

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 43 (1967-1968)
Heft: 8

Artikel: Wenn Milch und Wein zu Wasser werden : Erinnerungen eines Kanton-Chemikers
Autor: Staub, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079832>

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: 03.04.2026

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

Wenn Milch

Von Dr. Max Staub

Während des Zweiten Weltkrieges war die Versuchung groß, auch ganz unmögliche Stoffe als Lebensmittel auszugeben und anzubieten. – So konnte man etwa einmal Mayonnaise kaufen, die zu 99 Prozent aus Wasser bestand!

Um den Schwindel an den Mann zu bringen, waren der billigen Sauce in rauen Mengen Verdickungsmittel, Farb- und Aromastoffe zugesetzt worden.

Vielleicht aber hat das Zeug doch einigen Leuten den Fisch ohne Fett genießbar gemacht, dick jedenfalls wurden sie nicht dabei, und der Hunger hat sich wohl bald wieder gezeigt. Möglicherweise haben sie dann zum Zvieri einen so herrlichen Himbeer-sirup aus Wasser, Saccharin, Farb- und Aromastoff und Verdickungsmitteln genossen, der damals ja auch im Handel war. – Wer wollte denn behaupten, daß Wasser ungesund sei?

Das Wunderpulver

Ein ähnlicher Fall hat mich mit Unterbrüchen nicht weniger als acht Jahre beschäftigt: Der Lebensmittelinspektor hatte in einer Fabrik eine Probe eines bräunlichen «Kraftnahrungsmittels» erhoben. Die Untersuchung in unserem Labor ergab, daß dieses, im Preis etwa gar nicht günstige Produkt, zur Hauptsache... aus Kakao- und Johannisbrotshalen, ausgelaugten Treestern und Kastanienmehl bestand. Einzig der Kakao-Geschmack also war einigermaßen echt, wenn auch sehr «verdünnt»!

Eine derartige Bauernfängerei konnte nicht einmal in Kriegszeiten zugelassen werden – der Konsument hätte ja weit billiger einen Strohhalm gekaut!

Auf Grund meiner amtlichen Befugnisse legte ich also den ganzen Vorrat des Wunderpulvers unter Beschlag, immerhin rund 150 Tonnen. Hierauf erstattete ich beim Bezirksanwalt Strafanzeige wegen Warenfälschung.

Das alles hört sich jetzt recht einfach an, in Wirklichkeit war es um



Der Kantons-Chemiker ist der Chef der kantonalen Lebensmittelpolizei. Er hat mit wissenschaftlichen Methoden alles zu überwachen, was der Mensch isst und trinkt, was er auf die Haut streicht und womit er sich bekleidet, ebenso Apparate, Geräte und Behälter zur Herstellung oder Aufbewahrung von Lebensmitteln. Dazu kommt die Überwachung des Verkehrs mit technischen Giften, also aller giftigen Stoffe, die in Industrie, Gewerbe und Haushalt verwendet werden. Die Gesetze verleihen dem Kantons-Chemiker die Kompetenzen der gerichtlichen Polizei, das heißt er kann eine Hausdurchsuchung oder eine Beschlagnahmung von Waren anordnen. – Daß dieser Mann in Ausübung seiner Pflicht allerhand Eigenartiges erfährt, wird hier dargestellt. B. H.

Erinnerungen eines Kantons-Chemikers

einiges komplizierter: Der arme Lebensmittelinspektor, der den Auftrag hatte, den riesigen Warenvorrat unter Siegel zu legen, konnte nur in Begleitung eines Polizisten seine Aufgabe erfüllen, weil der Fabrikbesitzer sein Personal ziemlich offen zu Tätlichkeiten gegen ihn ermunterte. Und die Empörung darüber, daß wir uns erlaubt hatten, kurzerhand den ganzen Betrieb stillzulegen, gab dem Rechtsanwalt des Betroffenen die Gelegenheit, alle Register der Verzögerungstaktik zu ziehen: Sobald nämlich die Bezirksanwaltschaft das Strafverfahren eröffnete, erfolgte Beschwerde gegen den Lebensmittelinspektor bei der kantonalen Gesundheitsdirektion, weil der sich getraut hatte, die Beschlagnahme durchzuführen. Nachher beschwerte sich der Anwalt namens seines Klienten über mich persönlich, und nachdem diese Beschwerden von der Gesundheitsdirektion abgewiesen worden waren, erfolgte prompt eine neue gegen die Gesundheitsdirektion selbst beim Regierungsrat! – Und schließlich, als auch diese, weil mutwillig und der Grundlagen entbehrend, abgelehnt wurde... belohnte der findige Jurist den Regierungsrat mit einer Beschwerde an das Eidgenössische Departement des Innern! Erst beim Bundesrat hörte das Spielchen auf.

