

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 44 (1953)
Heft: 5

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1952

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 27.01.2026

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN
Offizielles Organ der Schweizerischen 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 – VOL. 44

1953

HEFT – FASC. 5

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1952

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes

a) Gesetzgebung und Allgemeines

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

Verordnung betreffend die Anforderungen an die kantonalen und städtischen Lebensmittelinspektoren, vom 29. April 1952.

Mit dieser Verordnung, welche diejenige vom 29. Januar 1909 ablöst, wurde der im Verlaufe von mehr als 40 Jahren eingetretenen Entwicklung Rechnung getragen. Sowohl das Prüfungsverfahren als auch die Anforderungen in bezug auf die notwendigen Kenntnisse wurden wesentlich genauer als bisher festgelegt.

Bundesratsbeschluss vom 4. November 1952 (Abänderung verschiedener Artikel der eidg. Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936).

Art 12: Verbot des Vertriebes und der Anpreisung von Apparaten und Geräten, mit denen Lebensmittel hergestellt werden, welche den Bestimmungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen.

- Art. 14: Bestimmung, gemäss welcher für Lebensmittel verwendete Marken, soweit solche anstelle der Angabe des Herstellers oder Verkäufers zugelassen sind, inskünftig beim Eidg. Amt für geistiges Eigentum eingetragen werden müssen.
- Art. 29, Abs. 1: Lebensmittelkontrolle bei den Transportanstalten. Erwähnung der Zollfreilager und Niederlagshäuser.
- Art. 79: Neue Formulierung von Vorschriften bezüglich Deklaration und allgemeine Beschaffenheit der Milchkonserven.
- Art. 122, Abs. 2, Art. 124, Abs. 3 und Art. 126, Abs. 2: Festlegung des Gehaltes an Gesamtstickstoff in Suppenpräparaten auf 2,0 %.
- Art. 203, Abs. 2, Art. 206, Abs. 1 und Art. 209: Trockenpilze, Zulassung nur geeigneter Arten. Regelung der Aufsicht.
- Art. 208, Abs. 2 bis: Besondere Bestimmungen in bezug auf sog. «Delikatesen» pflanzlicher Herkunft.
- Art. 246, Abs. 1: Umschreibung des Begriffes «Marzipan».
- Art. 256, Abs. 1: Zulassung des Zusatzes von Rhabarber zu Mehrfruchtkonfitüren.
- Art. 300, Abs. 5: Die Vorschrift von Art. 294, Abs. 2 (betr. koffeinfreien Kaffee) erhält sinngemäss auch Geltung für Tee.
- Art. 393, Abs. 1, lit. k: Begriffsbestimmung «Wodka».
- Art. 451, Abs. 2, Art. 460, Art. 464, Abs. 1 bis: Anforderungen an Kunststoffe, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Art. 458, Abs. 2 und 3: Metallische Überzüge an Gebrauchsgegenständen.
- Art. 467, Abs. 2 bis: Anforderungen an kosmetische Präparate zur Erzeugung sog. «Kalter Dauerwellen».
- Art. 477, Abs. 2: Verpflichtung zur Desinfektion und Reinigung von Altmaterialien, Rosshaar, Borsten usw.
- Art. 478, Abs. 4 wurde aufgehoben.

In Ausführung von Art. 337 c der gleichen Verordnung (Fassung vom 4. Oktober 1946) wurde dem Schweiz. Handelsamtsblatt eine Publikation betreffend «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1952» zur Bekanntmachung übergeben (veröffentlicht am 15. 10. 1952).

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 1952 erteilt.

Die Eidgenössische Ernährungskommission hielt im abgelaufenen Geschäftsjahr 8 Sitzungen ab (Ausschuss 1, Wissenschaftliche Subkommission 2, Subkommission für Diätetik 1, Expertenkommission zum Studium der Lebensmittelfarben 4).

Die wichtigsten behandelten Probleme waren folgende:

1. Die Frage der Verbesserung des Gesundheitszustandes der Bergbevölkerung.
2. Klassifikation der diätetischen Nahrungsmittel.
3. Verwendung von Antioxydantien bei Fettstoffen.
4. Überprüfung der Liste der Farbstoffe für Lebensmittel.
5. Wirkung des Fluors auf die Zahnkaries; Prüfung der Zweckmässigkeit eines Zusatzes zu Trinkwasser oder Kochsalz.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidg. Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnung wurden 56 Zirkulare mit total 270 Mitteilungen den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:	1952	1951
Diätetische Nahrungsmittel	27	—
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	18	25
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	25	22
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	11	18
Bewilligungen von Vitamin-Anpreisungen	26	30
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung	132	154
Diverses	31	67

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Obwohl Probleme des Nachweises gefälschter Lebensmittel weiterhin aktuell bleiben, verschiebt sich in den letzten Jahren doch das Schwergewicht immer mehr auf die toxikologisch-bakteriologische Seite der Lebensmitteluntersuchung. Die modernen Mikromethoden colorimetrischer, chromatographischer und spektrographischer Art bieten speziell für den Nachweis geringer Mengen unerwünschter Beimengungen anorganischer und organischer Substanzen in Lebensmitteln interessante Möglichkeiten. Im Berichtsjahre setzte das Laboratorium für Lebensmittelkontrolle Arbeiten auf diesen Gebieten in intensiver Weise fort. In den «Mitteilungen» des Eidg. Gesundheitsamtes wurden durch dieses 7, von amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten 15, aus anderen Laboratorien 16, von ausländischen Autoren 3 Arbeiten publiziert. Umgekehrt erschienen auch mehrere Arbeiten des Laboratoriums des Eidg. Gesundheitsamtes in ausländischen Zeitschriften.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker haben mit Erfolg bestanden die Herren:

Dr. E. Baumgartner, Bern

Dr. R. S. Schilling, Schaffhausen

3 Kandidaten legten mit Erfolg Ergänzungsprüfungen ab.

d) Kontrolle der Lebensmittel

1. Am Eidg. Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle

Wie im Bericht vom Jahre 1951 etwas eingehender dargelegt, hat sich das Eidg. Gesundheitsamt auf Grund zahlreicher Artikel der eidg. Lebensmittelverordnung mit der Bewilligung neuartiger Produkte, mit der Prüfung von Texten von Spezialnahrungsmitteln und ähnlichen Pflichten zu befassen. Insbesondere hat die Bewilligung von Texten diätetischer Produkte einen grossen Umfang angenommen. Die Vorbereitung gesetzlicher Erlasse gab nicht nur Anlass zu Verhandlungen mit Fachleuten und Interessentenvertretern im Inlande, sondern auch zur Fühlungnahme mit zahlreichen ausländischen Stellen.

2. In den Kantonen

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des Eidg. Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 163 383 (153 528) Proben untersucht worden, von denen 18 925 (16 005) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 21 380 (20 321). Von Lebensmitteln wurden 161 886 (152 166) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1497 (1362) Proben untersucht. Beanstandet wurden 18 639 = 11,5 % (15 778 = 10,4 %) Proben von Lebensmitteln und 285 = 19,1 % (227 = 16,6 %) 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 76,9 % (76,0 %) auf Milch.

Von 13 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurden in 8 Fällen die Einsprachen bestätigt und in 5 Fällen wieder zurückgezogen.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 1964 (3126) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 2.— bis 5000.— (Fr. 3.— bis 5000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 68 632.— (Fr. 73 071.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 49 (50) Fällen von 3 bis 390 Tagen (4 bis 450 Tagen), total 2631 Tage (2345 Tage) ausgesprochen wurden.

3. In den Vitamin-Instituten Basel und Lausanne

In beiden Instituten zusammen wurden total 178 (144) Produkte in 342 (238) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 23 (4) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. 68 (58) Untersuchungen wurden auf biologischem und 274 (180) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt. Sie verteilten sich wie folgt auf die verschiedenen Vitamine:

Vitamin	A	B ₁	B ₂	B ₆	PP (Niacin)	C	D	E	F	Ca-Pantotenat
Anzahl	66	84	76	1	12	37	57	6	1	2

Wie aus den vorliegenden Angaben entnommen werden kann, besteht weiterhin ein zunehmendes Interesse am Inverkehrbringen vitaminisierter Lebensmittel.

4. Durch die Eidg. Weinhandelskommission

Allgemeines

Aus verschiedenen, vor allem organisatorischen Gründen sah sich die Eidg. Weinhandelskommission veranlasst, dem Eidgenössischen Departement des Innern zu beantragen, den bisher auf den 31. August fallenden Geschäftsabschluss auf das Jahresende zu verlegen. Diesem Vorschlage wurde zugestimmt. Der vorliegende Geschäftsbericht umfasst diesmal somit die Zeit vom 1. September 1951 bis 31. Dezember 1952.

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug der Weinhandelsbewilligung

In dieser Berichtsperiode wurden der Eidg. Weinhandelskommission 179 Bewilligungsgesuche zur Begutachtung unterbreitet. Dazu kommen noch 16 Pendenzen vom Vorjahre, so dass total 195 Gesuche zu behandeln waren. Davon konnten 151 den kantonalen Bewilligungsbehörden zur Genehmigung empfohlen werden. 7 erledigten sich durch nachträglichen Verzicht oder Rückweisung. In 16 Fällen musste Ablehnung beantragt werden. Über die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen ergibt sich folgendes Bild:

Eingegangene Gesuche	179
Verzichte, Abgänge und Firmaänderungen	135
Beantragte Ablehnungen	16
Beantragte Entzüge	14
Unerledigte Gesuche	5
	<hr/> 170
	<hr/> 9

Die Zahl der Bewilligungsinhaber hat folglich bloss um 9 zugenommen. Auf Ende 1952 beläuft sie sich gesamthaft auf 1678 gegenüber 1669 per 31. August 1951.

b) Buch- und Kellerkontrolle

In der 16 Monate umfassenden Berichtsperiode wurden 965 Betriebskontrollen durchgeführt, wozu als Pendenzen vom Vorjahre 49 Fälle kamen. Hiervon konnten bis Ende 1952 968 erledigt werden. Das Ergebnis ist folgendes:

a) Keine Beanstandungen	731	
b) Geringfügige Beanstandungen	154	
c) Beanstandungen mit Strafverfolgung:		
1. Verfehlungen gegen lebensmittelpolizeiliche Vorschriften	21	
2. Weinhandel ohne Bewilligung	21	
3. Nichtführung der Sortenkarten	32	74
d) Schwerwiegende Beanstandungen mit Strafverfolgung		9
		<hr/> 968

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 3344 (4844) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3259 (4602) Sendungen von Lebensmitteln, 122 (124) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 186 (118) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 39 (80) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 270 948,5 kg (297 837 kg), von 3 (12) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 17 (6) Sendungen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Der zahlenmässige Rückgang der eingesandten Proben und Meldungen ist in erster Linie einer von den kantonalen Kontrollorganen gewünschten Verminderung der Erhebung von Weinmustern zuzuschreiben, da hier mit Rücksicht auf die durch die Eidg. Weinhandelskommission vorgenommene genaue Kontrolle aller Weinimporte die Lebensmittelkontrolle an der Grenze etwas elastischer gestaltet werden konnte. Es gab dies den Kontrollorganen die Möglichkeit, andern abnormal beschaffenen Produkten eine vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken, was u.a. auch darin zum Ausdruck kommt, dass im Verhältnis zu der kleineren Anzahl Sendungen und Beanstandungen eine relativ grössere Menge den Vorschriften nicht entsprechender Lebensmittel erfasst wurde. Im gleichen günstigen Sinne wirkte sich auch die etwas vermehrte Kontrolle von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen aus.

