

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 5 (1914)

Heft: 3

Rubrik: Aus den Berichten des Schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahr 1913

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

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

Je nach dem Reifezustand wird seine Menge variieren, indem unreife Früchte noch bedeutend mehr davon enthalten als reife.

Bei der Vergärung der Trester zwecks Bereitung von Tresterbranntwein geht das Protopektin wiederum, wohl durch die Zwischenstufe Pektin, in Pektinsäure und Methylalkohol über. Da nun aber in den Trestern nur eine geringe Menge Zucker verblieb, herrscht der Aethylalkohol gegenüber dem Methylalkohol bei den Tresterbranntweinen nicht so gewaltig vor wie bei dem Wein; man findet Mengen von bis über 4 % Methylalkohol.

Bei den Obsttresterbranntweinen muss der Methylalkoholgehalt naturgemäss grösser sein als bei den Traubentresterbranntweinen, da Aepfel und Birnen weniger Zucker enthalten als Trauben und ihre Trester, daher verhältnismässig weniger Aethylalkohol liefern, und da diese Früchte wohl auch zur Weinbereitung etwas weniger reif gewonnen werden als die Trauben, weil sonst zu befürchten ist, die Weine könnten einen zu geringen Säuregehalt aufweisen und an Haltbarkeit einbüssen. Das unreifere Obst muss aber wieder weniger Pektin und mehr Protopektin enthalten, wodurch die Verhältnisse im gleichen Sinne verschoben werden.

Bei den Rotweinen gelangt durch die Gärung auf den Trestern stets mehr Methylalkohol in den Wein als bei den Weissweinen, gegenüber dem Aethylalkohol aber stets nur eine äusserst geringe Menge.

Von den Tresterweinen könnte man erwarten, dass sie eine grössere Menge Methylalkohol enthalten, wenn nicht durch den üblichen Zuckerzusatz der Aethylalkohol so vermehrt würde, dass dadurch wieder der Gehalt an Methylalkohol auf das gewöhnliche Mass herabgedrückt wird.

In einer demnächst erscheinenden Arbeit soll eingehender über Pektin gesprochen und der Beweis dafür geliefert werden, dass es als Pektinsäuremethylester anzusehen ist.

Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahr 1913.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Am 1. Januar 1913 trat das Bundesgesetz betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost, vom 7. März 1912, samt der zudienenden Vollziehungsverordnung vom 12. Dezember 1912 in Kraft. Für die daherige Kontrolle kommen nach Art. 17 dieses Gesetzes die Bestimmungen der Artikel 11—20 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen und die entsprechenden Bestimmungen der Vollziehungsverordnungen sachgemäss zur Anwendung. Die Kontrolle des Weines

an der Landesgrenze muss, wie bei den sonstigen Lebensmitteln (exklusive Fleisch), durch die Zollämter und die den wichtigeren Zollämtern zugeteilten besonderen Sachverständigen besorgt werden.

An der schon im Jahre 1912 begonnenen und für mehrere Abschnitte durchgeführten Revision der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 29. Januar 1909, wurde weitergearbeitet. Durch Bundesratsbeschluss vom 14. Januar 1913 wurde der Abschnitt A «Allgemeine Bestimmungen» dieser Verordnung abgeändert. Es hatte sich als notwendig erwiesen, diese Bestimmungen durch einige allgemeine Vorschriften zum Schutze der Gesundheit und zur Verhütung von Täuschungen im Verkehr mit den Waren und Gegenständen, welche den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes unterliegen, zu ergänzen.

Um auch noch die übrigen Abschnitte der genannten Verordnung einer Durchsicht zu unterziehen, und die eingelangten Abänderungsanträge von Fachexperten, sowie die Eingaben verschiedener Interessentengruppen gründlich zu prüfen, wurden grössere Kommissionen, vorwiegend aus Interessenten bestehend, unter Beiziehung einiger wissenschaftlicher Sachverständigen einberufen. Die Sitzungen dieser Kommissionen fanden statt am 20. und 21. Juni, am 30. Juni und 1. Juli und am 7. und 8. Juli. Nach Bereinigung der Verhandlungen dieser Kommissionen wird es nun bald möglich sein, die ganze revidierte Verordnung neu herauszugeben. Zahlreiche Eingaben aus Interessentenkreisen betreffend die Abänderung dieser oder jener Bestimmung der Verordnung werden durch diese Revision ihre Erledigung finden.

Von kantonalen Erlassen, für welche im Jahre 1913 die Genehmigung durch den Bundesrat eingeholt wurde, sind hier einzig anzuführen:

1. Eine Abänderung des Dienstreglements des Kantons Bern betreffend die Funktionen und Obliegenheiten der Beamten und Angestellten des Laboratoriums für die Untersuchung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 7. Januar 1913;
2. Beschluss des Staatsrates des Kantons Waadt betreffend den Verkehr mit Schwämmen (essbaren Pilzen), vom 22. Juli 1913.

Ferner sind folgende kantonale Erlasse zu erwähnen, für die eine Genehmigung durch den Bundesrat nicht erforderlich war:

1. Kanton Wallis. Dekret zu den Bundesgesetzen betreffend das Absinthverbot, vom 24. Juni, und das Verbot von Kunstwein und Kunstmost, vom 19. Mai 1913;
2. Kanton Waadt. Vollziehungsgesetz zum Bundesgesetz betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost, vom 26. November 1913.

Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Laut dem nun im 4. Jahrgang erschienenen Publikationsorgan «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» sind die folgenden wesentlicheren Ergebnisse von Versuchen, die teilweise schon in früheren Jahren begonnen worden waren, aus dem Laboratorium hervorgegangen:

Quercetinbestimmung im Wein;
 Die Bestimmung der Bromabsorption des Weines;
 Contribution à l'étude des farines;
 Bestimmung und Nachweis des Methylalkohols;
 Analysen einiger Branntweine aus Obst;
 Ueber Farbenreaktionen mit Weinbestandteilen:
 a) Nachweis von Tryptophol,
 b) Eine Farbenreaktion, herrührend von Pentosen;
 Die Praxis der Zuckerbestimmung nach Allihn;
 Ueber Raumdesinfektionsversuche mit dem Apparat «Fortschritt»;
 Ueber quantitatives Sublimieren (zweite Mitteilung);
 Graissage des cafés torréfiés;
 Tabelle zur Ermittlung des Traubenzuckers, Invertzuckers, Milchzuckers
 und Malzzuckers aus dem gewogenen Kupferoxydul.

Teils zur Ueberprüfung der Grenzkontrolle, teils zur Begutachtung aufgetauchter Fragen von prinzipieller Bedeutung und zur Beurteilung neuer Erscheinungen im Lebensmittelverkehr wurde eine grössere Anzahl von Versuchen und sonstigen Arbeiten notwendig, die wir nicht publizierten. Von diesen kleineren Arbeiten seien erwähnt:

Zahlreiche Weinuntersuchungen;
 Bakteriologische Milchuntersuchungen;
 Mehrere Honiguntersuchungen;
 Bakteriologische Untersuchung verschiedener Limonaden;
 Versuche über die Konservierung von Fruchtsäften mit verschiedenen Konservierungsmitteln;
 Untersuchung von Konservierungsmitteln;
 Bakteriologische Untersuchungen über die Keimflora in- und ausländischer Buttersorten;
 Bestimmung des Säuregrades in mehreren Proben gesäuerter Butter;
 Konservierung von Eigelb mit schwefliger Säure;
 Untersuchung von Eierkonserven;
 Untersuchung von Oel in Sardinienbüchsen;
 Untersuchung von Absinthimitationen;
 Bakteriologische Untersuchung von zwei Proben Sauerkraut.

Einige andere Versuche waren am Ende des Jahres noch nicht zum Abschluss gelangt.

Wie in früheren Jahren wurden an die kantonalen Untersuchungsanstalten auf Wunsch spezifische Sera zum Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des echten Bienenhonigs von Kunsthonig unentgeltlich geliefert. Im Laufe des Jahres 1913 wurden abgegeben:

Antipferdeserum: 6 Sendungen von zusammen 18 cm³,
 Antibienenhonigserum: 29 Sendungen von zusammen 176 cm³,
 Normalserum: 5 Sendungen von zusammen 23 cm³.

In Ausführung von Art. 4 der Verordnung betreffend die Ausübung der Grenzkontrolle im Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 29. Januar 1909, fand von 31. März bis zum 12. April ein Kurs für eidgenössische Lebensmittelexperten statt, an welchem die beiden bisher den Zollbehörden unterstellten Beamten, Herr Dr. Lozeron und Herr J. Bienz, teilnahmen. Diese Beamten sind infolge des Inkrafttretens des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost dem schweizerischen Gesundheitsamt zugeteilt worden. Sie werden aber auch in ihrer jetzigen Stellung speziell für die Weinkontrolle an der Landesgrenze verwendet.

Die vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker schon früher begonnenen Arbeiten für die Revision des schweizerischen Lebensmittelbuches, welches nach Art. 55 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen die Bestimmungen über die anzuwendenden Untersuchungsmethoden und die Grundsätze in der Beurteilung der Untersuchungsobjekte enthalten soll, wurden vom Personal des Laboratoriums des Gesundheitsamtes unterstützt. Nachdem der II. Abschnitt, umfassend die Kapitel «Milchprodukte (exklusive Butter)», «Honig», «Süsswein, Schaumwein, Obstwein etc.» und «Spirituosen», in neuer Fassung fertiggestellt ist, konnten nun die Kapitel «Kaffee und Kaffeesurrogate, Tee, Kakao und Schokolade», «Speisefette und Speiseöle» und «Gewürze» in Arbeit genommen werden. Bei den Fortschritten, die nicht nur auf dem Gebiete der Untersuchungsmethoden, sondern namentlich auch in der Aufindung und Anwendung neuer Methoden der Verfälschung der Lebensmittel gemacht worden sind, erscheint die Revision des Lebensmittelbuches unerlässlich. Zudem ist die letzte Auflage dieses Buches, das auch im Auslande guten Absatz gefunden hat, schon jetzt vergriffen, und eine rasche Durchführung der im Gange befindlichen Revision notwendig.

Das Laboratoriumspersonal, und insbesondere der Vorsteher des Laboratoriums, wurde das ganze Jahr hindurch auch durch schriftliche Arbeiten, Berichte, Gutachten etc. stark in Anspruch genommen.

An Stelle des bisherigen Hilfsassistenten der bakteriologischen Abteilung des Laboratoriums ist anfangs August 1913 Herr Dr. med. Geilinger angestellt worden. Sonstige Aenderungen im Laboratoriumspersonal sind nicht zu verzeichnen.

Prüfungen eidgenössischer Lebensmittelchemiker.

Die Fachprüfung auf Grund der Verordnung betreffend die Anforderungen an die Lebensmittelchemiker, vom 29. Januar 1909, welche der Bundesrat in Ausführung von Art. 9, Abs. 2, des Lebensmittelgesetzes erlassen hat, ist seit dem Inkrafttreten dieses Gesetzes von 7 Kandidaten bestanden worden, nämlich den Herren

Dr. Pio Spinelli, von Sagno (Tessin),

Dr. Jules Langel, von Bôle (Neuenburg),

Gustav Bonifazi, von Mons (Graubünden),

Dr. Marcel Bornand, von Ste. Croix (Waadt),
 Dr. Léon Panchaud, von Plainpalais (Genf),
 Dr. Felix Schott, von Breslau (Deutschland), und
 Dr. Ernst Scheurer, von Ins (Bern).

Bei den beiden letzteren Kandidaten war zur Ergänzung der Ausweise an Stelle des Zeugnisses für die bestandene Vorprüfung noch die Prüfung in Botanik nachzuholen.

Gestützt auf Art. 17 der vorgenannten Verordnung war das Diplom für Lebensmittelchemiker an 72 Fachleute, die sich über die erforderliche Bildung und Praxis ausgewiesen hatten, ohne Prüfung erteilt worden.

Die Kontrolle der Lebensmittel (ausgenommen Fleisch) und Gebrauchsgegenstände.

In den Kantonen.

Sämtliche Kantonsregierungen haben nach Massgabe von Art. 56, Abs. 4, des Lebensmittelgesetzes ihre Berichte über die Ausführung dieses Gesetzes und die dabei gemachten Beobachtungen eingesandt. Wir entnehmen dieser Berichterstattung folgendes:

Die Ausführung des Lebensmittelgesetzes und der zudienenden Verordnungen begegnet auch in denjenigen Kantonen, in denen früher keine geregelte Kontrolle ausgeübt wurde, nur noch vereinzelt Schwierigkeiten. Man kann sich der Einsicht nicht verschliessen, dass zur Herstellung und Erhaltung geordneter Verhältnisse im Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen die einlässliche und ständige Kontrolle eine Notwendigkeit geworden ist, und dass die bestehenden Vorschriften dabei eine gute Handhabe bieten. Daher ist auch die Zahl der Beanstandungen zurückgegangen. Die Wirkungen reichen nicht nur den Konsumenten, sondern auch dem ehrlichen Handelsstande zum Vorteil. Selbst die Inhaber von Betrieben für die Herstellung von Lebensmittelsurrogaten, die einer besonderen Beaufsichtigung unterstellt sind, gewinnen dadurch, indem gewisse Vorurteile im Publikum gegen die Surrogate verschwinden. Dies zeigt die eigentümliche, freilich nicht gerade erwünschte Tatsache, dass in einigen Landesteilen die Landwirte mehr und mehr die aus ihrem Betriebe hervorgegangenen Produkte, wie Butter, Honig etc. verkaufen, um dafür Margarine, Kochfett und Kunsthonig zum Eigengebrauch zu kaufen.

Im allgemeinen haben sich die Geschäftsinhaber an die regelmässige Ueberwachung ihrer Betriebe gewöhnt und sind bemüht, den Vorschriften nachzuleben. Ein erfreulicher Fortschritt gegenüber früheren Jahren zeigt sich auch hinsichtlich der Ordnung und Reinlichkeit in den Aufbewahrungs- und Verkaufsräumlichkeiten.

Instruktionskurse für Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten, die laut Art. 9, Abs. 3, des Lebensmittelgesetzes durch die Kantone zu veranstalten sind, haben nach Bedürfnis stattgefunden. Die Mühe, solche Kurse zu ver-

anstalten, darf nicht gescheut werden. Die Kurse bilden unzweifelhaft eines der besten Mittel, um die Tätigkeit der Ortsexperten und der Gesundheitskommissionen anzuregen.

Die kantonalen *Inspektoren* leisten überall recht anerkennenswerte Dienste. Der fleissigen Arbeit dieser Beamten ist es vielerorts zu verdanken, dass überhaupt eine geregelte Kontrolle stattfindet. Nur ist die Zahl derselben in mehreren Kantonen noch ungenügend. Wenn auch den örtlichen Verhältnissen ohne Zweifel Rechnung getragen werden muss, so sollte es doch nicht vorkommen, dass der Inspektor erst nach 3—4 Jahren die sämtlichen Geschäfte seines Kreises auch nur einmal besucht hat, wie dies laut Bericht der Aufsichtsbehörde eines Kantons der Fall war. Im Kanton Bern ist eine vierte ständige Lebensmittelinspektorenstelle geschaffen worden.

