

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	43 (1952)
Heft:	6
Rubrik:	Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1951

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 28.01.2026

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

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. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—) Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—) Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

BAND 43

1952

HEFT 6

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle
in der Schweiz im Jahre 1951

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes

a) *Gesetzgebung und Allgemeines*

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

Bundesratsbeschluss vom 27. Februar 1951 (Abänderungen der eidg. Lebensmittelverordnung).

Art. 165, Abs. 1: Erhöhung des Ei gehaltes von Eierteigwaren.

Art. 258, Abs. 1—4: Umschreibung des Begriffes «Brotaufstriche».

Abs. 5 (neu): Zulassung von Präparaten auf Basis von verschiedenen Gelier- und Verdickungsmitteln zur Herstellung von Konfitüren und Gelees im Haushalt.

Art. 259: Redaktionelle Änderung im Sinne einer Anpassung an Art. 258.

Art. 326, Abs. 1: Anforderungen an «Tafelsenf». Zulassung anderer Stärke- mehle neben Reismehl als Bindemittel.

Art. 401, Abs. 1: Zulassung von Edelbranntweinen neben Feinsprit bei der Herstellung von Likören.

In Ausführung von Art. 337 c der gleichen Verordnung (Fassung vom 4. Oktober 1946) wurde dem Schweizerischen Handelsamtsblatt eine Publikation betreffend «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1951» zur Bekanntmachung übergeben (veröffentlicht am 22. Oktober 1951).

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. September / 1. Oktober bis 31. Dezember 1951 erteilt.

Die *Eidg. Ernährungskommission* hielt im abgelaufenen Geschäftsjahr 11 Sitzungen ab (Gesamtkommission 2, Ausschuss 3, Wissenschaftliche Subkommission 3, Subkommission für Diätetik 1, Subkommission für Lebensmittelgesetzgebung und -kontrolle 2).

Die im letzten Jahresbericht aufgeführten Probleme wurden grossenteils weiter verfolgt. Neu aufgegriffen wurden folgende Fragen:

1. Die Ernährungsfaktoren bei Rheumaerkrankungen.
2. Untersuchungen über den Gesundheitszustand bestimmter Bevölkerungskreise.
3. Gesundheitsschädliche Beimischungen zu Lebensmitteln.

Im Sinne einer Anpassung der Lebensmittelverordnung an die sich ständig wandelnden Verhältnisse auf dem Lebensmittelmarkt gelangten zahlreiche Revisionsanträge zur Behandlung, wobei es sich unter anderem um die diätetischen Produkte, Deklaration der Gewichte, alkoholhaltige Schokoladewaren und anderes handelte.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidg. Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnung wurden 73 Zirkulare mit total 316 Mitteilungen den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:

	1951	1950
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	25	11
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	22	32
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	18	11
Bewilligungen von Vitamin-Anpreisungen	30	32
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung	154	181
Diverses	67	54

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Mit der zunehmenden Menge der in irgend einer Weise technisch-fabrikatorisch veränderten Lebensmittel nimmt notwendigerweise auch die Forschung auf diesem Gebiete ständig zu. Insbesondere ist dies in den USA und in England der Fall. Eine Studienreise, die durch Bundesmittel teilweise finanziert wurde, führte den Chef der Lebensmittelkontrolle in zahlreiche wissenschaftliche Laboratorien und technische Betriebe der USA. Dies, sowie die Fühlungnahme mit amtlichen Stellen der Lebensmittelaufsicht und Ernährungsforschung in jenem Lande brachten ausserordentlich wertvolle Anregungen und neue Gesichtspunkte auch in theoretisch-wissenschaftlicher Hinsicht mit sich. Die gleichen Gründe führten auch in der Schweiz zu intensiver Tätigkeit auf den erwähnten Gebieten. Trotz strenger Sichtung und der Weisung an die Autoren, sich in ihren Beiträgen für die «Mitteilungen» des Eidg. Gesundheitsamtes grösster Kürze zu befleissen, nimmt der Umfang dieser Publikation doch ständig etwas zu. In Anbetracht der Bedeutung, welche der Materie heute zukommt, ist dies als eine erwünschte Entwicklung zu betrachten. Auch die Abonnentenzahl im In- und Auslande steigt dauernd, was wohl im Sinne einer Anerkennung der Zeitschrift durch die Fachwelt zu interpretieren ist. Die wissenschaftliche Arbeit in den Laboratorien für Lebensmitteluntersuchung am Eidg. Gesundheitsamt, in den Kantonen und in anderen Instituten und Unternehmungen dieser Richtung findet grossenteils ihren Niederschlag in der erwähnten Druckschrift. Von den total 51 Beiträgen stammen 13 aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, 8 aus anderen amtlichen Untersuchungsanstalten für Lebensmittel, 14 aus agrikulturchemischen Anstalten, 13 aus verschiedenen anderen Instituten der Schweiz, 3 aus dem Auslande. Sehr anregend im Sinne einer wissenschaftlichen Überprüfung der im Gebrauch stehenden Untersuchungsmethoden wirkt sich die Revision des schweizerischen Lebensmittelbuches aus. Die Sitzungen werden hierbei auf das unumgängliche Minimum beschränkt, die Hauptarbeit wird in den Laboratorien geleistet.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker haben mit Erfolg bestanden die Herren:

*Dr. E. Horlacher, Aarau
R. Gräub, Bern
A. Massarotti, Lugano
R. Berner, Bern
A. Ramuz, Lausanne
M. Potterat, Berne
Dr. R. Müller, Basel*

2 Kandidaten legten mit Erfolg Ergänzungsprüfungen ab.

d) Kontrolle der Lebensmittel

1. Am Eidg. Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle

Eine Reihe von Artikeln der eidg. Lebensmittelverordnung überbindet dem Eidg. Gesundheitsamt die Pflicht, sich über die Zulässigkeit von Bezeichnungen und Texten für Lebensmittel auszusprechen und damit die Lebensmittel selber und die Texte zu bewilligen. Es betrifft dies neuartige, in der Lebensmittelverordnung nicht vorgesehene Lebensmittel, Spezialnahrungsmittel und einige weitere Produkte. Dieser Teil der Tätigkeit beansprucht das Amt von Jahr zu Jahr mehr, indem einerseits immer zahlreichere Produkte dieser Art auf dem Markte erscheinen, andererseits sich auch eine genauere Prüfung der an sich komplizierteren Anträge aufdrängt. Die Vorbereitung von Revisionen, die Auskunftserteilung an Amtsstellen und Private entwickelt sich ebenfalls und beansprucht Leitung und Personal der eidg. Lebensmittelkontrolle in zunehmendem Masse.

2. In den Kantonen

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des Eidg. Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 153 528 (145 263) Proben untersucht worden, von denen 16 005 (16 423) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 20 321 (19 062). Von Lebensmitteln wurden 152 166 (143 875) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1362 (1388) Proben untersucht. Beanstandet wurden 15 778 = 10,4 % (16 140 = 11,2 %) Proben von Lebensmitteln und 227 = 16,6 % (283 = 20,4 %) 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 76,0 % (75,3 %) auf Milch.

Von 23 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurden in 7 Fällen die Einsprachen bestätigt, in 2 Fällen nicht bestätigt, in 13 Fällen wieder zurückgezogen, unerledigt ist noch 1 Fall.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 3126 (1878) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 3.— bis 5000.— (Fr. 1.— bis 5000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 73 071.— (Fr. 64 644.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 50 (51) Fällen von 5 bis 450 Tagen (7 bis 300 Tagen), total 2345 Tage (2617 Tage) ausgesprochen wurden.

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

In diesen Anstalten wurden an 144 (86) Lebensmitteln total 238 (172) Prüfungen durchgeführt, wobei 58 (74) Untersuchungen auf biologischem und 180 (98) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt wurden.

Geprüft wurde auf:

Vitamin	A	B ₁	B ₂	C	D	F	PP (Niacin)	E	
in	21	55	88	32	37	1	2	2	Fällen

4 biologische Untersuchungen führten zu Beanstandungen der betr. Lebensmittel.

4. Durch die Weinhandelskommission

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug der Weinhandelsbewilligung

In der Zeit vom 1. September 1950 bis 31. August 1951 sind 136 Gesuche um die Erteilung der Weinhandelsbewilligung eingegangen. Davon konnten 99 den kantonalen Bewilligungsbehörden zur Genehmigung empfohlen werden, 13 erledigten sich durch nachträglichen Verzicht oder Rückweisung. In 8 Fällen musste Ablehnung beantragt werden, weil die Gesuchsteller nicht über genügende Fachkenntnisse verfügten oder die geforderten Keller und Einrichtungen nicht besaßen. 16 Gesuche sind noch pendent. Über die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen ergibt sich folgendes Bild:

1945/1951		
Eingegangene Gesuche	.	2612
Verzichte, Abgänge und Firmaänderungen	.	752
Beantragte Ablehnungen	.	135
Beantragte Entzüge	.	40
Unerledigte Gesuche	.	16
		943
		1669

Gegenüber dem Vorjahr hat die Zahl der Bewilligungsinhaber leicht zugenommen. Die Zahl der den Weinhandel betreibenden Personen dürfte früher viel grösser gewesen sein als die Anzahl der heutigen Bewilligungsinhaber.

b) Buch- und Kellerkontrolle

Von den 920 diesjährigen Kontrollen waren zu Ende des Geschäftsjahres 885 erledigt. Das Kontrollergebnis lässt sich wie folgt aufteilen:

a) Keine Beanstandungen	656
b) Geringfügige Beanstandungen	132
c) Beanstandungen mit Strafverfolgung:	
1. Verfehlungen gegen lebensmittelpolizeiliche Vorschriften	56
2. Weinhandel ohne Bewilligung	14
3. Nichtführung oder ganz ungenügende Führung der Sortenkarten	25
d) Schwerwiegende Beanstandungen mit Strafverfolgung und Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung	2
	885

