

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 71 (1980)

Heft: 4

Artikel: Die eidgenössische Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 im Zeitspiegel ihres Bestehens

Autor: Hofstetter, A. / Romann, E.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983531>

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>

Die eidgenössische Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 im Zeitspiegel ihres Bestehens

A. Hofstetter,
Kantonales Laboratorium, Zürich (Leitung Dr. E. Romann)

Ende Mai 1981 werden seit dem Inkrafttreten der heute noch geltenden Lebensmittelverordnung, kurz LMV 36 genannt, 45 Jahre vergangen sein.

Bekanntlich wurde die LMV 36 seither unzählige Male durch Ergänzungen, Neufassungen und Aufhebungen von Bestimmungen abgeändert. Ziel dieser Arbeit ist es, die fast ein halbes Jahrhundert lange Entwicklung dieses Erlasses in den Zusammenhang mit den jeweiligen Umständen zu rücken und die sich daraus ergebenden Schlußfolgerungen zu ziehen, mit einem abschließenden Blick in die Zukunft.

Entstehung der LMV 36

Zur Zeit der Schaffung der LMV 36 stand die eidgenössische Lebensmittelgesetzgebung ca. 25 Jahre in Kraft (1. Juli 1909) (1).

Die erste LMV vom 29. Januar 1909 (2) war seither bereits zweimal ersetzt worden, nämlich 1914 (3) und 1926 (4). Das der ursprünglichen LMV 36 (5) zugrundeliegende Gedankengut lässt sich in drei Gesichtspunkte gliedern:

- ca. 25 Jahre Erfahrung mit der eidg. Lebensmittelgesetzgebung,
- neue grundlegende Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft,
- die damalige wirtschaftspolitische Lage.

Schon die Vorgänger der LMV 36 wiesen eine ähnliche Gliederung auf:

- Allgemeine Bestimmungen
- Bestimmungen für die einzelnen Lebensmittel (inkl. Zusatzstoffe)
- Bestimmungen für Gebrauchsgegenstände
- Schlußbestimmungen.

Der neue Erlass wurde ebenso gegliedert. Für die Zusatzstoffe wurde jedoch ein eigener Abschnitt vorgesehen. Die Zahl der allgemeinen Artikel wurde verdoppelt und jene für die Einzelbestimmungen um ein gutes Drittel vermehrt. Die neuen allgemeinen Bestimmungen waren vorab eine Folge der neuen Erkenntnisse auf dem Gebiet der Ernährung und der Zeitumstände, die erweiterten Einzelbestimmungen basieren mehr auf den Erfahrungen mit den früheren Verordnungen.

Neue allgemeine Artikel der LMV 36

Lange Zeit wurden die Lebensmittel fast nur nach ihrem kalorischen Nährwert (Fette, Eiweisse, Kohlenhydrate) eingeschätzt. In der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen setzte sich jedoch die Erkenntnis durch, daß der menschliche Organismus zu seiner Gesunderhaltung zusätzlich der Zufuhr weiterer Substanzen bedürfe, jedoch in kleinen und kleinsten Mengen. Es sind dies Mineralstoffe und bestimmte organische Verbindungen unter dem Sammelbegriff Vitamine. Man stellte auch die sehr ungleiche Verteilung dieser Stoffe in den verschiedenen Lebensmitteln fest, und daß eine ungeeignete Zubereitung der Lebensmittel die Vitamine schädigen konnte. Dies führte zu einer Neubeurteilung der Lebensmittel in gesundheitlicher Hinsicht (41). Diese Erkenntnisse waren für die Volksgesundheit von unschätzbarem Wert. Sie eröffneten andererseits ein breites Feld für fragwürdige Praktiken betreffend Anpreisungen. Es drängten sich somit klare Vorschriften für gesundheitliche und Vitaminanpreisungen für Lebensmittel auf. Sie fanden ihren Niederschlag in Artikel 17 bis 20.

