

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 3

Artikel: Die Fälschung von Lebensmitteln
Autor: Rieter, Emil
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065357>

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: 13.01.2026

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

Die FÄLSCHUNG --- von Lebensmitteln

Von Stadtchemiker Emil Rieter



Emil Rieter

Vor einigen Jahren erhielt ich zusammen mit einem Drohbrief einen handlichen Strick. Der freundliche Sender war ein Weinfälscher. Das Amt eines Lebensmittelkontrolleurs ist sehr schwer; wir machen uns viele Feinde und wenig Freunde. Es kommt sogar vor, dass dieses Amt gefährlich wird. So wurde einmal ein Inspektor, der in einem Betriebe Unsauberkeit vorfand, mit einem Beile bedroht.

Und doch hat unser Amt nur den einen Zweck, der Volksgesundheit zu dienen.

Die Leute sind einerseits sehr gutgläubig, anderseits wieder voll von Vorurteilen. Wie häufig hört man von Hausfrauen: « Nein, Konserven und Konfitüren mag ich nicht, sie erhalten doch nichts als gefärbte Gelatine und Sacharin. » Davon ist keine Rede. Alle unsere schweizerischen Fabriken verwenden als Zusatz zu den Früchten nur reinen Zucker, und Gelatine wird in ganz kleinem Masse verwendet. Wenn die eigenen Konserven besser schmecken, so mag hie und da die Qualität der Früchte und das Alter etwas ausmachen, aber in den allermeisten Fällen ist es reines Vorurteil.

Das Publikum ist zu ängstlich, z. B. heisst es immer, die Sirupe seien nicht echt. Aber sie sind echt. Sobald sich ein Sirup z. B. Himbeersirup nennt, darf er nur reine Fruchtsäfte enthalten und nur reinen Zucker, und geringe Mengen eines erlaubten Konservierungsmittels. Keine unserer Konservenfabriken verwendet dazu andere Chemikalien. Anders ist es, wenn von einem Getränk gesagt wird, es habe Fruchtaroma, das kann chemisch erzeugt sein. Anders ist es auch bei den Limonaden. Die gelbe Farbe hat mit Zitronen so wenig zu tun, wie die rote mit Himbeer, es sind künstliche Färbungen. Aber die Fabrikanten behaupten ja auch nicht, es seien Fruchtsäfte darin.

Milchfälschungen sind sehr selten, sie haben in der letzten Zeit ausserordentlich abgenommen, und zwar sind sie auch sehr selten bei kleinen Firmen; es kann deshalb jedermann auch dort ganz unbesorgt einkaufen. Bei Molkereien sind Fälschungen direkt ausgeschlossen. Das Milchpantschen wird mit Gefängnis bestraft. Es ist nicht wahr, dass die Milch bis auf ein Mindestquantum Fett abgenommen werde. Die Milchverbände haben kolossale Konventionalstrafen.



„Sogar mit einem Beile wird man gelegentlich bedroht...“

Leider lässt aber die Reinlichkeit noch sehr zu wünschen übrig. Die Milch bleibt oft im Stalle stehen, während der Knecht den Stall kehrt. So kommt natürlich gelegentlich Kuhdreck in die Milch. Aber es ist ja gerade das Publikum, das die Milch mit « Stallgoût » vorzieht.

Während die Milch immer sauberer wird, soweit die Produzenten in Frage kommen, hat sich das Publikum gar nicht gebessert. Die Milch wird oft von 6-10 Uhr im Korridor stehen gelassen, offen oder nur mit dem Milchbüchli zugedeckt. Die Hauspartie, die unten wohnt, kehrt den Boden, und Bazillen aller Art kommen in die Milch auch Tuberkeln. Nicht selten kommen Hunde und Katzen, die an der Milch lecken, sie haben Wurmmaden um den Mund herum, die sich

dann in der Milch entwickeln. Wer diese trinkt, bekommt Würmer. In den leeren Milchtopf wird sehr oft schmutziges Geld gelegt. Die Hausfrau sollte unbedingt die Milch sofort herausholen oder, wenn sie noch im Bett liegt, doch ein verschliessbares Gefäss, das nur wenige Franken kostet und das in allen Grössen zu kaufen ist, anschaffen. Es können ja auch feindliche Nachbarn die Milch verunreinigen. Einmal fanden wir sogar einen « Köderling » in der untersuchten Milch.

Auch beim Einkauf von Butter sind die Leute zu misstrauisch. Aus einem alten Vorurteil heraus wird die Butter oft gelb gefärbt. Das ist gestattet. Gefälscht wird die Butter durch Zugabe von Wasser. Richtige Butter sollte mindestens 82 % Fett enthalten. Aber auch hier ist das Publikum an Fälschungen mit schuld, denn die Leute bezeichnen gerade das Wasser in der Butter als frisch. Viele



„Hunde und Katzen lecken in der Mulde...“

Leute kaufen die Butter lieber auf dem Markt als in den Geschäften, weil sie glauben, sie seien sicherer, gute inländische Butter zu erhalten. In Wirklichkeit kaufen auch oft die Verkäuferinnen auf dem Markte ausländische, dänische und italienische Butter.