Die *Ortsgesundheitsbehörden und Ortsexperten* haben in vielen grösseren Gemeinden ihre Aufgabe richtig erfasst und eine erfolgreiche Tätigkeit entwickelt; in kleineren Gemeinden allerdings ist ihre Leistung oft noch ungenügend und beschränkt sich mehr nur auf die gelegentliche Begleitung des kantonalen Inspektors oder die Ausführung einzelner Weisungen kantonalen Kontrollorgane.

Wie in Tabelle II ersichtlich, ist die Zahl der *Einsprachen* und damit auch der administrativen Oberexpertisen gegen Befunde von kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren (Art. 16 des Lebensmittelgesetzes) zurückgegangen. In mehreren Kantonen ist von dem Rechte der Einsprache gar kein Gebrauch gemacht worden.

Absinthverbot. Während aus der Ostschweiz Fälle von Uebertretungen des Bundesgesetzes betreffend das Absinthverbot nicht gemeldet werden, waren in mehreren Kantonen der französischen Schweiz und auch im Tessin zahlreiche Widerhandlungen gegen die Vorschriften dieses Gesetzes zu ahnden. Insbesondere wird versucht, Nachahmungen des Absinths und Essenzen zur Herstellung solcher in den Verkehr zu bringen.

Kunstweinverbot. Ueber die Wirkung des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost lauten die Mitteilungen aus den einzelnen Kantonen ebenfalls verschieden. Im Kanton Waadt wurden in Ausführung dieses Gesetzes 62 Beanstandungen vorgenommen und ungefähr 300,000 Liter angeblicher Wein beschlagnahmt. Auch anderwärts waren Strafverfolgungen wegen Uebertretungen dieses Gesetzes öfters notwendig. Der geheime Handel mit Kunstwein ist vielerorts nur schwer zu unterdrücken. Gegenüber wenig optimistischen Aeusserungen aus der Ostschweiz sei hier eine Stelle aus dem Berichte eines westschweizerischen Kantons angeführt, welche lautet: «Das Gesetz betreffend das Kunstweinverbot wird, richtig angewendet, unserem Kanton und speziell den Weinproduzenten gute Dienste leisten».

Die Zahl der im ganzen Land untersuchten kontrollpflichtigen Objekte ist, wie aus Tabelle I hervorgeht, auf 58,873 gestiegen. Gegenüber dem

Jahre 1912 bedeutet dies eine Vermehrung von 2161 Objekten. Dagegen ist die Zahl der Beanstandungen und damit auch der Prozentsatz derselben etwas zurückgegangen. Letzterer betrug im Berichtsjahre 13,63 % (1912: 14,74 %).

Die Verschiedenheit der Organisation der einzelnen Untersuchungsanstalten und der Art der Probenentnahmen kommt wiederum deutlich zum Ausdruck nicht nur in der Zahl der Untersuchungen überhaupt, sondern insbesondere auch im Prozentsatz der Beanstandungen. Wo vorwiegend Serienuntersuchungen ausgeführt werden, betragen die Beanstandungen kaum über 6—7 % der untersuchten Objekte, während die Untersuchungsanstalten, denen fast ausschliesslich verdächtig befundene Waren eingeliefert werden, meistens über 30 % der analysierten Proben beanstanden mussten. Die Proben waren hier erst infolge des ungünstigen Ergebnisses von Voruntersuchungen erhoben und eingesandt worden. Für die ausgedehnteren Kantone erscheint letzteres Vorgehen richtiger. Dies bestätigt z. B. folgender Satz aus dem Berichte einer kantonalen Untersuchungsanstalt: «Da die Lebensmittelinspektoren auf ihren Inspektionsreisen mit der kontrollpflichtigen Ware direkt an Ort und Stelle Vorprüfungen ausführen, so finden keine nutzlosen Probenerhebungen statt».

Wie in Tabelle III ersichtlich ist, entfallen 34,608 der in den kantonalen Untersuchungsanstalten ausgeführten Untersuchungen auf Milch. Es beträgt dies 59,9 % der sämtlichen Untersuchungen. Weinproben wurden 5634, und Trinkwasserproben 3865 analysiert. Bei den Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen gaben insbesondere Gefässe mit schlechter, d. h. stark bleihaltiger Verzinnung Anlass zu Untersuchungen und Beanstandungen.

Der Bestimmung, nach welcher Koch-, Ess- und Trinkgeschirre, sowie andere bei der Zubereitung und beim Genuss von Lebensmitteln zur Verwendung gelangende Werkzeuge und Einrichtungen nicht aus Blei oder aus einer mehr als 10 % Blei enthaltenden Metallegierung hergestellt, oder mit einem Zinn verzinkt sein dürfen, das mehr als 1 % Blei enthält, muss aus hygienischen Gründen entschieden Nachachtung verschafft werden.

Wie weit die kantonalen Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden selbständig Beanstandungen vorgenommen haben, zeigt Tabelle IV. Die Tätigkeit auch dieser Organe, und namentlich der Lebensmittelinspektoren, ist eine sehr umfangreiche. Aus der Zusammenstellung ist allerdings auch ersichtlich, dass verschiedene Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden entweder an ihre Aufgabe noch nicht richtig herangetreten sind, oder doch die Berichterstattung über ihre Tätigkeit gänzlich unterlassen haben.

An der Landesgrenze.

Ueber die Ergebnisse der Grenzkontrolle, mit Ausnahme der durch die Grenztierärzte ausgeübten Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren, über die an anderer Stelle berichtet wird, geben die Tabellen V und VI Auskunft.

Die meisten Einsendungen von Proben verdächtiger Waren, sowie Meldungen über unrichtig bezeichnete oder nicht vorschriftsgemäss verpackte Lebensmittel (Art. 28 und 33 des Bundesgesetzes) kamen aus dem Zollkreis VI. Dem Gewichte nach allerdings entfallen die meisten beanstandeten Waren auf den IV. Zollkreis. Die Zahl der wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesenen Sendungen (Art. 35 des Bundesgesetzes) ist nicht sehr bedeutend und betrifft vorwiegend Obst, Eier, Butter, usw.

Nach Art. 1 des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost ist auch die Einfuhr dieser Getränke verboten. Dies ist nach Art. 1 des Bundesgesetzes betreffend das Absinthverbot ebenfalls beim Absinth der Fall. Während nun aber Absinth durch die Organe der Grenzkontrolle meistens ohne Schwierigkeit als solcher erkannt werden kann, trifft dies bei Kunstwein gewöhnlich nicht zu. Es bedarf meistens einlässlicher Untersuchungen in den zuständigen Untersuchungsanstalten, um den Beweis zu erbringen, dass Kunstwein vorliegt. Unrichtig und im Widerspruch mit Art. 28, Abs. 3 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes wäre es aber, wenn das fragliche Getränk, gestützt auf blossen Verdacht der Organe der Grenzkontrolle, von Amtes wegen an der Grenze zurückgehalten würde.

Wie aus Tabelle VI ersichtlich ist, gab der Wein am häufigsten Anlass zur Einsendung von Proben und zu Meldungen. Es mag dies zum Teil daher rühren, weil Weisung erteilt worden war, von bedeutenderen Sendungen auch ohne speziellen Verdacht Proben zur genaueren Untersuchung zu erheben. Immerhin mussten im ganzen 107 Sendungen im Gewichte von 1,385,208 kg beanstandet werden. Wie viele dieser Fälle vom Kunstweinverbot betroffen wurden, wird erst später nach Erledigung der hängigen Strafuntersuchungen zu ermitteln sein. Gegenüber den verschiedentlich zur Aeusserung gelangten Ansichten, die grösstenteils auf ungenügender Orientierung beruhten, kann hier festgestellt werden, dass die Weinkontrolle infolge der Inkraftsetzung des Kunstweinverbotes möglichst intensiv und mit Erfolg betrieben wird, wobei die früher gemachten Erfahrungen gute Dienste leisten. Die bisher den Zollbehörden zur Verfügung gestandenen Beamten funktionieren auch in ihrer jetzigen Stellung als Weinexperten, und die Zahl der von der Landesgrenze an die kantonalen Laboratorien zur Untersuchung gelangenden Weinproben ist grösser geworden. Infolge von Beanstandungen bedeutenderer Weinsendungen sind meistens mehrere Kantonschemiker und sonstige Fachmänner, die über jahrzehntelange Erfahrung verfügen, als Oberexperten zugezogen worden.

Infolge einer Mitteilung der Zollbehörden, dass häufig versucht werde, Absinth von Frankreich aus über unsere Landesgrenze zu schmuggeln, wurden die Regierungen der Kantone Genf, Waadt, Wallis, Neuenburg und Bern in einem besondern Kreisschreiben ermahnt, durch ihre Polizeiorgane bei der Unterdrückung dieser Vorkommnisse nach Möglichkeit mitzuwirken.

Tabelle I.

Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen
(und städtischen) Untersuchungsanstalten.

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Objekte			Beanstandete Proben	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zoll-ämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Zusammen	Zusammen	
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich-Kanton .	Zürich . . .	170	2,935	3,105	317	10,20
» -Stadt .	» . . .	—	10,907	10,907	781	7,16
Bern	Bern	102	1,233	1,335	463	34,68
Luzern	Luzern	43	563	606	218	35,97
Uri	} Brunnen . . .	2	272	274	56	20,43
Schwyz		18	1,047	1,065	231	21,69
Obwalden . . .		—	218	218	27	12,38
Nidwalden . . .		—	152	152	18	11,84
Glarus	Glarus	1	1,429	1,430	248	17,34
Zug	Zug	—	982	982	129	13,13
Freiburg	Freiburg	13	2,690	2,703	512	18,94
Solothurn	Solothurn	10	1,536	1,546	107	6,92
Baselstadt	} Basel	158	5,260	5,418	647	11,94
Baselland		7	66	73	15	20,54
Schaffhausen	Schaffhausen	7	1,124	1,131	167	14,76
Appenzell A.-Rh. . . .	} St. Gallen . . .	6	157	163	62	38,03
Appenzell I.-Rh. . . .		1	60	61	36	59,01
St. Gallen		64	3,529	3,593	455	12,66
Graubünden	Chur	65	1,165	1,230	212	17,23
Aargau	Aarau	20	4,238	4,258	594	13,95
Thurgau	Frauenfeld	4	2,735	2,739	572	20,88
Tessin	Lugano	190	1,188	1,378	393	28,52
Waadt	Lausanne	180	5,873	6,053	947	15,64
Wallis	Sitten	17	561	578	90	17,12
Neuenburg	Neuenburg	53	2,133	2,186	381	17,42
Genf	Genf	79	5,610	5,689	347	6,09
		1210	57,663	58,873	8025	13,63

Tabelle II.

Zusammenstellung der administrativen Oberexpertisen gegen Befunde von kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren (Art. 16 des Lebensmittelgesetzes).

Kantone (und Städte)	Es wurden Oberexpertisen verlangt gegen Befunde von								
	Untersuchungsanstalten				Lebensmittelinspektoren				
	Zu- sammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Zu- sammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	
		bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt		
Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle		
Zürich, Kanton	2	—	2	—	26	6	20	—	
Zürich, Stadt	6	4	2	—	—	—	—	—	
Bern	5	3	—	2	—	—	—	—	
Luzern	6	5	—	1	—	—	—	—	
Uri	}	—	—	—	—	—	—	—	
Schwyz									
Obwalden									
Nidwalden	}	—	—	1	—	—	—	—	
Glarus									
Zug									
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	
Solothurn	—	—	—	—	—	—	—	—	
Baselstadt	}	3	1	}	1	1	—	—	
Baselland					4	5	3	2	—
Schaffhausen	—	—	—	—	—	—	—	—	
Appenzell A.-Rh.	}	—	1	}	1	—	—	1	
Appenzell I.-Rh.					1	—	—	—	—
St. Gallen					1	1	—	—	—
Graubünden	1	1	—	—	—	—	—	—	
Aargau	10	9	—	1	10	3	2	5	
Thurgau	11	7	4	—	1	1	—	—	
Tessin	—	—	—	—	—	—	—	—	
Waadt	14	11	—	3	3	3	—	—	
Wallis	1	—	—	1	—	—	—	—	
Neuenburg	1	1	—	—	23	23	—	—	
Genf	—	—	—	—	—	—	—	—	
	63	44	10	9	71	41	24	6	

Tabelle III.

Uebersicht der in den kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten untersuchten kontrollpflichtigen Waren, nach Warengattungen geordnet.

No.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
<i>a. Lebensmittel.</i>				
1	Bier	329	58	17,63
2	Branntweine und Liköre	1,297	565	43,56
3	Brot	285	55	19,29
4	Butter	1,548	347	22,41
5	Eier	175	133	76,00
6	Eierkonserven	7	2	28,57
7	Eis (Tafeleis)	10	—	0,00
8	Essig und Essigessenz	666	113	17,96
9	Fleisch und Fleischwaren	2,546	345	13,55
10	Fruchtsäfte	26	13	50,00
11	Gemüse, frisches	10	1	10,00
12	Gemüse, gedörrtes	12	2	16,66
13	Gemüsekonserven	82	21	25,61
14	Gewürze	849	125	14,72
15	Honig	581	119	20,48
16	Hülsenfrüchte	7	4	57,14
17	Kaffee	285	141	49,47
18	Kaffeessurrogate	172	31	18,02
19	Kakao	152	11	7,23
20	Käse	72	35	48,61
21	Kohlensäure Wasser (künstliche)	81	18	22,22
22	Konditoreiwaren	152	25	16,44
23	Konfitüren	50	9	18,00
24	Körnerfrüchte	101	11	10,89
25	Limonaden	192	73	38,02
26	Mahlprodukte	284	81	28,52
27	Milch	34,608	2,859	8,26
28	Milchkonserven	25	1	4,00
29	Mineralwasser	8	3	37,50
30	Obst, frisches	25	15	60,00
31	Obst, gedörrtes	82	33	40,24
32	Obstkonserven	54	19	35,18
33	Obstwein	239	30	12,55
34	Paniermehl	2	1	50,00
	Uebertrag	45,014	5,299	—

No.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	Uebertrag	45,014	5,299	—
35	Pilze, frische	10	1	10,00
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	1	0	0,00
37	Presshefe	13	6	46,15
38	Schokolade	115	19	16,51
39	Sirupe	370	156	42,16
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	915	123	13,44
41	Speiseöle	946	155	16,38
42	Tee	48	0	0,00
43	Teigwaren	351	129	36,75
44	Trinkwasser	3,865	559	14,46
45	Wein	5,634	1,228	21,79
46	Zucker (Glukose)	83	14	16,86
47	Verschiedene andere Lebensmittel	301	74	24,58
	Zusammen Lebensmittel	57,666	7,763	13,46
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchs-</i> <i>gegenstände.</i>			
1	Farben für Lebensmittel	27	6	22,22
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungs Zwecken	6	0	0,00
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	478	105	21,96
4	Kinderspielwaren	51	15	29,41
5	Kosmetische Mittel	31	7	22,58
6	Mal- und Anstrichfarben	26	6	23,07
7	Petroleum	126	23	18,26
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	181	30	16,57
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	38	13	34,21
10	Verschiedene Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände	243	57	23,45
	Zusammen Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände	1207	262	21,70
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	57,666	7,763	13,46
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	1,207	262	21,70
	Zusammen	58,873	8,025	13,63

Tabelle IV.