Die Vorbereitungsphase für die LMV 36 fiel in die Zeit der großen Wirtschaftskrise. Für eine Gesundung der darniederliegenden Wirtschaft erschienen nur noch gezielte staatliche Maßnahmen erfolgversprechend. Ein verfassungsmäßiges Instrumentarium hierfür fehlte aber damals weitgehend. Man behalf sich deshalb einerseits mit Notrecht, d. h. mit nicht auf die Verfassung abgestützten Erlassen, andererseits zog man geltende Vorschriften für solche Maßnahmen nach Möglichkeit heran. So wurden in die LMV 36 Bestimmungen aufgenommen, deren wirtschaftspolitische Absicht nicht verneint werden kann, vorab jene für die verbindliche Angabe der ausländischen Herkunft verschiedener Lebensmittel (Art. 13 und weitere). Sie wurden später durch Bestimmungen über Gewichtsangaben und die fallweise Forderung von Normgewichten noch erweitert. Für die notleidende Exportwirtschaft wurden speziell sieben neue Artikel geschaffen (Art. 32–38). Sie regeln die Herstellung ausschließlich zum Export bestimmter Lebensmittel, welche wohl nicht unseren, aber den Vorschriften des Exportlandes entsprechen.

Nicht vergessen werden darf, daß in der LMV 36 auch die vermehrte Bedeutung von industriell hergestellten Lebensmitteln zum Ausdruck kommt, welche sich bereits damals zunehmender Beliebtheit zu erfreuen schienen. Artikel 14 ermöglicht die Wahl zwischen Firma- oder Markenangabe, vorausgesetzt, daß diese beim Bundesamt für geistiges Eigentum eingetragen ist.

Neue Bestimmungen über die einzelnen Lebensmittel

Die bisherige Reihenfolge der Lebensmittel wurde grundsätzlich beibehalten. Die LMV 26 hatte für die Lebensmittel allein (ohne Zusatzstoffe und Gegenstände) 25 Kapitel vorgesehen, die LMV 36 dagegen deren 32, nicht mitgezählt die neuen Kapitel über Tabak und Kellerbehandlungsmittel. Die vorher 301 Artikel wurden auf 381 vermehrt. 23 der neuen 80 Artikel gingen auf das Konto der Milch und Milchprodukte. Die vermehrten Warenkategorien erforderten deren klare Abgrenzung. Für zahlreiche Lebensmittel wurden deshalb Definitions- bzw. Umschreibungsartikel aufgenommen, was 1926 noch nicht für notwendig befunden worden war. Eine ganze Reihe neuer Einzelbe-

stimmungen bezog sich auf die Angabe wertbestimmender Zutaten (z. B. Fruchtabbildungen). Die wichtigsten neuen Kapitel umfaßten:

- Vorzugs- und pasteurisierte Milch
- Gegorene Milcharten, Rahm, Magermilch
- Brot- und Backwaren
- Teigwaren
- Diätetische Nährmittel
- Konditorei- und Zuckerwaren
- Kakao und Schokolade.

Verschiedene dieser neuen Kapitel waren durch Aufteilung früherer Kapitel geschaffen worden.

Vergleicht man die ursprüngliche LMV 36 mit jener von 1926, so muß sie für die damalige Zeit als sehr modern betrachtet werden. Ihr Aufbau erwies sich als von einer Konzeption, welche unvoraussehbar viele Änderungen verkraften konnte. Während alle ihre Vorgängerinnen jeweils weniger als 10 Jahre bestanden, sieht die geltende Verordnung bereits auf eine fünffache Lebensdauer zurück, und zwar auf bald fünf Jahrzehnte stürmischer Entwicklung auf dem Lebensmittelsektor.

