

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	47 (1956)
Heft:	6
Rubrik:	Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1955 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1955

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 23.02.2026

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

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERRSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN
Offizielles Organ der 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 einzelne Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—) Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

BAND – VOL. 47

1956

HEFT – FASC. 6

**Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle
in der Schweiz im Jahre 1955**

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1955

A. Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes

a) Gesetzgebung und Allgemeines

In Ausführung des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes (vom 8. Dezember 1905) fasste der Bundesrat am 22. April 1955 einen Beschluss über die Abänderung der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Abgeändert wurden folgende Artikel der Lebensmittelverordnung:

Artikel der
Lebensmittelverordnung:

238, Abs. 2, 4 und 5

249, Abs. 4; 251, Abs. 2
und 259

412—419 und 419^{bis}

Begründung der Abänderung:

Streichung von Paraphenetolcarbamid (Dulcin) und Zulassung von Zyklohexylsulfamat-Natrium (Natriumzyklamat) als künstliche Süsstoffe.

Geringfügige Änderungen in bezug auf Konservierung und Bezeichnung von Fruchtsäften und -sirupen.

Neufassung der Bestimmungen über Essig und essigähnliche Erzeugnisse.

Artikel der Lebensmittelverordnung:	Begründung der Abänderung:
443	Zulassung bestimmter Antioxydantien zur Haltbarmachung von Fetten und Ölen.
486	Präzisere Umschreibung der Anforderungen an Benzin aller Art (für nichtmotorische und motorische Zwecke).

Gestützt auf den erwähnten BRB vom 22. April wurde am 23. April eine Verfügung des Departementes des Innern über den Verkehr mit bleihaltigem Benzin (Art. 486 LMV) erlassen.

In Ausführung von Art. 337c der Lebensmittelverordnung (Fassung vom 4. Oktober 1946) wurde dem Schweiz. Handelsamtsblatt eine Publikation über «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1955» zur Bekanntmachung übergeben (veröffentlicht am 16. November 1955).

Durch das Bundesgesetz vom 23. Dezember 1953 wurde Artikel 10, lit. c des Lebensmittelgesetzes aufgehoben, was zur Folge hat, dass ab 1. Januar 1955 an die Besoldungen der Chemiker und des Personals der kantonalen Untersuchungsanstalten sowie der Lebensmittelinspektoren Bundesbeiträge nicht mehr ausgerichtet werden können. Diese Gesetzesänderung führte zur Revision des Reglements vom 29. Januar 1909 betreffend die Ausrichtung von Bundesbeiträgen an Kantone und Gemeinden. Die das Reglement ersetzzende Verordnung vom 2. März 1955 geht von der neuen gesetzlichen Grundlage aus und sieht Bundesbeiträge nur noch für die eigentlichen Betriebskosten (ohne Besoldungen) der kantonalen Untersuchungsanstalten vor, wobei jedoch im Gegensatz zu früher die Gebühreneinnahmen nicht mehr berücksichtigt werden.

In Anwendung von Art. 56 des Lebensmittelgesetzes wurde die vorgesehene bundesrätliche Genehmigung für folgende kantonale Erlasse erteilt:

- a) Beschluss des Staatsrates des Kantons Genf über die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember 1955;
- b) Reglemente der Kantone Bern, Freiburg, Genf, Neuenburg und Wallis über die Kontrolle der Weinernte;
- c) neue Vollziehungsverordnung des Kantons St.Gallen zum Lebensmittelgesetz (vom 8. November 1955).

Die Eidg. Ernährungskommission, ihr Ausschuss, ihre Sub- und Expertenkommisionen hielten im Geschäftsjahr 11 Sitzungen ab.

Zur Behandlung gelangten unter anderem folgende Probleme:

1. Brotfrage im Zusammenhang mit der Volksgesundheit, insbesondere in bezug auf die Zahnkaries.
2. Erhebungen über den Gesundheitszustand der Bergbevölkerung.
3. Erstellung einer neuen Liste der Farbstoffe für Lebensmittel (Art. 441 LMV).
4. Wünschbarkeit des Zusatzes von Fluor zu verschiedenen Lebensmitteln zur Verhinderung der Zahnkaries.

5. Das Butter-Margarine-Problem.
6. Zusatz von Vitaminen zu Spirituosen und Tabakwaren.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnung wurden 59 Zirkulare mit total 237 Mitteilungen den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:	1955	1954
Diätetische Nährmittel	31	13
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	14	30
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	20	25
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	39	32
Bewilligungen von Vitaminanpreisungen	26	48
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung	89	95
Diverses	18	33

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Die zwei wichtigsten Richtungen der Tätigkeit an unserem Amte im Jahre 1955 können etwa wie folgt umschrieben werden:

1. Arbeiten an der Herausgabe von Band I der 5. Auflage des Schweiz. Lebensmittelbuches.
2. Weiterentwicklung spezieller Gebiete der Lebensmitteluntersuchung.

Ad 1. Die Arbeiten an Band I des Lebensmittelbuches (Allgemeine Untersuchungsmethoden) konnten so gefördert werden, dass im Jahr 1956 mit der Drucklegung begonnen werden kann.

Ad 2. Weiterhin wurden die *papierchromatographischen Methoden* mit grossem Erfolg in der Lebensmitteluntersuchung angewendet. In dieser Weise wurden Fleisch- und Hefeextrakte sowie Eiweisshydrolysate analysiert, wobei es gelang, für einen wichtigen Bestandteil von Fleischsaft, das Carnosin, eine relativ einfache Bestimmungsmethode zu finden. Hierüber wurde an der Jahresversammlung der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie referiert. Ebenso wurde an Zuckerarten und ähnlichen Produkten mit Erfolg weitergearbeitet. Schliesslich versuchte man, auch die *Papierelektrophorese* auf diesem

Gebiet anzuwenden, was bei Eiereiweiss und Eigelb zu recht interessanten Resultaten führte. Die Formoltitration von Aminosäuren wurde ebenfalls bearbeitet. Diese und einige andere Gegenstände führten zu 6 Publikationen in den «Mitteilungen» des Eidg. Gesundheitsamtes. 17 weitere Veröffentlichungen stammten aus kantonalen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle, 20 aus anderen schweizerischen Instituten und 6 von ausländischen Autoren (total 49 Arbeiten).

c) Lebensmittelchemikerprüfungen

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker haben mit Erfolg bestanden die Herren:

Dr. E. Hefti, Glarus
Ch. Berner, Genève
Dr. E. Märki, Zürich
Dr. M. Refardt, Basel
G. Ernst, Basel
Dr. A. Miserez, Fribourg

2 Kandidaten, wovon einer im gleichen Jahr noch die Fachprüfung ablegte, bestanden mit Erfolg Ergänzungsprüfungen.

d) Kontrolle der Lebensmittel

1. Am Eidg. Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle

Neben der normalen Tätigkeit in Anwendung der dem Eidg. Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle, in der Lebensmittelverordnung übertragenen Pflichten, wie Textbewilligungen, Beurteilung von Neuprodukten und dgl., beanspruchte die Vorbereitung der Revisionen der eidg. Lebensmittelverordnung einen sehr beträchtlichen Teil der Zeit (siehe unter Gesetzgebung und Allgemeines). Verschiedene Fragen der Lebensmittelkontrolle, z.T. grundsätzlicher Art, waren zu behandeln. So gibt immer wieder das Fehlen oder die unrichtige Angabe von Gewichten auf Lebensmittelpackungen Anlass zu Diskussionen. Der Import von Lebensmitteln, die den schweizerischen Normen nicht genügten (Kakaopulver mit viel Kakaoschalen, Kondensmilch mit unrichtiger Deklaration usw.) führte zu Weisungen an die Zollorgane, solche Importe den amtlichen Laboratorien stets zu melden. Die Deklaration sog. «biologischer» Lebensmittel (Gemüse, Obst) oder «naturbelassener», «kaltgeschlagener» Öle oder Fette verlangte eine möglichst genaue Umschreibung dessen, was hier korrekterweise geboten werden sollte und was der Käufererwartung entsprach. Wenn es sich bei solchen Ausdrücken vielfach auch um recht vage Formulierungen handelt, die z.T. fast mystisch anmuten, musste doch versucht werden, eigentliche Scharlatanerie auszuschalten, die darin besteht, dem gutgläubigen Käufer gewöhnliche, z.T. sogar minderwertige Ware zu höheren Preisen anzuhängen. Die Organe der Lebensmittelkontrolle haben

keineswegs die Absicht, damit die in obiger Art qualifizierten Produkte gegenüber den in üblicher Art erzeugten als wertvoller zu taxieren. Es kann anderseits nicht Sache jener Organe sein, die Käufer zu bekehren und vom Genuss der genannten Produkte abzuhalten. Den Grundsätzen der Lebensmittelgesetzgebung entsprechend soll jedoch auf dem Lebensmittelmarkt die Täuschung des Konsumenten so weit als möglich verhindert werden. Zu diesem Zweck wurde mit den betreffenden Kreisen Fühlung genommen und versucht, ein wirksames Kontrollverfahren zu finden.

Die Durchführung des Milchbeschlusses, vor allem im Sinne der Eliminierung der Milch tuberkulose- und bangkranker Tiere, hat den amtlichen Laboratorien der Lebensmittelkontrolle eine beträchtliche zusätzliche Arbeit gebracht. Bei mehrfachen Aussprachen im Verbande der Amtschemiker und durch Umfrage in den Laboratorien wurde die Entwicklung verfolgt. Es konnte hierbei festgestellt werden, dass den Forderungen des Gesetzgebers nahezu überall Genüge geleistet wurde.

2. In den Kantonen

Im Berichtsjahr sind in den amtlichen kantonalen und städtischen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle insgesamt 181 552 (176 378) Proben untersucht worden, von denen 18 159 (19 954) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 24 453 (21 628). Von Lebensmitteln wurden 180 005 (174 946) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1547 (1432) Proben untersucht. Beanstandet wurden 17 912 = 9,9 % (19 689 = 11,2 %) Proben von Lebensmitteln und 247 = 17,4 % (265 = 18,6 %) von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Tätigkeit der Laboratorien war, wie üblich, auf dem Gebiete der Milchkontrolle wiederum eine sehr rege. Von sämtlichen untersuchten Lebensmittelproben entfallen 79,6 % (78,5 %) auf Milch.

Von 12 gegen Gutachten der amtlichen Laboratorien angerufenen Oberexpertisen wurden in 6 Fällen die Beanstandungen bestätigt, in 5 Fällen die Einsprachen wieder zurückgezogen. 1 Fall wurde geschützt.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 1294 (1709) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 2.— bis 1000.— (Fr. 2.— bis 5000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 45 223.— (Fr. 58 817.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 52 (54) Fällen von 3 bis 180 Tagen (4 bis 360 Tagen), total 1263 (1699) Tage ausgesprochen worden.

