

Zeitschrift: Beiträge zur Statistik der Stadt Bern
Herausgeber: Statistisches Amt der Stadt Bern
Band: - (1931)
Heft: 15

Artikel: Lebensmittelkontrolle
Autor: Schlaeppli, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-847252>

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: 08.02.2026

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

Lebensmittelkontrolle.

GESCHICHTLICHES.

Die Aufklärung des Volkes über rationelle Ernährung und über Zubereitung der Speisen ist von grosser Wichtigkeit. Sie ist aber illusorisch, wenn auf der andern Seite nicht auch dafür gesorgt wird, dass der Käufer für sein Geld reelle, unverfälschte und unverdorbene Nahrungsmittel bekommt. Die lebensmittelpolizeiliche Tätigkeit erstreckte sich früher mehr auf die Quantität als auf die Qualität. Fälschungen konnten nur in ihren krassesten Auswüchsen bekämpft werden, obwohl die Lebensmittelfälschung im Mittelalter allgemein als arges Verbrechen betrachtet worden ist.

Wer aber die mittelalterlichen Strafprotokolle unserer Stadt durchgeht, sucht vergebens nach Urteilen gegen Lebensmittelfälscher. Dabei ist anzunehmen, dass die gnädigen Herren von Bern nicht etwa mit mehr Milde das Richteramt ausgeübt hätten, als Luzerner, Zürcher oder Basler Richter.

Der Grund, warum gröbliche Lebensmittelfälschungen in früheren Jahrhunderten in der Stadt Bern offenbar selten waren, ist zur Hauptsache auf die damalige überwiegende Selbstversorgung der Einwohnerschaft zurückzuführen. Wer irgend konnte, der hatte Kühe, Schweine, Schafe, Ziegen, Geflügel, der pflanzte in der Umgebung der Stadt seine Brotfrucht usw. Dem Handel mit Lebensmitteln waren deshalb ganz natürliche Grenzen gezogen. Trotzdem beschäftigte sich auch die Regierung des alten Bern oft recht eingehend mit der Fürsorge und der Kontrolle der Lebensmittel. Manche auf diesem Gebiet erlassene Verordnung verrät grosse Einsicht und weitblickende Klugheit.

Die Lebensmittel, die zu jener Zeit am meisten genannt und demgemäss auch kontrolliert wurden, waren Brot, Fleisch, Butter und Wein. Wein galt als wichtiges Lebensmittel. Die Gärten und Reben genossen den Schutz der Regierung:

„Wer dem andern deheim reben oder zwyeten bom stilt oder abschlat, der sol unser stat ewenlich verloren han, als ob er einen totschat in unser stat getan hetty.“

Für den Ausschank eines reinen Weines waren die „Inlässer“ als vereidigte Aufseher verantwortlich. Sie beförderten den Wein in den Keller und überwachten ihn, bis das Fass leer war. Den Wirten war nicht gestattet, eine Weinsorte aus mehreren Fässern auszuschenken. Bevor ein anderes Fass angestochen werden durfte, musste das im Anstich befindliche leer sein. Desgleichen war verboten, eine Weinsorte

mit einer andern zu mischen, ja nicht einmal zwei Jahrgänge der gleichen Herkunft durften gemischt werden. Selbstverständlich waren auch Zusätze von Obstwein oder Wasser streng verboten.

Erhielten die „Inlässer“ Kenntniss von einer Uebertretung dieser Bestimmungen, so waren sie verpflichtet, dem Schultheissen unverzüglich Bericht zu geben.

Seltener ist von Milch die Rede, weil sie zumeist im eigenen Betrieb produziert wurde und somit nicht durch dritte Hände ging. Sie spielte ausserdem als Nahrungsmittel nicht die gleiche wichtige Rolle, wie später.

Im Jahre 1682 erliess der Rat einen „Zedel“ an die Venner (Aufseher und Verwalter der burgerlichen Felder vor der Stadt), der befahl, „einmal acht Tag lang von solcher von angestecktem Vich kommenden Vich, sie kein Milch in die Statt schickindt oder tragen lassindt, noch anderstwhin verkouffindt.“ (Bekanntlich trieb ein Hirt im alten Bern das „Vich“, auch Ziegen und Schafe, ausserhalb die Stadt auf die Weide und melkte dieses zur Sommerszeit offenbar draussen.) Käse zu machen aus solcher Milch, war verboten, und der „Anken sey zu Karrensalb und dergl. Dingen zegebrauchen, keineswägs den Leuten anzuhänken“.

