

**Zeitschrift:** Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen

**Herausgeber:** Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen

**Band:** 61 (2009)

**Artikel:** Ziger, Glarner Pasteten, Chalberwurst und mehr : die Lebensmittelkontrolle im Kanton Glarus von den Anfängen bis heute

**Autor:** Laupper, Hans / Lutz, Willi

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-585545>

### 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:** 09.02.2026

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

# Ziger, Glarner Pasteten, Chalberwurst und mehr

Die Lebensmittelkontrolle im Kanton Glarus von den Anfängen bis heute

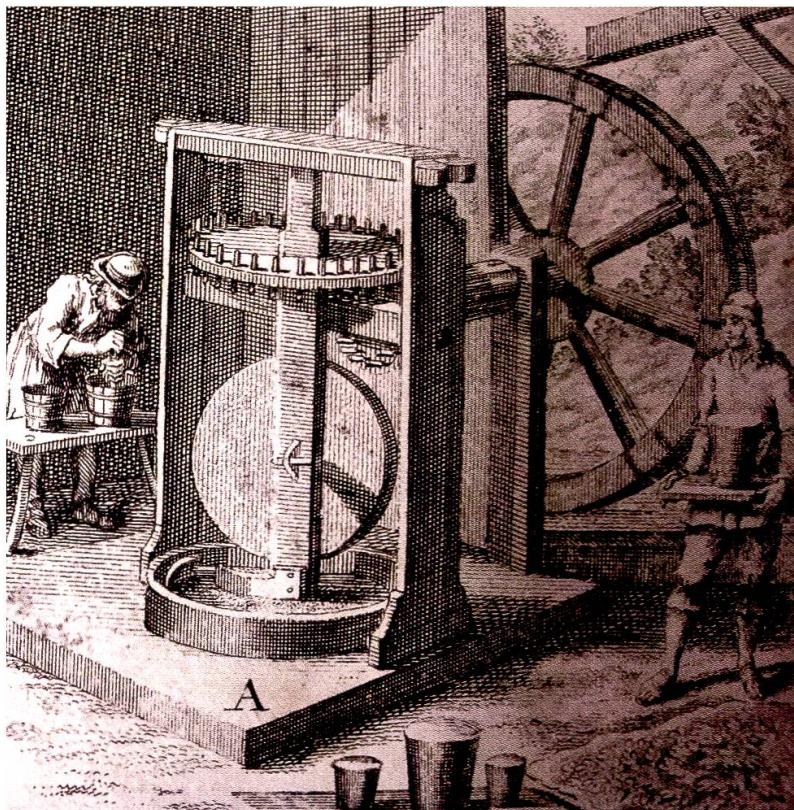
*Hans Laupper und Willi Lutz*

## Reglementierung des Zigers am Ende des Mittelalters

Im Glarnerland war anfänglich die Landsgemeinde für die Lebensmittelkontrolle zuständig. Bereits 1463 beschloss sie laut Landsbuch: «Item uff denn tag wie vor statt, hatt man uffgenomen, das jederman sin ziger, die er will verkoffen, suber und gütt machen, wol stampfen und saltzen unnd wol in schlan. Und wer das nütt endätty und von yement kein klegt käm, den sol man dar umb straffen nach dem unnd er damit umbgangen ist. Und sol och jecklicher sin gewondlich zeichen in die rinden brennen, ee das er sin ziger von handen geb, umb das ob jemen nütt gütt ding machte, das man des mug innen werden, wer das gethan hab. Unnd wer sin ziger also von hand gabe, ungezeichnot, der ist umb ein jeklichen ziger den landtlütten umb ein pfund verfalen.»<sup>1</sup> Mit diesem Passus wird der Ziger im Glarnerland also nicht nur einer strengen staatlichen Kontrolle unterstellt, sondern mit seiner Kennzeichnung auch noch zum ältesten Markenartikel der Schweiz gemacht.

Schon im Mittelalter hatten die glarnerischen Untertanen dem Kloster Säckingen weissen Ziger als Abgabe abzuliefern, der dann von den geistlichen Stiftsdamen zum Teil an Dritte weiterverkauft wurde. Vermutlich würzten sie ihn schon damals mit dem stark duftenden Schabzigerklee (*Trigonella caerulea* ssp. *sativa*), den Kreuzfahrer aus dem Orient wegen seines eigenartigen Geschmackes heimgebracht hatten. Ein aus Mailand überliefelter Bericht vermerkt 1588 über diese Würze: «Der geisskess bey jnen, welches si Zegerlin nennen, wird von jnen wie ein Pulver verkoufftet und ist dermassen ress, dass er einen wie Pfeffer auf der Zungen beisset von wegen der Kreuter, mit welchen er zubereitet wird.»<sup>2</sup>

Heute noch wird der Zigerklee in der March (Lachen) angebaut und schon bevor man etwas von Industrie wusste, ging der Glarner Schabzieger mit seinem unverkennbaren Geschmack als würziges Nahrungsmittel oder auch als nützliches «Allerweltsheilmittelchen» in alle Welt hinaus.



Glarer Zigerribi: Ausschnitt aus der Karte von Johann Jakob Scheuchzer 1720 (Original von 1712). Kartensammlung Walter Blumer, Landesbibliothek Glarus



Verkaufsstand mit Glarner Trachtenpaar um 1820. Auf dem Tisch Zigerstock, Käse, Waage, auf dem Boden offene Kiste mit Zigerstöcken. Stichsammlung Landesarchiv Glarus