3. In den Vitamin-Instituten Basel und Lausanne

In beiden Instituten zusammen wurden total 132 (143) Produkte in 249 (251) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 13 (18) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. 48 (45) Untersuchungen wurden auf

biologischem und 201 (206) 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	K	Carot.	Pan.
Anzahl	32	85	16	1	10	56	49	5	3	—	2	—

4. Durch die Eidg. Weinhandelskommission

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug der Weinhandelsbewilligung

In der Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1955 haben die kantonalen Bewilligungsbehörden der Eidg. Weinhandelskommission 117 Gesuche um die *Weinhandelsbewilligung* zur Begutachtung und Antragstellung zugestellt. Mit Einschluss der 35 Pendenzen vom Vorjahr wurden insgesamt 152 Gesuche behandelt. 97 Gesuche wurden eingereicht wegen rechtlicher Umgestaltung der Firma, Wechsel in der verantwortlichen Geschäftsführung, Weiterführung eines früheren Weinhandelsbetriebes oder Übernahme einer bestehenden Firma. Bei den restlichen 55 Gesuchen handelte es sich um Neugründungen oder Übergang zum bewilligungspflichtigen Weinhandel.

Über die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen während des Berichtsjahres ergibt sich folgendes Bild:

Eingegangene Gesuche	152
Verzicht, Abgänge und Firmaänderungen	128
Beantragte Ablehnungen	4
Beantragte Entzüge	—
Unerledigte Gesuche	40
	172

Die Zahl der Weinhandelsbewilligungen hat somit gegenüber dem Vorjahr um 20 abgenommen. Auf Ende 1955 beläuft sie sich gesamthaft auf 1637 gegenüber 1657 per Ende 1954.

Wie im Vorjahr ist demnach auch im Berichtsjahr kein Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung gestellt worden.

b) Buch- und Kellerkontrolle

Im Berichtsjahr wurden 735 Betriebskontrollen durchgeführt, wozu als Pendenzen vom Vorjahr 29 Fälle kamen. Hiervon konnten bis Ende 1955 706 erledigt werden. Das Ergebnis ist folgendes:

a) Keine Beanstandungen	585
b) Geringfügige Beanstandungen	92
c) Beanstandung mit Strafverfolgung:	
1. Verfehlungen gegen lebensmittelpolizeiliche Vorschriften	13
2. Weinhandel ohne Bewilligung	10
3. Nichtführung der Sortenkarten	6 29
	706

Seit Beginn der Buch- und Kellerkontrolle bis Ende Dezember 1955, also im Zeitraum von ca. 10 Jahren, fanden 6972 Betriebskontrollen statt.

Die Zahl der kontrollierten Firmen, die zu keiner schriftlichen Beanstandung Anlass gaben, ist prozentual weiter angestiegen. 83 % sind in Ordnung befunden worden, gegenüber 80 % im Vorjahr und 55 % zu Beginn der Buch- und Kellerkontrolle.

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 3631 (3359) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3372 (3115) Sendungen von Lebensmitteln, 121 (112) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 138 (132) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 30 (29) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 113 125 kg (146 221 kg), von 5 (22) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 10 (10) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

Entsprechend dem vermehrten Warenimport haben auch dieses Jahr gegenüber dem Vorjahr die Meldungen und Probenerhebungen durch die Organe der Grenzkontrolle zugenommen. Die Zahl der erfolgten Beanstandungen ist aber annähernd stationär geblieben, was eher auf eine Qualitätsverbesserung der Importwaren schliessen lässt. Eine grössere Obstsendung von rund 21 000 kg musste wegen augenscheinlicher Verdorbenheit von den Kontrollorganen an der Grenze zurückgewiesen werden. Der grösste Teil der von den Organen der Lebensmittelkontrolle im Inland ausgesprochenen Beanstandungen bei den vom Zoll gemeldeten Sendungen entfällt im übrigen auch auf leichtverderbliche Warenkategorien wie Obst, Gemüse und Fruchtsäfte. Beim Obst wurde ausserdem ein besonderes Augenmerk darauf gerichtet, dass nicht mit Resten von Spritzmitteln behaftete Erzeugnisse importiert wurden und so zum Konsumenten gelangen.

e) Bundessubventionen

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

An die Umbaukosten der urschweizerischen Lebensmitteluntersuchungsanstalt in Brunnen und an das kantonale Laboratorium Lausanne wurden im Berichtsjahr Subventionen in der Höhe von Fr. 15 000.— und Fr. 5029.— ausgerichtet.

Tabelle 1
Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den amtlichen Laboratorien
zur Lebensmittelkontrolle

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben					
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zollämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Privaten	Zusammen	Beanstan-dungen	
Zürich, Kanton	Zürich	145	18 213	1021	19 379	1341	6,9
Zürich, Stadt	Zürich	321	12 590	2878	15 789	487	3,1
Bern	Bern	306	5 896	1063	7 265	1003	13,8
Luzern	Luzern	48	21 020	705	21 773	2284	10,4
Uri	Brunnen	2	1 050	115	1 167	339	29,0
Schwyz		17	5 034	10267	15 318	1556	10,1
Obwalden		3	1 880	35	1 918	366	19,0
Nidwalden		2	1 348	61	1 411	272	19,9
Glarus		9	1 824	185	2 018	201	10,0
Zug	Zug	41	3 294	139	3 474	852	24,5
Freiburg	Freiburg	7	4 020	199	4 226	622	14,7
Solothurn	Solothurn	47	4 804	329	5 180	515	9,9
Basel-Stadt	Basel	143	6 695	1074	7 912	914	11,5
Basel-Land		29	378	91	498	149	29,8
Schaffhausen		59	2 243	33	2 335	210	8,9
Appenzell A.Rh.	St.Gallen	16	111	19	146	50	34,2
Appenzell I.Rh.		2	37	4	43	17	39,5
St.Gallen *)		353	4 489	668	5 510	807	14,6
Graubünden	Chur	199	4 653	308	5 160	1182	22,8
Aargau	Aarau	55	6 344	655	7 054	712	10,1
Thurgau	Frauenfeld	93	5 114	345	5 552	293	5,3
Tessin	Lugano	113	17 497	528	18 138	1660	9,1
Waadt	Lausanne	452	6 864	1418	8 734	562	6,4
Wallis	Sitten	22	8 418	1406	9 846	930	9,5
Neuenburg	Neuenburg	123	5 304	541	5 968	517	8,7
Genf	Genf	149	5 197	366	5 712	449	7,8
Total Schweiz		2756	154 317	24 453	181 526	18 290	10,0

*) inklusive Fürstentum Liechtenstein

Tabelle 2
Übersicht der in den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle untersuchten kontrollpflichtigen Waren, nach Warengattungen geordnet

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
<i>a) Lebensmittel</i>				
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsaft und deren Konzentrate	104	16	15,4
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	228	41	18,0
3	Backpulver und Presshefe	53	8	15,1
4	Bier	142	23	16,2
5	Brot und Backwaren	281	78	27,7
6	Butter	699	180	25,7
7	Diätetische Nährmittel	211	32	15,2
8	Eier und Eierkonserven	162	52	32,1
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	129	22	17,1
10	Fleisch und Fleischwaren	855	210	24,6
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	243	38	15,6
12	Gemüse und Obst, frisch	242	61	13,8
13	Gemüse und Obst, konserviert	392	65	16,6
14	Gewürze, ohne Kochsalz	314	63	20,0
15	Honig	306	37	12,1
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	153	11	7,2
17	Kaffee	129	27	20,9
18	Kaffee-Ersatzmittel	32	8	25,0
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	173	18	10,4
20	Käse	661	100	15,1
21	Kochsalz	64	4	6,2
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	74	4	5,4
23	Konditorei- und Zuckerwaren	439	134	30,5
24	Konfitüren und Gelees	85	9	10,6
25	Kunsthonig	21	1	4,8
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	391	42	10,7
27	Milch	143 419	11 698	8,1
	Übertrag	150 202	12 982	—

Nr.	Warenklassen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	150 202	12 982	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	1 167	308	26,4
29	Mineralwasser	165	24	14,5
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	60	4	6,7
31	Pektin und andere Verdickungs- mittel	63	—	—
32	Pilze, gedörrte und Konserven	116	19	16,4
33	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	182	42	23,1
34	Schokolade	264	69	26,5
35	Sirupe	92	9	9,8
36	Speisefette und Margarine	261	33	12,6
37	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	300	30	10,0
38	Spirituosen	1 618	241	14,9
39	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	216	10	4,6
40	Süßstoffe, künstliche	21	5	23,8
41	Tabak und Tabakerzeugnisse	183	8	4,4
42	Tee und Mate	69	15	21,7
43	Teigwaren	250	42	16,8
44	Trinkwasser, Eis	15 135	3 379	22,3
45	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	9 178	645	7,0
46	Zuckerarten	117	10	8,5
47	Verschiedene andere Lebensmittel	346	37	10,7
	Zusammen Lebensmittel	180 005	17 912	9,9

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	71	15	21,1
2	Kellerbehandlungsmittel	27	9	33,3
3	Konservierungsmittel	30	4	13,3
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	128	28	21,9
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	150	11	7,3
2	Garne, Gespinste und Gewebe	25	1	4,0
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	144	41	28,5
4	Kosmetische Mittel	382	65	17,0
5	Mal- und Anstrichfarben	30	—	—
6	Petroleum und Benzin	104	19	18,2
7	Spielwaren	94	12	12,7
8	Umhüllungs- und Packmaterial	160	30	18,7
9	Wasch- und Reinigungsmittel	147	18	12,2
10	Zinn zum Löten	11	1	9,0
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	172	21	12,2
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 419	219	15,4
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	180 005	17 912	9,9
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	128	28	21,9
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 419	219	15,4
	Zusammen	181 552	18 159	10,0

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	
	<i>a) Lebensmittel</i>	Zahl	Sen- dungen	Gewicht / kg	Sen- dungen	kg
1	Butter	17	—	—	—	—
2	Eier	217	—	—	—	—
3	Eierkonserven	26	—	—	—	—
4	Fruchtsäfte	43	1	27 370	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	207	2	14 374	—	—
6	Gewürze	38	3	25,1	2	4,2
7	Honig	165	—	—	—	—
8	Kaffee	18	2	13 588	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	59	4	3 220	—	—
10	Käse	186	5	3 701	—	—
11	Obst und Obstkonserven	122	3	18 942	1	20 820
12	Speisefette (ohne Butter)	15	—	—	—	—
13	Speiseöle	96	—	—	—	—
14	Spirituosen	164	1	10 800	—	—
15	Tee	2	—	—	—	—
16	Teigwaren	5	—	—	—	—
17	Wein (Traubenmost)	1679	2	10 150,3	—	—
18	Zuckerarten	8	2	1 005	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	305	5	9 949,5	—	—
	Zusammen Lebensmittel	3372	30	113 124,9	3	20 824,2
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>	121	5	4 561,9	1	5,1
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>					
	1. Kosmetische Mittel	20	1	25	—	—
	2. Spielwaren	26	4	342	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	92	5	423,9	—	—
	Zusammen	138	10	790,9	—	—