Zahl der durch die Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden erfolgten selbständigen Beanstandungen (Art. 7 und 16 der Verordnung betreffend die technischen Befugnisse der kantonalen Lebensmittelinspektoren und der Ortsexperten vom 29. Januar 1909).

Kantone	Die Beanstandung erfolgte durch								Zusammen
	Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden				
	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	
Zürich	108	65	205	547	1788	375	408	1029	4,525
Bern	867	70	223	839	532	80	131	574	3,316
Luzern	115	146	17	—	175	57	9	—	519
Uri	25	15	33	118	6	—	9	4	210
Schwyz	96	4	99	158	67	—	17	44	485
Obwalden	14	11	17	68	12	—	2	—	124
Nidwalden	28	13	11	75	15	—	4	10	156
Glarus	98	3	28	29	31	2	10	13	214
Zug	102	19	18	1	—	—	—	—	140
Freiburg	97	21	72	11	—	—	—	—	201
Solothurn	78	—	—	—	—	—	—	—	78
Baselstadt	542	19	28	116	—	—	—	—	705
Baselland	217	99	113	71	93	16	26	37	672
Schaffhausen	9	—	8	12	—	—	—	—	29
Appenzell A.-Rh.	27	5	32	2	66	—	5	2	139
Appenzell I.-Rh.	19	13	10	126	—	—	—	—	168
St. Gallen	67	—	92	235	558	31	25	190	1,198
Graubünden	100	96	51	71	176	2	15	110	621
Aargau	243	130	652	1834	436	39	195	701	4,230
Thurgau	314	1	194	365	—	—	—	—	874
Tessin	117	7	22	67	114	1	3	15	346
Waadt	1244	2	94	115	1027	—	324	443	3,249
Wallis	55	2	8	17	12	5	11	24	134
Neuenburg	89	2	16	52	—	—	—	—	159
Genf	40	—	—	19	—	—	—	—	59
	4711	743	2043	4948	5108	608	1194	3196	22,551

Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle in den einzelnen Zollgebieten.

Probenentnahmen von verdächtigen Waren und Meldungen über unrichtig bezeichnete oder nicht vorschriftsgemäss verpackte Lebensmittel (Art. 28 LG) und Rückweisungen von augenscheinlich verdorbenen Waren (Art. 35 LG).

Zollgebiete	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen		Total Beanstandungen und Rückweisungen	
	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg
I. Zollgebiet	355	1,302,377	261	844,528	2	26	263	844,554
II. »	100	324,459	65	197,733	2	5,310	67	203,043
III. »	115	333,076	38	27,177	4	6,903	42	34,080
IV. »	296	1,629,358	209	1,171,039	6	170	215	1,171,209
V. »	217	1,056,727	116	458,024	3	435	119	458,459
VI. »	382	1,260,874	314	992,660	12	11,295	326	1,003,955
	1465	5,906,871	1003	3,691,161	29	24,139	1032	3,715,300

Tabelle VI.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Beanstandungen				Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet		Sendungen	Gewicht kg
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg		
<i>a. Lebensmittel.</i>						
1. Butter	45	21,920	26	12,157	2	1,775
2. Eier und Eiernkonserven	13	43,835	9	42,056	3	5,076
3. Fruchtsäfte und Sirupe	20	3,885	8	1,820	—	—
4. Gewürze	23	6,608	15	4,016	—	—
5. Honig	90	91,296	66	44,104	—	—
6. Kaffee	118	417,085	108	361,528	—	—
7. Kaffeesurogate	13	7,215	9	6,876	—	—
8. Kakao und Schokolade	4	2,357	4	2,357	—	—
9. Käse	29	10,313	23	4,889	1	78
10. Kunstkäse	2	72	2	72	—	—
11. Mehl und Getreide	110	1,407,559	94	1,221,679	—	—
12. Speisefette (ausgen. Butter)	41	31,050	28	9,390	—	—
13. Speiseöle	267	282,633	237	251,224	—	—
14. Tee	91	29,445	87	26,210	—	—
15. Teigwaren	24	10,243	21	9,892	—	—
16. Wein	279	2,955,122	107	1,385,208	—	—
17. Zucker (Glukose)	20	171,946	17	166,182	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	148	397,363	59	131,730	23	17,210
Zusammen Lebensmittel	1337	5,889,947	920	3,681,390	29	24,139
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .</i>						
	128	16,924	83	9,771	—	—
Zusammen	1465	5,906,871	1003	3,691,161	29	24,139

Beaufsichtigung des Schlachtens, der Fleischschau und des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren.

Eidgenössische Aufsicht.

Zu der im letzten Jahresbericht erwähnten Beschwerde des Metzgermeisterversains des Kantons Wallis und des westschweizerischen Metzgermeisterverbandes wegen Nichtbeachtung des Hausierverbotes für Fleisch und Fleischwaren durch die Aufsichtsbehörden des Kantons Wallis ist ergänzend folgendes nachzutragen:

Nachdem der Staatsrat des Kantons Wallis vom eidg. Departement des Innern eingeladen worden war, über seine bezüglichen Anordnungen Bericht zu erstatten, hat er geantwortet, er sei im Begriffe, die kantonale Ausführungsverordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren abzuändern, wobei die Bestimmungen über den Hausierhandel mit Fleisch und Fleischwaren schärfer gefasst werden sollen. Unterdessen seien die Bezirkstierärzte angewiesen worden, in ihren Bezirken den missbräulichen Fleischhausierhandel unnachsichtlich zu unterdrücken. Seither neuerdings erhobene Klagen haben wir dem Staatsrat übermittelt und ihn um strikte Ausführung seines Beschlusses ersucht.

Eine Beschwerde von Dr. E. H. und 27 anderen Hauseigentümern in Lachen (Kanton Schwyz) gegen einen Entscheid des Regierungsrates des Kantons Schwyz betreffend Baubewilligung für die Erstellung eines Schlachthauses in Lachen wurde gestützt auf das Gutachten einer Expertenkommission gutgeheissen. Damit wurde die vom Gemeinderat von Lachen dem dortigen Metzgermeister M. erteilte und vom Regierungsrat des Kantons Schwyz genehmigte Bewilligung zur Erstellung eines Schlachthauses, weil mit Art. 8 der eidgenössischen Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren, vom 29. Januar 1909, im Widerspruch stehend, aufgehoben (s. Bundesbl., Jahrg. 1913, Bd. I, S. 632).

Eine ähnliche Beschwerde gegen einen Schlachthausbau in Wallenstadt ist zurzeit noch anhängig.

Durch Urteil vom 12. März 1913 hatte das solothurnische Amtsgericht B. den wegen Verkauf von Hundefleisch angeklagten Metzger G. K. freigesprochen. Es ging dabei von der Erwägung aus, das in Art. 24 der bundesrätlichen Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren ausgesprochene Verbot des Inverkehrbringens von Hunde- und Katzenfleisch sei ungültig, weil es über die in Art. 54 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen dem Bundesrat übertragenen Kompetenzen hinausgeht. Der Kassationshof des Bundesgerichts hat aber laut seinem Urteil vom 24. September 1913 die Rechtsgültigkeit des in Frage stehenden Verbots anerkannt und das angefochtene Urteil aufgehoben.

Die k. und k. österreichisch-ungarische Gesandtschaft in Bern teilt uns mit Note vom 2. November 1913 mit, die Handels- und Gewerbekammer in Prag sei durch Vertreter von Prager Firmen darauf aufmerksam gemacht worden, dass einzelne holländische und andere Firmen ihre Ware in der Schweiz als «Prager» Schinken und «Prager» Selchwaren feilbieten und verkaufen. Auf diese Weise ziehe die Konkurrenz nicht nur materiellen Gewinn aus dem guten Ruf der Prager Ware, sondern schädige andererseits diesen guten Ruf selbst. Die kantonalen Aufsichtsbehörden wurden eingeladen, der Ueberwachung des Verkehrs mit ausländischen Fleischwaren vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken und Zuwiderhandlungen gegen die diesen Verkehr betreffenden Vorschriften strafrechtlich zu verfolgen.

Kantonale Aufsicht.

Ernennung der Fleischschauer.

Art. 7, Absatz 2, des Lebensmittelgesetzes, wonach die Fleischschau, wenn möglich, einem patentierten Tierarzt übertragen werden soll, wird verschieden angewendet. Während in einzelnen Kantonen die Gesundheitsbehörden verpflichtet sind, bei der Wahl von Fleischschauern in erster Linie allfällige Anmeldungen von Tierärzten zu berücksichtigen, kann es in andern vorkommen, dass sogar die Fleischschau an grössern öffentlichen Schlachthäusern an Laien übertragen wird, auch wenn die Bewerberliste mehrere Tierärzte aufweist. Da die Gesellschaft schweizerischer Tierärzte gegenüber einem solchen Falle Stellung genommen hat, wird die eidgenössische Aufsichtsbehörde nächsthin sich mit der Interpretation der genannten Vorschrift zu befassen haben.

Zug berichtet, dass sämtliche Tierärzte des Kantons Inhaber von Fleischschauerstellen seien; auch St. Gallen meldet, dass in sämtlichen Gemeinden, in denen patentierte Tierärzte wohnen, solche als Fleischschauer amtieren, und dass, wo die örtlichen Verhältnisse es zulassen, der gleiche Tierarzt mehrere Fleischschaukreise bediene. Im Kanton Genf sind sämtliche Fleischschauerstellen durch Tierärzte besetzt. Im übrigen wiegen die Laienfleischschauer der Zahl nach vor, weil namentlich in den kleinern Ortschaften häufig kein Tierarzt zur Verfügung steht.

Instruktionskurse für Fleischschauer.

Im Jahr 1913 sind für angehende Fleischschauer, die kein schweizerisches tierärztliches Diplom besitzen, in folgenden Kantonen Instruktionkurse abgehalten worden:

Bern	2	Kurse von je 6 Tagen mit 29 Teilnehmern
Uri	1	Kurs » » » » » 8 »
Schwyz	1	» » » » » 15 »
Nidwalden	1	» » » » » 11 »
Solothurn	1	» » » » » 16 »
Baselland	1	» » » » » 12 »

Appenzell A.-Rh.	1 Kurs von je 6 Tagen mit	4 Teilnehmern
St. Gallen . . .	1 » » » » » »	10 »
Waadt	3 Kurse » » » » » »	62 »
Wallis	1 Kurs » » » » » »	30 »
Zusammen	30 Kurse mit	197 Teilnehmern

Wiederholungskurse für Fleischschauer, die nicht im Besitze eines tierärztlichen Diploms sind, fanden statt in den Kantonen:

Bern	19 Kurse von je 1 Tag mit	398 Teilnehmern
Nidwalden . . .	1 Kurs » » 1 » » »	20 »
Solothurn	7 Kurse » » 2 Tagen »	122 »
Baselland	2 Kurse » » 1 Tag »	84 »
Appenzell A.-Rh.	1 Kurs » » 2 Tagen »	30 »
Zusammen	30 Kurse mit	635 Teilnehmern

Bern hat 11 Kursteilnehmern den Fähigkeitsausweis verweigert, weil sie bei der Prüfung die nötige Punktzahl nicht erreichten. Waadt hat 2 Bewerber zurückgewiesen wegen Unvereinbarkeit ihrer Beamtung oder ihres Berufes mit dem Amt eines Fleischschauers. Im übrigen haben alle Teilnehmer die Prüfung mit Erfolg bestanden.

Öffentliche Schlachthäuser und private Schlachtlokale.

Mit den neu errichteten öffentlichen Schlachthäusern der grösseren Städte werden in der Regel auch Kadaververwertungs- oder Vernichtungsanlagen verbunden. Im Schlachthaus der Stadt Genf ist im Berichtsjahr die seit langem dringend gewünschte elektrische Beleuchtung eingeführt und dem Schlachthaus Luzern ist eine Heizanlage zur Erzeugung trockener Luft angeschlossen worden.

Die privaten Schlachtlokale geben immer noch häufig zu Aussetzungen Anlass. In landwirtschaftlichen Betrieben wird noch öfters unter freiem Himmel, in Scheunen, Schuppen, Ställen, Kellern etc. geschlachtet. Immerhin hat die durch die eidgenössische Lebensmittelgesetzgebung bedingte Neuordnung der Fleischschau zu vielen Verbesserungen auf diesem Gebiet Anlass gegeben. Ein Zürcher Amtstierarzt bezeichnet als wünschenswert, dass alle grösseren Ortschaften (z. B. mit mehr als 5000 Einwohnern), die noch keine öffentlichen Schlachthäuser besitzen, gesetzlich verhalten werden könnten, Fonds zur Erstellung solcher anzulegen.

Die Tätigkeit der Fleischschauer.

Die Kontrollführung der Fleischschauer wird im allgemeinen als befriedigend bezeichnet. Leider fehlen auch Klagen über oberflächliche Fleischschau nicht; es betrifft dies meistens Fleischschauer, die nicht im Besitz eines tierärztlichen Diploms sind. So meldet ein Kanton (Zürich), einer seiner Laienfleischschauer habe von 107 geschlachteten Kühen und Rindern keinen einzigen Fall von Tuberkulose verzeichnet, und ein anderer (Tessin)

führt sieben Fleischschaukreise an, worunter einen mit über 5500 und drei mit je über 1000 Einwohnern, in denen alle geschlachteten Tiere als bankwürdig beurteilt wurden und wo die Fleischschauer sich auch nicht einmal zur Beanstandung irgendwelcher Organe veranlasst gesehen haben. Ob dies ausschliesslich Laienfleischschauer betrifft, ist uns zurzeit nicht bekannt. Die kantonale Aufsichtsbehörde hat eine Untersuchung angeordnet.

*Zubereitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufslokale für Fleisch
und Fleischwaren; Geräte und Maschinen.*

Die Fleischverkaufslokale der grösseren Ortschaften, namentlich der Städte, entsprechen hinsichtlich Grösse, Einrichtung, Beleuchtung, Lüftung und Reinhaltung fast ausnahmslos den Verordnungsvorschriften. Dagegen musste sowohl in kleineren als auch in grösseren Ortschaften leider noch häufig eingeschritten werden gegen unzulässige Zustände in Aufbewahrungsräumen für Fleisch und Fleischwaren, in Kuttlereien, Fleischhackereien und Wurstereien, Salzereien, Räuchereien etc. Es ist erfreulich, dass die Kühlanlagen im Metzgereigewerbe in raschem Zunehmen begriffen sind, und dass sich auch die elektrisch betriebenen Hack- und Knetmaschinen immer mehr Eingang verschaffen.