Die Zeit von 1936 bis kurz nach Kriegsende

Bereits nach Inkrafttreten der LMV 36 wurden zahlreiche Änderungen nötig. Sie erlangten gesamthaft erst nach Kriegsausbruch per 19. April 1940 (6) Gültigkeit. Sie betrafen 82 Artikel und beschränkten sich auf Einzelbestimmungen. Infolge der Kriegslage wurde die Versorgungslage der Schweiz ab Sommer 1940 rasch prekärer. Die aufkommende Flut der sog. Ersatzlebensmittel rief dringend einer raschen, flexiblen Regelung. Im Rahmen der bundesrätlichen Vollmachten wurde mit Bundesratsbeschuß (BRB) vom 26. November 1940 (7) die Handhabe der LMV für die kriegsbedingten Änderungen an das Eidg. Departement des Innern (EDI) delegiert. Aufgrund dieses Beschlusses erließ das EDI zwischen dem 5. Dezember 1940 und dem 21. April 1949 29 Verfügungen (8–36), welche insgesamt 67 Artikel betrafen. Diese Bestimmungen waren überwiegend vorübergehender Natur, einige sind aber heute noch in Kraft. Zu erwähnen sind:

- Artikel 5 Absatz 2 vom 6. Dezember 1941 (18) (Regelung Ersatzlebensmittel)
- Artikel 118^{bis}, Salatsaucen vom 17. Dezember 1940 (9)
- Artikel 212, Verbot des Grünens von Dosengemüse vom 6. Dezember 1941 (18).

Artikel 5, Absatz 2 war als Regelung der Ersatzlebensmittel gedacht. Diese sollten nur unter der Voraussetzung einer Bewilligung des Eidg. Gesundheitsamtes in den Verkehr gebracht werden dürfen. Die Entwicklung nach dem Krieg erforderte aber die Beibehaltung dieser Bestimmung. Durch vorläufige Zulassung der unzähligen neuen Lebensmittel nach dieser Bestimmung konnte jeweils mit deren endgültigen Legiferierung Zeit gewonnen werden. Sie trug maßgeblich dazu bei, daß die LMV 36 heute noch in Rechtskraft steht.

Die fertigen Salatsaucen gelangten zuerst als klassische Ersatzlebensmittel auf den Markt, vor allem als ölarme oder gar ölfreie Produkte, z. B. gewürzte Lösungen von Ver-

dickungsmitteln. Mit Artikel 118^{bis} bezweckte man, diesbezüglich klare Verhältnisse zu erreichen. Nach dem Kriege erfreuten sich fertige Salatsaucen steigender Beliebtheit, weshalb diese Bestimmung ihren Sinn beibehielt.

Das Grünen von Dosengemüse mit Kupfersalzen war infolge der Deklarationspflicht uninteressant geworden.

Zudem wurde bekannt, daß Kupfer Vitamin C zerstört; weiter hatten Dosengemüse als Nahrungsmittel in den Kriegsjahren einen hohen Stellenwert inne. Somit war der beste Moment für das grundsätzliche Verbot dieses Zusatzes da. Lediglich Dosenspinat blieb davon ausgenommen.

Die Nachkriegszeit bis zur Gegenwart

Die Jahre seit dem zweiten Weltkrieg waren gekennzeichnet von einer beispiellosen Entwicklung von Wirtschaft, Wissenschaft und Technik. Sie machte auch vor dem Lebensmittel sektor nicht Halt, wobei sich folgende Gesichtspunkte herauskristallisierten:

- Zunahme der Lebensmittelproduktion
- Lebensmitteltechnologie
- Verteilung der Lebensmittel
- Chemie und chemische Technologie
- Analytik und Toxikologie.

