

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 17 (1926)

Heft: 6

Rubrik: Aus den Berichten des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes und der Gesetze betreffend das Absinth- und Kunstweinverbot im Jahre 1925

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>

Aus den Berichten
des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichts-
behörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren
über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes und der Gesetze betreffend
das Absinth- und Kunstweinverbot im Jahre 1925.

A. Berichte des Eidgenössischen Gesundheitsamtes.

a) Eidgenössische und kantonale Gesetzgebung.

Die Gesamtrevision der eidgenössischen Lebensmittelverordnung ist im Berichtsjahre weitergeführt worden. Sämtliche Abschnitte haben die Beratungen der engeren und der gemischten, d. h. aus Experten und Interessenten bestehenden Kommissionen passiert, sind ferner mit dem Verbands der Kantonschemiker besprochen und schliesslich noch einer Redaktionskommission unterbreitet worden. Die zahlreichen, anlässlich dieser Beratungen geltend gemachten Wünsche und Anträge machten zum Teil recht umfangreiche Erhebungen und Untersuchungen notwendig, so dass sich die im letzten Berichte ausgesprochene Erwartung, der fertige Entwurf werde dem Bundesrate schon im Laufe des Jahres unterbreitet werden können, nicht erfüllte. Immerhin konnte zu Ende des Jahres der Text des definitiven Entwurfes, der Genehmigung durch den Bundesrat vorgängig, dem Justizdepartement zur Prüfung vorgelegt worden.

Aus Interessentenkreisen wurde die Aufnahme besonderer, sich den Vorschriften der Exportländer anpassender Bestimmungen für die zur Ausfuhr bestimmten Lebensmittel verlangt. Zum Teil ist diesem Begehren, namentlich soweit es die Frage der Konservierungsmittel anbelangt, im Entwurf zur neuen Verordnung Rechnung getragen worden. Im übrigen kann die Verordnung keinen Unterschied zwischen den zum Export bestimmten und den zum Inlandkonsum dienenden Lebensmitteln machen. Es wird also die Frage zu prüfen sein, ob und wie durch einen besonderen Bundesratsbeschluss die für die Exportindustrie bestehenden Schwierigkeiten behoben werden können.

Die Vorbereitungen für die Revision des Lebensmittelbuches, eine notwendige Folge der Revision der Verordnung, sind im Gange.

Ein Bundesratsbeschluss vom 7. April 1925 betraf das Verbot der Beimischung von organischen Blei-, Selen- oder Tellurverbindungen und anderen schädlichen Zusätzen zu Benzin. Die Befürchtung, es könnten mit diesen, in Amerika verwendeten Zusätzen versehene Benzine auch in die Schweiz eingeführt werden, hat sich glücklicherweise als nicht begründet erwiesen.

Wie in den Jahren 1922, 1923 und 1924 musste auch für das Berichtsjahr die deklarationsfreie Zuckering der in der Schweiz geernteten Weine unter den üblichen Bedingungen gestattet werden.

Am 30. Dezember erliess der Bundesrat ein Reglement betreffend die Anstellung, Ausbildung und die Funktionen der mit der Grenzkontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen betrauten Zollbeamten. Die für die Lebensmittelkontrolle gegenüber der Verordnung über die Ausübung der Grenzkontrolle vom 29. Januar 1909 in diesem Reglement getroffene wichtigste Abänderung besteht im Uebergang der bisher unserem Amte unterstellten eidgenössischen Lebensmittelexperten an die Zollverwaltung, die sie, ohne dass damit die Interessen der Lebensmittelkontrolle beeinträchtigt werden dürfen, in vermehrtem Masse für zolltechnische Untersuchungen heranziehen kann und damit eine Vereinfachung des Betriebes zu erzielen hofft. Dem Gesundheitsamt bleiben die Auswahl der Kandidaten, ihre Instruktion für die speziellen Zwecke der Lebensmittelkontrolle und das Aufsichtsrecht über die Durchführung der Kontrolle an der Grenze nach wie vor gewahrt.