e) Bundessubventionen

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

Tabelle 1

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstan- dungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs- anstalten	Von Zoll- ämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Priva- ten	Zu- sammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich	110	19 353	832	20 295	1745	8,6
Zürich, Stadt	Zürich	215	11 008	2984	14 207	626	4,4
Bern	Bern	476	5 493	886	6 855	821	12,0
Luzern	Luzern	61	14 873	600	15 534	2305	14,8
Uri	} Brunnen {	—	708	158	866	189	21,8
Schwyz		9	2 566	7321	9 896	644	6,5
Obwalden		2	1 083	20	1 105	81	7,3
Nidwalden		2	705	39	746	59	7,9
Glarus	Glarus	7	2 415	217	2 639	397	15,0
Zug	Zug	14	2 458	120	2 592	520	20,0
Freiburg	Freiburg	30	4 487	219	4 736	1037	21,9
Solothurn	Solothurn	59	5 020	345	5 424	398	7,3
Basel-Stadt	} Basel {	159	5 421	1119	6 699	816	12,2
Basel-Land		30	324	143	497	158	31,8
Schaffhausen	Schaffhausen	38	1 965	56	2 059	152	7,4
Appenzell A. Rh.	} St.Gallen {	9	173	39	221	65	29,4
Appenzell I. Rh.		4	30	11	45	10	22,2
St.Gallen *)		144	3 111	605	3 860	666	17,2
Graubünden	Chur	100	3 905	242	4 247	1202	28,3
Aargau	Aarau	47	7 334	399	7 780	1544	19,9
Thurgau	Frauenfeld	36	4 411	245	4 692	386	8,2
Tessin	Lugano	185	11 813	1129	13 127	1314	10,0
Waadt	Lausanne	457	6 000	969	7 426	508	6,8
Wallis	Sitten	47	6 915	1666	8 628	1133	13,1
Neuenburg	Neuenburg	281	3 847	561	4 689	977	20,8
Genf	Genf	193	3 829	455	4 477	286	6,4
Total Schweiz		2715	129 247	21 380	153 342	18 039	11,8

*) 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	o/o
	<i>a) Lebensmittel</i>			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsafte und deren Konzentrate	117	14	11,9
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	280	59	21,1
3	Backpulver und Presshefe	93	21	22,6
4	Bier	103	14	13,6
5	Brot und Backwaren	289	86	29,7
6	Butter	507	147	29,0
7	Diätetische Nahrungsmittel	256	76	29,7
8	Eier und Eiernkonserven	207	60	29,0
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	165	15	9,1
10	Fleisch und Fleischwaren	1395	418	30,0
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	196	31	15,8
12	Gemüse und Obst, frisch	435	232	53,3
13	Gemüse und Obst, konserviert	354	67	18,9
14	Gewürze, ohne Kochsalz	311	49	15,7
15	Honig	244	70	28,7
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	114	19	16,7
17	Kaffee	260	52	20,0
18	Kaffee-Ersatzmittel	51	10	19,6
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	98	17	17,3
20	Käse	590	110	18,6
21	Kochsalz	92	24	26,1
22	Kohlensäure Wasser und Mineralwasser, künstliche	77	6	7,8
23	Konditorei- und Zuckerwaren	488	192	39,3
24	Konfitüren und Gelees	53	6	11,3
25	Kunsthonig	28	5	17,8
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	430	70	16,3
27	Milch	124 521	11 425	9,2
	Übertrag	131 754	13 295	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	o/o
	Übertrag	131 754	13 295	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	1 081	269	24,9
29	Mineralwasser	106	14	13,2
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	79	10	12,6
31	Pektin und andere Verdickungs- mittel	41	4	9,7
32	Pilze, frische	12	—	—
33	Pilze, gedörrte und Konserven	93	22	23,6
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	108	19	17,6
35	Schokolade	327	184	56,3
36	Sirupe	145	32	22,1
37	Speisefette und Margarine	466	89	19,1
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	309	48	15,5
39	Spirituosen	1 651	459	27,8
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	510	35	6,9
41	Süsstoffe, künstliche	11	2	18,9
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	34	2	5,9
43	Tee und Mate	66	9	13,6
44	Teigwaren	284	37	13,0
45	Trinkwasser, Eis	12 329	3 292	26,7
46	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	11 994	737	6,1
47	Zuckerarten	147	28	19,0
48	Verschiedene andere Lebensmittel	339	52	15,3
	Zusammen Lebensmittel	161 886	18 639	11,5

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	77	5	6,5
2	Kellerbehandlungsmittel	25	12	48,0
3	Konservierungsmittel	52	9	17,3
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	154	26	16,9
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	133	16	12,0
2	Garne, Gespinste und Gewebe	31	2	6,4
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	271	120	44,3
4	Kosmetische Mittel	290	29	10,0
5	Mal- und Anstrichfarben	23	3	13,0
6	Petroleum und Benzin	50	10	20,0
7	Spielwaren	49	14	28,6
8	Umhüllungs- und Packmaterial	77	29	37,7
9	Wasch- und Reinigungsmittel	150	21	14,0
10	Zinn zum Löten	12	1	8,3
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	257	15	5,8
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1343	260	19,3
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	161 886	18 639	11,5
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	154	26	16,9
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 343	260	19,3
	Zusammen	163 383	18 925	11,6

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	kg
	<i>a) Lebensmittel</i>					
1	Butter	25	—	—	—	—
2	Eier	154	—	—	—	—
3	Eierkonserven	25	—	—	—	—
4	Fruchtsäfte	39	2	23 811	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	151	4	50 307	—	—
6	Gewürze	40	4	399,1	—	—
7	Honig	58	1	12 810	—	—
8	Kaffee	78	5	29 485,4	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	24	—	—	—	—
10	Käse	59	—	—	—	—
11	Obst und Obstkonserven	256	6	21 938	—	—
12	Speisefette (ohne Butter)	41	1	1116	—	—
13	Speiseöle	78	1	10 920	—	—
14	Spirituosen	99	4	52 001	—	—
15	Tee	7	—	—	—	—
16	Teigwaren	9	—	—	—	—
17	Wein (Traubenmost)	1864	4	54 626	—	—
18	Zuckerarten	31	—	—	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	221	7	13 535	—	—
	Zusammen Lebensmittel	3259	39	270 948,5	—	—
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>	122	3	58,3	—	—
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>					
	1. Kosmetische Mittel	43	2	5,1	—	—
	2. Spielwaren	23	1	4,8	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	120	14	17 828,9	1	74,8
	Zusammen	186	17	17 838,8	1	74,8

Tabelle 4

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1952

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto- Ausgaben	Bundes- beitrag 25 0/0	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				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	53 563.45	254 835.20	18 688.75	—	327 087.40	44 164.10	282 923.30	70 730.—	—
Zürich (Stadt)	63 404.65	189 461.05	3 458.05	—	256 323.75	59 494.60	196 829.15	49 207.—	—
Bern	22 198.15	128 709.65	13 926.35	—	164 834.15	32 644.60	132 189.55	33 046.—	—
Luzern	18 714.—	70 418.85	1 909.25	—	91 042.10	26 006.70	65 035.40	16 258.—	—
Uri	16 302.05	47 396.20	1 074.—	—	64 772.25	28 765.75	36 006.50	9 001.—	—
Glarus	4 993.75	39 933.85	2 269.20	—	47 196.80	3 871.05	43 325.75	10 831.—	—
Zug	5 498.50	20 791.—	1 314.65	—	27 604.15	5 842.55	21 761.60	5 440.—	—
Freiburg	9 269.20	46 863.—	8 797.—	—	64 929.20	7 237.70	57 691.50	14 422.—	—
Solothurn	36 866.25	85 474.35	11 940.75	—	134 281.35	10 324.50	123 956.85	30 989.—	—
Basel-Stadt	51 336.40	178 664.20	358.—	—	230 358.60	57 021.70	173 336.90	43 334.—	—
Basel-Land	6 536.—	26 616.50	6 651.70	1 198.35	41 002.55	7 166.10	33 836.45	8 459.—	—
Schaffhausen	6 989.95	24 374.65	991.30	—	32 355.90	2 422.90	29 933.—	7 483.—	—
Appenzell A. Rh.	3 097.25	4 000.—	1 000.—	593.40	8 690.65	500.—	8 190.65	2 047.—	—
Appenzell I. Rh.	1 594.20	2 000.—	196.—	286.80	4 077.—	241.90	3 835.10	958.—	—
St. Gallen	27 126.60	103 523.25	3 187.80	2 412.—	136 249.65	61 212.50	75 037.15	18 759.—	—
Graubünden	10 918.05	63 019.70	3 486.90	—	77 424.65	7 122.15	70 302.50	17 575.—	—
Aargau	14 429.95	91 337.70	3 113.65	2 453.80	111 335.10	30 181.10	81 154.—	20 288.—	—
Thurgau	20 064.85	79 898.55	5 884.55	—	105 847.95	13 574.05	92 273.90	23 068.—	—
Tessin	26 411.90	85 835.10	8 636.85	—	120 883.85	19 305.85	101 578.—	25 394.—	—
Waadt	25 352.—	186 695.—	15 300.20	—	227 347.20	37 068.85	190 278.35	47 569.—	5 477.35
Wallis	20 702.75	70 202.—	2 724.65	—	93 629.40	22 364.35	71 265.05	17 815.—	—
Neuenburg	24 666.55	85 091.95	10 115.20	626.80	120 500.50	17 630.40	102 870.10	25 716.—	—
Genf	29 393.55	112 360.—	2 529.75	—	144 283.30	13 839.55	130 443.75	32 610.—	—
Zusammen	499 430.—	1 997 501.75	127 554.55	7 571.15	2 632 057.45	508 002.95	2 124 054.50	530 999.—	5 477.35
1951	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

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	351
Entrahmung — écrémage	189
Wässerung und Entrahmung — mouillage et écrémage	10
ungenügend im Gehalt — composition anormale	731
von kranken Tieren stammend — provenant des vaches malades	1173
andere Gründe — autres motifs	8919

Bei einer in einem Restaurant erhobenen, durch Einleiten von Dampf erhitzten Milch betrug der Wasserzusatz 96 %. Die durch Einleiten durch Dampfstutzen verursachte Wasseraufnahme beträgt normalerweise «nur» ca. 15 %.

(Zürich-Stadt)

Als Fortschritt darf das starke Zurückgehen der verschmutzten Milchproben bezeichnet werden. Dies ist vor allem auf die allmähliche Einführung der Qualitätsbezahlung zurückzuführen.