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 4844 (4968) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 4602 (4789) Sendungen von Lebensmitteln, 124 Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 118 (90) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 98 (74) Sendungen im Gesamtgewicht von 299 763,2 kg (396 938,7 kg).

e) Bundessubventionen

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

An die Umbau- und Einrichtungskosten verschiedener Laboratorien wurden im Berichtsjahr Subventionen in der Höhe von Fr. 7816.— 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 Zoll-ämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Privaten	Zusammen		
Zürich, Kanton	Zürich	150	21 916	668	22 734	3540	15,6
Zürich, Stadt	Zürich	211	12 359	2889	15 459	357	2,3
Bern	Bern	543	5 083	1050	6 676	858	12,8
Luzern	Luzern	98	10 524	554	11 176	1478	13,2
Uri		—	539	128	667	100	15,0
Schwyz	Brunnen	34	2 098	6445	8 577	692	8,1
Obwalden		4	1 340	26	1 370	52	3,8
Nidwalden		2	798	32	832	59	7,1
Glarus		13	2 464	188	2 665	338	12,7
Zug	Zug	13	2 534	71	2 618	557	21,3
Freiburg	Freiburg	20	4 347	148	4 515	555	12,3
Solothurn	Solothurn	123	5 796	303	6 222	381	6,1
Basel-Stadt	Basel	144	5 406	1036	6 586	766	11,6
Basel-Land		32	286	156	474	135	28,5
Schaffhausen		24	1 585	303	1 912	122	6,4
Appenzell A. Rh.	St. Gallen	7	77	62	146	35	24,0
Appenzell I. Rh.		9	15	4	28	9	32,1
St. Gallen *)		241	2 571	1007	3 819	573	15,0
Graubünden	Chur	175	5 493	554	6 222	1101	17,7
Aargau	Aarau	75	7 282	467	7 824	972	12,4
Thurgau	Frauenfeld	70	4 611	204	4 885	364	7,4
Tessin	Lugano	416	11 164	641	12 221	714	5,8
Waadt	Lausanne	664	7 157	1075	8 896	530	5,9
Wallis	Sitten	85	5 141	1083	6 309	805	12,7
Neuenburg	Neuenburg	574	3 201	722	4 497	434	9,6
Genf	Genf	237	4 095	505	4 837	460	9,5
Total Schweiz		3964	127 882	20 321	152 167	15 987	10,5

*) inklusive Fürstentum Liechtenstein

Tabelle 2

Übersicht der in den kantonalen und städtischen Untersuchungsanstalten untersuchten kontrollpflichtigen Waren, nach Warenklassen geordnet

Nr.	Warenklassen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
			Zahl	Zahl
	<i>a) Lebensmittel</i>			%
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsäfte und deren Konzentrate	73	9	12,3
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	262	61	23,3
3	Backpulver und Presshefe	104	14	13,5
4	Bier	124	14	11,3
5	Brot und Backwaren	256	63	24,6
6	Butter	499	146	29,2
7	Diätetische Nährmittel	206	35	17,0
8	Eier und Eierkonserven	312	113	36,2
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	247	20	8,1
10	Fleisch und Fleischwaren	1187	343	28,9
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	249	47	18,9
12	Gemüse und Obst, frisch	317	65	20,5
13	Gemüse und Obst, konserviert	391	73	18,7
14	Gewürze, ohne Kochsalz	474	117	24,7
15	Honig	249	61	24,5
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	178	25	14,0
17	Kaffee	224	47	21,0
18	Kaffee-Ersatzmittel	65	6	9,2
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	118	6	5,1
20	Käse	564	78	13,8
21	Kochsalz	139	39	28,0
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	124	16	12,9
23	Konditorei- und Zuckerwaren	556	192	34,5
24	Konfitüren und Gelees	70	6	8,6
25	Kunsthonig	38	7	18,4
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	455	46	10,1
27	Milch	115 683	10 020	8,7
	Übertrag	123 164	11 669	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben		Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%	
	Übertrag	123 164	11 669	—	
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	960	294	30,6	
29	Mineralwasser	156	45	28,8	
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	148	34	23,0	
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	37	4	10,8	
32	Pilze, frische	5	1	20,0	
33	Pilze, gedörnte und Konserven	65	14	21,5	
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	97	14	14,4	
35	Schokolade	244	73	29,9	
36	Sirupe	142	26	18,3	
37	Speisefette und Margarine	444	81	18,2	
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	332	50	15,1	
39	Spirituosen	1488	405	27,2	
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	211	24	11,4	
41	Süssstoffe, künstliche	19	—	—	
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	19	2	10,5	
43	Tee und Mate	57	10	17,5	
44	Teigwaren	299	52	17,4	
45	Trinkwasser, Eis	12 576	2188	18,4	
46	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	11 212	684	6,1	
47	Zuckerarten	153	66	43,1	
48	Verschiedene andere Lebensmittel	338	42	12,4	
	Zusammen Lebensmittel	152 166	15 778	10,4	

Nr.	WarenGattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
			Zahl	%
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	63	17	25,4
2	Kellerbehandlungsmittel	24	5	20,8
3	Konservierungsmittel	47	14	29,8
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	134	36	26,9
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	102	14	13,7
2	Garne, Gespinste und Gewebe	38	3	7,9
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	138	25	18,1
4	Kosmetische Mittel	275	47	17,1
5	Mal- und Anstrichfarben	8	2	25,0
6	Petroleum und Benzin	35	9	25,7
7	Spielwaren	46	7	15,2
8	Umhüllungs- und Packmaterial	67	14	20,9
9	Wasch- und Reinigungsmittel	156	30	19,2
10	Zinn zum Löten	21	1	4,8
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	342	39	11,4
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1228	191	15,5
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	152 166	15 778	10,4
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	134	36	26,9
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 228	191	15,5
	Zusammen	153 528	16 005	10,4

Tabelle 3
Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen

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

Nr.	Waren-gattungen	Ein-gelangte Sen-dungen	davon beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
			Zahl	Sen-dungen	Gewicht / kg	Sen-dungen
<i>a) Lebensmittel</i>						
1	Butter	14	—	—	—	—
2	Eier	213	—	—	—	—
3	Eierkonserven	27	2	22 231,7	—	—
4	Fruchtsäfte	33	5	27 165	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	130	5	7 710,9	—	—
6	Gewürze	30	7	2 007,9	—	—
7	Honig	79	1	10 116,6	—	—
8	Kaffee	68	8	24 832,9	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	36	1	638	—	—
10	Käse	28	—	—	—	—
11	Obst und Obstkonserven	216	22	82 626	1	2750
12	Speisefette (ohne Butter)	26	—	—	—	—
13	Speiseöle	88	—	—	—	—
14	Spirituosen	121	1	763	—	—
15	Tee	3	—	—	—	—
16	Teigwaren	13	1	448	—	—
17	Wein (Traubenmost)	3214	12	64 121	—	—
18	Zuckerarten	38	4	2 546,4	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	225	11	52 629,8	—	—
	Zusammen Lebensmittel	4602	80	297 837,2	1	2750
<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>						
		124	12	289,6	—	—
<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>						
1.	Kosmetische Mittel	36	1	16,8	—	—
2.	Spielwaren	27	2	313,8	—	—
3.	Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	55	3	1 305,8	—	—
	Zusammen	4844	98	299 763,2	1	2750

Tabelle 4

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1951

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)	50 444.50	242 019.90	19 010.90	—	311 475.30	45 966.15	265 509.15	66 377.—	—
Zürich (Stadt)	77 024.90	194 940.20	2 072.80	—	274 037.90	54 241.25	219 796.65	54 949.—	—
Bern	20 948.45	118 292.75	12 162.70	712.—	152 115.90	27 465.80	124 650.10	31 162.—	—
Luzern	21 294.60	70 305.50	1 981.40	210.95	93 792.45	26 987.25	66 805.20	16 701.—	—
Urkantone	17 395.05	44 219.45	1 663.40	—	63 277.90	31 197.35	32 080.55	8 020.—	—
Glarus	5 286.75	38 948.10	2 731.—	—	46 965.85	3 837.80	43 128.05	10 782.—	—
Zug	8 781.85	20 275.—	1 667.45	—	30 724.30	6 259.15	24 465.15	6 116.—	—
Freiburg	8 521.65	45 621.—	8 949.85	—	63 092.50	6 663.60	56 428.90	14 107.—	—
Solothurn	38 466.30	74 469.25	3 967.40	—	116 902.95	12 567.95	104 335.—	26 083.—	—
Basel-Stadt	44 401.65	162 716.05	314.65	—	207 432.35	58 392.20	149 040.15	37 260.—	—
Basel-Land	7 098.50	25 774.—	7 054.20	—	39 926.70	5 213.30	34 713.40	8 678.—	—
Schaffhausen	5 766.95	23 782.15	912.95	—	30 462.05	3 077.65	27 384.40	6 846.—	—
Appenzell A. Rh.	3 810.95	5 800.—	984.—	—	10 594.95	527.30	10 067.65	2 516.—	—
Appenzell I. Rh.	1 417.—	2 500.—	—	—	3 917.—	481.80	3 435.20	858.—	—
St.Gallen	25 676.25	95 506.85	2 647.65	—	123 830.75	56 444.55	67 386.20	16 846.—	—
Graubünden	12 299.80	67 976.40	3 073.45	272.60	83 622.25	10 449.40	73 172.85	18 293.—	—
Aargau	20 359.85	88 675.80	3 759.10	—	112 794.75	34 679.05	78 115.70	19 528.—	—
Thurgau	13 268.40	79 854.75	4 461.—	—	97 584.15	11 023.90	86 560.25	21 640.—	—
Tessin	20 278.80	78 880.35	7 705.45	—	106 864.60	9 516.50	97 348.10	24 337.—	—
Waadt	24 452.—	176 798.40	13 443.90	—	214 694.30	35 028.60	179 665.70	44 916.—	3 856.50
Wallis	13 357.15	62 468.—	2 650.95	—	78 476.10	14 531.80	63 944.30	15 986.—	—
Neuenburg	27 788.60	87 520.60	6 752.70	79.20	122 141.10	18 097.05	104 044.05	26 011.—	—
Genf	25 105.55	104 400.—	1 801.75	—	131 307.30	14 656.30	116 651.—	29 162.—	—
Zusammen	493 245.50	1 911 744.50	109 768.65	1 274.75	2 516 033.40	487 305.70	2 028 727.70	507 174.—	3 856.50
1950	454 360.—	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

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 inspectorats 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	385
Entrahmung — écrémage	291
Wässerung und Entrahmung — mouillage et écrémage	19
ungenügend im Gehalt — composition anormale	762
von kranken Tieren stammend — provenant de vaches malades	788
andere Gründe — autres motifs	7768

Trotz weniger scharfer Beurteilung des Verschmutzungsgrades ist die Zahl der Beanstandungen noch immer beunruhigend hoch. Wenn wirklich Qualität und Haltbarkeit der Milch gehoben werden sollen, darf der Kampf gegen den Schmutz von unserer Seite aus nicht erlahmen. Um das unerlaubte Filtrieren der Milch zu unterbinden, was oft als Folgeerscheinung der scharfen Beanstandungspraxis auftritt, wurden in 117 Sammelstellen bei 332 Landwirten Inspektionen während der Melkzeit durchgeführt. 76 Betriebe mussten beanstandet werden, nämlich 8 wegen Verwendung eines Filtertuches, 4 wegen Filtrierens durch Watte und 64 wegen Siebens.