Eine weitere Abänderung betraf die Verordnung vom 27. September 1919 über die Anforderungen an die Lebensmittelchemiker, die durch Bundesratsbeschluss vom 25. September in dem Sinne ergänzt wurde, dass Kandidaten ausnahmsweise unter gewissen Bedingungen das eidgenössische Diplom als Lebensmittelchemiker gestützt auf das Ergebnis einer nur teilweisen oder auch ohne Prüfung erteilt werden kann. Die in der Ergänzung enthaltenen Einschränkungen sorgen in genügendem Masse dafür, dass diese Erleichterungen auf Kandidaten beschränkt bleibt, die sie wirklich verdienen.

b) Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Der 1. Assistent der bakteriologischen Abteilung, Herr Dr. med. Geilinger, sah sich aus Gesundheitsrücksichten genötigt, auf den 1. März um seine Pensionierung einzukommen, die ihm gewährt wurde. Mangels eines geeigneten Bewerbers blieb die Stelle vorläufig unbesetzt. An Stelle des im September des Vorjahres ausgetretenen 3. Assistenten der chemischen Abteilung wurde mit Amtsantritt auf den 15. Mai gewählt Herr Jean Ruffy, Chemiker, bisher Volontärassistent am kantonalen Laboratorium in Lausanne.

In den «Mitteilungen des Gesundheitsamtes aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» sind 14 Originalarbeiten aus dem Laboratorium veröffentlicht worden. Besonderem Interesse, namentlich in juristischen Kreisen, begegnete eine «Die schweizerische Lebensmittelgesetzgebung in den Entscheiden des schweizerischen Bundesgerichtes» betitelte Publikation.

Für eidgenössische Behörden und Amtsstellen wurden in 20 Aufträgen 40 Objekte untersucht und begutachtet. Häufigen Besuch erhielt

das Laboratorium seitens auswärtiger Aerzte und Chemiker, die das Verfahren zur Bestimmung kleinster Mengen von Jod nach v. Fellenberg an Ort und Stelle einüben wollten.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen.

Auf Grund vorschriftsgemäss abgelegter Prüfung wurde das Diplom für eidgenössische Lebensmittelchemiker erteilt den Herren: Dr. ing. Hans Schellenberg, Chemiker am kantonalen Laboratorium in Zürich, und Dr. Karl Wiss, stellvertretendem Vorstand des kantonalen Laboratoriums in Aarau. In Anwendung des Bundesratsbeschlusses vom 25. September 1925 erhielt Herr Dr. Johann Pritzker, Vorstand des Laboratoriums des V.S.K. in Basel, das Diplom auf Grund nur der theoretischen Fachprüfung.

Die Vorprüfung für Lebensmittelchemiker bestand Herr Erwin Wieser, cand. chem. in St. Gallen.

d) Kontrolle der Lebensmittel (ausgenommen Fleisch) und Gebrauchsgegenstände in den Kantonen und an der Landesgrenze.

1. In den Kantonen.

Auch dieses Jahr bieten die Berichte der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten und der Lebensmittelinspektoren ein recht anschauliches Bild von der regen und erfolgreichen Tätigkeit auf dem Gebiete der Lebensmittelkontrolle. Es darf wohl zum grossen Teil dieser mit Ausdauer und Gründlichkeit betriebenen Ueberwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zugeschrieben werden, wenn die Zahl der eigentlichen Verfälschungen mehr und mehr zurückgeht und bei einzelnen Lebensmitteln fast ganz aufgehört hat. Gerade aus diesem Grunde darf aber mit der Kontrolle nicht nachgelassen werden. Denn sonst würden wir sicher wieder zu Zuständen kommen, wie sie vor dem Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes bestanden und die ja gerade der jetzigen Gesetzgebung riefen.

Den Hauptanteil an den Beanstandungen liefert die Milch, die allerdings, wie in früheren Jahren, auch bezüglich Zahl der untersuchten Proben an erster Stelle steht. Im ganzen wurden in den Laboratorien untersucht 56,299 Milchproben, wovon beanstandet 5011 = 8,9%. Unter den Beanstandungen figurieren Wässerungen in den verschiedensten Graden, Entrahmungen, kombinierte Fälschungen, Aussetzungen wegen zu geringem Gehalt, mangelnder Reinheit und wegen krankhafter Veränderung.

Die Strafpraxis in Fällen der Lieferung von verfälschter und kranker Milch ist noch nichts weniger als einheitlich. Zum Teil hängt dies mit dem weiten, dem Richter in der Bussenkompetenz zur Verfügung stehenden Spielraum zusammen, den das Lebensmittelgesetz vorsieht. Der Anschuldigung auf eine vorsätzliche Widerhandlung versuchen die meisten Beanzeigten, und meist mit Erfolg, durch allerlei mehr oder