Wenn ein Bäcker oder ein Wirt anschreibt: « Hier wird nur reine Naturbutter verwendet », so ist der Mann gesetzlich verpflichtet, das zu tun, und in den allermeisten Fällen tut er es auch. Ein Fabrikant brachte einmal ein Gebäck in den Handel, auf dessen Verpackung

stand « Zur Herstellung dieses Präparats wird garantiert reine Naturbutter verwendet ». Eine Untersuchung ergab aber, dass für das Gebäck nur $\frac{1}{5}$ Butter und $\frac{4}{5}$ Speisefett verwendet wurde. Der Prozess kam bis vor das Bundesgericht. « Ich habe keine Unwahrheit gesagt », meinte der Fabrikant, « ich verwende wirklich reine Naturbutter, dass ich *nur* reine Naturbutter verwende, habe ich nie behauptet. » Das Gericht ging aber auf diese Spiegelfechterei nicht ein.

Wenn ein Konditor Schlagsahne ausschreibt, wird selten etwas anderes darin sein, auch mit Eiweiss wird selten gestreckt. Man kann ja in den Rahm selbst ziemlich Milch hineingeben und ihn doch noch schwingen.

Eiernudeln dürfen nicht künstlich gefärbt sein. Sie müssen nach Gesetz pro Kilogramm mindestens 150 Gramm Ei — Inhalt, d. h. 3 ganze Eier enthalten.

Auch Wurstfälschungen sind nicht häufig. Im Winter kommt es gelegentlich vor, dass den Leberwürsten Mehl beigemischt wird. Dass einzelne Würste besonders viel Wasser enthalten, habe ich nicht gefunden. Was man etwa beanstanden könnte wäre höchstens, dass die Würste beim Stück und nicht beim



„Milchpantschen wird mit Gefängnis bestraft ...“

Gewicht verkauft werden. Es macht einen grossen Unterschied aus, ob ein Cervelat 100 Gramm oder 80 Gramm schwer ist. Wenn eine Frau die Preise der Metzger vergleichen will, dann muss sie die Würste wägen.

Lächerlich ist auch das Geschimpf wegen Rossfleisch. Es ist heute gar nicht mehr denkbar, dass Rossfleisch in den Würsten ist; ein Grossbetrieb macht solche Sachen rein unmöglich, schon wegen der Angestellten. Auch das Gerede von Hundefleisch und Katzenbraten ist Unsinn, das kommt heute praktisch in den Wirtschaften nicht mehr vor. Allerdings privat wird viel Hundefleisch gegessen, aber das kann man nicht verbieten. Viele Leute metzgen Hunde und essen sie. Manche kaufen auch Hundefleisch, ob-schon der Handel damit verboten ist. Hundefleisch gilt nämlich irrtümlicherweise in weiten Kreisen als Heilmittel gegen Tuberkulose.

Eigentlicher Kunstwein, fabriziert aus Tresterresten und Chemikalien, wird heute fast gar nicht mehr produziert. Unrichtige Weinbezeichnungen kommen oft vor, da lässt sich mit Analysen nicht viel machen. Mann kann z. B. chemisch konstatieren, ob Wasser im Wein ist, aber nicht, ob der Wein im Wallis oder in Italien gewachsen ist. Da müssen wir auf Degustation durch Experten abstellen. Eine gute Degustation kann man nicht erwerben, man muss dazu geboren sein. Einer meiner grössten Fälle von Weinfälschung war ein Gemeindepräsident im Kt. Zürich, der in den Wein Most hineingab. Er wurde nur mit wenigen tausend Franken gebüsst. Eine solche kleine Busse könnte fast als Aufmunterungsprämie wirken; das Gericht scheint zu wenig die



Zum Weinexperten muss man geboren sein . . .“

grossen Gewinne in Betracht zu ziehen, welche durch Verfälschungen gemacht werden.

Wir beanstanden auch Lebensmittel, die ekelregend sind, aber natürlich, was ist ekelregend? Es passierte einmal, dass ein Arbeiter eine Flasche Bier kaufte. Darin war eine tote Maus. Er trank aus der Flasche. Die Maus kam in seinen Mund. Eine Maus ist nicht ungesund; aber aus Ekel konnte er drei Tage nicht essen. Diese Maus in der Bierflasche ist natürlich ein ganz ausserordentlicher Zufall; denn gerade Brauereien sind hygienisch wunderbar eingerichtet. Durch irgend ein Verschen muss gerade diese Flasche nicht durchleuchtet worden sein.

Aber eben, es ist nicht immer leicht, festzustellen, was ekelhaft ist. Es gibt ja viele Leute, die den Käse dann am

liebsten haben, wenn man eine Glocke brauchen muss, um ihn am Fortlaufen zu verhindern. Und was ist z. B. «rezenter» Schinken? Aber immerhin, in der Mehrheit der Fälle gibt es doch ein ziemlich sicheres Mass, um festzustellen, was ekelerregend ist.

Und nun zum Schlusse: Schimpfen Sie nicht jeden Tag über die Milch: sie sei verwässert, die Butter: sie sei verfälscht usw. Das ist ein Unrecht gegenüber dem Produzenten. Eigentliche Fälschungen sind ganz allgemein sehr selten geworden. Es ist in den letzten 30 Jahren seit ich Chemiker bin, gewaltig besser

geworden, vor allem durch unsere Kontrolle, dann auch durch die grössern Betriebe. Viele grosse Geschäfte haben auch gar nichts gegen unsere Kontrolle einzuwenden, im Gegenteil, sie lassen zumteil die Waren, die sie kaufen, regelmässig durch uns untersuchen.

Wenn Ihnen ein Lebensmittel verdächtig vorkommt, dann erstatten Sie beim Stadt- oder Kantonschemiker Anzeige; Sie fügen so Ihrem Lieferanten kein Unrecht zu, und Sie sind von Ihrem Misstrauen befreit, das Ihnen die Freude an der besten Milch, an der frischesten Butter, an der besten Wurst vergällt.