Auch dem Trinkwasser wurde allenthalben die nötige Sorge gewidmet. Die alten „Policey-Bücher“ im bernischen Staatsarchiv enthalten Brunnenordnungen, die zur Genüge dartun, in welchen Ehren das Wasser stand und wie man es vor Verunreinigung schützen wollte. Es war ausdrücklich untersagt, irgendeinen Behälter im Brunnen zu spülen und das Wasser wieder zurückzugiessen. Man war gehalten, das Wasser ab den Röhren „in subere Geschirr zu empfahn“. Zu jedem Brunnen gehörte ein Aufseher. „Niemand, es seyen Frouwen, Kinder, Mägde oder Dienste sollten unrein Geschirr und Züber, darinnen Fleisch, Krut, Windlen oder sonst anderen derglichen unreinen Züg und Blunder war“, im Trog waschen oder spülen.

Selbst Gewürze waren der rätlichen Aufsicht unterstellt. Sie nahmen damals als Heilmittel wie auch in der Küche eine hervorragende Stelle ein. Die Stadt Bern hatte in der Matte eine „Specerei-stampfe“. In der Natur der Sache liegt es, dass Fälschungen dieser teuren, fremdländischen Waren frühzeitig vorkamen und dass die Räte daher den Handel einer scharfen Aufsicht und der vorgängigen Bewilligung unterstellten. In früheren Jahrhunderten konnte der Nachweis von verfälschten Gewürzpulvern, wenn nicht gerade plumpe Mischereien vorlagen, überhaupt nicht erbracht werden. (Gestehen wir offen, auch in der modernen Lebensmitteluntersuchung verursacht dieses Kapitel oft viel Kopfzerbrechen). — Schultheiss und Rat erliessen deshalb sogenannte „Gewürzordnungen“. Das Hausieren mit

Gewürzen war verboten. Es durfte nur Ware feilgehalten werden, die von den vereidigten Meistern zu Kaufleuten „gestossen und bewährt“ war. Uebertretungen kamen allerdings trotz aller Fürsorge vor und „von denen falschen krämern, die so bös gewürtz und pulver feilhabindt“, musste die Obrigkeit öfters Bussen nehmen.

Aus den Ratsmanualen geht hervor, dass die Regierung im allgemeinen den Handel mit Lebensmitteln zu reglementieren versuchte. Es finden sich zahlreiche Vorschriften, wonach Butter, Käse, Fische usw. nicht ausser Landes verkauft werden durften. Die Besitzer von Obstgärten innerhalb oder im Umkreis einer Meile ausserhalb der Stadt, mussten das Obst nach Bern führen. Die Landvögte im Oberlande bekamen Weisung, „damit die käss, ziger und ancken nit usserhalb lands gefertigt und mit Schlitten uff dem brünik bestellt werde“. Dabei musste die Qualität den Anforderungen entsprechen, denn die Vögte hatten den Auftrag, „ziger und käss in den spycheren und allenthalt zebesechen und zervecken und die so nitt werschafft hand, ze straffen.“

Die Lebensmittelversorgung der Stadt ist wesentlich durch die Märkte erleichtert worden. Sogenannte „Pfisterordnungen“, die den Brotmarkt regelten (der Brotmarkt unserer Stadt ist über 500 Jahre alt), sowie besondere Marktordnungen wurden erlassen. Letztere richteten sich damals schon besonders gegen den „Fürkauf“ (Vorkauf, Zwischenhandel). In Zeiten der Teuerung und des Misswachses wurden lebenswichtige Produkte auch aus fremden Ländern eingeführt. Weit- aus die wichtigste Nahrung für Reich und Arm war schon damals das tägliche Brot. So wie andere Lebensmittelbetriebe, wurden daher auch die Mühlen genau inspiziert. Unter städtischer Aufsicht standen die vom Stettbach getriebenen Stettmühlen, die Mühlen an der Matte, im Sulgenbach, im Schermen, sowie auch die Wegmühle. Der Stadtbewohner kaufte das Getreide auf dem Markt, der Müller holte es bei ihm ab und musste alle Mahlprodukte wieder bringen. Die Mühlenaufsicht war je einem Mitglied des Kleinen oder Grossen Rates übertragen, der wöchentlich Inspektionen vorzunehmen hatte. Sollte man einen Müller finden, der in irgendeinem „Stück“ der Ordnung zuwiderhandelte, so sollte man ihn „an sinem lip straffen und nit an gut“.