Der Fabrikbesitzer hatte eine vom Gericht anzuordnende Expertise über unseren Befund verlangt. Dieses Gutachten lieferte ein bekannter Physiologieprofessor in Lausanne, der sich auf ausgedehnte Versuche stützte. Das Ergebnis war ziemlich eindeutig: Die armen Ratten starben samt und sonders an Hungerödem, weil sie mit dem kostbaren Ersatzlebensmittel «ernährt» wurden! – Immerhin erhielten sie es gratis vorgesetzt, während der gutgläubige Konsument dafür sauer verdiente Franken hätte hergeben müssen.

Jetzt wurde der verantwortliche Fabrikant wegen Warenfälschung zu Buße und Gefängnis verurteilt, worauf er elegant in... die Vereinigten Staaten verduftete, während die Angele-

genheit an das Obergericht weitergezogen wurde.

Nach fünf Jahren wurde ich als Einzelzeuge in dieser Sache vor das Obergericht zitiert. Die Prozeßakten umfaßten mehr als tausend Dokumente, die ich nun zu studieren hatte. – Man kann vielleicht verstehen, wenn ich diese zusätzliche Beschäftigung nicht gerade mit Vergnügen auf mich nahm, und daß mich doch eine gewisse Genugtuung erfüllte, als den Querulanten hier das Urteil bestätigt wurde. – Aber nicht genug: er ging weiter an das Bundesgericht... und zog dort noch einmal den Kürzeren!

Milch unfrommer Denkgungsart

Die Milch ist das einzige Nahrungsmittel, das der neue Erdenbürger überhaupt verträgt und das auch für den Erwachsenen wertvollste Nahrung und Wirkstoffe in idealer Mischung enthält. Sie hat aber auch die Eigenschaft, daß sie sich als gelblich-weiße, undurchsichtige Flüssigkeit hervorragend dazu eignet, kleinere oder größere Mengen Wasser aufzunehmen.

Milchwässerungen werden mit physikalisch-chemischen Methoden noch bis zu 2 Prozent erfaßt! Wenn der Verdacht auf Wässerung besteht, erhebt man auch in den Ställen eine Probe um festzustellen, ob sämtliche Kühe normal zusammengesetzte Milch liefern. Nun gibt es aber auch im Stall Schlaumeier: Der Ortsexperte kommt zur Probenerhebung in den Stall, der Melker suggeriert ihm, die Kuh, die er als erste melke, stehe nie still, der Herr Experte möchte doch so gut sein, der Kuh zur Beruhigung etwas Heu zu stecken. Dem Wunsch wird Folge geleistet... und gleichzeitig setzt der Melker dem schäumenden Weiß unbemerkt schön gleich viel Wasser zu wie am Vortag. So hofft er, nicht als Wässerer erwischt zu werden. – Wir kennen den Trick, im Laufe der Jahre haben wir unsere Kunden kennengelernt. Bei Verdacht auf irgendwelche Mischungen schicken wir jetzt deshalb unseren eigenen Milchinspektor in den Stall, und der melkt dann selbst!

Manchmal kam es auch vor, daß der Milcheinlieferer vorauszuspüren schien, wenn in der Sammelstelle Kontrolle gemacht wurde. Und wenn er vorher seine Milch «getauft» hatte, wie man sagt, überkam ihn vor der Hütte urplötzlich das große Stolpern, die Milch wurde verschüttet und er glaubte, damit gerettet zu sein. – Meist aber enthielt die Tanse ja noch einige Schlückchen, und das genügte für den Nachweis einer Wässerung vollauf.

