboratoires de contrôle
et des inspecteurats des denrées alimentaires**

Milch — Lait. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen — Les motifs suivants donnèrent lieu à contestations:

Ganze Schweiz — Suisse entière:

	Anzahl der beanstandeten Proben Nombre d'échantillons contestés
Wässerung — mouillage	345
Entrahmung — écrémage	333
Wässerung und Entrahmung — mouillage et écrémage	10
ungenügend im Gehalt — composition anormale	961
von kranken Tieren stammend — provenant de vaches malades	896
andere Gründe — autres motifs	7668

Die Anzahl der untersuchten Milchproben ging im Berichtsjahre zurück, weil ausgedehnte Bang-Agglutinationsteste durchgeführt wurden; außerdem wurde die bakteriologische Kontrolle der pasteurisierten Milchen und Milchprodukte intensiviert. Der Schnell-Agglutinationstest wurde in 5674 Milchen durchgeführt und gab bei 754 Proben (13,3 %) ein positives Ergebnis. Versuchsweise sandten wir Fragebogen an die Gesundheitsbehörden mit der Aufforderung zur Ermittlung, ob der betreffende Milchlieferant Tiere besitzt, die früher mit Erfolg gegen Bang behandelt wurden, ob er seine Tiere gegen Bang impfen liess, ob er zur Zeit bangkranke Tiere besitze. Wenn alle Fragen mit Nein beantwortet werden mussten, empfahlen wir den Bezug eines Tierarztes. Wir hofften, auf diese Weise auch dem Viehbesitzer einen Dienst erweisen zu können.

Es darf in diesem Zusammenhang auch auf etwas Erfreuliches hingewiesen werden. Die Konsummilch aus einem 12 000-Litertank einer grossen ländlichen Molkerei zeigte folgendes bakteriologisches Bild:

Keime auf Gelatine	30 000 in 1 cm ³
davon verflüssigende	13 000 in 1 cm ³
Keime auf Milchzuckeragar	32 000 in 1 cm ³
Coli auf Endo-Agar	580

Diese Rohmilch muss als sehr gut taxiert werden.

In Ergänzung zu unseren im Jahresbericht 1948 gemachten Ausführungen berichten wir über einen weiteren Fall einer scheinbaren Milchwässerung infolge Maisfütterung:

30 l Milch von 7 Kühen

	Fettfr. Tr. S.	Fett	Gefrierp. ern.	Dichte
Verdachtsprobe	8,16 %	3,5 %	49,7	28,8
1. Stallprobe	8,24 %	3,9 %	49,7	28,8 (nach 24 Std.)
Dann reine Maisfütterung verlassen und zuerst $\frac{1}{2}$ Mais und $\frac{1}{2}$ Gras und 1 Tag später nur Gras verfüttert.				
2. Stallprobe nach 3 Tagen	8,64 %	3,8 %	53,7	30,5 (Zürich-Kanton)

Eine ganz verwerfliche Gesinnung verriet das Personal einer Molkerei, indem dort an Stelle von Vorzugsmilch gewöhnliche Konsummilch in Vorzugsmilchflaschen abgegeben wurde, wenn einmal der bezogene Vorrat an Vorzugsmilch nicht ausreichte, und zwar mit der Etikettierung von Vorzugsmilch aus dem Gutshofe X. (Luzern)

Die Milchwässerungen sind mit 13 Fällen gleich hoch wie im Vorjahr. Der Wasserzusatz bewegte sich zwischen 8 und 46 %. Darunter befindet sich eine gekochte Milch, welche in einer Konditorei durch Einleitung von Wasserdampf erhitzt worden war. Der Wasserzusatz erreichte 14 %. Nachdem nun Dampferhitzungsapparate im Handel sind, welche mit indirektem Dampf die Milch ausreichend rasch und ohne Wässerung erwärmen, sollten Wasserdampfapparate, welche Dampf direkt in die Milch einleiten, verboten werden. (Urschweiz)

Une attention spéciale est vouée au contrôle des laits quant à leur bonne conservation.

Le contrôle bactériologique de laits pasteurisés a donné des résultats conformes aux exigences de l'ODA en la matière. (Fribourg)

Versuche zur Pasteurisierung von Milch durch Ultraschallwellen führten zu keinen positiven Resultaten. (Schaffhausen)

Von den insgesamt 60 erhobenen Frühstücks- und Portionenmilchproben mussten 21 Proben (= 35 %) wegen Fettmanko, Wässerung oder Fettmanko und Wässerung beanstandet werden. Mit dem Dampferhitzungsapparat gewässerte Proben wiesen bis 20 Teile zugesetztes Wasser auf 100 Teile rein ermolkene Milch auf. Beim Fettgehalt wurden Fehlbeträge bis zu 44 % festgestellt.

Die Zahl der Proben mit ungenügendem Gehalt hat gegenüber dem vorhergehenden Jahr ganz beträchtlich zugenommen. Es handelt sich hier zur Hauptsache um kleine Gemelke von 1 bis 2 Kühen mit einem Fettgehalt von 2,2 bis 2,9 %. Vereinzelt wurden auch Gemelke festgestellt, die hinsichtlich Gehalt ganz allgemein den Mindestanforderungen von Art. 52 LMV nicht entsprachen.

Die vielen wegen ungenügender Haltbarkeit der Milch eingegangenen Reklamationen veranlassten uns, der Prüfung auf Verschmutzung und Haltbarkeit vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Dies hatte zur Folge, dass die Zahl der

diesjährigen Beanstandungen gegenüber den Vorjahren stark gestiegen ist. Dabei konnte kaum die Hälfte der zur Kontrolle erhobenen Liefermilchproben auf Haltbarkeit untersucht werden. Der Gewinnung und Behandlung der Milch wird von seiten der Produzenten vielfach immer noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Die vielen Beanstandungen von Liefermilchproben wegen Verschmutzung lassen sich nicht mit Mangel an genügendem Wasser zum Kühlen der Milch erklären.

Es ist vorgekommen, dass Alpenmilch erst nach 2—3 Tagen der Talsennerei zugeführt worden ist. Solche Milch wies eine vollständig ungenügende Haltbarkeit auf.

In 2 Proben konnte der Erreger des gelben Galtes festgestellt werden. In 10 Proben liessen sich noch in einer Verdünnung von 1 : 80 Bang-Agglutinine nachweisen. Bangbakterien konnten durch Tierversuch oder kulturell nachgewiesen werden in einem Einzelgemelk und in 3 Viertelsgemelkproben. In einem Fall fiel der Tierversuch negativ aus.