*Bei der Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren
bis jetzt gemachte Beobachtungen und Erfahrungen; Oberexpertisen, Bestrafungen.*

Der Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr frischen Fleisches von Tieren des Rindvieh-, Schaf-, Ziegen- und Schweinegeschlechtes und aus solchen hergestellten Fleischwaren beziffert sich laut der schweizerischen Handelsstatistik seit dem Inkrafttreten des gegenwärtigen Zolltarifs wie folgt:

	Frisches Fleisch	Fleischwaren	Fleisch- und Fleisch- waren zusammen
	Fr.	Fr.	Fr.
1906 . . .	4,653,800	2,417,400	7,071,200
1907 . . .	6,014,600	2,870,400	8,885,000
1908 . . .	8,177,600	2,882,400	11,060,000
1909 . . .	7,307,500	2,406,500	9,714,000
1910 . . .	6,583,300	2,398,600	8,981,900
1911 . . .	17,044,600	3,382,500	20,427,100
1912 . . .	20,162,600	3,636,600	23,799,200
1913 . . .	12,784,600	3,074,500	15,859,100

Nachdem die Einfuhr in den Jahren 1911 und 1912 eine ungewöhnliche Höhe erreicht hatte, ist sie letztes Jahr wieder stark zurückgegangen. Gegenüber 1912 beträgt die Abnahme für frisches Fleisch 36,6 %, für Fleischwaren 15,5 % und für beide zusammen 33,36 %.

In der Rubrik «frisches Fleisch» ist auch das überseeische Gefrierfleisch inbegriffen. Die Einfuhr von solchem betrug:

1911	Fr. 1,113,300
1912	» 2,479,800
1913	» 2,403,900

Gegenüber 1912 ist also ein Rückgang der Gefrierfleißeinfuhr von 3,6 % zu verzeichnen.

Auch hinsichtlich der Fleischbeschaffung ist im Vergleich zu den früheren Jahren eine wesentliche Aenderung eingetreten. Während in den Jahren 1911 und 1912 das Inland bloss ungefähr 64,5 % des Fleischbedarfes zu decken vermochte, hat es im Jahre 1913 73,8 % aufgebracht. Es mag sein, dass die Zahl der inländischen Schlachttiere durch die starke Verbreitung der Maul- und Klauenseuche etwas vermehrt worden ist. Im wesentlichen ist der Umschwung aber zweifellos auf eine durch den Rückgang des Milchpreises bedingte Kursänderung der schweizerischen Landwirtschaft zurückzuführen, wie aus folgender Zusammenstellung hervorgeht. An inländischem Vieh wurden geschlachtet:

	Jahr	Stiere	Ochsen	Kühe	Rinder
		Stück	Stück	Stück	Stück
	1911	18,143	20,566	92,326	32,680
	1912	19,917	17,706	88,319	31,207
Zusammen	1911/12	38,060	38,272	180,645	63,887
Mittel	1911/12	19,030	19,136	90,322	31,943
	1913	20,249	21,323	101,584	38,806
Vermehrung	{ Stück	1,219	2,187	11,262	6,863
	{ %	6,40	11,43	12,47	21,48
	Jahr	Kälber	Schafe	Ziegen	Schweine
		Stück	Stück	Stück	Stück
	1911	290,894	43,512	38,794	317,084
	1912	317,844	46,763	42,552	359,703
Zusammen	1911/12	608,738	90,275	81,346	676,787
Mittel	1911/12	304,369	45,137	40,673	338,393
	1913	345,847	59,821	53,520	421,150
Vermehrung	{ Stück	41,478	14,684	12,847	82,757
	{ %	13,63	32,53	31,59	24,46

Der Umstand, dass letztes Jahr 18,125 Stück Kühe und Rinder mehr zur Schlachtbank geliefert worden sind, als durchschnittlich in den beiden vorhergehenden Jahren, weist auf ein Abflauen der Milchproduktion hin, und die starke Zunahme der Schlachtziffern für Ochsen, Kälber, Schafe und Schweine zeigt, dass der Ausgleich in vermehrter Mastviehproduktion gesucht wird.

Einzelne kantonale Berichterstatter beklagen sich noch immer über nachlässige Ausfüllung der Fleischbegleitscheine und Talons und über un-

Uebersicht der von der Fleischschau

A. Geschlach-

Tiergattungen	Zahl der Schlachttiere			Davon waren	
	aus dem Inland	aus dem Ausland	Zusammen	ordnungs- gemäss ge- schlachtet	notge- schlachtet
	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
Stiere	20,249	5,194	25,443	24,947	496
Ochsen	21,323	48,251	69,574	68,965	609
Kühe	101,584	559	102,143	85,938	16,205
Rinder	38,806	258	39,064	35,493	3,571
Kälber	345,847	23,249	369,096	365,265	3,831
Schafe	59,821	85,615	145,436	145,237	199
Ziegen	53,520	853	54,373	52,753	1,620
Schweine	421,150	21,459	442,609	435,360	7,249
Pferde	8,323	3,364	11,687	9,948	1,739
Zusammen	1,070,623	188,802	1,259,425	1,223,906	35,519

*) Einzelne Berichte enthalten die Anzahl der Tiere mit ungeniess-

B. Einfuhrsendungen von fleischschaupflichtigem Fleisch

Fleischgattungen	Aus dem Inland		
	Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
		gesund	beanstandet
	kg	kg	kg
1. Frisches Fleisch			
Stierfleisch	563,824	563,242	582
Ochsenfleisch	7,481,796	7,475,118	6,678
Kuhfleisch	2,312,001	2,283,686	28,315
Rindfleisch	1,825,917	1,821,244	4,673
Kalbfleisch	2,685,406	2,682,592	2,814
Schaffleisch	856,010	855,262	748
Ziegenfleisch	198,386	197,714	672
Schweinefleisch	4,723,324	4,718,104	5,220
Pferdefleisch	439,674	433,844	5,830
Zusammen	21,086,338	21,030,806	55,532
2. Fleischwaren			
Wurstwaren	3,424,011	3,421,760	2,251
Andere Fleischwaren	1,671,449	1,669,266	2,183
Zusammen	5,095,460	5,091,026	4,434
Zusammenzug			
1. Frisches Fleisch	21,086,338	21,030,806	55,532
2. Fleischwaren	5,095,460	5,091,026	4,434
Zusammen	26,181,798	26,121,832	59,966

ausgeführten Untersuchungen.

tete Tiere.

Ergebnisse der Fleischschau						
Tierkörper beurteilt als			Einzelne Organe mussten beseitigt werden	Von den geschlachteten Tieren zeigten Erscheinungen der Tuberkulose		
bankwürdig	bedingt bankwürdig	unge- niessbar		örtliche	Euter	ausge- breitete
Stück	Stück	Stück	*)	Stück	Stück	Stück
25,069	309	65	2,810	1,405	—	80
69,092	426	56	13,728	2,581	—	78
86,213	13,215	2,715	26,844	15,926	1,689	3,713
36,657	1,908	499	3,276	1,360	8	184
364,398	3,661	1,037	6,615	1,191	—	136
145,150	255	31	48,287	181	—	4
53,067	854	452	954	169	16	69
439,147	2,827	635	26,914	4,474	2	427
10,710	615	362	1,528	36	—	5
1,229,503	24,070	5,852	130,956	27,323	1,715	4,696

baren Organen, andere die Anzahl der beseitigten Organe.

Tabelle I B.

und aus solchem hergestellten Fleischwaren.

Aus dem Ausland			Zusammen		
Zusammen	Ergebnis der Untersuchung		Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
	gesund	beanstandet		gesund	beanstandet
kg	kg	kg	kg	kg	kg
305,720	303,660	2,060	869,544	866,902	2,642
4,010,438	3,995,611	14,827	11,492,234	11,470,729	21,505
390,535	390,421	114	2,702,536	2,674,107	28,429
660,343	660,343	—	2,486,260	2,481,587	4,673
1,801,824	1,800,891	933	4,487,230	4,483,483	3,747
487,138	486,000	1,138	1,343,148	1,341,262	1,886
65,670	65,634	36	264,056	263,348	708
5,607,521	5,601,237	6,284	10,330,845	10,319,341	11,504
—	—	—	439,674	433,844	5,830
13,329,189	13,303,797	25,392	34,415,527	34,334,603	80,924
881,980	875,766	6,214	4,305,991	4,297,526	8,465
797,138	795,004	2,134	2,468,587	2,464,270	4,317
1,679,118	1,670,770	8,348	6,774,578	6,761,796	12,782
13,329,189	13,303,797	25,392	34,415,527	34,334,603	80,924
1,679,118	1,670,770	8,348	6,774,578	6,761,796	12,782
15,008,307	14,974,567	33,740	41,190,105	41,096,399	93,706

C. Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren von Geflügel,

Fleischgattungen	Aus dem Inland		
	Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
		gesund	beanstandet
	kg	kg	kg
1. Frisches Fleisch			
Geflügel	228,161	228,104	57
Fische	423,868	423,277	591
Wildbret	55,407	55,098	309
Andere Tiere oder Tierkörper . . .	8,518	8,477	41
Zusammen	715,954	714,956	998
2. Fleischwaren			
Konserven in Büchsen und andern Gefässen	31,631	31,179	452
Andere Fleischwaren	305,837	305,756	81
Zusammen	337,468	336,935	533
Zusammenzug			
1. Frisches Fleisch	715,954	714,956	998
2. Fleischwaren	337,468	336,935	533
Zusammen	1,053,422	1,051,891	1,531

Schlachtungen in

Kantone	Geschlachtete Tiere			
	Stiere	Ochsen	Kühe	Rinder
	Stück	Stück	Stück	Stück
Zürich	7,412	11,503	10,305	7,497
Bern	1,482	3,927	21,039	4,852
Luzern	957	1,093	8,271	1,685
Uri	119	281	953	123
Schwyz	478	397	2,579	552
Obwalden	41	24	653	108
Nidwalden	71	26	918	93
Glarus	273	1,585	769	359
Zug	286	547	2,506	394
Freiburg	219	360	4,201	597
Solothurn	880	313	3,080	2,649
Baselstadt	1,164	12,282	4,691	148
Baselland	363	629	2,788	1,592
Schaffhausen	549	1,065	1,248	810
Appenzell A.-Rh.	1,067	994	3,413	547
Appenzell I.-Rh.	77	26	799	122
St. Gallen	5,265	6,268	9,146	3,163
Graubünden	447	2,606	2,193	669
Aargau	1,073	2,319	6,750	5,376
Thurgau	2,149	1,520	4,775	4,705
Tessin	287	3,791	2,773	865
Waadt	386	6,854	3,835	1,043
Wallis	123	343	2,394	614
Neuenburg	148	4,421	1,150	430
Genf	127	6,400	914	71
Zusammen	25,443	69,574	102,143	39,064

Fischen, Wildbret, Krusten- u. Weichtieren, Fröschen u. Schildkröten.

Aus dem Ausland			Zusammen		
Zusammen	Ergebnis der Untersuchung		Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
	gesund	beanstandet		gesund	beanstandet
kg	kg	kg	kg	kg	kg
2,120,915	2,119,105	1,810	2,349,076	2,347,209	1,867
1,717,258	1,710,625	6,633	2,141,126	2,133,902	7,224
395,419	392,732	2,687	450,826	447,830	2,996
70,658	70,530	128	79,176	79,007	169
4,304,250	4,292,992	11,258	5,020,204	5,007,948	12,256
890,695	889,863	832	922,326	921,042	1,284
607,564	607,409	155	913,401	913,165	236
1,498,259	1,497,272	987	1,835,727	1,834,207	1,520
4,304,250	4,292,992	11,258	5,020,204	5,007,948	12,256
1,498,259	1,497,252	987	1,835,727	1,834,187	1,540
5,802,509	5,790,244	12,245	6,855,931	6,842,135	13,796

den Kantonen.

Geschlachtete Tiere					
Kälber	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Zusammen
Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
39,111	8,521	1,499	64,759	1,679	152,286
47,582	13,421	3,667	114,792	2,003	212,765
23,350	3,406	273	13,600	524	53,159
2,252	1,596	1,782	1,122	9	8,237
9,070	1,513	1,569	7,362	119	23,639
1,774	208	563	1,558	225	5,154
2,510	152	33	1,428	25	5,256
6,035	1,114	653	4,234	97	15,119
6,811	335	48	4,028	75	15,030
6,026	2,193	1,270	8,947	115	23,968
7,852	385	720	14,680	187	30,746
25,844	6,426	47	16,559	452	67,613
7,728	294	379	5,740	320	19,833
4,168	161	163	9,307	250	17,721
5,178	1,290	426	7,420	135	20,470
1,037	35	1,344	1,185	4	4,629
38,016	7,593	1,385	39,885	2,445	113,166
8,358	10,298	10,093	7,519	111	42,294
11,997	622	2,070	22,112	668	52,987
13,202	383	238	18,804	412	46,188
16,603	3,809	23,257	10,830	148	62,363
36,867	15,503	281	33,540	672	98,981
8,633	3,951	2,469	2,167	28	20,722
16,678	2,403	106	16,877	251	42,464
22,414	59,824	38	14,154	693	104,635
369,096	145,436	54,373	442,609	11,687	1,259,425

Zusammenstellung der Fleischeinfuhr

A. Einfuhr von fleischschaupflichtigem Fleisch und

Kantone	Frisches					
	Stier- fleisch	Ochsen- fleisch	Kuh- fleisch	Rind- fleisch	Kalb- fleisch	Schaf- fleisch
	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Zürich	54,631	589,263	3,833	3,688	32,946	58,852
Bern	36,650	150,223	14,256	9,550	1,248	8,461
Luzern	750	39,008	-	-	1,339	15,779
Uri	-	-	-	-	-	-
Schwyz	-	2,143	-	-	-	-
Obwalden	-	-	-	-	-	-
Nidwalden	-	-	-	-	-	-
Glarus	-	1,632	-	-	-	24
Zug	-	-	-	-	-	-
Freiburg	-	-	-	-	-	-
Solothurn	-	-	-	-	-	-
Baselstadt	74,070	1,161,309	3,819	567,193	1,134,205	106,841
Baselland	-	17,492	-	-	-	246
Schaffhausen	1,658	93,821	-	1,429	11,789	40,269
Appenzell A.-Rh.	3,712	45,970	280	-	-	20
Appenzell I.-Rh.	-	-	-	-	-	-
St. Gallen	40,179	201,402	3,357	6,846	7,736	1,807
Graubünden	6,528	145,162	-	1,424	12,705	24,456
Aargau	-	-	-	-	-	-
Thurgau	-	2,590	-	-	-	776
Tessin	3,745	68,723	7,199	2,826	25,493	8,896
Waadt	645	264,339	4,578	4,796	42,128	57,057
Wallis	-	8,487	3,016	422	8,320	590
Neuenburg	1,463	323,125	-	4,744	44,159	29,405
Genf	81,689	895,749	350,197	57,425	479,756	133,659
Zusammen	305,720	4,010,438	390,535	660,343	1,801,824	487,138

Nach der vom Zolldepartement herausgegebenen « schweiz. Handelsstatistik » betrug die
 Die Ausfuhr von frischem Fleisch und Fleischwaren
 Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr

der Kantone aus dem Ausland.
aus solchem hergestellten Fleischwaren.

Tabelle III A.