Die rasante Zunahme der Lebensmittelproduktion wird im Zusammenhang mit der Entwicklung der Technologie geschildert. Durch ein breites Spektrum von Faktoren wie Krieg, Nahrungsmittelhilfe in Hungergebieten und neuen Lebensgewohnheiten wurde die Technologie der Lebensmittelverarbeitung laufend stimuliert. Dadurch wurden unzählige neue Lebensmittel kreiert, deren Bedeutung und weitere Entwicklung jeweils erst nach einer gewissen Zeit richtig zu erkennen war. Damit erwuchsen der Gesetzgebung zwangsläufig Schwierigkeiten, mit der Entwicklung Schritt zu halten. Die rasche Eingliederung der neuen Produkte in bestehende Kapitel erwies sich sehr oft als nicht gangbar. Es blieb alsdann keine andere Lösung als deren provisorische Legiferierung über Artikel 5 Absatz 2. Deren definitive Aufnahme in die Verordnung ließ in der Folge manchmal wesentlich länger als ein Jahrzehnt auf sich warten. Die Revisionen der LMV bis 1960 betrafen denn auch mit wenigen Ausnahmen lediglich althergebrachte Lebensmittel. Erst ab 1963 wurden zunehmend Bestimmungen für neue Lebensmittel erlassen. Dies bedingte bisher mehrmals die Totalrevision ganzer Kapitel sowie die Einflechtung neuer Kapitel, wie etwa 21^{bis} Speiseeis (37) oder solche für gewisse Zusatzstoffe.

Ein bereits im Kriege aufgekommenes Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln von heute überragender Bedeutung, nämlich die Tiefkühlung, ist in der LMV noch nicht erwähnt.

Die Lebensmittelverteilung zeigte eine eindeutige Tendenz zur Konzentration. Preisdruck und Motorisierung weiter Bevölkerungskreise bewirkten eine Verlagerung der Lebensmittelabgabe in relativ wenige, große Einkaufszentren. Dadurch wird heute weniger oft, aber jeweils in viel größeren Mengen eingekauft. Dies bedingte Maßnahmen zur Haltbarkeitsverlängerung leichtverderblicher Lebensmittel, wie z. B. die

erwähnte Tiefkühlung! Zusammen mit präventivmedizinischen Gegebenheiten ergab sich daraus auch die weitgehende Abkehr von der Rohmilch zu trinkfertiger Milch (pasteurisierte und UP-Milch). Gerade bei der pasteurisierten Milch wurden von den Produzenten immer wieder Vorstöße unternommen, die Haltbarkeitsfristen zu verlängern. Diesen Begehren konnte jedoch nur sehr beschränkt und unter Auferlegung immer strengerer Lagerungsvorschriften in bezug auf Kühlhaltung entsprochen werden. In diesem Zusammenhang fallen auch die immer umfassenderen bakteriologisch-hygienischen Vorschriften für vorab leichtverderbliche Lebensmittel.

Die Wechselwirkung zwischen der rasch zunehmenden Produktion von Grundnahrungsmitteln und der Agrotechnologie manifestierte sich zuerst in der massenhaften Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (Pestiziden). Die chemische Industrie lieferte laufend neue Produkte für Zwecke verschiedenster Art, u.a. Heilmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Kunststoffe. Diese Produkte fanden vielseitigste Anwendung auf dem Lebensmittelsektor. Es stellte sich das Problem, ob nicht gewisse Mengen solcher Stoffe in den damit behandelten Lebensmitteln bzw. Gerätschaften für Lebensmittel als *Rückstände* verblieben.

Das Rückstandsproblem wurde in groben Zügen bereits anfangs der fünfziger Jahre erkannt. Für dessen Legiferierung mußten aber vorerst die Ergebnisse jahrelanger, umfangreicher Untersuchungen abgewartet werden. Die damaligen Analysenmethoden waren noch völlig unzureichend. Es mußten neue Analysentechniken entwickelt werden, welche die quantitative Erfassung einer Unzahl von Substanzen im ppm- und ppb-Bereich oder gar darunter ermöglichten. Durch gezielten Einsatz noch wenig aufwendiger Methoden, wie Papier- und Dünnschichtchromatographie, wurden zwar bereits gegen 1960 beachtliche Ergebnisse erzielt, der eigentliche Durchbruch gelang erst mittels der Instrumentalanalyse, wie Gas- und Flüssigchromatographie. Diese Entwicklung gab weltweit Anlaß zum Aufbau ganzer Industriezweige. Heute ist die Analytik praktisch zu einer selbständigen interdisziplinären Wissenschaft geworden.