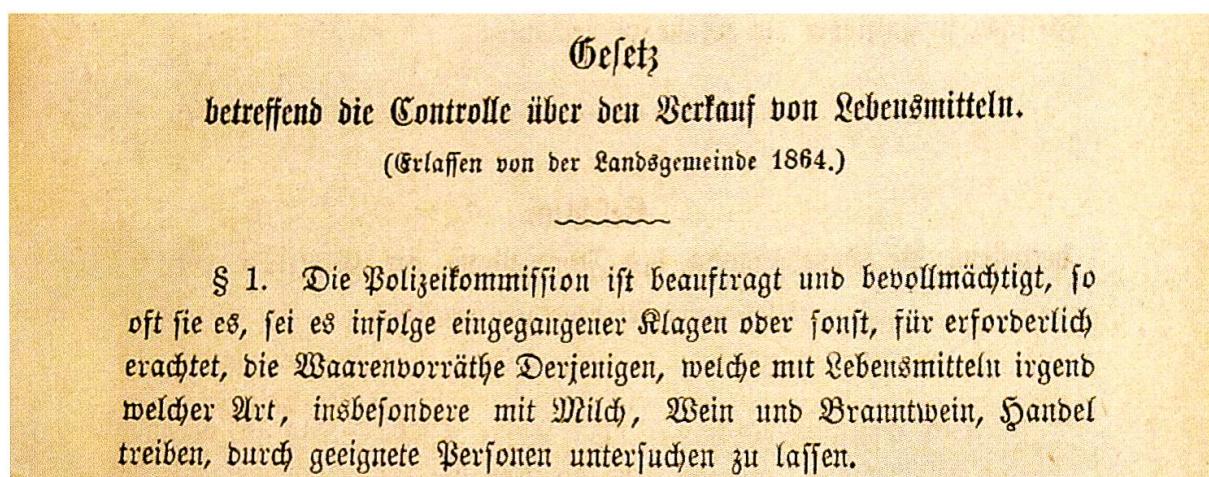
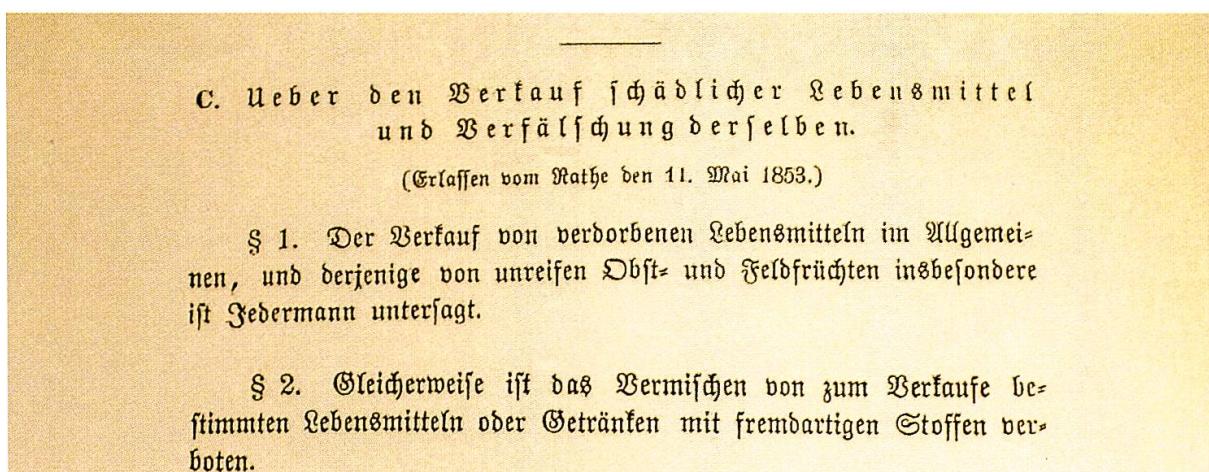
## Brot, Fleisch und Wein

Mit der Zeit regelte dann der Rat mit Hilfe von Verordnungen und Mandaten die Lebensmittelkontrolle. Schon zur Zeit der Reformation finden sich Weinschätzer, Brotschauer oder Brotwäger in den Ratsprotokollen. Letztere hatten sich nach der Brotordnung von 1532 bei den Pfistern (Bäckern) zu überzeugen, dass ihre Ware wirklich «pfennwert», d.h. vollgewichtig und preiswert, sei. Vor der stattgefundenen Schau aber durfte kein Brot verkauft werden. War ein Laib zu leicht, so wurde der Bäcker für jedes Lot, das am Gewicht fehlte, mit 1 Gulden Schilling gebüsst. Im Frühjahr 1677 standen sämtliche Bäcker im Lande auf der Liste der Bestraften. Derartige Vorschriften gab es viele, darunter oft manche unsinnige. So wurde z.B. 1688 bei einer Busse von 10 Kronen verboten, Kleingebäck wie Ringe, Wecken und Bimenzelten (Lebkuchen) herzustellen. Trotz des Verbots wollte man aber im Glarnerland auf solche kulinarische Köstlichkeiten nicht verzichten, was bei Übertretung zwangsläufig die Strafe der Obrigkeit nach sich zog. Wie der

Trog des Bäckers wurde auch die Schlachtbank des Metzgers sehr peinlich kontrolliert.<sup>3</sup> Eine Unmenge Verordnungen und Verfügungen gab es auch für Wirte. Weinpancher gingen des Rechts zu wirten verlustig. Schifferknechte, Wagner (Fuhrleute) und Säumer, welche von dem ihnen zur Beförderung anvertrauten Weine tranken und die Fässer dann mit Wasser, Holzapfelmast und Weichselwein wieder auffüllten, wurden bei Entdeckung ihrer Untat zur Bestrafung ins Rathaus zitiert.<sup>4</sup>

## Die Lebensmittelkontrolle im neuen Kanton

Im Kanton Glarus, der in seiner modernen Staatsform 1837 entstanden ist, erliess der Rat 1839 eine Instruktion für die Brotschauer sowie eine Verordnung über den Brot- und Mehlverkauf. Letztere wurde bereits 1842 der st. gallischen Gesetzgebung angepasst.<sup>5</sup> Eine eigentliche glarnerische Verord-



nung zur Kontrolle über den Verkauf von Lebensmitteln erschien erst 1853.<sup>6</sup> Sie hat in den Amtsbericht von 1863–1866 unter der Rubrik «Gewerbepolizei» Eingang gefunden. Um diese Zeit wurden auch zwei Memorialsanträge eingereicht, welche eine gesetzlich abgestützte Kontrolle «über Milch, Wein und Brantwein» verlangten. Die Antragssteller begründeten ihre Eingabe damit, «dass bei diesen Lebensmitteln sehr häufig Fälschungen vorkommen, welche entweder geradezu der Gesundheit der Konsumenten schädlich seien oder wenigstens die betreffende Waare – namentlich die Milch erheblich entwerten.»<sup>7</sup> Die Obrigkeit entschloss sich darum 1864, den wesentlichen Inhalt der Verordnung durch die Landsgemeinde zum Gesetz erheben zu lassen – allerdings präziser und in einer verschärften Form. Und so sah dieses Gesetz für viele «ziemlich gefährlich» aus, wie es im einschlägigen Amtsbericht heisst. Mit der neuen Rechtsgrundlage erhielt die Polizeikommission zum ersten Mal mehr Vollmachten zur Verfolgung von Verkäufern gefälschter oder gesundheitsschädlicher Lebensmittel. Das Gesetz erlaubte Bussen bis zu Fr. 500.–, in schweren Fällen, namentlich, wo es sich um Beimischung von gesundheits- oder gar lebensgefährlichen Substanzen handelte, oder wo mehrfacher Rückfall vorlag, auch Bussen zu verdoppeln und dazu noch mit einer angemessenen Freiheitsstrafe zu versehen.<sup>8</sup>