Tabelle 4

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1955

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundes-beitrag	Beiträge an die Vitamin-unter-suchungs-Anstalten
	Betriebs-kosten der Labo-ratorien	Besoldung des Lab r.-Personals u.d.Lebensmittel-inspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruk-tionskurse	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	51 730.30	243 167.95	19 954.05	—	314 852.30	45 715.60	269 136.70	15 692.—	—
Zürich (Stadt)	65 746.65	228 831.95	4 126.60	—	298 705.20	75 482.45	223 222.75	15 294.05	—
Bern	23 395.15	133 175.—	19 864.55	—	176 434.70	30 678.15	145 756.55	9 912.65	—
Luzern	22 391.—	84 502.05	1 898.40	179.60	108 971.05	30 516.15	78 454.90	5 239.35	—
Urkantone	25 847.75	68 696.55	1 357.10	—	95 901.40	28 978.45	66 922.95	5 290.35	—
Glarus	10 705.45	41 911.90	2 808.80	—	55 426.15	2 734.45	52 691.70	3 197.50	—
Zug	8 108.10	47 766.20	3 750.40	—	39 624.70	6 165.55	33 459.15	2 708.30	—
Fribourg	9 076.20	52 190.75	8 826.80	—	70 093.75	6 812.05	63 281.70	4 130.20	—
Solothurn	57 499.75	94 434.70	2 575.70	—	154 510.15	12 054.60	142 455.55	13 812.—	—
Basel-Stadt	49 815.60	222 945.80	2 731.75	—	275 493.15	55 848.60	219 644.55	9 206.20	—
Basel-Land	19 846.85	36 721.40	6 932.30	2 953.85	66 454.40	8 999.—	57 455.40	3 962.30	—
Schaffhausen	10 446.90	32 811.15	1 750.35	—	45 008.40	3 867.50	41 140.90	2 808.55	—
Appenzell A.Rh.	5 047.20	4 000.—	1 500.—	221.60	10 768.80	595.25	10 173.55	775.50	—
Appenzell I.Rh.	1 768.85	2 657.20	315.80	32.45	4 774.30	411.65	4 362.65	210.40	—
St.Gallen	33 245.70	140 670.70	3 860.25	3 141.10	180 917.75	109 067.55	71 850.20	8 289.30	—
Graubünden	14 767.65	84 381.60	6 063.—	916.—	106 128.25	11 248.50	94 879.75	4 598.50	—
Aargau	27 384.95	131 014.05	6 354.55	2 583.60	167 337.15	78 385.15	88 952.—	7 620.40	—
Thurgau	27 751.—	104 606.75	6 927.70	2 697.50	141 982.95	18 326.85	123 656.10	7 760.90	—
Tessin	21 800.50	104 543.95	10 515.90	—	136 860.35	21 463.05	114 897.30	6 785.40	—
Vaud	30 075.60	226 166.05	15 384.15	—	271 625.80	47 197.05	224 428.75	10 974.55	3343.60
Valais	13 282.90	92 233.45	6 013.70	—	111 530.05	20 424.50	91 105.55	4 476.95	—
Neuchâtel	34 002.50	104 202.—	8 226.50	—	146 431.—	18 368.75	128 062.25	7 665.70	—
Genève	48 935.35	124 142.30	2 762.45	—	175 840.10	17 199.—	158 641.10	10 722.55	—
Zusammen	612 671.90	2 385 773.45	144 500.80	12 725.70	3 155 671.85	651 039.85	2 504 632.—	161 133.60	3343 60
1954	544 124.95	2 112 310.20	129 504.55	13 604.95	2 799 544.65	530 300.25	2 269 244.40	567 302.—	53 06.—
1953	532 762.95	2 052 759.55	130 654.30	2 050.15	2 718 226.95	508 396.40	2 209 830.55	552 444.—	—
1952	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.—	5477.35

B. Auszüge
**aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden,
amtlichen Laboratorien und Lebensmittelinspektorate**

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

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

Ganze Schweiz — Suisse entière:

	Anzahl der beanstandeten Proben
	Nombre d'échantillons contestés
Wässerung — mouillage	308
Entrahmung — écrémage	155
Wässerung und Entrahmung — mouillage et écrémage	—
ungenügend im Gehalt — composition anormale	840
von kranken Tieren stammend — provenant des vaches malades	1236
andere Gründe — autres motifs	9231

Auf Ende des Berichtsjahres (1955) ist der Kanton Zürich tuberkulosefrei geworden. Die Kontrolle auf Bang hat ergeben, dass noch 171 Tiere = 0,5 % serologisch positiv reagierten, aber nur 45 = 0,1 % Ausscheider von Brucellen waren. Nachdem nun auch das Bangbekämpfungsverfahren im Kanton Zürich obligatorisch erklärt worden ist, dürfte in kurzer Zeit auch Bangfreiheit erreicht werden. Es muss aber immer berücksichtigt werden, dass gewisse Milchproduzenten bald Mast treiben, bald Milch abliefern, so dass einzelne kranke Kühe nicht erfasst werden können.

(Zürich-Kanton)

Im Zusammenhang mit der Bekämpfung der Rindertuberkulose und des Abortus Bang sind im Berichtsjahr zuhanden des Kantonalen Veterinäramtes 1815 (1954: 319) Proben erhoben worden. 535 Proben betreffen 306 Lieferanten auf Stadtgebiet. In keiner dieser Proben konnten im Tierversuch Tuberkelbakterien festgestellt werden. 14 ergaben positive Bang-Ringproben, die auf 7 Bang-Ausscheiderinnen zurückgeführt werden konnten. Bei der Milch von 80 ausserkantonalen Sammelstellen (inkl. sog. Aushilfsmilchen) wurden im Tierversuch in 28 Fällen virulente Bangbakterien und in 4 Fällen Tuberkelbakterien festgestellt.

(Zürich-Stadt)

Die bereits im Vorjahr begonnenen Untersuchungen der Milch auf Bangerreger wurden im Berichtsjahr im vorgeschriebenen Rahmen fortgesetzt. Sämtliche durch die örtlichen Kontrollorgane in den Milchsammelstellen entnommenen Lieferantenmilchen sind einmal der Abortus-Bang-Ringprobe unterzogen worden.

Folgende Aufstellung gibt über den Umfang und das Ergebnis dieser Tätigkeit Auskunft:

	Uri	Schwyz	Obwalden	Nidwalden	Total
Kontrollierte Bestände	433	1946	978	595	3952
Positive Ringprobe	61	322	125	78	586 (14,8 %)
Kontrollierte Kühe	319	2264	793	669	4045
Positive Agglutination	62	471	180	129	842 (20,8 %)
Positive Kulturversuche	4	195	65	43	307
Ausgemerzte Kühe	4	112	40	31	187

(Urschweiz)

Milch von Kühen, die Krankheitserreger ausschieden, wurde sofort vom Verkehr ausgeschlossen, die Kühe wurden meistens innert nützlicher Frist geschlachtet. Wo dies nicht der Fall war, wurden Nachkontrollen ausgeführt. In zwei Fällen wurde wieder bangbakterienhaltige Milch abgeliefert. Da jedoch inzwischen neue Kühe infiziert worden waren, konnte eine Übertretung des Ablieferungsverbotes nicht nachgewiesen werden. An diesen Beispielen zeigte sich deutlich, wie wichtig eine rasche Ausmerzung von Bangbakterien ausscheidenden Kühen ist, da sonst in kurzer Zeit gesunde Tiere angesteckt werden können.

(Solothurn)

In den Kinder- und Vorzugsmilchställen wurden in regelmässigen Abständen Einzelmilchproben erhoben. Auf Grund der Milchuntersuchungen im kantonalen Laboratorium und der tierärztlichen Kontrolle sind durch das Veterinäramt 27 Kühe, wovon 6 dauernd und die übrigen vorübergehend, von der Lieferung von Vorzugsmilch ausgeschaltet worden.

(Basel-Stadt)

Nach Abschluss der Aktion zur Bekämpfung der Rindertuberkulose wurde im Frühjahr 1955 das Dekret über die Bangbekämpfung vom Grossen Rat angenommen und vom Regierungsrat in Vollzug gesetzt, womit nun auch der Weg zur Sanierung dieser chronischen Tierseuche geebnet wurde. Durch die bakteriologische Milchkontrolle wurden in 64 Beständen 34 Reagenter und 52 Ausscheider ermittelt. 20 Kannenmilchproben von Lieferungen aus ausserkantonalen Gebieten wurden sowohl auf Bang als auch auf Tuberkulose untersucht, wozu 20 Meerschweinchen-Versuche erforderlich waren. In jedem Falle von Bangmilchausscheidern wurden Abgabesperren verfügt und weitere Nachkontrollen ausgeführt. Übertretungen der Ablieferungssperre für banginfizierte Milch wurden nicht festgestellt. Die Ausscheider gelangten auf Anordnung des Kantonstierarztes zur Abschlachtung. Es darf somit gehofft werden, dass in wenigen Jahren der schaffhauserische Viehbestand frei von Rinderabortus Bang sein wird. (Schaffhausen)

Recherche du bacille de Bang.

Le test ABR s'étant révélé positif dans 469 échantillons examinés au Laboratoire cantonal, ils ont été soumis à l'Institut Galli-Valério en vue d'examen par cultures. Les résultats ont été les suivants:

positifs	=	217 cas
négatifs	=	112 cas.

De leur côté, les fédérations laitières ont envoyé 858 échantillons à l'Institut Galli-Valério. Les résultats par examen des cultures sont les suivants:

positifs	=	312 cas
négatifs	=	242 cas.

Les résultats obtenus permettent de dépister à l'étable les bêtes excrétrices (1500 en 1955) dont une partie a déjà pu être dirigée sur l'abattoir.

Par une collaboration étroite entre les instances du contrôle et les dirigeants des fédérations, la lutte contre le Bang sera *obligatoire* sur tout le territoire du canton dès 1956 et les excrétrices seront systématiquement abattues au *fur et à mesure* de leur dépistage. (Vaud)

Grâce à la coordination entre l'office vétérinaire et notre service, la lutte contre la brucellose bovine a pu continuer systématiquement.