In dem einen positiven Fall wurde die Untersuchung durch einen Arzt infolge eines Erkrankungsfalles von Febris undulans anbegeht. (Graubünden)

In einer Konditorei haben wir unter Aufsicht des Lebensmittelinspektors erneut Versuche durchgeführt über die Folgen der Verwendung von Wasserdampfapparaten für die Erwärmung von Milch zu Konsumzwecken, nachdem der Konditor erklärt hatte, dass auf diesem Wege höchstens 5 % Wasser in die Milch hineingelange. Die mit der gleichen, vorher genau untersuchten Ausgangsmilch angestellten Versuche ergaben im Gegenteil Wässerungen der Milch bis zu 16 %. Nur bei einem einzigen der unter verschiedenen Bedingungen durchgeführten Versuche ergab sich ein Wasserzusatz von nur 5 %.

Unsere alljährliche Berechnung des Jahresdurchschnittes des Gehaltes aller von uns untersuchten Vollmilchproben an Fett, Trockensubstanz und fettfreier Trockensubstanz sowie des spezifischen Gewichtes hat für das Jahr 1950 folgende Durchschnittswerte ergeben:

Spezifisches Gewicht	1,03130
Fettgehalt	3,859 %
Trockensubstanz	12,720 %
Fettfreie Trockensubstanz	8,861 %

Gegenüber dem Vorjahr zeigen diese Zahlenwerte eine abermalige leichte Zunahme des Fettgehaltes. (Thurgau)

Dans un but d'information, le chimiste cantonal a chargé l'inspecteur cantonal préposé au contrôle des laits de faire une enquête sur la détention et la qualité du lait servi dans les établissements publics. 152 établissements furent visités à cet effet et 110 échantillons de lait ont été prélevés; 40 ont révélé à l'analyse une composition anormale, soit 36 présentaient un taux anormalement faible en matière grasse et 4 étaient additionnés d'eau (un cas à 65 % d'eau!). (Vaud)

Depuis le mois d'août, nous avons commencé à soumettre tous les laits à l'essai de la réductase. Parmi les 19 cas contestés comme anormaux, il y en a 14 dont le temps de réductase variait entre 15 minutes et 2 heures. Ces laits ont été prélevés dans une laiterie des Montagnes où les agriculteurs apportaient les laits mélangés de deux traites (du soir et du matin). Pour avoir un lait qui tienne à l'essai de la réductase et qui soit par conséquent un lait de bonne conservation, il est indispensable que les traites soient livrées séparément.

(Neuchâtel)

Milchprodukte — Produits laitiers. Eine recht unerfreuliche Angelegenheit bildete im Berichtsjahr die Untersuchung der sog. Frucht-Yoghurte, welche unter verschiedenen Fruchtbezeichnungen in den Handel kommen, wie Yoghurt-Himbeer, Yoghurt-Erdbeer, Yoghurt-Citron usw. Leider hat die Lebensmittelverordnung die Aromatisierung mit natürlichen Aromastoffen «zur Geschmacksausgleichung» gestattet. Dementsprechend ging der Handel daran, den Yoghurt mit Zucker und Aromastoffen zu versetzen, um damit den Eindruck von Fruchtsaftzusatz zu erwirken. Fruchtsäfte können direkt wegen der ausflockenden Wirkung der Säure nämlich nicht in so grossen Mengen zugesetzt werden, dass Farbe und Aroma genügend stark werden. Ein Himbeer-Yoghurt sollte zudem rot sein. Man hat also auch rote Anilinfarbstoffe zugesetzt, um das «Himbeerrot», oder gelbe, um das «Citron» zu erzielen. So dienten in vielen Fällen ausschliesslich Farbe und Essensen nebst Zucker als Zusatz zum Yoghurt, um einen Fruchtsaft-Yoghurt zu erhalten. In andern Fällen (allerdings den wenigsten) wurde wenigstens neben Essenz und Farbe auch noch etwas Fruchtsaft verwendet. Dieser ungesetzliche Missbrauch hat, wie wir feststellen konnten, in einem grossen Teil der Schweiz eingerissen. Ungezetzlich ist namentlich die Verwendung von Farbstoffen (auch wenn diese an sich in gewissen Fällen erlaubt sind), dann aber auch die Bezeichnungsweise. Sie hätte naturgemäss «Yoghurt mit Himbeeraroma» usw. zu heissen.

Seitens der Produzenten wurde anfänglich geltend gemacht, das Publikum verlange diese «Frucht-Yoghurte». Wohl kaum, wenn es die wirkliche Zusammensetzung gekannt hätte! Es ist ein guter Dienst an der Volksgesundheit, wenn sich die Gesundheitsbehörden bemühen, in dieser Richtung die Leute aufzuklären. Reiner Yoghurt ist unbestritten ein hervorragendes Nahrungsmittel mit ausgezeichneter Wirkung auf die Gesundheit der Verdauungswege. Sein Genuss ist daher sehr wünschbar, aber ohne die Zutaten der chemischen Industrie!

(Luzern)

Rahm — Crème. In einem Rahmeis fanden wir positive Phosphatasereaktion, auf Gelatine pro cm³ 1 040 000 Keime, auf Milchzuckeragar 850 000. Ein pasteurisierter Rahm enthielt pro cm³ 520 000 Keime auf Gelatine, davon 60 000 verflüssigende, 110 000 auf Milchzuckeragar, 41 000 Coli auf Endoagar und schwach positive Phosphatasereaktion.

(Zürich-Kanton)

Eine luzernische Grossfirma lieferte Rahm mit Unterfettgehalt, weil ihre Butyrometer sämtlich 0,5 % zu hohe Werte ergaben. Kontrolle neu angeschaffter Butyrometer ist offensichtlich unerlässlich. Ein neugebackener Fabrikant brachte ein «Spezial-Edelkäsli» in Verkehr, das aus Magermilch hergestellt war. (Luzern)

Käse — Fromage. «Glarner-Alpkäse» wurden im Kanton Graubünden durch ein Inserat offeriert. Diese Käse stammten jedoch aus dem Kanton Bern. Der Fall wurde durch die Kantone Graubünden und Bern erledigt.