Mit dem bisher Erreichten scheint man damals zufrieden gewesen zu sein. Darum lehnte der Souverän rund 10 Jahre später eine weitere Verschärfung des Gesetzes entschieden ab. Erst 1884 wurde im Zuge einer Verwaltungs-Reorganisation ein weiterer Anlauf zur Verbesserung der Lebensmittelkontrolle genommen. Mit Paragraph 8 des neuen Gesetzes beschloss das Glarnervolk an der Landsgemeinde nun die Einrichtung einer kantonalen Untersuchungsstelle und die Anstellung eines wissenschaftlich gebildeten Fachmannes als Kantonschemiker. Ausserdem wurde die Polizeikommission von der Obrigkeit angewiesen, sich sofort mit der Einrichtung eines kantonalen Laboratoriums, der Organisation der Lebensmittelkontrolle in den Gemeinden und der Wahl des Kantonschemikers zu befassen. Noch im gleichen Jahr wählte auf Vorschlag der Polizeikommission der dreifache Landrat den 27-jährigen Aargauer Gottlieb Lüscher von Zofingen, der nach seinem Studium am Polytechnikum (heute ETH) sein Wissen in Genf, Offenbach und Amsterdam vertieft hatte, zum ersten glarnerischen Kantonschemiker für die Amtsduer vom 1.1.1885 bis Ende 1887.<sup>9</sup> Seine Wahl erfolgte nur gerade zwei Jahre nach derjenigen seines Schaffhauser Amtskollegen Jakob Meister.

*Rubr. 101, Fass. 4, Kf. 31.*

*Rath. 25 Februar 1885.*

*Glarus den 21. Februar 1885.*

*an*

*Herrn Landammann und Rath des Kantons Glarus.*

### Das Laboratorium

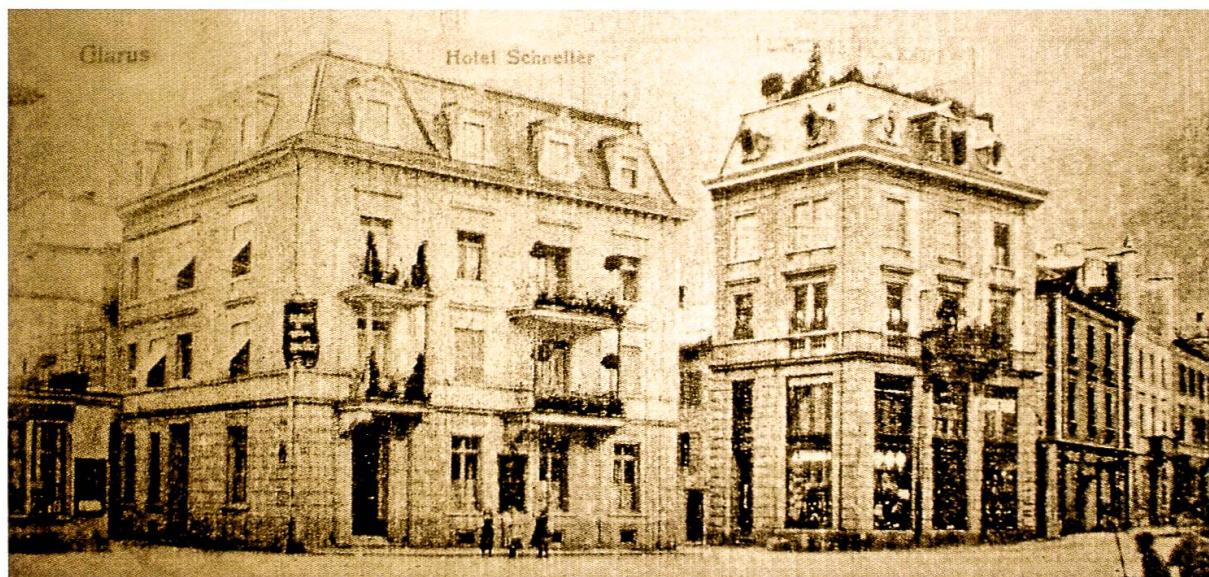
Zur Unterbringung des Laboratoriums fand sich in Glarus ein Lokal im Parterre des Hauses Stäger an der Zaunstrasse. Dieses wurde vorerst für 3 Jahre gemietet und die dafür notwendige Möblierung zur Konkurrenz ausgeschrieben. Den Auftrag erhielt ein einheimischer Meister. Bereits am 2. März 1885 konnte das Laboratorium eröffnet und in Betrieb genommen werden.<sup>10</sup> Die Einrichtungskosten beliefen sich auf insgesamt Fr. 5495.–  
(Siehe nachstehende Abbildung).