Es gab da mühsame Fälle: So wurde ein Wässerer einmal mit 500 Franken Buße und Gefängnis bestraft – um die Buße wieder einzubringen, wässerte der Betreffende aber fröhlich weiter in der Meinung... er habe ja die «Konzessionsgebühr» für das Wässern der Milch bereits bezahlt! – Um solchen Fällen vielleicht doch vorzubeugen, habe ich das Gerücht, wir bauten in den Ställen Mikrophone ein, um das Plätschern des Wassers, wenn es der Milch zugesetzt wird, auf Tonband festzuhalten, nie dementiert. Ich dachte, es wäre am besten, diese «Wiedertäufer» so lange als möglich in ihrem Glauben zu lassen.

Es gab aber auch Menschen, die unsere Feststellungen ernst, vielleicht zu ernst nahmen: Ein Bauer, dem wir eine Milchwässerung nachgewiesen hatten, ging ins Tenn und erhängte sich. Zur nachträglichen Ehrenrettung ihres Mannes verlangte die Witfrau eine Oberexpertise, die indessen unseren Befund eindeutig bestätigte. Andernfalls wären wir uns wohl als Mörder vorgekommen. – Ich war immer sehr dankbar dafür, daß ich als Kantons-Chemiker über Personal verfügt habe, das einwandfreie Arbeit leistete.

Lange Kämpfe mußten wir auch mit einigen Wirten bestehen, weil wir gegen die dampferhitzte Milch in Gaststätten unser Veto einlegten. Bei diesem Verfahren wurde die Milch nämlich bis zu 15 Prozent gewässert, der Bauer kommt aber schon wegen 2 Prozent ins Gefängnis. Das Problem wurde dann so gelöst, daß dampferhitzte Milch auf der Speise-

Milch und Wein

karte als solche deklariert werden sollte und obendrein richtig pasteurisiert sein muß. Jeder nicht unterbelichtete Konsument weiß dann, daß er den Dampf, den er zwischen gehört hat, jetzt als Wasser in seiner Milch hat...

Gut bezahlte «Wissenschaftler»

Beim Wein sind die Wässerungsmöglichkeiten noch größer, zur Beruhigung des weintrinkenden Publikums sei aber gleich beigefügt, daß der Wissenschaftler heute über zahlreiche neue Methoden zur Erkennung von Panschereien verfügt!

Da war einmal ein Herr W. auf die Idee gekommen, dem nicht billigen Traubensaft mit etwas Apfelsaft nachzuhelfen, in der Meinung, das merke außer ihm niemand.

Im Gegensatz zu Herrn W. aber wußten wir, daß in Kernobstsäften der Zuckeralkohol Sorbit vorkommt, der bisher noch in keiner Traubensorte gefunden worden ist. Mit einer einfachen Methode wiesen wir Herrn W. einwandfrei diesen Sorbit nach – und damit war er der Weinfälschung überführt.

Eine gewisse Hartnäckigkeit war nötig, um deutsche Weinproduzenten davon abzubringen, ihre Weißweine zu überschwefeln. Ein waschechter Graf, der in Deutschland Weinbau treibt, beschwerte sich über mich beim Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement, weil ich die Überschwefelung seiner Produkte beanstandet hatte. Der senkrechte Chefbeamte in Bern aber unterstützte unsere Auffassung von ganzem Herzen, und die überschwefelten Weine blieben in Deutschland. Dort mögen sie gedeihen und getrunken werden. – Leider erlaubt eben die deutsche Weingesetzgebung den Zusatz von Zuckerwasser zu Traubenmosten, die nur geringe Weine erwarten lassen; dadurch wird der Wein gewässert und enthält darüber hinaus noch vergärbaren Restzucker, weshalb er mittels Schwefeldioxyd vor weiterer Gärung bewahrt werden muß.

In einer sehr bedenklichen Wein-

affäre stand ich einmal als Zeuge vor dem Schwurgericht in Bellinzona. Ein seit langem berühmter Weinhändler war nicht damit einverstanden, daß ihm von der Eidgenossenschaft nicht eine größere Quote Italienerwein zum Import freigegeben worden war – wo wir doch schon so viele Italiener als Gastarbeiter bei uns hatten. Aus purer Menschenliebe schien diesem «Erfinder» die folgende Methode Erfolg zu versprechen: Mit Hilfe von etwa 200 000 Liter Wasser vergrößerte er seinen Weinvorrat recht artig, fügte zum Ausgleich natürlich auch Zucker bei, und um diesen haltbar zu machen, setzte er der ganzen Sache noch Bromverbindungen und Chlorpikrin zu – ein Gift der allerhöchsten Giftklasse!