Les laits mélangés provenant d'une seule étable, qui arrivent dans notre service pour le contrôle chimique, sont soumis au test ABR. Les contrôles du Locle et de la Chaux-de-Fonds nous adressent également leurs laits dans le même but. Dès que le test ABR est positif, nous avisons l'agriculteur qu'un prélèvement individuel sera opéré dans le but de dépister les animaux excréteurs. Le lait individuel est de nouveau soumis au test ABR, puis à l'agglutination rapide et à la culture du bacille. Dans le cas où la culture se révèle positive, nous ordonnons l'interdiction de la mise dans le commerce du lait. De son côté, le vétérinaire cantonal ordonne la séparation de la bête jusqu'à son élimination.

Sur 1604 têtes de bétail, 120, soit le 7,4 % secrètaient des brucelles virulentes avec le lait.

Nous croyons savoir que la lutte contre le Bang a été accueillie favorablement par les agriculteurs neuchâtelois. (Neuchâtel)

Es war von speziellem Interesse, zu erfahren, wie sich die neue Forderung der Lebensmittelverordnung, wonach Milch, die von der Molkerei an den Detailhandel abgegeben wird, sich bei der Methylenblauprobe nicht in weniger als 4 Stunden, bei der Abgabe an den Konsumenten nicht in weniger als 3 Stunden entfärben darf, namentlich während der wärmeren Jahreszeit praktisch auswirken werde. Auf Grund der zahlreichen von uns durchgeföhrten Kontrolluntersuchungen darf gesagt werden, dass die Molkereien und der fahrende Milchhandel diesen Bestimmungen, die eine bessere Haltbarkeit der Milch gewährleisten sollen, gut gerecht worden sind. Bei den Laden-Milchverkaufsstellen jeglicher Art wird der sorgfältigen Kühlhaltung der Milch und der Vermeidung des Ausschanks von Restmilch vom Vortage in Zukunft noch vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken sein. (Basel-Stadt)

Von den 36 in Gaststätten erhobenen Frühstücksmilchproben mussten 2 Proben wegen Wässerung und 10 wegen Abrahmung beanstandet werden. Die Abrahmung schwankte zwischen 18 und 39 %, die Wässerung zwischen 13 und

16 %. Im vorhergehenden Jahr mussten von 32 Proben 16 beanstandet werden. Die Zahl der Beanstandungen ist somit im Berichtsjahr deutlich zurückgegangen.

Eine von privater Seite zur Untersuchung unterbreitete Milch war deutlich durch Speichel verunreinigt. Da die betreffende Hausfrau ihrem Milchmann einige Tage vorher Vorwürfe wegen des ungenügenden Masses gemacht hatte, wurde derselbe verdächtigt, in die Milch gespukt zu haben. Der kantonale Lebensmittelinspektor versteckte sich daher eines Tages hinter der Glastüre, die in den Keller führte, so dass er den Milchmann beim Ausmessen der Milch beobachten konnte, ohne selbst gesehen zu werden. Als der Milchmann erschien, hörte der Lebensmittelinspektor, wie derselbe Speichel heraufholte. Bevor er die Milch ausmass, warf er rasch einen Blick auf die Kellertüre, drehte dann den Rücken gegen die Türe, um im nächsten Augenblick den Speichel in die inzwischen ausgemessene Milch zu befördern. Nachdem der Milchmann das Haus verlassen hatte, wurde die Milch in Augenschein genommen und eine oberflächliche Probe genommen. Der Speichel konnte bereits von blossem Auge wahrgenommen werden. Die mit Speichel verunreinigte Milch gab im Vergleich zu der nicht verunreinigten Milch eine stark positive Reaktion auf Diastase.

(Graubünden)

En vertu des nouvelles dispositions de l'art. 73^{bis}, il a été prélevé au total 110 échantillons de lait servi comme lait froid dans les établissements publics. Le résultat de cette enquête fut peu réjouissant puisque 57 laits prélevés n'étaient pas des laits prêts à la consommation. La plupart de ces laits ont donné un temps de réductase de moins de 30 minutes et une acidité élevée. Plusieurs étaient contaminés par des bactilles de Bang notamment. A maintes reprises pourtant, par voie de circulaire et par des communiqués officiels, tous les tenanciers d'établissements publics ont été rendus attentifs aux nouvelles dispositions concernant de lait. Ce n'est malheureusement qu'après l'application de sanctions sévères que peu à peu le lait pasteurisé a été débité un peu partout dans le canton.

(Valais)

Pour les laits livrés par les laitiers aux consommateurs, le temps de réductase des échantillons contestés a été de:

5 minutes à 1/2 heure	pour 33 échantillons
1/2 heure à 1 heure	pour 15 échantillons
1 heure à 1 1/2 heures	pour 22 échantillons
1 1/2 heures à 2 1/2 heures	pour 18 échantillons.

Les nouvelles dispositions de l'article 42, al. I, lettre b), auront pour conséquence heureuse, d'obliger les laitiers à mieux conserver leur lait au frigo, à le manipuler avec plus de soins et surtout à les obliger à rendre à la Centrale Laitière, les laits de la veille non vendus alors que trop souvent jusqu'ici, ces laits en voie d'altération étaient mélangés au lait frais.

(Genève)

Die Pasteurisation der Konsummilch, wie sie von den Molkereien in Flaschen oder in Kannen in den Verkehr gebracht wird, erwies sich beinahe stets als genügend. Seit dem 15. Januar 1955 darf nach dem revidierten Art. 73^{bis} der Lebensmittelverordnung in den Gaststätten nur noch sog. trinkfertige Milch, die Gewähr für das Fehlen pathogener Keime bildet, abgegeben oder zur Herstellung von Milch-Mischgetränken verwendet werden, d.h. entweder «Vorzugsmilch zum Rohgenuss» oder pasteurisierte bzw. abgekochte Milch. Die neuen Bestimmungen sind den Restaurateuren durch Zirkularschreiben zur Kenntnis gebracht worden. Wie die Probenerhebungen gezeigt haben, wird mancherorts der zweckmässigen Aufbewahrung der Milch nicht die nötige Sorgfalt geschenkt. Milch, die man herumstehen lässt oder deren Kühlhaltung längere Zeit unterbrochen wird, verdirbt rasch unter starker Keimvermehrung. Pasteurisierte Milch ist besonders empfindlich und erleidet, sofern sie in offenen Gefässen und nicht im Frigor bzw. in gut gekühlten gereinigten Behältern aufbewahrt wird, Nachinfektionen, die den Pasteurisationseffekt zunichte machen. Es empfiehlt sich, nur kleine Mengen von pasteurisierter oder abgekochter, gekühlter Milch (erstere aus Originalflaschen der Molkereien) in den Service zu geben, wenn die Milch als Beigabe zum schwarzen Kaffee oder zu Tee dient, und den Hauptvorrat im Frigor zu belassen. Die Aufbewahrungsgefässe sind täglich einer sorgfältigen Reinigung zu unterziehen.

(Basel-Stadt)

Dans une importante affaire de mouillage (jusqu'à 50 %), il s'agissait de livraisons directes à des particuliers et il a fallu opérer avec beaucoup de doigté — même un dimanche — pour attraper le paysan en question, car le lait livré à la laiterie était toujours de composition normale. Lors des interrogatoires, l'inculpé niait, jusqu'au moment où le juge le menaçait d'incarcération, en faisant valoir, avec une astuce consommée, que ses vaches avaient été en chaleur et avaient retenu le lait.

(Neuchâtel)

In Winterthur werden Versuche mit der Abgabe fluorierter Milch (1 mg F/l) an Schüler durchgeführt. Die Fluoridlösung wird unter ärztlicher Kontrolle hergestellt und dem Milchverband fertig übergeben. Der Fluorgehalt der Milch wird von uns überprüft.

(Zürich-Kanton)

Milchprodukte — Produits laitiers. Bei 19 Rahmproben betrug die Zahl der Colikeime 70 bis 24 000 im ml. Eine der Proben wies zudem eine durch Zusatz von Rohmilch verursachte positive Phosphatasreaktion auf.

(Zürich-Stadt)

Von ca. 120 Rahm- und Yoghurtproben waren 56 zu beanstanden, somit fast die Hälfte wie schon im Vorjahr. Zum weitaus grössten Teil erfolgten die Beanstandungen wegen zu hoher Bakterien- und insbesondere Coliinfektion. Ein kleinerer Teil der Proben war auch bereits sinnemässig verändert bis verdorben. Der Konsumrahm wird fast ausschliesslich von der Butterzentrale pasteurisiert und geliefert. Die einwandfreien Proben beweisen es, und auch die betriebs-

eigenen Kontrollen lassen es erwarten, dass der Rahm im Moment der Ausgabe sehr keimarm ist. Ganz offenbar erfolgt die Infektion oder die Wiedervermehrung der Keime jeweils beim Detaillisten, nämlich durch Verwendung von Ausmessgefässen, die gleichzeitig für die Entnahme von Rohmilch und dergleichen dienten, bzw. durch zu lange Aufbewahrung bis zum Verkauf. Man behandelt pasteurisierten Rahm ungefähr so wie Rohmilch und Rohrahm. Daher hat er in zwei bis drei Tagen häufig schon wieder die Beschaffenheit dieser letzteren angenommen.

Aus diesem Grunde sind Bestrebungen zur Förderung des Verkaufs in verschlossenen, fertig abgefüllten Düten im Gange. Anders ist zur Zeit scheinbar die Frage kaum zu lösen. Die unter Verschluss in Flaschen abgegebene pasteurisierte Milch ist nämlich viel besser als der Rahm. Unter 66 Rahmproben haben wir 37, d.h. 56 %, beanstanden müssen infolge Infektion mit Bakterium Coli, bei der Milch nur 5 %. Die Rahmproben blieben in den Keimzahlen nur zu 40 % unter 25 000, die Milchproben zu 90 %. (Entsprechende Ergebnisse liegen vor aus Stadt und Kanton Zürich.) Diese Verhältnisse bestehen heute, nachdem die Rahmpasteurisierung schon seit Jahren vorgeschrieben ist. (Luzern)

Vielfach wurde pasteurisierter Rahm in Gaststätten durch Zugabe von roher Milch wieder infiziert. (Appenzell I.Rh.)