<b>Übersicht</b>	
der durch die Ausführung des Lebensmittelgesetzes verursachten Kosten.	
~~~~~	
Erste Einrichtung des Laboratoriums, Bureaus und Magazins.	
Möblierung . . . . .	Fr. 560
Anstrich, Tapeten, Mouleur, Teppiche &c. . . . .	" 480
Einrichtung für Heizung, Beleuchtung &c. sammt Montage . . . . .	" 580
Wasserleitung sammt Montage . . . . .	" 250
Aparate, Utensilien und Diverses . . . . .	" 2,885
Präparate und Reagenzien . . . . .	" 360
Bibliothek und Bureaumaterial . . . . .	" 380
	<hr/> Fr. 5,495
	22

Über die betrieblichen Anfänge des Laboratoriums geben die Rechnungen der Jahre 1885 und 1886 Auskunft. Danach betrugen die Einnahmen für Untersuchungen im Auftrage von Privaten und Gemeinden für beide Jahre zusammen Fr. 633.20. Diesen Positiva gegenüber stehen Ausgaben für Unterhalt, Reinigung und Lokalmiete, ausbezahlte Abgeltungen sowie die Besoldung des Kantonschemikers von 12'117.– (1885) und Fr. 6947.20 (1886). (Siehe nachstehende Abbildung).

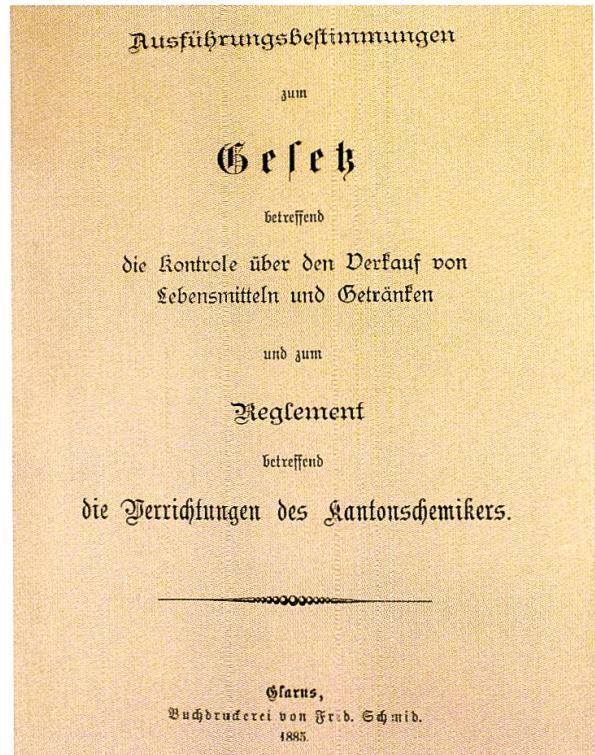
170		Polizeiwesen.	
		Einnahmen.	
1885.		1886.	
Aus Untersuchungen im Auftrage von Privaten und Gemeinden (nach Abzug von 20 %)	Fr. 368. —	Aus Untersuchungen im Auftrage von Privaten und Gemeinden (nach Abzug von 20 %)	Fr. 265. 20
Ausgaben.		1886.	
1885.		1886.	
Erste Einrichtung . . . . .	Fr. 5,495. —	Unterhalt des Laboratoriums	Fr. 966. 70
Unterhalt d. Laboratoriums . . . . .	283. 81	Lokalmiethe . . . . .	" 530. —
Lokalmiethe . . . . .	530. —	Bedienung . . . . .	" 150. —
Bedienung . . . . .	150. —	Taggelder der Beamten . . . . .	" 1,800. 50
Taggelder der Beamten . . . . .	2,158. 54	Besoldung des Chemikers . . . . .	" 3,500. —
Besoldung des Chemikers . . . . .	3,500. —		
			Fr. 6,947. 20
	Fr. 12,117. 35		

Polizeiwesen Ausgaben und Einnahmen



Zaunstrasse Glarus vor 1900 (ungefährer Standort des ersten Staatslaboratoriums 1885 – 1906)

Im Nachgang zum kantonalen Lebensmittelgesetz von 1884 wurden ein Regulativ über die Taxen, eine Verordnung über die Lebensmittelkontrolle in den Gemeinden sowie eine Verordnung über Reinheit und Zuträglichkeit für die Gesundheit von Lebensmitteln erlassen. Ausserdem gab die Polizeikommission zur Unterstützung der Beamten in den Gemeinden Anleitungen zur Prüfung und Beurteilung von Lebensmitteln und zur Probenerhebung einschliesslich der geforderten Probemengen heraus. Von den Ortsgemeinderäten wurden die für diese Aufgabe in Frage kommenden Gemeindebeamten vorgeschlagen, welche nach einer kurzen Einführung durch den Kantonschemiker ihre Tätigkeit schon im Juli 1885 aufnehmen konnten.<sup>11</sup>



Der Kantonschemiker unterstand der Polizeikommission. In diesem Gremium hatte er, wenn es um den Erlass von Verfügungen ging, nur eine beratende Stimme. Es war ihm aber ausdrücklich gestattet worden, Aufträge von Privaten und Gemeinden direkt entgegenzunehmen. Nebst den Untersuchungen im Labor nutzte er seine Zeit zur Betreuung und Schulung der kommunalen Lebensmittelbeamten. Gemäss Amtsbericht von 1884 – 1887 attestierten ihm die Oberen gute Arbeit, denn kein einziges seiner Gutachten wurde in Frage gestellt oder musste einer nochmaligen Prüfung durch andere Chemiker unterzogen werden. Trotzdem schätzten viele die Arbeit der Lebensmittelkontrollbehörde nur sehr gering ein. So heisst es etwa im bereits zitierten Amtsbericht: «Er ist ja doch nur ein Organ, der die Ausführung des Gesetzes besorgenden Behörde».

**Bericht**

*über die Instruktion der Polizeiamtsleitern betreffend  
Lebensmittel-Controlle.*

*Wolltum sie von den Polizeiamtsleitern befallene Opponente  
für Milchmarktfürsprüchen am 3. Juli d. J. eingekommen waren  
und sie alle am 4. dgl. M. befreit seien. Den Polizeiamtsleiter  
des Kantons Glarus beauftragt die Fortsetzung  
dieser Opponente sowohl als die Erfüllung von jenen unterzu-*

Ein breites Spektrum von Tätigkeiten im neu geschaffenen Amt zeigen die einzelnen Jahresberichte. Im Vordergrund der Alltagsarbeit standen die zu untersuchenden Lebensmittel. Zu ihnen gehörten Milchprodukte aller Art, Speisefette und -öle, Fleischwaren, Mahlprodukte, Brot, Back- und Konditoreiwaren, Glasuren, Backpulver, Honig und Kunsthonig, Kakao und Kaffee, Teigwaren, Obst und Gemüse, Essig, Spirituosen, Wein, Branntwein, Diätische Produkte, Trink- und Mineralwasser u.a.m.