(Zürich-Kanton)

Seit dem Spätherbst 1951 ist für die Konsummilch der Stadt Luzern die *Qualitätsbezahlung* eingeführt worden. Bisher sind damit sehr gute Erfahrungen gemacht worden. Über 90 % der ca. 600 Stadtlieferanten rangieren heute bereits in der ersten Qualitätsklasse. Die Zeit für eine endgültige Beurteilung scheint allerdings noch zu kurz, weil insbesondere der Sommer noch nicht erfasst worden ist. Es ist zu hoffen, dass die eingeleitete Aktion zugunsten einer Qualitätsmilch, wenigstens nun vorerst in der Stadt Luzern, zu einer täglich zweimaligen Ablieferung durch die Produzenten bzw. eine zweimalige Abholung bei denselben führt. Dies erscheint uns zur Erhaltung des erreichten Fortschrittes unerlässlich, umso mehr als viele Produzenten bei heissen Sommern kaum in der Lage sind, ihre Liefermilch während der Nacht genügend zu kühlen.

Die Qualität der *pasteurisierten Milch* entsprach in der Regel den gesetzlichen Anforderungen, speziell hinsichtlich der negativen Phosphatasereaktion und hinsichtlich Keimgehalt sowie Abwesenheit von *Bacterium Coli*, sofern es sich um Proben frischer Milch unmittelbar aus den Herstellerbetrieben handelte. Von den

rund 50 Proben dieser Art haben alle einen genügenden Erhitzungsgrad durch die Phosphatase- bzw. Peroxydasereaktion ausgewiesen. In drei Fällen war jedoch *Bacterium Coli*, in zwei Fällen eine Überschreitung der gesetzlichen Maxima im Keimgehalt festzustellen. Es musste auch gegen die Methode der Vordatierung der pasteurisierten Milch eingeschritten werden. Es wurde festgestellt, dass stellenweise einer an einem bestimmten Wochentag gewonnenen Milch das Datum des folgenden Tages aufgestempelt wurde, mit dem Hinweis, die Milch komme ja doch erst am folgenden Tage zum Verkauf. Diese Manipulation täuscht den Kunden über das Alter der Milch und widerspricht Art. 15 der eidg. Lebensmittelverordnung. (Luzern)

In seinem Einsprache-Begehren machte ein Landwirt geltend, dass der Wasserzusatz von 8—9 % durch die Folgen von Überanstrengung der Milchtiere vorgetäuscht werde. Als Oberexperte konnte der Berichterstatter diese Einrede nicht schützen. Von den 11 Kühen dieses Landwirtes hatten nur 8 einen Marsch von 5 Stunden, z.T. auf gutem Wege, von der Alp nach dem heimatlichen Stall zurückzulegen. Aus der Literatur konnte entnommen werden, dass körperliche Anstrengungen sich nicht in solchem Masse auswirken. In einem Falle bei Alpauftrieb, wo während 9 Stunden eine Höhendifferenz von rund 1400 Metern zu überwinden war, war nur ein geringer Mindergehalt der Milch feststellbar. Dieser hätte einen Wasserzusatz von ca. 3 % vortäuschen können, niemals aber einen solchen von 8—9 %. (Glarus)

Un lait pasteurisé dégageait une mauvaise odeur due à un mode de fermeture défectueux des flacons, rendant difficile le nettoyage du couvercle, et les rondelles en caoutchouc pouvant elles-mêmes communiquer une odeur étrangère au lait. (Fribourg)

Obwohl eine rohe Vorzugsmilch nicht mehr als 30 000 Keime/cm³ Milch aufweisen sollte, haben wir eine solche mit 260 000 Keimen festgestellt. Auffallend ist, dass die von uns im Stall erhobene Vorzugsmilch unter 10 000 Keime enthielt und somit den Anforderungen der Lebensmittelverordnung entsprach. Da an der einwandfreien Pasteurisation der Milch nicht zu zweifeln war, musste offenbar die Sterilisation der Milchflaschen ungenügend gewesen oder wegen unsachgemässer Manipulation eine Sekundärinfektion erfolgt sein. Bei der Kontrolle sterilisierter Milchflaschen vom Laufband haben wir mit bakteriologischen Methoden einen einzigen Versager festgestellt. Der sorgfältigen Reinigung und Sterilisation der Flaschen für pasteurisierte Milch ist daher alle Aufmerksamkeit zu schenken. (Basel-Stadt)

Die Frühstücksmilch eines Hoteliers, der geltend machte, dass in seinem Hotel nur das Beste vom Besten verwendet werde, wies nur 1,7 % Fett auf. In einem Fall betrug der Fettgehalt 1,6 % und die fettfreie Trockensubstanz 6,3 %. Die höchste beobachtete Wässerung betrug 29 %.

Auch in diesem Sommer gingen wiederum viele Klagen wegen ungenügend haltbarer Milch ein. Die Prüfung auf Haltbarkeit wurde daher auf alle Sennerei-

proben ausgedehnt. Dies hatte zur Folge, dass die Zahl der Beanstandungen weiterhin ganz beträchtlich anstieg. In einem Fall konnten wir feststellen, dass der Milchkühler wohl benutzt wurde, jedoch ohne Erfolg, da der Wasserhahn infolge Beschädigung des Kühlers nur wenig aufgedreht werden durfte. Stärkeres Fliessenlassen des Kühlwassers führte zu einer Wässerung der Milch. Trotz wiederholter Reklamationen von seiten des Konsumenten fiel es dem Leiter der Sennerei nicht ein, die Einrichtung zur Kühlung der Milch in der Sennhütte selbst zu überprüfen oder überprüfen zu lassen.

Seit dem Herbst werden sämtliche Sennereimilchproben mit den Bang-Test zur Schnellagglutination auf Bangagglutinine geprüft. Über das Ergebnis wird im nächsten Jahresbericht berichtet. (Graubünden)

Dans une laiterie, le 12 % des laits était positif à la réaction du Bang. Ces laits ont été éliminés comme lait de consommation. Un contrôle du Bang sur une plus large échelle est au programme pour 1952. (Valais)

Pasteurisierte Milch — Lait pasteurisé. Quelques laits pasteurisés contenaient un nombre de germes beaucoup trop élevé. La pasteurisation était bien faite, par contre les bouteilles avant remplissage contenaient déjà un nombre de germes anormalement élevé. (Valais)

Besonders die an Schüler abgegebene pasteurisierte Milch wurde einer eingehenden Kontrolle unterworfen. Nachstehend ein Beispiel der Nachinfektion:

Phosphatase	negativ
Keime auf Gelatine	410 000 in 1 cm ³
Coli auf Endo	4 800 in 1 cm ³

Im grossen und ganzen ist die Pasteurisierung der Milch befriedigend.

Eine in einer Art Pasteurisierungspfanne erhitzte Schulmilch gab folgende Zahlen:

Keime auf Gelatine	unter 100 in 1 cm ³
Coli auf Endo	0 in 0,1 cm ³
Phosphatase	negativ

Besonders auch in Strandbädern untersuchten wir die für kalte Ovomaltine verwendete Milch, Speiseeis und andere Produkte auf ihren Keimgehalt. Über die Abgabe von pasteurisierter Milch im Gastgewerbe führten wir Erhebungen durch, die zeigten, dass die Nachfrage sehr gering ist. Von 8 Strandbädern geben nur deren 4 pasteurisierte Milch ab. In der Stadt Winterthur beträgt der Verbrauch an pasteurisierter Milch 1 % des Gesamtkonsums, in einer Stadt von etwa 70 000 Einwohnern. In der Wirtschaft des Milchverbandes werden täglich 3—10 Fläschchen verlangt, im alkoholfreien Volkshaus pro Tag 1 Liter. Die Grosszahl der Wirtes führt überhaupt keine pasteurisierte Milch. Im übrigen Kantonsteil wird ebenfalls sehr wenig nach pasteurisierter Milch gefragt. Meistens bekommt der Konsument die am Dampfstrahl gewässerte Milch, wobei es sehr fraglich ist, ob sie auf diese Weise richtig pasteurisiert ist. (Zürich-Kanton)

A la demande du S.F.H.P., une enquête a été faite au sujet de la vente de lait pasteurisé dans les établissements publics. Il résulte de cette enquête qu'il n'y a que deux exploitations dans le canton de Vaud qui préparent du lait pasteurisé en quantité relativement élevée. Ce sont: la Centrale laitière de Lausanne (Laiterie agricole) et la Fédération laitière du Léman à Vevey. Le volume des laits ainsi préparés s'élève à 18 000 litres par mois pour la Centrale de Lausanne et à 3000 litres par mois pour la Fédération de Vevey. Ces chiffres représentent respectivement env. 1 % pour Lausanne et 0,2 % pour Vevey de la totalité des laits mis dans le commerce par ces exploitations. Ces laits sont livrés en bouteilles capsulées aux laitiers détaillants qui les offrent au public dans leur magasin.