Wer kein eigenes Korn hatte, der kaufte sein Brot beim „Pfister“, dem Bäcker, in unserem heutigen Sinne. Dieser hielt auch anderes Gebäck, wie Bretzeln, Ringe, zum Verkauf feil. Allerdings durften die Backwaren nur in der sogenannten „Brotschaal“ verkauft werden. Die Stadt Bern hatte zwei solcher Verkaufslokale. Die Kontrolle erstreckte sich hauptsächlich auf das Gewicht; das Brot musste aber auch „werschafft“ sein. Die Kontrolle wurde von vier vereidigten „Brot-schouern“ ausgeübt. Ihre Satzungen wurden offenbar nicht strenge

genug gehandhabt, denn später verlangte man, dass sie fleissiger und zuverlässiger, unangemeldet und zu ungewissen Tagen ihres Amtes walten, und um sie an ihrer Tätigkeit zu interessieren, überliess man ihnen die Hälfte der ausgesprochenen Bussen.

Mit dem Uebergang des alten Bern an die bürgerliche Regierung, scheint die Lebensmittelpolizei, im Gegensatz zu früher, eher vernachlässigt worden zu sein. Bis gegen Ende der Siebzigerjahre des letzten Jahrhunderts schritten die Behörden nur ausnahmsweise und nur bei aufsehererregenden Uebelständen oder schweren Gesundheitsschädigungen, die infolge von Lebensmittelfälschungen auftraten, ein.

Die im Jahre 1865 für die Stadt Bern wieder eingesetzte Sanitätskommission hatte sich bald mit mannigfachen Fragen der Lebensmittelkontrolle zu befassen. Milchuntersuchungen waren zwar schon im Jahre 1857 vorgenommen worden. Ein interessanter behördlicher Protokollauszug gibt Aufschluss, wie man sich im Laufe des Jahres 1871 zu den Milchkontrollen stellte:

„Da im letzten Jahre vielfach über Verdünnung der Milch durch die Lieferanten geklagt worden ist, so wird es zweckmässig gefunden, wieder Untersuchungen über diesen Gegenstand vornehmen zu lassen. Ein Apotheker erbietet sich, die Polizei in den Stand zu setzen, diese Proben vorzunehmen, wie dies schon früher geschehen war.“

Daraus ergibt sich, dass Milchuntersuchungen nur vorgenommen wurden, wenn das Publikum durch blosser Sinneswahrnehmung die Fälschungen feststellte.

Im Jahre 1878 erfolgte eine Erweiterung des einschlägigen Aufgabenkreises der Gesundheitskommission, indem sie nunmehr, ohne dass Klagen aus dem Publikum eingelaufen waren, Lebensmittelkontrollen vornehmen liess. Untersuchungen geistiger Getränke durften aber nur mit Erlaubnis des Kantons vorgenommen werden. Demzufolge wurden auch Bier und Wein nicht untersucht. Dagegen stand den Ortspolizeibehörden laut der Verordnung von 1879 die Aufsicht über den Zustand der Bierpressionen zu, und es kam in der Folge zur Wahl eines ständigen Bierexperten. Ausgerechnet das Bier hatte anfangs der Achtzigerjahre in unserer Stadt den Vorzug, als erstes von einem ständigen Experten überwacht zu werden, während andere lebenswichtigere Produkte, wie Milch, Brot, Trinkwasser, sich lange nicht der gleichen Obhut erfreuten und deshalb jedenfalls während Jahrzehnten entweder nur sehr selten oder überhaupt nicht kontrolliert wurden! Bemerkenswert ist aber, dass sich die Stadt durch Vergiftungen, die der Genuss von Marktpilzen da und dort verursacht hatte, veranlasst sah, den essbaren Schwämmen schon im Jahre 1884 alle wünschbare Aufmerksamkeit zu schenken, indem ein Pilzexperte eingesetzt wurde. Die Gesundheitskommission stellte dem Gemeinderat

überdies den Antrag, es sei behufs besserer Ueberwachung der Schwamm-sorten ein besonderer Pilzmarkt ins Leben zu rufen, ein Antrag, der erst 30 Jahre später verwirklicht wurde.