(Zürich-Kanton)

Nicht nur die in die Stadt Zürich gelieferten Milchen, sondern auch die in die Sammelstellen des übrigen Kantonsgebietes abgegebenen werden bei sämtlichen Lieferanten auf Tbc und lebende Bangbakterien untersucht. Bei positivem Befund werden die Milchen sofort ausgeschlossen. Stichprobenweise wird überprüft, ob die Milch von Kühen, die lebende Bangbakterien ausscheiden, wirklich nicht mehr in den Verkehr gelangt. Von 3337 Lieferantenproben zeigten 448 = 13,4 % positive Schnellagglutination. Bis jetzt wurden 313 Tierversuche durchgeführt (veterinärärztliches Laboratorium), die 141 Fälle von lebenden Bangbakterien aufzeigten = 45 %. Der Verseuchungsgrad mit virulenten Bangbakterien dürfte somit 6—7 % aller Milchkühe betragen. Während des Berichtsjahres stellten wir dem kantonalen Veterinäramt 6197 Milchproben zur Prüfung auf Tbc und Bang zu.

(Zürich-Kanton)

Für verschiedene Gemeinden wurden Kontrollen über die Beschaffenheit der pasteurisierten Schulmilch vorgenommen. Es zeigte sich, dass die Pasteurisation der Milch in sorgfältiger Weise ausgeführt worden ist, so dass keine Beanstandungen ausgesprochen werden mussten.

Wiederholt wurden uns, wie auch in früheren Jahren, Klagen über ungenügende Haltbarkeit der Konsummilch in bekannten Ferienorten eingereicht. Die Nachkontrolle hat ergeben, dass die Ursache fast ausschliesslich in mangelhafter oder gänzlich fehlender Kühlung der Milch zu sehen ist. In dieser Hinsicht bedarf es noch grosser Anstrengungen, um wirksame Abhilfe zu schaffen. (Bern)

Die Qualitätsbezahlung in der Stadt Luzern hat sich nach den Berichten der beiden Stallinspektoren auf die Qualität der Konsummilch bisher günstig ausgewirkt. Wenn zwar die Zahl der beanstandeten Milchen der beiden letzten Jahre verglichen wird, sind die Beanstandungsziffern für Milch im Berichtsjahr nicht auffallend gesunken. Dies kommt daher, dass die Untersuchung im Berichtsjahr methodisch weiter ausgedehnt und namentlich auch auf die Säurezunahme in 24 Stunden und auf die Sinnenprobe erweitert wurde. Dies bewirkt eine wesentlich schärfere Beurteilung. Vergleichen wir aber lediglich z.B. die Haltbarkeitsprüfung durch die Reduktaseprobe in beiden Jahren, so sind im Berichtsjahr die Beanstandungen wegen ungenügender Haltbarkeit im Gebiet der Qualitätsbezahlung von 4,8 auf 2,5 % heruntergegangen.

Da, wo die Qualitätsbezahlung eingeführt ist, sollte nun auch dafür gesorgt werden, dass die Milch in möglichst unveränderter Qualität zum Konsumenten gelangt. In dieser Hinsicht sind die Zusammenstellungen der städtischen Milchinspektoren von Interesse. Neben der Produzentenmilch wurden hier auch 330 sogenannte Ausmessmilchen (ab Fuhrwerk der Molkereien, zum Teil direkt beim Produzenten abgeholt, zum Teil nach Molkereibehandlung) und 277 sogenannte Ladenmilchen (aus Vorratskannen der Molkereifilialen und gewöhnlicher Milchverkaufsstellen) untersucht. Für das Winterhalbjahr 1951/52 (November-April) liegt uns die Zusammenstellung des Inspektors des Kreises II über die Qualitätsstufen aller drei Gruppen vor.

Danach verteilen sich die *Produzentenmilchen* dieses Kreises auf die Qualitätsstufen 1, 2 und 3 im Verhältnis 95 : 4,2 : 0,8 % und die *Ausmessmilchen* im Verhältnis 78,4 : 15,2 : 6,4 %. Bei den Käsereien (Sammelstellen) ist das Verhältnis 79,7 : 20,3 : 0 %. Die Ausmessmilchen sind also qualitativ fast gleich wie die Milchen aus den Sammelstellen oder Käsereien, wo die Milch einer fachmännischen Kontrolle unterliegt. Bedenklicher sieht es mit den sogenannten Ladenmilchen aus, wo das Verhältnis nur noch 62,7 : 25,4 : 11,9 % beträgt. Hier sind also gegenüber den Produzentenqualitäten nur noch rund 60 % in der 1. Klasse, dafür 25 % in der 2. und 12 % in der 3. Klasse. Hier gilt es, inskünftig zu verbessern. (Luzern)

Le nombre des laits analysés a été de 3752. Ils ont donné lieu dans 498 cas à des contestations.

Le fait que des fournisseurs n'apportent qu'une fois par jour le lait à la laiterie est la cause assez fréquente de la mauvaise conservation du lait. Certains laitiers n'apportent pas toujours le soin nécessaire à la bonne conservation du lait qui doit être livré par la suite à une Centrale laitière. Il a été également

recommandé que la dite Centrale fasse procéder deux fois par jour, en hiver comme en été, au transport dans son établissement du lait de tous ses fournisseurs.
(Fribourg)

Es musste als unstatthaft beanstandet werden, dass in einigen Milchgenossenschaften den Lieferanten Milchsiebe zur Filtration der Milch vorgängig der Ablieferung vermittelt werden. Es steht dies im direkten Widerspruch zu den bezüglichen Bestimmungen in Art. 47 der eidg. Lebensmittelverordnung und in Art. 42 des Schweiz. Milchregulativs.
(Baselland)

Trotzdem im Berichtsjahr weniger Frühstücksmilchen erhoben werden konnten (im letzten Jahr waren es 144 Proben), ist der prozentuale Anteil der Beanstandungen gegenüber dem Vorjahr noch angestiegen. Diese Tatsache lässt darauf schliessen, dass der Behandlung und dem Ausschank von Milch in Hotels, Wirtschaften, Konditoreien, Kinderheimen usw. nach wie vor vielfach lange nicht die notwendige Sorgfalt gewidmet wird. Wir müssen immer wieder feststellen, dass die Milch zur Gewinnung von Kaffeerahm oder zur Zubereitung von Rahmspeisen abgerahmt wird. Es wird dann jeweils geltend gemacht, dass der Rahm auch so dem Gast zugute komme. Dass der Gastwirt sich dadurch die Auslagen für die Beschaffung einer entsprechenden Menge Rahm erspart hat, wird jeweils verschwiegen.

Die Beanstandungen wegen schmutziger und krankhaft veränderter Milch haben, trotzdem weniger Proben untersucht wurden als im Vorjahr, sehr stark zugenommen. Die Sorgfalt und Reinlichkeit bei der Milchgewinnung lässt nach wie vor vielfach zu wünschen übrig. Das gilt nicht nur für die Milchgewinnung im Tale, sondern auch auf den Alpen. Eine Alpmilch, die zu Konsumzwecken ins Tal gebracht wurde, war wiederholt derart verschmutzt, dass sich der Bezirksarzt zu einer Bekanntmachung genötigt sah.

In 16 Proben konnte auf direktem Wege (Ausstrichpräparat) der Erreger des gelben Galtes nachgewiesen werden.

Die Prüfung der Liefermilchen auf Bang-Agglutinine mit dem Bang-Test wurde auch im Berichtsjahre fortgesetzt. Bei stark positivem Befund wurden, wenn möglich, Einzelmelkproben erhoben und zur kulturellen Untersuchung (eventuell mit Tierversuch) auf vermehrungsfähige Bangbakterien an das vet.-bakt. Institut der Universität Bern gesandt. In 9 Einzelgemelken gelang es, Bangbakterien nachzuweisen.
(Graubünden)

Notiamo una recrudescenza di annacquamenti specialmente praticati da produttori di una certa importanza e purtroppo anche da Raccoglitori o gerenti di spacci. Un certo miglioramento si nota invece per quanto riguarda la pulizia del latte, segno che la nostra azione in questo senso nonostante le difficoltà e le opposizioni incontrate ha avuto buon esito. La Federazione ticinese produttori di latte ha introdotto a titolo sperimentale il sistema di pagamento basato sulla qualità del latte in modo speciale sui requisiti di pulizia e di conservabilità.

(Ticino)

Le nombre des contestations pour laits malpropres est toujours très élevé. Il semble bien que dans ce domaine ce n'est pas la multiplicité des amendes qui apportera la solution. Il s'agit avant tout d'une question d'éducation et d'instruction des intéressés sur le problème de l'hygiène du lait. Nous prévoyons cette année de nous adresser à la jeunesse spécialement, lors des cours complémentaires par exemple, et espérons qu'à la longue, une amélioration se fera sentir dans le domaine de la propreté et de la bonne conservation du lait. En dehors d'un nombre élevé d'analyses particulières où la recherche du Bang est faite, le contrôle du Bang a été étendu de façon systématique à quelques communes du canton. Pour 3 laiteries le pourcentage des producteurs apportant du lait à réaction positive a été de 7,12 et 18 %. Dans 2 cas une solution intermédiaire est appliquée dans le sens suivant: le lait de consommation ne provient que de vaches négatives à l'agglutination du serum sanguin, le solde du lait étant utilisé pour la fabrication du fromage et lorsqu'il y a production de beurre, la crème est tout d'abord pasteurisée. En collaboration avec le service vétérinaire et le service de l'hygiène nous nous efforcerons d'introduire la vaccination préventive de tout le jeune bétail, solution qui devrait d'ici quelques années amener une régression notable des cas de Bang. (Valais)

Un agriculteur avait l'habitude de surveiller, depuis une année au moins, les allées et venues autour du local de coulage pour ne livrer son lait que quand il n'y avait pas de contrôle. Au mois de décembre, les vitres du local de coulage étant recouvertes de buée, il se renseignait auprès de certaines personnes pour savoir s'il y avait un contrôle. Ce procédé paraissant suspect, il fut dénoncé et son lait fut effectivement trouvé mouillé jusqu'à 50 %.

Une importante centrale laitière d'un canton voisin livrait du lait pasteurisé dont les bouteilles ne portaient ni la date, ni le jour de la pasteurisation. De ce fait, ni le détaillant, ni le consommateur, et encore moins le service de contrôle, ne connaissaient l'âge de ce lait pasteurisé qui accusait, à l'analyse bactériologique, plus de 1 million de colonies par cm^3 . Il est donc de toute première importance que nous sachions éviter que tout lait pasteurisé ne reste pas au delà de trois jours dans le commerce de détail. (Neuchâtel)

Milch von erkrankten Tieren. In der mikroskopischen Sedimentsuntersuchung erwies sich eine ganze Anzahl Milchen verdächtig, von kranken Tieren zu stammen. 78 Meldungen ergingen an die zuständigen Stallinspektoren. Die krankheitsverdächtigen Viehbestände lagen in diesen Fällen auf Stadtgebiet oder im Einzugsgebiet der Stadt, und sie wurden durch die avisierten Stallinspektoren untersucht. Nach den Berichten der letzteren ist das Resultat der Untersuchungen in 13 Fällen negativ ausgefallen. Dagegen erwies sich unser Verdacht in 65 Fällen als begründet. Gestützt auf die Prüfung durch die Stallinspektoren und die Untersuchungen durch das veterinär-bakteriologische Institut der Universität konnten folgende Erkrankungen von Kühen ermittelt werden:

- 40 Stück Gelber Galt
- 65 Stück Euterkatarrh
- 12 Stück sonstwie veränderte Milchsekretion
- 1 Stück Bang.