Verschiedene Proben Roh- und Schabzieger mussten auf den Gehalt an Verunreinigungen untersucht werden. Nach dem in Anlehnung an amerikanische Untersuchungsmethoden von Herrn Dr. Kägi von der Anstalt Liebefeld, Bern, veröffentlichten Analysengang konnten die Verunreinigungen ermittelt werden. Sie bestanden in der Hauptsache aus den gleichen Stoffen, wie wir sie bei der Milch vorfinden, sowie aus Teilchen von Russ und Asche, die von der Feuerung herrühren. Bei der Untersuchung von Schabzieger werden selbstverständlich die Elemente des Ziegerklees mit den Verunreinigungen erfasst und sind bei der Beurteilung zu berücksichtigen. (Glarus)

Butter — Beurre. Von 118 Proben mussten 70 beanstandet werden, nämlich
20 wegen ungenügenden Gehaltes oder Geschmacks
23 wegen ungenügender bakteriologischer Beschaffenheit
17 wegen irreführender Verpackung und
10 wegen Mindergewichts. (Zürich-Kanton)

Ausländische Butter wurde in der Schweiz in Aluminiumfolie mit Edelweissprägung verpackt, was Schweizerbutter vortäuschen sollte. (Solothurn)

Zahlreiche Tafelbutterproben erwiesen sich trotz Vereinbarung mit den Interessenten, wonach im Kanton Basel-Stadt nur noch pasteurisierte Tafelbutter in den Verkehr gebracht werden darf, als ungenügend pasteurisiert und mussten beanstandet werden. Wie sich herausstellte, war in den meisten Fällen unpasteurisierte Käsereibutter der Tafelbutter beigemischt worden. (Basel-Stadt)

Eine grössere Zahl Butterproben wurde uns von Käsern zugestellt, welche zur Rahmpasteurisation übergegangen waren. In einzelnen Fällen waren noch geringe Korrekturen der Pasteurisationstemperatur und -zeit notwendig, oder es war aus anderen Gründen eine leichte Nachinfektion eingetreten. Die Ursache der letzteren liegt vermutlich in den meisten Fällen beim Waschwasser. Das den Käsereien zur Verfügung stehende Wasser ist oft bakteriologisch nicht genügend rein. Dabei brauchen nicht Colibakterien vorhanden zu sein. Für die Butter sind namentlich die eiweissabbauenden und fluoreszierenden Bakterien (*Bacterium fluorescens liquefaciens*) gefährlich. Dem Wasser wird aber in dieser Hinsicht oft zu geringe Aufmerksamkeit geschenkt. Zum Auswaschen einer aus pasteurisiertem Rahm hergestellten Butter muss das verwendete Wasser praktisch keimfrei sein. (St.Gallen)

Speisefette — Graisses comestibles. Die Untersuchung eines sog. geblasenen Sojaöls, das als Emulsionsöl verwendet wird, zeigte folgende Zusammensetzung: Im Vergleich zu einem gewöhnlichen Sojaöl, das 0,1 % Oxyfettsäuren enthält, fanden wir im geblasenen Öl 5,6 %! Parallel damit verläuft eine Abnahme der Jodzahl von 126 im Sojaöl auf 102,5 im Emulsionsöl. In der Literatur wird bestätigt, dass Emulsionsöle tatsächlich durch Oxydation von Sojabohnenöl und anderen Pflanzenölen erhalten werden. (Zürich-Kanton)

Speiseöle — Huiles comestibles. Acht Speiseöle (fünf amtlich erhobene und drei im Privatauftrag untersuchte) zeigten Lea-Zahlen von 7—15 und waren deshalb zu beanstanden. Die Kreisreaktion war mit Ausnahme eines Falles positiv. (Zürich-Stadt)

Fleisch und Fleischkonserven — Viande et conserves de viande. Ein Metzger beobachtete, dass seine Würste innert kürzester Zeit einen abnormalen Geruch annahmen und rasch in Zersetzung übergingen, trotzdem das Wurstbrät aus frischem, einwandfreiem Fleisch hergestellt wurde. Die bakteriologische Untersuchung ergab einen ausserordentlich hohen Bakterienbefall, namentlich waren aber auch eiweisszersetzende Keimarten vorhanden. Um das Brät während der heissen Sommermonate zu kühlen, wurden demselben Eisbrocken bei der Verarbeitung beigegeben. Die Ursache konnte somit auch im verwendeten Eis liegen. Wir konnten auch in 1 cm³ Eiswasser 4 Millionen Keime feststellen. Nach verschiedenen Rückfragen stellte es sich heraus, dass es sich um Natureis handelte, dessen Verwendung aber die eidg. Lebensmittelverordnung ausdrücklich verbietet. Der betr. Metzger brachte durch die Verwendung dieses Eises eine ganz gewaltige Menge Bakterien in das an sich frische Fleisch hinein, wodurch die rasche Zersetzung sich ohne weiteres ergab. (St.Gallen)

Fisch-Filets wiesen einen leichten Phenolgeruch auf. Es zeigte sich, dass die Kartonpackung mit einem Phenolderivat imprägniert war. (Graubünden)

Die künstliche Färbung von Wurstwaren, über die wir schon im Vorjahr berichteten, scheint weiterhin zu blühen. Wiederum mussten wir aus dem gleichen Grunde nicht weniger als 22 Proben beanstanden. (Thurgau)

Körner- und Hülsenfrüchte — Céréales et légumineuses. An Weizenkörnern, die uns überbracht worden waren, haftete ein brauner Staub, bei dem wir nach dem mikroskopischen Bilde vermuteten, es handle sich um Sporen von Tilletia tritici (Steinbrand oder Schmierbrand). Wir übermittelten der Eidg. Versuchsanstalt in Oerlikon ein kleines Muster dieses Weizens und erhielten den Bericht, dass unsere Vermutung richtig war. (Thurgau)

Brot — Pain. Der Abschnitt eines Brotlaibes zeigte verdächtige violette und blass graugrüne Flecken. Die violetten Flecken bestanden aus dem Teerfarbstoff Methylviolett, der von einem Kopier- oder Tintenstift bzw. von dessen sog. «Bleistiftspitzete» herrührte. Die graugrünen Flecken erwiesen sich als Schimmel-

rasen von *Penicillium glaucum*. Verschiedenerorts mussten Brotlaibe wegen Mindergewicht von mehr als 3 % beanstandet werden. (Basel-Stadt)

Drei Proben waren untergewichtig und fünf Proben wiesen einen zu hohen Wassergehalt auf und waren schlecht ausgebacken. Es wurden Wassergehalte bis 45,2 % für dunkles Brot beobachtet. (Graubünden)

Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs. Um Stauungen und Verzögerungen mit Qualitätseinbusse beim Abtransport von Hunderten von Kisten mit Importeiern zu vermeiden, wurde von uns auf Zusehen hin den Importfirmen gestattet, ungestempelte Eier an den Bestimmungsort ab Grenzstation weiterzuleiten bzw. in den Magazinen nachzustempeln. Jeweilen nach Eintreffen ungestempelter Eier informierten wir unsererseits die zuständigen kantonalen Laboratorien am Bestimmungsort zwecks Überwachung der Nachstempelung. Da aber das Entgegenkommen missbraucht wurde und ungestempelte Importeier in den Detailverkauf gelangten, haben wir uns seit 1. März 1950 strikte an die eidg. Lebensmittelverordnung gehalten. Nach Interpretation des Eidg. Gesundheitsamtes haftet der Importeur für die vorschriftsgemäße Stempelung. Ein Weiterverkauf ungestempelter Eier ab Grenzstation an einen weiteren Händler stelle einen klaren Verstoss gegen die Vorschriften der eidg. Lebensmittelverordnung dar (Art. 173, 1 und 4). Vor Weihnachten kamen wieder sehr grosse Mengen ungestempelter Eier in Basel an, deren Überwachung uns sehr viel Arbeit und Unannehmlichkeiten bereitete. Eine Unterscheidung z.B. argentinischer Eier von Inlandeiern ist heute kaum mehr möglich, da immer mehr weisschalige Eier importiert werden. USA-Eier zeigten Luftkammern von 3—6 mm, Schweizer Trinkeier von 2—3 mm; bei den USA-Eiern handelte es sich demnach um ältere Ware, die aber degustativ noch als einwandfrei zu betrachten war. (Basel-Stadt)

Diätetische Nährmittel — Produits diététiques. Ein Kindermehl war knollig und wies einen käsig-ranzigen Geruch auf. Der Säuregrad des extrahierten Fettes betrug 98,5 cm³ n-Lösung pro 100 g. (Graubünden)

Obst und Gemüse — Fruits et légumes. Speisekartoffeln zeigten starke Verletzungen von Drahtwürmern. Sie mussten aus diesem Grunde beanstandet werden. 7 Proben von frischen Kastanien enthielten 20—70 % wormstichige oder faule Früchte.

Der Genuss einer Speise aus Hollunderbeeren bewirkte bei einer ganzen Familie Erbrechen und Durchfall. In den uns zur Untersuchung überbrachten Beeren und auf den Blättern des Hollunderstrauches konnte Arsen deutlich nachgewiesen werden. Der Hollunderstrauch wurde zur Schädlingsbekämpfung einige Wochen vor der Ernte mit Bleiarseniat bespritzt, und da er an einem vor Regen geschützten Orte stand, konnte sich der Giftstoff auf den Blättern und Beeren erhalten. (Glarus)

Eine amtlich erhobene Probe frischer Kastanien wurde wegen 37 %iger Wurmstichigkeit beanstandet und als in diesem Zustand nicht verkehrsfähig taxiert.
(Zug)

Die kantonale Obstbauberatungsstelle Baselland lud zu einer Besprechung mit den Amtchemikern der Kantone Aargau, Solothurn, Baselland, Baselstadt und den Chefkontrolleuren der Kontrollkreise Brugg, Liestal und Solothurn ein. Andauernde Störungen in der Verwertung der Qualitätskirschen gaben hiezu Veranlassung. Diese Störungen waren durch Importe bzw. Auffuhr ungenügend reifer aus- und inländischer Früh-Kirschen sowie von madigen Kirschen aus- und inländischer Provenienz ausgelöst worden. Es hatte sich nämlich gezeigt, dass durch die Kontrolleure von der Etikettierung ausgeschlossene, w提醒ige Kirschen-Posten nachträglich wieder direkt oder durch Strassenhändler in den Verkehr gebracht worden waren. Um die Arbeit der Kontrolleure zu unterstützen, müssen nun die Organe der Lebensmittelpolizei in vermehrtem Masse für die Fernhaltung unreifer und stark madiger Kirschen vom Markt, insbesondere auch bei den Strassenhändlern besorgt sein.

Der am 17. Oktober 1950 erlassene Bundesratsbeschluss über den Verkehr mit Obst — in Abänderung der Art. 186—195, 197² und 199 der eidg. Lebensmittelverordnung — gibt die gesetzliche Grundlage. Er enthält u.a. Vorschriften über Sortierung und Bezeichnung von Obst (Extra-Auslese, A-, B-, C-Sortierung, Fallobst und Ausschussobst).
(Basel-Stadt)

Wiederum gaben Kartoffeln Anlass zu Klagen seitens der Konsumentenschaft. Die völlig normal aussehenden Knollen der als sehr gut bekannten Sorte Bintje wiesen in gekochtem Zustande einen eigenartigen Fremdgeschmack auf, der im ersten Moment an Graugeschmack erinnerte. Diese abnormale Geschmacksbeeinflussung steht im Zusammenhang mit den als Schädlingsbekämpfungsmittel bekannten und zur Engerlingsbekämpfung verwendeten Hexapräparaten.
(St.Gallen)

Mit Wasser beschwerte Nüsse wiesen einen 3—4 fach höheren Gehalt an Wasser als Gesundware auf.

Beanstandete französische Nüsse enthielten	44,9 % Wasser
Schweizer Nüsse	» 12,9 % Wasser
Sorrento Nüsse	» 9,8 % Wasser
französische Nüsse	» 15,7 % Wasser

(Basel-Stadt)

E un fatto che la castagna ticinese non di gran mole, ma molto saporita, presenta una percentuale di frutti avariati abbastanza superiore di quella presentata dai marroni di importazione. Una gran differenza nelle percentuali è stata riscontrata se la percentuale stessa di avaria è calcolata sulla scelta con esame esteriore, oppure se fatta tagliando le castagne ed esaminandone la polpa. Con questo criterio, molte castagne apparentemente inceppibili, presentano l'interno alterato da muffle.
(Ticino)

Pilze, essbare — Champignons. Environ 25 000 kg de champignons ont été contrôlés sur les marchés de Fribourg ou dans les magasins.

Quelques exemplaires d'amanita verna (mortels) ont été trouvés mélangés à des tricholoma Georgi, ainsi que des exemplaires d'amanita phalloïdes au milieu de russula virescens.

En outre, des amanita citrina, des tricholoma Tigrinum et des Lactarius torminosus ont été séquestrés. (Fribourg)

101 espèces ont été présentées au contrôle sur les marchés en vue de la vente dans 18 principales communes du canton, représentant un poids total de 45213 kg.

Les inspecteurs ont procédé au séquestre et à la destruction de 135 kg de champignons (53,5 kg vénéneux et 81,5 kg avariés). (Vaud)

Obst und Gemüse, konserviert — Fruits et légumes, conservés. Zwei als dreifach konzentriert bezeichnete Proben Tomatenpurée wiesen nur 30,89 bzw. 32,55 % Trockensubstanz (minus zugesetztem Kochsalz) auf, während im Handel für solche Präparate 36 % Trockensubstanz verlangt werden.