(Vaud)

Milchprodukte — Produits laitiers. Zwei Proben gezuckerter Kondensmilch mussten als genussuntauglich erklärt werden. Die eine von ihnen enthielt über 5 Millionen Keime pro cm³, wovon 690 000 auf solche der Coligruppe entfielen.

(Zürich-Stadt)

Yoghurt «Himbeer» und «Orange» waren mit Essenzen aromatisiert und künstlich gefärbt. Die Verwendung von Farbstoffen widerspricht der bestehenden Verordnung.

(Urschweiz)

Einige Proben pasteurisierter Rahm wiesen trotz genügender Pasteurisation zu hohe Keimzahlen auf, verursacht durch Nachinfektion.

(Aargau)

Une circulaire a été adressée en juin 1951 aux fabricants de yoghourt du canton pour leur rappeler les dispositions légales en vigueur touchant notamment l'addition de jus de fruits, de substances aromatiques naturelles ou de colorants, ainsi que l'indication du poids net en g sur l'emballage.

A ce propos, quelques cas ont fait l'objet de dénonciations pour présence précisément de colorant artificiel.

Käse — Fromage. Eine ganze Reihe von aus Ziegen- und Kuhmilch hergestellter Alpkäse ein und derselben Alp bewirkte laut ärztlichem Bericht Erbrechen, Durchfall und Fieber. In einer von 6 Proben konnten atypische (auf Endoschleimigwachsende) Colibakterien nachgewiesen werden. Bakterien aus der Salmonellagruppe konnten in keinem Fall festgestellt werden.

Nachdem auch der Fütterungsversuch mit Mäusen mit der colihaltigen Probe negativ ausgefallen war, hat ein Funktionär des Labors eine Probe von 90 g des nach ärztlichem Bericht gesundheitsschädlichen Käses gegessen. Ca. 5 Stunden später trat Erkrankung mit den gemeldeten Vergiftungssymptomen ein. Da die fraglichen Käse keinerlei Anzeichen von Verderbnis zeigten, dürfte, trotz des negativen Fütterungsversuches, als Ursache nur die Gegenwart toxischer Bakterien bzw. deren Toxine in Frage kommen. Da ferner der fragliche Käse als Käsekuchen zubereitet keine Vergiftungserscheinungen hervorzurufen vermochte, muss auf thermolabile Toxine geschlossen werden. In der Literatur finden sich

Angaben über Massenvergiftungen, als deren Erreger Coli-Bakterien angegeben werden. Als Infektionsquelle werden zweimal Milch und einmal Käse genannt, weil aus diesen Lebensmitteln auf Mäuse toxisch wirkende Coli gezüchtet werden konnten. (Graubünden)

Nous avons encore toujours beaucoup de peine à faire respecter les prescriptions de l'art. 88, en ce qui concerne les fromages à pâte molle, du fait que certains cantons font valoir qu'il s'agit d'un vieil usage. Ou bien on fait respecter les prescriptions par tous les intéressés, ou bien on intervient pour une modification de l'article en question. (Neuchâtel)

Alcune forme di formaggio di produzione alpiana presentavano gusti estranei molto sgradevoli, l'esame batteriologico ha rivelato la presenza di «Streptococcus casei amari». (Ticino)

Butter — Beurre. Der grösste Teil der Beanstandungen bezog sich auf biologische Verunreinigung von aus pasteurisiertem Rahm hergestellten Butter, welche als «Spezial» Tafelbutter, «Feinste Tafelbutter» oder «Vorzugsbutter» deklariert war. Zweifellos muss der Reinigung, bzw. Sterilisation der Geräte (Leitungen, Butterfässer) und des Waschwassers vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden. Auch die Holzmodel können zu Reinfektionen Anlass geben. Wir haben versucht, in einzelnen Fällen der Ursache nachzugehen. In einem Fall war es ausgerechnet das Trinkwasser der Gemeinde selbst, welches bakteriologisch stark verunreinigt war und die aus ursprünglich genügend pasteurisiertem Rahm hergestellte Butter wieder ausserordentlich stark verunreinigte. Wir haben dann behelfsmässig die Chlorierung des Wassers durch Zugabe von Javelle-Wasser im Molkereibetrieb veranlasst und konnten feststellen, dass hernach die biologische Reinheit der Butter ganz wesentlich besser war. (St.Gallen)

Eine Vorzugsbutter, die um 4 Rappen billiger als diejenige anderer Geschäfte verkauft wurde, wies ein von der Norm abweichendes Mödelgewicht von nur 98 g auf, was wohl auf der Butter vermerkt war, dem Konsumenten jedoch beim Kaufe verschwiegen wurde. (Graubünden)

Die freiwillige Vereinbarung der Butterproduzenten, wonach im Kanton Basel-Stadt nur noch pasteurisierte Butter verkauft werden darf, wurde mit wenigen Ausnahmen eingehalten.

Unter der unzulässigen Bezeichnung Margarinebutter und Beurre de Karite wurde ein kakaobutterhaltiges Fett, das sich als Sheabutter (Karitefett) erwies, eingeführt. (Basel-Stadt)

Speisefette — Graisses comestibles. Seifig gewordenes Schweinefett, obschon ungenießbar, zeigte weder Reaktionen auf Verdorbenheit noch Kennzahlen (Peroxydzahl, Säuregrad), die auf eine nachteilige Fettveränderung hinweisen könnten. Ein nicht genügend geläutertes Schweinefett war durch Fäulnis der Gewebe-

stoffe stinkend und ungeniessbar geworden, ein anderes Schweinefett durch Gasöl (Unverseifbares des Fettes 4,5 %) havariert und verdorben. Eine grössere Lieferung von Schweinefett in zugelöten Weissblechkanistern an ein Altersasyl zeigte eine intensive Verdorbenheitsreaktion und eine Peroxydzahl, die die Ranziditätsgrenze von 5 um das sechsfache überschritt; die Partie musste als ungeniessbar an den Lieferanten zurückgewiesen werden. Die Gefahr eines Fettabbaues besteht immer, wenn das Fett einen Wassergehalt von mehr als 0,01 % aufweist. Ein zu beanstandendes Schweinefett mit leicht brennendem Nachgeschmack enthielt 2,6 % Wasser, was die Hydrolyse (Lipolyse) bzw. Fettpaltung und die Säuerung begünstigt. (Basel-Stadt)

8 Proben Hühnerfett aus einer amerikanischen Sendung zeigten deutlich, wie komplex der Chemismus des Fettverderbens ist. Die einzelnen Proben wurden verschiedenen Kanistern entnommen und zeigten Unterschiede in Aussehen, Geruch und Geschmack. Zwei Proben davon waren blassgelb bzw. fast weiss und zeigten einen talgigen Geruch und Geschmack, welcher durch die hohen Lea-Zahlen und die Verdorbenheitsreaktion nach Kreis bestätigt wurde. Fünf Proben zeigten eine bräunlichgelbe Farbe und einen kratzenden, aber nicht talgigen Geschmack, was wahrscheinlich auf eine zu starke Erhitzung zurückzuführen war. Die Lea-Zahlen dieser Proben lagen zwischen 5 und 6, die Verdorbenheitsreaktionen nach Kreis fielen negativ aus. Eine vom Einsender als normal beurteilte und zum Vergleich eingesandte Probe aus der gleichen Sendung zeigte eine sehr schöne goldgelbe Färbung und einen absolut normalen Geruch, jedoch einen leicht talgigen Geschmack. Dieses Fett wies eine Lea-Zahl von 11,5 auf und gab eine schwach positiv verlaufende Verdorbenheitsreaktion. (Thurgau)

Speiseöle — Huiles comestibles. 5 Proben Speiseöl, sämtliche mit unbedeutendem Säuregrad, zeigten sehr hohe Peroxydzahlen bis 39,5 und waren auch nach der Sinnenprüfung eindeutig als verdorben zu bezeichnen. (Bern)

Fleisch und Fleischkonserven, Bouillonpräparate — Viande et conserves de viande, bouillons concentrés. Von den 115 Wurst- und Fleischkäseproben, die uns auf Ansuchen beim Kantonstierarzt durch die Herren Amtstierärzte eingesandt wurden, waren 16 wegen künstlicher Färbung der Haut, 10 wegen Zusatz von Milchpulver (zwischen 1,5 und 5,5 %) und 3 wegen Mehlezusatz (1 %, 1,5 % und 2,0 %) zu beanstanden. (Luzern)

Eine Wurstware aus Schweinefleisch war total verdorben und ungeniessbar. Das ausgeschmolzene Fett wies einen Säuregrad von $63,4^{\circ}$ SH = 17,8 % Olsäure bei einer Lea-Zahl von 2,4 auf. Zudem starker Befall von Colibakterien und Fäulnisbazillen.

In einem Bauernschübling wurde ein 5,5 cm langes Stück eines angebrannten Tabakstumpens vorgefunden.