Die Forschungen auf dem Rückstandssektor mußten durch *toxikologische* Untersuchungen untermauert werden. Es galt abzuklären, bis zu welchen Mengen die einzelnen Stoffe täglich über lange Zeiträume eingenommen werden können, ohne daß der menschliche Organismus Schaden leidet, wobei zu berücksichtigen war, daß gleichzeitig nicht nur ein einziger, sondern unter Umständen ein ganzes Spektrum verschiedener Stoffe aufgenommen wird. Unter Berücksichtigung hoher Sicherheitsfaktoren gelang es schließlich, Toleranzwerte für die einzelnen Substanzen in den verschiedenen Lebensmitteln aufzustellen. Dies führte bis 1969 zur Revision von Artikel 6 (38). Bis dahin beinhaltete er die Absolutforderung, daß Lebensmittel gesundheitsschädliche Stoffe nicht enthalten dürfen. An diesem Prinzip wird auch heute noch grundsätzlich festgehalten. Neu wurden aber gesundheitlich unbedenkliche und technisch nicht vermeidbare Rückstände landwirtschaftlicher Hilfsstoffe von der Grundsatzforderung ausgeklammert.

Die Forschungsergebnisse auf dem Rückstandssektor zwingen dazu, die Probleme betreffend Artikel 6 völlig neu zu betrachten. An der gesundheitlichen Unbedenklichkeit der Lebensmittel darf auch künftig keineswegs gerüttelt werden. Die Forderung nach völliger Abwesenheit gesundheitlich nicht unproblematischer Stoffe hat sich jedoch als unrealistisch erwiesen. Sie muß dahin modifiziert werden, daß Lebensmittel

keine Stoffe in Mengen enthalten dürfen, welche die menschliche Gesundheit gefährden können. Der Ausspruch von Paracelsus, daß nur die Dosis das Gift bewirke, beeinflußt hierbei sogar einen Gesetzestext in entscheidender Weise.

Mit den neuen Verarbeitungstechniken für Lebensmittel kam man auch um die Verwendung gewisser neuer Zusatzstoffe nicht herum. Die Bevölkerung erwartet vom Gesetzgeber mit Recht, daß er in der Zulassung von Zusatzstoffen größte Zurückhaltung übe; man wünscht möglichst wenig «Chemie» in den Lebensmitteln. Man mußte indessen für gewisse Zwecke, z. B. zur Aufrechterhaltung der Konsistenz und weiterer Strukturmerkmale zubereiteter Lebensmittel, neue Zusatzstoffe zugestehen, z.B. Emulgatoren, Bindemittel, Antiklumpmittel. Man war umgekehrt auch bestrebt, nicht mehr als notwendig befundene Stoffe zu verbieten, so wurde 1957 (39) die Liste der zugelassenen künstlichen Farbstoffe auf weniger als die Hälfte reduziert. Man ging auch darauf aus, erlaubte Zusatzstoffe durch physiologisch günstigere Substanzen zu ersetzen. Sorbinsäure wurde als neues Konservierungsmittel zugelassen, um die Anwendung der Benzoësäure einzuschränken.

Mit der Verlagerung der Lebensmittelverarbeitung vom häuslichen Herd in den Industriebetrieb verlor der Konsument die Kontrolle über die Zubereitung seiner täglichen Nahrung zu einem guten Teil. Dem verständlicherweise aufkommenden Mißtrauen war nur mit vermehrter Information des Konsumenten zu begegnen. Diese Situation rief nach Einführung der Lebensmitteldeklaration. Dieses Problem wurde 1969 anlässlich einer öffentlichen Arbeitstagung der Ernährungskommission an die Hand genommen. Es dauerte aber über 10 Jahre, bis eine für alle Seiten akzeptable Regelung vom Bundesrat in Kraft gesetzt werden konnte (40). Darin wird verlangt, daß Zutaten und Zusatzstoffe auf den Packungen in mengenmäßig absteigender Reihenfolge angegeben werden müssen.

