

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 50 (1959)
Heft: 5

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1958 = Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1958

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.—)

Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)

Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

BAND – VOL. 50

1959

HEFT – FASC. 5

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1958

Le contrôle des denrées alimentaires en Suisse en 1958

A. Bericht des Eidg. Gesundheitsamtes

a) Gesetzgebung und Allgemeines

Gestützt auf Art. 337c der Lebensmittelverordnung (Fassung vom 4. Oktober 1946) wurde dem Schweizerischen Handelsamtsblatt eine Publikation über den «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1958» zur Bekanntmachung übergeben.

In Anwendung von Artikel 56 des Lebensmittelgesetzes wurde die vorgesehene bundesrätliche Genehmigung den Beschlüssen der Staatsräte der Kantone Genf und Neuenburg über die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember 1958 erteilt.

Auf Grund neuer vertraglicher Abmachungen zwischen Italien und der Schweiz über die Erhebung von Monopolgebühren auf eingeführten Süssweinen und Weinspezialitäten erliess der Bundesrat am 15. April 1958 einen Beschluss im Zusammenhang mit der Aenderung des Zolltarifs vom 8. Juni 1921. Sowohl die gepflogenen Verhandlungen der beiden Länder als auch der erwähnte Bundesratsbeschluss wurden im Schweiz. Handelsamtsblatt Nr. 100 vom 1. Mai 1958 publiziert.

Von der getroffenen Neuordnung wurden die mit der Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz betrauten Organe durch ein Kreisschreiben des Eidg. Gesundheitsamtes vom 24. September 1958 in Kenntnis gesetzt, damit sie diesen neuen Verhältnissen, die neben grossen Vorteilen u.U. auch gewisse Gefahren mit sich bringen dürften, die nötige Aufmerksamkeit schenken.

Am 5. November 1956 hat der permanente Rat für das Käseabkommen von Stresa eine Reihe von Definitionen verschiedener Käsesorten ratifiziert. Für die Mitgliedstaaten des Abkommens, zu denen auch die Schweiz gehört, sind die gefassten Beschlüsse nach einer Uebergangsfrist von 2 Jahren, d.h. am 5. November 1958, in Rechtskraft erwachsen. Einige der getroffenen Vereinbarungen haben eine Aenderung bisheriger Vorschriften der Lebensmittelverordnung zur Folge (z.B. die obligatorische Bezeichnung «Schmelzkäse» auf allen geschmolzenen Produkten). Auch ist die in Artikel 81, Abs. 4 und 5 der Lebensmittelverordnung vorgesehene Käseliste aufzustellen. In einem Kreisschreiben vom 29. Januar 1958 hat das Eidg. Gesundheitsamt die am Käsehandel interessierten Verbände und Einzelfirmen vom getroffenen Käseabkommen in Kenntnis gesetzt, damit sie sich auf allenfalls notwendige Anpassungen rechtzeitig vorbereiten können. Ausserdem wurden mit Kreisschreiben vom 8. Februar 1958 die mit der Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz betrauten Organe durch eine Abschrift des Abkommens ebenfalls orientiert.

Die Eidgenössische Ernährungskommission, ihr Ausschuss, ihre Sub- und Expertenkommissionen hielten im Geschäftsjahr 9 Sitzungen ab.

Behandelt wurden unter anderem die folgenden Probleme:

1. Das Butter-Margarine-Problem
2. Das Verhältnis Kalzium-Phosphor in Kindernährmitteln
3. Der Zusatz von Antibiotika zu Lebens- und Futtermitteln
4. Das Problem der Reste von Schädlingsbekämpfungsmitteln in Lebensmitteln
5. Der Zusatz von Fremdstoffen zu Lebensmitteln.

Ausserdem beteiligte sich die Eidg. Ernährungskommission an der «Saffa», wo unter Mitwirkung des Eidg. Gesundheitsamtes durch Modelle, Bilder und Tabellen dargestellt wurde, in welcher Art eine «Ausgeglichene Ernährung» zu erreichen sei.

Eine Subkommission der Eidg. Ernährungskommission führt in verschiedenen Gebirgstälern Erhebungen über den Gesundheits- und Ernährungszustand der Bergbevölkerung durch.

Der ausführliche V. Tätigkeitsbericht der Eidg. Ernährungskommission ist im Heft 4/1959 dieser «Mitteilungen» erschienen.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 65 (55) Zirkulare den amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf:	1958	1957
Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	31	28
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	15	14
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	41	37
Bewilligungen von Vitaminanpreisungen (Stand per 30. Juni 1959)	206	164
Diätetische Nahrungsmittel	35	35
Meldungen betreffend Zuwiderhandlungen gegen die eidg. Lebensmittelverordnung	53	56
Diverses	26	22

b) *Wissenschaftliche Tätigkeit*

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

Die Forschungstätigkeit im Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes erstreckte sich weiterhin auf einige der seit Jahren bearbeiteten Gebiete, so die Papierelektrophorese (*Hellhammer* und *Högl*), die Chromatographie auf der Aluminiumoxyd-Platte (*Mottier*) und auf Papier in üblicher Art (*Mosimann* und *Högl*) sowie in der Umkehrphase (*Sulser*), wobei vor allem die Fettuntersuchung im Vordergrund stand. Die Prüfungen schweizerischer Lebensmittel auf Radioaktivität (*Miserez*) wurden fortgeführt. Damit ergaben sich 8 Publikationen in diesen «Mitteilungen», wobei es sich um Untersuchungen an Eiweißen, Aminosäuren, Fetten und Lipoiden, Kaffee und Milch sowie verschiedenen andern Lebensmitteln handelte (Radioaktivität).

Die amtlichen Laboratorien für Lebensmittelkontrolle lieferten 9, diverse schweizerische Institute 22 und ausländische Laboratorien 5 Originalarbeiten zur Publikation in den «Mitteilungen» ein. Die behandelten Gegenstände verteilen sich auf die verschiedensten Gebiete der Lebensmitteluntersuchung, Ernährung, Agrikulturchemie und Hygiene.

c) *Lebensmittelchemikerprüfungen*

Im Berichtsjahr haben weder Fachprüfungen für Lebensmittelchemiker noch Ergänzungsprüfungen stattgefunden.

d) Kontrolle der Lebensmittel

1. Am Eidg. Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle

In Anwendung von Art. 56 des eidg. Lebensmittelgesetzes ist die Ausführung der Kontrolle im Landesinnern den Kantonen überlassen. An der Grenze wird sie durch die Zollämter ausgeübt. Die Instruktion der Kontrollbeamten sowie eine periodische Inspektion der betreffenden Zollstellen ist dem Eidg. Gesundheitsamt (EGA) überbunden. Die Experten an den wichtigeren Zollämtern sind fachlich direkt diesem Amte unterstellt. Das EGA gibt häufig Weisungen an die Zollämter durch Vermittlung der Oberzolldirektion inbezug auf die Notwendigkeit einer besonders intensiven Kontrolle, sobald sich auf irgend einem Gebiet von Importwaren Verdachtsmomente ergeben.

Doch auch im Landesinnern hat sich im Laufe der 5 Jahrzehnte seit Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes die Notwendigkeit ergeben, verschiedene Kontrollaufgaben zentral zu erfüllen. In 28 Artikeln der eidg. Lebensmittelverordnung wird diese Kompetenz des EGA ausdrücklich festgelegt. Sie betrifft in Art. 3, Abs. 2, die Abgrenzung zwischen Lebensmitteln und Heilmitteln. Art. 5, Abs. 2 und 5 bis regeln das Verfahren bei Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind. Art. 11 macht das Inverkehrbringen UV-bestrahlter Lebensmittel von einer Bewilligung des EGA abhängig. Ausnahmen von der in Art. 16 festgelegten Gewichtsdeklaration können ebenfalls durch das EGA zugelassen werden.

Heilanzeigen für Lebensmittel sind grundsätzlich verboten. Sofern jedoch für ein Lebensmittel eine Reklame gemacht wird, welche dasselbe in physiologischer Hinsicht gegenüber den normalen Produkten als günstiger erscheinen lässt, steht dem EGA nach eingehender Prüfung des Falles die Kompetenz zu, in Anwendung von Art. 19 eine Anpreisung zu bewilligen, sofern dieselbe wahrheitsgetreu ist. In ähnlicher Art müssen Vitaminanzeigen kontrolliert werden (Art. 20 und 20 bis). Für gewisse Sauermilcharten (Art. 75, Abs. 5), diätet. Produkte (Art. 185) und Mineralwasser (Art. 268) gelten die Bestimmungen von Art. 19. Die Art. 32-37 regeln die Herstellung von Lebensmitteln in der Schweiz, sofern solche zum Export bestimmt sind und in einzelnen Punkten den schweizerischen Bestimmungen nicht entsprechen, da sie denjenigen des Bestimmungslandes angepasst sein müssen. Das EGA stellt auf Antrag des zuständigen Amtschemikers entsprechende Bewilligungen aus. Für Lebensmittelspezialitäten, die als sog. «Delikatessen» gelten, kann inbezug auf Konservierung, Färbung und Aromatisierung eine largere Praxis eingehalten werden, wenn keine gesundheitlichen Bedenken bestehen und eine entsprechende Deklaration erfolgt (Art. 208, Abs. 2 bis). Art. 238, Abs. 2 gibt dem EGA die Kompetenz, ausser Saccharin und Zyklohexylsulfamat weitere Süsstoffe zuzulassen, wenn entsprechende Sicherheiten betr. Unschädlichkeit beigebracht werden. Eine solche Bewilligung musste bisher nicht erteilt werden. Die Art. 332, Abs. 2a und Art. 337/c, ebenso die

Art. 397, 401 und 403 übertragen dem EGA die Aufgabe, über Verschnittvorschriften und Alkoholgehalt von Weinen und Spirituosen nach den entsprechenden Erhebungen Bestimmungen zu fixieren oder dem Eidg. Departement des Innern zu beantragen.

Bei verschiedenen Lebensmittelzusätzen (künstl. Farbstoffe Art. 442, Abs. 2), Gelier- und Verdickungsmittel (Art. 443 bis, Abs. 2) und äusserlichen Konservierungsmitteln (Art. 444, Abs. 1a) wird die Verpflichtung der Hersteller postuliert, die für den Verkehr vorgesehenen Substanzen dem EGA zu melden, worauf dieses bei Vorliegen der notwendigen Voraussetzungen eine Bewilligung erteilen kann. Eine ähnliche Regelung gilt inbezug auf die Farben für kosmetische Präparate. (Art. 467, Abs. 6)

Das *Eidg. Departement des Innern* wird stets auf Antrag des EGA oder der ihm beigegebenen Kommissionen durch den Bundesrat ermächtigt, Richtlinien, Reglemente oder Verfügungen zu erlassen:

1. über Zusätze zu Lebensmitteln, die zur Erhöhung oder Verbesserung des Nährwertes bestimmt sind (Art. 9, Abs. 3b)
2. über Zusatz und Anpreisung von Vitaminen zu Lebensmitteln (Verfügung vom 7. 3. 1957)
3. über Käsesorten («Käseliste» Art. 81, Abs. 4 und 5)
4. über Fremdweine («Weinliste» vom 2. 10. 1950, Art. 338, Abs. 4)
5. über das Inverkehrbringen von Kirsch (Kirschechtheitszeichen, Reglement vom 4. 4. 1950 und 3. 7. 1959, Art. 409, Abs. 2)
6. über Herstellung, Vertrieb und Verwendung von bleihaltigem Benzin (Verfügung vom 2. 7. 1947 und vom 23. 4. 1955; Art. 486, Abs. 5)

Einige der hier aufgeführten Artikel haben den Eingang einer sehr grossen Zahl von Bewilligungsgesuchen zur Folge. So stehen alljährlich ca. 200 vitaminhaltige Produkte unter Kontrolle, die Texte einiger hundert diätetischer Produkte sind zu kontrollieren. Zahlreiche in der Verordnung nicht vorgesehene Lebensmittel sind ebenfalls genau zu überprüfen. Noch schwieriger ist die Erledigung der zahlreichen Gesuche, die sich auf neue Lebensmittelzusätze beziehen. Gerade auf diesem letztern Gebiete nimmt die Zahl der Anmeldungen rasch zu. Die unter 1-6 aufgeführten Reglemente und Verfügungen setzen lange Vorarbeiten voraus und bedürfen häufig der Ergänzung und Interpretation. In dieser Weise muss also auch das EGA laufend in die Kontrolle der Lebensmittel eingreifen, in einem Umfange, der meistens unterschätzt wird.

2. In den Kantonen

Von 27 gegen Gutachten der amtlichen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle angerufenen Oberexpertisen wurden in 11 Fällen die Beanstandungen bestätigt, in 1 Falle nicht bestätigt, in 11 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen. 4 Fälle sind noch pendent.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahr 1353 (1361) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 3.— bis 7500.— (Fr. 3.— bis 10 000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 60 238.— (Fr. 53 103.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 41 (34) Fällen von 7 bis 360 Tagen (4 bis 180 Tagen), total 1761 Tage (1199 Tage) ausgesprochen wurden.