Mit der Unterstützung von zwei italienischen Professoren als Experten, versuchte der Angeklagte dem Gericht zu beweisen, daß diese lebensgefährlichen Manipulationen eigentlich höchst harmlos seien – und im Brustton der bezahlten Überzeugung stießen die beiden Gelehrten tatsächlich in dasselbe Horn. Ich traute meinen Ohren kaum und konnte es mir nicht verkneifen, den beiden Herren zu sagen, daß derartige Versuche am Menschen nach unserer Auffassung ein Verbrechen seien.

Der ganze Erfolg solchen Aufwandes bestand für den Weinhändler in Gefängnis, einer zünftigen Buße und dem Entzug der Weinhandelsbewilligung. Leider konnte man die beiden «Wissenschaftler» nicht bestrafen für ihre mehr als fahrlässigen Aussagen.

Für Gesundheit stets empfänglich

Eines Tages rief uns eine ganze Reihe von Frauen aus verschiedenen Gemeinden unseres Kantons an, und bald darauf meldeten sich auch Kinderärzte, die sich über ein gerissenes «Paar» beschwerten, das «im Auftrage der Gesundheitsbehörde den Gesundheitszustand der Kleinkinder überprüfte». Diese zwei Rechercheure zogen von Haus zu Haus, schauten den Kindern wegen allfälliger Zahnkaries in den Mund und verkauften

dann der Mutter jeweils eine Kurpackung eines sogenannten diätetischen Präparates, das für nicht weniger als 90 Franken nach dem verheißungsvollen Besuch per Nachnahme ins Haus schneite. Wir fanden die Idee wirklich großartig: ausgerechnet dieser Nährzucker sollte gut sein zur Bekämpfung der Zahnkaries!

Ich habe den Frauen sofort empfohlen, die Nachnahme nicht einzulösen und Strafanzeige zu erstatten. Und so konnte den beiden Vögeln dann das Handwerk gelegt werden.

Immer wieder werden auch Wunderpräparate gegen Krebs, Prostataleiden, Diabetes und anderes mehr angepriesen. – Als etwas kurzlebig erwies sich da aber ausgerechnet eine Erfindung für «Langlebigkeit»: Ein «Forscher» hatte «entdeckt», daß neun Tage lang bebrütete Eier «neue Jugend» und fast ewiges Leben schenken... vorausgesetzt, daß man das unappetitliche Zeug auch ohne Zwinkern herunterschluckt... Nach neun Tagen Brutdauer ist im Ei drin nämlich schon ein kleines Poulet mit Äuglein und Schnäbelein!

Amüsant war das Theater um die Frage, wie diese sogenannten «Trepheiner» zum Verkauf zugelassen oder verboten werden könnten. Auf Grund der Lebensmittelverordnung mußte ich bebrütete Eier als Lebensmittel verbieten. Trotz den behaupteten gesundheitlichen Vorteilen lehnte aber auch die Interkantonale Kontrollstelle für die Beurteilung der Heilmittel die Trepheiner als Medikament ab und meinte... es könne sich höchstens um ein Lebensmittel handeln.

So ging der Beurteilungstanz im Kreis herum, bis ich unserm Kantonsapotheker empfahl, derartige Eier auf Grund eines klinischen Gutachtens eventuell als Heilmittel zuzulassen – eine Empfehlung, die ich mit ruhigem Gewissen machen konnte, weil mir klar war, daß ein solches Gutachten gar nie zustande kommen würde...

Teuer, aber schlecht

Zahlreich waren auch Klagen über

minderwertige und teure Boden- und Teppichreinigungsmittel, die Hausfrauen von Hausierern aufgeschwatzt bekamen. Dagegen konnten wir leider gesetzlich nicht einschreiten und den betrogenen Frauen höchstens mitteilen, daß das für 30 Franken gekaufte und aus Wasser, etwas Seife und Salmiak gemixte Zeug doch mindestens seine 5 Rappen wert sei. Auf dem Weg über das Gesetz betreffend den unlauteren Wettbewerb wäre es möglich, daß eine seriöse Firma Klage erheben würde gegen solche Machenschaften. Einfacher jedoch noch ist der Rat: Man halte sich an bewährte Markenartikel!