In Einzelfällen werden auch Mengenangaben vorgeschrieben, was inskünftig noch vermehrt der Fall sein dürfte.

Schlußbetrachtungen und Blick in die Zukunft

Zu der im Vergleich mit ihren Vorgängerinnen auffallend langen Lebensdauer der LMV 36 müssen folgende Umstände als entscheidend beurteilt werden:

- Im Zeitpunkt ihres Inkrafttretens mußte die LMV 36 als sehr fortschrittlich betrachtet werden.
- Flexible Bestimmungen erlaubten jeweils provisorische Regelungen, so daß sich sofortige langfristige Anpassungen nicht oft aufdrängten.
- Die rasante Entwicklung auf dem Lebensmittelsektor erschwerte die Einführung definitiver Vorschriften entscheidend.

Inzwischen hat man aber wesentliche damit verbundene Probleme mindestens sachlich in den Griff bekommen, so daß von dieser Seite einer definitiven Legiferierung nichts mehr im Wege steht. Teilweise ist dies auch bereits erfolgt, weitere Bestimmungen dürften in Bälde Wirklichkeit werden.

Es bleibt weiter die Revision zahlreicher Kapitel betreffend einzelne Lebensmittel. Auch hierfür dürften in naher Zukunft zahlreiche neue Vorschriften in Kraft treten. Mit

diesen Neuerungen entfernt sich aber der Wortlaut vom ursprünglichen Text der LMV 36 laufend.

Bereits sind heute gegen zwei Dritteln der ursprünglich vorhandenen Artikel geändert. Bald einmal wird aus dem jeweils gültigen Verordnungstext die erste Fassung der LMV 36 nicht mehr erkennbar sein. Soweit sollte es aber keinesfalls kommen! Dann wäre nämlich eine Totalrevision unaufschiebbar geworden. Nichts wäre verfehlter, als ein Gesetzeswerk von der Bedeutung der Lebensmittelverordnung unter Zeitdruck neu-fassen zu müssen. Deshalb ist es ein Gebot der Gegenwart, die Totalrevision so schnell wie möglich an die Hand zu nehmen. Nur eine moderne, auf die Zukunft ausgerichtete Lebensmittelverordnung vermag eine einwandfreie Lebensmittelkontrolle zu gewährleisten. Dies ist für den guten Ruf unseres Landes eine unabdingbare Forderung.

Dank

Der Autor dankt seinem geschätzten Chef, Herrn Dr. E. Romann, an dieser Stelle für seine Unterstützung.

Zusammenfassung

Die vorliegende Arbeit zeigt, wie die eidgenössische Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 geschaffen wurde und wie sie sich den jeweiligen Umständen entsprechend bis zum 1. Januar 1980 entwickelt hat. Daraus ergibt sich, daß nur eine vollständig erneuerte Verordnung in der Lage ist, den zukünftigen Anforderungen an eine moderne Lebensmittelkontrolle zu entsprechen.

Résumé

Cet article décrit comment l'ordonnance sur les denrées alimentaires du 26 mai 1936 fut créée et s'est développée jusqu'au 1er janvier 1980 en raison de l'évolution des circonstances. Il en résulte que seule une ordonnance entièrement modernisée répondra aux exigences futures du contrôle des denrées alimentaires.

Summary

This article describes how the Swiss Food Ordinance of May 26, 1936 was created, and its evolution until the date of January 1, 1980 regarding the significant circumstances at the time being considered. The conclusion is that only a completely new Food Ordinance is able to guarantee the future requirement of an adequate food control.