Fleisch			Fleischwaren			Zu- sammen
Ziegen- fleisch	Schweine- fleisch	Zusammen	Wurst- waren	Andere Fleisch- waren	Zusammen	
kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
5,762	151,593	900,568	264,595	252,617	517,212	1,417,780
18	71,172	291,578	34,287	25,529	59,816	351,394
-	4,441	61,317	2,733	1,197	3,930	65,247
-	-	-	-	-	-	-
-	-	2,143	1,319	-	1,319	3,462
-	-	-	-	397	397	397
-	-	-	-	-	-	-
-	205	1,861	1,480	10,286	11,766	13,627
-	-	-	1,000	-	1,000	1,000
-	-	-	89	63	152	152
-	2,146	2,146	6,852	4,218	11,070	13,216
1,292	4,524,467	7,573,196	152,396	305,571	457,967	8,031,163
-	5,002	22,740	6,862	964	7,826	30,566
-	446,677	595,643	222	-	222	595,865
232	2,450	52,664	-	-	-	52,664
-	-	-	-	-	-	-
6,040	37,925	305,292	34,726	5,814	40,540	345,832
729	28,074	219,078	6,834	20,347	27,181	246,259
-	-	-	18,722	10,813	29,535	29,535
158	3,985	7,509	6,167	7,940	14,107	21,616
2,252	75,280	194,414	4,483	1,219	5,702	200,116
246	1,435	375,224	134,201	89,472	223,673	598,897
-	20,244	41,079	21,509	6,691	28,200	69,279
-	32,936	435,832	111,646	42,532	154,178	590,010
48,941	199,489	2,246,905	71,857	11,468	83,325	2,330,230
65,670	5,607,521	13,329,189	881,980	797,138	1,679,118	15,008,307
Einfuhr von frischem Fleisch und Fleischwaren der obgenannten Art						16,460,900
.....						601,800
.....						15,859,100

Zusammenstellung der Fleischeinfuhr

B. Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren von Geflügel, Fischen,

Kantone	Frisches			
	Geflügel	Fische	Wildbret	Andere Tiere oder Tierkörper
	kg	kg	kg	kg
Zürich	357,558	298,870	83,233	5,464
Bern	182,513	133,378	8,819	1,103
Luzern	361,595	360,700	36,264	22,254
Uri	-	-	-	-
Schwyz	-	-	-	-
Obwalden	-	-	-	-
Nidwalden	-	-	-	-
Glarus	-	9,036	-	-
Zug	100	495	-	-
Freiburg	-	2,000	-	-
Solothurn	1,470	7,356	350	-
Baselstadt	371	1,921	998	-
Baselland	-	2,893	-	-
Schaffhausen	-	16,921	575	-
Appenzell A.-Rh.	-	-	-	-
Appenzell I.-Rh.	-	-	-	-
St. Gallen	55,634	31,665	8,615	-
Graubünden	80,520	40,342	1,661	1,205
Aargau	25,130	30,448	5,237	-
Thurgau	257	1,368	34	-
Tessin	-	15	-	-
Waadt	555,728	364,131	60,794	2,892
Wallis	8,387	8,526	-	-
Neuenburg	50,984	36,481	6,494	294
Genf	440,668	370,712	182,345	37,446
Zusammen	2,120,915	1,717,258	395,419	70,658

Nach der vom Zolldepartement herausgegebenen « schweiz. Handelsstatistik betrug die

Die Ausfuhr von frischem Fleisch und Fleischwaren der obgenannten Art

Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr

der Kantone aus dem Ausland.

Tabelle III B.

Wildbret, Krusten- und Weichtieren, Fröschen und Schildkröten.

Fleisch	Fleischwaren			Zusammen
	Zusammen	Konserven in Büchsen und andern Gefässen	Andere Fleischwaren	
kg	kg	kg	kg	kg
745,125	86,092	-	86,092	831,217
325,813	4,461	500	4,961	330,774
780,813	313,212	588,135	901,347	1,682,160
-	-	-	-	-
-	-	1,351	1,351	1,351
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
9,036	486	440	926	9,962
595	-	-	-	595
2,000	-	-	-	2,000
9,176	370	-	370	9,546
3,290	-	-	-	3,290
2,893	15,054	2,900	17,954	20,847
17,496	-	-	-	17,496
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
95,914	4,325	-	4,325	100,239
123,728	4,424	-	4,424	128,152
60,815	1,430	-	1,430	62,245
1,659	105	-	105	1,764
15	25	-	25	40
983,545	42,926	1,426	44,352	1,027,897
16,913	2,353	-	2,353	19,266
94,253	38,852	94	38,946	133,199
1,031,171	376,580	12,718	389,298	1,420,469
4,304,250	890,695	607,564	1,498,259	5,802,509
Einfuhr von frischem Fleisch und Fleischwaren der obgenannten Art				9,695,700
.....				621,400
.....				9,074,300

Verhältnis-

Auf je 100 geschlachtete fleischschau-

Tiergattungen	Herkunft		Schlachtung	
	inländische	ausländische	ordnungs- gemässe Schlachtung	Not- schlachtung
	Stück	Stück	Stück	Stück
Stiere	79,58	20,42	98,05	1,95
Ochsen	30,92	69,08	99,12	0,88
Kühe	99,45	0,55	84,13	15,87
Rinder	99,34	0,66	90,86	9,14
Kälber	93,70	6,30	98,42	1,58
Schafe	41,13	58,87	99,86	0,14
Ziegen	98,43	1,57	97,02	2,98
Schweine	95,15	4,85	98,36	1,64
Pferde	71,21	28,79	85,12	14,88
Zusammen	85,01	14,99	97,18	2,82

Verbrauch von fleischschaupflichtigem Fleisch und aus

1. Fleisch von im Inland ausgeführten Schlachtungen.

Tiergattungen	Geniessbare Tierkörper	Durch- schnitts- gewicht ¹⁾	Gewonnenes Fleisch
	Stück	kg	kg
Stiere	25,378	380	9,643,640
Ochsen	69,518	360	25,026,480
Kühe	99,428	280	27,839,840
Rinder	38,565	250	9,641,250
Kälber	368,059	55	20,243,245
Schafe	145,405	26	3,780,530
Ziegen	53,921	15	808,815
Schweine	441,974	100	44,197,400
Pferde	11,325	300	3,397,500
Zusammen	1,253,573		144,578,700
Davon nachträglich beanstandet (Tab. I B)			59,966
Zum Verbrauch gelangten			144,518,734

Berechnungen.

pflichtige Tiere einer Gattung kommen:

Tierkörper beurteilt als			Tiere mit Erscheinungen der Tuberkulose			
bankwürdig	bedingt bankwürdig	un-genießbar	örtliche	Euter	ausgebreitete	Zusammen
Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
98,53	1,21	0,26	5,52	—	0,03	5,55
99,31	0,61	0,08	3,70	—	0,11	3,81
84,40	12,94	2,66	15,59	1,65	3,64	20,88
93,84	4,88	1,28	0,35	0,02	4,71	5,08
98,83	0,99	0,18	0,32	—	0,04	0,36
99,80	0,17	0,03	0,12	—	—	0,12
97,60	1,57	0,83	0,31	0,03	0,13	0,47
99,22	0,64	0,14	1,01	—	0,09	1,10
91,64	5,26	3,10	0,31	—	0,04	0,35
97,63	1,91	0,46	2,17	0,14	0,37	2,68

Tabelle V.

solchem hergestellten Fleischwaren in der Schweiz.**2. Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren obiger Art.**

Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr laut der «schweiz. Handelsstatistik» (Tab. III A)	kg	15,859,100
Davon wurde beanstandet (Tab. I B)		33,740
Zum Verbrauch gelangte		15,825,360
Zusammenzug.		
Verbrauchtes Fleisch inländischer Schlachtung .	kg	144,518,734
Verbrauchtes Einfuhrfleisch		15,825,360
Total Fleischverbrauch in der Schweiz		160,344,094
Verbrauch auf den Kopf der Bevölkerung ²⁾ .		41,358

¹⁾ Nach den Angaben der Schlachthausverwaltung an der Engehalde in Bern.

²⁾ Nach den Angaben des eidg. statistischen Bureaus betrug die mutmassliche Bevölkerungszahl auf Mitte 1913 3,877,000.

Uebersicht über die Fleischbeschaffung im Jahr 1913.

(Fleisch und Fleischwaren von Tieren des Rindvieh-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegeschlechtes.)

1. Fleisch inländischer Herkunft. (Schlachtungen von inländischem Vieh.)

Tiergattungen	Zusammen Schlachttiere	Unge- niessbare Tier- körper	Geniessbare Tierkörper	Durch- schnitts- gewicht	Gewonnenes Fleisch
	Stück	Stück	Stück	kg	kg
Stiere	20,249	52	20,197	380	7,674,860
Ochsen	21,323	17	21,306	360	7,670,160
Kühe	101,584	2,700	98,884	280	27,687,520
Rinder	38,806	496	38,310	250	9,577,500
Kälber	345,847	972	344,875	55	18,968,125
Schafe	59,821	13	59,808	26	1,555,008
Ziegen	53,520	445	53,075	15	796,125
Schweine	421,150	604	420,546	100	42,054,600
Pferde	8,323	258	8,065	300	2,419,500
Zusammen	1,070,623	5,557	1,065,066		118,403,398

2. Fleisch ausländischer Herkunft.

a. Im Inland ausgeführte Schlachtungen von ausländischem Vieh.

Tiergattungen	Zusammen Schlachttiere	Unge- niessbare Tier- körper	Geniessbare Tierkörper	Durch- schnitts- gewicht	Gewonnenes Fleisch
	Stück	Stück	Stück	kg	kg
Stiere	5,194	13	5,181	380	1,968,780
Ochsen	48,251	39	48,212	360	17,356,320
Kühe	559	15	544	280	152,320
Rinder	258	3	255	250	63,750
Kälber	23,249	65	23,184	55	1,275,120
Schafe	85,615	18	85,597	26	2,225,522
Ziegen	853	7	846	15	12,690
Schweine	21,459	31	21,428	100	2,142,800
Pferde	3,364	104	3,260	300	978,000
Zusammen	188,802	295	188,507		26,175,302
<i>b. Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren.</i>					
Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr laut der « schweiz. Handelsstatistik » (Tab. III A)					15,859,100
Total Fleisch und Fleischwaren ausländischer Herkunft					42,034,402

Zusammenzug.

Fleisch inländischer Herkunft . . . 118,403,398 kg = 73,80 %
 Fleisch ausländischer Herkunft . . . 42,034,402 » = 26,20 %
 Zusammen Fleischbedarf 160,437,800 kg

regelmässige Ablieferung der letzteren. In solchen Fällen dürfte wohl der zeitweilige Entzug der Begleitformulare, wie er in Art. 6, Absatz 2, des bezüglichen Bundesratsbeschlusses vom 9. April 1910 vorgesehen ist, am ehesten Ordnung schaffen.

Oberexpertisen, für welche die kantonalen Aufsichtsbehörden den Obmann zu ernennen hatten, wurden verhältnismässig wenig verlangt. Die meisten fielen im Sinne der Bestätigung des vorinstanzlichen Entscheides aus. Ueber die Oberexpertisen in den Gemeinden fehlen zumeist die Angaben.

Die meisten Widerhandlungen gegen die Vorschriften über das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren, wie Nichtablieferung von Fleischschauzeugnissen, Verwendung von Begleitscheintalons zur Spedition von Fleisch und Fleischwaren, Umgehung der Fleischschau oder Nachkontrolle, Nichtbeachtung der Schlachthausreglemente, Widerhandlung gegen die Vorschriften über das Einbringen von Fleisch und Fleischwaren in andere Gemeinden, gewerbsmässiges Schlachten ohne Lokal, Uebertretung der Hausiervorschriften, Fleischsmuggel an der Grenze, Verkauf von Gefrierfleisch ohne Bewilligung, Verwendung von künstlich gefärbten Wursthüllen, Mehlzusatz zum Wurstteig, unreinliche Lokale und Geräte etc., wurden mit kleineren Geldbussen geahndet. Für schwerere Vergehen, wie Verkauf von bedingt bankwürdigem Fleisch als bankwürdiges, Verkauf von verdorbenem Fleisch, von Fleisch verendeter Tiere, neugeborener oder totgeborener Kälber usw., wurden Geldbussen bis zu Fr. 600, zum Teil verbunden mit Gefängnis bis zu 14 Tagen, ausgesprochen.

Mehrere Berichte heben lobend hervor, dass der gehoffte Erfolg der Bundesgesetzgebung über das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren nicht ausgeblieben sei.

Ueber die durch die Fleischschauer kontrollierten Schlachtungen, die Beurteilung des Fleisches, das Vorkommen der Tuberkulose bei den Schlachtieren, die Einfuhr von Schlachtieren und Fleisch, den Fleischkonsum und die Fleischbeschaffung geben die Tabellen auf Seite 198—208 Aufschluss.

Bundesbeiträge an die Kosten der kantonalen Lebensmittelkontrolle.

Folgende Tabelle gibt eine Uebersicht der die Lebensmittelkontrolle betreffenden Rechnungen und der von uns gemäss Art. 10 des Bundesgesetzes bewilligten Bundesbeiträge.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1913.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktion-kurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	9,798.99	32,100.—	—	41,898.99	4,381.90	37,517.09	18,758.55
Zürich (Stadt)	9,486.45	34,855.—	—	44,341.45	11,013.—	33,328.45	16,664.20
Bern	12,971.96	38,015.—	6,011.05	56,998.01	8,947.80	48,050.21	24,025.10
Luzern	9,392.32	18,500.—	—	27,892.32	3,496.05	24,396.27	12,198.15
Urkantone	3,119.45	12,010.35	1,737.30	16,867.10	2,369.15	14,497.95	7,248.95
Glarus	4,519.70	10,000.—	—	14,519.70	871.65	13,648.05	6,824.—
Zug	4,325.86	5,718.65	—	10,044.51	250.—	9,794.51	4,899.25
Freiburg	6,181.18	12,000.—	—	18,181.18	3,367.35	14,813.83	7,406.90
Solothurn	3,287.20	11,000.—	—	14,287.20	1,526.—	12,761.20	6,380.60
Baselstadt	6,975.81	37,758.35	—	44,734.16	10,040.19	34,693.97	17,347.—
Baselrand	5,096.—	3,600.—	2,521.90	11,217.90	819.35	10,398.55	5,199.35
Schaffhausen	1,733.19	9,100.—	—	10,833.19	1,305.—	9,528.19	4,764.10
Appenzell A.-Rh.	2,570.—	2,000.—	854.70	5,424.70	—	5,424.70	2,712.35
Appenzell I.-Rh.	1,206.05	1,500.—	—	2,706.05	—	2,706.05	1,353.—
St. Gallen	18,521.75	25,465.—	479.65	44,466.40	23,003.90	21,462.50	10,731.25
Graubünden	6,375.90	13,038.50	610.90	20,025.30	3,932.35	16,092.95	8,046.45
Aargau	9,988.53	21,121.40	—	31,109.93	3,126.90	27,983.03	13,991.50
Thurgau	6,010.43	19,700.—	—	25,710.43	4,286.—	21,424.43	10,712.20
Tessin	6,247.02	11,900.—	—	18,147.02	2,076.50	16,070.52	8,035.25
Waadt	16,647.71	37,900.—	3,413.—	57,960.71	19,726.55	38,234.16	19,117.10
Wallis	1,880.—	8,670.—	2,230.75	12,780.75	716.15	12,064.60	6,032.30
Neuenburg	3,888.63	14,650.—	20.—	18,558.63	4,757.40	13,801.23	6,900.60
Genf	3,991.50	25,105.—	—	29,096.50	4,908.80	24,187.70	12,093.85
	154,215.63	405,707.25	17,879.25	577,802.13	114,921.99	462,880.24	231,442.—

B. Auszüge aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten.

Allgemeines.