weniger glaubhafte Ausreden zu entgehen. Auch der Begriff der Fahrlässigkeit ist dehnbar und muss sozusagen von Fall zu Fall auf seine Anwendbarkeit untersucht werden. Aber selbst bei sich vollkommen gleichenden Tatbeständen fallen die Urteile ausserordentlich verschieden aus. Ja, es gibt Gerichte, die vorsätzliche Milchfälschung im Rückfalle weniger hart bestraft haben als andere eine nur fahrlässige Fälschung. Einige Kantone ahnden vorsätzliche Fälschungen konsequent mit Freiheitsstrafen, andere wieder haben für lebensmittelpolizeiliche Vergehen überhaupt noch nie Gefängnisstrafen ausgesprochen. Wir beabsichtigen, die uns zur Verfügung stehenden Urteile soweit möglich nach Tatbeständen zu gliedern und diese Zusammenstellung den kantonalen Aufsichtsbehörden über die Durchführung der Lebensmittelkontrolle zu ihrer Orientierung zu übermitteln. Ohne dass damit irgendwelche Einmischung in die richterlichen Kompetenzen geplant ist, lässt sich vielleicht auf diesem Wege doch eine grössere Einheitlichkeit in der Beurteilung solcher Vergehen erzielen.

Die Beanstandungen von Wein, der als Kontrollobjekt bezüglich Anzahl der untersuchten Proben gleich nach der Milch kommt, beziehen sich auch in diesem Jahre vorwiegend auf unrichtig bezeichnete und verdorbene Getränke. Während die eigentlichen Verfälschungen von Wein stark zurückgegangen sind, nehmen die Beanstandungen wegen falschen Herkunftsbezeichnungen immer noch einen breiten Raum ein und sind sehr schwer zum Verschwinden zu bringen. Ein Kanton macht auf die Tatsache aufmerksam, dass in Traubensäften, die von mit Arsenpräparaten behandelten Reben stammen, unter Umständen nicht zu vernachlässigende Mengen von Arsenverbindungen zurückbleiben können.

Die Bekämpfung von Reben- und anderen Pflanzenschädlingen mit Arsenikalien war in der Schweiz bisher nur vereinzelt üblich, scheint aber auf Grund der günstigen Erfahrungen, die man bezüglich der Wirksamkeit dieser Präparate im Ausland und in der Schweiz gemacht hat, immer mehr überhandzunehmen. Zurzeit liegen Gesuche um behördliche Zulassung solcher Schutzmittel seitens der Wein- und Obstbaukreise vor. Wir glauben, dass die Behörden diesen Gesuchen nicht mehr aus dem Wege gehen können, trotz der sicher gerechtfertigten hygienischen Bedenken, die gegen die Verwendung solcher giftiger Pflanzenschutzmittel auch von anderer Seite erhoben worden sind. Das Departement des Innern steht mit dem an der Frage ebenfalls interessierten Volkswirtschaftsdepartement zurzeit in Unterhandlungen, und wir haben bereits eine Vorlage ausgearbeitet, die den Verkehr mit diesen Stoffen in einer Weise regeln soll, die auch den hygienischen Bedenken Rechnung trägt.

Mit Kreisschreiben vom Mai dieses Jahres des Departements des Innern machten wir die kantonalen Aufsichtsbehörden, gestützt auf eingegangene Beschwerden, erneut auf die Notwendigkeit der strikten Durchführung des Absinthverbotes aufmerksam.

Die Durchführung des Kunstweingesetzes gibt uns keinen Anlass zu besonderen Bemerkungen. Eigentliche Kunstweine im früheren Sinne des Wortes sind selten mehr anzutreffen. Die Anzeigen betrafen meist überstreckte oder mehr als zulässig gallisierte, mit Obstwein vermischte oder aus anderen Gründen als Kunstwein zu taxierende Getränke.

Einsprachen gegen die Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten und gegen die Befunde der Lebensmittelinspektoren sind auch in diesem Jahre nur vereinzelt erfolgt. Die im Vorjahre anlässlich eines konkreten Falles aufgeworfene Frage, in welchem Umfange einem freigesprochenen Beanzeigten die Kosten der administrativen Oberexpertise auferlegt werden können und wer über die Auferlegung zu entscheiden habe, ist vom Bundesgericht dahin ausgelegt worden, dass der Entscheid hierüber in die Kompetenz des Richters und nicht der Administrativbehörde falle. Die letztere hat also ihre Forderung aus Kosten von Oberexpertisen bei der Ueberweisung des betreffenden Falles an das Gericht geltend zu machen.

Die beigefügten Tabellen (VI und VII) geben die ziffernmässige Uebersicht über die in den Kantonen geleistete Arbeit auf dem Gebiete der Lebensmittelkontrolle.