Das neue kantonale Lebensmittelgesetz vom 26. Februar 1888 ermöglichte dann die Anstellung eines Milchexperten. Im gleichen Jahre wurde eine „Verordnung betreffend den Milchverkauf in der Stadt Bern“ erlassen (die erstmals das Mitführen von Schweinetränke in Milchgeschirren verbot). Im Anschluss an dieses Milchreglement folgte im April 1888 eine „Spezialinstruktion zur Vornahme der Milchuntersuchungen“ für die Polizeiangeestellten. Diese entnahmen die Proben; die Untersuchungen führte der Experte aus.

Unter dem Einfluss des neuen Gesetzes machte die städtische Kontrolle der Lebensmittel nun von Jahr zu Jahr Fortschritte. Im Auftrage der Sanitätskommission erteilte der Kantonschemiker Dr. Schaffer den stadtbernischen Gesundheitsbeamten 2 Kurse von je 3 Tagen über Lebensmitteluntersuchungen. Auch ein Experte für die Kontrolle der geistigen Getränke wurde eingestellt.

Am 23. Juli 1888 machte der Milchexperte die Anregung, es sei ein städtisches Laboratorium für Lebensmittelkontrolle zu schaffen. Anfang 1889 übernahm der Experte für geistige Getränke auch die Kontrolle der Bierpressionen und untersuchte, in Gemeinschaft des kantonalen Lebensmittelinspektors, ab 1. März gleichen Jahres auch Spezereien und andere wichtige Produkte. Er wurde somit hauptamtlich mit der Durchführung der Lebensmittelkontrolle betraut. Ursprünglich Polizeiunteroffizier, musste er sich, wie einige seiner Nachfolger, auf elementare Vorprüfungen und Lokalinspektionen beschränken. Die Lebensmittelkontrolle erhielt bald nachher ein Laboratorium, das mit der Zeit für regelrechte chemische Untersuchungen eingerichtet wurde.

Die Entwicklung der Stadt, die Fortschritte auf dem Gebiete der Fürsorge und nicht zuletzt auch die wissenschaftliche Kenntnis über die Herstellung, Zusammensetzung und Beschaffenheit, sowie über diejenigen chemischen, physikalischen, mikroskopisch-botanisch und bakteriologischen Verfahren, deren Anwendung zur Erkennung der normalen Zusammensetzung, der Verfälschungen und Nachahmungen der Lebensmittel, sowie der gesundheitsschädlichen Zusätze führen, legten es den städtischen Behörden nahe, die Lebensmittelkontrolle der Zeit anzupassen, aus ihr eine Amtsstelle zu schaffen, die nicht nur strenge Aufsicht hält, sondern dem Publikum auch beratend zur Seite steht. Produzenten und Verkäufer sollen nicht nur für begangene Fehler bestraft werden, sondern sie sollen vom Lebensmittelinspektor auch erfahren können, wie sich Uebertretungen des Gesetzes vermeiden lassen, wie die Nahrungsmittel, wie die Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände zu

behandeln sind, damit sie die Gesundheit nicht schädigen oder das Leben nicht gefährden. Dies führte dazu, dass die Behörden vom Lebensmittelinspektor akademische Bildung und Erfahrung auf dem Gebiete der Nahrungsmittelkunde verlangten und sich nicht damit begnügten, dass periodische Lokalinspektionen durchgeführt wurden, dass ein Kilo Brot auch wirklich 1000 Gramm wog und die Bierpressionen nicht mit Schlamm verstopft waren.

GEGENWÄRTIGE ORGANISATION UND TÄTIGKEIT.