Aus Holland eingeführte Essiggurken waren mit geringen Mengen Saccharin versetzt worden. Obschon der Zusatz deklariert war, musste er als unzulässig beanstandet werden. (Zürich-Stadt)

Eine u.W. neuartige Konservierungsform für verschiedene als Suppengewürz («Suppengrün») verwendete Gemüsearten besteht in deren Mischung mit Kochsalz, um so während der Wintermonate diese Suppengewürze in gebrauchsfertigem Zustand zur Verfügung zu halten. (Bern)

Honig — Miel. Ensuite de plaintes de particuliers ayant acheté du «miel du pays, garanti pur» auprès de colporteuses, il nous a été possible de découvrir une fraude faite sur une grande échelle par un individu d'un autre canton romand. Celui-ci avait acheté du miel artificiel à raison de Fr. 2.30 le kg, pour le revendre à Fr. 6.50 le kg, après l'avoir mis dans des boîtes à miel suisse, boîtes bien connues, portant l'image d'une abeille. (Neuchâtel)

Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries. Nidelbriketts enthielten nur 1,7 statt 4 % Milchfett. (Urschweiz)

Ein Magenbrot, «mit echtem Schweizer Bienenhonig hergestellt», enthielt keine Fermente oder Pollenkörner, die auf einen Gehalt an Honig schliessen liessen. (Basel-Stadt)

Zwei Proben Marzipan enthielten Stärke und drei Proben zuviel Invertzucker. Im einen Fall soll der Invertzucker durch Zusatz von Invertase aus Saccharose gebildet worden sein. Der Fabrikant machte geltend, dass zum Feuchthalten der Ware ein höherer Gehalt an Invertzucker notwendig sei. (Graubünden)

Trinkwasser — Eau potable. Auf Grund einer beanstandeten Stichprobe wurden die gesamten Quellen einer Gemeinde untersucht. Von 13 Proben entsprachen 7 den bakteriologischen Anforderungen an Trinkwasser nicht. Die Gesundheitsbehörde wurde angewiesen, eine Kochvorschrift zu erlassen, gegen welche Einspruch erhoben wurde, mit dem Argument, es sei noch niemand krank geworden. Auf Veranlassung der kantonalen Gesundheitsdirektion wurde dann unserer Forderung Folge geleistet. Inzwischen hat die Wasserversorgung dieser Gemeinde, angespornt durch die Presseberichte über das Grundwasserpumpwerk in Füllinsdorf (Baselland), den erfreulichen Entschluss gefasst, eine Ozonisierungsanlage einzubauen. (Zürich-Kanton)

Die Seewasseruntersuchungen im Kanton Luzern gewinnen im Hinblick auf die Heranziehung als Trink- und Brauchwasser an Bedeutung. Nachdem im Vorjahr diesbezügliche Untersuchungen für die Stadt Luzern im Luzernerbecken (bei Seeburg-Wartenfluh) und für die Korporation Sempach im Sempachersee vorgenommen worden waren, sind die Luzerner Untersuchungen nunmehr zum Abschluss gekommen, während im Berichtsjahr im Auftrage der Gemeinde Weggis eine neue Untersuchung des Vierwaldstättersees vor dem Dorfe Weggis begonnen wurde, die sich ins Jahr 1951 hinein erstreckt. Die Ergebnisse zeigen bereits, dass nicht eine einzelne Seeuntersuchung als massgebend für alle übrigen Gebiete desselben Sees bezeichnet werden kann. Auch in Weggis haben wir wieder andere Verhältnisse als im Luzernerbecken, und die Resultate liegen durchaus nicht immer in der erwarteten Richtung. Das zeigt sich namentlich an den bakteriologischen Ergebnissen. Unseres Erachtens können daher die üblichen chemischen Untersuchungen stark zurückgestellt werden zugunsten der bakteriologischen und biologischen Methoden. In chemischer Beziehung hat sich der Vierwaldstättersee in Jahrzehnten nicht nachweisbar verändert. In bakterieller Hinsicht dagegen zeigt er jedenfalls heute an gewissen Stellen, namentlich auch in der Küssnachterbucht doch Anzeichen der intensiven Verschmutzung durch die Abwasser von Küssnacht, obwohl diese Anzeichen sich in keiner Weise vergleichen lassen mit denjenigen etwa des Zürichsees. Leider fehlen eingehendere bakteriologische Untersuchungen des Vierwaldstättersees aus früheren Jahren. Soweit sie vorhanden sind, deuten sie aber doch auf eine bakterielle Verschlechterung. Im Hinblick auf die mögliche Versorgung der Gemeinden um den See mit Seewasser ist daher auch hier der Abwasserfrage alle Aufmerksamkeit zu schenken.

Technische Probleme der Seewasserversorgung entstehen hinsichtlich der «Agressivität» desselben. Das Seewasser hat eine relativ geringe Härte, also wenig Kalk, was dazu führt, dass sich in Leitungen und Warmwasserapparaten keine sog. Kalk-Rostschutzschicht bildet. Diese kommen daher zum Rosten infolge des natürlichen Sauerstoffgehaltes des Wassers. Dazu enthält, als Folge der biologischen Prozesse im See, das Wasser zeitweilig gewisse Mengen Überschusskohlensäure (sog. aggressive Kohlensäure), was die Korrosionswirkungen

sofort stark erhöht. Das Nächstliegende wäre in diesem Falle die Vermischung mit härterem Wasser. Leider wirkt dasselbe nicht im gewünschten Sinn, es bildet sich im Gegenteil noch mehr aggressive Überschusskohlensäure. Diese Probleme bilden zur Zeit in Zusammenarbeit mit der Wasserversorgung der Stadt Luzern ebenfalls Gegenstand der Untersuchung in unserem Laboratorium.

(Luzern)

225 eaux ont été examinés pour l'établissement du casier sanitaire des eaux. Sur ces 225 eaux, 129 étaient mauvaises, 65 suspectes ou conditionnellement bonnes, et 31 bonnes.

On constate que de nombreuses installations fournissent une eau qui, sans être de mauvaise qualité en soi, n'est pas à l'abri de toute pollution, en raison d'une chambre à eau et d'un captage défectueux. Elles pourront être facilement améliorées.

Les propositions d'amélioration sont communiquées aux conseils communaux respectifs, en les priant d'aviser les personnes que cela concerne. (Fribourg)

Die Auswirkungen der im letzten Jahresbericht erwähnten Trockenheit dauerten an. Der verminderte Erguss der Quellen und das vielerorts deutlich erkennbare Absinken des Grundwasserstandes riefen nach Erstellung neuer Wasserversorgungsanlagen.

Ein Grundwasser ergab neben einem hohen Gipsvorkommen einen geschmacklich bereits schwach feststellbaren Kochsalzgehalt von 394 mg/l.