3. In den Vitamin-Instituten Basel und Lausanne

In beiden Instituten wurden zusammen total 198 (181) Produkte in 412 (341) Untersuchungen auf ihren Vitamingehalt geprüft, wobei in 20 (13) Fällen Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. 36 (36) Untersuchungen wurden auf biologischem, 376 (325) auf chemischem bzw. mikrobiologischem Wege durchgeführt. Sie verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Vitamine:

	A	B ₁	B ₂	B ₆	PP (Niacin)	B ₁₂	C	D	E	Fol. S	Carot.	Pant.
Anzahl	28	125	58	3	46	2	98	36	4	1	7	4

4. Durch die Eidg. Weinhandelskommission

a) Erteilung, Ablehnung und Entzug von Weinhandelsbewilligungen

Im Berichtsjahr sind der Eidg. Weinhandelskommission durch die kantonalen Bewilligungsbehörden 86 Gesuche um Erteilung der Weinhandelsbewilligung zur Begutachtung und Antragstellung unterbreitet worden. Dazu kamen noch die 42 hängigen Fälle vom Vorjahr, so dass total 128 Gesuche zu behandeln waren. Davon waren 78 Gesuche bedingt durch rechtliche Umgestaltung der Firma, Wechsel in der verantwortlichen Geschäftsführung, Wiederaufnahme eines früheren Weinhandelsbetriebes oder Uebernahme einer bestehenden Firma. 50 Gesuche betrafen Neugründungen oder Uebergang vom Klein- und Mittelhandel zum bewilligungspflichtigen Weinhandel.

Ueber die Erteilung und den Wegfall von Weinhandelsbewilligungen während des Berichtsjahres orientiert nachstehende Tabelle:

Eingegangene Gesuche	128
Verzicht, Abgänge, Firmenänderungen	92
Beantragte Ablehnungen	3
Beantragte Entzüge	—
Unerledigte Gesuche	42
	137

Die Zahl der Weinhandelsbewilligungen hat somit gegenüber dem Vorjahr um 9 abgenommen. Auf Ende 1958 beläuft sie sich gesamthaft auf 1624 gegenüber 1633 per Ende 1957.

Der Entzug der Weinhandelsbewilligung wegen schwerer Verfehlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung musste im Berichtsjahr nicht beantragt werden.

b) Buch und Kellerkontrolle

Im Berichtsjahr führten die Inspektoren insgesamt 917 Betriebskontrollen durch, nämlich 786 Normalkontrollen bei Bewilligungsinhabern und 131 Sonderkontrollen (Abklärung der Bewilligungspflicht, pendente Gesuche, Spezialerhebungen usw.). Unter Berücksichtigung der 62 Pendenzen vom Vorjahr (36 Normal- und 26 Sonderkontrollen) waren total 979 Inspektionsberichte zu behandeln. Davon konnten bis Ende 1958 905 Kontrollberichte erledigt werden, und zwar:

a) Keine Beanstandungen	660
b) geringfügige Beanstandungen	186
c) Beanstandungen mit Strafverfolgung:	
1. Verfehlung gegen die Lebensmittelgesetzgebung	30
2. Weinhandel ohne Bewilligung	15
3. Nichtführung der Sortenkarten	14
	<hr/> 59
	905

5. An der Grenze

Im Berichtsjahr wurden von den Zollämtern insgesamt 4130 (4773) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 3866 (4468) Sendungen von Lebensmitteln, 148 (190) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und 116 (115) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Laboratorien zur Lebensmittelkontrolle führte zur Beanstandung von 66 (71) Sendungen Lebensmittel im Gesamtgewicht von 250 524 kg (531 856 kg), von 14 (5) Sendungen von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von 7 (11) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

Der gewichtsmässig ziemlich hervorstechende Rückgang der beanstandeten Lebensmittel ist hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Zahl der Beanstandungen – 66 gegenüber 71 im Vorjahr – sich auf in kleineren Mengen importierte Lebensmittel verteilte.

e) Bundessubventionen

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

Da im Berichtsjahr keinerlei Einrichtungen und Umbauten von amtlichen Laboratorien vorgenommen wurden, mussten auch keine Subventionen ausgerichtet werden.

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	191	18 460	875	19 526	1744	8,9
Zürich, Stadt	Zürich	461	13 659	4174	18 294	775	4,2
Bern	Bern	488	4 847	1750	7 085	1348	19,0
Luzern	Luzern	109	32 438	829	33 376	2231	6,7
Uri	} Brunnen {	—	1 129	129	1 258	184	14,6
Schwyz		12	5 654	603	6 269	1185	18,9
Obwalden		10	1 541	49	1 600	167	10,4
Nidwalden		1	982	32	1 015	110	10,8
Glarus	Glarus	4	1 966	36	2 006	105	5,2
Zug	Zug	25	3 518	140	3 683	635	17,2
Fribourg	Fribourg	18	4 728	320	5 066	431	8,5
Solothurn	Solothurn	73	3 965	268	4 306	347	8,0
Basel-Stadt	} Basel {	288	7 291	1338	8 917	665	7,4
Basel-Land		113	238	111	462	71	15,4
Schaffhausen	Schaffhausen	62	1 940	37	2 039	144	7,1
Appenzell A.Rh.	} St.Gallen {	18	94	24	136	26	19,1
Appenzell I.Rh.		1	30	6	37	14	37,8
St.Gallen *)		317	9 504	397	10 218	1137	11,1
Graubünden	Chur	228	4 372	368	4 968	953	19,2
Aargau	Aarau	81	10 681	565	11 327	1494	13,2
Thurgau	Frauenfeld	109	5 530	341	5 980	290	4,8
Tessin	Lugano	117	15 046	627	15 790	1752	11,1
Vaud	Lausanne	674	7 118	1360	9 152	592	6,5
Valais	Sion	34	17 255	1759	19 048	2461	12,9
Neuchâtel	Neuchâtel	166	3 737	203	4 106	227	5,5
Genève	Genève	117	4 703	368	5 188	310	6,0
Total Schweiz		3717	180 426	16 709	200 852	19 398	9,6

*) 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 Kernobstsafte und deren Konzentrate	132	17	12,9
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	213	36	16,9
3	Backpulver und Presshefe	45	3	6,7
4	Bier	93	14	15,0
5	Brot und Backwaren	540	72	13,3
6	Butter	750	204	27,2
7	Diätetische Nahrungsmittel	140	23	16,4
8	Eier und Eiernkonserven	507	72	14,2
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	91	7	7,7
10	Fleisch und Fleischwaren	1410	324	23,0
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	216	12	5,5
12	Gemüse und Obst, frisch	449	57	12,7
13	Gemüse und Obst, konserviert	513	99	19,3
14	Gewürze, ohne Kochsalz	289	34	11,8
15	Honig	300	58	19,3
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	52	3	5,8
17	Kaffee	180	31	17,2
18	Kaffee-Ersatzmittel	40	—	—
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	133	9	6,8
20	Käse	500	86	17,2
21	Kochsalz	35	3	8,6
22	Kohlensäure Wasser und Mineralwasser, künstliche	46	—	—
23	Konditorei- und Zuckerwaren	501	130	25,9
24	Konfitüren und Gelees	45	12	26,7
25	Kunsthonig	31	4	12,9
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	282	37	13,1
27	Milch	160 474	12 694	7,9
	Übertrag	168 007	14 041	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	168 007	14 041	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	1 418	458	32,3
29	Mineralwasser	671	382	56,9
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	44	3	6,8
31	Pektin und andere Verdickungs- mittel	64	2	3,1
32	Pilze, frische, und Pilze, gedörrte und Konserven	92	8	8,7
33	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	82	26	31,7
34	Schokolade	139	26	18,7
35	Sirupe	77	24	31,2
36	Speisefette und Margarine	265	22	8,3
37	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	214	25	11,7
38	Spirituosen	1 711	357	20,9
39	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	112	8	7,1
40	Süsstoffe, künstliche	6	1	16,7
41	Tabak und Tabakerzeugnisse	125	14	11,2
42	Tee und Mate	48	4	8,3
43	Teigwaren	238	36	15,1
44	Trinkwasser, Eis	16 617	3 170	19,1
45	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	6 675	518	7,8
46	Zuckerarten	102	11	10,8
47	Verschiedene andere Lebensmittel	269	25	9,3
	Zusammen Lebensmittel	196 976	19 161	9,7

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	‰
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>			
1	Farben für Lebensmittel	143	27	18,9
2	Kellerbehandlungsmittel	26	7	26,9
3	Konservierungsmittel	75	21	28,0
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	244	55	22,5
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	111	13	11,7
2	Garne, Gespinste und Gewebe	22	4	18,2
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	193	31	16,1
4	Kosmetische Mittel	290	42	14,5
5	Mal- und Anstrichfarben	33	1	3,0
6	Petroleum und Benzin	85	15	17,6
7	Spielwaren	60	8	13,3
8	Umhüllungs- und Packmaterial	103	18	17,5
9	Wasch- und Reinigungsmittel	87	10	11,5
10	Zinn zum Löten	1	1	100,0
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	189	22	11,6
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 174	165	14,0
	<i>Zusammenzug</i>			
	Lebensmittel	196 976	19 161	9,7
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	244	55	22,5
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 174	165	14,0
	Zusammen	198 394	19 381	9,8

Tabelle 3

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen

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

Nr.	Warengattungen	Ein- gelangte Sen- dungen	davon beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
			Sen- dungen	Gewicht / kg	Sen- dungen	kg
	<i>a) Lebensmittel</i>	Zahl				
1	Butter	10	—	—	—	—
2	Eier	92	—	—	—	—
3	Eierkonserven	286	14	29 335	—	—
4	Fruchtsäfte	64	—	—	—	—
5	Gemüse, Pilze, Konserven	238	5	29 175	—	—
6	Gewürze	58	1	3	—	—
7	Honig	17	2	25 829	—	—
8	Kaffee	32	1	1 510	—	—
9	Kakao, Schokolade usw.	69	5	6 895	—	—
10	Käse	160	7	6 495	—	—
11	Obst und Obstkonserven	216	7	62 777	—	—
12	Speisefette (ohne Butter)	34	2	2 315	—	—
13	Speiseöle	84	1	25 300	—	—
14	Spirituosen	183	5	3 109	—	—
15	Tee	1	—	—	—	—
16	Teigwaren	74	—	—	—	—
17	Wein (Traubenmost)	1877	4	45 711	—	—
18	Zuckerarten	27	2	287	—	—
19	Verschiedene andere Lebensmittel	344	11	11 783	—	—
	Zusammen Lebensmittel	3866	66	250 524	—	—
	<i>b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln</i>	148	14	2 812	—	—
	<i>c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>					
	1. Kosmetische Mittel	35	2	64	—	—
	2. Spielwaren	20	2	58	—	—
	3. Übrige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	61	3	1 145	—	—
	Zusammen	116	7	1 267	—	—

Tabelle 4

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1958

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundes-beitrag	Beiträge an die Vitamin-institute
	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)	82 838.50	357 610.30	20 383.25	6 020.90	466 852.95	50 457.20	416 395.75	23 213.95	—
Zürich (Stadt)	112 680.50	323 251.80	4 327.95	—	440 260.25	85 674.45	354 585.80	25 779.35	—
Bern	33 978.55	162 599.60	20 714.—	—	217 292.15	42 563.85	174 728.30	12 711.90	—
Luzern	24 523.40	97 416.25	3 601.05	—	125 540.70	33 236.40	92 304.30	6 079.30	—
Uri	18 855.—	82 374.40	3 766.85	—	104 996.25	27 396.80	77 599.45	4 307.25	—
Glarus	11 974.80	50 147.50	3 405.15	—	65 527.45	2 452.—	63 075.45	3 739.75	—
Zug	9 730.90	33 437.80	2 167.30	445.95	45 781.95	5 999.85	39 782.10	2 753.75	—
Fribourg	8 939.70	57 151.75	6 484.25	—	72 575.70	9 160.90	63 414.80	3 619.50	—
Solothurn	22 429.30	109 330.25	4 267.35	—	136 026.90	10 504.35	125 522.55	5 637.40	—
Basel-Stadt	79 869.60	246 273.05	1 246.35	—	327 389.—	69 773.25	257 615.75	13 914.30	2079.45
Basel-Land	15 119.65	55 217.15	7 478.65	1 743.60	79 559.05	17 407.—	62 152.05	5 101.80	—
Schaffhausen	7 880.—	41 224.30	1 323.85	—	50 428.15	2 402.20	48 025.95	2 120.90	—
Appenzell A.Rh.	1 581.30	7 956.—	2 000.—	634.80	12 172.10	592.10	11 580.—	923.75	—
Appenzell I.Rh.	2 631.20	3 000.—	307.40	—	5 938.60	351.20	5 587.40	206.90	—
St.Gallen	38 707.50	180 554.65	2 946.45	3 395.85	225 604.45	49 721.—	175 883.45	9 948.05	—
Graubünden	21 591.70	115 522.10	8 592.80	1 233.65	146 940.25	13 269.30	133 670.95	7 069.50	—
Aargau	35 096.20	151 557.30	7 999.95	6 933.40	201 586.85	53 954.70	147 632.15	10 711.10	—
Thurgau	33 251.65	107 340.30	4 859.80	—	145 451.75	27 680.65	117 771.10	8 141.55	—
Tessin	43 072.25	114 753.20	7 689.75	1 000.—	166 515.20	31 359.70	135 155.50	9 214.50	—
Vaud	33 120.05	280 272.85	12 996.—	—	326 388.90	53 169.20	273 219.70	10 616.—	3570.80
Valais	64 941.60	116 553.10	7 343.80	—	188 838.50	21 953.40	166 885.10	14 434.—	—
Neuchâtel	34 794.60	130 899.—	7 924.05	—	173 617.65	14 071.85	159 545.80	8 299.65	—
Genève	56 899.05	154 492.50	3 917.35	—	215 308.90	22 510.30	192 798.60	15 020.—	—
Zusammen	794 507.—	2 978 935.15	145 743.35	21 408.15	3 940 593.65	645 661.65	3 294 932.—	203 564.15	5650.25
1957	698 197.10	2 856 689.90	150 612.30	4 948.30	3 710 447.60	594 567.85	3 115 879.75	183 423.60	2133.85
1956	657 187.60	2 666 447.75	145 850.80	1 784.65	3 471 270.80	589 837.80	2 881 433.—	169 373.90	9644.15
1955	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