Von Interesse dürfte eine Wurstkonserve (Frankfurterli) einer einheimischen Fabrik sein, welche als Halbkonserve mit einer Garantie von einigen Monaten versehen war. Die Konserve war jahrealt. Sowohl die Flüssigkeit wie die Wurstmasse waren vollständig steril, die Würstchen fest und prall und von ganz ausgezeichnetem Geruch und Geschmack. Es geht daraus hervor, dass bei sorgfältiger Herstellung ausserordentlich gut haltbare Wurstkonserven erhalten werden können. (St.Gallen)

Nous avons été appelés à expertiser toute une fabrication de conserves d'escargots dont une partie des boîtes se bombaient subitement. Leur contenu était plus ou moins altéré comme le révélaient les analyses bactériologiques et l'odeur nauséabonde dégagée après l'ouverture des boîtes. Finalement, nous avons pu établir que le dommage était dû à un défaut de stérilisation. La purge de l'autoclave ne fonctionnait pas normalement ce qui provoquait des poches d'air. Les boîtes qui se trouvaient dans ces poches n'étaient plus exposées à la température de 115 à 118°, température nécessaire, pour une stérilisation efficace. (Neuchâtel)

Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte und Stärkemehle — Céréales et légumineuses, farines et féculles. Über 500 Tonnen importierte Pferdebohnen wurden uns von der schweizerischen Grenzkontrolle gemeldet. Sie enthielten 40—60 % vom Pferdebohnenkäfer befallene Bohnen. (Urschweiz)

In Roggenschrot und in gequetschtem Roggen wurden je 0,3 % Mutterkorn (Sclerotium von Claviceps purpurea) durch Auslesen festgestellt. In dem aus diesen Produkten hergestellten Kommisbrot konnte ebenfalls 0,5 % giftiges Mutterkorn (Secale cornutum) ausgelesen werden. 21 Säcke mit secalehaltigem Roggenschrot und Roggen wurden mit Beschlag belegt und der Mühle in Zürich zur Reinigung zugestellt.

Neben Begasungen bzw. Entwesung von Trockengemüse, Trockenpilzen, Teigwaren, ausländischem Obst und Gemüse zur Abtötung der San-José Schildlaus wurden in Silos Partien von 200 Tonnen Getreide aus Schiffen im Rheinhafen begast. Stichprobenweise durchgeföhrte Untersuchungen von begasten Getreidepartien liessen, entsprechend den Anforderungen von Art. 130 der Lebensmittelverordnung, keine Reste des Behandlungsmittels mehr erkennen und waren somit in Ordnung.

Beobachtungen bei der Desinfektionskontrolle von Säcken mit angefressenen Trockenfrüchten, Pilzen usw., die offen in dem Entwesungskessel unter ein gewisses Vakuum zur Behandlung mit Äthylenoxyd eingestellt wurden, ergaben, dass die Maden nach durchgeföhrter Desinfektion aus ihren Frasslöchern herausgekrochen waren und am Kesselboden oder an der Kesselwand weggewischt werden konnten. Die Ware erwies sich alsdann praktisch frei von Schädlingen. (Basel-Stadt)

Brot — Pain. «Kommisbrot» enthielt 0,37 g ganze Mutterkörner (secale cornutum) pro kg Brot. Die Ph.H.V. gibt als Dosis maxima simplex 1,0 g und als

Dosis maxima pro die 4,0 g an. Das Brot musste daher als gesundheitsschädlich beanstandet werden. Bäckereien, die zur Herstellung von Spezialbroten ganzen bzw. gequetschten Roggen verwenden, sollen sich vergewissern, dass darin nicht Mutterkörner vorhanden sind. Das Getreidegesetz schliesst erst Roggen mit mehr als $1/2\%$ Besatz an Mutterkorn von der Ablieferung aus. Beim kunstgerecht geführten Mahlprozess wird der grösste Teil dieser Körner entfernt, nicht aber beim blosen Quetschen der Körner. (Zürich-Stadt)

Teigwaren — Pâtes alimentaires. Viereier-Teigwaren enthielten nur drei Eier.

Als Frischeier-Teigware angepriesene Produkte waren teilweise mit Eipulver hergestellt. (Aargau)

Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs. Auf dem Detailmarkt gelangten wieder einmal Import-Eier in den Verkehr, an denen Stempel entfernt worden waren. (Zürich-Stadt)

Grosse Sendungen von Gefriervollei wurden in Bidons aus dem Auslande (Polen, Rumänien) eingeführt. Die Gefriervolleier (gefrorener Eiinhalt aufgeschlagener Eier) sind im Winter preislich interessant, bequem zu verarbeiten und zur Herstellung von Frischeier-Teigwaren bevorzugt. Um eine einwandfreie Analyse zu erhalten, musste jeweils der ganze Inhalt eines Bidons (enthaltend 5—10 kg) geschmolzen und vor Entnahme einer Analysenprobe gut gemischt werden. Die Untersuchung ergab in vielen Fällen einen zu geringen Proteingehalt. Grosse Posten waren als in Zersetzung begriffen und ungeniessbar zu beanstanden. (Basel-Stadt)

Diätetische Nährmittel — Produits diététiques. Wie schon in früheren Jahren gaben auch im Berichtsjahr diverse Kindernährmittel wegen Überalterung und damit verbundener Verderbnis Anlass zu Beanstandungen.

Von ärztlicher Seite sind wiederholt schwere Gesundheitsschädigungen bei Kleinkindern nach Verabreichung derartiger verdorbener Nährmehle beobachtet worden. (Bern)

Ein Kindernährmittel war verdorben. Der Ätherextrakt wies einen Säuregrad von $36,4 \text{ cm}^3 \text{ n-Lösung}/100 \text{ g}$ auf (frisches Vergleichspräparat $4,7 \text{ cm}^3 \text{ n-Lösung}/100 \text{ g}$). (Graubünden)

Per gli alimenti dietetici facilmente avariabili, sarebbe opportuno pure stabilire l'obbligo di portare la data di fabbricazione ed eventualmente il limite di durata. (Ticino)

Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et conserves de ces produits. Für eine im amtlichen Auftrage untersuchte Probe Pilzpulver musste, da solches nicht den Vorschriften entspricht (Pilze sind in

erkennbarem Zustande einzuführen und Pilzpulver im speziellen sind untersagt) und da die Ware zudem stark verunreinigt war, die Rückweisung oder Beschlagnahme empfohlen werden.

Sauerkraut in Plastic-Beuteln enthielt 0,5 g pro kg der für die Konservierung von Gemüsekonserven nicht zugelassenen Ameisensäure. (Zürich-Stadt)

Bakteriologische Untersuchung frischen Rüblisaftes:

	direkt ab Presse	ab Auffanggefäß
Keime auf Gelatine pro cm ³	300 000 000	370 000 000
Gelatineverfl. Keime	20 000 000	300 000 000
Coli auf Endo	140 000	130 000
Phosphatase	+	+

(Zürich-Kanton)

Birnen aus dem Detailhandel wurden uns übermittelt, weil sie eine auffällige oberflächliche «Staubschicht» zeigten. Diese hauptsächlich in der Nähe der Kelch- und Stielgrube deutliche Schicht enthielt Bleiarseniat. Als die Ware sichergestellt werden sollte, war sie vom betreffenden Händler bereits an einen «namenlosen» Hausierer abgetreten worden, konnte also nicht mehr eruiert werden. Die Anordnung des Eidg. Gesundheitsamtes zu Handen der Grenzkontrollorgane, die amtlichen Laboratorien seien beim Eintreffen solcher Sendungen an der Grenze vorsorglich zu orientieren, ist daher sehr zu begrüßen. (Luzern)

Wir haben bei der Untersuchung von 14 verschiedenen Obstsorten pro 100 g Frucht Arsenwerte von 0 bis 46 γ Arsen und 0 bis 114 γ Blei gefunden. Besonders die bakteriologische Untersuchung von Marktfahrerwaren dürfte aufschlussreich sein. (Zürich-Kanton)

2 Sendungen von Kartoffeln zeigten deutlichen Missgeschmack. Die Kartoffeln stammten aus Böden, die zur Engerlingsbekämpfung vor ca. 3 Jahren mit Hexaprodukten behandelt worden sind. (Glarus)

Différents lots de cerises contenaient respectivement 52, 68, 88 vers pour 100 cerises, or le maximum toléré est de 8 %. (Fribourg)

Italienische Kirschen, die mit Spritzflecken behaftet waren, wurden geprüft. Die Untersuchung ergab, dass sie mit einem giftigen Thalliumspritzmittel behandelt worden waren. (Basel-Stadt)

En application de l'art. 190 de l'ODA, nous avons contesté les noix importées de France contenant de 43 à 45 % d'eau et plus et obligé les importateurs de les sécher avant de les mettre en vente.

Le maximum d'humidité que nous avons constaté dans les noix de Grenoble dites fraîches est de 50,5 %, le minimum de 29 %, la moyenne de 33 analyses donne 43,8 % d'eau. (Genève)

Pour une société d'assurance, nous avons eu à expertiser des noisettes endommagées par de la naphtaline lors du transport sur mer. Le dommage était si

grand que l'huile extraite sentait encore très fortement la naphtaline. Toutes ces noisettes ont dû être dirigées sur une huilerie afin d'y subir les traitements appropriés.
(Neuchâtel)

Pilzkontrolle — Contrôle des champignons. 25 000 kg environ de champignons ont été contrôlés.

La présence d'entoloma lividum, d'amanita phalloides, de tricholoma sulfureum, au milieu d'autres champignons comestibles, a été constatée sur les marchés.
(Fribourg)

Das Jahr 1951 war kein ertragreiches Pilzjahr. Die Pilzkontrollstelle wurde von Pilzsammelern und Pilzhändlern in 123 Fällen in Anspruch genommen.

Folgende tödlich wirkende Pilze wurden vorgewiesen: Amanita verna var. virosa, Amanita pantherina; an giftigen Pilzen: Amanita muscaria, Lactarius, blenius, Tricholoma tigrinum, Ramaria pallida. Konfisziert wurden total: 18 kg.
(St.Gallen)

Une observation a été faite à un importateur de bolets secs. Ces champignons étaient coupés. Or, doivent l'être de telle façon que leur espèce puisse être déterminée. Dans le cas particulier, si certaines parties de champignons permettaient de conclure à la présence de bolets, d'autres parties, découpées, ne permettaient pas de déterminer l'espèce.
(Fribourg)

Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries. Dass Glacépulver nur bis zu einer Menge von 25 % Bindemittel enthalten dürfen, wird von den Herstellern solcher Produkte immer wieder übersehen. Zwei der von uns untersuchten Proben enthielten 80 % Bindemittel, der Rest war Zucker.