Nach Auffassung der Staatsanwaltschaft des Kantons Graubünden ist unter «Café crème» Kaffee mit Rahm zu verstehen. Wenn daher in einer Gaststätte Café crème bestellt oder angeboten wird, so muss zum schwarzen Kaffee Rahm serviert werden. Die Abgabe gewöhnlicher Milch oder von Rahm mit weniger als 15 % Milchfettgehalt widerspricht in diesen Fällen Art. 15 und 76, Abs. 4 der Lebensmittelverordnung und erstellt deshalb den Straftatbestand des Art. 41 des Lebensmittelgesetzes. Im Berichtsjahr wurden insgesamt 36 Proben Kaffeerahm (zum Teil als Crème für Café crème bezeichnet) erhoben. Davon genügten nur 9 Proben den Anforderungen, indem sie mindestens 15 % Fett aufwiesen und pasteurisiert waren. 27 Proben waren aus folgenden Gründen zu beanstanden:

- 18 Proben mit ungenügendem Fettgehalt, wovon eine mit 1,9 %, eine mit 3,5 %, eine mit 3,8 % und eine mit 4,4 %; bei den übrigen lag der Fettgehalt zwischen 6,8 und 14 %;
- 21 Proben ungenügend (mit Rohmilch verdünnter Rahm) oder überhaupt nicht pasteurisiert;
- 1 Probe sauer (gekochte Milch mit 3,5 % Fett), Säuregrad 12,5 SH;
- 1 Probe pasteurisiert, aber nachträglich verunreinigt (Coli in 0,01 ml positiv, Keimzahl 160 000/1 ml). (Graubünden)

Gewisse Schwierigkeiten waren zu überwinden in der Einfuhr von Kondensmilch aus holländischen Fabriken wegen der unseren Vorschriften widersprechenden Verdünnungsklausel, welche bei uns auf einem Normalfettgehalt von

3,5 % und einem Minimum an Trockensubstanz von 12,1 % basiert, während die Holländer die zulässige Verdünnung auf ein Endprodukt von 3,0 % (unserer gesetzlichen Minimalzahl an Fett) einstellten oder sich mit der Fettangabe der Kondensmilch selbst begnügten. Dadurch wurden ziemlich umfangreiche Um-etikettierungen bzw. Überdruckungen nötig. (Luzern)

Fünf Milchmischgetränke mussten beanstandet werden, weil sie aus nicht-pasteurisierter Milch hergestellt waren. (Zürich-Stadt)

Die Milchmischgetränke (Kakao- und Schokolademilch), die bisher nur von Grossbetrieben erzeugt wurden, werden da und dort nun auch von Kleinbetrieben zubereitet. Die Kontrolle ist hier sehr am Platze, weil gelegentlich ungenügender Milchfettgehalt bei solchen Produkten festzustellen ist. (Bern)

Ein Hersteller von Homogenisierapparaten empfahl den Restaurateuren seinen Kleinapparat zur Bereitung von Crèmes (zu Café crème usw.) aus Margarine und Milch. Abgesehen davon, dass ein derartiges Präparat als Rahmnachahmung beanstandet werden musste, war es auch durch Colikeime verunreinigt und wies eine Keimzahl von 2 640 000 im ml auf. (Zürich-Stadt)

Butter — Beurre. Auch im Berichtsjahre entsprachen verschiedene Tafelbutterproben hinsichtlich Gewicht, Fettgehalt oder Frischezustand den zu stellenden Anforderungen nicht. Einige Proben von eingesottener Butter, die zum Teil aus ungenügend verzинnten bzw. auf der Innenfläche rostig gewordenen Eisenblechbehältern stammten, wiesen einen ranzig-talgigen Geruch und Geschmack auf.

Der Verdacht auf künstliche Färbung von ausländischer Butter, wie er von Konsumenten geäussert wurde, bestätigte sich durch die Untersuchung nicht. Der intensiv gelbe Farbton rührte von natürlich vorkommenden Carotinoiden her.

(Basel-Stadt)

Von den 49 untersuchten Butterproben gaben deren 23 Anlass zu Beanstandung. Vielfach genügten die als Vorzugsbutter oder Spezial-Tafelbutter bezeichneten Proben in bakteriologischer Hinsicht nicht den Anforderungen. In den meisten Fällen liegt die Ursache in einer Sekundärinfektion infolge ungenügender Desinfektion des Butterfasses und der Geräte, aber auch in einer ungenügenden bakteriologischen Beschaffenheit des verwendeten Waschwassers.

(St.Gallen)

La majorité de nos contestations concerne le poids net du beurre de table moulé en plaques de 100 ou 200 g. Dans un cas, un beurre, vendu comme «beurre de table pasteurisé» présentait une réaction positive de la phosphatase et le déchet sur le poids net indiqué sur l'emballage était de 7 %.

Un beurre de table contenait des staphylocoques dorés. (Genève)

Speiseöle — Huiles comestibles. Sonnenblumenöl- und Rapsölproben liessen auf Grund der hohen Peroxydzahlen (5,8 und 5,7) und der stark erhöhten Umsatzbereitschaft (Peroxydzahlen nach Erwärmen der Öle während 48 Stunden bei 50°: 17,5 und 16,6) auf eine nur geringe Haltbarkeit und Lagerfähigkeit schliessen. (Basel-Stadt)

Fleischwaren, Fleischextrakte, Bouillonpräparate, Sulzen — Préparations de viande bouillons concentrés et gelées de viande. Ein grösseres Gutachten musste erstattet werden über Konservenbüchsen, die Makrelen, in Salzwasser gekocht, enthielten. Die angeblich bombierten Büchsen enthielten kein Gas, das auf Eiweissersetzung hätte zurückgeführt werden können. Hingegen fanden wir bis zu 1000 Staphylokokken in 1 g. Der biologische Versuch an Mensch und Katze zeigte, dass die Infektion noch nicht zu Störungen führte. (Zürich-Kanton)

Aus widerlich riechenden Hallauer Bure-Schüblingen extrahiertes Fett wies einen Säuregrad von über 10 auf. Ein Restposten dieser Würste wurde beim Hersteller beschlagnahmt. Nach weiteren Untersuchungen erklärte der Kantons-tierarzt diese Wurstwaren als ungeniessbar und verbot den weiteren Verkauf. (Schaffhausen)

2 échantillons de pâte d'anchois d'origine anglaise, étaient colorés artificiellement par un colorant non alimentaire, la Rhodamine b. (Genève)

Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte und Stärkemehle — Céréales et légumineuses, farines et féculles. Der Prüfung von in den Silos der Reedereien begasten Getreidepartien auf Gasreste (Methylbromid) wenden wir seit jeher unsere besondere Aufmerksamkeit zu. Die Untersuchung der Stichproben von Weizen, Gerste und Mais ergab jeweils negative Befunde.

Kanadische Speise-Erbsen wiesen eine Verunreinigung durch «Leinsaat-Expellers», d. h. Press-Strangabschnitte von entölter Leinsaat, eine andere Erbsenpartie eine solche durch kresolähnliche Stoffe auf. — Quellmehl aus Guar-samen bestand aus einem stark quellenden Pflanzenmehl von der Art des Johannisbrotkernmehles und aus Rohrzucker. (Basel-Stadt)

Brot und Backwaren — Pain et articles de boulangerie. Verschiedentlich wurden verdorbene Backwaren, graufleckige, verwurmte Pralinen und andere Konditoreierzeugnisse, für die z.B. bedruckte Makulatur als Unterlage diente, beanstandet. Als Nidelbonbons und Nidelstengel bezeichnete Schleckartikel wiesen an Stelle von mindestens 4 % Milchfettgehalt nur 0,5 bis 1,5 % auf. (Schaffhausen)

Teigwaren — Pâtes alimentaires. Eierteigwaren müssen aus mindestens 150 g Eierinhalt auf 1 kg Griess oder Dunst hergestellt sein, was ungefähr der Verwendung von drei Eiern pro 1 kg Ausgangsmaterial entspricht. Dieser Vorschrift genügten die meisten der geprüften Proben. Eine Spinatteigware italienischer

Herkunft dagegen, die als Fünfeier-Teigware gekennzeichnet war, enthielt blass 76 g Eierinhalt, d.h. etwa $1\frac{1}{2}$ Eier auf 1 kg Griess. (Basel-Stadt)

Dans 2 cas, des pâtes aux épinards et à la tomate étaient colorées artificiellement. (Genève)

Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'œufs. Ein grosser Posten Kühlhaus-Eier zeigte einen nur dem Eiweiss anhaftenden eigenartigen Fremdgeruch. Es bestand die Vermutung, dass dies auf eine bakterielle Beeinflussung zurückzuführen sei. Beim Durchleuchten konnte eine auffällige Erscheinung keineswegs festgestellt werden. Nach eintägigem Aufbewahren bei Zimmertemperatur war dieser Fremdgeruch völlig verschwunden. Die vorübergehende nachteilige Geruchsveränderung war offenbar dadurch verursacht, dass irrtümlicherweise mit Obstgeruch behaftete Luft aus einer Abteilung des Kühlhauses in die Abteilung für die Eier zugeleitet worden war. (Bern)

La majorité de nos contestations concerne les œufs dits «du jour», «à gober», etc. Chaque année, en hiver principalement, lorsque la ponte est ralentie, nous constatons que certains commerçants vendent sous la désignation abusive «d'œufs du jour», «d'œuf à gober» et à haut prix, des œufs qui ont de 15 jours à 3 semaines de date. (Genève)

L'odeur d'un désinfectant, utilisé dans un poulailler, s'est transmise aux œufs. Elle était nettement décelable à l'intérieur de la coquille, ainsi que sur le jaune d'œuf, préparé «à la coque». (Neuchâtel)

Diätetische Nährmittel — Produits diététiques. Wir hatten Anlass, gegen schwindelhafte Empfehlungen und Anpreisungen bei der Aufnahme von Bestellungen für sogenannte «Aufbaumittel» durch umherziehende Agenten einzuschreiten, die z.B. auf Wunsch von Kundinnen ihr Aufbaumittel durch kleine Zusätze in ein «Abbaumittel» verwandeln können (Azmagerungskur). Gesundheitliche Bedenken stören diese Leute kaum. Unnötig zu sagen, dass meistens auch die Preise stark übersetzt sind. Leider ist diesem Handel unter der Wohnungstür nur insoweit beizukommen, als das Publikum alle Fälle meldet und sich namentlich Geprellte nicht vor der Anzeige scheuen. (Luzern)

Des biscuits au gluten pour le régime ont fait l'objet d'une contestation, la teneur en hydrates de carbone (59,9 %) dépassant largement le maximum fixé par le Manuel des denrées. En outre, le dépositaire a été invité à modifier le nom de fantaisie de ces biscuits, de provenance française, qui laisse supposer qu'elles renferment des vitamines. (Vaud)

Obst, Gemüse, Pilze und deren Konserven — Fruits, légumes, champignons et conserves de ces produits. Verschiedentlich erhielten wir Bananen mit blauen Flecken auf der Schale zur Beurteilung. Wie wir erfahren konnten, wird nach Abschneiden des Fruchtstandes von der Bananenpflanze die Schnittfläche des

Stotzens zur Verhinderung der Fäulnis mit einem blau gefärbten Lack bestrichen. Dabei kann die Schale in der Nähe der Schnittfläche etwas Farbe abbekommen.
(Zürich-Kanton)

Der weisse Belag von Kartoffeln bestand aus den Rückständen eines Schaumlöschmittels, Sultaninen waren mit grauweissen Partikeln einer boraxähnlichen Substanz überzogen. — Der starke Spritzbelag von ausländischen Äpfeln setzte sich aus Kupfercarbonat und Calciumcarbonat zusammen. Anderes Obst zeigte Reste eines arsen- und bleihaltigen Spritzmittels.