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 inspectorats des denrées alimentaires

Allgemeine Bestimmungen der eidgenössischen Lebensmittelverordnung — Dispositions générales de l'Ordonnance réglant le commerce des denrées alimentaires

Auf Anregung des Eidg. Gesundheitsamtes hatte der Stadtchemiker Zürich Gelegenheit, in Vertretung dieses Amtes an einer im englischen «Atomzentrum» Harwell stattfindenden, von der FAO organisierten Aussprache über die Möglichkeit der Konservierung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen teilzunehmen. Er kam von dieser interessanten Tagung mit dem Eindruck zurück, dass auf diesem Gebiete in verschiedenen Ländern sehr intensiv gearbeitet wird. Da man grosse Hoffnung hat, die Wirkung dieser Strahlen für den oben erwähnten Zweck dienstbar zu machen, wird ihr Einfluss auf die Lebensmittel chemisch und biologisch sehr sorgfältig geprüft. Es scheint, dass die Zukunft dieser neuen Methode nicht in der vollständigen Konservierung bzw. Sterilisierung von Lebensmitteln, sondern in einer Verlängerung der Lagerfähigkeit (Shelf Life) und der Schädlingsbekämpfung in Getreide sowie der Vernichtung von Parasiten in Fleisch (Finnen und Bandwürmern) liegt. Die Schweiz scheint in dieser Beziehung stark im Rückstande zu sein. Man wird auch hierzulande diese Fragen nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch prüfen müssen, falls man nicht ins Hintertreffen geraten will. (Zürich-Stadt)

Auffallend zahlreich sind die Beanstandungen wegen mangelhafter Ordnung und Reinlichkeit in den Geschäftslokalitäten. Besonders jene Räume, welche den Kunden nicht zugänglich sind, wie Magazine und Keller in Spezereihandlungen und Restaurationsbetrieben, werden vielfach vernachlässigt. Während längerer Zeit werden oft leere Gebinde, Flaschen, Harasse, Kisten, Kartonschachteln usw. herumliegen gelassen. Mit der Zeit verliert selbst der Betriebsinhaber die Uebersicht über seine Lagerware. Diese leeren Gebinde sollten in einem separaten Raum oder sonstwie von den eingelagerten Lebensmitteln getrennt gehalten werden können. (Urkantone)

Dans le courant de l'année, nous avons donné plusieurs préavis pour l'installation de distributeurs automatiques de denrées alimentaires et boissons placés sur la voie publique et dans des locaux privés de banques, garages, industries, etc.

Sur la voie publique, il s'agit de distributeurs débitant des produits d'épicerie, boulangerie, chocolat, confiserie, destinés à la clientèle de passage, surtout après la fermeture des magasins.

Dans les locaux, il s'agit de distributeurs de boissons chaudes et froides destinées au personnel de l'établissement.

Ces derniers appareils ont été installés dans ces locaux par une maison spécialisée qui reste propriétaire du distributeur, en assure l'entretien et le ravitaillement et encaisse la recette. A l'intérieur de l'appareil, dans une case réfrigérée et séparée, sont placés des récipients contenant du lait concentré, extrait de café liquide, chocolat concentré liquide, sirop de sucre, bouillon concentré liquide. Selon la boisson choisie par le consommateur une certaine quantité de ces préparations s'écoule dans le gobelet livré par le distributeur et le mélange est dilué par de l'eau très chaude débitée par un bouilleur.

Un service d'entretien a été organisé et chaque jour chaque appareil est visité et ravitaillé. Nous avons procédé à plusieurs inspections, au hasard, lors du ravitaillement et avons constaté que les récipients étaient maintenus en parfaite propreté et que les préparations lait, chocolat, etc. n'avaient subi aucune altération.

Nous avons prélevé 22 échantillons de boissons chaudes et froides dans le gobelet récepteur pour analyses bactériologiques. Le nombre de germes a varié de 1 à 20 000 par cc. Absence totale de bactéries du groupe coli aerogenes.

Lors de nos inspections, nous avons toujours vérifié successivement 5 à 6 appareils et nous avons régulièrement constaté que les échantillons prélevés dans les derniers distributeurs, soit dans le milieu de la matinée, renfermaient une quantité beaucoup plus grande de germes que ceux prélevés dans les premiers appareils au début de la matinée. La cause réside vraisemblablement dans le fait que, dans le milieu de la matinée, le distributeur débite rapidement une grande quantité de boissons ne permettant pas au bouilleur de produire au fur et à mesure l'eau à haute température, ce qui diminue l'effet de la chaleur sur les germes contenus dans les boissons. (Genève)

Milch — Lait. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	611
Entrahmung	455
Wässerung und Entrahmung	5
Gehalt ungenügend	532
von kranken Tieren stammend	3 357
Schmutzmilch	4 540
ungenügend haltbar	1 361
andere Gründe	1 866
Total	12 727

Bang- und Tuberkulosebekämpfung — Lutte contre la tuberculose et la brucellose

14 686 Milchproben wurden dem kantonalen Veterinäramt überwiesen. Es wurden 58 (inkl. Winterthur) Ausscheiderinnen von Brucellosen ermittelt.

Eine Gesundheitsbehörde entzog einer Sennerei mit Recht das Inverkehrbringen von pasteurisierter Milch, da die bakteriologischen Erfordernisse keineswegs erfüllt waren. Von 68 Proben mussten 13 beanstandet werden wegen ungenügender Pasteurisation oder massiver Reinfektion. (Zürich-Kanton)

Von den im Laboratorium untersuchten Lieferantenmilchen zeigten 265 Proben einen positiven Ringtest. Laut Mitteilung des kant. Veterinäramtes sind im Jahre 1958 1650 Bang-infizierte Tiere ausgemerzt worden, ferner 9650 Tb-Reagenten. Die Bekämpfung der Rindertuberkulose ist damit weitgehend abgeschlossen, wogegen die Ausmerzung des Rinderabortus noch längere Zeit beanspruchen wird. (Bern)

Die Prüfung auf Abortus Bang in der Marktmilch wurde in 10 311 Bestandesproben durchgeführt (ein Teil der Bestände ergibt mehr als eine Kanne, daher haben wir mehr Proben als Bestände). Dadurch wurde, wie erwähnt, die serologische Prüfung von 18 431 Bestandesmilchen und Einzelgemelken nötig, erstere mittels der Ringprobe, letztere mittels der Magermilchschnellagglutination. Von den Bestandesmilchen reagierten 684 positiv, was die Entnahme von 8120 Einzelgemelken erforderlich machte. Diese Proben wurden alle durch die Ortsexperten erhoben. Von den Beständen reagierten also 6,6 % positiv (Vorjahr noch 10 %, in den Jahren 1955/56 noch 15 %). Von den 8120 erhobenen Einzelgemelken reagierten 978 positiv, und von diesen enthielten 469 Proben Bangbazillen. Da durch die Erhebungen schätzungsweise etwa 90 000 Milchtiere erfasst wurden, ergäbe sich noch ein schätzungsweiser Anteil an infizierten Tieren von rund 1 % und ein solcher an Streuern von 0,5 % (Vorjahr 1,4 % bzw. 0,6 %).

Hoffen wir, dass der neue Ergänzungsbeschluss des hohen Regierungsrates zur Bangverordnung, wonach auch die Ausmerzung von Bangreagenten subventioniert wird – allerdings leider erst auf freiwilliger Basis – eine beschleunigte Abnahme der Bangfälle zur Folge haben werde. Das hängt davon ab, inwieweit die Produzenten die neue Gelegenheit benützen.

Die Zahl der schmutzigen Milchen hat sich wiederum sehr erfreulich vermindert, offenbar als Folge der Qualitätsbezahlung in den grösseren Konsumzentren.

	1958	1957	1956	1955
Zahl der unsauberen Milchen	252	422	614	704
In Prozent der untersuchten Proben (Marktmilchproben)	1,9	3,2	4,8	4,4

(Luzern)

Erfreulicherweise konnte trotz verschiedener Hindernisse die Bekämpfungskaktion der Rindertuberkulose bereits Mitte März 1958 abgeschlossen und damit der ganze Kanton mit seinen 1070 Viehbeständen als *tuberkulosefrei* erklärt werden. Seit 1953 wurden somit 7550 Tuberkulose-Reagenten, d.h. etwa 45 % aller Tiere der Rindergattung, ausgemerzt. Die Schätzung aller ausgemerzten Tiere betrug etwa Fr. 14 125 000.—. Den Viehbesitzern wurden nach Gesetz 80 % des

Schätzungswertes vergütet. Die Nettobelastung des Kantons aus der Bekämpfung der Rindertuberkulose erreichte die Höhe von etwa Fr. 2 903 000.—. (Zug)

Sur 64 000 vaches, dans le canton, environ 1100 ont été éliminées l'année dernière parce qu'elles sécrétaient des brucelles dans le lait: conséquence de la lutte contre la maladie du Bang.

Au point de vue tuberculose, le troupeau bovin est pratiquement exempt de cette maladie à la suite de l'énergique lutte entreprise ces années dernières contre cette maladie. (Fribourg)

Die erste bakteriologische Untersuchung aller Bestandesproben im Frühjahr verlief ergebnislos. Bei der zweiten Untersuchung im Herbst wurden 12 Bangausscheider ermittelt. Dies ist bei einem Totalbestand von rund 7000 Kühen ein sehr geringer Prozentsatz (0,17 ‰). Die Milch der 12 erkrankten Tiere wurde sofort gesperrt und die Kühe innert nützlicher Frist vorschriftsgemäss abgeschlachtet. In unserem Kanton besteht nach 5jähriger Sanierung für den Konsumenten praktisch keine Gefahr mehr für eine Banginfektion durch Milch.

(Schaffhausen)

7598 Milchproben wurden mit dem ABR-Test auf Bang kontrolliert. Es gaben noch 320 Proben ein positives Ergebnis, wobei hin und wieder unspezifische Reaktionen auftraten, namentlich bei altemelker Milch. Von unserem Milchlaboratorium wurden lediglich noch die Lieferantenmilchen serologisch auf Bang voruntersucht. Die positiven Befunde wurden sofort dem Veterinärbakt. Institut gemeldet, welches seinerseits die weitere Abklärung vornimmt. Im Laufe des Jahres konnte ein sehr rascher Fortschritt in der Ausmerzung bangkranker Tiere erzielt werden, so dass auch die Bangbekämpfung im Kanton St.Gallen in das Endstadium eingetreten ist.

(St.Gallen)

En raison de la lutte contre la brucellose bovine, le laboratoire, jusqu'en 1957, ne procédait qu'à la détection des laits malades. Dès cette année, les analyses sont complètes et comprennent les séro-agglutinations, cultures, examens des sangs et des arriére-faix.

Il a fallu, d'une part, agrandir et équiper le laboratoire de bactériologie existant et d'autre part, vu le nombre croissant d'examens, faire appel au Dr Castelli qui se voue uniquement à cette tâche. (Valais)

En débet des dispositions de l'article 42, 1er al., lettre b) de l'ODA, nous constatons que le lait distribué au public présente encore trop fréquemment un temps de réduction inférieur à 3 heures. Cela provient de ce que les laitiers tentent d'écouler le lait de la veille non vendu, au lieu de le rendre à la Centrale Laitière.

Alors que la vente du lait ordinaire s'élève à 53 000 litres par jour, celle du lait pasteurisé a atteint 14 200 litres.

Nous avons soumis le lait pasteurisé à un contrôle régulier pour constater si ce lait satisfait aux exigences de l'article 73, al. 5, qui sont les suivantes:

Nombre de germes dans 1 cm³: 25 000 au maximum

Absence de bactéries du groupe coli aerogenes dans 0,1 cm³

Réaction de la phosphatase négative.

Tous les laits pasteurisés prélevés satisfaisaient à ces deux dernières exigences. Quant au nombre de germes contenus dans 1 cm³ de lait, il a été le suivant:

Nombre de germes par cm ³		Nombre d'échantillon
0 à	100	111
100 à	500	7
500 à	1000	—
1000 à	5000	3
5000 à	10000	1

(Genève)

Milch, Diverses — Lait, divers

Erfahrungsgemäss wiederholen sich Milchfälschungen oft, besonders wenn der Fälscher erstmals gut weggekommen ist. So wurde bei einem Angeklagten im Mai 1957 eine Milchwässerung festgestellt (14,7 %). Er konnte damals glaubhaft machen, dass die Wässerung auf ein Versehen zurückzuführen sei, indem er vergessen habe, das Spülwasser auszuleeren. Wegen fahrlässigen Inverkehrbringens gewässerter Milch betrug die Busse nur Fr. 20.—. Im Juli dieses Jahres wurden an 4 Tagen hintereinander wiederum Wasserzugaben von 12–20 % festgestellt, wobei der Fälscher vor Gericht die absichtliche Zugabe des Wassers zu seiner Liefermilch zugegeben hat.

Bei einem Milchfälschungsfall in Obwalden wurde ein Beklagter freigesprochen, weil er geltend gemacht hatte, es sei bei der Probenahme in der Hütte eine Verwechslung der Proben vorgekommen. Eine im Berichtsjahr vom gleichen Lieferanten entnommene Milchprobe wies einen Wasserzusatz von 28,1 % auf und eine gegen unsern Befund verlangte Oberexpertise bestätigte die Beurteilung unseres Laboratoriums.