In allen diesen Fällen wurde durch die milchwirtschaftlichen Inspektoren eine tierärztliche Behandlung, die Ablieferungssperre für die von den kranken Tieren stammende Milch und wo nötig die Abschlachtung der Tiere verfügt.

(Zürich-Stadt)

Pasteurisierte Milch — Lait pasteurisé. D'entente avec l'Institut Galli-Valerio du service vétérinaire cantonal et l'Union laitière vaudoise, une expérience de grande envergure a été tentée dans une grande ville du littoral lémanique. Pendant deux jours entiers et sans aucun avertissement, du lait pasteurisé a été distribué à la population selon les mêmes manipulations que le lait ordinaire. Des échantillons ont été prélevés à tous les échelons de la distribution, depuis la centrale jusqu'aux particuliers, en passant par le magasin et la charrette du laitier. Les recherches bactériologiques ont eu lieu par inoculation.

Les résultats sont encourageants et démontrent, à l'encontre de ce qu'on pouvait attendre, une résistance surprenante à la réinfection. Cependant, il convient de répéter cette expérience avant d'en tirer des conclusions. (Vaud)

Milchprodukte — Produits laitiers. 44 (wovon 12 im Privatauftrag) untersuchte pasteurisierte Rahmproben waren als verdorben zu bezeichnen, da sie bis zu 110 Millionen Gesamtkeime und bis zu 143 000 Keime der Coligruppe im cm³ aufwiesen. Es handelte sich hierbei stets um Nachinfektionen durch nicht genügend gereinigtes Flaschenmaterial oder durch Einschleppen von Keimen beim Umfüllen des Rahms aus Kannen in kleinere Flaschen bzw. Gläser durch den Verkäufer. Pasteurisierte Lebensmittel sollten nach der Pasteurisation nicht mehr umgeschüttet werden. Auf alle Fälle machen wir im letzteren Falle stets den Verkäufer für die hygienische Beschaffenheit des Lebensmittels verantwortlich. Eine im Erzeugerbetrieb erhobene und als pasteurisiert bezeichnete Buttermilch wies 18 Millionen Gesamtkeime und 1100 Keime der Coligruppe im cm³ auf. Ein derartiges Produkt verdient die Bezeichnung «pasteurisiert» auf keinen Fall.

(Zürich-Stadt)

Unter 27 Schlagrahmproben aus Stadt- und Landgemeinden wurden 10 beanstandet, weil sie zwischen einer Million und 20 Millionen Keime aufwiesen (Bebrütung auf Nähragar bei 30°). Wenn die Keimzahlen von 100 000 an aufwärts gerechnet werden, waren es 18 Fälle. Mit einer Ausnahme waren alle Phosphataseproben negativ. Es handelte sich somit stets um Sekundärinfektionen oder Nachwachsen der vorhandenen Keime infolge zu langer oder ungeeigneter Aufbewahrung. Hingegen wiesen nur 3 der untersuchten Proben einen positiven Coligehalt in 0,1 cm³ (bzw. 100 mg) auf, wovon nur eine schon in 1 mg. Dies

war die einzige Probe, welche eine positive Phosphatasereaktion ergeben hatte. Bei den beiden übrigen Proben war Coli nur gerade noch in 100 mg nachweisbar. Diese Feststellung bestätigt offenbar die Richtigkeit der Auffassung, dass das Bacterium Coli ein sehr brauchbarer Indikator für richtige Pasteurisation sei.
(Luzern)

Aus einem Lager von 85 Tonnen Magermilchpulver (Walzware) wurden diverse Proben erhoben, die alle wegen Knollenbildung, Geschmackseinbusse und wegen des Feuchtigkeitsgehaltes von über 5 % als im Werte verringert zu beurteilen waren. Aus dem gleichen Grunde war ca. die Hälfte der Proben aus einem weiteren Lager von 10 Tonnen Magermilchpulver zu beanstanden. — Dagegen erwiesen sich die aus einer Lieferung von 20 Tonnen Vollmilchpulver erhobenen zahlreichen (40) Proben — ausgenommen 1 Probe mit zu geringem Fettgehalt — als den bestehenden Vorschriften entsprechend. Eine andere Partie von 10 Tonnen Vollmilchpulver musste abgesprochen werden, weil die Ware, infolge nachteiliger Veränderung des Milchfettes, einen ausgesprochen talgig-ranzigen Geruch angenommen hatte.
(Basel-Stadt)

Käse — Fromage. Aus dem Kanton Uri erhielten wir einen halbfetten Alpkäse. Nach dessen Genuss stellten sich angeblich bei 3 erwachsenen Personen und 2 Kindern Vergiftungserscheinungen ein, Erbrechen, Durchfall, Krämpfe in Brust und Beinen, Verfärbung der Lippen. Giftige Metalle liessen sich nicht nachweisen. Die Eidg. Milchwirtschaftliche und Bakteriologische Anstalt Liebefeld, der wir ein Stück des Käses überwiesen hatten, bestätigte die beobachteten Vergiftungserscheinungen. Die bakteriologische Untersuchung ergab jedoch keine brauchbaren Anhaltspunkte zur Erklärung dieses Käsefehlers. Herr Dr. Kürsteiner, Luzern, nahm sich alsdann dieses Falles im Auftrag des Innerschweizerischen Käserei- und Stallinspektorats näher an. Der Käse wurde im pharmazeutischen Institut und im milchtechnischen Institut der Eidg. Tech. Hochschule einer erneuten chemischen und bakteriologischen Prüfung unterzogen. Auch hier ergab sich kein eindeutiges Bild über die Ursache der aufgetretenen Verdauungsstörungen. Wahrscheinlich handelt es sich, wie in ähnlichen in der Literatur beschriebenen Fällen, um die Möglichkeit, dass durch Coliinfektion gewisse Toxine gebildet werden, die für die beobachteten Störungen verantwortlich sind, sich jedoch dem direkten Nachweis entziehen.
(Urschweiz)

Segnaliamo in modo speciale una grossa partita di formaggio di uno dei nostri migliori Alpi che ha avuto una degenerazione prodotta dal bacillo butirico, degenerazione che ha cambiato totalmente i caratteri del formaggio riducendone sensibilmente il valore.
(Ticino)

Butter — Beurre. Eine als «Kräuterbutter» bezeichnete Butter erwies sich als Margarine, die zudem talgig geworden war.
(Basel-Stadt)

Der Sekundärverunreinigung nach der Rahmpasteurisation muss vollste Aufmerksamkeit geschenkt werden, insbesondere kann nicht genug auf die Möglichkeit der Wiederverunreinigung durch Bakterien durch das Waschwasser hingewiesen werden. Letzteres muss, wenn dessen bakteriologische Beschaffenheit nicht befriedigt, irgendwie keimfrei gemacht werden, sei es durch Abkochen, Chlorierung oder UV-Behandlung. (St.Gallen)

25 Proben Livigniasker Butter, die von Zollämtern eingesandt wurden, entsprachen nur den Anforderungen an Kochbutter. Eine Frühstücksbutter eines Kinderheims enthielt rund 16 % Fremdfett beigemischt. Eine von privater Seite zugestellte Alpbutter enthielt rund 25 % Fremdfett beigemischt. In einer Kantine wurde Kochbutter als Tafelbutter aufgetischt. Eine Alp- und eine Tafelbutter genügten nur den Anforderungen an Kochbutter. Bei beiden Proben fiel der Colibefund in 1 mg positiv aus. 2 Proben Vorzugtafelbutter waren durch fremde Mikroorganismen verunreinigt und wiesen eine ungenügende Haltbarkeit auf. Eine eingesottene Butter war vollständig verdorben (talgig). (Graubünden)

Speisefette — Graisses comestibles. Ein als «Feinstes Kochfett mit Butter» bezeichnetes Speisefett enthielt keine Spur von Butter und war zudem talgig. (Urschweiz)

Immer wieder wird unsere Erfahrung bestätigt, dass stark raffinierte Fette und Öle dem Verderb leicht anheimfallen. Die gegen den autoxydativen Fettabbau schützenden natürlichen Antioxydantien werden durch die Raffination teilweise oder ganz zerstört. — Ein raffiniertes Rinderfett zeigte die Peroxydzahl 1,7. Die Umsatzbereitschaft, d.h. die Peroxydzahl nach 48 Stunden Erwärmen auf 50°, ergab 10,4, was auf einen raschen Fettabbau bzw. hohe Verderbbereitschaft und geringe Lagerfestigkeit des Fettes hindeutete. (Basel-Stadt)

Fleisch und Fleischkonserven, Bouillonpräparate — Viande et conserves de viande, bouillons concentrés. In einer Wirtschaft bestand der Verdacht, dass Pferdefleisch-Wurstwaren verkauft wurden, ohne dass die erforderliche Deklaration angebracht war. Eine durch das veterinär-pathologische Institut untersuchte Probe ergab keine definitiven Anhaltspunkte für das Vorhandensein von Pferdefleisch. Da man sich mit diesem Befund nicht befriedigen konnte, gab man sich Mühe, auf dem Wege des Indiziennachweises zum Ziel zu kommen. Bei der lebensmittelpolizeilichen Einvernahme gaben nun sowohl der betreffende Wirt als auch der diese Wurstwaren fabrizierende Metzger zu, zu Schweinefleisch einen Drittel Pferdefleisch beigemischt zu haben.

In einer ländlichen Gemeinde wurde die Notschlachtung einer Kuh viel zu lange verzögert. Nach Genuss dieses Fleisches erkrankte fast die ganze Gemeinde an Paratyphus Breslau. Da bereits Toxine im Fleisch vorhanden waren, betrug die Inkubationszeit nur 1—2 Tage. Ein Kind, das Rahm aus Milch der notgeschlachteten Kuh ass, erkrankte sofort. (Zürich-Kanton)

Eine von einer Gesundheitsbehörde eingesandte grüne Wurst enthielt Metallsplinter. Die Nachforschung in der betreffenden Metzgerei ergab, dass ein Messer im Scheffel zerbrochen war, so dass Metallteilchen ins Brät gelangen konnten. (Urschweiz)

Die verschiedenen Verstösse gegen die Bestimmungen der Eidg. Fleischschau-Verordnung machten die Untersuchung einer gegenüber früheren Jahren grösseren Zahl von Mustern notwendig. Von 121 Proben mussten 36 aus folgenden Gründen beanstandet werden:

Künstliche Färbung der Wursthülle	11 Fälle
Zusatz von Magermilchpulver zu Würsten	16 Fälle
Zusatz von Stärkemehl zu Würsten	4 Fälle
Verdorbenheit	5 Fälle

Der Gehalt an Magermilchpulver in den beanstandeten Wurstwaren, aus dem gefundenen Milchzucker berechnet, betrug 0,8—4,4 ‰. (Glarus)

«Kristall-Aspik» erwies sich als Gelatine. Um jede Täuschung auszuschliessen, wurde der Aufdruck der Sachbezeichnung «Speisegelatine in Pulverform» neben der erwähnten Phantasiebezeichnung gefordert. (Basel-Stadt)