2. An der Landesgrenze.

Die Einfuhrverhältnisse an der Grenze unterliegen nach Art und Menge der eingeführten, kontrollpflichtigen Waren immer noch erheblichen Schwankungen, die ausser der Lage auf dem Lebensmittelmarkte in den Einfuhrländern auch durch Tarifmassnahmen und durch Valutabewegungen bedingt sind. So kommt es, dass Zollstellen, die früher einen sehr grossen und verschiedenartigen Verkehr mit Lebensmitteln aufwiesen, an Bedeutung verloren, andere dafür wieder gewonnen haben.

Nach dem Ergebnis der im 3. Zollkreis und bei den mit Lebensmittelexperten ausgerüsteten Zollämtern in Buchs, Basel, Vallorbe und Genf ausgeführten Inspektionen sowie nach den in den Tabellen VIII und IX enthaltenen, ziffernmässigen Angaben kann die Tätigkeit der Grenzorgane als befriedigend angesehen werden, namentlich wenn man die an verschiedenen Zollämtern vorgenommenen, empfindlichen Personaleinsparungen berücksichtigt. Vorläufig finden sich noch an fast allen wichtigeren Zollstellen für die Zwecke der Lebensmittelkontrolle eingeschulte Funktionäre. Dagegen muss in nächster Zeit durch Ausbildung in Instruktionkursen für geeigneten Nachwuchs und durch planmässige Inspektionen in vermehrter Masse für den unerlässlichen Kontakt mit den einzelnen Funktionären gesorgt werden.

Mit der Vermehrung der Zollfreilager erhebt sich die Frage, wie die lebensmittelpolizeiliche Kontrolle sich zu diesen Lagern zu stellen hat und wie die Kontrolle auszuüben sei. Bisher steht soviel fest, dass die Zollfreilager in lebensmittelpolizeilicher Hinsicht als Inland zu gelten haben und dass in ihnen keine Manipulationen vorgenommen werden

dürfen, die nach der Lebensmittelgesetzgebung nicht auch im Inlande zulässig wären.

Wie bei der Kontrolle in den Kantonen, nimmt der Wein auch bei den Probensendungen und Meldungen von der Grenze den ersten Platz ein. Gegenüber dem Vorjahre ist die Zahl der Probensendungen etwas zurückgegangen, weil die Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Kantone Zürich und Tessin und der Stadt Zürich sich mit blossen Meldungen der für ihr Kontrollgebiet bestimmten Weinsendungen begnügten und sich vorbehalten, Muster an Ort und Stelle im Bedarfsfalle selber zu erheben. Damit sind wir zu einem Zustande gekommen, der, wenigstens vorläufig, die Aufsichtsorgane über die Durchführung der Kontrolle an der Grenze befriedigen dürfte. Dabei ist ohne weiteres zuzugeben, dass die Kontrolle in verschiedener Beziehung noch erweitert und verbessert werden könnte, nicht aber ohne eine gleichzeitige Erweiterung der Organisation und Vermehrung des Personals. Daran ist heute, im Zeichen des Abbaus, wohl nicht zu denken. Tatsache aber ist, dass nach den Untersuchungsergebnissen der Laboratorien der Bestimmungskantone eine im Verhältnis zu den ihnen von der Grenzkontrolle zugekommenen Weinproben recht geringe Zahl von Beanstandungen erfolgte. Wir glauben nicht fehlzugehen, wenn wir diese Erscheinung im wesentlichen auf die intensive Kontrolle, die gerade der Wein erfährt, zurückführen.

Die Nachforschungen nach der Verwendung des in der Schweiz verbotenen, in Deutschland aber zugelassenen Blauschönungsmittels nach Möslinger sind fortgesetzt worden, bisher aber ohne ein positives Resultat. Die meisten deutschen Weinimportfirmen legen nun ihren Sendungen amtliche Zeugnisse bei, dass sie sich dieses Schönungsverfahrens nicht bedienen.

Der Import von Weinbehandlungsmitteln ist stark zurückgegangen. Die früher häufig eingeführten, zusammengesetzten Geheimmittel für die Behandlung von allen möglichen Weinkrankheiten sind fast völlig verschwunden.