(Urkantone)

In einer Ortschaft beschwerte sich plötzlich eine grosse Zahl von Konsumenten über einen unangenehmen Geruch und Geschmack der Milch. Dieser Fehler wurde von einer Kuh verursacht, deren Milch viel Lipase, d.h. ein fettspaltendes Ferment, enthielt, wodurch nach eintägiger Aufbewahrung die Milch stark ranzig wurde.

(Baselland)

Von 32 Proben pasteurisierter Milch genügten deren 10 nicht den Anforderungen hinsichtlich der bakteriologischen Beschaffenheit. Namentlich haben Kleinbetriebe oft etwas Mühe, eine einwandfreie pasteurisierte Milch herzustellen. Bei einfachen Betriebseinrichtungen ist es vorteilhaft, die Pasteurisation der Milch in der Flasche selbst im Wasserbad durchzuführen (Dauerpasteurisation), da dann gleichzeitig die Flasche ebenfalls mitpasteurisiert wird. Die Flaschen sind vielfach die Quelle von Nachinfektionen.

(St.Gallen)

Milchprodukte — Produits laitiers

Drei Rahmeisproben gaben auf Grund der RMZ und der PZ nur 55–58 % Butterfett, berechnet auf den Gesamtfettgehalt. Das erhobene Rezept wies 57 % Butterfett und 43 % Margarine aus.

Auch jetzt noch wird nicht überall ein einwandfreier, pasteurisierter Rahm hergestellt, z.B. fanden wir in 1 ml über 10 000 000 Keime und über 100 000 Coli. Phosphatase positiv. (Zürich-Kanton)

Die Beanstandungsziffer ist hier immer noch hoch. Untersucht wurden zum weitaus grössten Teil Rahm und Yoghurt. Die Beanstandungen erfolgten grossenteils immer noch wegen zu hohen Keimgehaltes. Es hat sich auch hier wieder bestätigt, dass der Rahm in den grossen Herstellerbetrieben sehr keimarm und stets colifrei ist. Am schlimmsten sieht es aber dann auf den Milchfuhrwerken aus, welche den Rahm stundenlang, oft bis zum andern Tag mit sich herumführen. Hier trafen wir auch beim abgefüllten Rahm (in Gläsern oder Bechern) hohe Keimgehalte an. Vermutlich finden auch beim Abfüllen vielfach noch Sekundärinfektionen statt. (Luzern)

Von 203 Proben waren 56 zu beanstanden. In erster Linie sind es *Vollrahm-* und *Kaffeerahmproben*, die im Fettgehalt den Anforderungen nicht entsprechen oder die unpasteurisiert in den Verkehr gebracht wurden (30 Proben). *Yoghurtproben* waren verordnungswidrig künstlich gefärbt oder ungenügend im Gehalt an Fett oder fettfreier Trockenmasse. (Urkantone)

Von 13 Proben Kondensmilch ausländischer und inländischer Provenienz ergaben 4 Proben in der wiederhergestellten Milch einen zu geringen Gehalt an Trockensubstanz. Nach erfolgten Beanstandungen wurden neue Lieferungen nur noch mit abgeänderten Auflösungsformeln auf den Etiketten in den Verkehr gebracht. (Schaffhausen)

Rahm gibt immer wieder Anlass zu Beanstandungen, teils wegen zu geringen Fettgehaltes, teils wegen mangelhafter Pasteurisation, oder eine solche erfolgte überhaupt nicht. Nachinfektionen kommen auch beim Rahm häufig vor, so dass hin und wieder, trotz Pasteurisation, Rahm mit zu hohen Säuregraden angetroffen wird. Es muss aber darauf geachtet werden, dass zwischen Probenahme und Untersuchung keine zu lange Unterbrechung der Kühlkette erfolgt, da sonst die Keimzahl stark ansteigt. Wir haben deshalb bei grösseren Konsumzentren jeweils an Ort und Stelle (im Gemeindelaboratorium für Milchkontrolle) sofort nach der Probenerhebung die bakteriologischen Untersuchungen angesetzt, um bei allfälligen Beanstandungen sicher zu gehen und eine Keimzahlzunahme auszuschalten. Dasselbe gilt für Kaffeerahm. (St.Gallen)

Tous les échantillons ont été prélevés chez des laitiers qui recevaient la crème pasteurisée en bidons de 5–20 litres pour la débiter ensuite au détail dans leur

magasin. Les 20 échantillons contestés contenaient jusqu'à 750 000 *Bacterium Coli*. La réaction de la phosphatase étant négative, il s'agissait partout de réinfections. Par la même occasion, nous avons prélevé les gobelets parcheminés destinés à recevoir ces crèmes. Suivant l'endroit où ces gobelets étaient conservés, ils contenaient jusqu'à 40 000 germes, mais dans aucun cas du *Bacterium Coli*.

(Neuchâtel)

Butter — Beurre

Gemäss Bundesratsbeschluss vom 2. Dezember 1957 muss ab 30. Juni 1958 Tafelbutter aus pasteurisiertem Milchzentrifugen-, Gebesen- oder Sirtenrahm hergestellt sein, wobei Butter ohne nähere Sortenbezeichnung im Kleinhandel als Tafelbutter gilt. Viele Landkäsereien konnten sich trotz der langen Uebergangsfrist für die Umstellung auf diese Bestimmung noch nicht dazu entschliessen, den Rahm zur Butterherstellung zu pasteurisieren. Hauptsächlich aus diesem Grunde mussten 34 von 89 untersuchten Tafelbutterproben beanstandet werden. In 6 Fällen genügte der Fettgehalt nicht oder der Wassergehalt war zu hoch. Gewichtsmanko und unreiner Geschmack vervollständigen die Beanstandungsgründe.

(Urkantone)

Pour l'adaption à ces nouvelles dispositions un délai jusqu'au 30 juin 1958 avait été imparti en vertu de l'arrêté du Conseil fédéral, du 2 décembre 1957. Mais il y aura un contrôle à exercer dans les beurreries, car il y en a qui ne disposent pas d'installations pour la pasteurisation de la crème, qui ont en stock des emballages avec désignations «beurre de table», et qui ne doivent cependant mettre leur beurre dans le commerce que sous les dénominations prescrites de «beurre de fromagerie» ou «beurre de montagne ou d'alpage». Le «beurre de table», fait suivant les règles, offre des garanties hygiéniques aux consommateurs: il importe donc que cette désignation spécifique soit bien appliquée. Il est compréhensible que des laiteries de campagne ne disposent pas d'installations pour la pasteurisation de la crème, mais il est beaucoup moins compréhensible que, dans l'un ou l'autre centre important de commerce de produits laitiers, il n'y ait pas encore d'installations pour la pasteurisation de la crème, soit celle vendue directement pour la commission, soit celle destinée à la fabrication du «beurre de table».

(Fribourg)

Nach dem Inkrafttreten der neuen Butterartikel der LMV gab es noch etwelche Uebergangsschwierigkeiten, bis diese Verfügung überall Beachtung gefunden hatte, d.h. dass Tafelbutter aus pasteurisiertem Rahm hergestellt werden muss. Schwerwiegender waren einige wenige Fälle, in denen wohl auf der Folie angegeben wurde, dass die Butter aus pasteurisiertem Rahm hergestellt worden sei, dies aber keineswegs zutraf. Hier handelt es sich um Fälle eindeutiger Täuschung, die entsprechend geahndet werden müssen.

In 41 Fällen waren in Molkereien Serien von untergewichtiger Butter in Kleinpackungen angetroffen worden. Schon der Verkauf von Buttermödeli Brutto

für Netto beläuft sich bei Tausenden solcher Packungen pro Monat im Jahre auf ansehnliche Summen. Eine Folie wiegt je nach Grösse 2–3 Gramm. Vielfach waren die Kleinpäckungen selbst Brutto mit 3–8 Gramm untergewichtig.

(St.Gallen)

Un beurre mélangé à du beurre étranger a été contesté parce qu'il avait été moulé avec une croix fédérale.

(Neuchâtel)

Käse — Fromage

Im Kanton Zürich ist es den alkoholfreien Gaststätten verboten, Fondue zu servieren. Im Rahmen eines Privatauftrages untersuchten wir den Alkoholgehalt von selbst bereitetem Fondue mit und ohne Kirschzusatz. Rezept: 200 g Käse plus 1 dl Weisswein (9,7 Vol. % bzw. 7,7 Gewichts-% Alkohol) plus evtl. 10 ml Kirsch (41,2 Vol. % bzw. 32,8 Gewichts-% Alkohol). In dem Fondue ohne Kirsch fanden wir im Moment der Genussfähigkeit 0,56 Gewichts-% Alkohol und ungefähr 3 Minuten später 0,54 Gewichts-% Alkohol. Bei dem Fondue mit Kirschzusatz sind die entsprechenden Werte 1,52 Gewichts-% und 1,13 Gewichts-% Alkohol, d.h. wenn jemand 150 g ohne Kirsch zubereitetes Fondue isst, nimmt er nur etwa halb soviel Alkohol zu sich wie ein Kind, das 3 dl eines alkoholfreien Getränkes genießt, für welches noch ein Alkoholgehalt von 0,7 Vol. % (bzw. 0,56 Gewichts-%) toleriert wird.

(Zürich-Stadt)

Ein als «Streich-Zigerli» deklariertes Produkt war zu beanstanden, da es überwiegend aus Margarine bestand. Gesamtfett 68 %, MilCHFett 3,5 %. (Bern)

Ein ausländischer Weichkäse und sechs ausländische Schmelzkäse mussten wegen fehlender Nettogewichtsangabe (1), ungenügender Angabe der ausländischen Provenienz (5), ungenügenden Fettgehaltes in der Trockensubstanz (2), ungenügender Trockensubstanz 1) und unzulässigen gesundheitlichen Anpreisungen beanstandet werden.

(Aargau)

Fleischwaren, Fleischextrakte — Préparations de viande, extraits de viande

Genau zu überprüfen ist die Verwendung von Nitrat zum Pökeln. Nach den Rezepten im Handbuch für die Wursterei des schweizerischen Metzgerpersonalverbandes beträgt der Salpetergehalt für Schüblinge etwa 0,4 g/kg Wurstmasse und etwa 0,5 g/kg für Wienerli. Wir fanden in Landjägern 1,56 g/kg KNO₃ und in Zungenwurst 4,4 g/kg. In Cervelat betrug der Nitratgehalt nur 0,22 und 0,44 g.

(Zürich-Kanton)

Zwei Proben Hackfleisch und ein Salami wurden beanstandet, da sie mit schwefliger Säure (bis 384 mg SO₂/kg) bzw. deren Salzen konserviert waren.

(Zürich-Stadt)

Der verbreitete Unfug der künstlichen Färbung von Würsten mit synthetischen Farbstoffen sowie die ebenfalls verbotene Rötung von Schweinsbratwürsten und von Hackfleisch mittels Sulfit veranlasste die Schlachthofverwaltung

der Stadt Bern, eine sehr umfangreiche Probenahme von Fleischwaren in die Wege zu leiten. 338 Einzelproben wurden durch unser Laboratorium auf künstliche Färbung und auf Sulfit geprüft. 78 Proben mussten wegen verbotener Behandlung beanstandet werden. Sämtliche Metzger der Stadt Bern und der umliegenden Gemeinden waren durch eine Mitteilung der Schlachthofverwaltung auf die diesbezüglichen Bestimmungen der Fleischschauverordnung aufmerksam gemacht worden. Wegen Nichtbeachtung des Verbotes der künstlichen Färbung und der Sulfit-Rötung von Fleischwaren hat sich eine grosse Zahl von Fehlbaren vor dem Strafrichter zu verantworten.

Dass mitunter gesundheitsgefährliche Dosierungen von Sulfit erfolgt sind, beweist eine Probe Hackfleisch mit 10,2 g schwefliger Säure (= etwa 20 g wasserfreies Natriumsulfit) in 1 kg Fleisch! (Bern)

Die untersuchten Schnitzel und Fleischvögel erwiesen sich als frei von Sulfiten. Dagegen liess sich Natriumsulfit in mehreren Hackfleischproben und Tartare-Zubereitungen nachweisen.

Neuartige Präparate, die als Hilfsstoffe zur Fleischverarbeitung dienen sollen, bedürfen einer speziellen Bewilligung des eidg. Veterinäramtes. Darunter fallen beispielsweise Mischungen von Zuckerarten mit Ascorbinsäure und Natriumglutamat. Als zulässig wird ein Zusatz von 0,2–0,4 g Ascorbinsäure pro kg Fertiggewicht einer Fleischware betrachtet. Diese Substanzmenge ermöglicht ein rasches Umröten und begünstigt die Farbhaltung, womit der unerwünschte Nitritzusatz eingeschränkt werden kann. Eine Verderbnis der Ware wird nicht verdeckt.

Geräucherte Fischfilets entsprachen wegen künstlicher Färbung mit organischen Farbstoffen nicht der geltenden Vorschrift der Fleischschauverordnung. – Kutteln erwiesen sich als frei von bleichenden Chemikalien. – Das aus einer Salamiwurst extrahierte Fett zeigte eine erhöhte Umsatzbereitschaft; die Wurst konnte deshalb nur als beschränkt haltbar beurteilt werden. (Basel-Stadt)

Eine nicht sterile Wurstkonserve war durch einen sehr resistenten sporenbildenden Mikroorganismus (*Clostridium sporogenes*) infiziert. Wurstkonserven können nicht unter Druck sterilisiert werden. Die Sporen dieser Bakterienart halten aber Temperaturen von 100° C aus und werden nicht vernichtet. Da das Fleisch an sich steril ist und erst bei der Verarbeitung eine nicht zu vermeidende Bakterienbesiedlung erfährt, muss in den Betrieben, die Konserven herstellen, auf peinlichste Sauberkeit geachtet werden, um zu starke und unliebsame Infektionen, namentlich mit den in den Eingeweiden vorkommenden sporenbildenden Bakterien, zu vermeiden. (St.Gallen)

Bei zwei Cervelatsproben war die Wursthaut künstlich gefärbt. Zwei weitere Proben waren unter Zusatz von Magermilchpulver hergestellt worden. Die papierchromatographische Trennung der Zucker bewies, dass die eine Probe, ent-

gegen der Angabe des Herstellers, neben der zulässigen Glukose doch Magermilchpulver enthielt.