65 Proben Speiseeis und Rahmeis mussten beanstandet werden, da sie in bakteriologischer Beziehung nicht befriedigten.
(Zürich-Stadt)

Die Untersuchung der Füllung von auf dem Markte verkauften Crèmecornets gab folgenden bakteriologischen Befund:

Keimzahl	über 100 000 000	in 1 cm ³
Coli	über	1 000 in 1 cm ³
Phosphatase		negativ

Die Crème war erhitzt worden. Es handelte sich somit um eine nachträgliche Infektion.
(Zürich-Kanton)

Wiederum mussten sehr grosse Posten Zucker wegen Fremdgeruchs (Tierschweiss, Stallduft, Teergeruch usw.), welchen der Zucker auf dem Transport oder bei Lagerung aufgenommen hatte, beanstandet werden. In Säcken mit Zucker, der Stallgeruch aufwies, waren Ammoniak bzw. Ammonsalze chemisch nachweisbar. Der Geruch wurde aus einem Güterwagen, der zwar sauber gereinigt, aber dessen Wände mit dem Geruch des transportierten Viehes imprägniert

waren, durch den Zucker aufgenommen. Die Ware wurde für den Konsum in der Zuckerfabrik Aarberg wieder raffiniert. Zucker, durch Carbo-lineum hava-riert, enthielt 0,05 mg Phenol im Kilogramm. (Basel-Stadt)

Eine vermehrte Kontrolle, insbesondere der durch Strassenhändler feilgebo-ten Glacen, drängt sich auf. Bezuglich der hygienischen und bakteriologischen Anforderungen an Speiseeis, Glacen und Eiscrèmen dürften noch bestehende Lücken in der Lebensmittelverordnung demnächst geschlossen werden.

(Basel-Stadt)

Proben von Speiseeis (Glace) wiesen bei colipositivem Befund in 0,1 cm³ Keimzahlen von 70 000, 280 000, 2, 15, 17, 20, 26 und 40 Millionen pro 1 cm³ auf. (Graubünden)

Fruchtsäfte, Fruchtsirupe, Gelées und Konfitüren — Jus de fruits, sirops, geleés et confitures. Aus verschiedenen Kantonen wurden uns Ananas- und Grapefruitkonzentrate zur Prüfung auf Brom zugestellt. Wir ermittelten bis 21 mg/100 g Brom in organischer Bindung. Die welsche Lieferfirma ist trotz Belehrung ausserordentlich hartnäckig im Vertreiben verbotener Ware.

(Zürich-Kanton)

Ein Vertreter verkaufte im Hausierhandel auf dem Lande Traubenkonzentrat in Flaschen abgefüllt zu Fr. 29.— per Liter. Bei guter Berechnung wäre die Ware inkl. Flasche und Spesen auf höchstens Fr. 10.— zu stehen gekommen. Traubenkonzentrat wurde im Offenverkauf übrigens teilweise zu Fr. 2.— bis Fr. 3.— abgegeben. Um den Leuten die Sache schmackhafter zu machen, wurden dem Produkt alle möglichen krankheitsheilenden und gesundheitsfördernden Eigen-schaften zugeschrieben, allerdings nicht auf Prospekten und Etiketten, sondern nur unter vier Augen gegenüber dem Käufer. Es ist bemerkenswert, wie viele Leute immer wieder auf derartige Machenschaften hereinfallen. Der Handel steht zur Zeit vor Gericht (zivilrechtliche Klage wegen Betruges). (Luzern)

5 Muster von Himbeermuttersaft enthielten über 2,5 g/kg Ameisensäure. Es wurden 3,4—6,6 g/kg gefunden. (Urschweiz)

«Pasta di Arancio», Orangenpaste, enthielt einen Zusatz von Orangenschalen-öl und Zitronensäure, entsprach also nicht einem durch Wasserentzug eingedick-ten reinen Fruchtsaft und wurde beanstandet, ebenso ein «Reines Erdbeer-Fruchtmak», das künstlich gefärbt worden war. (Basel-Stadt)

Trinkwasser — Eau potable. Die im letzten Bericht erwähnten Untersuchun-gen des Grundwassers im alten Aaretal zwischen Aarberg und Büren sind fort-gesetzt worden. Mit Sicherheit ist eine nachteilige Beeinflussung des Grund-wassers in Nähe der Abwasserversickerungsstelle der Zuckerfabrikwässer fest-gestellt worden. Die Beobachtungen werden fortgesetzt, um abzuklären, ob mit der Zeit noch eine weitere ungünstige Beeinflussung konstatiert werden kann. Auf

alle Fälle wird es erforderlich sein, das gesamte Abwasserproblem der Zuckarfabrik eingehend zu prüfen, da eine Schädigung des bereits von vielen Gemeinden als Trinkwasser benutzten Grundwasserstromes nicht zu verantworten wäre.

(Bern)

Im Jahre 1949 hat der Regierungsrat des Kantons Schwyz der Wasserversorgung Küssnacht den Bau und Betrieb einer Wasserversorgung mit Wasserentnahme aus dem Vierwaldstättersee bewilligt. Wir verlangten, dass das Wasser nach Inbetriebnahme der Anlage während eines Jahres monatlich einmal untersucht werde. Auf Grund der Ergebnisse sollte entschieden werden, ob auf eine Aufbereitung des Wassers endgültig oder zeitweise verzichtet werden könnte. In der Folge wurden, beginnend im Juli 1950, während eines Jahres monatlich Wasserproben erhoben und diese chemisch und bakteriologisch untersucht. In chemischer Hinsicht zeigte das Wasser geringe Schwankungen, hingegen war das bakteriologische Ergebnis, das in erster Linie für die hygienische Beurteilung eines Trinkwassers massgebend ist, schwankend und nicht immer einwandfrei. In den Wintermonaten sank der Colititer bis 1, während er im Sommer auf 20 und darüber anstieg. Die Keimzahl schwankte gleichzeitig zwischen 490 im Januar 1951 und 13 im April 1951. Auf Grund dieser Ergebnisse wurde der Einbau einer Entkeimungsanlage mit der Verwaltung, welche für diese Massnahme volles Verständnis zeigte, eingehend besprochen.

(Urschweiz)

Die regelmässige Kontrolle eines Trinkwassers, das aus dem Rhein entnommen und durch ein Katadynfilter entkeimt wird, ergab ein einwandfreies Funktionieren des Filters.

Eine aus dem Wassertank eines Speisewagens entnommene Probe Trinkwasser wies eine Keimzahl von rund 20 000/1 cm³ auf. Dieses Trinkwasser wurde angeblich nur für Kochzwecke benutzt. Eine aus der Trinkwasserflasche desselben Speisewagens entnommene Probe wies dieselbe Keimzahl auf. Colibakterien waren nicht nachweisbar.

(Graubünden)

Dobbiamo rilevare in modo speciale oltre alla nostra solita azione di organo di vigilanza sugli acquedotti pubblici, che durante il 1951 abbiamo dovuto provvedere d'urgenza e con la massima energia a parare gli effetti deleteri dell'alluvione sui pubblici servizi d'acqua potabile. L'alluvione dell'agosto ha causato danni ingenti ai pubblici acquedotti: prese sepolte da franamento, tratti di tubazione divelti dalla furia delle acque con penetrazioni di acque sporche nel resto delle tubazioni, allagamenti delle zone di protezione dei pozzi nel sottosuolo, con inquinamenti delle acque. Abbiamo proceduto con la massima energia e rapidità, in primo luogo dando disposizioni per assicurare il servizio e procedendo direttamente alla disinfezione degli impianti e delle acque mediante clorazione. Si può dire che coll'alluvione dell'agosto 1951, il sistema della depurazione biologica delle acque con la clorazione anche con una dosatura di fortuna ha superato brillantemente le prove più difficili.

Dobbiamo solo fare una osservazione di carattere generale di grande importanza pratica. L'alluvione ha rivelato quanto sia delicato il servizio d'acqua potabile specialmente per quanto riguarda le captazioni dal sottosuolo, ottime in tempi normali, facilmente soggette ad inquinamento in momenti eccezionali, e ha rivelato pure come sia indispensabile l'abbinamento di captazioni sorgive e di pozzi dal sottosuolo per avere un servizio assicurato. (Ticino)

Une organisation distributrice, le service intercommunal des eaux de Vevey-Montreux, nous a confié l'étude de l'eau d'une nappe souterraine qu'elle se propose de pomper et introduire dans son réseau de distribution. Cette nappe, en relation souterraine probable avec le Léman, a donné des résultats analytiques d'une régularité exceptionnelle, tant au point de vue bactériologique que chimique. (Vaud)

La ville du Locle a mis en marche, cette année, la première installation d'ozonisation de l'eau, dont les premiers résultats sont concluants. Des eaux très fortement souillées par des microorganismes, n'accusent plus, après l'ozonisation, de bactérium coli; mais seulement quelques colonies par ml. Il importe que le traitement par l'ozone se fasse sur quelques mètres de profondeur d'eau et que la diffusion soit la plus fine possible. De cette manière, l'ozone peut se mélanger intimement à l'eau avant sa décomposition. En même temps, s'opère une clarification de l'eau, même sans filtration préalable et le déficit en oxygène est considérablement réduit. Toutefois, il y aura lieu d'évacuer l'ozone produit en excès, de manière à ne pas gêner les hommes chargés de la surveillance de l'installation. En effet, l'ozone irrite la gorge et provoque des accès de toux. (Neuchâtel)

Nous avons poursuivi l'étude chimique et bactériologique des eaux de sources alimentant les fontaines publiques.

Ces eaux sont pour la plupart polluées chimiquement et bactériologiquement. La suppression des eaux de provenance du Jura, du Salève et des Voirons et le raccord des localités alimentées par ces eaux avec le réseau d'eau potable des Services Industriels genevois s'impose donc pour l'avenir. (Genève)

Mineralwasser — Eaux minérales. Die Ausbeutung einer Mineralquelle musste, weil Flusswasser Zutritt zur Fassung besitzt, verboten werden.