(Aargau)

Le pourcentage très élevé des eaux contestées est inquiétant. Remarquons cependant un progrès dans le fait que plusieurs communes ont créé de nouvelles installations en 1950. D'autres communes font des efforts considérables pour l'amélioration de leur distribution d'eau potable. (Valais)

Mineralwasser — Eaux minérales. Ein als Jod- und Eisensäuerling in den Verkehr gebrachtes Mineralwasser genügte weder im Jod- noch im Eisengehalt den diesbezüglichen Anforderungen der Lebensmittelverordnung. Die übrigen Gehaltszahlen waren zudem im Vergleich zu denjenigen einer früheren Untersuchung des Laboratoriums wesentlich herabgesetzt. Dieser Fall wird weiterverfolgt. (Graubünden)

Im Berichtsjahr haben wir 14 Proben von Mineralwasser aus schweizerischen Mineralquellen untersucht, um uns über deren bakteriologische Beschaffenheit zu orientieren. Das Ergebnis war, dass 5 Proben beanstandet werden mussten. Bei 1 Probe wurde ein Kolititer von weniger als 20 gefunden; 3 Proben hatten eine über 100 hinausgehende Keimzahl von bis zu 3000. Die fünfte Probe hatte einen zu niedrigen Kolititer und gleichzeitig eine zu hohe Keimzahl. (Thurgau)

Au point de vue chimique, toutes les eaux minérales analysées ont été normales. Par contre, un certain nombre de ces eaux (43), tant suisses qu'étrangères, ont été contestées au point de vue bactériologique.

L'expérience que nous avons acquises montre qu'il ne suffit pas que l'eau prise à la source soit bactériologiquement irréprochable. Il est nécessaire qu'une surveillance constante et minutieuse de la mise en bouteille et du capsulage soit faite pour que l'eau minérale en bouteilles soit conforme aux exigences légales.
(Genève)

Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool. Ein grosser Posten von Tafelgetränken musste beschlagnahmt werden, weil letztere eine organische Bromverbindung enthielten.
(Zürich-Kanton)

In einem Ananas-Tafelgetränk liess sich ein bromhaltiges Konservierungsmittel nachweisen.
(Urschweiz)

4 Tafelgetränke, die laut Deklaration mit Orangepulpe hergestellt worden waren, genügten hinsichtlich Fruchtsaftgehalt nicht den Anforderungen. Der Phosphatgehalt betrug in einem Fall 0,06 mg% und in zwei anderen Fällen 0,2 mg% P₂O₅. Die zu diesen Getränken verwendete Pulpe war eine künstlich rot gefärbte geleeartige Masse, die den Geruch und Geschmack von Orangeschalen aufwies.

Ein Tafelgetränk, das als «mit naturreinem Fruchtsaft hergestellt» angepriesen wurde, enthielt nur Zitronendestillat.

Ein unter Verwendung von aromatischen Pflanzen und Zucker hergestelltes Tafelgetränk, dessen Etikette wegen unzulässigen Hinweisen beanstandet werden musste, wies 0,008 % Chinaalkaloide auf.
(Graubünden)

Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel — Café et succédanés du café. Mehrere tausend Kilo Rohkaffee mussten wegen Einlagen (schwarze oder sonstwie verdorbene oder havarierte Bohnen, Schalen und Fremdkörper) von 7,5 % bis 10 %, 15 % und 17,4 % beanstandet werden. Die Bohnen mussten verlesen oder mit einem einlagefreien Kaffee so vermischt werden, dass das Endprodukt den Mindestwert von 5 % Einlage nicht überschritt. Über 1000 kg Rohkaffee in Säcken waren durch Teerflüssigkeit imprägniert oder hatten einen Teergeruch angenommen. Die nur mit Teergeruch behafteten Partien konnten durch starkes Rösten nach Tessinerart noch verwertet werden, da der geröstete Kaffee den Teergeruch fast ganz verloren hatte. Ein Schadenfall betraf über 30 000 kg Kaffee, der durch Süß- oder Kondenswasser im Schiffsraum havariert worden war. Eine Partie entkoffeinierter Rohkaffee enthielt halogenierte Kohlenwasserstoffe, entsprechend 60—70 mg Chloroform pro kg, als Reste des Extraktionsmittels.
(Basel-Stadt)

Schokolade — Chocolat. Die bekanntesten im Handel befindlichen Volksmilchschorokoladen wurden untersucht. Bei drei Proben erfolgte Beanstandung, weil der Milchfettgehalt nur 1,97—2,72 % erreichte, wogegen Art. 309 LMV für diese Produkte mindestens 3 % vorschreibt. Unter Rahmschokolade versteht man eine Schokolade, die mindestens 6,75 % Milchfett und nicht mehr als 12 % fettfreie Milchtrockensubstanz enthält. Eine Nidle-Schokolade (Extrafeine Rahmschokolade) entsprach diesen Anforderungen nicht, da deren fettfreie Milchtrockensubstanz 14,38 % und deren Butterfettgehalt nur 5,1 % erreichte.

(Urschweiz)

Eine Schokolade «au Kirsch» hatte nach sechsmonatiger Lagerung ihren Kirschgehalt vollkommen verloren und war zudem zu beanstanden, weil die Tafeln ein beträchtliches Mindergewicht aufwiesen. (Schaffhausen)

I campioni esaminati provvengono in massima parte da una inchiesta che abbiamo ordinato in zona di confine, ove il traffico della cioccolata è particolarmente intenso specialmente per le tavolette da 100 e da 50 g. Il 50 % dei campioni risulta non conforme per avaria. Si tratta in massima di cioccolata prodotta da ditte poco note d'oltre Gottardo, la composizione chimica di questa cioccolata è strettamente nei limiti e su questo punto non è possibile fare una contestazione. I caratteri organolettici però sono tali da essere ben lontani da quella che è «la buona cioccolata svizzera» come tale ben nota in tutto il Mondo.

(Ticino)

Gewürze — Epices. 2 Proben waren wegen Beimischung erheblicher Mengen Maisstärke zu beanstanden.

Ein als weisser Pfeffer bezeichnetes Produkt enthielt deutlich nachweisbar auch schwarzen Pfeffer. Eine Probe Safran erwies sich als extrahierte Ware. (Bern)

Untersuchte Proben 29, beanstandet 3. Bei einer Probe Safran, ganz, war die Färbekraft und der Gehalt an ätherischen Ölen ungenügend (0,5 %). Dieser Safran enthielt zudem 18 % Feminell.