Literatur

1. BRB vom 29. Januar 1909. In: Amtliche Sammlung der eidg. Gesetze (AS) **25**, 107.
2. BRB vom 29. Januar 1909. AS **25**, 108.
3. BRB vom 8. Mai 1914. AS **30**, 180.

4. BRB vom 23. Februar 1926. AS **42**, 41.
5. BRB vom 26. Mai 1936. AS **52**, 305.
6. BRB vom 19. April 1940. AS **56**, 369.
7. BRB vom 26. November 1940. AS **56**, 1864.
8. Verfügung (Vf) Nr. 1 EDI vom 5. Dezember 1940. AS **56**, 1913.
9. Vf. Nr. 2 EDI vom 17. Dezember 1940. AS **56**, 2023.
10. Vf. Nr. 3 EDI vom 9. Januar 1941. AS **57**, 31.
11. Vf. Nr. 4 EDI vom 24. Februar 1941. AS **57**, 229.
12. Vf. Nr. 5 EDI vom 15. März 1941. AS **57**, 278.
13. Vf. Nr. 6 EDI vom 3. Juni 1941. AS **57**, 639.
14. Vf. Nr. 7 EDI vom 21. Juni 1941. AS **57**, 702.
15. Vf. Nr. 8 EDI vom 4. August 1941. AS **57**, 840.
16. Vf. Nr. 9 EDI vom 2. Oktober 1941. AS **57**, 1120.
17. Vf. Nr. 10 EDI vom 20. Oktober 1941. AS **57**, 1187.
18. Vf. Nr. 11 EDI vom 6. Dezember 1941. AS **57**, 1452.
19. Vf. Nr. 12 EDI vom 23. Dezember 1941. AS **57**, 1519.
20. Vf. Nr. 13 EDI vom 29. April 1942. AS **58**, 400.
21. Vf. Nr. 14 EDI vom 13. August 1942. AS **58**, 768.
22. Vf. Nr. 15 EDI vom 15. Dezember 1942. AS **58**, 1198.
23. Vf. Nr. 16 EDI vom 15. Juli 1943. AS **59**, 572.
24. Vf. Nr. 17 EDI vom 9. November 1943. AS **59**, 889.
25. Vf. Nr. 18 EDI vom 15. Juni 1944. AS **60**, 438.
26. Vf. Nr. 19 EDI vom 10. November 1944. AS **60**, 727.
27. Vf. Nr. 20 EDI vom 26. Januar 1945. AS **61**, 50.
28. Vf. Nr. 21 EDI vom 12. November 1945. AS **61**, 970.
29. Vf. Nr. 22 EDI vom 6. Dezember 1945. AS **61**, 1068.
30. Vf. Nr. 23 EDI vom 26. Februar 1946. AS **62**, 325.
31. Vf. Nr. 24 EDI vom 15. April 1946. AS **62**, 482.
32. Vf. Nr. 25 EDI vom 30. August 1946. AS **62**, 791.
33. Vf. Nr. 26 EDI vom 24. Oktober 1946. AS **62**, 927.
34. Vf EDI Nr. 27 vom 29. September 1947. AS **63**, 1032, bzw. Bereinigte Sammlung **4**, 608.
35. Vf EDI Nr. 28 vom 5. Januar 1948. AS **1948**, 40.
36. Vf EDI Nr. 29 vom 21. April 1949. AS **1949**, 403.
37. BRB vom 30. August 1972. AS **1972**, 1772.
38. BRB vom 3. März 1969. AS **1969**, 237.
39. BRB vom 2. Dezember 1957. AS **1957**, 971.
40. BRB vom 31. Oktober 1979. AS **1979**, 1760.
41. *Bircher-Benner, M.: Revolution der Ernährung. Die neue, vollwertige Ernährung des Menschen.*
Wendepunktbücher Bd 16. Basel 1931 und weitere Schriften des Autors.

Dr. A. Hofstetter
 Kantonales Laboratorium
 Fehrenstraße 15
 CH-8030 Zürich