Eine andere Mineralquelle, die ein den Anforderungen nicht immer entsprechendes Mineralwasser lieferte, wurde neu gefasst und hinzutretendes gewöhnliches Quellwasser ausgeschaltet. (Graubünden)

Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool. Limonaden und Tafelgetränke werden in abgelegenen Bergwirtschaften teilweise noch unter Bedingungen fabriziert, die im Widerspruch stehen zu den Vorschriften, welche die Lebensmittel-

verordnung an Herstellungsräumlichkeiten kohlensäurehaltiger Wasser, die Flaschenreinigung und Bezeichnung der Flaschen stellt. (Urschweiz)

Tee — Thé. 2 Proben von Kräutertee, die im Handel angetroffen wurden, mussten wegen unzulässigen Heilanpreisungen beanstandet werden. (Thurgau)

Schokolade — Chocolat. Eine Schokolade wies einen eigenartigen Fremdgeschmack auf. Die nähere Prüfung ergab, dass nachteilig verändertes Lecithin, das der Schokolade zugesetzt wurde, die Ursache des Fremdgeschmackes sein musste. Das Lecithin wies einen Säuregrad von $78 \text{ cm}^3 \text{ n-Lösung}/100 \text{ g}$ auf.

(Graubünden)

Gewürze und Kochsalz — Epices et sel de cuisine. A la suite d'une plainte un prélèvement officiel de poivre moulu a été ordonné chez une maison de denrées coloniales. Selon les renseignements donnés par la maison importatrice, ce poivre provenait du Congo belge. Or en réalité il s'agissait du produit de la mouture d'un fruit provenant de *Piper guineense* ou *Piper clusii* ou d'une espèce voisine. Absence totale d'éléments de *Piper nigrum*. Ce produit ne pouvait en aucun cas être mis dans le commerce comme «poivre». Tout au plus pouvait-il entrer dans la composition d'un mélange d'épices. (Vaud)

Sieben verschiedene für Metzgereien bestimmte Gewürzmischungen mussten beanstandet werden, da sie Zucker und zum Teil Johannisbrotkernmehl und Stärke enthielten. (Zürich-Stadt)

Von 51 Gewürzproben mussten 10 beanstandet werden. 3 Proben Majoran waren mit Cystusblättern verfälscht. Diese Verfälschung wird in Südfrankreich und Tunis oft vorgenommen und kann nicht, wie die Importeure meinen, als Verunreinigung betrachtet und damit toleriert werden. Die Cystuspflanze ist ein Strauch, Majoran dagegen ein Kraut, das in Beeten gepflanzt wird, und es wäre sonderbar, wenn bei der Ernte von Majoran gleichzeitig Cystusblätter geschnitten würden. 2 Proben Majoran enthielten zuviel Sand.

Eine Probe Pfeffer, als rein gemahlen deklariert, enthielt ca. 30 % Maniguette (Paradieskörner). Dieses Gewürz ist an der charakteristischen Form seiner Stärkekörner auf mikroskopischem Wege leicht zu erkennen.

Ein indischer Pfeffer, schwarz, small light, bestand aus ganz kleinen tauben Pfefferkörnern und zerkleinerten Pfefferstielen. Die Körner enthielten sehr wenig Pfefferstärke. Geruch und Geschmack waren ganz schwach nach Pfeffer, und ätherisches Öl war nur in Spuren enthalten. Dieses Gewürz war wertlos.

Guinea-Pfeffer, Paradieskörner u.a. haben in der letzten Zeit wegen des sehr hohen Preises für richtigen Pfeffer in der Gewürz-Industrie Eingang gefunden. Mischungen mit solchen, richtig deklariert, können nicht beanstandet werden. Der hohe Preis von Pfeffer und andern Gewürzen macht sich namentlich bei den Würsten bemerkbar, die in der letzten Zeit nur ungenügend gewürzt sind.

(Glarus)

Die Kontrolle des jodierten Salzes verschiedener Verkaufsstellen ergab: 3,9, 4,2, 5,6, 4,9, 4,5, 0,2, 2,4, 3,3, 0,8 mg KJ/1 kg. Da einige Proben einen auf-fallend niedrigen KJ-Gehalt aufwiesen, haben wir auch das jodierte Salz im Salz-depot in Chur kontrolliert:

	Sack I	Sack II
Probe aus dem obern Sackteil	2,55 mg KJ/kg	3,1 mg/kg
Probe aus dem untern Sackteil	2,65 mg KJ/kg	6,5 mg/kg

Ferner wurden Proben bei Eintreffen einer frischen Sendung von der Saline ab Wagen SBB erhoben und auf den KJ-Gehalt geprüft:

	Sack I	Sack II
Probe aus dem obern Sackteil	2,4 mg KJ/kg	2,8 mg/kg
Probe aus dem untern Sackteil	2,0 mg KJ/kg	3,1 mg/kg

Die Saline hat die fehlerhafte Beimischung von Kaliumjodid zum Kochsalz zu-gegeben.
(Graubünden)

Osserviamo diversi casi di zafferano con contenuti minerali molto elevati da 10 a 21,6 % specialmente da merce di origine iberica. In alcuni casi, si trattava di una rilevante aggiunta di nitrati, mentre in altri di terriccio rossastro. (Ticino)

Wein, Traubenmost usw. — Vins, mûts 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	30
unrichtig deklariert — fausse déclaration	186
zu stark geschwefelt — trop souffrés	73
verdorben — altérés	261
andere Gründe — autres motifs	137

Un vin de provenance étrangère, contenant encore trop de sucre, était entré en nouvelle fermentation après la mise en bouteille, occasionnant de sérieux ennuis au cafetier qui l'avait acheté directement à l'étranger. (Fribourg)

Ein Wein war total braun und brandig und wies einen eigenartigen Ge-schmack auf. Bei näherer Prüfung liess sich *aktiver Sauerstoff* nachweisen. Die Ursache lag in der Flaschenreinigung. Die mit einem Reinigungsmittel gereinig-ten Flaschen wurden wahrscheinlich nicht mit Wasser nachgespült, und der eingefüllte Wein wurde vollkommen oxydiert.
(St.Gallen)

Neuestens gelangen auch hellrote süssdruckartige Veltliner zur Einfuhr, die unter der Bezeichnung «Valtellina chiaretto» in den Verkehr gelangen.
(Graubünden)

Bei den roten Traubenmosten lag das Minimum der Oechsle-Grade bei 68,0, das Maximum bei 81,5. Die entsprechenden Zahlen für die weissen Traubenmoste sind 54,0 und 76,0. Der Gehalt an Gesamtsäure schwankte von 10,0 bis 16,3 % bei den roten, von 8,5 bis 18,0 % bei den weissen Traubenmosten.

(Thurgau)

Alcuni negoziati di vino, hanno prodotto del vinello col solito criterio in uso presso i nostri produttori, con lo scopo di metterlo in commercio aggiungendolo ad altri vini ed in special modo ai vini da taglio per formare vino da pasto. Questa frode cade sotto i dispositivi della legge federale sul divieto del vino artificiale, essendo il vinello considerato vino artificiale ai sensi di legge.

Queste frodi devono essere eliminate con la massima energia, non solo con una severa punizione del frodatore ma anche con norme tassative circa l'impiego di zucchero durante la vendemmia.

La frode in questione ha fatto tornare di piena attualità, la necessità di un disciplinamento dell'aggiunta di zucchero ai mosti in fermentazione durante la vendemmia, problema già da noi sollevato nel passato. (Ticino)

Sur les 8 vins piqués, 3 nous furent soumis par des particuliers qui les avaient achetés à des voyageurs français occasionnels et qui sont entrés en Suisse par le fameux contingent des 10 000 hl.

Nous avons contesté des vins blancs de Bordeaux qui contenaient trop d'acide sulfureux libre. Ensuite de la réclamation de son client suisse, le fournisseur bordelais lui envoya une bouteille contenant un liquide sans nom, en spécifiant que ce liquide devait être réparti dans les différents fûts afin de faire disparaître l'acide sulfureux en excès. A l'analyse, ce liquide anonyme s'est révélé comme étant de l'eau oxygénée. L'acide sulfureux libre est effectivement détruit par l'eau oxygénée, mais le vin ainsi traité — ce qui d'ailleurs n'est pas autorisé par l'ODA — est devenu impropre à la consommation. (Neuchâtel)

Obstwein, Most, Obstschaumwein und Beerenobstwein — Cidre, petit cidre, cidre mousseux et vin de baies. Eine kleinere Mosterei unseres Kontrollgebietes war dazu übergegangen, an Stelle von Karamell unstatthafte Anilinfarbstoffe zum Auffärben ihres Mostes zu verwenden. (Urschweiz)

Spirituosen — Spiritueux. Die Ausgabe und der Umtausch von Echtheitszeichen bedeutete für die Kanzlei eine starke Mehrbeanspruchung, und die Kontrolle der mit den Gesuchen eingehenden Kirschausfallmuster der gewerblichen Hersteller und Hausbrenner belastet das Laboratorium derart, dass die ambulante Kontrolltätigkeit darunter leiden musste. Wir erachten die Prüfung der Ausfallmuster als unerlässlich und wichtiger als die im Reglement vorgesehene, praktisch jedoch wertlose Maischenkontrolle. (Urschweiz)

Trois cas de débit de bitter dans un flacon original de «Bitter des Diablerets», alors qu'il ne s'agissait pas de Bitter des Diablerets, ont fait l'objet de rapports à l'autorité compétente.