Bei einem Vanillinzucker, der lange gelagert war, war das Vanillin vollständig verschwunden. (Glarus)

Bei den von einer Gewürzmühle importierten «Pfefferkörnern» handelte es sich um einen sog. «wilden Pfeffer», einer tropischen, westafrikanischen Pfefferart, deren Früchte einen stielartigen Fortsatz besitzen und daher dem sog. Cubeben-Pfeffer (*Piper Cubeba L.*) äusserst ähnlich sind. Eine als sog. «wilder Pfeffer» bezeichnete Droge wird richtiger als «Aschanti-Pfeffer» bezeichnet. Er unterscheidet sich chemisch und mikroskopisch wesentlich von dem echten Pfeffer (*Piper nigrum*). Der Aschengehalt der gemahlenen Körner betrug 4,9 %. (Zug)

Wein, Traubenmost usw. — Vins, moûts de raisin, etc. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen — Les motifs suivants donnèrent lieu à contestations:

Ganze Schweiz — Suisse entière:	Anzahl der beanstandeten Proben Nombre d'échantillons contestés
verfälscht — falsifiés	47
unrichtig deklariert — fausse déclaration	149
zu stark geschwefelt — trop souffrés	37
verdorben — altérés	246
andere Gründe — autres motifs	157

Des plaintes étant parvenues concernant un vin vendu dans une épicerie, qui avait assez sérieusement indisposé certains clients, l'analyse a montré qu'une partie de ce vin contenait, en effet, un peu plus de 100 milligrammes de cuivre par litre. La vente en a naturellement été interdite. Selon les renseignements obtenus dans la suite, il y aurait eu chez le marchand qui a fourni ce vin à l'épicier, une fausse manœuvre au moment du filtrage, ce dernier effectué à l'aide d'un appareil en mauvais état d'entretien. (Fribourg)

In einem Rüdesheimer setzte sich ein blauer Niederschlag von Berlinerblau ab, der auf eine in der Schweiz verbotene Blauschönung des Weines zurückzuführen war. (Basel-Stadt)

Bei einem grösseren Quantum Weisswein mit ausgesprochenem starkem Böckergeschmack wurde auf Veranlassung des kantonalen Lebensmittelinspektors versuchsweise Kohlensäure durchgeblasen. Der Böckser war schon nach 3 Minuten nicht mehr wahrnehmbar. Die Kohlensäure diente in diesem Falle nur als Kellerbehandlungsmittel. (Schaffhausen)

Mit Kleinratsbeschluss vom 29. September 1950 wurde die Bündner Herrschaft im Sinne von Art. 337 lit. d LMV als einheitliches Produktionsgebiet bezeichnet. Verschnitte von Weinen aus verschiedenen Gemeinden dieses Produktionsgebietes dürfen fortan die Bezeichnung einer der Gemeinden des betreffenden Gebietes tragen. Dabei ist jedoch Bedingung, dass der Wein aus derjenigen Gemeinde, deren Namen er trägt, der Menge nach überwiegen muss. Als überwiegend im Sinne dieser Bestimmung ist lt. Kleinratsbeschluss eine Menge von minimal 70 % zu betrachten.

Ein im Handel erhobener «Porto Blanc» war identisch mit einem gleichzeitig erhobenen Mistella desselben Lieferanten. In einem Restaurant wurde «Vin rouge français» als «Beaujolais» ausgeschenkt. Ein «Nuits St. Georges app. contr. 1947» wies den Charakter eines «Côte du Rhône» auf, ein «Pommard» konnte nur als Burgunder und ein französischer «Grand vin 1920» mit Phantasiebezeich-

nung nur als französischer Rotwein anerkannt werden. Ein «Roter Waadtländer» war Hybridenwein oder stark mit solchem verschnitten. Ein von privater Seite zur Untersuchung eingesandter Wein aus dem Bündner Rheintal war mit Obstwein versetzt und deshalb als Kunstwein anzusprechen.

Durch Zusatz von Phenolphthalein zu einem Weinrest, der in einem Restaurant absichtlich in einem Glas stehen gelassen wurde, konnte nachgewiesen werden, dass die betreffende Wirtin die von den Gästen in den Gläsern stehen-gelassenen Weinreste zu dem Weinvorrat im Buffet zurückgoss und erneut den Gästen vorsetzte. (Graubünden)

5 vins concernant la même affaire et se rapportant à 6500 litres ont été additionnés de benzoate de soude, dans le but d'être mis dans le commerce comme vin doux. 5 lots d'un vin d'Italie, soit 12 000 litres, contenaient comme agent conservateur, une substance bromée. 7000 litres d'un vin Barbera avaient une composition chimique tout à fait anormale pour un Barbera. Nous avons donné l'autorisation de mettre ce vin dans le commerce sous la désignation «Vin de Table», à prix réduit. (Valais)

Kunstwein — *Vin artificiel*. Ein Weisswein mit mindestens 50 % Trockenbeerwein musste als Kunstwein beurteilt werden. Dessen Inverkehrbringen wird nach dem Kunstweingesetz vom 7. März 1912 geahndet. (Basel-Stadt)

Spirituosen — *Spiritueux*. Grappa und Marc hatten einen Methylalkoholgehalt von 34 und 52 Vol.%, wobei die Grenzzahl 20 Vol.% weit überschritten wurde.

14 Armagnacproben waren wegen künstlicher Färbung zu beanstanden. (Basel-Stadt)

Pour quelques kirschs de qualité absolument insuffisante il n'a pas été délivré de documents d'authenticité.

En outre, les organes de contrôle ont trouvé dans le commerce un lot de kirsch sans marques d'authenticité. (Fribourg)

Über die Durchführung der neuen Bestimmungen über Kirschwasser-Verschnitt usw. in der eidg. Lebensmittelverordnung können wir uns nun aus der bisherigen Praxis heraus ein Bild machen. Die Handhabung des Reglementes ist in der Praxis weniger kompliziert, als es anfangs aussah. Mit den gewerbsmässigen Brennern hat sich der Verkehr mit der Abgabe von Echtheitsscheinen und -marken reibungslos abgewickelt. Schwieriger gestaltet sich die Sache mit den Hausbrennern und Hausbrennaufraggebern. Dies veranlasste uns, einmal die Ortsexperten in zwei Kursen über diese spezielle Materie und die dadurch bedingte neue Tätigkeit zu instruieren, und wir haben ferner versucht, durch öffentliche Anschläge in den Gemeinden die bäuerlichen Verkäufer von Kirschwasser auf die ihnen obliegenden Pflichten aufmerksam zu machen. Das Meldeformular, welches von den Verkäufern von Kirschwasser ausgefüllt werden muss,

ist unseres Erachtens klar abgefasst, so dass unrichtige Angaben eigentlich nicht vorkommen sollten, besonders wenn der Ortsexperte die Erklärungen amtlich bestätigen muss. (Basel-Land)

Kellerbehandlungsmittel — Substances employées pour le traitement en cave. Eine seitens der Grenzkontrolle gemeldete Einfuhr eines Kellerbehandlungsmittels gab zu Beanstandung und Beschlagnahmung Anlass, da es sich um ein kolloidales Silberpräparat handelte. (St.Gallen)