In Salzwasser eingelegte Steinpilze waren von Maden durchsetzt, getrocknete Steinpilze verwurmt, so dass sie nicht zum Verkaufe zugelassen werden konnten.

Verschiedene Rüblisäfte genügten wegen zu hoher Keimzahl den bakteriologischen Anforderungen nicht. Im übrigen ist festzustellen, dass die Nachfrage nach Rüblisaft sehr zurückgegangen ist.
(Basel-Stadt)

Du blé entier vendu dans un magasin de produits diététiques aux adeptes de l'alimentation «naturelle» contenait 6 % de graines de mauvaises herbes.

(Genève)

Wie in früheren Jahren wurden auch im Berichtsjahr die Kirschen mittelst der Salzwasserprobe auf Vermadung geprüft. Der Prozentsatz der vermadeten Ware ist etwa gleich geblieben. Erheblich madige Ware wurde unverkäuflich gemacht.
(Luzern)

Pilzkontrolle — Contrôle des champignons. Die heute eingeführten Trockenpilze sind meistens sehr stark verwurmt. Auch wenn eine Vergasung erfolgt ist, sollten stark angefressene Stücke ausgeschieden werden. Es ist erfreulich, dass die Zollorgane jetzt die Pilzimporte melden.
(Zürich-Kanton)

108 espèces ont été présentées au contrôle sur les marchés et dans les magasins en vue de la vente dans 20 principales communes du canton, représentant un poids total de 114 000 kg.

Les inspecteurs préposés à ce contrôle ont procédé au séquestre et à la destruction de 290 kg de champignons (257 kg avariés et 33 kg vénéneux).
(Vaud)

Wie zufällig eine schwere Vergiftung verhütet werden konnte, berichtet ein Pilzkontrolleur von Liestal.

«Bei einer Streife über den Schleifenberg kam ich mit einem älteren Mann ins Gespräch, der in einer Tasche etwas nach Hause trug. So nebenbei bemerkte er, er hätte Pilze gesucht, aber nur wenige gefunden, dafür seien es schöne Schirmlinge. Da aber zu jener Zeit auf dem Schleifenberg keine Schirmlinge vorkamen, erschien mir die Sache ein wenig verdächtig, und ich bat den Mann, mir doch einen solchen Schirmling zu zeigen, was er denn auch tat. Nun, Schirmlinge waren es nicht, dafür aber grosse, ausgewachsene Knollenblätterpilze, von denen jeder allein genügt hätte, den Mann ins Jenseits zu befördern.»

(Baselland)

Honig und Kunsthonig — Miel et miel artificiel. Die meisten der untersuchten einheimischen und überseeischen Honige stellten eine einwandfreie Ware dar. Der von Firmen oder Konsumenten geäusserte Verdacht auf Beimischung von Birnensaft oder von Kunsthonig bestätigte sich in keinem Falle. Überhitzte Honige hatten ihre fermentativen Eigenschaften verloren und mussten entsprechend bezeichnet werden. Mexikanischer Honig, der in verzinkten Eisenblechkanistern transportiert worden war und einen intensiven Metallgeschmack angenommen hatte, erwies sich als ungeniessbar. (Basel-Stadt)

Ein ganz unansehnlich grauer Honig enthielt Russ, ein anderer, der Tee violett färbte, viel Eisen. Der Eisengehalt betrug 7,5 mg/100 g Honig, während normalerweise der Eisengehalt nicht über 1 mg/100 g steigt. (Aargau)

Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries. Un «Nougat Turron», importé d'Espagne, était emballé dans une feuille métallique à base de plomb. Bien que la denrée fut séparée du plumb par une feuille de papier, nous avons contesté cet emballage. (Neuchâtel)

Letztes Jahr hatten wir Richtlinien — auf Grund praktischer Versuche — für die Herstellung von keimarmen Glacen zusammengestellt und an alle Interessenten verteilt. Da wir uns bewusst waren, dass nur bei genauer Befolgung der Ratschläge bakteriologisch einwandfreie Glacen erhalten werden, entfalteten wir im Berichtsjahr eine rege Tätigkeit im Sinne der Beratung und Aufklärung, zumal die Ergebnisse der bakteriologischen Prüfung von Glaceproben wieder z.T. schlecht waren. Manche Hersteller glaubten fälschlicherweise, auch mit halben Massnahmen ein gutes Resultat erzielen zu können. Nachdem nun unsere Beratungsaktion abgeschlossen ist, werden wir anno 1956 mit umfangreichen Proben-erhebungen einsetzen und die Unbelehrbaren zur Rechenschaft ziehen.

(Basel-Stadt)

Zuckerarten und künstliche Süsstoffe — Sucre et matières édulcorantes artificielles. Eine Probe Zucker enthielt als Verunreinigung Kochsalz. Wir haben wiederholt festgestellt, dass zum Abfüllen von Zucker und Salz dieselbe Schaufel Verwendung findet. Es ist daher nicht verwunderlich, dass der Zucker hin und wieder durch Kochsalz verunreinigt gefunden wird. (Graubünden)

Fruchtsaftkonzentrate — Jus de fruits concentrés. 4 concentrés de fruits ont accusé une teneur en benzoate de soude excessive (7; 7,5; 12 et 38 g/l). 2 produits désignés comme concentrés de fruits étaient des jus de fruits non concentrés. Dans un autre cas la concentration ne correspondait pas à l'indication. (Valais)

Gemüsesäfte — Jus de légumes. Malgré les circulaires que nous avons adressées aux tenanciers de cafés, restaurants, bars, etc. pour les inviter à observer certaines précautions dans la préparation des jus de légumes, des jus de carottes, notamment, la plupart des jus de carottes préparés dans ces établisse-

ments ne satisfont pas aux normes provisoires fixées par le Service fédéral de l'hygiène publique, soit 500 000 germes au maximum au cm³, et absence de bactéries du groupe Coli dans 0,1 cm³.

Sur 16 jus prélevés, 9 ont été contestés: la teneur en germes variait de 1 à 18 millions au cm³ et dans tous les cas des colibacilles étaient décelables dans 0,1 cm³ de jus. (Genève)

Trinkwasser — Eau potable. Unsere Einladung an die Gemeinden, das Wasser der öffentlichen und der grösseren privaten Versorgungen periodisch auf Kosten der Besitzer untersuchen zu lassen, ist von einer schönen Zahl derselben befolgt worden. Ein Teil der Gemeinden — es befinden sich darunter auch grössere — konnte sich dazu noch nicht entschliessen. Dabei stehen die Kosten einer solchen Massnahme in keinem Verhältnis zum Nutzen für die Betroffenen, nimmt ihnen die Untersuchung doch einen ansehnlichen Teil ihrer Verantwortung ab und schützt sie auch vor unangenehmen Überraschungen. Werden nachteilige Veränderungen des Wassers erst entdeckt, wenn daraus grosse Schäden entstanden sind, so bedeutet die Haftpflicht eine schwere Belastung. Anderseits kann die Ursache der Veränderung gegenüber Dritten nur einwandfrei bewiesen werden, wenn schon vor derselben Untersuchungen gemacht wurden. Bei der heutigen intensiven Bautätigkeit sind solche Veränderungen häufig geworden. Dann kann das Vorliegen mehrerer periodischer Untersuchungen von grosser finanzieller Tragweite sein. (Luzern)

Im Berichtsjahr sind in 3 öffentlichen und 1 privaten Trinkwasserversorgung Veredlungsanlagen eingebaut worden. Zur Entkeimung von Trinkwasser werden im Kanton zurzeit folgende Verfahren angewendet:

Chlorierung in 13 öffentlichen und 3 privaten Wasserversorgungen;
Ozonisierung in 3 öffentlichen Wasserversorgungen;
Langsamsandfiltration in einer öffentlichen Wasserversorgung;
Katadynfilterverfahren in 2 privaten Wasserversorgungen. (Baselland)

Von 152 Proben entsprachen 50, d.h. rund 33 %, den hygienischen und bakteriologischen Anforderungen nicht. Hieraus ergibt sich die Notwendigkeit einer vermehrten Kontrolle der Fassungen, Brunnenstuben, Reservoirs und öffentlichen Brunnen. Bei den grossen Wasserversorgungen der Stadt Schaffhausen und der umliegenden Gemeinden wurde damit begonnen, nicht nur die Grundwasser- und Quellfassungen, sondern namentlich die Reservoirs und einzelnen Leitungsabschnitte gesondert zu überprüfen. Die Verhältnisse bei kleinen Wasserversorgungen auf dem Lande lassen oft zu wünschen übrig, sei es durch schwer feststellbare Verunreinigungen durch Abwasser oder Jauche, oder aber auch wegen der Gleichgültigkeit der Bewohner. Erst in 5 bis 6 Jahren werden alle Wasserversorgungen im ganzen Kanton kontrolliert und damit das Quellen- und Grundwasserkataster auf den neuen Stand gebracht worden sein. (Schaffhausen)

Im Berichtsjahr wurden 1111 Proben Wasser untersucht, wovon 260 Proben = 24,3 % nicht den Anforderungen entsprachen und beanstandet werden mussten. Diese hohe Zahl, fast 25 %, von Beanstandungen stand wiederum im Zusammenhang mit dem niederschlagsreichen Sommer des Berichtsjahres. Viele Quellen im Voralpengebiet wurden infolge mangelnder Bodenfiltration während und nach Niederschlägen ungünstig beeinflusst.

Im Herbst des Berichtsjahres haben wir periodisch aus 2 bis 5 m³ Wasser des Bodensees das Plankton gesammelt und näher geprüft. Dabei ergab sich, dass wenigstens in der Rorschacher Bucht, die stark durch Abwässer belastet ist, die Burgunderblutalge, allerdings noch in geringer Menge, vorhanden ist. Es ist dies die erste Feststellung dieser Art im Bodensee und zeigt nur, dass auch dieses Gewässer durch die zugeleiteten Abwässer nachteilig beeinflusst wird.