Nach einer im Juli 1905 vorgenommenen Reorganisation der Städtischen Lebensmittelkontrolle bestand sie nunmehr aus zwei hauptamtlichen Lebensmittelexperten mit je einem Gehilfen. Mit den Trinkwasseruntersuchungen wurde ein Privatchemiker betraut. Die Fleisch- und Fleischmarktkontrolle unterstand einem Tierarzt; sie war bis zum Erlass der neuen Gemeindeordnung von 1920 der Lebensmittelkontrolle angegliedert und wie diese der Städtischen Polizeidirektion, Abteilung Polizeiinspektorat, unterstellt. Die städtische Fleischschau bildet seit dieser Zeit eine selbständige Amtsstelle unter Aufsicht der Schlachthofverwaltung, während die Lebensmittelkontrolle nach der Gründung eines Stadtarztamtes im Jahre 1922 dem Städtischen Gesundheitswesen, mit dem Stadtarzt als Chef, untergeordnet wurde. Ein dritter Lebensmittelinspektor war 1912 gewählt worden. Nach der Eingemeindung von Bümpliz im Jahre 1919 wurde die Lebensmittelpolizei um einen vierten Lebensmittelinspektor und einen dritten Gehilfen erweitert. Die Nachkriegszeit, besonders die Lebensmittelknappheit, liess die Arbeit der Lebensmittelpolizei sehr stark anwachsen. Im Jahre 1925 war ein Abbau möglich, als der vierte Lebensmittelinspektor ausschied. Heute besteht die Lebensmittelkontrolle aus 3 Inspektoren mit je einem Gehilfen.

Die gesetzlichen Grundlagen zur Handhabung der Lebensmittelkontrolle bilden heute das Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905 (in Kraft getreten am 1. Juli 1909) und die entsprechende revidierte eidgenössische Vollziehungsverordnung vom 23. Februar 1926. Das Bundesgesetz reserviert der kantonalen Behörde in der Lebensmittelkontrolle ein beaufsichtigendes Mitspracherecht, das in unserem Kanton von der Direktion des Innern und vom Kantonschemiker ausgeübt wird.

Die städtische Lebensmittelkontrolle bringt Übertretungen¹⁾ von geringer Bedeutung der städt. Polizeidirektion zur Anzeige. Hingegen gehen alle wichtigeren Strafanzeigen direkt an die Direktion des Innern als Ueberweisungsinstanz. Je nach der Art der Beanstandung kommt

¹⁾ Übertretungen von geringer Bedeutung betreffen: die Marktpolizei, Pilzkontrolle, Bierpressionen, Milchschnitz, Mindergewicht von Brot usw.

die Anzeige wieder an die Gemeinde zurück zur administrativen Erledigung, oder wird nach dem neuen Strafverfahren direkt dem Untersuchungsrichter überwiesen.

Seit dem Jahre 1915 besteht zwischen der Direktion des Innern und der Stadt Bern eine Vereinbarung, die die kantonalen Funktionäre auf Stadtgebiet jeder Nachschau enthebt. Beanstandungen, die voraussichtlich eine gerichtliche Beurteilung erfahren, sind von einem Gutachten des Kantonschemikers zu begleiten. Stellt die Städtische Lebensmittelkontrolle beispielsweise eine Milchwässerung fest, so übermittelt sie die fehlerhafte Probe dem kantonalen Laboratorium. Nach erfolgter Untersuchung stellt dieses der auftraggebenden Amtsstelle den Bericht zu, der für das einzuleitende Strafverfahren laut Bundesgesetz notwendig ist.

Die Aussentätigkeit wickelt sich derart ab, dass die Verkaufsräume, die Märkte, die Kaffeewirtschaften, Pensionen usw. aufgesucht werden. Dort erhebt der Inspektor nach freier Wahl Proben zum Zwecke der Untersuchung. Der Ankaufswert der betreffenden Ware wird vergütet, falls sie nicht beanstandet wird. Bei der Probenentnahme wird das Augenmerk besonders auf verdächtige Lebensmittel, Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände, sowie auf unerlaubte Bezeichnungen gerichtet. Um einige Beispiele anzuführen, wird auf stark gelb gefärbte Teigwaren, unnatürlich rot scheinende Sirupe und Limonaden, verdorbene oder gefälscht scheinende Oele, Fette, verdächtige kosmetische Artikel usw. geachtet, Waren, die besonders häufig verfälscht sind. Eine Reihe Lebensmittel, wie z. B. die Milch, müssen serienweise erhoben und untersucht werden, da die fehlerhafte Beschaffenheit meist nur durch chemische oder bakteriologische Untersuchungen ermittelt werden kann. Immer wieder tauchen aber neue Erzeugnisse auf, deren Fabrikanten und Verkäufer oft in schamloser Art von der Dummheit des kaufenden Publikums profitieren. Es sei nur an gewisse „Verschönerungs“- oder „Verjüngungs“-Mittel, ganz besonders aber an den Vitaminrummel erinnert. Obwohl nur ein Vitamin A, B, C und D bekannt ist, konnte man trotzdem sogar Vitam — R kaufen. Auch Vitaminose war zu haben, ja selbst Vitaminextrakt in Tuben ist feilgeboten worden, wobei für Fr. 3.50 eine Würzepasta verabreicht wurde, die zur Hauptsache aus Hefe und Kochsalz bestand und einen Wert von etwa 30 Rappen haben mochte. Auf Antrag des schweizerischen Gesundheitsamtes ist diesem blühenden Vitaminmarkt durch eine gebührende Gesetzesvorschrift ein schmerzloses Ende bereitet worden.