Un fabricant avait mis dans le commerce une «Crème de kirsch» qui était un produit artificiel, un «Maraschino» ne présentant pas les caractères typiques de ce produit, et un «Apéritif à base de gentiane» avec seulement 14 % vol. d'alcool, alors que le minimum pour ce genre d'apéritif est de 20 %. (Fribourg)

Essig und essigähnliche Erzeugnisse — Vinaigre et produits analogues. Eine amtlich erhobene Probe Weinessig enthielt deutliche Mengen Sorbit (92 mg o-Chlortribenzalsorbit in 100 cm³), was auf einen Obstessigzusatz schliessen liess. Die Nachforschung über die Herkunft dieses Zusatzes ergab, dass mit der gleichen Abfüllvorrichtung einmal Obstessig und dann wieder Weinessig abgefüllt wurde. (Zürich-Stadt)

Ausgedehnte Kontrollen in zwei verschiedenen Essigfabriken waren notwendig, weil Weinessig aus der einen Essigfabrik Spuren von Sorbit aufwies und der Verdacht bestand, dass Obstwein bei der Herstellung dieses Weinessigs mitverwendet worden sei. Die genaue Prüfung und Abklärung dieses Falles verlief in der erwähnten Essigfabrik negativ, dagegen konnte festgestellt werden, dass beim Wiederverkäufer der Ware zur Abfüllung auf Flaschen einmal Weinessig und das andere Mal Obstweinessig in den entsprechenden Behälter mit Abfüllvorrichtung gepumpt wurde, so dass angenommen werden musste, dass die Verunreinigung des betreffenden Weinessigs mit Obstweinessig nicht in der Essigfabrik selbst, sondern erst beim Wiederverkäufer und Abfüller auf Flaschen stattgefunden hat. (Zürich-Kanton)

Tabak und Tabakerzeugnisse — Tabac, cigares et cigarettes. Kieselgurfilter für die Entfernung des Nicotins wurden auf ihre Wirksamkeit geprüft. Die Adsorption in verschiedenen Tabaken betrug 11,8—36,6 % Nicotin und 10,0—35 % Teer. Die Reklame musste daraufhin bedeutend heruntergeschraubt werden. (Zürich-Kanton)

Farben für Lebensmittel — Matières colorantes pour denrées alimentaires. Da trübe, fruchtsafthaltige Getränke oft bevorzugt werden, gelangen gelegentlich Trübungsmittel in den Verkehr, die in Getränken Fruchtsaftbestandteile vortäuschen sollen. Ein solches Produkt musste von uns beanstandet werden. (Zürich-Stadt)

Konservierungsmittel — Agents conservateurs. Ein von einer italienischen Firma unter der Bezeichnung «Antò» und für die Konservierung von Lebensmitteln allgemein empfohlenes Produkt enthielt eine organische Bromverbindung und musste deshalb beanstandet werden. (Zürich-Kanton)

Eine Flüssigkeit, enthaltend 37 g Monochloressigsäure und 25 g Kochsalz pro Liter, wurde als Konservierungsmittel für Fleisch- und Fleischwaren nicht zugelassen. (Basel-Stadt)

Kosmetische Mittel — Produits cosmétiques. Aus England wurden Chlorophylltabletten eingeführt. Wenn man am Morgen eine kleine Tablette einnimmt, sollen sowohl der Mundgeruch wie auch die Körperausdünstung verhindert werden. Fast zu schön, um wahr zu sein. Zusammensetzung: Dinatriumphosphat mit künstlichem Farbstoff. Chlorophyll nicht mit Sicherheit nachweisbar. Wir verlangten ein ärztliches Gutachten über die Wirksamkeit und eine Bestätigung der Firma, dass es sich um einen unschädlichen Farbstoff im Sinne der Lebensmittelverordnung handle. Auf diese Angaben warten wir noch heute. (Zürich-Kanton)

Une lotion capillaire, de provenance étrangère, fut contestée parce qu'elle était fabriquée avec de l'acétate de plomb. (Neuchâtel)

Spielwaren — Jouets. Ein für Spielwaren («Rennautos») bestimmter Brennstoff bestand zu 55 % aus giftigem Methylalkohol. Ein solches Produkt gehört nicht in Kinderhände. (Zürich-Stadt)

Verschiedene Gegenstände — Objets divers. Drei Fleckenwasser enthielten gechlorte Kohlenwasserstoffe, ohne dass die in diesen Fällen vorgeschriebene Warnvorschrift auf der Etikette angebracht war. (Zürich-Stadt)

Ein Lederbehandlungsmittel zum Schwarzfärben der Schuhe, das 2,8 % Nitrobenzol und 11,0 % Anilin enthielt, wurde als gesundheitsschädlich verboten.

Die Kontrolle der mehr als 25 dem Fabrikgesetz nicht unterstellten Kleiderreinigungsbetriebe erwies sich wiederum als notwendig. Ein Unfall, der leicht zum Tode des Besitzers eines Kleiderreinigungsbetriebes hätte führen können, wurde glücklicherweise rechtzeitig bemerkt. Für die giftigen Trichloräthylengase fehlten Ventilator und Abzugsmöglichkeiten, die Art. 466 der Lebensmittelverordnung vorschreibt. (Basel-Stadt)

Ein Typenreinigungsmittel, das chlorierte Kohlenwasserstoffe enthielt, verursachte gesundheitliche Störungen. (Aargau)

Un produit de nettoyage désigné «extra supérieur» et d'un prix élevé n'était en réalité que de l'eau légèrement teintée et aromatisée. (Valais)

Un peu partout, nous avons vu apparaître sur le marché des produits pour la lessive, qui étaient constitués presque exclusivement par du perborate de sodium. De tels produits devraient être désignés clairement comme «produit de blanchiment» ou «poudre pour blanchir» car si, sur le moment, les ménagères sont enchantées de l'effet obtenu sur leur lessive, elles le seront moins après avoir employé de tels produits 4 à 5 fois. Malheureusement, notre contrôle n'est pas armé pour intervenir, puisque les articles 13 et 15 de l'ODA nous s'appliquent qu'aux denrées alimentaires. Il serait opportun que les milieux intéressés mettent au point des prescriptions relatives à la désignation des produits pour les lessives. (Neuchâtel)

Verschiedenes — Divers. Da in letzter Zeit wiederholt Vergiftungsfälle mit tödlichem Ausgang vorgekommen sind, weil giftige Stoffe in Lebensmittel- flaschen aufbewahrt wurden, erliess der Vorstand des Gesundheits- und Wirtschaftsamtes im Tagblatt der Stadt Zürich eine Warnmitteilung an die Bevölke- rung.
(Zürich-Stadt)

In einem alkoholfreien Restaurant wurde ein als «Stabilisator» bezeichneter Stoff angetroffen, der als Zusatz zu Rahm verwendet werden sollte. Es handelte sich um organische, alkalische Salze, die offenbar das Sauerwerden des Rahmes verhindern sollten.

Durch ständige Belehrung musste dem Unfuge des Vermischens von pasteurisiertem Rahm mit roher Milch (Café crème) entgegengetreten werden.

(Schaffhausen)

Übertretung des Absinthgesetzes. Die Lebensmittelinspektoren erhoben in sechs Wirtschaften vom Buffet oder im Wirtschaftskeller angebrochene und unbeschriftete Flaschen, deren Inhalt nach Absinth roch. Die Untersuchungen im kantonalen Laboratorium ergaben, dass es sich um Absinth im Sinne von Art. 2 des Bundesgesetzes betreffend das Absinthverbot vom 24. Juni 1910 handelte und dass sämtliche Proben auf Grund der Trübungsprobe usw. zu beanstanden waren. Zwei durch die Zollorgane übermittelte Flaschen waren als verbotene Nach- ahmungen von Absinth zu beanstanden.
(Basel-Stadt)

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 1951 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1951*

Kantone Cantons	Bussen / Amendes			Gefängnis / Prison		
	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total
Zürich	1718	Fr. 3—500	15 053	20	Fr. 5—120	759
Bern	47	20—300	3 065	11	5—60	209
Luzern	16	20—600	2 230	2	14—30	44
Uri	4	10—80	90	—	—	—
Schwyz	17	5—400	1 175	—	—	—
Obwalden	1	20	20	—	—	—
Nidwalden	3	30—100	230	—	—	—
Glarus	7	10—30	150	—	—	—
Zug	—	—	—	—	—	—
Fribourg	52	5—200	1 850	1	60	60
Solothurn	108	5—200	2 507	1	150	150
Basel-Stadt	10	10—300	740	—	—	—
Basel-Land	—	—	—	—	—	—
Schaffhausen	15	5—25	140	—	—	—
Appenzell A. Rh.	—	—	—	—	—	—
Appenzell I. Rh.	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	18	10—120	690	1	5	5
Graubünden	97	10—200	3 425	—	—	—
Aargau	230	5—5000	13 260	9	5—450	803
Thurgau	39	10—500	2 405	3	75—90	255
Tessin	74	10—100	2 130	—	—	—
Vaud	47	5—300	2 985	—	—	—
Valais	390	4—4000	11 427	—	—	—
Neuchâtel	37	20—250	2 070	2	30	60
Genève	196	3—800	7 429	—	—	—
Schweiz - Suisse	3126	3—5000	73 071	50	5—450	2345

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

Zusammenstellung der im Jahre 1951 eingegangenen Mitteilungen
über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1951
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	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	
Zürich	1515		14		30		8		47		104							1718
Bern	34								3		4					6		47
Luzern	13						1				2							16
Uri	4																	4
Schwyz	9				6				1		1							17
Obwalden	1																	1
Nidwalden	2								1									3
Glarus	2										5							7
Zug	—																	—
Fribourg	43				1		2		5							1		52
Solothurn	65		3		3		7		10		13					7		108
Basel-Stadt	2						2		2		3							10
Basel-Land																		—
Schaffhausen	14						1											15
Appenzell A. Rh.	—																	—
Appenzell I. Rh.	—																	—
St.Gallen	9	1					2		1		4					1		18
Graubünden	73	5		6		4					9							97
Aargau	178	3		8		3		11		27								230
Thurgau	24	1					1		3		9		1					39
Tessin	61						3		3		7							74
Vaud	25						4		3		5					10		47
Valais	135	3	19		56		38		115							24		390
Neuchâtel	20	2			1		9		2							3		37
Genève	33	8	52		19		44		32							8		196
Schweiz - Suisse	2262	40	125		114		181		342		2		60					3126