Rege ist immer noch der Import von Butter und anderen Speisefetten. Die Beanstandungen betrafen Butter mit Zusatz von Borsäure, mit zu hohem Wassergehalt oder zu hohem Säuregrad, als Küchenbutter bezeichnete Margarine. Den Sendungen von holländischem Schweinefett liegen jetzt meistens amtliche Bescheinigungen bei, dass die Ware aus unverdorbenem Rohmaterial hergestellt sei, offenbar um dem Verdacht zu entgehen, dass, wie Zeitungsmeldungen zu entnehmen war, zu ihrer Herstellung amerikanisches Schweinefett von kranken oder gefallen Tieren gedient habe, das in Amerika nur als zu technischer Verwendung tauglich erklärt und denaturiert wird.

Auffallen mag, dass nach den eingegangenen Rapporten gar keine Sendung wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen worden ist. Es wäre aber unrichtig, daraus den Schluss zu ziehen, als ob unter

allen zur Einfuhr angemeldeten Sendungen sich keine einzige verdorbene befunden hätte. Zum Teil sind derartige Sendungen erst im Inlande auf Grund von Meldungen seitens der Grenzkontrolle als verdorben und unbrauchbar taxiert, zum andern Teil sind sie von den betreffenden Importeuren wieder zurückgenommen worden, sobald der Grenzexperte die Ware als verdorben erklärte. Es handelte sich also um sogenannte Versuchssendungen, bei denen es der Importeur auf das Urteil der Grenzkontrolle ankommen liess. Künftig werden auch Sendungen dieser Art registriert werden. Sonst wäre das Bild der Wirksamkeit der Grenzkontrolle nicht vollständig.

e) Bundessubventionen.

Die Aufwendungen der Kantone für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle haben Fr. 1 173 456.12 betragen. Nach Abzug der Einnahmen (Fr. 217 432.82) verbleiben als subventionsberechtigzte Ausgaben Fr. 965 023.30, was gegenüber dem Vorjahre einen weiteren, allerdings bescheidenen Rückgang der Ausgaben bedeutet. Als gesetzliche Subvention an diese Ausgaben sind Fr. 478 011.35 ausgerichtet worden (Tabelle X).

Der Kanton Neuenburg hat sein neues Laboratorium nunmehr bezogen. Als Restbetrag der ihm für den Neubau zugesicherten Subvention von Fr. 234 585 wurden ihm zunächst Fr. 48 531.90 und dann für die innere Einrichtung weitere Fr. 14 778.50, total also Fr. 63 310.40 ausbezahlt. Die Baurechnung wies eine Ueberschreitung des Kostenvoranschlages um Fr. 79 208.15 auf. Die Erledigung des Gesuches um Subvention auch dieser Ueberschreitung fällt nicht mehr in das Berichtsjahr.

Nachdem auch der Kanton Wallis sein neues Laboratorium in Betrieb genommen hat, wurde ihm der Restbetrag der ihm zugesicherten Subvention ausgerichtet. Der Kostenvoranschlag betrug ursprünglich Fr. 291 035.45, die zugesicherte Subvention demnach Fr. 145 517.70. In der Folge ergab sich aber eine Erhöhung der Kosten sowohl für den Bau als für die Landerwerbung im Betrage von Fr. 89 417.40, so dass sich die endgültigen Kosten auf Fr. 380 452.85, belaufen, an die wir zunächst Fr. 106 000 und dann als Rest Fr. 84 226.40, total also Fr. 190 226.40 an Subventionen ausrichteten.

Endlich haben wir dem Kanton Freiburg für die Fr. 114 622.95 betragenden Kosten der Verlegung seines Laboratoriums in ein bereits dem Staate gehörendes Gebäude Fr. 57 311.50 als gesetzliche Subvention ausbezahlt.

Dem Kanton Zürich, der ebenfalls zu einer Verlegung seines Laboratoriums genötigt war und zu diesem Zwecke ein bereits bestehendes Gebäude ankaupte, wurden für diesen Zweck an die auf Fr. 596 000 veranschlagten Kosten Fr. 298 000 als Subvention zugesichert, aber noch nicht ausbezahlt, da die endgültigen Abrechnungen noch nicht vorliegen.

Tabelle I.