Von zwei Firmen wurden unzulässige natriumnitrithaltige (etwa 1,5 ‰) Pökelsalzmischungen hergestellt. Eine Apotheke lieferte einer dieser Firmen «Natriumnitrit» unter der Sachbezeichnung «Salpeter Spezial», um den Angestellten der Herstellerfirma die Verwendung von Natriumnitrit verheimlichen zu können. Die Beanstandungen führten zur Vernichtung von 808 kg unzulässiger Pökelsalzmischungen. (Aargau)

219 échantillons de viande, surtout de la viande hachée, ont été prélevés par les soins de l'Office vétérinaire cantonal. Sur ce nombre, 38 contenant un agent conservateur, du sulfite, ont été contestés.

SO ₂ mg ‰	Nombre d'échantillons de viande
2 — 10	10
10 — 25	5
25 — 50	7
50 — 100	12
100 — 150	4

De nombreuses plaintes sont parvenues à l'Office vétérinaire cantonal concernant de la viande de porc, de mouton, de vache et de veau prenant une couleur rouge framboise sur une épaisseur de 2–3 mm durant la cuisson.

Les bouchers incriminaient le papier d'emballage de provoquer ce défaut; divers papiers, genre parchemin, ont été analysés. Il ne contenaient ni nitrates, ni nitrites. En revanche, 2 marques de papier étaient faiblement colorées au moyen de colorants non alimentaires (dans un cas, par du jaune de métanile). Les expériences faites avec ces papiers ont montré qu'ils n'étaient pas à l'origine de la coloration anormale que prenaient les viandes à la cuisson.

La cause de ce défaut n'a pu cependant être trouvée. (Genève)

Unter Fleischextrakt verstand man bis vor kurzem einen von gerinnbaren Eiweisstoffen befreiten, eingedickten wässerigen Auszug von möglichst fettfreiem, frischem Muskelfleisch von Rindern. Da Rindfleischextrakt immer mehr zur Mangelware geworden ist, hat man auch bei uns den Import von Walfischfleischextrakt in Erwägung gezogen. Eine von uns untersuchte Probe entsprach einem normalen Fleischextrakt, d.h. einem hochviskosen, durch keinerlei Fremdgeschmack beeinträchtigten Produkt. Bei dessen Verwendung ist aber der Wortlaut von Artikel 121, Absatz 3 der Lebensmittelverordnung, gemäss welchem nach einer bestimmten Fleischart bezeichnete Extrakte keine solchen anderer Fleischarten enthalten dürfen, zu beachten. Die von uns ermittelten Gehaltzahlen waren folgende:

Wassergehalt	15,6 ‰	
Trockensubstanz	84,4 ‰	
Mineralstoffe	15,0 ‰	
davon Natriumchlorid (Kochsalz)	2,32 ‰	
Gesamt-Kreatinin (Kreatin u. Kreatinin)	4,83 ‰	(Basel-Stadt)

Mahlprodukte — Farines

Zwei Mehle, die rot getüpfelte Teige ergaben, enthielten die zur Denaturierung von Futtergetreide verwendeten künstlichen Farbstoffe Eosin bzw. Fuchsin. Ein Mehl, das violett getüpfelten Teig ergab, war mit Wachtelweizen und ein graues Mehl war durch Mitvermahlen von Koksteilchen verunreinigt. (Aargau)

Brot und Backwaren — Pain et articles de boulangerie

In einem Spezialbrot mit Oelzusatz fanden wir 5,5 % Fett. Da Weizenbrot etwa 0,5 % Fett enthält, ist der für Spezialbrote verlangte minimale Fettzusatz erfüllt. Der Wassergehalt betrug 32,9 %. (Zürich-Kanton)

Ein in einer Ausschreibung angepriesener Butterzopf war nur mit butterhaltiger Margarine, jedoch nicht mit reiner Butter hergestellt. Einback war zur Vortäuschung eines nicht vorhandenen Eiergehaltes künstlich gefärbt.

(Urkantone)

Pudding-, Crème- und Glacepulver oder -massen — Poudres ou pâtes pour puddings, crèmes et glaces

Einige Stunden nach dem Genuss von Speiseeis in einer dafür rühmlich bekannten Gaststätte erkrankte eine grössere Zahl von Gästen an Erbrechen und Durchfall. Dem Wirt wurde sofort verboten, weiter Speiseeis abzugeben. Wir hatten die Möglichkeit, am nächsten Tag noch einen Rest des fraglichen Speiseeises vorzufinden. Die bakteriologische Untersuchung ergab eine Infektion des Eises mit pathogenen Staphylokokken, obschon in den verwendeten Rohprodukten keine solchen nachgewiesen werden konnten. Die Nachforschung nach einer möglichen Infektionsquelle ergab erst nichts Besonderes beim Personal der Gaststätte. Es hatte, soweit erinnerlich, niemand an Furunkeln oder dergleichen gelitten. Erst bei einer zweiten Einvernahme ergab sich, dass die Wirtin etwa zwei Wochen vor dem Ereignis an Halsweh litt. Nachdem alle zur Herstellung des Speiseeises verwendeten Geräte mit siedendem Wasser gewaschen wurden, durfte der Wirt wieder Glace herstellen. Die bakteriologische Untersuchung ergab immer noch pathogene Staphylokokken, wenn auch in sehr geringen Mengen. Erst nachdem das Auswaschen der Geräte verschiedentlich wiederholt wurde, verschwanden diese Keime. Die rasche und heftige Reaktion der Gäste mit Fieber, Erbrechen und Durchfall kann nur durch das Vorhandensein grosser Mengen des Toxins, d.h. einer riesigen Menge von Staphylokokken erklärt werden. Vermutlich wurde die Glacemasse vor dem Einfrieren längere Zeit an der Wärme stehen gelassen. Es ist unbedingt nötig, dass diese Massen, auch bei der Verwendung von pasteurisierten Rohprodukten, nach der Herstellung möglichst rasch eingefroren werden. (Zürich-Stadt)

In verschiedenen Schaumcrèmepulvern wurde ein Gehalt von 0,87–1,35 % Fumarsäure, die offenbar als Stabilisierungsmittel dienen soll, bestimmt. Ein solcher Zusatz ist nach unserer Lebensmittelverordnung nicht erlaubt.

(Basel-Stadt)

Teigwaren — Pâtes alimentaires

Des pâtes alimentaires d'origine hollandaise, colorées artificiellement, ont été contestées et fait l'objet d'une dénonciation à la préfecture. (Vaud)

Eier und Eierkonserven — Oeufs et conserves d'oeuf

Der Rummel mit den Trephon-Eiern, der bei uns in den Jahren 1951/52 den Höhepunkt erreichte, ist noch nicht ganz abgeflaut. Es handelt sich bei diesen Eiern um 9 Tage angebrütete Ware, die roh genossen wird. Da solche Eier unter phantastischen Heilanpreisungen in den Verkehr gebracht werden und nicht als Lebensmittel gelten können, meldeten wir damals die Sache dem Herrn Kantonsapotheker, der den (es waren 3) Fabrikanten den Vertrieb solcher Eier verbot, solange sie nicht in der Lage seien, günstige Gutachten einer schweizerischen Klinik über die Wirkung des Mittels vorlegen zu können. Wir stiessen dieses Jahr wieder auf einen Hersteller von Trephon-Eiern. Dieser hatte im stillen einen regelrechten Kundendienst eingerichtet und konnte nicht begreifen, dass solche Eier, die, wie er glaubt, selbst Tuberkulose und Krebs heilen können, nicht frei verkäuflich seien. Er beliefere sogar einen Arzt und er werde sich unter keinen Umständen den Vertrieb dieser Wunder-Eier verbieten lassen.

(Zürich-Stadt)

Wie in den vergangenen Jahren untersuchten wir auch im Jahre 1958 viele Proben von Eikonserven (Volleipulver, Eigelbpulver, Kristalleiweiss, Gefriervollei und Gefriereiweiss) auf Verunreinigung durch Bakterien der *Salmonella paratyphi*-Gruppen. Die Anzahl der zu beanstandenden Partien hat wieder etwas zugenommen, wohl vor allem deshalb, weil zu den bisherigen Eikonserven exportierenden Ländern neue hinzugekommen sind, die offenbar mit der Herstellung von salmonellenfreier Ware noch nicht vertraut sind. So wiesen zahlreiche Partien von Gefriervollei, Volleipulver, Eigelbpulver, Kristalleiweiss eine Verunreinigung durch Salmonellen auf. Die Typenbestimmung im Vet.-bakteriologischen Institut der Universität Zürich ergab u.a. die Anwesenheit von *S. eastburne*, *S. typhi murium*, *S. oranienburg*, *S. montevideo*, *S. thompson*.

(Basel-Stadt)

Diätetische Nahrungsmittel — Produits diététiques

Als kochsalzfrei bezeichnete Präparate mussten, weil einesteils für eine solche Bezeichnung keine Bewilligung vom Eidg. Gesundheitsamt vorlag (Pflanzenwürze, Reform-Senf, Reform-Vollweizen-Zwieback, Delikatess-Sauerkraut), oder weil der bewilligte Gehalt überschritten wurde (Reform-Senf, Reform-Sauerkraut), beanstandet werden. Zwei ausländische Fruchtkonserven wurden, allerdings unter Angabe des Mineralsalzgehaltes usw., ohne Einholen einer amtlichen Bewilligung als «diätetisch» in den Verkehr gebracht. Ein «Meer-Trockengemüse» enthielt 160 mg Jod/100 g und wurde zu Entfettungskuren empfohlen. Ein derartiges Präparat ist nicht als diätetische, sondern vielmehr als pharmazeutische Spezialität zu bewerten.

(Zürich-Stadt)

Kartoffelstock in Büchse wies auf Agar eine Keimzahl von 400 pro Oese und auf Brewer-Agar 600 pro Oese auf. Die Konservierung wurde daher als ungenügend betrachtet. Saccharin konnte in Delikatess-Gurken und in Delikatess-Meerrettichpaste nachgewiesen werden. Eine andere Meerrettichpaste war mit Benzoat und schwefliger Säure konserviert, ohne dass dies auf der Verpackung angegeben war. Die Konservierung mit Benzoat für «nach Hausfrauenart» hergestellte Delikatess-Gurken wurde beanstandet, in der Meinung, dass dieser Hinweis auf eine besondere Ware hinweist und eine Hausfrau im allgemeinen ihre Konserven nicht mit Benzoat konserviert. (Zürich-Stadt)

Wir haben auch im Berichtsjahr die Prüfung von frischem Obst und Gemüse auf Reste von Insektiziden und Fungiziden fortgesetzt, mit dem Resultat, dass keine alarmierenden Befunde festgestellt werden konnten. So liess sich insbesondere Thioharnstoff auf Zitrusfrüchten in keinem Falle nachweisen. Eine Importfirma machten wir darauf aufmerksam, dass 2,4-Dichlorphenoxyessigsäure bzw. ihre Derivate zur Konservierung von Früchten in der Schweiz nicht zugelassen sind. Weiteren Firmen brachten wir in Erinnerung, dass Diphenyl für die direkte Behandlung von Zitronen nicht verwendet werden darf; erlaubt ist nur eine Imprägnierung der Einwickelpapiere mit Diphenyl. – Schalen und Knollenfleisch von Kartoffeln, deren Stauden mit Hilfe von Dinitro-o-kresol «abgebrannt» worden waren, enthielten nicht einmal Spuren dieser Substanz.

Wiederum passierte, wie in früheren Jahren, eine ganze Reihe von Fruchtkonserven der verschiedensten Art unsere Kontrolle auf Konservierungsmittel wie schweflige Säure, Benzoesäure, p-Oxybenzoesäure, Salizylsäure und Bromverbindungen. Die Befunde waren stets negativ.

Eine Partie getrockneter Aprikosen hatte eine Havarie mit Mineralöl, eine weitere Partie derselben Früchte eine solche mit Borax erfahren. – Konservierte Eierschwämme zeigten einen Befall von *Clostridium butyricum* bzw. den unangenehmen Geruch nach Buttersäure.

Wir hatten uns zur Aufbewahrungsdauer von tiefgekühltem Gemüse zu äussern. In Gross-Kühltruhen mit guter Kühlleistung, d.h. zeitlich rascher Abkühlung, kann vorgekochtes (sog. blanchiertes) Gemüse praktisch bis zu einem Jahr bei etwa minus 20° C aufbewahrt werden. (Basel-Stadt)

Gekochte und geschnittene Randen kamen in verschlossenen Kunststoffbeuteln in den Verkehr. Nach kurzer Zeit waren die Beutel prall aufgetrieben wie Kissen infolge eingetretenen Gärungserscheinungen, verursacht durch eine sekundäre Infektion mit ubiquitären Hefepilzen. Wir erachten eine solche Verpackungsart als ungeeignet und haben diese auch beanstandet.