Trotz aller gesetzlichen Vorkehren kam es öfters vor, dass die von der Lebensmittelkontrolle zu Prüfenden nicht immer den Pfad der Tugend beschritten.



Landsgemeinde 1887. Foto: Fotosammlung Landesarchiv Glarus

**Vielfältige Aufgaben**

Ein breites Spektrum von Tätigkeiten im neu geschaffenen Amt zeigen die einzelnen Jahresberichte. Im Vordergrund der Alltagsarbeit standen die zu untersuchenden Lebensmittel. Zu ihnen gehörten Milchprodukte aller Art, Speisefette und -öle, Fleischwaren, Mahlprodukte, Brot, Back- und Konditoreiwaren, Glasuren,

Als sich nämlich die Hälfte der untersuchten Honigproben als verfälscht erwies, sah sich die Polizeikommission genötigt, am 2. Juli 1886 eine «Verordnung betreffend den Handel mit Honig und dessen Surrogaten» in Kraft zu setzen. Auch Untersuchungen von sogenannter Fassbutter und Trinkbranntweinen zeigten offensichtlich Mängel, weshalb weitere Verordnungen «betreffend den Handel mit Butter und anderen Speisefetten und betreffend die Reinheit und Gesundheitsschädlichkeit von Trinkbranntwein» erlassen werden mussten. Laut dem Amtsbericht von 1884–1887 bezogen sich die meisten Straffälle auf Bäcker und Milchverkäufer. Zu leicht empfundene Laibe Brot z. B. mussten dem Verkäufer entzogen und zuhanden der Armenpflege der betreffenden Gemeinden zur Versorgung der Armen zur Verfügung gestellt werden. Weiter wurde das Strafminimum für Milchfälscher von Fr. 100.– damit begründet, dass eine Milchfälschung zwar leicht vorzunehmen, aber der Nachweis mit grossem Aufwand verbunden sei. Denn zur Beweisführung mussten zusätzlich aufwändige Milchproben aus dem Stall untersucht werden.<sup>12</sup>

### C. Lebensmittelpolizei.

Wir schließen auch diesen Bericht genau an den Amtsbericht der früheren Behörden, von Juni 1884 bis Mai 1887, an.

Nach den Erfahrungen der mit der Ausführung des Lebensmittelgesetzes betrauten Beamten kann konstatiert werden, daß die Vorurtheile, die über den Nutzen dieses Gesetzes noch vielfach beim Publikum zu finden waren, allmählig zu verschwinden beginnen. Für die Wirksamkeit desselben spricht gewiß auch der Umstand, daß im Berichtsjahre kein einziger Fall gerichtlich anhängig gemacht werden mußte.

1907 wurde weiter eine «Verordnung betreffend Aufbewahrung und Verkauf von Giften» erlassen, die vorschrieb, dass auf Gefässen, welche Gift enthalten, mit grossen, deutlichen Buchstaben das Wort «Gift» angebracht sein musste, um Verwechslungen zu vermeiden.<sup>13</sup>

### Jahrzehntlanger Chalberwurststreit

1926 stand die Chalberwurst, das «Nationalgericht» des Glarnerlandes, im Zentrum einer Zeitungspolemik. Die Glarner lieben nämlich nicht nur ihren Schabziger. Auf ihrem speziellen Speisezettel haben sie nebst Birnbrot, Glarnerpasteten und Glarner Schüblingen eine besondere Leckerspeise – die



Chalberwurst auf Teller. Foto: Fotostudio Urs Heer

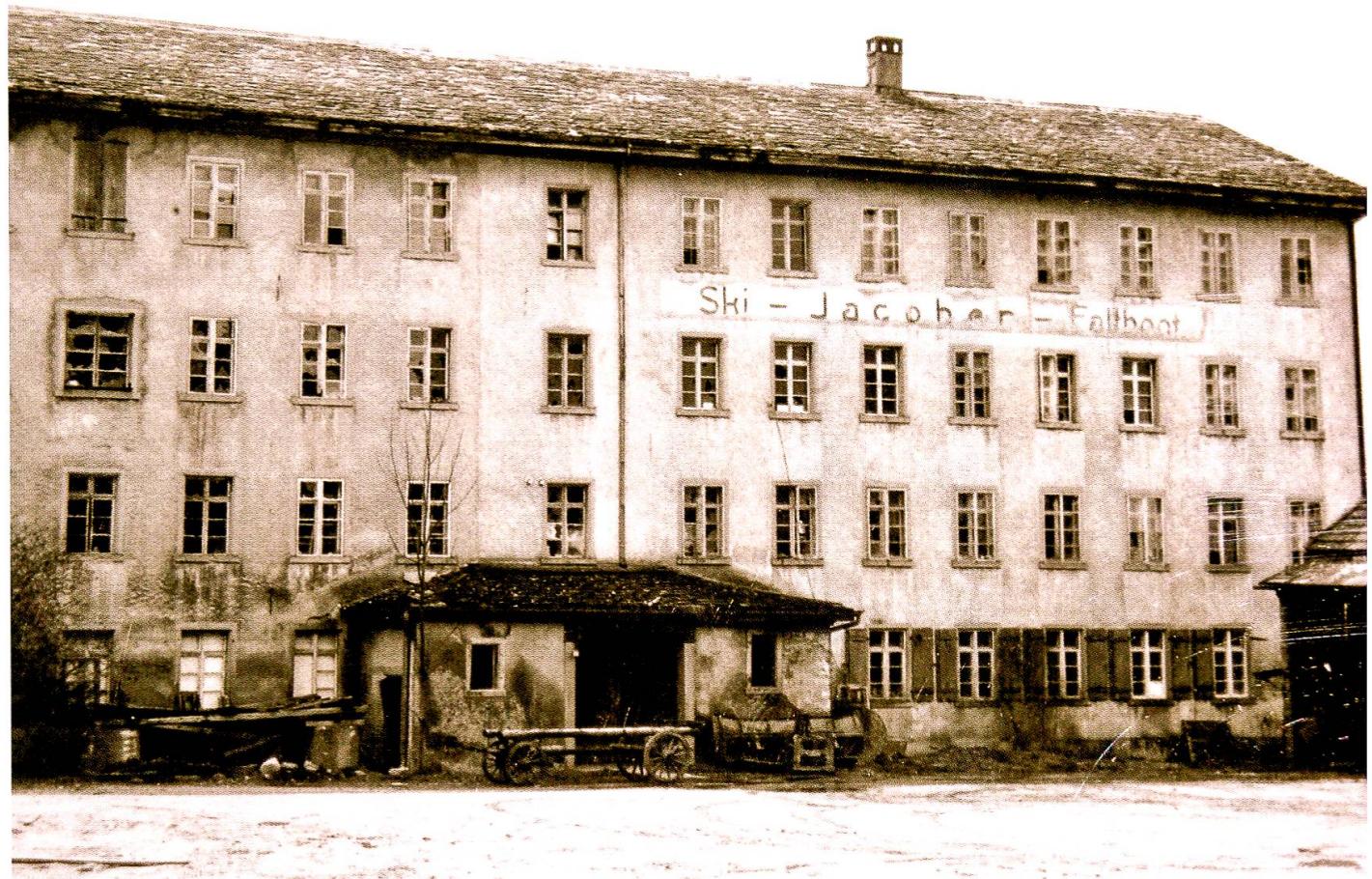
kam dies einem gestrengen st. gallischen Polizeikommissär zu Ohren. Dieser klagte an und forderte wegen Verletzung des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes eine Untersuchung vom glarnerischen Verhöramt. Da solche Dinge im Lande Fridolins jedoch einzig und allein von der Polizei erledigt würden, erklärte sich der Verhörrichter in diesem Falle für nicht zuständig. Da man trotz aller Bemühungen keine befriedigende Lösung in dieser «höchsten, wurstpolitischen Angelegenheit» finden konnte, mussten sich schliesslich die beiden Regierungen von Glarus und St. Gallen damit befassen. In einem zeitgenössischen Zeitungsbericht heisst es darum lakonisch: «Die Glarner wollen die ganze Frage juristisch und chemisch begutachten lassen, da sie ihr Leibgericht über alles schätzen und es auch nicht verunglimpfen lassen wollen; die St. Galler planen, wenn alle Stricke reissen, das Haager Schiedsgericht anzu rufen, da sie eine unparteiische Beurteilung durch das Bundesgericht nicht mehr erwarten, seitdem sie erfahren haben, dass Mitglieder desselben hie und da sich dieses köstliche Gericht aus dem Tale der Linth kommen lassen.»<sup>14</sup>

Kaum über eine Wurst – mit Ausnahme vielleicht des Schweizers Lieblingswurst, dem Cervelat – wurde in den letzten hundert Jahren so leidenschaftlich diskutiert wie über die Glarner Chalberwurst, denn ihre Rezeptur wurde noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Frage gestellt. 1920 musste die Landsgemeinde über deren genauen Inhalt befinden. Dank den beharrlichen glarnerischen Metzgermeistern verblieb die Wurst trotz aller eidgenössischer Verbote von 1905 und 1936 auf dem Teller der Glarner. Mit ihrem unerschütterlichen Durchhaltevermögen erreichten die Metzgermeister schliesslich, dass ihnen 1957 eine Sonderbewilligung erteilt wurde, wonach sie die