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben			Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zoll-ämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Zusammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	95	13 339	13 434	1 330	9,90
» Stadt . .	» . . .	128	7 791	7 919	453	5,72
Bern	Bern	532	3 561	4 093	986	24,09
Luzern	Luzern	423	602	1 025	214	20,88
Uri	} Brunnen . . .	25	462	487	46	9,45
Schwyz		114	2 124	2 238	248	11,08
Obwalden . . .		1	282	283	32	11,31
Nidwalden . . .		1	266	267	37	13,86
Glarus	Glarus	13	1 754	1 767	122	6,90
Zug	Zug	9	966	975	214	21,95
Freiburg	Freiburg	32	2 664	2 696	349	12,95
Solothurn	Solothurn	55	4 461	4 516	797	17,65
Baselstadt	} Basel	210	5 221	5 431	383	7,05
Baselland		26	290	316	81	25,63
Schaffhausen . . .	Schaffhausen . . .	84	1 646	1 730	120	6,94
Appenzell A.-Rh. . .	} St. Gallen . . .	38	279	317	80	25,24
Appenzell I.-Rh. . .		5	44	49	11	22,45
St. Gallen		188	2 958	3 146	590	18,75
Graubünden . . .	Chur	81	2 919	3 000	592	19,73
Aargau	Aarau	110	6 284	6 394	682	10,67
Thurgau	Frauenfeld	42	3 141	3 183	742	23,31
Tessin	Lugano	518	1 881	2 399	488	20,34
Waadt	Lausanne	465	8 399	8 864	865	9,76
Wallis	Sitten	148	1 284	1 432	457	31,91
Neuenburg	Neuenburg	168	2 204	2 372	392	16,53
Genf	Genf	209	7 623	7 832	713	9,10
		3720	82 445	86 165	11 024	12,79

Tabelle II.

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>a. Lebensmittel.</i>			
1	Bier	265	48	18,11
2	Branntweine und Liqueure . .	1 669	577	34,57
3	Brot	215	52	24,19
4	Butter	1 258	271	21,54
5	Eier	87	69	79,31
6	Eierkonserven	36	9	25,00
7	Eis (Tafeleis)	1	—	—
8	Essig und Essigessenz	725	133	18,34
9	Fleisch und Fleischwaren . . .	1 255	169	13,47
10	Fruchtsäfte	34	9	26,47
11	Gemüse, frisches	43	4	9,30
12	Gemüse, gedörrtes	8	5	62,50
13	Gemüsekonserven	105	15	14,29
14	Gewürze	734	101	13,76
15	Honig,	372	46	12,37
16	Hülsenfrüchte	10	5	50,00
17	Kaffee	454	112	24,67
18	Kaffee-Ersatzmittel	99	23	23,23
19	Kakao	136	17	12,50
20	Käse	789	167	21,17
21	Kohlensäure Wasser (künstliche)	43	5	11,63
22	Konditoreiwaren	289	77	26,64
23	Konfitüren	72	8	11,11
24	Körnerfrüchte	37	8	21,62
25	Limonaden	189	52	27,51
26	Mahlprodukte	638	63	9,87
27	Milch	56 299	5 011	8,90
28	Milchprodukte und -präparate .	580	57	9,83
29	Mineralwasser	72	6	8,33
30	Obst, frisches	34	16	47,06
31	Obst, gedörrtes	28	18	64,28
32	Obstkonserven	24	4	16,67
33	Obstwein	792	191	24,12
	Uebertrag	67 392	7 348	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte	Beanstandungen	
		Proben	Zahl	%
	Uebertrag	Zahl 67 392	Zahl 7 348	% —
34	Paniermehl	7	2	28,75
35	Pilze, frische	—	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	6	—	—
37	Presshefe	30	3	10,00
38	Schokolade	277	16	5,78
39	Sirupe	219	81	36,99
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	626	149	23,80
41	Speiseöle	796	74	9,30
42	Tee	49	6	12,24
43	Teigwaren	292	86	29,45
44	Trinkwasser	4 624	758	16,39
45	Wein	9 204	1 394	15,14
46	Zucker (inbegriffen Glukose u. künstliche Süsstoffe)	81	16	19,75
47	Verschiedene andere Lebensmittel	309	73	23,62
	Zusammen Lebensmittel	83 912	10 006	11,92
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>			
1	Farben für Lebensmittel	62	10	16,13
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungs Zwecken	23	2	8,70
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	463	252	54,43
4	Kinderspielwaren	1 089	677	62,17
5	Kosmetische Mittel	176	18	10,23
6	Mal- und Anstrichfarben	35	3	8,57
7	Petroleum und Benzin	25	1	4,00
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	34	12	35,29
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	34	15	44,12
10	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	312	28	8,97
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	2 253	10 18	45,18
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	83 912	10 006	11,92
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	2 253	1 018	45,18
	Zusammen	86 165	11 024	12,79

Tabelle III.

Ergebnisse der Grenzkontrolle in den einzelnen Zollkreisen.