Bei Gewürzgurken aus Deutschland, die an sich einwandfrei waren, mussten wir die Aufmachung beanstanden, weil das Wort «Helvetia» als Fabrikmarke verwendet wurde. Wir betrachteten dies als eine Täuschungsmöglichkeit hinsichtlich der Herkunft der Ware. (St.Gallen)

Un lot de boîtes de conserves de haricots verts importées d'Italie, reverdis au moyen d'un composé de cuivre (63 mg/kg), a fait l'objet d'une dénonciation à la préfecture. L'importateur a été invité à retourner le stock mis sous séquestre au fournisseur, sous contrôle officiel. (Vaud)

Dans un magasin, des cerises contenaient jusqu'à 88 vers pour 100 cerises. Cette marchandise fut dénaturée afin de l'exclure comme telle du commerce. (Fribourg)

Bei Citrusfrüchten aus Italien, Spanien und Israel konnte weder in den Schalen, noch im Fruchtfleisch Diphenyl nachgewiesen werden. Der bisweilen geäußerte Verdacht, dass teilweise grüne Orangenschalen künstlich gefärbt seien, traf in keinem Falle zu. Diese Erhebungen wurden durch tendenziöse Pressemeldungen veranlasst, die bei Verkäufern und Konsumenten etwelche Beunruhigung hervorgerufen hatten. (Schaffhausen)

Pilze — Champignons

Im Jahre 1958 wurden im Kanton Zürich (exkl. Stadt Zürich) im üblichen Rahmen die Pilze von den örtlichen Pilzkontrollstellen untersucht.

Ein Pilzsammler verschenkte unkontrollierte Pilze, bei denen es sich nach seiner Meinung um Champignons handelte. Es waren aber Knollenblätterpilze (*Amanita virosa*): 3 Personen erkrankten schwer, wobei eine Frau knapp dem Tode entrann.

Der Rohgenuss von Täublingen führte bei 2 Knaben zu einer leichten Pilzvergiftung.

4 Italiener vergifteten sich mit Knollenblätterpilzen: einer starb. Sie wussten, dass es eine Pilzkontrollstelle in der Gemeinde gibt, scheuten aber den Weg.

Eine Frau ass im Wald einen rohen Pilz (Täubling?) und bekam davon starke Bauchkrämpfe.

Ein Italiener ass *Psalliota-Xanthoderma* und war 3 Tage lang in Spitalpflege. (Zürich-Kanton)

Der Genuss nicht kontrollierter Pilze verursachte dieses Jahr im Kanton zwei Todesfälle. (Aargau)

115 espèces ont été présentées au contrôle sur les marchés et dans les magasins en vue de la vente dans 15 principales communes du canton, représentant un poids total de 164 257 kg.

Les inspecteurs préposés à ce contrôle ont procédé au séquestre et à la destruction de 147 kg de champignons (120 kg avariés et 27 kg vénéneux).

L'inspecteur cantonal, M. J. Gaudin, a personnellement procédé à 28 déterminations portant sur 74 espèces.

Des champignons ramassés dans les bois par un mycologue, mis en vente sur le marché, se sont révélés à l'examen comme étant des clavaires de l'espèce

«formosa», à rejeter (purgative). Par ailleurs, l'intéressé avait coupé les extrémités du carpophore, ce qui a pour effet de rendre plus difficile, voire même impossible, une détermination rapide. Dénoncé à la préfecture, ce mycologue a été condamné à une amende de Fr. 40.—.

Des champignons de Paris, en boîtes, importés de France, ont été contestés pour présence d'acide sulfureux comme agent conservateur (38 mg de SO₂/kg) et pour déchet de poids de 10 % environ. L'importateur a été invité à prendre contact avec le Laboratoire cantonal pour les mesures à prendre dans le cas particulier. (Vaud)

Honig und Kunsthonig — Miel et miel artificiel

4 Proben aus der gleichen umfangreichen Sendung (20 000 kg) chinesischen Bienenhonigs mussten beanstandet werden, da es sich um stark überhitzten Honig mit nicht befriedigendem Geschmack handelte (vermutlich billiger Presshonig). Desgleichen erwies sich ein schweizerischer Bienenhonig als überhitzt. Der Wassergehalt eines tasmanischen Honigs war viel zu hoch, er betrug 26,7 %. Ferner wurde ein jugoslawischer Honig als Schweizer Honig in den Verkehr gebracht. (Zürich-Stadt)

Eine Firma inserierte in der Tagespresse einen naturreinen Schweizer Alpenkräuter-Honig, der sich bei der Untersuchung als reines Kunstprodukt, das zudem noch einen zu hohen Wassergehalt aufwies, entpuppte. (Baselland)

Konditorei- und Zuckerwaren — Articles de confiserie et sucreries

Immer häufiger erscheinen als Schlagcrème und dergleichen bezeichnete Konditoreihilfsstoffe auf dem Markt, die zur Hauptsache aus Butter, Kokosfett und Wasser bestehen und für die Herstellung von Patisseriewaren Verwendung finden. Wir machen jeweils die Fabrikanten darauf aufmerksam, dass ein Inverkehrbringen solcher Produkte als Ersatz für Schlagrahm zur Herstellung gewisser Konditoreiwaren wie Méringues mit Schlagrahm und andere üblicherweise mit Rahm hergestellte Produkte nicht statthaft sei. Aber auch als Beigabe (Rahmersatz) zu Café crème dürfen derartige Präparationen weder angeboten noch verwendet werden. (Basel-Stadt)

Konfitüren — Confitures

5 verschiedene Konfitüren wurden unter der Anpreisung «nach Hausfrauenart» in den Verkehr gebracht. Eine derartige Anpreisung ist unseres Erachtens nur zulässig, wenn die Herstellung so erfolgt, wie dies im allgemeinen durch die Hausfrau geschieht, d.h. es darf dabei weder ein Konservierungsmittel verwendet noch künstlich gefärbt werden. Die oben erwähnten Konfitüren waren aber mit Benzoat konserviert und künstlich gefärbt, unterschieden sich also in keiner Weise von gewöhnlicher Handelsware. Eine im Privatauftrag untersuchte Kon-

fitüre wies einen Missgeschmack auf. Sie war in einem galvanisierten Gefäss eingekocht worden und enthielt 1,38 g Zink/kg Ware. Vom Genuss dieser Konfitüre musste natürlich abgeraten werden. (Zürich-Stadt)

Trinkwasser — Eau potable

Bei Erneuerung des Anstriches der Armaturen in Reservoirs kommt es immer wieder vor, dass wegen ungenügender Lüftung der Farbgeruch auf das Wasser übergeht und zu Reklamationen Anlass gibt.

Schon im letzten Jahresbericht wurde ein Fall von Heizölversickerung in einem Fabrikbetrieb erwähnt. Im gleichen Betriebe wurden anfangs der Vierzigerjahre cyanhaltige Abwässer versickert, was die Ausschaltung eines etwa 250 m entfernten Grundwasserpumpwerkes zur Folge hatte. Untersuchungen im Zusammenhang mit der Heizölversickerung ergaben nach mehr als 15 Jahren immer noch einen leichten Cyangehalt des Grundwassers von 0,07 mg/l.

Eine Kiesgrube, die bis unter den Grundwasserspiegel ausgebeutet worden war, wurde als Deponieplatz für Kehrlicht und Industrieabfälle benützt. Die kantonale Baudirektion, Abt. Wasserbau und Wasserrecht, ersuchte den Besitzer der Grube schon im Jahre 1957 unter Hinweis auf Art. 4, Absätze 1 und 3 des Bundesgesetzes über den Schutz der Gewässer, die bestehenden Ablagerungen im Bereiche des Grundwassers zu entfernen. Ebenso sei die Grube bis mindestens 2 m über den höchsten Grundwasserspiegel mit erdig-lehmigem oder kiesigem Material aufzufüllen. Die Analyse einer Probe vom offen liegenden Grundwasser ergab folgende Werte:

Oxydierbarkeit	18,8 m/gl
Freies Ammoniak	0,38 m/gl
Chloride	35,5 m/gl
Eisen	0,06 mg/l
Mangan	0,11 mg/l

In etwa 2,5 km Entfernung stromabwärts liegt eine bedeutende Grundwasserfassung, so dass vorbeugende Massnahmen durchaus angezeigt sind. Die Bestrebungen der Baudirektion blieben erfolglos. Die Verhältnisse in der Grube verschlimmerten sich. Von Anwohnern in der Umgebung gab es Reklamationen wegen Geruchsbelästigung. Bei einem erneuten Augenschein konnte tatsächlich ein unangenehmer Geruch wahrgenommen werden; es war Schwefelwasserstoff. Das offenliegende Grundwasser wurde abermals untersucht mit folgendem Ergebnis:

Oxydierbarkeit	251 mg/l
Freies Ammoniak	4,5 mg/l
Chloride	98,0 mg/l
Eisen	0,52 mg/l
Mangan	1,2 mg/l
Schwefelwasserstoff	44 mg/l

Die kantonale Baudirektion verfügte hierauf:

a) Alle in der Kiesgrube auf dem Grundwasser schwimmenden festen Stoffe sind abzufischen und unter polizeilicher Aufsicht einwandfrei zu beseitigen.

b) Die Böschungen der Kiesgrube sind bis auf den Wasserspiegel zu säubern und der Abraum gemäss Punkt a) zu beseitigen.

c) Die Böschungen sind nach erfolgter Säuberung in einer Stärke von mindestens 50 cm mit erdigem oder lehmigem Material zu überdecken.

d) Der Grundwassersee ist bis mindestens 2 m über den durchschnittlichen Wasserspiegel mit erdigem, kiesigem oder lehmigem Material aufzufüllen.

e) Alle Arbeiten sind ungesäumt in Angriff zu nehmen und ohne Unterbruch zu Ende zu führen.

Der Grubenbesitzer wurde ausserdem verzeigt. (Zürich-Kanton)

Die Kontrolle bestehender und neu erstellter Trinkwasseranlagen verzeichnet nahezu denselben Umfang wie im Vorjahr. Eine ausserordentliche Belastung des Laboratoriums ergab sich aus der chemischen und bakteriologischen Analyse von über 400 Mineralwasserproben. Diese Untersuchungen haben äusserst interessante Ergebnisse vermittelt, über die indessen an dieser Stelle nichts Näheres berichtet werden kann.

Die umfangreiche Dokumentation dürfte möglicherweise Anlass geben zu einer präziseren Fassung von Art. 263 der Lebensmittelverordnung in bezug auf das Ausmass und den Charakter der tolerierbaren Schwankungen des Mineralstoffgehaltes. (Bern)

Es hat sich an einem Beispiel gezeigt, dass sich Seewasser für die längere Speisung einer Wasserversorgung nur eignet, wenn es einwandfrei schnellfiltriert, d.h. vom Plankton befreit wird, auch wenn die Verwendung nur provisorisch gedacht wäre. Die Leitungen werden namentlich in Erdsträngen oder in Strängen mit stark unterschiedlicher Beanspruchung mit Massen von Kieselpanzern abgestorbener Planktonkrebse und Kieselalgen belegt, die als unansehnliches gelbes Sediment an den Zapfstellen austreten. (Luzern)

Lachen (Schwyz) hat im Berichtsjahr ein neues Seewasserwerk in Betrieb genommen. Das dem Zürichsee entnommene Rohwasser wird mittelst Schnellfilter- und Chloranlage zu Trinkwasser aufbereitet. Das mehrmals zur Untersuchung erhobene Reinwasser genügte jederzeit den bakteriologischen Anforderungen des schweizerischen Lebensmittelbuches.

Muotathal beschloss nach zweimaliger Abstimmung – der erste Urnengang verlief wegen Stimmengleichheit unentschieden – den Bau einer Trink- und Löschwasserversorgung mit einer Kostensumme von Fr. 1 300 000.—. Kantons- und Bezirksarzt sowie der Kantonschemiker hatten auf die dringende Notwendigkeit einer einwandfreien Wasserversorgung für das ganze Tal, von Bisisthal

bis Ried, hingewiesen. Durch diese Wasserversorgung wird ein Werk geschaffen, dessen Wichtigkeit erst später eingesehen und ermessen werden kann.

In zwei Gemeinden, deren Trinkwasser chloriert werden musste, gingen Reklamationen ein, dass die im Fischkasten gehaltenen Fische eingingen. Die Untersuchung hat in einem Fall ergeben, dass das deutlich nach Chlor riechende Wasser einen Chlorüberschuss von 0,15 mg pro Liter aufwies. Das schweizerische Lebensmittelbuch gestattet einen Chlorüberschuss von max. 0,05 mg Chlor pro Liter, um Geschmacksbeeinträchtigungen zu vermeiden. Andererseits liegt die tödliche Dosis für Fische bei etwa 0,1 mg Chlor pro Liter. Ohne Zweifel war das Fischsterben dieser Ueberdosierung zuzuschreiben. Im zweiten Fall gingen besonders empfindliche Bachforellen schon bei einer Chlorkonzentration von 0,04 mg Chlor pro Liter zu Grunde. (Urkantone)

In einigen Fällen wurden bei öffentlichen Wasserversorgungen wiederum einfache Chlorierungsanlagen eingebaut. Die Dosierung mit Javellewasser hat sich bewährt, da wenig Wartung notwendig ist. In letzter Zeit traten merkwürdigerweise auch bei den Javelle-Anlagen Klagen wegen «Chlorphenolgeschmack» auf. Wir sind leider der Sache noch nicht auf die Spur gekommen. Es ist dies umso merkwürdiger, als man seinerzeit von der Chlorgasentkeimung, die auch in Quellwasser nach Verunreinigung mit Düngstoffen Chlorphenolbildung zeigte, abging und Javelle-Anlagen einbaute. Bis in die letzten Jahre haben wir nie Klagen wegen geschmacklicher Beeinflussung erhalten. Ob gewisse, in der Landwirtschaft verwendete Mittel damit in Zusammenhang stehen, konnten wir noch nicht ausfindig machen.