Aus dem letzten Aktivdienst kennen wir den Fall, daß ein Küchenchef mit Maschinengewehröl Käseschnitten gebacken hat. Er war unschuldig, weil bei einer Dislokation das Gewehröl versehentlich in leere Speiseölkannister abgefüllt worden war. Ein großer Teil dieser Kompagnie erlitt Lähmungerscheinungen, die zum Teil bis heute noch nicht geheilt werden konnten.

Dieses ominöse Öl war nichts anderes als Trikesylphosphat, das auch ein ausgezeichnetes Weichmacher für das Geschmeidigmachen von Kunststoff-Folien ist. Noch vor zwanzig Jahren wurden Regenmäntel, Schweißblatteinlagen und so weiter mit dieser Substanz behandelt. Die Folgen waren damals ausgedehnte Ekzeme, bei Schuhen aus Kunstleder bisweilen sogar Lähmungserscheinungen an den Beinen der Träger.

Der gefährliche Stoff ist jetzt im Zusammenhang mit Bekleidungen oder Lebensmitteln streng verboten. Außerdem wurden hunderte anderer sogenannten Weichmacher geprüft, und eine scharfe Kontrolle sorgt nun dafür, daß nur ungefährliche Stoffe zur Verwendung gelangen. Oft muß man dabei gegen große Firmen auftreten, und das ist nicht immer angenehm.

David und Goliath

Bei dem stets wachsenden Angebot an alkoholfreien Getränken, schien es uns nötig, einmal festzustellen, wie hoch der Gehalt an sogenannten un-

gebundenen Säuren in solchen Produkten sei, weiß man doch, daß Säure für den Zahnschmelz sehr schädlich ist.

Dabei stießen wir auf ein Getränk ausländischer Herkunft, dessen Säuregehalt in der Größenordnung von Mineralsäuren wie Schwefel-, Salpeter- oder Salzsäure lag – also der stärksten Säuren, die wir kennen. Die genaue Prüfung ergab, daß es sich um Phosphorsäure handelte, die eben bei uns in Getränken nicht zulässig ist.

In einer ländlichen Gartenwirtschaft hatten wir die Proben erhoben und nach der Beanstandung das bescheidene Vorrätlein mit Beschlag belegt. Wenn ich gewußt hätte, was ich damit anzurichten im Begriffe war, wäre ich eine Zeitlang lieber nicht Kantons-Chemiker gewesen: Kaum war die Beanstandung zur Kenntnis der verantwortlichen Firma gelangt, läutete das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement bei mir Sturm: Der zuständige Schweizer Gesandte habe sich erkundigt, was dem Zürcher Kantons-Chemiker eigentlich einfallt, gegen eine Firma aufzutreten, deren Chef ein an höchster politischer Stelle überaus einflußreicher Herr sei. Wenn nicht sofort Rückzug geblasen werde, hätte man für unser Land wohl stärkste Importrestriktionen zu erwarten.

In aller Bescheidenheit machte ich darauf aufmerksam, daß für mich die schweizerische Gesetzgebung maßgebend sei, eine andere hätte ich nicht anzuwenden.

Nun begann das Seilziehen: Sechs Vertreter der ausländischen Firma kamen angefliegen und brachten nur gerade vier Anwälte mit. In Bern mußte ich sozusagen als Angeklagter vortreten. Vor der interessanten Sitzung behandelte mich ein schweizerischer Legationsrat privatim und wollte mich zum Nachgeben bewegen. Aber da war nichts zu machen.

Die Verhandlungen begannen am Vormittag, und sie dauerten bis zum Abend, mit dem Erfolg, daß diese Ausländer nachgeben mußten. Von siebenunddreißig Ländern hatte es die Schweiz als einziges Land fertigge-

bracht, eine Weltfirma zu einer Rezeptänderung zu veranlassen. Ich nahm diese Tatsache ohne seelische Erschütterung hin und war froh, daß man mir, dem mühsamen Kantonschemiker, nachträglich doch wenigstens Verständnis entgegengebracht hat. – Übrigens: das Verhältnis ist jetzt wieder ein ausgezeichnetes und eine Verminderung des Absatzes ist nicht eingetreten.