Probesendungen und Meldungen gemäss Art. 28 und 33 und Rückweisungen gemäss Art. 35 des Lebensmittelgesetzes.

Zollkreise	Probensendungen und Meldungen	Durch die Untersuchungs- anstalten beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
		Zahl	Sen- dungen	kg	Sen- dungen
I. Zollkreis	952	167	957 616	—	—
II. »	215	37	79 056	—	—
III. »	365	30	204 584	—	—
IV. »	1 072	113	358 743	—	—
V. »	972	84	617 027	—	—
VI. »	340	92	315 205	—	—
Zusammen	3 916	523	2 532 231	—	—

Tabelle IV.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Proben- sendungen und Meldungen	Durch die Untersuchungs- anstalten beanstandet		Wegen augen- scheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
		Zahl	Sen- dungen	kg	Sen- dungen
<i>a. Lebensmittel.</i>					
1. Butter	178	59	88 332	—	—
2. Eier und Eierkon- serven	12	4	5 586	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	8	1	262	—	—
4. Gewürze	9	3	10 292	—	—
5. Honig	105	6	6 644	—	—
6. Kaffee	116	74	487 088	—	—
7. Kaffee-Ersatzmitt. 8. Kakao und Schoko- lade	7 6	7 2	7 133 12	— —	— —
9. Käse	15	13	2 708	—	—
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—
11. Mehl, Körner- und Hülsenfrüchte	13	6	20 744	—	—
12. Speisefette (ohne Butter)	60	23	17 303	—	—
13. Speiseöle	70	7	31 833	—	—
14. Spirituosen	22	9	2 530	—	—
15. Tee	9	4	734	—	—
16. Teigwaren	42	21	5 592	—	—
17. Wein	2 944	138	1 391 007	—	—
18. Zucker (u. Glukose)	15	5	82 370	—	—
19. Verschiedene andere Lebensmittel	189	77	330 293	—	—
Zusammen Lebensmittel	3 820	459	2 490 463	—	—
<i>b. Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände .</i>					
Zusammen	96	64	41 768	—	—
Zusammen	3 916	523	2 532 231	—	—

Tabelle V.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1925.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktkurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	27 198. 43	94 456. —	—	121 654. 43	36 216. 85	85 437. 58	42 718. 75
Zürich (Stadt)	7 022. 85	84 572. 90	—	91 595. 75	20 926. 10	70 669. 65	35 334. 80
Bern	30 256. 40	83 639. 65	—	113 896. 05	11 633. —	102 263. 05	51 131. 50
Luzern	10 399. 65	28 239. —	—	38 638. 65	5 595. 50	33 043. 15	16 521. 55
Uri	4 680. 25	20 400. —	—	25 080. 25	3 542. 52	21 537. 73	10 768. 85
Glarus	5 703. 95	18 900. —	—	24 603. 95	1 816. 75	22 787. 20	11 393. 60
Zug	2 124. 35	15 224. 30	—	17 348. 65	1 431. 60	15 917. 05	7 958. 50
Freiburg	15 589. 07	22 415. —	—	38 004. 07	4 767. 90	33 236. 17	16 618. 10
Solothurn	9 898. 55	30 055. —	—	39 953. 55	4 907. 55	35 046. —	17 523. —
Baselstadt	38 325. 45	58 652. 75	—	96 978. 20	21 072. 95	75 905. 25	37 952. 60
Baselst. l.	5 645. 90	8 439. —	645. —	14 729. 90	1 620. 70	13 109. 20	6 554. 60
Schaffhausen	3 176. 45	16 854. 99	—	20 031. 44	3 440. 10	16 591. 34	8 295. 65
Appenzell A.-Rh.	3 588. 95	3 830. —	—	7 418. 95	—	7 418. 95	3 709. 45
Appenzell L.-Rh.	1 074. 50	1 700. —	—	2 774. 50	—	2 774. 50	1 387. 25
St. Gallen	16 865. 46	57 134. 15	—	73 999. 61	34 636. 20	39 363. 41	19 681. 70
Graubünden	7 409. 60	28 826. —	—	36 235. 60	4 056. 10	32 179. 50	16 089. 75
Aargau	13 376. 62	45 579. 30	—	58 955. 92	10 350. 20	48 605. 72	24 302. 85
Thurgau	15 979. 69	35 916. 65	—	51 896. 34	7 472. —	44 424. 34	22 212. 15
Tessin	13 148. 91	36 054. 50	—	49 203. 41	12 484. 40	36 719. 01	18 359. 50
Waadt	20 085. 20	82 589. —	—	102 674. 20	17 119. 65	85 554. 55	42 777. 25
Wallis	10 956. 55	26 412. —	—	37 368. 55	3 386. 55	33 982. —	16 991. —
Neuenburg	10 624. 90	31 017. 50	435. 70	42 078. 10	5 280. —	36 798. 10	18 399. 05
Genève	6 916. 05	61 420. —	—	68 336. 05	5 676. 20	62 659. 85	31 329. 90
Schweiz	280 047. 73	892 327. 69	1 080. 70	1 173 456. 12	217 432. 82	956 023. 30	478 011. 35
1924	244 498. 45	927 554. 90	3 731. 89	1 175 785. 24	216 154. 36	959 630. 88	479 815. 05
1923	264 701. 88	905 275. 61	2 992. 20	1 172 969. 69	209 790. 01	963 179. 68	481 589. 45
1922	262 584. 21	935 239. 85	13 209. 33	1 211 033. 39	219 921. 57	991 111. 82	495 555. 50