Chalberwurst – aus feingehacktem Kalbfleisch und einem gehörigen Zusatz von Weissbrot anzubieten. Auch wenn diese Wurst gemäss dem früheren Lebensmittelgesetz, das Mehl in Fleischwaren verbot, nicht konform war, geht dem Glarner nichts über seine geliebte Chalberwurst in einer Sauce mit gedörrten Zwetschgen und Kartoffelstock als Beilage. Da diese Würste hie und da von Metzgermeistern über die Kantongrenzen hinaus verkauft wurden,

Würste so herstellen durften, wie sie es wollten: nämlich mit der Zugabe von Weissbrot zum Wurstbrät. Endgültig aber wurde der Chalberwurststreit erst 1992 mit dem neuen schweizerischen Lebensmittelgesetz beigelegt, welches das Beimischen von nicht fleischlichen Bestandteilen nun landesweit erlaubt.<sup>15</sup>

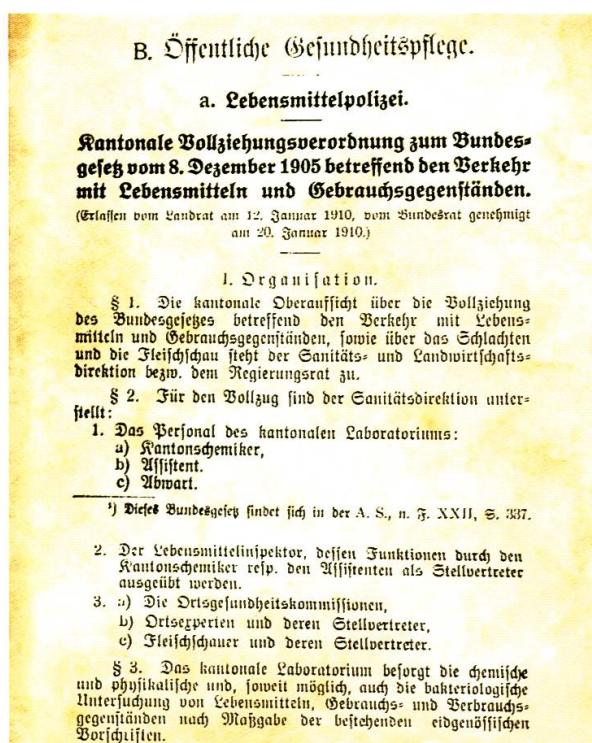
Seit einigen Jahren wird die Chalberwurst auch von der Metzgerei Hoesly's Meats in New Glarus im Staate Wisconsin USA hergestellt. Sie darf bei keinem «typical swiss dinner» im New Glarus Hotel fehlen.



Standort des Labors von 1906 bis 1980 (Parterre rechts)

## Kantonschemiker, Ortsexperten sowie Musterchen aus der Praxis

Der erste Kantonschemiker Gottlieb Lüscher verstarb nach nur zehn Jahren Amtsführung. Zum seinem Nachfolger wählte der Regierungsrat 1894 aus acht Bewerbern Dr. J. U. Hanhart, der ein knappes Jahr später seine Demission einreichte. Sein Nachfolger wurde Dr. Albert Kleiber, der bis 1904 im Amt verblieb. Nach dessen Ausscheiden wählte der Landrat 1904 auf Empfehlung des Regierungsrates aus 15 Bewerbern den 27-jährigen Glarner Chemiker Hans Becker. Dieser übte sein Amt während 28 Jahren aus und trat infolge der Wahl zum Regierungsrat 1932 als Kantonschemiker zurück.



Auszug aus der kantonalen Vollziehungsverordnung vom 12. Januar 1910.

mission vom 24. Januar 1934 «aus der Landeskasse für ihre Funktionen eine Entschädigung von Fr. 7.– für den halben Tag, bei Missionen auf Bergen und Alpen einen Zuschlag von Fr. 2.–, für Einsendung von Proben neben der Vergütung der Portoauslagen eine Entschädigung von je 50 Rappen für jede Probe.»<sup>16</sup>

Aufschluss über die vielfältigen und oft merkwürdigen Vorkommnisse im Amte liefern illustrativ die Jahresberichte über die Kontrolle der Lebensmittel

Im Nachvollzug zum eidgenössischen Lebensmittelgesetz von 1905 erliess der Landrat am 12. Januar 1910 eine kantonale Vollziehungsverordnung. Damit wurde das kantonale Laboratorium neu der Sanitätsdirektion unterstellt und die Wahl des Kantonschemikers und seines Assistenten dem Landrat übertragen, während dem Regierungsrat nur noch die Wahl des Abwarts zustand. In der Verordnung regelte man neu auch die Gehälter der Beamten. Der Kantonschemiker erhielt nun ein Jahresgehalt zwischen Fr. 4000.– und 4500.–. Auf Gemeindeebene wurden neue Ortsexperten bestellt. Diese bekamen gemäss Antrag der Sanitäts- und Landwirtschaftskom-

und Gebrauchsgegenstände, wie sie alljährlich an das Eidg. Departement des Innern, Abteilung Gesundheit, geschickt werden mussten. Nachstehende Beispiele aus den 1910er bis 1930er Jahren zeigen ein Stück Alltag der Lebensmittelkontrolle:

## 1910

- Eine von der Spitalverwaltung eingesandte Probe Harn von einer angeblich an Bleivergiftung verstorbenen Frau erwies sich als frei von Blei. Dagegen fand sich in einem von der Verstorbenen in enormen Quantitäten verbrauchten Schnupftabak (sog. Augentabak) Blei bis 1,95 % vor, herrührend vom Verpackungsmaterial, wozu sog. verzinnte Bleifolie mit einem Gehalte von rund 90 % Blei verwendet worden war. Die Abgabe dieser Palette in den Verkaufsläden ist untersagt worden. Die Angelegenheit gegen den Fabrikanten ist noch pendent. Bei einer als Vergleichsmuster von einer andern Firma bezogenen Probe Augentabak waren Folie und Tabak bleifrei.
- In einem Geheimmittel (1 Likörglas voll, zwei Stunden vor dem Coitus zu nehmen) konnten Arsen und Alkaloide nicht nachgewiesen werden.