(St.Gallen)

Mehrere Proben Wasser mussten im Zusammenhang mit Kraftwerkbauten untersucht werden, wo besonders darauf geachtet werden muss, dass den Arbeitern in den Kantinen ein einwandfreies Trinkwasser zur Verfügung steht.

(Graubünden)

Nombre d'échantillons analysés 500
dont reconnus de mauvais aloi 327 = 65,4 %

La proportion relativement élevée d'échantillons contestés par rapport aux autres denrées alimentaires doit être attribuée essentiellement au prélèvement de nombreuses eaux non exploitées rationnellement, prélèvements effectués en vue de l'établissement du casier sanitaire.

- L'année 1955 a vu la réalisation de trois grands travaux dans le canton:
- 1^o le captage des sources de la Ronde à la Chaux-de-Fonds, avec refoulement de cette eau dans le réseau urbain; malheureusement, durant l'année, le cours souterrain de cette source s'est déplacé par suite de fouilles entreprises pourtant assez loin du captage, mais à un niveau inférieur à celui-ci: la source a presque tari momentanément et des travaux de recaptage sont en cours;
 - 2^o la construction d'un réseau de distribution d'eau sous pression à Brot-Dessus-Jorat (extrémité ouest de la vallée des Ponts), réseau mis en service à la fin de l'année;
 - 3^o la construction (encore inachevée) d'un nouvel aqueduc pour amener à la Chaux-de-Fonds davantage d'eau en provenance des gorges de l'Areuse.

Durant cette même période, neuf nouvelles stations de traitement bactéricide d'eau de consommation ont été mises en service: 6 fonctionnant à l'ozone et 3 au chlore.

(Neuchâtel)

Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool. Zwei Proben alkoholfreier Traubensaft mussten beanstandet werden, da sie mit einem bromhaltigen Konservierungsmittel konserviert waren. Es wurden darin 3 mg bzw. 3,5 mg Gesamt-brom im Liter gefunden, wovon noch etwa ein Drittel als ätherlösliche Brom-verbindung vorlag.

(Zürich-Stadt)

Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel, Tee und Mate — Café, succédanés du café, thé et maté. Eine «Hotel-Mischung» aus Kaffee und Kaffee-Ersatz war als «gemahlener Kaffee mit 50 % Bohnen» deklariert. Auf einer andern Packung für eine solche Mischung befanden sich Kaffeebohnen abgebildet, und im Text wurde auf Mokkaaroma hingewiesen. In einer Kolonialwarenhandlung wurde Kaffee-Ersatz, angeblich irrtümlich, in einem Papiersack mit der Aufschrift «Kaffee» abgegeben. (Graubünden)

Hagebuttentee wird öfters mit Karkadeblüten vermischt, damit der Aufguss eine ansehnlichere Farbe erhält. Ein solcher Zusatz muss aber deklariert werden. Wir hatten uns mit vier solchen Fällen zu befassen. (Zürich-Stadt)

Kakao, Schokolade, Kakaofett und Glasurmassen — Cacao, chocolat, graisse de cacao et masses à glacer. Zahlreiche aus Holland importierte Kakaopulver wiesen sehr hohe Schalengehalte auf, bis zu 80 %. Daneben ist auf erhöhten Keimlingsgehalt zu achten.

Wenn im letzten Jahresbericht abermals über die grossen Bemühungen zur Ausmerzung von sogenannter «Gianduja»-Schokolade, die den Anforderungen an Schokolade nicht entsprach, geschrieben werden musste, so muss heute berichtet werden, dass diese Bemühungen durch Beanstandungen, die wir mit sogenannten «Schokoladewaffeln» und «Schaummohrenköpfen» hatten, weiter anhalten. Diese letzteren Confiserieartikel werden, offenbar um konkurrenzfähig zu bleiben, ebenfalls meistens anstatt mit Schokoladecouverture nur mit Fettglasur überzogen. Abgesehen davon, dass dies ausdrücklich verboten ist, hält solche Ware auf Lager nicht und zeigt sich vielfach schon innert wenigen Tagen bereits deutlich seifig. Auch wurde beobachtet, dass zur Herstellung der Schaummasse für die erwähnten Schaummohrenköpfe verdorbenes oder stark übelriechendes chinesisches, getrocknetes Hühnereiweiss verwendet wurde, so dass solche Schaummohrenköpfe die Herstellungs firma schon verdorben verliessen.

(Zürich-Kanton)

Gewürze und Kochsalz — Epices et sel de cuisine. Art. 323 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung verbietet den Zusatz von Zucker zu Gewürzpulvern. Aus diesem Grunde haben wir das seit Jahren in den Handel gebrachte sog. Trietolt, auch Magentraes genannt, eine Mischung verschiedener Gewürze mit gepulvertem Zucker, beanstandet. Nach unserer Ansicht kann die Gewürzmischung ohne Nachteil unter Weglassung des bisher üblichen Zuckerzusatzes gehandelt werden. Ein Hinweis auf der Packung, dass nach Belieben Zucker beigegeben werden soll, dürfte genügen. (Urschweiz)

Von 5 aus Spanien offerierten Mustern Safran, gemahlen, waren 3 bis zu 30 % mit Sandelholz verfälscht. Der Aschengehalt betrug 8,2 bis 8,5 %. (Glarus)

Die Einfuhr von Nelkenstielen durch eine Gewürzmühle brachte etwelche Aufregung, da solche seit Jahrzehnten eingeführt wurden und offenbar erstmals die Zollorgane hierüber eine Meldung erstatteten. Nelkenstiele sind als Ver-

fälschungsmittel zu betrachten und können nur zu technischen Zwecken Verwendung finden. (St.Gallen)

Der Kanton Zürich hat ein fluorhaltiges Vollsalz eingeführt, das an interessierte Gemeinden abgegeben wird. Neben 10 mg KJ sind pro kg Salz 200 mg NaF zugesetzt. Es wird sich empfehlen, die Dosierung des bei grösserem Zusatz giftigen NaF genau zu überwachen. (Zürich-Kanton)

Wein, Traubenmost usw. — Vins, moûts de raisin etc. Ein als «Dôle blanche» bezeichneter Wein wies gar keinen Charakter nach weissgekeltertem Pinot-noir oder nach Pinot-blanc auf. Der Gehalt an Zucker (als Invertzucker berechnet) betrug 132,9 g/l. Wie uns der Walliser Kantonschemiker mitteilt, ist die Bezeichnung «Dôle blanche» für Pinot-blanc nicht gestattet. Der Bericht der offiziellen Degustationskommission des Kantons Wallis lautete: Kein Charakter nach weissgekelterten Pinot-noir-Trauben, auch nicht nach Pinot-blanc. Stark überzuckerte Weissweintrauben oder irgend ein Fabrikat. (Zürich-Kanton)

Dem Geschmack des breiten Publikums entsprechend, kommen immer mehr unvollständig vergorene Weine auf den Markt. Infolge mangelnder gesetzlicher Bestimmungen ist es für die Lebensmittelkontrolle äusserst schwierig zu beurteilen, ob es sich bei den vorliegenden Getränken noch um Wein handelt, der eine Ursprungsbezeichnung zu Recht trägt. Durch die unvollständige Vergärung geht auch der typische Charakter des Weins einer bestimmten Herkunft mehr oder weniger verloren. (Solothurn)

Vin rouge de la zone franche de Gex mit einem Alkoholgehalt von bloss 5,3 Vol.% stellte ein völlig charakterloses Getränk dar. Man wundert sich darüber, dass ein solches Erzeugnis in die Schweiz importiert wird! Während Tirolerweine wie Lagrein-Kretzer und St.Magdalener schal geworden waren, präsentierten sich die untersuchten Chambolle-Musigny, Pommard, Meursault, Echézeaux in vorzüglicher Qualität. Beaujolais entsprach dieser Bezeichnung nicht; es handelte sich dabei um einen verschnittenen Midi-Wein. Ein anderer Beaujolais war bloss als französischer Rotwein vom Typus eines dunklen Rosé anzusprechen, wie er etwa im Gebiete von Villefranche gewachsen sein könnte. (Basel-Stadt)

Deux sortes de vins, l'une indigène (Riex) et l'autre étranger (Chili) ont été mis en boîtes de 3,5 dl par un marchand.

Les échantillons prélevés ont décelé à l'analyse des teneurs inadmissibles en fer (11,0 mg/l et 16 mg/l), ainsi qu'un goût métallique caractérisé à la dégustation.

Le solde de ces vins a été éliminé du commerce. (Vaud)

Spirituosen — Spiritueux. Im Berichtsjahr hatten wir Gelegenheit, verschiedene ausländische Kirschwasser zu degustieren. Keines entsprach der Qualität eines guten Zuger Kirsch. Ein jugoslawisches, rumänisches, polnisches und deutsches Kirschwasser zeigten deutlich eine künstliche Aromatisierung. (Zug)

13 cafetiers ou hôteliers ont été dénoncés par le Chimiste cantonal pour détention dans leur établissement d'imitation d'absinthe.

Les bureaux de douane nous ont signalé les cas suivants:

- a) une liqueur apéritive à base d'anis, importée de France par un magasin d'alimentation, s'est révélée à l'analyse comme étant de l'absinthe. La marchandise n'a pas été dédouanée et a été retournée à l'expéditeur sous contrôle officiel;
- b) un hôtelier habitant en France a déclaré deux bouteilles de vin à l'importation. La revision douanière de l'automobile a fait découvrir, enveloppée d'un manteau une bouteille d'une liqueur apéritive. A l'analyse: imitation d'absinthe. Amende préfectorale: Fr. 25.—;
- c) un chauffeur habitant le Jura bernois s'est présenté à la sortie d'un bureau de douane avec un chargement de marchandises de provenance indigène devant transiter par la route. Un estagnon d'une dizaine de litres est annoncé comme étant soi-disant de l'huile. L'agent de service procéda à la vérification douanière usuelle et constata que l'estagnon était rempli d'absinthe ou d'une imitation de celle-ci. L'analyse de l'échantillon envoyé au Laboratoire cantonal a confirmé qu'il s'agissait bien d'une imitation d'absinthe. Amende préfectorale: Fr. 200.—;
- d) boisson anisée, importée clandestinement, dissimulée dans le coffre arrière d'une automobile. 4 personnes ont été impliquées dans cette affaire. L'échantillon envoyé au Laboratoire a confirmé qu'il s'agissait d'absinthe. Le préfet a prononcé 3 amendes de Fr. 75.— et 1 de Fr. 40.—.