Mit den Inspektionen der Lebensmittel und der übrigen Gegenstände, die dem Schutze des Gesetzes unterstehen, wird in der Regel eine Besichtigung der Verkaufs- und Geschäftslokalitäten verbunden. Denn die Räume, die bei der Herstellung, Aufbewahrung, dem Transport

und Verkauf von Lebensmitteln und bei der Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden, müssen hinsichtlich Grösse, Einrichtung, Beleuchtung, Lüftung, Ordnung und Reinhaltung, sowie Abtrennung gegen andere Räumlichkeiten den nötigen Anforderungen entsprechen. Es wäre daher nicht nötig, hervorzuheben, dass die Bäckereien, Wirtschaften, Mineralwasserfabriken, Kunsthonigfabriken, Spielwarengeschäfte inspiziert und z. B. Teigmulden, Teigknetmaschinen, Teigschüsseln, Backformen auf vorschriftsmässige Beschaffenheit geprüft werden.

Für die Zusammensetzung, Behandlung, den Transport und den Verkauf der Milch bestehen Vorschriften, die die Reinheit, die Haltbarkeit und die Gehaltszahlen betreffen. Von 7000 jährlich untersuchten Milchproben sind nur wenige abgerahmt oder gewässert. Mehr Beanstandungen müssen dagegen wegen krankhafter oder unreinlicher Beschaffenheit, wegen schlechter Haltbarkeit oder abnormem Geschmack ausgesprochen werden. Die Anhaltspunkte, die hier Auskunft geben, werden anhand von bakteriologischen und biologisch-chemischen Untersuchungsmethoden ermittelt und lassen über die Ursache des Uebelstandes in weitaus den meisten Fällen keine Zweifel übrig. Für solche Erhebungen waren Einrichtungen erforderlich, die bakteriologische Untersuchungsarbeiten ermöglichen. Seit einem Jahre ist die städtische Lebensmittelkontrolle nun in der glücklichen Lage, ein vollständiges Inventar für ein bakteriologisches Laboratorium zu besitzen. Das kommt natürlich auch andern Zweigen der Kontrolltätigkeit zugute, vorab der Untersuchung von Privatwasseranlagen, der Untersuchung von Konserven, soweit diese nicht in den Bereich der Stadttierärzte fallen, die den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren beaufsichtigen, und somit auch die Fleischkonserven beurteilen.

Eine Förderung der Arbeit auf dem Gebiete der Milchkontrolle bildet ein Abkommen, das zwischen der städtischen Polizeidirektion und dem Verband bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften im Jahre 1926 abgeschlossen worden ist. Es erlaubt, sofern nicht krasse Uebertretungen gegen das Gebot der sorgfältigen und reinlichen Gewinnung und Behandlung oder der Haltbarkeit von Milch vorliegen, erstmalige Widerhandlungen (mit Ausnahme der Fälschungen) dem Laboratorium des erwähnten Verbandes zu melden, das seinerseits dann die fehlbaren Lieferanten zur Ordnung hält und ihnen eine Verwarnung zukommen lässt. Werden solche Produzenten aber rückfällig, so erfolgt Überweisung an die Strafbehörden. — Diese Uebereinkunft hat sich sehr gut bewährt.

Ein neues und äusserst wichtiges Arbeitsfeld eröffnete sich dem städtischen Lebensmittelinspektorat in der Kontrolle der pasteurisierten Milch und der Vorzugsmilch. Seit einigen Jahren werden diese

Milchspezialitäten auch auf dem Platze Bern hergestellt und vertrieben und erfreuen sich eines recht guten Zuspruches.