Unliebsame Erfahrungen habe ich auch vor Jahren mit anderen alkoholfreien Getränken gemacht: mit den Rübelsäften. Ich kann das jetzt schon erzählen, weil heute alle diese Säfte auch in Restaurants einwandfrei hergestellt werden und überdies fertig abgefüllt aus großen Fabriken bezogen werden können. Damals aber hat man uns fast gefressen, weil wir es nicht zuließen, daß ein Deziliter Rübelsaft Millionen von Kolibakterien und Milliarden anderer Keime enthielt!

Nach harten Kämpfen konnten wir einige Querschläger endlich davon überzeugen, daß bei Verwendung ungereinigter Rüben, die mit schmutzigen Händen in eine nie gereinigte Presse gestopft werden, sicher nicht ein Qualitätsprodukt entsteht, und auf Grund eigener Versuche kamen wir dann zu einem guten Rezept: entweder müßten die Säfte pasteurisiert oder die gut gereinigten Rüben während 30 Sekunden in kochendes Wasser gesteckt und die Presse tadellos sauber gehalten werden.

Das haben wir heute erreicht, und damit sind die immer wieder sporadisch auftauchenden Paratyphusfälle wenigstens hier an der Quelle gebannt. – Was nicht heißt, daß nicht wieder einer, der mit ungewaschenen Händen vom «Hüsli» in die Küche an die Glacemaschine kommt, schnell ein paar vergnügte Dessertesser wieder mit solchen Bakterien versorgt...

Real und unreal

Es ist vielleicht nicht unbegründet, wenn der Konsument sich heute bisweilen vor Giften fürchtet. Manchmal aber nimmt diese Angst groteske Formen an, besonders bei labilen Per-

Eifersucht

Milch und Wein

sonen. Immer wieder kamen Leute zu uns, die allen Ernstes meinten, der böse Nachbar trachte ihnen mit Gift nach dem Leben!

Da fast nie konkrete Vergiftungssymptome vorlagen und die Suche nach tausend möglichen Giften nicht in Frage kam, besorgten wir uns weiße Mäuse, denen wir die angeblich vergifteten Lebensmittel verfütterten. Nur einmal in vielen Jahren passierte es, daß die armen Tiere starben: eine Frau hatte uns einen ihr anonym zugestellten Kuchen gebracht, und dieser Kuchen enthielt tatsächlich Thalium, ein sehr starkes Gift, das übrigens auch in den immer wieder mißbrauchten Rattenvertilgungsmitteln enthalten ist. – Wenn uns hingegen so ein geplagter Mann etwa Zigaretten in Originalpackung brachte mit der Behauptung, im Zigarrenladen halte man für ihn stets vergiftete Tabakwaren zur Verfügung, dann haben wir die Stengel mit Vergnügen selber geraucht und unsere Prüfung wissenschaftlich exakt als «Großtierversuch» bezeichnet.

Nicht immer aber soll man über die «Ängste der Menschheit» lächeln. Ich denke da etwa an die Gefahr der Radioaktivität, die uns Genosse Chruschtschew mit seiner Megatonnenbombe 1963 ins Rafzerfeld zauberte – zwar nicht sofort mit der Explosion, sondern ganz sachte – ein halbes Jahr später.

Gegen das kann auch ein Kantonschemiker nichts unternehmen, aber er kann es feststellen, und das ist ja immer seine Hauptaufgabe. Ich rechne nicht damit, daß man mir dankt. Solange nichts passiert, weiß man ja vom Kantons-Chemiker höchstens, daß er Geld kostet. Wenn aber etwas los ist, ruft man sofort entrüstet: «Wozu ist denn dieser Kerl da?»

Nun – vielleicht war man doch für einiges da. Und jetzt sind meine guten Nachfolger auf der Hut, daß die Gesundheit der Menschen in unserem Kanton nicht gefährdet wird. Ich blicke zurück und freue mich, daß ich einen so lebendigen Beruf zu meinem gemacht habe. ■

Eine Erzählung von Fortunat Huber

Sollte sie oder sollte sie nicht? Das Blatt des Wandkalenders über dem Telefon zeigte auf dem zweifingerbreiten Streifen, das dem 3. Juni eingeräumt war, ein Kreuz. Sie, Lisbeth, hatte es hingekritzelt, gleich nachdem der Kalender, das Werbegeschenk einer Firma für Baumaterialien, vor ihr gelegen hatte. Der Umschlag hatte die Adresse ihres Mannes getragen: Stefan Tramunt, Dipl. Arch. ETH. Mehr als ein halbes Jahr nach seinem Tod. Es trafen immer noch solche Sendungen ein.