Während des ganzen Jahres wurde das der Trinkwasserversorgung von Sankt Gallen und Lindau i.B. dienende Rohwasser aus dem Bodensee alle 14 Tage auf Radioaktivität untersucht. Nach wie vor liegen die gemessenen Werte im Bereich der natürlichen Aktivität. Es liegt kein Anlass zu irgendwelcher Beunruhigung vor. Diese Kontrolle wird im gleichen Umfange weitergeführt. (St.Gallen)

Divers examens ont été effectués en vue de réaliser la station-pilote de fluoruration des eaux d'Aigle.

Le fluorure de sodium, le silicofluorure de Na, l'acide fluorsilicique ont été étudiés à cet effet. Les problèmes techniques posés par les composés silicofluorés sont tels que, finalement, le fluorure de sodium a été retenu, malgré son prix plus élevé. Les travaux seront réalisés en 1959.

Etude de la pollution du lac Léman, qui intéresse également les cantons du Valais et de Genève, ainsi que la France (par l'intermédiaire de la station de recherches lacustres de Thonon): 228 échantillons d'eaux pour analyse chimique et 300 échantillons pour analyse bactériologique ont été prélevés (Prélèvements effectués en liaison avec les services des eaux de Vevey-Montreux, Lausanne, Rolle et Coppet).

Il a été en outre procédé au dosage des phosphates totaux dans 289 échantillons, pour le compte de l'Institut d'hygiène de Genève et la Station de recherches lacustres de Thonon. (Vaud)

Une étude hydro-géologique systématique de l'eau de la nappe souterraine a été entreprise pour la Ville de Sierre en vue d'un nouveau pompage. En 1958, 250 analyses ont été effectuées en divers points afin de déterminer la zone la plus propice pour l'implantation du nouveau puits. (Valais)

En 1958, une nouvelle station de traitement bactéricide de l'eau a été mise en service dans le canton; elle fonctionne aux rayons ultra-violets. Durant cette même période, il a été inspecté et contrôlé 26 stations: 2 fonctionnant au chlore, 3 aux dérivés du chlore, 15 à l'ozone et 6 aux rayons ultra-violets. (Neuchâtel)

Alkoholfreie Getränke — Boissons sans alcool

Der Silbergehalt in katadynisierten Tafelgetränken wurde wieder einmal überprüft. Es zeigte sich, dass im Getränk selbst eine exakte Silberbestimmung nicht möglich ist. Hingegen lässt sich das Silber bequem in dem mit Silber behandelten Wasser bestimmen. Wir fanden 170 Gamma Silber/L. 200 Gamma/L. gelten als zulässig. (Zürich-Kanton)

Ein von privater Seite zugestellter Süssmost, der nach Angabe im Magen stark würgte, enthielt abnormal viel Asche, in der sich erhebliche Mengen Zink und Eisen nachweisen liessen. Er war offenbar in einem galvanisierten Gefäss zubereitet worden. (Urkantone)

Kaffee — Café

Der in der LMV festgelegte höchstzulässige Wassergehalt für gerösteten Bohnenkaffee von 8 % ist entschieden zu hoch bemessen und sollte auf höchstens 5 % herabgesetzt werden. Auch der höchstzulässige Wassergehalt von 10 % für den gemahlten gerösteten Kaffee könnte herabgesetzt werden. Das Abkühlen des gerösteten Kaffees mit viel Wasser führt zu einer laut Art. 292, Abs. 3 LMV unzulässigen Beschwerung des Kaffees und ist daher zu beanstanden. (Graubünden)

Un commerçant de cafés a été dénoncé pour mise dans le commerce sous la désignation de «Café Mocca» d'un mélange de 60 % de café et 40 % de chicorée. Amende préfectorale: Fr. 150.—. (Vaud)

Du café décaféiné, d'origine étrangère, renfermait 0,74 g % de caféïne.

(Genève)

Kakao, Schokolade — Cacao, chocolat

Seitens der Zollorgane wurden uns einige Sendungen Schokoladewaren als Retourware gemeldet, welche offenbar wegen ungeeigneter und zu langer Aufbewahrung im Auslande Schaden gelitten haben. Die Retourware konnte nicht

mehr verwendet werden. Eine Schokoladeware wies seifigen Geschmack auf und war deshalb ungeniessbar. (St.Gallen)

Wein, Traubenmost usw. — Vins, moûts de raisin, etc.

Folgende Gründe führten zu Beanstandungen — Des contestations furent prononcées pour les motifs suivants:

	Anzahl der beanstandeten Proben Nombre d'échantillons contestés
verfälscht — falsifiés	32
unrichtig deklariert — fausse déclaration	195
zu stark geschwefelt — trop soufrés	65
verdorben — altérés	79
andere Gründe — autres motifs	153
Total	524

Ein aufgespriteter Essigwein wurde auf Grund der Glycerinbestimmung beanstandet und denaturiert. (Zürich-Kanton)

Unsere Beanstandungen betreffen einen deutschen Weisswein (Mosel) wegen starker Ueberschwefelung (220 mg/l freie und 474 mg/l gesamte schweflige Säure. Zulässig sind 35, bzw. 250 mg/l). Der gleichzeitig hohe Restzuckergehalt entspricht bestimmt nicht schweizerischem Geschmack. (Luzern)

Probeweise wurde alkoholfreier Traubenwein aus dem Rheinland eingeführt, der aber einen zu hohen Gehalt an schwefliger Säure aufwies. Ebenso kam ein alkoholfreier Traubenwein für Diabetiker zur Einfuhr, der praktisch frei von Zucker war und im Alkoholgehalt den Anforderungen ebenfalls entsprach. Vermutlich wurde der Alkohol nach der Vergärung entzogen. Dieses Produkt zeigte aber neben der Säure keinen spezifischen Charakter. Auch in diesem Fall blieb es offenbar bei einer Probesendung. (St.Gallen)

Durante l'anno sono stati importati dall'Italia dei vini dichiarati di origine spagnola, benchè questa origine non risultasse molto chiara; che all' analisi presentavano un netto squilibrio di composizione e lasciavano seri dubbi circa l'aggiunta di alcool, aggiunta che la legislazione spagnola ammette in certi casi, mentre la nostra non la ammette per i vini normali.

Un energico intervento, con rispedizione di merci oltre confine, e l'intensificata vigilanza delle importazioni da parte nostra, hanno troncato queste importazioni.

Per ragioni di contingente si era pure iniziata l'importazione in fiaschi chiusi, non bollati e di capacità inferiore ai due litri.

Anche questa messa in commercio è stata subito troncata con un apposito avvertimento pubblicato sul foglio ufficiale, in quanto il consumatore poteva

essere tratto in inganno dalla quantità della merce non presentando, il fiasco non bollato, delle differenze visibili di contenuto in confronto con quello normale di due litri.

Soltanto il Chianti può essere importato in fiaschi non bollati della capacità normale di circa 1900 cc. e relativi sottomultipli.

Per tutti gli altri vini la messa in commercio deve avvenire in recipienti bollati, salvo che per le bottiglie da $\frac{7}{10}$. (Tessin)

L'apparition dans les cafés et restaurants de vins blancs étrangers a incité certains commerçants à présenter ces produits sous de fausses appellations de vins du pays. La ferme prise de position du Bureau cantonal de la Société vaudoise des cafetiers-restaurateurs a grandement facilité notre tâche. La collaboration du Laboratoire cantonal avec cet organisme s'est traduite par l'envoi d'instructions arrêtées d'un commun accord. (Vaud)

Vins de la classe I:

Nombre de vins contrôlés:		100
dont contestés:		
pour qualité insuffisante	18	
pour manque de franchise	10	28 = 28 %
Les 72 vins de classe I non contestés ont été appréciés comme suit:		
reconnus comme grand cru classé		33 = 33 %
admis à la dernière limite		39 = 39 %

Le résultat de ce contrôle nous montre donc que 28 % des vins étrangers de la classe I ont dû être éliminés du commerce ou déclassés. Seul le 33 % des vins examinés répondaient effectivement aux origines pour des grands crus classés, 39 % de ces vins ont été admis, sans pourtant mériter les appellations réservées aux vins de la classe I. (Valais)

Dans un cas, des vins français ont été mis dans le commerce avec de fausses indications d'origines et de fausses raisons sociales. Avec un Rosé des Côtes de Provence, on a voulu faire une spécialité neuchâteloise l'«Oeil de Perdrix». (Neuchâtel)

Obstwein — Cidre

Zufolge der aussergewöhnlich reichen Obsternte im Berichtsjahre musste ein grosser Teil von Obstwein, etwa 7 500 000 Liter, wegen Mangel an anderen Lagermöglichkeiten in Wasserreservoirien für Feuerlöschzwecke eingelagert werden. In einem Falle konnte der Eintritt von Obstwein in die Trinkwasserversorgung nachgewiesen werden. Zum Schutze vor Korrosion wurde in vielen Fällen ein Wasserglasanstrich auf die Betonwände aufgebracht. An zwei Orten wurde die Kammer mit einer Plastikhülle ausgelegt, in welche der Saft eingefüllt wurde. An einem andern Orte wurden die Reservoirwände mit einem Plastikanstrich überstrichen. Bis Jahresabschluss konnte noch nirgends eine Schädigung der Betonwände festgestellt werden, da die Kammern bis zu diesem Datum noch mit Saft gefüllt waren. (Thurgau)

Spirituosen — Spiritueux

Ein Kernobstbranntwein mit etwa 70 Vol. % Methylalkohol konnte nicht als verkehrsfähig anerkannt werden. Cherry-Brandy wurde beanstandet, weil zur Herstellung desselben Kirschverschnitt verwendet wurde an Stelle von echtem Kirsch. Der Hersteller hat nachträglich zugegeben, dass der Kirschensaft zur Vermeidung einer Nachgärung mit Spirit versetzt worden sei.

Aufregung unter den Destillateuren verursachten grosse Kirschwasserimporte aus der Tschechoslowakei, die billiger auf den Markt gelangten als einheimischer Kirsch. Der Verband der Kantons- und Stadtchemiker fasste besondere Beschlüsse zur strengeren Ueberwachung solcher Importe. Bis Ende des Berichtsjahres sind uns keine Meldungen über den Verkauf von ausländischem Kirsch in den Konkordatskantonen zugekommen. (Urkantone)

Drei Kräuterbranntweine enthielten nach Beurteilung der paritätischen Degustationskommission zu viel Anis- und Fenchelöl. Sie mussten als verbotene Absinthimitationen begutachtet und daher beanstandet werden. (Urkantone)

Vermehrt wurde im Berichtsjahr der Ausschank von billigeren oder anderen Spirituosen in Flaschen bekannter Markenfirmen aufgedeckt. In den wenigsten Fällen handelt es sich, wie angegeben wird, um Verwechslung seitens des Servierpersonals. (St.Gallen)

Absinth — Absinthe

8 rapports de contraventions ont été adressés aux Autorités judiciaires compétentes concernant des fabrication ou des ventes de boissons genre absinthe.

Dans un cas il a été prouvé que depuis l'année 1956, en date du 1er juillet jusqu'au 10 juin 1958, environ 7000 litres de boisson genre absinthe, à 50° d'alcool, avaient été mises dans le commerce. (Fribourg)

Tous les échantillons qui nous ont été envoyés pour analyse se sont révélés positifs et ont fait l'objet d'une dénonciation à la préfecture, soit 18 dénonciations.

15 cafetiers ou hôteliers, chez lesquels 9 échantillons ne portaient pas de désignation, tandis que dans les 6 autres cas les bouteilles étaient munies d'étiquettes portant les désignation suivantes:

«Gentil Petit lait du Jura»	«Rose»
«Petite»	«Vin d'algérie»
«Mustapha Algérie supérieur»	«Panades Vin blanc d'Espagne».

Dans 3 cas signalés par la gendarmerie, la marchandise provenait pour 2 cas du canton de Neuchâtel et l'autre cas du canton du Valais. Dans un des cas où la marchandise provenait du Val-de-Travers, l'échantillon a été prélevé chez un droguiste qui a refusé de donner le nom du fournisseur.

Un cafetier a reconnu, par déclaration écrite, avoir vendu, dans son établissement, du début de 1956 à fin 1957, de l'absinthe (40 litres) achetée à un commerçant habitant le canton de Neuchâtel, sous le nom de «Pruneau». Dénoncés au préfet, ils ont été condamnés: le commerçant à Fr. 300.— d'amende et le cafetier à Fr. 200.— d'amende.

Une collaboration plus étroite doit être recherchée avec les organes d'inspection de la Régie fédérale des alcools, en vue du dépistage des contrevenants à la loi sur l'interdiction de l'absinthe. La coordination des efforts du Laboratoire cantonal et de la Régie a déjà donné d'utiles résultats. Elle doit être intensifiée. Il y a encore trop de ventes illicites d'absinthe dans le canton. (Vaud)

Tabak und Tabakerzeugnisse — Tabac, cigares et cigarettes

Zigaretten mit dem angeblich «besten aller Filter» gaben folgende Adsorptionswerte:

für Nikotin	6 ‰
für Teer	2 ‰.