Eine besonders grosse Bedeutung hat in der Lebensmittelkontrolle auch die Trinkwasseruntersuchung. Eine gute Wasserversorgung fördert die öffentliche Gesundheitspflege in hohem Grade. Umgekehrt kann eine schlechte Versorgung von Trinkwasser einer Stadt viel Sorgen bereiten. Man hat deshalb auch in Bern schon vor mehr als 70 Jahren chemische Trinkwasserprüfungen durchgeführt. Die Entdeckungen auf dem Gebiete der Bakteriologie brachten die Erkenntnis, dass Typhus und Cholera nur zu oft auf den Genuss von verunreinigtem Trinkwasser zurückzuführen sind. Deshalb nahm die bakteriologische Untersuchung des Trinkwassers in der Lebensmittelkontrolle mit einem Male eine sehr wichtige Stelle ein und wurde auch in unserer Stadt in den Achtzigerjahren dann und wann bei Beurteilung von Sodbrunnen und Quellen zu Hülfe gezogen. Nach dem Inkrafttreten des kantonalen Lebensmittelgesetzes im Jahre 1888 wurde die städtische Trinkwasserkontrolle dem Kantonschemiker übertragen. Vom Jahre 1901 an kam sie vorübergehend in die Hände eines privaten Chemikers, um wenige Jahre später vom bakteriologischen Institut der Universität übernommen zu werden. Immer noch besorgt heute das Hygiene-Institut die laufenden bakteriologischen Untersuchungen des Wassers der Gemeindeversorgung. Die privaten Trinkwasseranlagen dagegen werden vom städtischen Lebensmittelinspektorat kontrolliert.

In der Stadt Bern bestehen heute noch eine Anzahl privater Anlagen, die nicht gutes Wasser führen und daher mit der Zeit beseitigt werden müssen. Als Ersatz ist der Anschluss an die städtische Versorgung zu empfehlen.

Zum Schlusse sei noch eine zahlenmässige Uebersicht über die Untersuchungen der letzten 6 Jahre nach dem Schema des statistischen Amtes der Stadt Bern hier zusammengestellt.

Art des Geschäftes, bezw. der Ware oder des Gegenstandes:

Jahr	Milch	Eier	Butter Käse	Bäcke- reien Kon- dito- reien	Spe- zereien Comes- tibles Früch- te	Wein Bier Li- queurs Limo- nade	Bier- pres- sionen	Wirt- schaf- ten Pen- sionen Kost- gebe- reien	An- dere	Ueber- haupt
Untersuchungen:										
1925	6519	6878	245	429	251	196	716	511	951	16 696
1926	7283	7150	1113	448	192	107	706	547	338	17 884
1927	7508	1431	1153	526	246	165	691	482	273	12 475
1928	6964	2247	1121	368	273	120	645	463	420	12 621
1929	7289	1136	1120	363	334	159	573	437	454	11 865
1930	6970	1311	1293	240	236	89	418	466	268	11 291
Durch- schnitt	7088	3358	1007	395	255	139	624	484	450	13 805
Beanstandungen:										
1925	176	2	50	73	36	27	87	94	48	593
1926	167	5	65	135	45	14	83	108	69	691
1927	158	4	67	58	63	29	59	49	71	558
1928	122	4	91	72	67	63	32	38	114	603
1929	163	1	83	89	46	67	52	53	118	672
1930	236	46	77	81	79	42	40	111	47	759
Durch- schnitt	170	10	72	84	56	40	58	75	77	646

Lange nicht aller Aufwand an Zeit und Arbeit kommt in diesen Zahlen zum Ausdruck, das weiss jedermann. Die Lebensmittelkontrolle hat oft einen schweren Stand. Sie erreicht nicht immer, was sie gerne erreichen möchte. Trotzdem hat die Zeit auf diesem weiten Gebiete Wandel geschaffen. Aber nicht die mit der Ausführung des Gesetzes betrauten Funktionäre allein vermöchten dies zu erreichen. Die Untersuchungs- und Kontrollorgane wären hilflos, fänden sie nicht bei den Behörden die nötige Unterstützung. In der Stadt Bern sind die Verhältnisse in dieser Beziehung geradezu vorbildlich. Sowohl die oberste gesetzgebende, wie auch die vollziehende Gemeindebehörde samt der Gesundheitskommission lassen der Lebensmittelkontrolle alles nötige Interesse und jede bestmögliche Förderung angedeihen.