- Schlimme Zustände wurden in einigen Bäckereien angetroffen: Backtücher, die jahrelang nicht gewaschen wurden, zerbrochene Hefekübel, die mit Teig zusammengeklebt waren, Mausleichen in Geschirren etc. Für sofortige Remedur sind die nötigen Anordnungen getroffen worden. Das Verbot der Zinkmulden trifft ca. 80 % der hiesigen Bäcker. Wegen mangelhafter Verzinnung wurden 8 Stahlblechmulden beanstandet. In einem Falle wurde der Verkauf von Fleisch und Brot im gleichen Lokale untersagt.
- In den Bäckereien und Konditoreien wurde an verschiedenen Orten der Gebrauch von Zeitungsmakulatur beanstandet.

## 1924

- Gebrauchsgegenstände: Von 69 erhobenen Mustern Mundharmonikas wurden 56 Proben beanstandet und die betr. Vorräte beschlagnahmt. Es ergab sich, dass an einzelnen Orten diese an sich schon hygienisch nicht ganz einwandfreien Instrumente dadurch zu einer wahren Gefahr werden, dass von den Verkäufern Auswahlsendungen an die Kunden nach Hause

abgegeben werden. In welchem Zustande manchmal die nicht gekauften Instrumente, fein säuberlich verpackt, zum Verkäufer zurückkommen, nachdem sämtliche Familienmitglieder sie zu Hause ausprobiert haben, kann man sich denken.

## 1925

- Gebrauchsgegenstände: Ein als «Gift» declariertes Haarwasser, das spezifische Wirkung gegen Haarschwund haben soll, war eine alkoholische Lösung von Quecksilberchlorid. Zwei Toiletten- und eine Sommersprossencreme enthielten ebenfalls Quecksilber.

## 1929

- Die zahlreichen Beanstandungen von Milch wegen zu starker Verunreinigung im Laufe des vorhergehenden Berichtsjahres haben zu Discussionen im Ratssaale und in der Presse geführt. Da die Beanstandungen in diesem Jahre noch zugenommen haben, werden alle Anstrengungen gemacht werden müssen, um diesen Zustand zu verbessern, sei es durch mündliche und schriftliche Anleitung der Interessenten, sei es durch häufige Stallinspectio-nen. Die Konsumenten dürfen aber die vielfach ungünstigen Verhältnisse in den alten, engen und niedrigen Ställen mit meist ungenügender Beleuch-tung nicht vergessen. Es darf auch nicht vergessen werden, dass vielerorts die Ställe weit von den Wohnungen entfernt sind, trotzdem verlangt der Kunde, dass ihm die Milch womöglich immer pünktlich zugeführt wird. Auch auf die Schwierigkeit, geeignetes Hilfspersonal zu beschaffen, darf hingewiesen werden. Kurz, es sind diese und andere Umstände, die von einem allzu schroffen Vorgehen – sofortige Klageeinleitung – absehen lassen. Wo aber im Wiederholungsfalle fahrlässige Gleichgültigkeit zu neuen Beanstandungen führt, soll der Weg der Klage eingeschritten werden. Da durch unsere Organe constatiert worden ist, dass über die Reinigung der Euter noch vielfach unzutreffende Ansichten herrschen, ebenso über die Notwendigkeit der Stallventilation und die Reinhaltung der Tiere über-haupt, werden wir bei Beanstandungen veranlassen, dass das Melkbüchlein von Ackeret angeschafft wird.

## 1932

- Fleisch und Fleischwaren: Von 33 Proben mussten 6 (18 %) beanstandet werden. Beanstandungsgründe waren Verdorbenheit von 4 Fleischconserven, Mehlzusatz (2 %) bei einer Bratwurst und Verunreinigung. In einem Salsiz befand sich der Verband eines verletzten Fingers!

## 1939

- Verstösse gegen die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes im Verkehr mit Spirituosen führten zur Beschlagnahme von 918 Liter Kirschwasser, 221 Liter Cognac und anderen Weindestillaten sowie 87 Liter Rum.

Dass das Amt nicht immer eine leichte Aufgabe hatte, seine Beanstandungen und Verfügungen durchzusetzen, verdeutlicht ein Vermerk im Ratsprotokoll von 1934, wo es heisst: «Um dem Begehr nach strengerer Kontrolle der Lebensmittelhausierer zu entsprechen, wurden die Ortsexperten angewiesen, die ausserkantonalen Gemüsehändler häufiger zu überwachen. Dies hat nun ausserordentliche Kosten von ca. Fr. 2000.– verursacht. Im ganzen wurden nur 150 Kg Waren, Gemüse, Obst, Südfrüchte wegen Ungeniessbarkeit entfernt. Der Wert der Kontrolle steht in keinem Verhältnis zu den Kosten. Wir werden die Ortsexperten anweisen, die Kontrolle künftig nur noch stichprobenweise durchzuführen, da den Hausfrauen doch einigermassen zugemutet werden darf, gute Ware von schlechter unterscheiden zu können.»<sup>17</sup>

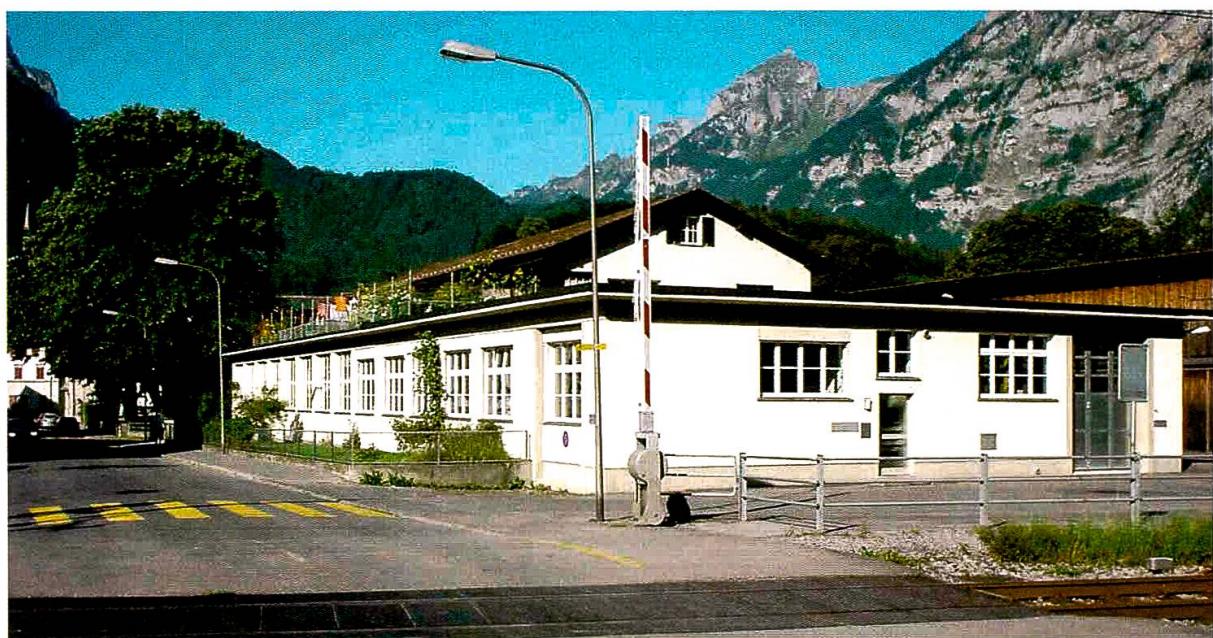