Bei einer Fleischkonserve wurden namentlich auf der Boden- und Deckelseite Schwarzfärbungen festgestellt. Gleichzeitig waren Deckel und Boden stark korrodiert. Es handelte sich um Eisenverbindungen, welche an der Luft infolge Oxydation relativ rasch eine bräunliche Färbung annehmen. Im Zusammenhang mit der Abklärung wurde auch die Zinnauflage des verwendeten Bleches bestimmt. Teilweise war dieselbe dünn und auf galvanischem Wege aufgetragen. Diese Verzinnungen genügen für Fleischkonserven, deren Salze an der Korrosion mitwirken können, nicht. Solche Konserven müssen mit normal verzinnem Eisenblech mit 12—14 g Zinnauflage pro m² innenseitiger Fläche hergestellt werden. (St.Gallen)

Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte und Stärkemehle — Céréales et légumineuses, farines et fécules. Aus Kreisen der Ernährungsreform wurde die Vermutung geäussert, dass Goldhirse viel Kieselsäure enthalte und deshalb für die Ernährung besonders wertvoll sei. Wir fanden in Goldhirse 0,01 ‰ salzsäurelösliche Bestandteile. Nach dem Abrauchen mit HF blieb ein rotbraunes Metalloxyd zurück, so dass es fraglich erscheint, ob überhaupt Kieselsäure vorliegt. Nach Angaben der Literatur hat Weizen bis 0,02 ‰ SiO₂. (Zürich-Kanton)

Mehrfach waren Mehlproben von Produzenten zu begutachten, die der Meinung waren, die Ware sei durch den Müller verfälscht worden. In keinem Falle war eine fremde Beimischung feststellbar und die Proben daher nicht zu beanstanden. Angeblich schlechte Backfähigkeit ist nach unseren Erfahrungen vielfach auf fehlerhafte Teigführung zurückzuführen, da meistens ein tüchtiger Fachmann mit derartigem Mehl einwandfreies Brot herstellen kann. (Bern)

Unter 5 eingesandten Mehlsproben amerikanischer Herkunft enthielten 4 oxydierende Substanzen (Bromate und salpetrige Säure).

Militärbrot, von einer privaten Bäckerei geliefert, wurde von einem Truppenkommando beanstandet, weil es den Leuten Verdauungsbeschwerden verursache. Die Untersuchung ergab einen Wassergehalt von 46 %.

(Luzern)

De la farine contenait du sable. Il a, en outre, été contesté des farines altérées et trop acides.

(Fribourg)

Zur Vertilgung von Ungeziefer und anderen tierischen Schädlingen werden Körnerfrüchte nach Löschung der Schiffe im Rheinhafen durch die Reedereien in den Silos (Partien bis zu 200 t) begast. Gemäss baselstädtischem Reglement betr. Begasungsanlagen vom 18. August 1951 müssen die Inhaber einer solchen Anlage, worin Lebensmittel, Genussmittel, Futtermittel und Pflanzen begast werden, eine Bewilligung durch das Sanitätsdepartement Basel-Stadt besitzen. Die Bewilligung verpflichtet den Inhaber, jede begaste Partie dem Kantonschemiker zur Untersuchung zu melden. Die von uns erhobenen Stichproben waren jeweils frei von Gasresten.

(Basel-Stadt)

Brot — Pain. Gemäss der Verfügung Nr. 60 des Eidg. Volkswirtschafts-Departementes vom 23. November 1949 ist das Mischen der in den Müllereien hergestellten Mehlsorten zur Brotbereitung untersagt. Ein Bäcker, der Brot aus Weissmehl und Halbweissmehl herstellte, musste aus diesem Grunde verwarnet werden.

(Glarus)

2 Beanstandungen betrafen Spezialbrote (Tessinerbrot), die einen zu geringen Ölgehalt aufwiesen. Ein Mindestgehalt muss verlangt werden, weil sonst die für gewöhnliches Brot geltenden Gewichtsvorschriften wirkungslos würden.

(Aargau)

Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs. Sechs im Privatauftrag untersuchte Proben Gefriereigelb wiesen Keimzahlen von 90 000 bis 1 800 000 und bis 15 000 Colikeime pro g Substanz auf. Alle sechs Proben mussten als verdorben bezeichnet werden (eine keine Colibakterien aufweisende Probe ergab auf Agar bei 37° C eine Keimzahl von 11 000 000 pro g Substanz!). Eine hiesige Grossfirma beklagte sich, dass ihr Eiergebäck einen schlechten Geschmack aufwies. Vermutlich rühre dies von den verwendeten Brucheiern her. Diese würden zwar stets genau geprüft, und nur ganz einwandfreie Ware gelange in die Fabrikation. Bei näherer Prüfung ergab sich, dass die aufgeschlagenen Eier bis zum nächsten Morgen «kühl» aufbewahrt wurden; hierauf gelangten sie zur Verarbeitung, wobei die damit hergestellten Produkte selbstverständlich auch noch einige Zeit der Wärme ausgesetzt waren, sei es, dass sie zu Crèmen oder in Teig, der erst noch «reifen» muss, verarbeitet wurden. Selbstverständlich ist da die Gefahr gross, dass der beim Aufschlagen der Eier meist schon infizierte Eiinhalt verdirbt. Wir haben denn auch bei frisch aufgeschlagenen Brucheiern eine Keim-

zahl von 1,9 Millionen pro cm³, worunter 3 solche der Coligruppe, und bei nur 18 Stunden «kühl» gelagerten Eiern 10,2 Millionen Keime, worunter 31 000 solche der Coligruppe, gefunden. (Zürich-Stadt)

Von Deutschland aus wurde Propaganda für Eier gemacht, die während 9 Tagen bebrütet werden und langes Leben, Heilung bei Krebs usf. gewährleisten sollen. Nach dieser Bebrütungszeit kann man bereits deutlich den jungen Vogel sehen. Da die I.K.S. diese «Trephoneier» nicht als medikamentös betrachtet, andererseits das EGA mit Recht sagt, angebrütete Eier seien kein Lebensmittel, haben wir im Kanton Zürich folgende Regelung getroffen. Hersteller von «Trephoneiern» haben dem Kantonsapotheker ein klinisches Gutachten zu unterbreiten, aus dem hervorgeht, dass «Trephoneier» nicht gesundheitsschädlich sind und ferner die behaupteten Wirkungen besitzen. Kann dieses Gutachten nicht beigebracht werden, bleiben diese Eier verboten im Verkehr. Bis heute ist noch kein solches Gutachten vorgelegt worden. (Zürich-Kanton)

Diätetische Nahrungsmittel — Produits diététiques. Es wurde immer wieder festgestellt, dass solche Lebensmittel durch Bestellaufnahme durch Reisende in den Verkehr gelangen. Das eigentliche Hausieren im Sinne von Art. 31 der eidg. Lebensmittelverordnung (LMV) wird derart umgangen, dass durch die Verkäufer (sog. Depothalter) nur Musterpackungen vorgezeigt und anhand derer Bestellungen aufgenommen werden. Diese Hausierer besitzen in der Regel in ihrer Privatwohnung (Estrich) ein sog. Depot, Lager von allerart Lebensmittel, welche auf diese Art und Weise der eigentlichen Lebensmittelkontrolle entzogen werden. (Zug)

Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et conserves de ces produits. In fünf Fällen wurden auf ausländischem Obst arsenhaltige Spritzmittelrückstände nachgewiesen. Dieses Obst durfte erst nach zweckentsprechender Reinigung in den Verkehr gebracht werden.

Seitdem Insektizide verschiedenster Art in immer grösserem Umfange eingesetzt werden, haben sich die massgeblichen Instanzen des In- und Auslandes mit dem Ausarbeiten neuer Verwendungsvorschriften und Analysenmethoden zu beschäftigen. Viele Fragen sind noch ungeklärt. Auch ist der Nachweis derartiger Insektizidrückstände oft mit grossen Schwierigkeiten verbunden. Somit ist man vorläufig noch darauf angewiesen, für die Verwendung dieser Mittel strenge Vorschriften aufzustellen und den Konsumenten darauf hinzuweisen, dass er jegliches Obst vor dem Genuss sorgfältig zu reinigen oder wenn möglich zu schälen hat.

Ein als kochsalzarm angepriesenes Sauerkraut wies 4,8 g/kg Kochsalz auf, was dem Kochsalzgehalt eines gewöhnlichen, nach üblichem Verfahren hergestellten Sauerkrautes entspricht. Die Anpreisung als kochsalzarm wurde daher bean-

standet. Ein aus dem Auslande eingeführter Delikatess-Meerrettich enthielt nicht nur Ameisensäure, sondern war auch unzulässigerweise mit Saccharin gesüsst.
(Zürich-Stadt)

Die im Jahre 1951 durchgeführte Kirschenkontrolle, verbunden mit Denaturierungen befallener Vorräte, hat dazu geführt, dass im Berichtsjahr praktisch alle Kirschen erzeugenden Gemeinden die rechtzeitige Bekämpfung der Kirschenfliege durchgeführt haben.
(Zürich-Kanton)

Zufolge Verwendung eines ungeeigneten Kunstharzlackes in Konservendosen zeigte ein sehr beträchtlicher Posten Tomatenpurée- und Bohnenkonserven einen widerlichen Beigeschmack.

Von privater Seite wurden uns mehrfach Proben von Kartoffeln zur Begutachtung vorgelegt, die wegen ausgesprochenen Geschmacksfehlern (Hexa-Produkte) beanstandet werden mussten. Es zeigt dies erneut, wie durch die moderne Schädlingsbekämpfung recht häufig unsere wichtigsten Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden können.
(Bern)

Des lots de cerises ont été contestés, parce que les fruits étaient trop véreux. Nous avons trouvé des lots de cerises avec 30 à 55 vers pour 100 cerises.

Le canton de Fribourg avait été, ces dernières années, très touché par le fléau des vers blancs. Une lutte contre ce fléau s'imposait, mais les milieux intéressés ont été rendu attentifs aux inconvénients d'une utilisation exagérée de certains insecticides.

Malheureusement ce que nous redoutions s'est produit, et d'importantes quantités de pommes de terre ont dû être retirées de la vente par suite du mauvais goût de moisi de celles-ci, mauvais goût causé par un emploi, peut-être parfois non rationnel, d'insecticides.
(Fribourg)

12 Tonnen Äpfel und anderes Obst zeigten Reste eines arsenhaltigen Spritzbelages; dieser war durch Abreiben zu entfernen, bevor das Obst in den Verkehr gelangen konnte. 13 Tonnen kalifornische Weinbeeren (Sultaninen) wiesen einen Geruch nach Fichtennadelöl und terpenartigen Geschmack auf und waren für menschliche Genusszwecke ungeeignet. Eine Partie von Mandeln, mit T-Gas entwest, enthielt noch einen Gasrest von 6,6 mg Äthylenoxyd pro kg Mandeln, was unzulässig ist. Verschiedene Sendungen von Baumnüssen waren mit Wasser beschwert und enthielten bis zu 49 % Wasser. Frisch gepflückte Baumnüsse, von der grünen Schale befreit, sind wohl feucht, enthalten aber höchstens 38 % Wasser.
(Basel-Stadt)

Nous avons constaté une nette amélioration de la qualité des noix fraîches importées par rapport à celle des années précédentes. Le pourcentage en eau est en moyenne moins élevé.