Zürich (Kanton). Bei Anlass der Erneuerungswahlen der örtlichen Gesundheitsbehörden und der diesen unterstellten Funktionäre (Ortsexperten und Fleischschauer) hat die Zahl derjenigen Gemeinden, in welchen die Besorgung der Gesundheitspflege dem Gemeinderate unter Beiordnung eines Ausschusses obliegt, um vier zugenommen. In 69 Gemeinden ist ausschliesslich der Gemeinderat mit den Aufgaben der Gesundheitspflege betraut.

Zürich (Stadt). Die Probenentnahme zum Zwecke einer genaueren Untersuchung durch den Stadtchemiker erfolgt in der Stadt Zürich durch 15 dem Sanitätskorps angehörige Ortsexperten auf Weisung des Inspektors des Gesundheitswesens im Einverständnis mit dem Stadtchemiker und auf Anordnung des Chefs des Sanitätskorps.

In Betrieben für Herstellung von Margarine, Kochfett und Kunsthonig vorgenommene Inspektionen führten gleich wie auch die Kontrolle von Geschäftsbetrieben, wo früher Kunsthonig fabriziert oder verkauft wurde, zu keinerlei Beanstandungen.

Bern. Durch die Kreierung einer ständigen vierten Lebensmittelinspektorenstelle ist einem Bedürfnis entsprochen worden, das sich schon lange fühlbar gemacht hatte. Hierdurch wurde auch eine neue, den Verhältnissen besser angepasste Kreiseinteilung bedingt.

Der einzige abgehaltene Instruktionskurs für Ortsexperten konnte den von den Gemeinden geäusserten Wünschen nicht genügen. Es werden stets neue solche Kurse notwendig.

Luzern. Um Fehler, meist formeller Art, die von den Ortsexperten bei den Probenentnahmen und im Rapportwesen etwa begangen wurden, in Zukunft zu vermeiden, sah sich die kantonale Aufsichtsbehörde veranlasst, mittelst eines Kreisschreibens die bestehenden Vorschriften in Erinnerung zu bringen.

Es kommen immer noch Fälle vor, in denen Private glauben, sich an Ortsexperten wenden zu können, um Untersuchungen rein privater Natur zu Lasten des Staates ausführen zu lassen.

Urkantone. Es wird hervorgehoben, dass in verschiedenen Bezirken das Strafmass für die gleiche Art der Uebertretung ein sehr verschiedenes ist. Auch in bezug auf die Zeit der Durchführung des Strafverfahrens herrscht in den Bezirken grosse Verschiedenheit. — Infolge einer intensiveren Milchkontrolle hat eine starke Zunahme der Zahl der eingesandten Proben stattgefunden.

Glarus. Trotz einer Vermehrung der Beanstandungen gegenüber dem Vorjahre kann nicht auf eine Verschlimmerung der Zustände im Verkehr mit Lebensmitteln geschlossen werden. Schwere Vergehen gelangten keine

zur Anzeige. In sieben Fällen wurden vom Einzelrichter Bussen im Betrage von Fr. 5 bis 40 verhängt unter gleichzeitiger Auferlegung der Untersuchungskosten. Viele Fälle wurden durch Verwarnungen unter Auferlegung der Kosten erledigt.

Freiburg. Die meisten Fälle von Widerhandlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung konnten durch die Regierungsstatthalterämter erledigt werden. Fünf Fälle wurden den Ortsgesundheitsbehörden und fünf andere den zuständigen Richterämtern überwiesen.

Eine gerichtliche Verhandlung wegen unrichtiger Deklaration von Wein (« La Côte » und « St. Georges ») hatte bedeutende Dimensionen angenommen. Sie endigte mit der Verurteilung der Angeschuldigten.

Solothurn. Wichtigere Anstände, die das Eingreifen des Regierungsrates oder kantonale Erlasse notwendig gemacht hätten, haben sich auch im Jahre 1913 bei der Durchführung der Lebensmittelkontrolle nicht ergeben. In 75 Fällen hat gerichtliche Beurteilung stattgefunden. Davon betrafen 13 Fälle die Fleischschau. In vier Fällen erfolgte Freisprechung.

Baselstadt. Von 368 Verzeigungen wegen Beanstandungen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen waren vier zur Zeit der Berichterstattung noch nicht erledigt. In den andern Fällen wurde zu Bussen im Betrage von Fr. 5 bis 330 bzw. in einem Falle zu einer Woche Gefängnis verurteilt.

Baselland. Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle ist in diesem Jahre auf bedeutend weniger Schwierigkeiten gestossen als im Vorjahre. Für die 34 neugewählten Ortsexperten und Stellvertreter wurde ein zweitägiger Kurs und für die 101 bereits amtierenden Ortsexperten und Stellvertreter fünf eintägige Wiederholungskurse abgehalten. Die Zahl der Verzeigungen wegen Beanstandung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen betrug 112. Die Bussen bewegten sich zwischen Fr. 5 und 400.

Schaffhausen. Während des Jahres 1913 waren für neun Gemeinden frisch gewählte Ortsexperten einzuführen. In zwei Gemeinden wurde für dieses Amt der Landjäger gewählt. Die Ausübung der Funktionen dieses Amtes fällt dem Landjäger leichter als einem Privatmanne.

In das Berichtsjahr fällt die Installation des neuen Laboratoriums.

Appenzell A.-Rh. Das Lebensmittelinspektorat konstatiert, dass sich die der Kontrolle unterstellten Geschäfte den Bestimmungen der Gesetzgebung immer mehr anpassen. Die Gesundheitskommissionen liegen ihrer Aufgabe mit Eifer ob.

Appenzell I.-Rh. Die Ortsexperten von fünf Bezirken haben in St. Gallen einen Instruktionskurs besucht. Den Bestimmungen der eidg. Lebensmittelgesetzgebung wird noch nicht überall nachgelebt. Vielfach ist noch die Meinung vorhanden, dass kleinere Vergehen, wie unrichtige Deklarationen, überhaupt nicht bestraft werden können.

St. Gallen. Ortsexperten und Ortsgesundheitskommissionen haben sich im allgemeinen bestrebt, ihrer Aufgabe nach bestem Können gerecht zu

werden. In den kleinen Gemeinden hält es oft schwer, die geeigneten Leute zu diesen Aemtern zu finden.

Einsprachen gegen Verfügungen sind nicht erhoben worden; ebensowenig wurde eine Oberexpertise angebeht.

Graubünden. Zur Einführung der neugewählten Ortsexperten wurde ein dreitägiger Instruktionskurs mit 18 Teilnehmern abgehalten. Es ist beabsichtigt, künftig alljährlich einen Kurs durchzuführen, wobei die verschiedenen Landesteile gleichmässige Berücksichtigung finden sollen.

Wegen Widerhandlung gegen die Lebensmittelgesetzgebung mussten 102 Anzeigen eingereicht werden, wovon 7 durch die zuständigen Gerichte, 46 durch den Kleinen Rat, 18 durch die Gemeindevorstände (Ortsgesundheitsbehörden) und 25 durch Verwarnung erledigt worden sind. Bei geringfügigen Uebertretungen, die den Gemeindebehörden zur Behandlung überwiesen worden sind, muss der bezügliche Entscheid beförderlichst der kantonalen Aufsichtsbehörde zur Kenntnis gebracht werden.

Aargau. Die Zahl der Strafanzeigen wegen Uebertretung der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften betrug im ganzen 441. Von diesen Strafanzeigen gingen 37 an die zuständigen Bezirksämter. Die übrigen Anzeigen wurden an die betreffenden Gemeindebehörden als administrative Strafinstanzen geleitet. Bis Ende des Berichtsjahres war aber nur ungefähr die Hälfte der Fälle erledigt.

Thurgau. Die Beanstandungen gaben Veranlassung zu 60 Verwarnungen mit Kostenüberbindung und zu 194 Strafanträgen. Klagen über zu hohe Untersuchungsgebühren konnten nicht berücksichtigt werden. Eine Aenderung des bestehenden Reglementes über die zu erhebenden Gebühren erscheint auch nicht geboten.

Tessin. Die Zahl der Widerhandlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung ist noch nicht wesentlich zurückgegangen. Die Arbeit im Laboratorium und auch diejenige des kantonalen Lebensmittelinspektors hat zugenommen. Letzterer ist namentlich durch Auskunfterteilung über die verschiedenen Fragen der Kontrolle stark in Anspruch genommen.

Waadt. Die kantonalen Lebensmittelinspektoren arbeiten mit Eifer und Gewissenhaftigkeit. Indessen werden ihre Befugnisse durch ein besonderes Regulativ noch besser geregelt werden müssen. Um die Ortsgesundheitsbehörden überall zu einer gleichmässigen Anwendung der Lebensmittelgesetzgebung zu veranlassen, wird ein gruppenweiser Zusammenschluss dieser Lokalbehörden befürwortet.

Wallis. Trotz der mangelhaften Laboratoriumseinrichtung und dringenden Notwendigkeit eines Neubaus kann ein langsamer Fortschritt in der Lebensmittelkontrolle konstatiert werden. Die Schwierigkeit, genügend unabhängige Personen für die Beamtung als Ortsexperten zu gewinnen, wurde dadurch überwunden, dass nun an vielen Orten nach dem Vorschlage des Kantonschemikers Organe der Kantonspolizei dieses Amt bekleiden. Es bedarf einer einfachen und wirksamen Organisation. Dies kann erreicht werden, wenn

Kanton und Gemeinden sich die Hand bieten zur Mitwirkung bei der Ausführung der bestehenden Vorschriften.

Neuenburg. Die ganz ungenügenden und ungeeigneten Laboratoriums-räumlichkeiten mussten weiter benutzt werden, und eine Aussicht auf Verbesserung der Zustände in absehbarer Zeit ist nicht vorhanden.

Wegen Widerhandlungen gegen die Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung kamen 277 Fälle vor die Regierungsstatthalterämter; zwei Fälle führten zu Freisprechungen und 275 zur Verurteilung zu Bussen von Fr. 1 bis 50. 28 Beanstandungen wurden durch die Richterämter beurteilt. Unter diesen Fällen befanden sich mehrere Widerhandlungen gegen das Gesetz betr. das Absinthverbot. Die gerichtlichen Strafen bestanden in Bussen im Betrage von Fr. 5 bis 200. In vier Fällen erfolgte Freisprechung.

Genf. Die Ausführung der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften bot im Jahre 1913 keine besonderen Schwierigkeiten. Eine Oberexpertise wurde in keinem Falle verlangt. Es mussten im Ganzen 223 Anzeigen wegen Beanstandungen erfolgen. 221 Fälle wurden durch die Administrativbehörde (Service d'Hygiène) und zwei Fälle durch das Polizeigericht beurteilt. Die Summe der im Jahre 1913 ausgefallten Bussen beträgt Fr. 2857.

Milch.

Zürich (Kanton). Unter den 2472 untersuchten Proben Milch befanden sich 95 Stallproben, die zur Feststellung der Art und des Umfanges der Verfälschung entnommen worden waren. Die Zahl der Beanstandungen betrug 132 oder 5,3 % sämtlicher Fälle.

Zürich (Stadt). Von den 219 Beanstandungen entfallen 7 auf gewässerte und 14 auf abgerahmte Milch. Eine grössere Zahl von Proben war wegen Verunreinigung zu beanstanden.

Bern. Als gewässert wurden 39, als gewässert und entrahmt 2 und als entrahmt 7 Proben Milch begutachtet. Die übrigen Beanstandungen beziehen sich auf Milchfehler. Bei der Prüfung der Milch auf fehlerhafte Beschaffenheit liefert die Katalaseprobe in Verbindung mit der Leukocytenprobe wertvolle Dienste. Es wäre zu wünschen, dass für die klinischen Untersuchungen der Milchtiere und für die Stallinspektionen jeweilen ein völlig unabhängiger tierärztlicher Experte zur Verfügung stehen würde.

Luzern. Die Mehrzahl der ausgeführten Milchuntersuchungen bezweckte den Nachweis von Verfälschungen. In einer Anzahl von Fällen war ferner auf Käseereitauglichkeit der Milch zu prüfen.

Urkantone. Gegenüber den Vorjahren sind die Milchproben in grösserer Zahl eingesandt worden. Da die Ortsexperten oft nicht über die nötige Einrichtung verfügen, um auch nur orientierende Untersuchungen hinsichtlich eventueller Verfälschung oder Verunreinigung der Milch vorzunehmen, so wurden diese Kontrollorgane beauftragt, von Zeit zu Zeit Serien von 20 bis 50 Proben einzusenden. Nötigenfalls wird die Untersuchung durch eine tierärztliche Expertise ergänzt.

Glarus. Neben der Untersuchung der Milch auf Verfälschungen wird immer mehr auch die Prüfung auf Milchfehler und Verunreinigungen notwendig. Nicht weniger als 123 Proben wurden wegen Verunreinigung beanstandet. Das Laboratorium macht sich zur besonderen Aufgabe, einen Fortschritt auf dem Gebiete der Milchbehandlung herbeizuführen.

Der Einfluss der Maul- und Klauenseuche auf die Beschaffenheit der Milch machte sich nach den öfteren Untersuchungen sehr verschieden intensiv geltend.

Freiburg. Von den 131 beanstandeten Proben Milch waren 22 gewässert und eine abgerahmt. Die übrigen Beanstandungen erfolgten wegen Verunreinigung und Milchfehlern.

Solothurn. Auch hier gelangten viel mehr Milchproben zur Untersuchung als in vorhergehenden Jahren. 19 Proben waren mit Wasser verdünnt, 15 entrahmt und 11 sonst anormal.

Basel-Stadt. 8,3% der untersuchten Milchproben waren zu beanstanden und zwar der grösste Teil mit 6,1% wegen Verunreinigung. Gegenüber dem Vorjahr hat die Zahl der durch Schmutz verunreinigten Proben immerhin wesentlich abgenommen.

Baselland. Trotz vermehrter und verschärfter Milchkontrolle sind die Fälle von Wässerung und Entrahmung noch häufig, und die Beanstandungen wegen Verunreinigung der Milch werden nicht seltener. Einzig eine intensive Stallkontrolle verbunden mit der nötigen Aufklärung und Belehrung könnte da Abhilfe bringen.

Schaffhausen. Beanstandungen wegen hohen Schmutzgehaltes sind weniger häufig als früher, während in geringerem Grade verunreinigte Milch noch oft vorkommt. Da kann nur eine Stallkontrolle nebst tierärztlicher Untersuchung der Milchtiere helfen. Schwierigkeiten bieten die ungenügenden baulichen Stalleinrichtungen, deren Aenderung meistens mit bedeutendem Kostenaufwand verbunden ist.

Appenzell A.-Rh. Bei verschiedenen Lieferanten liess die Reinlichkeit zu wünschen übrig. Von 455 Milchproben mussten 57 = 12,6% als nicht genügend reinlich behandelt bezeichnet werden.