Verschiedene Lebensmittel — Denrées alimentaires diverses. Die Einfuhr einer Schlagrahm-Beigabe, enthaltend 71,2 % Stärke, Carubengummi und Pektin als Rahmverdickungsmittel wurde abgelehnt. (Basel-Stadt)

3 von einem Zollamt zugestellte Muster von Fleischlack zum Überziehen von Bündnerfleisch bestanden aus Gelatine. Ein Muster enthielt außerdem Paraffin und ein Aluminiumsilikat. Alle 3 Proben waren mit einem Ester der p-Oxybenzoësäure konserviert. (Graubünden)

Umhüllungs- und Packmaterial — Matériel servant à l'emballage des denrées alimentaires. Eine aus Polyäthylen hergestellte Kindermilchflasche gab an Wasser vom pH 4,5, das bei 37° 40 Stunden in der Flasche aufbewahrt wurde, keine oxydierbaren Stoffe ab. Weichmacher auf Phosphatbasis fehlen. Da auch keine Geschmacksbeeinflussung des Einfüllgutes beobachtet werden konnte, hatten wir im Einverständnis mit dem EGA gegen dieses Flaschenmaterial nichts einzuwenden. (Zürich-Kanton)

Bei den Kunstdärmen aus Hautfasern wurde jeweils der Gehalt an Formalin, herrührend vom Härtungsprozess, bestimmt und Mengen bis zu 500 mg/kg toleriert. (St.Gallen)

(Die Toleranzgrenze ist nun lt. Beschluss der Expertenkommission auf 1 g/kg festgelegt. EGA)

Kosmetische Mittel — Produits cosmétiques. Ein untersuchtes Zahnräinigungswasser hatte einen pH-Wert von 2,2. Nach einer Mitteilung des zahnärztlichen Institutes in Zürich ruft eine 1%ige Weinsäurelösung mit einem pH von ca. 2,5 schon nach 5 Minuten eine Entkalkung des Zahnschmelzes hervor. Im Sinne von Art. 1 und 54 des Lebensmittelgesetzes wurde deshalb das Präparat beanstandet. (Zug)

Spielwaren — Jouets. Ein Posten von brutto 79 kg Blechspielwaren (Trillerpfeifen, Bleckklappern, Flugzeuge mit Sirenen) wurde wegen ihrer scharfkantigen Tragflächen und ihrer spitzigen und scharfen Metallkanten, letzteres besonders an den Mundstücken, beanstandet, weil die scharfen Kanten direkt mit den Lippen in Berührung kommen. (Basel-Land)

Verschiedene Gegenstände — Objets divers. Reklamationen wegen Ekzembildung durch den Gebrauch von Reinigungsmitteln sind uns von Privaten und auch von ärztlicher Seite zugekommen. Die verwendeten Haushaltreinigungsmittel hatten oft einen erhöhten Gehalt an freiem Alkali (0,5 % und darüber) und an Trinatriumphosphat, das bei empfindlichen Personen zu Hautreizungen führen kann.
(Basel-Stadt)

Bei 3 Fleckenwassern fehlte der Hinweis auf die Schädlichkeit der Dämpfe.

Der Lebensmittelinspektor stiess, eigentlich per Zufall, auf das Problem der Fluoreszenzleuchtröhren. Diese enthalten zum grössten Teil, zum Zwecke der Umwandlung kurzwelligen Lichtes in langwelliges, Berylliumverbindungen. Da letztere schwerwiegende Intoxikationen mit hartnäckigen Geschwürbildungen hervorrufen, sind Splitter zerbrochener Lampen äusserst gefährlich.

(Schaffhausen)

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 1950 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1950

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	560	3—1000	8 180	8	7—60	184
Bern	39	20—600	4 240	8	30—90	375
Luzern	13	40—5000	6 240	3	30	90
Uri	7	10—200	310	—	—	—
Schwyz	8	10—250	825	2	60	120
Obwalden	5	20—200	350	1	20	20
Nidwalden	4	10—40	50	—	—	—
Glarus	13	10—40	320	—	—	—
Zug	6	200	200	4	21—42	123
Fribourg	34	5—200	1 330	1	30	30
Solothurn	107	2—1000	3 751	5	14—300	644
Basel-Stadt	15	10—200	850	—	—	—
Basel-Land	2	30—40	70	—	—	—
Schaffhausen	102	3—300	528	—	—	—
Appenzell A. Rh.	—	—	—	—	—	—
Appenzell I. Rh.	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	14	20—150	680	2	20—120	140
Graubünden	72	5—400	2 825	1	30	30
Aargau	136	5—1500	6 314	5	14—161	252
Thurgau	47	5—600	2 115	3	14—30	74
Tessin	139	10—100	4 420	—	—	—
Vaud	35	5—2000	5 205	7	15—120	505
Valais	303	1—200	4 778	—	—	—
Neuchâtel	27	20—400	2 350	1	30	30
Genève	190	3—800	8 713	—	—	—
Schweiz - Suisse	1878	1—5000	64 644	51	7—300	2617

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

Zusammenstellung der im Jahre 1950 eingegangenen Mitteilungen
über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1950
classées d'après les principaux objets

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Öl Beurre, graisse et huile		Brot Pain	Wein Vin	Andere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Autres denrées alimentaires 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	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas
Zürich	336	18	51	5	92	58	—	—	—	—	—	560
Bern	26	1	—	6	1	4	—	—	—	—	1	39
Luzern	12	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13
Uri	4	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	7
Schwyz	4	—	—	1	2	1	—	—	—	—	—	8
Obwalden	3	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	5
Nidwalden	3	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	4
Glarus	9	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	13
Zug	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	6
Fribourg	31	—	1	—	1	1	1	—	—	—	—	34
Solothurn	77	2	2	2	5	19	—	—	—	—	—	107
Basel-Stadt	7	1	—	1	3	3	3	—	—	—	—	15
Basel-Land	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1	2
Schaffhausen	76	—	1	3	18	4	—	—	—	—	—	102
Appenzell A. Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell I. Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	6	—	—	6	—	1	—	—	—	—	1	14
Graubünden	31	3	11	9	15	3	—	—	—	—	—	72
Aargau	67	2	10	8	14	27	—	—	—	—	8	136
Thurgau	37	—	—	—	5	5	—	—	—	—	—	47
Tessin	110	—	3	4	2	20	—	—	—	—	—	139
Vaud	16	—	—	5	8	4	—	—	—	—	2	35
Valais	112	3	14	44	34	89	—	—	—	—	7	303
Neuchâtel	8	—	—	1	2	4	—	—	—	—	12	27
Genève	23	10	41	16	33	48	—	—	—	—	19	190
Schweiz - Suisse	1003	41	135	112	237	299	—	—	—	—	51	1878