En effet, dès le 20 septembre 1952, les Offices de douanes nous ont fait parvenir des échantillons de noix fraîches de Grenoble. Les 17 échantillons analysés ont révélé une teneur en eau variant de 37 à 48 %. Dès le 10 octobre 1952, nous

avons reçu de ces mêmes offices des échantillons de noix sèches provenant de la même région. Les 7 échantillons soumis à notre contrôle ont présenté une teneur en eau comprise entre 9 et 25 %.

A titre de comparaison, un échantillon de noix vertes du pays sans coque et un échantillon avec coque, renfermaient chacun 50 % d'eau. (Genève)

Pilzkontrolle — Contrôle des champignons. Die Gesamtzahl der während des Berichtsjahres ausgestellten Marktscheine übersteigt diejenige des Jahres 1951, das Gesamtquantum der pro 1952 zum Verkauf gebrachten Speisepilze beträgt hingegen nur zwei Drittel desjenigen von 1951. Dieser Ausfall bezieht sich zur Hauptsache auf den wichtigsten Marktpilz, den Eierschwamm, der von 12 622 kg auf 3023 kg zurückgegangen ist.

Die Zahl der während des Berichtsjahres konfiszierten Pilzarten beträgt 11 (1951: 10), nämlich eine Giftpilzart (*Russula sardonia*) mit ca. 3 kg, ferner verdächtige bzw. ungeniessbare Arten sowie wertlose oder nur bedingt essbare Sorten (letztere weil leicht mit Giftpilzen zu verwechseln, von kurzer Haltbarkeit oder geringer Qualität). Am stärksten vertreten waren hier wiederum der Karbolchampignon (*Psalliota xanthoderma*) mit 5,5 kg und der nebelgraue Trichterling (*Clitocybe nebularis*) mit 5 kg. Bei den wegen schlechter Qualität beschlagnahmten Speisepilzen steht der Eierschwamm obenan mit ca. 25 kg, es folgen der Hallimasch mit ca. 15 kg, die diversen Ritterlingarten mit ca. 10 kg, der Steinpilz mit ca. 8 kg. Bei den übrigen vernichteten Marktpilzen handelte es sich um Quantitäten von 6 bis 0,5 kg. (Zürich-Stadt)

Ein Metzger bezog in Deutschland «Pilz-Trüffel», bei denen es sich um künstlich schwarz gefärbte, zerhackte Eierschwämme handelte. Die Ware wurde mit Beschlagnahme belegt.

Eine Pilzkontrollstelle meldete, dass an einem Waldrand gewachsene Pilze wegen starken Hexa-Geruches nicht verspeist werden konnten. Im Jahre 1951 wurde an jenem Waldrand die Maikäferbekämpfungsaktion durchgeführt. (Zürich-Kanton)

106 espèces ont été présentées au contrôle sur les marchés et dans les magasins en vue de la vente dans 16 principales communes du canton, représentant un poids total de 80 298 kg.

Les inspecteurs préposés à ce contrôle ont procédé au séquestre et à la destruction de 161,5 kg de champignons (26 kg vénéneux et 135,5 kg avariés). (Vaud)

Les marchés aux champignons ont été ouverts au public du 5 mai 1952 au 1er décembre 1952. Il a été délivré 616 bulletins d'inspection portant sur un total de 15 750 kg de marchandise.

Environs 50 kg de champignons avariés, non comestibles ou vénéneux ont été éliminés et détruits. (Genève)

Honig — Miel. Ein «Geschäftsmann» bezog von überall her Honig, oft auch ausländischen, mischte diesen mit Schweizer Honig und verkaufte ihn unter der Bezeichnung «Bienenhonig-Montagne», ebenfalls zu erhöhten Preisen. (Zürich-Kanton)

Kunsthonig — Miel artificiel. Le récidiviste notoire que nous signalions dans notre rapport de l'année dernière pour vente et colportage de miel artificiel sous la désignation de «Miel Excelsior de Schwyz», a été déféré à notre demande aux instances judiciaires. Malgré 3 contraventions relevées contre lui ayant donné lieu à 3 amendes préfectorales de Fr. 50.—, 80.— et 120.—, il continuait son trafic non seulement dans le canton de Vaud, mais dans ceux de Genève et Neuchâtel. Le Tribunal de simple police de Vevey l'a condamné le 19 novembre 1952 à douze jours d'arrêts. (Vaud)

Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries. 29 Proben Speiseeis (2 davon Privataufträge) mussten als bakteriell nicht befriedigend betrachtet werden, da sie bis zu 25 Millionen Gesamtkeime, worunter bis zu 186 000 solche der Coligruppe, pro cm³ aufwiesen. (Zürich-Stadt)

50 000 kg Zucker hatten auf dem Transport einen phenol- bzw. kresolartigen Geruch und Geschmack angenommen. In 100 g Zucker konnten noch 10 (0,01 mg) Phenol nachgewiesen werden. Möglicherweise wurde der Fremdgeruch aus mit Kresolpräparaten desinfizierten Eisenbahnwagen aufgenommen. Nach 24stündigem Ausbreiten des Zuckers an zirkulierender Luft war der kresolartige Geruch kaum mehr feststellbar. (Basel-Stadt)

Mit der Herstellung von Glace und Eiscrème befassen sich vielfach Personen, die der sorgfältigen Überwachung der Fabrikation und der Sauberkeit des Betriebes viel zu wenig Beachtung schenken. Der Hauptbestandteil der Mehrzahl der Glacen ist Milch, die als Überträger von Infektionskrankheiten (Scharlach, Diphtherie, Typhus und enteritische Störungen) in Betracht fällt. Durch die Verwendung von Rohmilch, statt abgekochter pasteurisierter Milch, durch den Gebrauch von verunreinigten Maschinen, Gefässen und Geräten bei der Herstellung, Aufbewahrung bzw. Detaillierung sind die an Glacen zu stellenden bakteriologischen und hygienischen Anforderungen oft ungenügend und gar nicht erfüllt. Darum haben wir seit einiger Zeit dem Verkauf von Glace, insbesondere durch Kioske und durch Karrenhandel auf öffentlichen Strassen und Plätzen, vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt.

Die Untersuchung von im Verkehr befindlichen Produkten ergab neben normalen ausserordentlich hohe Keimzahlen sowie die Anwesenheit von Darmcoli in 0,1 cm³ Glace. Sorgfältig hergestellte Glacen, die vor dem Einfrieren gekocht oder pasteurisiert werden, sollten Keimzahlen unter 100 000 pro 1 cm³ aufweisen und keine Darmcoli enthalten. Glaceprodukte mit zu hohen Keimzahlen und mit Colibakterien infiziert, bilden eine Infektionsgefahr für die

Konsumenten, besonders aber für Kinder im schulpflichtigen Alter. Wir bemühen uns daher unermüdlich, durch Beanstandungen und Belehrungen eine in bakteriologischer und hygienischer Beziehung wesentliche Qualitätsverbesserung der in den Verkehr gelangenden Glacen zu erreichen. (Basel-Stadt)

Fruchtsäfte, Fruchtsirupe, Gelées und Konfitüren — Jus de fruits, sirops, gelées et confitures. In zwei Fällen musste ein als «naturrein» bezeichneter, mit Ameisensäure konservierter Himbeersirup beanstandet werden. Mit Konservierungsmitteln versetzte Lebensmittel dürfen nicht als «naturrein» bezeichnet werden, selbst wenn eine solche Behandlungsart nach der Lebensmittelverordnung erlaubt ist. (Zürich-Stadt)

Auch Fruchtsäfte können bakteriologisch sehr stark verunreinigt sein. Ein frisch ab Zentrifuge erhobener Orangensaft enthielt pro cm³ 30 000 000 Keime und 2500 Coli, trotzdem vorher in der Maschine keine Rüblisäfte hergestellt worden waren. (Zürich-Kanton)

Himbeerpulpe wies einen zu hohen Gehalt an Ameisensäure auf. Quittensaft enthielt Zink, weil er in einem galvanisierten Gefäss aufbewahrt worden war. (Urschweiz)

Die Beschwerde eines Konsumenten, der nach Genuss eines mit Grapefruit-saft hergestellten Tafelwassers einen exanthem-ähnlichen Ausschlag bekam, führte zur Feststellung, dass aus 1 Liter Tafelwasser 9 mg Chininalkaloide isoliert werden konnten. Der Zusatz von Chinin sollte den gewünschten bitteren Geschmack von Grapefruitsaft unterstützen. Die unzulässige Beigabe wurde sofort abgestoppt. — In einem Cola-Getränk war die freie Phosphorsäure mit Natriumcitrat ungenügend abgepuffert worden. Der pH-Wert sollte nicht tiefer als 3,4 liegen.

Ein «Citron Poudre» mit Formolzahl 0 und 0,2 % Proteingehalt konnte nicht als reines Naturprodukt aus Zitronen angesprochen werden, sondern war nur als Limonadenpulver verkehrsfähig. (Basel-Stadt)

Eine in einem Kinderheim erhobene Probe Konfitüre war künstlich aromatisiert und mit Carobengummi stark gestreckt. Der Wassergehalt betrug 78 %. (Graubünden)

Frucht- und Gemüsesäfte — Jus de fruits et de légumes. Im Berichtsjahr ist namentlich die Fabrikation von Rüblisäften auch in Schaffhausen aufgenommen worden. Bei der ersten Kontrolle entsprach keine einzige Probe den vom Verband der Kantonschemiker aufgestellten Richtlinien. Sie wiesen durchwegs sehr hohe Keimzahlen auf, und Colibazillen waren auch in $\frac{1}{100}$ cm³ noch nachweisbar. Einige Firmen verzichteten hierauf auf die Fabrikation, während bei andern eine wesentliche Besserung eintrat, nachdem ihnen das vom Eidg. Gesundheitsamt herausgegebene Merkblatt zugestellt worden war. Eine regelmässige Kontrolle dieser Produkte wird aber auch weiterhin notwendig sein. (Schaffhausen)

Trinkwasser — Eau potable. Unter Jaucheeinflüssen (undichte Jauchegruben, Jauchever Schlauchung) wurden nachgewiesenermassen in 4 Fällen Trinkwasserversorgungsanlagen beeinträchtigt. In einem 5. Falle wurde durch eine Spezialfirma für Klärgruben- und Dolenentleerung der gesammelte Inhalt in bewaldetem Quellengebiet deponiert. Der besonders betroffene Quellenstrang musste wegen erheblicher Verunreinigung ausgeschaltet werden. In der betreffenden Gemeinde waren verschiedentlich Magen- und Darmbeschwerden aufgetreten unter der Bevölkerung. Die örtliche Gesundheitsbehörde sah sich veranlasst, uns zu einer Milch- und Trinkwasserkontrolle aufzufordern. Im Zuge der Probenahmen und Lokalaugenscheine wurde man auf die bereits erwähnte Deponie aufmerksam. Es darf wohl glücklichen Umständen zugeschrieben werden, dass keine ernsthaften Folgen eingetreten sind, wie wir sie von Glion her kennen. (Zürich-Kanton)

In einem Fall wurde Oberflächenwasser, das mit Fäkalstoffen in Berührung gekommen war, direkt in die Brunnenstube eingeleitet. Das Wasser in der Brunnenstube war trüb und von stinkendem Geruch.