Appenzell I.-Rh. Auch hier wird grössere Reinlichkeit beim Melken verlangt, obwohl löbliche Ausnahmen ebenfalls erwähnt werden. Zwei Proben waren gewässert und zugleich stark verunreinigt.

St. Gallen. Wasserzusatz zur Milch kommt immer noch häufig vor. Infolge der Vielgestaltigkeit des Milchhandels macht es oft grosse Mühe oder gelingt gar nicht, den subjektiven Urheber einer Verfälschung ausfindig zu machen. Durch die zahlreichen Seuchenfälle und das geringwertige Heu wurde im Herbst eine deutliche Abnahme des Fettgehaltes verursacht.

Graubünden. Beanstandet wurden wegen Wässerung 7, wegen Entrahmung 4, wegen ungenügenden Gehaltes 5, weil mit Ziegenmilch vermengt 1, weil von kranken Tieren herrührend 17 und wegen Verunreinigung 38 Proben Milch. Nach bisheriger Erfahrung wird gegen ungenügende Sauberkeit durch Stallinspektionen und Belehrungen am meisten ausgerichtet.

Aargau. Die Milch ist ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung entsprechend einer vermehrten Kontrolle unterstellt worden. Dagegen ist die Zahl der verfälschten Milchproben (42) gegenüber dem Vorjahre (70) wesentlich zurückgegangen. Beanstandungen wegen Schmutzgehalt sind zahlreicher geworden, weil in dieser Hinsicht strenger vorgegangen worden ist. Es muss sehr begrüsst werden, dass von seiten der kantonalen Aufsichtsbehörde in letzter Zeit neuerdings Anstrengungen gemacht worden sind, einen fix besoldeten und daher unabhängigen Tierart auch zu Funktionen auf dem Gebiete der Milchhygiene heranzuziehen.

Thurgau. Von den 229 beanstandeten Proben Milch sind 46 als verfälscht begutachtet worden. Der Verkauf von Milch kranker Tiere ist für den Chemiker schwer zu beurteilen und sollte durch tierärztliche Ueberwachung geordnet werden.

Tessin. Im kleinen Milchhandel haben die Verfälschungen merklich abgenommen. Bei gefälschter Milch aus Molkereien ist es oft schwer, den wirklich Fehlbaren ausfindig zu machen. Die Reinlichkeit im Verkehr mit Milch ist etwas günstiger geworden, lässt aber immer noch Besserung wünschen.

Wallis. 5 Proben Milch wurden beanstandet wegen Wasserzusatz (von 24 bis 64 %), 1 Probe wegen Entrahmung, 3 Proben wegen Verunreinigung und 1 Probe als von einer kranken Kuh herstammend.

Neuenburg. Es wurden 13 Fälle von Wasserzusatz zur Milch im Betrage von 5 bis 70 % konstatiert. 16 Proben waren entrahmt und 8 zeigten eine zu geringe Haltbarkeit. In vielen Gemeinden dürfte die Kontrolle der Milch besser durchgeführt werden.

Genf. Die 71 Beanstandungen von Milch verteilen sich auf Verfälschungen durch Wasserzusatz, Abrahmungen, Verdorbenheit und Verunreinigung. Verunreinigte Milch soll vom Markte ausgeschlossen werden. Zur Prüfung auf Milchfehler sind neben der Katalase-, Reduktase- und Leukocytenprobe auch mit der Alkohol-Alizarinprobe gute Erfahrungen gemacht worden.

Butter und andere Speisefette und Speiseöle.

Zürich (Kanton). Bei 12 Proben erfolgte Beanstandung wegen zu niedrigem Fettgehalt infolge beigemischem oder ungenügend entferntem Wasser. 4 Proben erwiesen sich als verdorben und für menschliche Genusszwecke unbrauchbar. In 2 Proben wurde Benzoësäure festgestellt. Auch Margarine war in 2 Fällen mit Benzoësäure konserviert. Von 24 untersuchten Proben Olivenöl erwiesen sich 20 als mit geringwertigeren Oelen (meistens mit Sesamöl) vermischt.

Zürich (Stadt). Von den untersuchten Proben Butter mussten 68 beanstandet werden. Ferner gab es 39 Beanstandungen von Speisefetten, vorwiegend wegen Benzoësäuregehalt, und 16 Beanstandungen von Speiseölen, die vorwiegend verfälscht und vereinzelt auch falsch deklariert oder verdorben waren.

Bern. 4 Proben Butter hatten zu geringen Fettgehalt und 3 waren verdorben. Ein Olivenöl war mit Cottonöl verfälscht. Die übrigen Beanstandungen betrafen mangelhafte oder fehlende Aufschriften auf den Gefässen.

Luzern. Wiederholt mussten Buttersendungen aus Italien angehalten werden, deren Fettgehalt nur 76—81% betrug. Borsäurehaltige Butter wurde im Berichtsjahre nicht mehr vorgefunden.

Freiburg. In 11 Fällen musste Butter wegen ungenügendem Fettgehalt und in einem Fall wegen falscher Deklaration beanstandet werden. Bei 6 Proben Margarine fehlte der vorgesehene Sesamölsatz. Die Untersuchung von Speiseölen führte zu 5 Beanstandungen.

Basel-Stadt. Sendungen von Butter aus dem Ausland mussten zurückgewiesen werden, teils weil die Butter zu wenig Fett enthielt, teils wegen zu hohem Säuregrad (bis 49°). Schweinefette waren mehrfach ungenügend geläutert. Ein Schweinefett war mit Cottonöl verfälscht und eine Margarine durch Schimmelpilzwucherungen verdorben.

Von 65 erhobenen Olivenölproben war keine einzige zu beanstanden.

St. Gallen. Gefälschte Butter hat sich nicht vorgefunden. Eine Beanstandung erfolgte wegen Verdorbenheit. Zwei Beanstandungen von Margarine erfolgten wegen Verdorbenheit bzw. ungenügender Aufschrift.

Ein Olivenöl war mit Arachisöl vermischt und ein anderes Produkt, das als Olivenöl bezeichnet war, bestand aus einer Mischung von Sesamöl und Mohnöl.

Graubünden. In 4 Fällen wurde verdorbene Butter beanstandet. Butter aus grösseren Molkereien des Auslandes enthielt Spuren von Borsäure. Da die vorhandene Menge zu Konservierungszwecken nicht genügt haben würde, so muss sie mehr nur als Verunreinigung in die Butter hineingelangt sein. Zweifellos wird in den betreffenden Geschäften mit Borsäure manipuliert, wenn auch eine Konservierung für die nach der Schweiz bestimmte Butter nicht beabsichtigt ist.

Von Speiseölen wurden im ganzen 8 Proben beanstandet, alles angebliche Olivenöle, die mit billigeren Oelen verfälscht waren.

Aargau. 14 Proben Butter wurden vorwiegend wegen Verdorbenheit beanstandet, ebenso 20 andere Speisefette. Die Untersuchung von 78 Speiseölen dagegen führte zu keiner einzigen Beanstandung.

Thurgau. Fälle von Verfälschung der Butter durch Zusatz von fremdem Fett, sowie Verkauf von Margarine unter der Deklaration von Butter sind nicht konstatiert worden. Von 97 Proben, die auf ihren Fettgehalt untersucht wurden, entsprachen nur 5 nicht den Anforderungen von mindestens 82% Fettgehalt. Die Bestrebungen der Interessenten, diese Anforderung in der Lebensmittelgesetzgebung herabzusetzen, wurde mit Recht an massgebender Stelle nicht unterstützt. Im Interesse der Konsumenten muss an der Forderung eines Mindestfettgehaltes der Butter von 82% festgehalten werden.

Wallis. Eine Butter wurde als verfälscht und eine andere als verdorben beanstandet. Ein importiertes Kochfett war ungenügend bezeichnet und zwei

Schweinefette mussten als mit Rindsfett vermischt begutachtet werden. 19 Oele, hauptsächlich Olivenöl und Nussöl, waren vermischt mit billigeren Oelen.

Neuenburg. Von 45 Proben Butter waren 10 zu beanstanden und zwar vorwiegend wegen zu geringem Fettgehalt. Eine Probe Butterschmalz war mit Margarine verfälscht. Die Olivenöle scheinen gegenüber früher reiner geworden zu sein. Eine einzige Beanstandung wegen Zusatz von Sesamöl, wahrscheinlich sogar nur einer zufälligen Verunreinigung, ist hier notwendig geworden.

Genf. Verfälschungen von Butter haben nicht konstatiert werden können. Auch sind die Fälle mit zu hohem Wassergehalt der Butter wesentlich zurückgegangen. Die Bestimmung, dass der Fettgehalt mindestens 82 % betragen müsse, lässt sich ohne Schwierigkeiten durchführen und schützt den Konsumenten vor Uebervorteilung.

Mehl, Brot und Teigwaren.

Zürich (Kanton). Sechs Proben Backmehl erwiesen sich als verdorben und musste gegen die Verwendung für menschliche Genusszwecke Einsprache erhoben werden.

Bern. Zwei Mehle wurden wegen zu hohem Feuchtigkeitsgehalt als nicht lagerfest beanstandet. Rötliche Flecken in einem Brot erwiesen sich als Spuren von Fuchsin, die offenbar durch denaturiertes Futtermehl in die Backmulde hineingelangt waren.

Solothurn. Ein Mehl war verunreinigt durch «Hühnermais», Krüsch und Teigreste. In einem Brot zeigten sich die roten Flecken, herrührend von mit Fuchsin denaturiertem Futtermehl.

Basel-Stadt. Nachwägungen von Brot, das zum Austragen bestimmt war, haben häufig zur Beanstandung geführt. In Spezereiläden wurden zweimal künstlich gefärbte Teigwaren gefunden.

St. Gallen. In mehreren Gemeinden sind Bestrafungen wegen Verwendung von denaturiertem Futtermehl im Backmehl vorgekommen. Die roten Punkte im Brot verraten jeweils das Vergehen. Brotlaibe mit 42,5 und 44,5 % Wassergehalt mussten als ungenügend ausgebacken beanstandet werden.

Thurgau. 3 Mehle waren verdorben, 1 verdorben und unrichtig deklariert und 2 hatten zu hohem Wassergehalt. Von den 11 beanstandeten Proben hatten 7 zu hohem Wassergehalt.

Tessin. Die Vorschrift, nach welcher das Brot unaufgefordert vorgewogen werden soll, begegnet überall Schwierigkeiten. Teigwaren mussten wegen zu hohem Säuregrad, d. h. als zu alt und verdorben beanstandet werden. Künstlich gefärbte Teigwaren sind ziemlich selten geworden.

Genf. Eine ganze Wagenladung italienischer Teigwaren musste wegen künstlicher Färbung zurückgewiesen werden. Zwei französische Firmen mussten eingeklagt werden, weil sie Teigwaren mit zu wenig, bzw. gar keinem Eiweißgehalt als Eierteigwaren eingeführt hatten. Sie suchten sich damit zu entschuldigen, dass in Frankreich ein Minimum für den Eiweißgehalt nicht vorgeschrieben sei.

Honig.

Zürich (Stadt). 4 als Bienenhonig deklarierte Produkte erwiesen sich als Kunsthonig. Sonstige Beanstandungen betreffen zu hohen Wassergehalt, Verunreinigungen und ungenügende Aufschriften.

Bern. 2 Beanstandungen betrafen italienische Honige, die in der Schweiz verfälscht worden waren. 4 Proben waren durch Erhitzen denaturiert.

Luzern. Infolge der schlechten Honigernte nahm der Import exotischer Honige grosse Dimensionen an. Proben überseeischer Honige zeichneten sich wiederholt durch hohen Wassergehalt und Verunreinigungen aus. Da oft die Entnahme einer richtigen Durchschnittsprobe bei Honig fast unmöglich ist, so erscheint einige Rücksichtnahme hinsichtlich des Wassergehaltes angezeigt.

Basel-Stadt. Honige, die auf Grund der Fiehe-Reaktion verdächtig erschienen, mussten in mehreren Fällen als überhitzt begutachtet werden, ohne dass dies indessen im Geruch oder Geschmack irgendwie erkennbar war. Ein « Schweizer-Honigpulver » bestand aus Rohrzucker, Teerfarbstoff, Honigaroma und etwas Weinsäure.

St. Gallen. Die amerikanischen Honige enthalten meistens mehr als die bis jetzt gestatteten 20 % Wasser. Es kommen neben dem « Honigaroma » häufig auch sog. Honigpulver in den Handel, die zur Fabrikation von Kunsthonig bestimmt sind.

Graubünden. Honigverfälschungen wurden im Berichtsjahre nicht nachgewiesen. Als billiger Ersatz für den teuren inländischen wird oberitalienischer und namentlich zentralamerikanischer Honig eingeführt. Da nicht nur ein Preisunterschied, sondern ein wesentlicher Unterschied in der Qualität vorhanden ist, so musste umsomehr auf die Anwendung des Art. 89 der eidg. Lebensmittelverordnung, d. h. auf die Bezeichnung als ausländischer Honig gedrungen werden.

Genf. Der Honig hat hier zu keiner Beanstandung Anlass gegeben. Zweifelhafte fremde Honige werden bei den Handelsleuten nicht mehr vorgefunden. Aber auch Honige zweiter Ernte sind seltener geworden.

Gewürze.

Zürich (Stadt). Von 110 untersuchten Gewürzen waren 11 zu beanstanden, 4 Pfeffer, 4 Zimt und 3 Koriander. Letztere bestanden zum grössten Teil aus tauben Samen, waren von Insekten angebohrt und stark verunreinigt.

Bern. In 2 Fällen war zu entscheiden, ob der Verkauf von mit Kochsalz vermischten Gewürzpulvern unter das Salzregal falle. Eine Probe Gewürznelken mit hohem Gehalt an Nelkenstielen wurde als geringwertig taxiert.

Basel. Ein Pfeffersurrogat bestand aus Pfeffer, Reisstärke, Paprika und Senfpulver. In der Asche von Ceylonzimt wurde 55 % und in derjenigen eines chinesischen Zimts dagegen nur 22 % CaO gefunden. Vanillin enthielt 5—6 % Acetanilid.

St. Gallen. Ein als Senfgewürz bezeichnetes Produkt erwies sich als alkoholische Zwiebelessenz und musste als bei der Senfbereitung zulässig

anerkannt werden. Ein Wurster, in dessen Würsten 3,2 % Weizenmehl nachgewiesen wurde, wollte dies auf die Verwendung des Gewürzsurrates « Pfefferex » zurückführen. « Pfefferex » enthält aber nicht Weizenmehl, sondern Buchweizenmehl.

Aargau. 5 Nelkenpulver waren wegen ihres hohen Gehaltes an Stielen, 2 Proben Zimt wegen zu hohem Aschengehalt, 1 wegen zu hohem Gehalt an Zimtholz und 1 Pfeffer wegen Verunreinigung durch Pimentpulver zu beanstanden.

Thurgau. Von 45 Gewürzen waren 1 Pfeffer, 1 Nelkenpulver und 1 Piment als unrichtig deklariert, bzw. als verfälscht zu beanstanden. Im allgemeinen sind die im Verkehr befindlichen Gewürze Pfeffer, Zimt, Gewürznelken reiner als früher. Dafür scheinen Gewürzsurrate aufkommen zu wollen.