Noch 1953 wurde z. B. ein Ladenbesitzer, der wegen wiederholter mangelnder Ordnung in seinem Betrieb verwarnnt worden war und deswegen beim Polizeigericht verzeigt wurde, nach dessen Rekurs freigesprochen. So verblieb dem Kantonschemiker nichts anderes übrig, als dagegen bei seiner Direktion zu monieren. Er schrieb: «[...], dass er es bei einer solchen Praxis des Gerichtes als überflüssig erachtet, nach vorausgegangenen Verwarnungen überhaupt noch Strafanzeigen zu erstatten, da ja den staatlichen Kontrollorganen auf diese Weise jegliche Autorität entzogen wird. Wenn die staatlichen Kontrollorgane in der Ahndung der von ihnen festgestellten gesetzeswidrigen Zuständen richterlicherseits keine Unterstützung finden, wird die gesamte Kontrolle lahmgelegt.» Die Direktion selber bemerkte ergänzend in ihrem Schreiben an den Regierungsrat hiezu: «[...], dass dieser Fall nicht einzeln ist und dass Übertretungen der Fleischschauverordnung, Milchfälschungen usw. nicht

nur in erster Instanz äusserst milde behandelt werden, sondern dass in Rekursfällen sozusagen stets die Reduktion der Busse ausgesprochen und nicht selten auch noch dem Kanton Kosten zugewiesen werden.»<sup>18</sup>

Ab 1932 bis 1955 bekleideten der Chemiker Hans Vogel, 1955 bis 1967 Dr. Emil Hefti und von 1967 bis 1971 Dr. Eugen Hauser das Amt des Kantonschemikers.

Ab 1971 bis 1996 hatte der Kanton Glarus keinen Kantonschemiker mehr. Die Amtsstelle wurde ab diesem Zeitpunkt nur noch als Lebensmittelinspektorat und Laboratorium des Kantons Glarus weitergeführt. Leiter dieser Amtsstelle waren von 1971 bis 1983 die Lebensmittelinspektoren Mathias Nussbaumer und von 1983 bis 1996 Willi Lutz.

Das neue, noch heute gültige Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz) vom 9. Oktober 1992 schreibt in Art. 40: «Die Kantone vollziehen dieses Gesetz, soweit nicht der Bund zuständig ist und sorgen für die Lebensmittelkontrolle im Inland. Sie setzen dazu einen Kantonschemiker, einen Kantonstierarzt sowie die notwendige Anzahl Lebensmittelinspektoren ein. Der Kantonschemiker leitet die Lebensmittelkontrolle in seinem Bereich. Er koordiniert die Tätigkeit der ihm unterstellten Laboratorien...» Damit ging die glarnerische Ära als selbstän-



Laborstandort seit 1980 bis heute. Foto Kantonales Labor

diges Lebensmittelinspektorat zu Ende, der Kanton brauchte zwingend wieder einen Kantonschemiker.

Mit Inkrafttreten des neuen Lebensmittelgesetzes 1995 haben in der Folge die Kantone Appenzell Ausserrhoden, Appenzell Innerrhoden, Glarus und Schaffhausen eine Vereinbarung über den gemeinsamen Vollzug der Lebensmittelkontrolle getroffen. Mehr über diesen Prozess siehe Artikel «100 Jahre im Dienst von Mensch und Umwelt» von Bernhard Ott.

## Quellen und Literaturhinweise

- 1 Rechtsquellen des Kantons Glarus. Bearb. von Fritz Stucki. Aarau 1987:  
Bd. 2 Einzelbeschlüsse S. 594
- 2 Thürer, Georg. Kultur des alten Landes Glarus. Glarus 1936: S. 395
- 3 Ebenda S. 347–348
- 4 Ebenda S. 349
- 5 Landesarchiv Glarus (LAGL) Rub 101 Mehl / Brot / Fleisch,  
Fasc 1: Nr. 14, 18, 23
- 6 Verordnung über den Verkauf von Lebensmitteln 1853.  
In: Landsbuch 1864 und LAGL Rub 101 Fasc 3: Nr. 15
- 7 Memorial der Landsgemeinde 1864
- 8 Lebensmittelgesetz 1864
- 9 LAGL Rub 101 Fasc. 4: Nr. 28
- 10 LAGL Rub 101 Fasc 4: Nr. 27 Beschaffung der Lokalitäten für den Kantons-Chemiker; dazu auch  
Nr. 53 Inventar des kantonalen Laboratoriums (1887)
- 11 LA GL Rub 101 Fasc: 4: Nr. 31. Verordnung betr. die Ausübung der Lebensmittelkontrolle in den  
Gemeinden vom (25. Februar 1885), dazu auch Rub 101 Fas. 4: Nr. 55 Ausführlicher Bericht über  
Einführung des neuen Lebensmittelgesetzes, Ernennung des Kantonschemikers, Ausstattung des  
Laboratoriums, seine bisherige Tätigkeit und diejenige der Lebensmittelbeamten vom Juni 1887
- 12 LAGL Rub 101 Fasc. 4: Nr. 42 Verordnung betr. den Handel mit Butter, Kunstbutter und anderen  
Speisefetten (2. Juni 1886) und Nr. 51 Verordnung über den Handel mit Honig und dessen  
Surrogaten (2. Februar 1887)
- 13 Verordnung vom 10. Oktober 1907 betr. die Aufbewahrung und den Verkauf von Gift, in: Lands-  
buch 1924 Bd. 3. S. 105
- 14 Der Kampf um die Kalberwurst – in: Glarner Nachrichten (13. Okt. 1926, S. 2)
- 15 Glarner Kalberwurst – in: Kulinarisches Erbe der Schweiz
- 16 LAGL Regierungsratsprotokoll (RRP) vom 25.1.1934/139.  
Rub 101 Fasc 5: Nr. 12 Aufbesserung des Gehalts des Kantons-Chemikers.
- 17 LAGL RRP vom 25.1.1939 / 139
- 18 LAGL RRP 1953/390 Bericht der Sanitätskommission vom 18.3.1953