Wir würden dieses Filter als eines der schlechtesten taxieren. Eine Filterspitze mit Silicagelpatronen adsorbiert bei Abdichtung der Zigarette in der Spitze des Klemmverschlusses 16 ‰ Nikotin und 17 ‰ Teer. Wird nicht abgedichtet, so werden scheinbar 41 ‰ Nikotin und 45 ‰ Teer adsorbiert, weil der Rauch zum Teil bei den nicht abgedichteten Stellen entweicht. Bei der Bestimmung der Filterwirkung ist deshalb die Anordnung der Versuche von ausschlaggebender Bedeutung.

Eine neue «Superfilter»-Zigarette adsorbierte 7 ‰ Nikotin und 2,5 ‰ Teer. Neue Spezialfilter: 41 ‰ Nikotin- und 42 ‰ Teeradsorption.

Tabakblätter aus Flaach (Zürcher Weinland) enthielten nur 0,023 ‰ Nikotin, auf Trockensubstanz berechnet, solche aus Wallisellen 0,15 ‰.

(Zürich-Kanton)

Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln — Substances pour le traitement des denrées alimentaires

Auf Anfrage hatten wir über die Zulässigkeit von verschiedenen Behandlungsmitteln Auskunft zu erteilen. Während die Verwendung von Polyglyzerin und Polyäthylenglykolderivaten als Emulgiermittel in der Lebensmittelindustrie bei uns verboten ist, bleibt der Zusatz von Glycerinmonostearat auf gewisse Produkte wie Margarine (bis höchstens 1 ‰, Speiseeis, Eiscrème, Glacepulver) bis zur maximalen Menge von 0,6 ‰ beschränkt. Die Benützung von Glycerinmonostearat als Mittel gegen das Altbackenwerden des Brotes ist jedoch bei uns nicht gestattet. — Ebenso wird der Zusatz von Antibiotika zu Lebensmitteln in der Schweiz strikte abgelehnt, so u.a. auch von Nisin, einem Antibiotikum, das im Ausland bisweilen bei der Käsebearbeitung Verwendung findet, da es das Wachstum von Clostridien verhindert, ohne Propionsäurebakterien und andere Bakterien, welche bei der Käseherstellung von Wichtigkeit sind, zu schädigen.

(Basel-Stadt)

Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel — Ustensiles et vases pour denrées alimentaires

Eine chinesische Suppenschale gab 11 mg Blei pro 100 cm² Fläche an Essigsäure ab. (Zürich-Kanton)

Sogenannte givrierte Sirupgläser und Teegeschirr, speziell japanisches, waren wiederum wegen sehr hoher Bleigehalte der farbigen Mundränder zu beanstanden. (Luzern)

Das Mahlwerk von Pfeffermühlen wies einen Kadmiumüberzug auf; die Pfeffermühlen mussten deshalb auf Grund von Artikel 449, Absatz 1 der Lebensmittelverordnung beanstandet werden. (Basel-Stadt)

Eine innen mit Siliconlack behandelte Pfanne ist uns übersandt worden, um zu prüfen, ob an die darin hergestellten Speisen schädliche Stoffe abgegeben werden. Unsere Untersuchung hat ergeben, dass dies nicht der Fall ist. (Thurgau)

Dans l'étain, ayant servi à l'étamage d'un pétrin chez un boulanger, il a été trouvé 58 % de plomb. Il est clair que le contact d'une pâte destinée à la préparation de pain ou d'autres articles de boulangerie avec une telle quantité de plomb ne peut être toléré. Le boulanger a dû refaire étamer son pétrin en s'adressant à un maître d'état qualifié. (Fribourg)

Kosmetische Mittel — Cosmétiques

Nach der Behandlung mit Thioglykolsäure-Dauerwellwasser bekam ein Mädchen am Kopf und am ganzen Körper Ekzeme. Kurze Zeit darauf untersuchten wir ein Dauerwellenpräparat desselben Coiffeurs und fanden 8,21 % Thioglykolsäure, d.h. mehr als zulässig. Die Ware wurde beschlagnahmt. (Zürich-Kanton)

In einer Toilettenseife war Soda, aber kein freies Alkali vorhanden. Das pH betrug 11,0. Eine Reklamation war wegen Hautschäden erfolgt. (Zürich-Kanton)

Spielwaren — Jouets

Niespulver enthielt das gesundheitsgefährdende Dianisidin (Schmelzpunkt der freien Base 132° C; Diazoreaktion positiv), eine Tränengasbombe das ebenfalls nicht ungefährliche Bromaceton. Eine sog. «kalte Flüssigkeit» ergab bei der Analyse einen Gehalt von 70 % Schwefelkohlenstoff; diese Substanz ist als giftig zu beurteilen. Alle diese Produkte durften nicht mehr in den Verkehr gelangen. (Basel-Stadt)

Verschiedenes — Divers

Im Kanton Nidwalden: Ein Beschluss betr. Einrichtung und Betrieb von Campingplätzen. Es bedarf dazu einer Bewilligung des zuständigen Gemeinderates. Sie wird abhängig gemacht vom Vorhandensein eines einwandfreien Trink-

wassers, von hygienischen Einrichtungen (Aborte), einer geeigneten Kläranlage und Kehrrichtbeseitigung. Der ungeordnete Campingbetrieb hat in der Zentralschweiz derart überhand genommen, dass solche Erlasse auch in den andern Kantonen erwünscht sind. (Urkantone)

Das Wasser eines Schwimmbades verfärbte und trübte sich derart stark, dass es für Badezwecke nicht mehr verwendbar war. Der Grund war der hohe Mangan Gehalt (1,0 mg/l Mn). Die Chlorierung hatte eine starke Ausfällung von Manganhydroxyd zur Folge. (Aargau)

Im Zusammenhang mit 5 grösseren Fischsterben sind uns wiederum Wasserproben und tote Fische übermittelt worden. In 3 Fällen konnte die Todesursache festgestellt werden. Ein Bachwasser war stark mit Jauche verunreinigt, ein zweites hatte einen Zufluss von Gärhefe aus einem Mostereibetrieb erfahren. Im dritten Falle konnte mit Sicherheit die Anwesenheit von Blausäure im Bachwasser als Todesursache der Fische festgestellt werden.

Ein Bachwasser wies eine deutlich weisse Trübung auf. Durch die Untersuchung dieses Wassers wurde der Verdacht bestätigt, dass Abwasser aus einer Fabrik in den Bach geleitet worden sei. Die aus dem Wasser isolierte Substanz zeigte eine deutlich positive Storch'sche Harzreaktion. Eine uns gleichzeitig übermittelte Probe von Harzleim, die aus der betreffenden Fabrik stammte, erwies sich in Aussehen, Geruch und in den physikalischen Eigenschaften mit der oben genannten Substanz identisch. Es wurde dann auch von der Fabrikleitung bestätigt, einen Tank mit Harzleim gereinigt zu haben, wobei das Spülwasser in die Gemeindekanalisation abfloss. (Thurgau)

Alertés par un médecin, dont une malade était soi-disant incommodée par le chauffage, nous nous sommes trouvés dans un immeuble moderne, en présence d'un nouveau mode de chauffage. En lieu et place d'eau, les radiateurs sont remplis de gaz Fréon 114 qui est chauffé dans une chaudière spéciale. Ce gaz ne brûle pas, mais circule seulement dans le système de chauffage. Il ne nous a malheureusement pas été possible d'obtenir de la documentation à ce sujet, de sorte que nous ignorons les caractères exacts du Fréon 114 qui est importé des USA. Aux dires du concessionnaire, aucun de ses ouvriers qui manipulent le gaz ou qui installent le chauffage depuis deux ans, n'a été incommodé. (Neuchâtel)

Un chauffeur de taxi meurt à son volant après avoir absorbé en partie le contenu d'un flacon de Fernet-Branca. L'analyse a révélé qu'il ne s'agissait pas de l'apéritif Fernet-Branca mais d'un insecticide nicotiné, le Flux Maag. Plus de 1 g de nicotine a pu être dosé dans le contenu de l'estomac.

Nous avons décelé de la phénolphtaléine dans les vomissures d'un enfant fortement indisposé après avoir absorbé des sucreries et des bonbons. L'enfant avait consommé par erreur des bonbons purgatifs.

Nous avons dosé 0,3 ‰ de CO dans une cuisine pendant que fonctionnait le four à grillades de la cuisinière à gaz.

Le CO provenait d'une mauvaise combustion du gaz à l'intérieur des brûleurs spéciaux fixés à la voûte du four et dans lesquels la flamme est renversée.

Il n'est pas rare que durant l'hiver, les canalisations de gaz se rompent dans le sol sous l'action du froid. Dans un cas, une famille logeant dans un appartement au niveau des caves, fut gravement intoxiquée. Ce n'est qu'après une prospection systématique du sous-sol et notamment des égouts que le lieu de la fuite de gaz pût être localisé, à une distance de plus de 50 m de l'immeuble. Trois semaines après la réparation de la canalisation, du gaz s'échappait encore du sol et polluant l'air de l'appartement.

Cette année, tous les chauffages des écoles et bâtiments publics de la Ville et de l'Etat, des écoles et pensionnats privés, ont été inspectés par nos soins. De nombreuses cheminées fissurées, des installations défectueuses de chauffage et de ventilation ont été découvertes.

Dans une école, une ventilation devant assurer l'évacuation de la fumée de la forge et des vapeurs des bains de galvanoplastie créait une telle dépression que l'air pollué de la chaufferie voisine affluait et envahissait la classe.

Dans une école technique, notre attention a été attirée par l'odeur d'acide cyanhydrique perçue dans une classe. L'enquête révéla que sous cette classe, en sous-sol, un laboratoire avait été installé pour les traitements thermiques, notamment pour la cémentation à l'aide de bains de cyanure de potassium en fusion. Le dispositif de ventilation était si peu efficace que les fumées des bains se répandaient dans le laboratoire, puis pénétraient à travers les fissures du plancher, dans la classe située au-dessus de ce laboratoire.

En automne, le matin, une nappe épaisse de brouillard s'est formée le long de l'Arve, près de Conches. Inquiet de son action irritante sur les voies respiratoires, un habitant de la région fit appel à notre service. L'odeur empyreumatique légèrement chlorée du brouillard et sa localisation nous permit d'affirmer que son origine devait être artificielle. L'enquête faite alors par la police permit de découvrir son origine. Deux malandrins avaient mis le feu à 100 kilos de câbles électriques volés pour en récupérer le cuivre. Grâce aux conditions météorologiques locales, la combustion des matières isolantes à base de plastiques chlorés, provoqua la condensation de l'humidité avec formation d'un brouillard épais.

(Genève)

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 1958 eingegangenen Urteile und Verfügungen
Relevé systématique des pénalités communiquées pendant l'année 1958*

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	567	3—200	5 828	6	7—30	89
Bern	53	25—500	4 410	12	10—360	1170
Luzern	14	15—200	765	—	—	—
Uri	1	30	30	—	—	—
Schwyz	16	5—100	510	1	30	30
Obwalden	9	20—70	370	—	—	—
Nidwalden	6	30—100	240	—	—	—
Glarus	—	—	—	—	—	—
Zug	3	100—200	300	1	20	20
Fribourg	42	5—700	3 835	—	—	—
Solothurn	31	8—300	1 456	1	30	30
Basel-Stadt	1	100	100	—	—	—
Basel-Land	2	50	50	1	60	60
Schaffhausen	18	5—100	408	—	—	—
Appenzell A.Rh.	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.Rh.	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	18	40—300	1 500	2	10	20
Graubünden	51	10—100	1 700	—	—	—
Aargau	94	10—600	3 305	5	8—21	67
Thurgau	26	15—500	2 535	2	10—30	40
Tessin	37	20—100	1 190	—	—	—
Vaud	44	10—7500	18 045	8	10—30	190
Valais	149	5—300	4 551	1	15	15
Neuchâtel	23	25—250	1 715	1	30	30
Genève	148	5—2000	7 395	—	—	—
Schweiz - Suisse	1353	3—7500	60 238	41	7—360	1761

*) Die Fleischschau ist dem Eidg. Veterinäramt unterstellt.

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

*Zusammenstellung der im Jahre 1958 eingegangenen Mitteilungen
über Zuwiderhandlungen, nach den Hauptobjekten geordnet*

*Relevé systématique des contraventions communiquées pendant l'année 1958
classées d'après les principaux objets*

Kantone Cantons	Milch Lait	Butter, Fett und Oel 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	432	19	19	7	5	85	—	—	567
Bern	35	1	—	—	9	2	—	6	53
Luzern	13	1	—	—	—	—	—	—	14
Uri	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Schwyz	15	—	—	—	—	1	—	—	16
Obwalden	8	—	—	—	1	—	—	—	9
Nidwalden	6	—	—	—	—	—	—	—	6
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	3	—	—	—	—	—	—	—	3
Fribourg	26	—	—	3	3	3	—	7	42
Solothurn	14	—	1	—	1	10	—	5	31
Basel-Stadt	1	—	—	—	—	—	—	—	1
Basel-Land	1	—	—	—	—	—	—	1	2
Schaffhausen	13	1	2	—	—	2	—	—	18
Appenzell A.Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St.Gallen	15	1	—	—	1	1	—	—	18
Graubünden	30	1	4	1	6	8	—	1	51
Aargau	68	—	1	3	9	11	—	2	94
Thurgau	22	1	—	—	—	3	—	—	26
Tessin	36	1	—	—	—	—	—	—	37
Vaud	27	1	1	8	4	1	—	2	44
Valais	58	—	10	21	11	41	—	8	149
Neuchâtel	14	3	1	—	2	1	—	2	23
Genève	27	4	61	15	23	10	—	8	148
Schweiz - Suisse	865	34	100	58	75	179	—	42	1353