Tessin. Als Safransurrate werden Mischungen verschiedener vegetarischer Produkte angetroffen, so namentlich Saflorblüten, Ringelblumen und Santalholz.

Wein.

Zürich (Kanton). 14 Weine sind wegen Verfälschung oder unrichtiger Deklaration, 13 wegen Verdorbenheit und 1 wegen zu hoher Platrage beanstandet worden.

Zürich (Stadt). Von 220 Beanstandungen bezogen sich 164 auf falsche Deklaration. Ferner waren 18 Proben gallisiert, ohne entsprechend deklariert zu sein und 19 Proben mussten als Kunstwein begutachtet werden.

Bern. Die 57 Beanstandungen von Wein bezogen sich auf Wasserzusatz, Tresterwein, falsch deklarierten, übermässig geschwefelten oder gegipsten, avinierten und verdorbenen Wein. Die Beurteilung von Weinverschnitten bietet oft grosse Schwierigkeiten.

Luzern. Bei der Mehrzahl der zur Untersuchung eingesandten Weine handelte es sich um die Frage der Deklaration. Oefters waren Verschnitte von Weinen südlicher Herkunft mit sauren inländischen Weinen als « Waadtländer » in den Verkehr gebracht worden. Weine mit übermässigem Gehalt an freier schwefliger Säure konnten mittelst einmaliger Durchlüftung in konsumfähigen Zustand gebracht werden.

Glarus. Fast 50 % der beanstandeten Weine waren angebliche Tirolerrotweine. Auch ausserdem kamen mehrere Beanstandungen wegen unrichtiger Deklaration vor. Einzelne Fälle betrafen Wässerung, Gallisierung und Verdorbenheit.

Freiburg. Von 48 Beanstandungen betrafen 8 Fälle Verdünnung mit Wasser, 29 unrichtige Deklaration, 3 Zuckering und 8 verdorbene Zustände.

Basel-Stadt. Unrichtig deklariert waren 12, als Kunstwein mussten begutachtet werden 25, als zu stark geschwefelt 9, als erkrankt oder verdorben 15 Weine. Aus andern Gründen kamen zudem noch 13 Beanstandungen vor. Mehrere als gallisiert deklarierte Weine mussten als Kunstwein begutachtet werden.

Schaffhausen. Die Weinkontrolle gestaltete sich ausserordentlich schwierig. Der Vorrat des meistens unverändert gelassenen, reinen 1911er Weines war aufgebraucht. Der 1912er musste fast ausnahmslos gallisiert oder verschnitten werden. So kam es oft zu Beanstandungen wegen unrichtiger Deklaration. Der Verkehr mit Landweinen ging sehr zurück.

St. Gallen. Infolge des grossen Rückganges in der Weinernte der Jahre 1912 und 1913 wurden namentlich Tiroler-Weine eingeführt. Häufig auch wurden billigere Weine italienischer Herkunft als « Genre » oder « Typ » Tiroler oder als « Tiroler, mit dem nötigen Verschnitt versehen » in den Verkehr gebracht. Ein italienischer Rotwein war künstlich gefärbt. Ein Sauser musste wegen Verschnitt mit stichigem Wein und ein anderer wegen Zuckering beanstandet werden.

Graubünden. Durch die Kontrolle wurden aufgefunden: 12 verdorbene, 11 nicht wahrheitsgetreu deklarierte und 2 übermässig geschwefelte Weine.

Aargau. 25 Weine waren gestreckt, gallisiert oder zu stark gallisiert, 18 falsch deklariert und 17 krank oder verdorben. Die Ernte pro 1913 war so gering, dass auch zum Gallisieren einheimischer Weine fast jede Gelegenheit fehlte.

Thurgau. Von 267 untersuchten Weinen mussten 137 beanstandet werden. Diese waren zum grösseren Teile verfälscht oder unrichtig bezeichnet. In 41 Fällen handelte es sich um kranke oder verdorbene Weine. In manchen Weinbaugebieten des Kantons Thurgau konnte im Berichtsjahre eine Weinernte gar nicht stattfinden.

Tessin. Die Zahl der Weinbeanstandungen ist in merklicher Abnahme begriffen. Der Säuregrad der Weine des Jahres 1912 war auch im Kanton Tessin infolge ungünstiger Witterung abnorm hoch; er ging zwar nach und nach sowohl durch Ausscheidung von Weinstein als namentlich durch Milchsäuregärung wesentlich zurück. Auch die Weine des Jahres 1913 waren vielfach im gleichen Falle, ebenso viele Weine der nördlichen Provinzen Italiens, während im südlichen Italien gehaltreiche Weine produziert wurden, die häufig nach der Gärung noch 10 bis 20 g Zucker im Liter enthielten.

Wallis. Die 12 Beanstandungen von Weinen betrafen: 3 Fälle mit Wasserzusatz, 1 Fall übermässiger Schwefelung, 3 Fälle unrichtiger Deklaration und 5 Fälle von Verdorbenheit oder Krankheit. In Anbetracht der bedeutenden Einfuhr von Fremdweinen wurde es notwendig, der Weinkontrolle ganz besondere Aufmerksamkeit zu schenken. In jeder Gemeinde musste eine genaue Aufsicht über den Verkehr mit Weinen ausgeübt werden.

Neuenburg. Unter den 60 beanstandeten Weinen waren 26 gewässert oder gallisiert, 18 verdorben, 1 gezuckert, 6 falsch deklariert, 2 aviniert, 2 übermässig geschwefelt und 5 sonst abnorm. Der Tresterwein ist glücklicherweise verschwunden. Verschnitte von Weinen, die in neuerer Zeit häufig als « Genre Arbois », « Genre St. Georges » etc. verkauft werden, sind gewöhnlich zur Täuschung des Konsumenten bestimmt und werden auf den

Etiketten der Flaschen dann auch einfach als « Arbois », « St. Georges » etc. bezeichnet.

Genf. Der Kanton Genf war hinsichtlich der Quantität der Weinernte gegenüber den benachbarten Kantonen bevorzugt. Trotzdem wurden grosse Quantitäten Fremdweine eingeführt, die nicht beanstandet werden konnten. Eine Anzahl von Beanstandungen betraf verdorbene und kranke Weine, die zur Essigfabrikation Verwendung fanden.

Diverse Lebensmittel.

Zürich (Kanton). In 23 Fällen mussten Proben von Wasser als durch Infiltrationen verunreinigt und zu Trinkzwecken ungeeignet bezeichnet werden.

Mehlhaltige Würste und Fleischkäse finden sich immer noch öfters vor (23 Beanstandungen). 18 Wurstproben waren künstlich gefärbt und 2 mit Benzoësäure konserviert.

Zürich (Stadt). Die Kontrolle sämtlicher zum Konsum gelangenden Biere führte zu 6 Beanstandungen wegen Trübung durch Hefe und Bakterien oder einzig durch Hefe.

50 % der untersuchten Essigproben waren zu beanstanden und zwar vorwiegend wegen zu geringem Essigsäuregehalt oder wegen Trübung mit Essigälchen oder sonstigen Verunreinigungen.

Künstlich gefärbte und gestreckte, ferner auf unerlaubte Weise konservierte Sirupe wurden häufig aufgefunden.

Bern. Gorgonzolakäse war mit einer Rinde aus Baryumsulfat umgeben, die 15 % seines Gewichtes ausmachte. Die Rinde musste unter amtlicher Aufsicht entfernt werden. Kunstkäse war nur äusserlich rot gefärbt, statt nach Vorschrift durch die ganze Masse.

Ein als « Kratz » bezeichnetes alkoholfreies Getränk enthielt 47,7 % Zucker und etwas Ingwerextrakt, welchem der kratzende Geschmack zu verdanken ist.

Sogenanntes Eigelbpulver enthielt zwar Eigelbsubstanzen, daneben aber Weizenmehl und Natriumbikarbonat.

Luzern. Drusenbranntwein enthielt 0,1 ‰ freie Schwefelsäure, offenbar von der Reinigung der Fässer herrührend.

Die Bezeichnungen « Karlsbader - Kaffeegewürz » und « Küchenpulver » mussten als unstatthaft bezeichnet werden. Auch gegen Geheimmittel zur Weinbereitung, die aus Italien hergekommen waren, wurde eingeschritten.

Urkantone. Limonaden waren in mehreren Fällen stark trüb, was teils auf mangelhafte Flaschenreinigung zurückzuführen war.

Auch im Berichtjahre mussten viele Qualitätsspirituosen als unreell oder als mehr oder weniger stark verschnitten bezeichnet werden.

Glarus. Der Zusatz von Mehl zu Bratwürsten ist nicht leicht zu unterdrücken. Durch vergleichende Versuche ist allerdings längst erwiesen, dass ein Mehlzusatz zur Herstellung von Würsten mit schönem Schnitt nicht erforderlich ist.

Trinkwasserproben führten von offenen Flussläufen her, die der Abwasser-
verunreinigung ausgesetzt sind.

Baselstadt. Gesalzenes Rindfleisch aus Sibirien enthielt 9,7 % Kochsalz
und 0,5 ‰ Salpeter.

Bei der regelmässigen Trinkwasserkontrolle wurden 156 Proben und
aus verschiedenen Brunnen 19 Proben untersucht. Die Untersuchung wurde
sowohl chemisch als auch bakteriologisch durchgeführt.

Schaffhausen. Fast sämtliche Gemeinden des Kantons besitzen Hoch-
druckwasserversorgungen. Gleichwohl sind Aufträge für Kontrollunter-
suchungen nicht selten geworden, indem es sich namentlich um Vermeh-
rungen des Wasserzuzuges handelt.

St. Gallen. In einer Sendung Hackfleisch wurde Formalin nachgewiesen.
Der Empfänger hatte probeweise aus dem Fleisch eine Wurst bereitet und
selber davon genossen, worauf er Schlingbeschwerden und starke Schwellung
im Mund und Gaumen verspürte. Zusätze von Mehl und Stärkemehl zu
Würsten kommen trotz des bestehenden Verbotes immer noch öfters vor
und führen zu zahlreichen, oft empfindlichen Bussen.

Zahlreich sind auch die Beanstandungen von Limonaden wegen Ver-
unreinigungen durch Hefe- und Schimmelpilze. Die als «Chabeso» in den
Verkehr gebrachte Limonade musste als Milchsäure-Limonade bezeichnet
werden.

Graubünden. Mehrere als echt bezeichnete Qualitätsbranntweine waren
stark verschnitten.

Zwei unter der Deklaration «gemahlener Kaffee» im Handel befindliche
Pulver erwiesen sich als Mischungen von Kaffee mit Cichorie.

Limonaden waren öfters stark trüb, was verschiedenen Ursachen zuzu-
schreiben sein kann. Nicht selten rührt diese Trübung von ungenügender
Flaschenreinigung her. An die Lebensmittellinspektoren wurde Weisung
erteilt, der Kontrolle der Einrichtungen und des Betriebes der Limonaden-
geschäfte vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken.

Aargau. 4 Proben Rübenzucker waren durch Schmutzstoffe verun-
reinigt und eine andere Probe war mit 5 % Stärke verfälscht.

Die Trinkwasseruntersuchung wird nicht selten notwendig bei Neufas-
sungen und zur Kontrolle bestehender Einrichtungen.

Thurgau. Die Kontrolle des Obstweines und sog. Mostes hat ergeben,
dass der Alkoholgehalt in ersterem meist 5 bis 6,5 Vol.-% und der Ex-
traktgehalt 25—35 ‰ beträgt. Bei «Mosten» betrug der Alkoholgehalt
zwischen 3,5 und 5 Vol.-% und der Extraktgehalt gewöhnlich 18—25 ‰.

Neuenburg. Infolge der Verwendung stark alkoholisierter Fruchtsäfte
war der Alkoholgehalt in Sirupen oft so hoch, dass er deklariert werden
musste. Grobe Verfälschungen und Fälschungen von Sirup mit Essenzen
sind etwas seltener geworden.

Wiederholt wurde versucht, gewöhnliche Speiseessige als Weinessig zu
verkaufen.

Genf. Infolge des Vorgehens im vorigen Jahre haben nur noch wenige Fleischpräparate wegen Gehalt an Mehl oder Borsäure beanstandet werden müssen.

Wegen unrichtiger Bezeichnung von Sirupen sind zahlreiche Berichte eingesandt worden. Von 49 Proben Sirup mussten 36 beanstandet werden, die einen wegen Verwendung verdünnter Fruchtsäfte, andere wegen künstlicher Färbung, wegen Alkoholgehaltes oder Konservierung mit Salicylsäure.

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich (Stadt). 9 Proben Zinn zum Verzinnen enthielten zu viel Blei. 6 Sicherheitsöle hatten einen zu niedrigen Flammpunkt.

Bern. Die Verzinnung von Herdwasserschiffen enthielt 35—46 % Blei. Infolge der strengen Kontrolle hat die Einfuhr solcher Gegenstände allerdings wesentlich abgenommen. Eine Reihe von auf der Messe feilgehaltenen irdenen Kochgeschirren gab durch die schlechte Glasur Anlass zum Einschreiten, indem mit 4 % iger Essigsäure nach bestehender Vorschrift wesentliche Mengen Blei daraus gelöst werden konnten.

Basel. Wie schon früher wurde in dem Knallfeuerwerk Martinicas gelber Phosphor konstatiert. In 15 verschiedenen Sorten buntem Glanzpapier wurde trotz des in der Literatur ausgesprochenen Verdachtes kein Arsen vorgefunden. Dagegen erwiesen sich die ausgestopften japanischen Entchen, die man um die Osterzeit vielfach zur Dekoration der Schaufenster verwendet und auch verkauft, als stark arsenhaltig. Der Arsenikgehalt eines solchen Entchens betrug 2,4 %.

Schrot, das zum Flaschenreinigen in einer Mineralwasserfabrik verwendet wurde, bestund aus Blei. Eine Nachschau von 168 Bäckereien ergab, dass noch 7 derselben Zinkmulden verwenden. Den Besitzern wurde zum Ersatz dieser Mulden eine Frist von 3 Monaten eingeräumt.

Schaffhausen. Da der Bierkonsum erheblich zugenommen hat, so bedürfen die Bierpressionen in den Wirtschaften einer vermehrten Kontrolle. Die Wirtsleute waren sonst fast ausschliesslich an den Weinkonsum gewohnt und wissen infolgedessen noch vielfach mit dem Bier und insbesondere mit den Bierdruckapparaten nicht richtig umzugehen.

St. Gallen. Fälle von Verwendung stark bleihaltigen Zinnes zum Verzinnen und Verlöten von Gefässen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gibt es noch öfters. Ein Lot zum inwendigen Löten von Konservenbüchsen enthielt 47,9 % und ein Zinn zum Verzinnen einer Backmulde 27 % Blei.

Genf. 2 Beanstandungen von kosmetischen Mitteln betrafen 1 «Lotion capillaire» und ein Haarfärbepreparat, welches bleihaltig war.

In besonderem Grade verdienten die Aufmerksamkeit der Kontrollbeamten verschiedene Präparate zur Weinbehandlung. Ein flüssiger Leim z. B. war mit Amylacetat versetzt, wodurch der üble Geruch der schlechten Qualität Leim verdeckt werden sollte.