Lors d'un contrôle de la circulation sur une route cantonale, *la gendarmerie* constate qu'un automobiliste en difficulté transportait plusieurs cartons contenant des bouteilles dont le contenu parut d'emblée suspect. L'intéressé reconnut franchement qu'il s'agissait d'absinthe fabriquée et écoulée par lui-même. Il a déjà été condamné pour des faits semblables dans le canton de Berne. Neuf bouteilles de cette liqueur ont été séquestrées. L'analyse a démontré qu'il s'agissait d'une imitation d'absinthe. Amende préfectorale: Fr. 100.—.

La destruction de la marchandise sous contrôle a été ordonnée dans tous les cas, après liquidation de l'affaire. (Vaud)

Essig — Vinaigre. Die 3 untersuchten Proben waren zu beanstanden. Einmal entsprach der auf der Flaschenetikette deklarierte Essigsäuregehalt dem tatsächlich gefundenen Wert nicht. Zweimal lagen alkoholhaltige Essige vor, die aus Getränkeresten hergestellt wurden, welche mit Hilfe einer Essigmutter nur teilweise vergoren waren. (Urschweiz)

Tabak und Tabakerzeugnisse — Tabac, cigares et cigarettes. Viele Filterzigaretten mussten in ihrer Wirkung als ungenügend beurteilt werden. Bei der Ermittlung anderer Bestandteile im Hauptstromrauch von Zigaretten fanden wir pro 100 g verrauchten Tabaks: 50 bis 60 mg Pyridin und etwa 50 mg Ammoniak. (Zürich-Kanton)

Behauptungen, dass die eine Filterzigarette die Lunge nicht belaste und eine andere gesünder sei, sind unwahr und können gesundheitlich ohnehin Gefährdete dazu verleiten, nicht nur diese Zigaretten zu bevorzugen, sondern den Konsum an Zigaretten zugleich noch zu erhöhen. Wohlweislich wird ja der Raucher nicht gleichzeitig orientiert, wieviel der schädlichen Stoffe im Tabak durch das Filter entzogen werden. Es braucht oft sehr viel, um die Fehlbaren von der Gesetzwidrigkeit ihrer Reklame zu überzeugen. So war es beispielsweise bei der Reklame «Rauchen Sie gesünder» notwendig, den Richter anzurufen und gegen sein verneinendes Urteil eine Nichtigkeitsbeschwerde beim Kassationshof des Bundesgerichtes einzureichen, die dann geschützt wurde. (Zürich-Stadt)

Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel — Ustensiles et vases pour denrées alimentaires. Sieben verschiedene im Privatauftrag untersuchte dekorierte Glasbecher mussten als nicht verkehrsfähig bezeichnet werden, da sie teilweise 5,2 mg Blei, 30 bis 95 mg Zink, 120 bis 130 mg Cadmium pro 100 cm² Gesamtoberfläche in 24 Stunden an 4%ige Essigsäure abgaben. (Zürich-Stadt)

An einem Sirupglas war aussen ein rauher, weisser Dekor angebracht. Bei wiederholtem Einlegen in 4%ige HNO₃ wurden ständig erhebliche Mengen Blei abgegeben. Sogar bei nachheriger Behandlung mit 4%iger Essigsäure wurde noch Blei herausgelöst. Der ganze Dekor konnte auch mit einem Drahtnetz abgerieben werden. Der Dekor braucht durchaus nicht farbig zu sein, um bleihaltig zu sein. (Zürich-Kanton)

Kosmetische Mittel — Cosmétiques. 14 contestations ont été faites dont 8 concernent des liquides pour permanentes à froid contenant plus de 7,5 % d'acide thioglycolique. Dans un cas, le pH d'une préparation était supérieur à 9,5 %, dans un cas, une permanente à froid concentrée ne portait pas sur l'étiquette du flacon, l'avis «à diluer avant l'usage».

Dans 4 cas, des teintures pour cheveux, d'origine française, renfermaient de la paraphénylénediamine. (Genève)

Verschiedenes — Divers. Bis in alle Details konnte folgender Fall abgeklärt werden. In einem Fabrikationsbetrieb erkrankten innert 3 Stunden 60 von 300 Arbeitern, die in der Fabrikkantine gegessen hatten. Sie bekamen ca. 4 Stunden nach dem Mittagessen Magenschmerzen, Erbrechen und Durchfall. Bei einigen Arbeitern stellten sich auch leichte Lähmungserscheinungen ein. Das Mittagessen hatte aus Kartoffelsalat, Aufschnitt und Salat bestanden. Während die Untersuchung des Fleisches einen normalen Befund ergab, enthielt der Kartoffelsalat massenhaft *Staphylococcus pyogenes aureus*. Der Kartoffelsalat war am Vortag zubereitet worden durch einen Koch, der am rechten Vorderarm, ca. 10 cm ob dem Handgelenk, eine fünffrankenstück grosse, mit *St. aureus* pyog. infizierte Brandwunde hatte. Die aus dieser in den Kartoffelsalat gelangten Bakterien haben sich offenbar über Nacht vermehrt und dabei beträchtliche Mengen von Toxinen im Kartoffelsalat angereichert. (Solothurn)

Une brillantine étrangère contenait du plomb.

Une benzine utilisée pour le nettoyage d'ébauches d'horlogerie contenait du plomb-tétraéthyle. Nous avons interdit son emploi. (Neuchâtel)

Dans un produit destiné à l'entretien des parquets, on décèla à l'analyse la présence, par distillation, de méthanol (70 %). Produit dangereux, dégageant des vapeurs nocives. Le produit a été contesté et le fabricant a été invité à revoir la formule, le méthanol devant être éliminé. (Vaud)

Ein Unfall, der in einer kleinen chemischen Reinigungsanstalt passierte, veranlasste den Berichterstatter, diesen und gleiche Betriebe im Kanton zu besichtigen und zu kontrollieren, ob sie den Vorschriften des Art. 466 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung genügen. In 3 Fällen wurde festgestellt, dass mit chlorierten Kohlenwasserstoffen gearbeitet wird, dass aber die nötigen Ventilations- und Entlüftungseinrichtungen vollständig fehlen. Bei 2 Betrieben steht der Reinigungsapparat im Ladenlokal, beim dritten dieser Betriebe ist nur eine ungenügende Abgrenzung gegenüber dem Ladenlokal vorhanden. Diesen Betrieben wurde eine Frist gesetzt, um ihre Einrichtungen den Vorschriften des Art. 466 anzupassen. (Thurgau)

Der Aufbewahrung der technischen Gifte wird in den Lebensmittelgeschäften mit einer Verkaufsbewilligung des Sanitätsdepartementes vielfach noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Technische Gifte sollen nicht mit den Lebensmitteln zusammen aufbewahrt werden, sondern separat in einem verschliessbaren Schrank. Thalliumpräparate wurden in Lebensmittelgeschäften nur noch vereinzelt festgestellt. Sölche Präparate dürfen im Kanton Graubünden nur durch Apotheken und Drogerien gegen Giftschein abgegeben werden. (Graubünden)

An «Aerosol-Insektiziden» musste in mehreren Fällen die Bezeichnung des verwendeten Insektizides verlangt werden. Derartige Präparate werden oft als absolut ungiftig für Warmblütler bezeichnet. Es ist dies ein Unfug, dem nicht streng genug entgegengetreten werden kann. Es gibt kein Insektizid, das gegen Warmblütler absolut ungiftig ist. Überhaupt sollten Insektizid-Aerosole nicht wahllos angewendet werden. Auf alle Fälle sollten alle unverpackten Lebensmittel vor dem Versprayen des Aerosols aus dem betreffenden Raum entfernt werden, und auch Mensch und Tier sollten wenn möglich den Raum für einige Zeit (eine bis einige Stunden) nicht mehr betreten. (Zürich-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 1955 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1955

Kantone Cantons	Bussen / Amendes			Gefängnis / Prison		
	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total	Fälle Cas	Zumessung Montant	Zusammen Total
Zürich	292	Fr. 3—300	5 896	20	3—60	255
Bern	40	30—500	4 000	13	5—40	230
Luzern	20	30—150	1 240	—	—	—
Uri	1	50	50	—	—	—
Schwyz	5	5—200	365	—	—	—
Obwalden	1	100	100	—	—	—
Nidwalden	3	100—200	500	—	—	—
Glarus	—	—	—	—	—	—
Zug	2	50—200	250	2	7—30	37
Fribourg	31	5—500	1 235	1	60	60
Solothurn	81	5—500	2 740	2	42—90	132
Basel-Stadt	4	30—100	230	—	—	—
Basel-Land	2	50	50	1	42	42
Schaffhausen	10	2—100	204	—	—	—
Appenzell A.Rh.	2	60—100	160	—	—	—
Appenzell I.Rh.	1	800	800	1	90	90
St.Gallen	13	10—150	770	1	10	10
Graubünden	80	5—200	1 830	1	10	10
Aargau	133	5—300	3 525	6	3—60	92
Thurgau	26	5—150	1 120	2	14—21	35
Tessin	30	10—300	1 780	—	—	—
Vaud	17	15—500	1 700	2	90—180	270
Valais	204	5—300	5 963	—	—	—
Neuchâtel	26	30—500	2 190	—	—	—
Genève	270	5—1000	8 525	—	—	—
Schweiz - Suisse	1294	2—1000	45 223	52	3—180	1263

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

Zusammenstellung der im Jahre 1955 eingegangenen Mitteilungen
über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet

Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1955
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
Zürich	177	2	15	2	31	65	—	—	292
Bern	39	—	—	—	—	1	—	—	40
Luzern	17	—	—	—	2	1	—	—	20
Uri	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Schwyz	5	—	—	—	—	—	—	—	5
Obwalden	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Nidwalden	3	—	—	—	—	—	—	—	3
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Fribourg	25	—	1	2	3	—	—	—	31
Solothurn	31	—	5	1	12	31	—	1	81
Basel-Stadt	—	—	2	1	—	1	—	—	4
Basel-Land	1	—	—	—	—	—	—	1	2
Schaffhausen	8	—	1	1	—	—	—	—	10
Appenzell A.Rh.	2	—	—	—	—	—	—	—	2
Appenzell I.Rh.	1	—	—	—	—	—	—	—	1
St.Gallen	9	—	—	—	4	—	—	—	13
Graubünden	65	1	1	2	6	5	—	—	80
Aargau	75	1	16	3	25	12	1	—	133
Thurgau	12	2	—	1	7	4	—	—	26
Tessin	20	—	—	1	—	9	—	—	30
Vaud	3	—	—	4	2	1	—	7	17
Valais	79	1	15	25	13	52	—	19	204
Neuchâtel	12	8	—	—	—	1	—	5	26
Genève	69	15	67	29	60	26	—	4	270
Schweiz - Suisse	655	30	123	72	167	209	1	37	1294