Heute jährte sich der Unglückstag. Sollte sie Nina anrufen? Nicht um ihr das Geschehnis ins Gedächtnis zurückzurufen. Das war unnötig. Aber vielleicht erwartete Nina ihren Anruf. Andererseits kam sie vermutlich ohnehin vorbei.

Halb zwei. Lisbeth legte den Hörer ab und blickte aus dem Fenster auf die dürrtigen Kronen der Buchen des Hinterhofes und das Stück offenen Himmel zwischen den grauen Rückseiten der gegenüberliegenden Miethäuser. Mehr bot die Aussicht nicht. Sie wunderte sich, wieso sie in der letzten Zeit so oft an diesem Fenster saß.

Lisbeth nahm die Fotos, die sie gleich nach dem Frühstück bereit gelegt hatte, wieder zur Hand. Bilder von ihrer letzten Ferienreise. Athen, Nauplia, Epidauros, Sparta. Dann die Foto von Mistra. An dieser blieb sie hängen. An jenem Ausflug hatte sie nicht teilgenommen. Eine ganz andere Welt, die steil aufsteigende mittelalterliche Ruinenstadt, als das klassische Griechenland. Nina hatte mit dieser Aufnahme Stefan besonders gut getroffen. So wie er jetzt in ihr fortlebte. Aber dann sah sie die Gestalt unvermittelt zur Unkenntlichkeit zerstört auf der Bahre in dem nackten Raum des Landschulhauses liegen, zu der man sie an jenem Tage führte.

Ohne jede Vorahnung hatte sie damals, als das Telefon läutete, den Hörer abgenommen.

«Tramunt -»

«Kantonspolizei, Benken, Zürich -»

Eine tiefe, ruhige Stimme, wie die eines Arztes, der an das Bett eines Schwerkranken tritt, hatte ihr das Entsetzliche mitgeteilt. Dann hatte sie Nina angerufen, die sie in ihrem kleinen Wagen an die Unglücksstätte fuhr.

Vielleicht trat ihr das, was sie dann gesehen hatte, als sie zögernd die Decke, die den Toten verhüllte, aufgehoben hatte, heute wieder so deutlich vor Augen, weil sie sich vorgenommen hatte, den Tag als Gedenktag zu begehen.

Aber der Körper, den sie in Blut und Schmutz vor sich sah, erfüllte sie nicht mehr mit Grauen. Er war für sie nicht mehr der Stefan, der in ihr fortlebte und der ihr auch jetzt wieder aus dem Bild, das sie in der Hand hielt, entgegenblickte.

Merkwürdig, dachte Lisbeth, wie ich Stefan immer mehr so sehe, wie er zum erstenmal in mein Leben getreten ist. Und doch wieder anders, als ich ihn gesehen habe, während er noch lebte. Dann kam ihr vor, wie wenn sich sein Bild gerade jetzt wieder verändert hätte. Ging von ihm nicht so etwas wie ein Lächeln aus, das die Vergangenheit verhüllte und in die Zukunft wies.

Lisbeth wurde unruhig, ihr schien, Nina könne jeden Augenblick vor der Türe stehen. Sie mußte die Spuren ihres Mittagessens beseitigen und die Küche einigermaßen in Ordnung bringen. Sie wußte ja, Nina hielt sie für unordentlich. Man hatte es ihr anfänglich angesehen, wie es sie störte, wenn sie Lisbeths Haushalt vernachlässigt fand, alte Zeitungen und ein Rock, bei dem ein Saum heraufgenommen werden mußte, im Wohnzimmer herumlagen oder auf dem Herd Pfannen mit Speiseresten standen. Nina hatte ihr sogar bald einmal nach der Heirat deswegen Vorhaltungen gemacht. Sonderbar, überlegte Lisbeth, daß ein so kluges Mädchen nicht merkte, wie gleichgültig Stefan derlei war.

Beim Wegräumen der Überbleibsel ihres Mittagessens dachte Lisbeth belustigt, wie töricht es Nina nun