Zur Versorgung eines Einzelgehöfts wurde mit Abwasser verunreinigtes Bachwasser verwendet, das man absichtlich oberhalb eines Hanges versickern liess, um eine am Fusse des Hanges spärlich fliessende Quelle zu verstärken. Die Bodenfiltration war eine ungenügende. (Graubünden)

Le secteur des eaux continue à préoccuper intensément le laboratoire. Cette activité ne fera du reste que s'accroître. La nouvelle loi cantonale sur l'organisation sanitaire du 9 décembre 1952 aura certainement pour effet une augmentation des prélèvements, puisqu'elle pose en principe la responsabilité juridique du distributeur d'eau, chargé en tout temps de surveiller la qualité de l'eau servie au public.

L'apparition d'une épidémie de poliomyélite à Ste-Croix a obligé le Laboratoire cantonal à prendre diverses mesures prophylactiques, bien qu'aucune preuve n'ait été apportée que la transmission de la maladie ait eu lieu par l'eau potable. Néanmoins la désinfection totale du réseau d'eau fut ordonné, et la chloration (déjà permanente) fut renforcée. Parallèlement, les canalisations d'eaux usées furent également fortement javellisées. (Vaud)

Nous avons terminé l'étude chimique et bactériologique des eaux des fontaines rurales de notre canton. Sur 93 fontaines et pompes, il n'y a plus actuellement que 16 qui débitent une eau encore potable au point de vue bactériologique. Nous constatons que les eaux de sources se polluent graduellement et que peu à peu les communes doivent les remplacer par des fontaines débitant l'eau des Services industriels.

Les hygiénistes se préoccupent à bon droit de la pollution progressive et parfois massive, des cours d'eau de notre canton; ils désirent que des mesures soient

prises pour que la pureté des eau du Léman soit sauvegardée. La suppression des causes de la pollution des rivières qui se jettent dans le lac est une mesure urgente qui s'impose.

C'est la raison qui nous a fait inscrire au programme de notre activité, l'analyse chimique et bactériologique des rivières genevoises. L'étude du bassin du Vengeron a été terminée, les caractères chimiques et bactériologiques de ce cours d'eau sont actuellement ceux d'une eau d'égoût. L'étude de la Versoix dont les eaux sont moins polluées que celles du Vengeron est en cours et sera poursuivie en 1953. (Genève)

Mineralwasser — Eaux minérales. Sous l'étiquette «source X naturelle», d'un établissement d'eau minérales, il y avait de l'eau provenant du réseau de distribution de l'endroit, de l'eau gazéifiée, etc. D'autre part, ces eaux accusaient des chiffres d'oxydabilité trop élevés, provenant d'un lavage de bouteilles défectueux. (Neuchâtel)

Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool. 16 Proben Süssmost wurden direkt ab Presse erhoben. Die Untersuchung ergab folgenden Befund:

pH 3,0—3,9. Coli in 1 cm³ 0—100 000. Keimzahl 0—200 000. Einer der keimfreien Säfte war bereits geräzt, der andere stammte aus einem Grossbetrieb, der seinen Saft pasteurisiert. Die schlechtesten Verhältnisse betr. Coli waren in der Regel nicht bei Landwirten, sondern in einem Grossbetrieb festgestellt worden. Dort wird der Reinigung des Obstes nicht die nötige Aufmerksamkeit geschenkt. Wenn auch menschenpathogene Keime in Süssmost und Traubensaft nach 2 Tagen absterben sollen, ist gerade bei der Mostsaison frisch ab Presse auch diesem Lebensmittel volle Aufmerksamkeit zu schenken. Im grossen und ganzen erreichen aber die Werte für Coli bei Süssmost diejenigen von handelsüblichen Rübli-säften bei weitem nicht. (Zürich-Kanton)

Toutes ces contestations concernent des boissons de table à un jus de fruit ou des limonades soumises aux analyses bactériologiques. Elles étaient souillées soit par du bacterium coli, soit par dinnombrables colonies. Dans la plupart des cas, ces souillures doivent provenir d'un lavage insuffisant des bouteilles. (Neuchâtel)

Kaffee — Café. Ein als «Kaffee, gemahlen» bezeichnetes Präparat enthielt ein zuckerhaltiges Kaffee-Ersatzmittel. Gemahlener Kaffee darf derartige Zusätze nicht enthalten. (Zürich-Stadt)

Une grande entreprise de construction avait acheté du «café» pour ses ouvriers, «café» qui ne contenait que le 15 % de café pur, le reste étant constitué par de la chicorée et du sucre brûlé. (Neuchâtel)

Schokolade — Chocolat. In einer kleinen Schokoladefabrik wurden verschiedene Proben Schokolade erhoben. Wir erhielten folgende Zahlen:

Probe	Jodzahl	Milchfett
a	56,3	—
b	56,8	—
c	62,1	—
d	60,7	—
e Milkschokolade	61,0	0,5 ‰
f Milkschokolade	60,8	0,9 ‰
g Milkschokolade	61,3	0,8 ‰

Aus den Jodzahlen ergibt sich, dass zur Herstellung der Schokolade beträchtlich mehr als 5 ‰ Fremdfett verwendet wurden. Der Butterfettgehalt der als Milkschokolade bezeichneten Proben ist viel zu niedrig. Der Fabrikant wurde wegen Warenfälschung eingeklagt.

In einer Schokolade, die den Hinweis auf Eiercognaccrème trug, fanden wir kein Lutein, hingegen künstliche Farbstoffe. Da die Ware ferner aus Trockeneigelb zubereitet war, musste auch die Abbildung eines Frischeies beanstandet werden.
(Zürich-Kanton)

Eine «Nusstafel mit Schokolade» verursachte beim Genuss Durchfall. Die Untersuchung ergab, dass sie grössere Mengen Phenolphthalein enthielt. Dieses gelangte versehentlich durch eine von der Herstellerfirma fabrizierte und zum Verkauf in Apotheken bestimmte Abführschokolade in die Nusstafeln.
(Zürich-Stadt)

Bemerkenswert ist folgende Feststellung:

Einer hiesigen Firma X wurde im Kanton Tessin durch den Kantonschemiker ein grosser Posten Milkschokolade wegen Verdorbenheit beanstandet und beschlagnahmt. Am Tage des Einganges der diesbezüglichen Zuschrift (Kopie an uns) erhielten wir eine Probe dieser Milkschokolade von der Firma X «zum Untersuch». Wir mussten die Ware ebenfalls beanstanden. Man teilte uns darauf mit, die Schokolade werde durch eine Schokoladefabrik im Aargau umgearbeitet. Unsere Recherchen ergaben jedoch lange Zeit keinen Hinweis für eine erfolgte Ankunft der Ware. Plötzlich entdeckte der Lebensmittelinspektor in einem Lädeli in einer kleinen Landgemeinde dieselbe verdorbene Schokolade. Die Rückverfolgung ihres Weges führte über zwei Zwischenhändler (einer davon war ein Hausierer) wieder zur Firma X. Diese hatte allerdings die Ware vor der offiziellen Beanstandung abgegeben.
(Luzern)

Eine alkoholhaltige Schokoladeware (Likörfläschli) musste beanstandet werden, weil der alkoholische Zusatz 6 ‰ des Gesamtgewichtes der betreffenden Ware überstieg.
(Urschweiz)

Eine Serie Milkschokolade musste wegen zu geringem Milchfettgehalt beanstandet werden. Daneben enthielten diese Schokoladen einen über 5 ‰ betragenden Zusatz von Kokoshartfett. Zwei weitere Proben, die für den Export bestimmt

waren und als Milkschokolade deklariert wurden, enthielten kaum Milch- und Kakaofett, dagegen erhebliche Mengen Kokoshartfett und Erdnussfett.

(Thurgau)

Gewürze und Kochsalz — Epices et sel de cuisine. Pepper reject bestand aus kleinen verkümmerten Pfefferkörnern und Pfefferstielen. Das gemahlene Gewürz zeigte geringen Geruch und Geschmack. Der Gehalt an ätherischem Öl betrug 0,4 % und musste deshalb beanstandet werden.

(Glarus)

Ein Gewürz für die Wurstfabrikation bestand aus einer Mischung von Pfeffer, Knoblauch und andern Gewürzen mit Zusatz von Zucker und Stärkemehlen. Die Streckung von Gewürzpulvern mit Zucker und Stärkemehlen ist zu beanstanden.

(Basel-Stadt)

Wein, Traubenmost usw. — Vins, mouûts 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	49
unrichtig deklariert — fausse déclaration	131
zu stark geschwefelt — trop souffrés	75
verdorben — altérés	306
andere Gründe — autres motifs	288

Le pourcentage des vins contestés paraît élevé. Il n'est cependant pas alarmant puisqu'il s'agit en grande partie d'analyses de vins effectuées avant leur mise dans le commerce. Les contestations officiels proviennent surtout de vins de petits producteurs qui mettent leur marchandise en vente, sans avoir vinifié dans les règles de l'art. Le commerce ayant admis d'une façon générale la nécessité d'une collaboration suivie avec le laboratoire, nous pouvons constater, avec satisfaction, qu'après une dizaine d'années d'effort, la qualité des vins valaisans s'est sensiblement améliorée. Certaines spécialités, la dôle principalement, ont retrouvé leur caractère spécifique, grâce à une sélection plus soignée, les vins de qualité inférieure étant mis dans le commerce comme vins rouges du Valais par exemple. C'est également avec cet esprit de bonne entente que le commerce a accepté le contrôle officiel et obligatoire de la vendange 1952.

(Valais)

Spirituosen — Spiritueux. Eine als «Grappa commune» bezeichnete Spirituose erwies sich als Kernobstbranntwein. Der betreffende italienische Händler war der Meinung, dass «Grappa» mit «Schnaps» identisch sei.

(Zürich-Stadt)

Heute wird bei uns jeder Kirsch, für welchen das Echtheitszeichen beansprucht wird, degustativ überprüft. Es hat sich dies als notwendig erwiesen, weil gelegentlich namentlich von Hausbrennern und Brennauftraggebern sehr schlechte

Produkte angemeldet werden. Auf Grund der schriftlichen Unterlagen müsste das Zeichen verabfolgt werden. Die Ware hat aber einen ausgesprochenen Geschmacksfehler. Trotzdem nimmt sie der Grossist ab, vermutlich weil sie im grossen Haufen verschwindet.

Abgesehen von diesen klaren Fällen, wo der Echtheitsschein verweigert werden kann (stark stichige Maische, Verunreinigung durch Tresterschnaps oder andere Branntweine, wegen Verwendung ungereinigter Fässer usw.), gibt es eine relativ grosse Zahl Kirschwasser, die einfach nicht befriedigen, ohne dass ihnen das Echtheitszeichen mit Fug und Recht verweigert werden könnte. Es wird zum Teil viel zu hoch gebrannt, dazu oft noch leicht stichige Maische, so dass ausser dem kratzenden Esteraroma nicht mehr viel anderes zum Ausdruck kommt. Zudem kommen heute noch viele Lagerposten zur Anmeldung, die vor dem Jahr 1950 gebrannt wurden. (Luzern)

Tabak und Tabakerzeugnisse — Tabac, cigares et cigarettes. Bei der Prüfung eines Krepppapierfilters konnte nur eine Adsorptionswirkung auf Nikotin von 5,1 % ermittelt werden.

Ein aus Italien stammendes Entnikotinisierungsmittel auf sogenannter biochemischer Grundlage sollte nach italienischen Untersuchungen 60—80 % Nikotin zerstören, und zwar wenn man auf die Brennfläche einer Zigarette 1 Tropfen der Lösung gibt. Uns fehlte der Glaube von Anbeginn an. Das trotzdem verlangte Gutachten ergab, dass nicht nur kein Nikotin im Hauptstromrauch zerstört wird, sondern dass sogar noch etwas mehr Nikotin in den Hauptstromrauch der behandelten Zigarette übergeht. (Zürich-Kanton)

Konservierungsmittel — Agents conservateurs. Von privater Seite wurde uns ein Konservierungsmittel (K 5) unterbreitet, welches sich als Monobromessigsäure erwies. Es wurde seitens ausländischer Verkäufer dieses unerlaubte Konservierungsmittel verschiedenerorts empfohlen. (St.Gallen)

Ein auf private Veranlassung zur Untersuchung gelangender Metzgerei-Hilfsstoff enthielt als Konservierungsmittel Bor und als Bindemittel Phosphat. Das Präparat wurde von uns als nicht verkehrsfähig betrachtet. (Zürich-Stadt)

Kosmetische Mittel — Produits cosmétique. Alkaloidhaltige Augentropfen wurden in einem hiesigen Kosmetikgeschäft festgestellt. Das Produkt führte den Namen Oeil magique und hat tatsächlich eine pupillenvergrössernde Wirkung. (Luzern)

Spielwaren — Jouets. Wiederum musste für Spielzeugmotoren bestimmter Brennstoff beanstandet werden. Eine Probe enthielt wie die im Jahresbericht 1951 aufgeführte Probe über 50 % Methylalkohol und eine andere Probe dazu noch 10 % des noch bedeutend giftigeren Nitromethans. (Zürich-Stadt)

Ein Fabrikant von Spielwaren und Importeur solcher hat Gummispielwaren aus Japan eingeführt, die beanstandet werden mussten, weil die Haare der Spielzeuge mit Bleichromat gefärbt waren. (Baselland)

Geschirre — Ustensiles. In letzter Zeit gelangten recht umfangreiche Sendungen japanischen Porzellans in die Schweiz, deren Dekor beträchtliche Mengen Blei an 4%ige Essigsäure abgaben. Von 22 uns von privater Seite zur Untersuchung vorgelegten Proben mussten 18 als nicht verkehrsfähig bezeichnet werden, da sie bis zu 48 mg statt der tolerierten 10 mg Blei pro 100 cm² dekorierte Oberfläche in 24 Stunden an eine 4%ige Essigsäure abgaben. 20 amtlich untersuchte Proben führten zum Teil zur Beschlagnahme ganzer Importe bzw. ganzer Lager. Die maximal festgestellte Bleiabgabe betrug in einem der Fälle 86 mg pro 100 cm² dekorierte Oberfläche. (Zürich-Stadt)

Das Dekor einer Japan-Tasse enthielt 20,4 mg Blei, der Untertasse 21,4 mg Blei pro 100 cm². Ein Salz- und Pfeffergedeck enthielt als Grundlegierung 86,5 % Blei, war über einer dünnen Kupferunterlage nur leicht versilbert und musste daher beanstandet werden. (Basel-Stadt)

Verschiedene Gegenstände — Objets divers. Zwei Bodenreinigungsmittel wiesen Flammpunkte von nur 10° C bzw. 14,5° C auf. Derartige Präparate sind als feuergefährlich zu betrachten. Besonders gefährlich sind solche Produkte, wenn sie auf den Böden vermittelt elektrischen Blochern verarbeitet werden. In Zürich sind dieses Jahr dadurch zwei Brände mit beträchtlichen Schäden entstanden. (Zürich-Stadt)

Les organes de contrôle ont expertisé des tuyaux en matière plastique blanche, à base de polythène, destinés à contenir de l'eau potable, du vin, etc. Il a été constaté que, pour une durée de contact d'un jour, ces tuyaux ne transmettaient aucune odeur à l'eau ou au vin. Mais plus la durée se prolonge au delà d'un jour, plus l'eau ou le vin ont tendance à prendre une odeur étrangère et à présenter une saveur anormale. Après deux jours de contact, la modification des caractères organoleptiques est à peine perceptible; après 20 jours de contact, l'eau et le vin ont une odeur et un goût absolument anormaux. Il s'en suit donc que ces sortes de tuyaux ne doivent pas être utilisés pour des contacts très prolongés avec des boissons. (Fribourg)

Verschiedene für den Haushalt bestimmte Fleckenreinigungsmittel und Fleckenwasser mit Flammpunkt 8—10°, 13° und 27,5° mussten als feuergefährliche Flüssigkeiten gemäss Art. 465/2 der eidg. Lebensmittelverordnung mit der deutlichen und leicht sichtbaren Aufschrift «Feuergefährlich» versehen werden. Bei andern, auf der Basis von gesundheitsschädlichen chlorierten Kohlenwasserstoffen hergestellten Fleckenbehandlungsmitteln fehlte die Warneufschrift: «Die

Dämpfe von Fleckenreinigungsmitteln sollen nicht eingeatmet werden. Deshalb ist die Reinigung nur im Freien oder bei offenem Fenster vorzunehmen.»
(Basel-Stadt)

Das Lötzinn eines fahrenden Pfannenflickers enthielt zuviel Arsen.
(Graubünden)

Un produit de nettoyage, uniquement désigné par un nom de guerre «Tessoline», était composé de trichloréthylène, de tétrachloréthane, de white spirit. Les ouvriers, appelés à utiliser ce produit, étaient naturellement fortement incommodés. Nous sommes intervenus auprès du fabricant, afin qu'il attire l'attention sur le danger de l'utilisation du produit dans des locaux fermés.
(Neuchâtel)

Verschiedenes — Divers. Drei im Privatauftrag untersuchte ausländische «Sahnehaltemittel» erwiesen sich als teilweise aufgeschlossene Stärke. Nach der schweizerischen Lebensmittelverordnung ist der Zusatz fremder Substanzen irgendwelcher Art, insbesondere von solchen, die den Rahm konsistenter erscheinen lassen, sowie von Wasser, nicht gestattet.
(Zürich-Stadt)

3 Mehlbehandlungsmittel bestanden aus verkleisterter Stärke und einem Zusatz von Phosphaten. Nach der eidg. Lebensmittelverordnung sind diese Präparate nicht zulässig.
(Schaffhausen)

Im Jahre 1952 war die Installation von Most- oder Saftleitungen durch die Mostereibetriebe stark ausgedehnt worden. Die betreffenden Leitungen bedurften analog der Bierleitungen der gleichen Wartung.
(St. Gallen)

Auf einem Gebiete liegen die hygienischen Verhältnisse noch ganz im argen. Es sind dies die oft erschreckend schmutzigen Handtücher in den Toiletten der Gaststätten. In Wirtekursen und bei Inspektionen weist der Lebensmittelinspektor immer darauf hin, dass ein Föhnapparat, oder neuerdings die 45 m langen, automatisch nachziehbaren Handtücher das einzig Richtige darstellen. Wie wichtig gerade in Wirtschaftsbetrieben die persönliche Hygiene ist, besonders beim Personal, zeigt der Fall in einem Café, wo etwa 60 Personen an Paratyphus erkrankten (1 Todesfall), weil die Wirtsleute mit den von ihnen selbst infizierten Händen Mohrenköpfe verunreinigten. Letztes Jahr traten 5 Paratyphusfälle in einem alkoholfreien Restaurant auf, wo durch ein italienisches Küchenmädchen, das an Paratyphus erkrankt war, via Rohkost 4 weitere Personen angesteckt wurden.
(Zürich-Kanton)

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 1952 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1952*

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	639	5—500	7 652	8	3—90	220
Bern	74	20—1000	5 165	11	5—60	244
Luzern	8	50—300	1 010	1	30	30
Uri	—	—	—	—	—	—
Schwyz	7	10—100	180	—	—	—
Obwalden	1	40	40	—	—	—
Nidwalden	6	50—300	850	—	—	—
Glarus	6	15—30	120	—	—	—
Zug	6	50—200	750	3	10—45	65
Fribourg	63	5—500	2 485	1	60	60
Solothurn	82	5—500	2 199	3	14—90	134
Basel-Stadt	18	10—150	700	—	—	—
Basel-Land	—	—	—	—	—	—
Schaffhausen	21	2—200	454	2	7—150	157
Appenzell A. Rh.	—	—	—	—	—	—
Appenzell I. Rh.	3	200—600	1 300	2	60—90	150
St. Gallen	16	20—200	1 260	3	8—360	382
Graubünden	71	10—5000	8 310	1	60	60
Aargau	292	5—2200	11 350	8	7—390	959
Thurgau	26	10—200	1 315	1	10	10
Tessin	155	10—600	7 215	—	—	—
Vaud	17	10—200	450	2	12—120	132
Valais	282	5—300	5 899	—	—	—
Neuchâtel	25	20—400	1 560	1	15	15
Genève	146	10—1500	8 368	2	3—10	13
Schweiz - Suisse	1964	2—5000	68 632	49	3—390	2631

*) Die Fleischschau ist dem Eidg. Veterinäramt unterstellt.

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

*Zusammenstellung der im Jahre 1952 eingegangenen Mitteilungen
über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet*

*Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1952
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 alimen- taires et objets usuels	Anderweitige Zuwider- handlungen Autres contraventions	Kunstwein Vin artificiel	Absinth Absinthe	Zusammen Total
	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas	Fälle Cas
Zürich	452	8	25	12	23	119	—	—	639
Bern	48	—	—	15	5	4	—	2	74
Luzern	8	—	—	—	—	—	—	—	8
Uri	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schwyz	6	—	1	—	—	—	—	—	7
Obwalden	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Nidwalden	6	—	—	—	—	—	—	—	6
Glarus	2	—	—	—	—	4	—	—	6
Zug	6	—	—	—	—	—	—	—	6
Fribourg	52	—	—	5	5	1	—	—	63
Solothurn	35	3	3	4	3	31	—	3	82
Basel-Stadt	3	2	—	—	8	4	—	1	18
Basel-Land	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhausen	18	—	—	3	—	—	—	—	21
Appenzell A. Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell I. Rh.	3	—	—	—	—	—	—	—	3
St. Gallen	12	1	1	—	1	1	—	—	16
Graubünden	44	3	10	8	4	2	—	—	71
Aargau	246	6	4	3	11	21	1	—	292
Thurgau	14	—	—	—	—	12	—	—	26
Tessin	129	1	3	3	5	14	—	—	155
Vaud	9	1	—	2	3	2	—	—	17
Valais	109	1	8	36	27	82	—	19	282
Neuchâtel	19	—	—	—	4	2	—	—	25
Genève	31	6	26	14	36	18	—	15	146
Schweiz - Suisse	1253	32	81	105	135	317	1	40	1964