B. Auszüge

aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren.

Allgemeines.

Zürich, Kanton. Im November bezog die Untersuchungsanstalt das neue Gebäude an der Fehrenstrasse 15. Es ist dies das fünfte Heim der Anstalt seit ihrer Gründung im Jahre 1877. Durch Regierungsratsbeschluss vom 9. Juli wurde Herrn Dr. Schuppli die Stellvertretung des Kantonschemikers übertragen.

Obwalden. Sämtliche Gemeinden mit Ausnahme von Lungern haben sich zu einem gemeinsamen Inspektionskreis vereinigt und die Kontrolle einem einzigen Experten übertragen.

Freiburg. Am 19. Oktober erfolgte die offizielle Uebergabe des neuen Laboratoriums; die Einrichtung darf als befriedigend bezeichnet werden.

Baselland. Im März wurde ein dreitägiger Instruktionskurs für Ortsexperten und Stellvertreter abgehalten. Das Lebensmittelgesetz hat sich im allgemeinen gut eingelebt. Die Reinlichkeit bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln ist besser als in früheren Jahren. Die Zahl der Beanstandungen ist bedeutend zurückgegangen.

Schaffhausen. In Abänderung der bisherigen Organisation, wonach der Kantonschemiker zugleich Lebensmittelinspektor war, werden die Stellen getrennt. Als Kantonschemiker wurde der bisherige Adjunkt Herr Dr. E. Müller, als Lebensmittelinspektor Herr Dr. Bütler gewählt.

Neuenburg. Vom 4. bis 6. Mai wurde ein Instruktionskurs für Ortsexperten abgehalten, der von 17 Teilnehmern besucht wurde. Am 15. Mai konnte das neue Laboratorium auf dem Schlossberg bezogen werden; Bau wie Ausrüstung entsprechen den neuzeitlichen Anforderungen.

Bier und Bierausschank.

Zürich, Stadt. 78 Bierpressionen wurden als unrein befunden.

Urkantone. Eine mit Bier gefüllte Flasche enthielt zwei halbverfaulte Kellerschnecken. Der betreffende Biertrinker musste ärztlich behandelt werden.

Zug. Es erfolgten 3 Verzeigungen wegen unsauberen Bierpressionen.

Baselstadt. Ein zur Herstellung von «wirklichem Bier» angepriesenes Präparat, «Braumellin», wurde wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung beanstandet.

St. Gallen. 4 Biere mussten wegen Hefetrübung dem Verkehr entzogen werden.

Graubünden. Ein Posten Flaschenbier war wegen Trübung zu beanstanden.

Aargau. 18 Flaschenbiere wurden wegen Trübung beanstandet; ein «Färbebir» erwies sich als Karamel.

Thurgau. Ein Bier war wegen Trübung zu beanstanden.

Tessin. Die Beanstandungen betrafen unrichtig bezeichnete Biere; in einem Falle wurde ein Schweizerbir als Pilsenerbir ausgegeben.

Wallis. Die 11 Bierbeanstandungen betrafen ausschliesslich hefe-trübe und sauer gewordene Biere; in weitaus den meisten Fällen waren hieran die Wiederverkäufer schuld, indem sie das Bier unrichtig lagerten oder zu lange aufbewahrten. Wegen ungenügender Reinlichkeit beim Bierausschank erfolgten 7 Beanstandungen. In drei Fällen musste eingeschritten werden, weil die für Bierpressionen vorgeschriebenen Ersatzstücke nicht vorrätig waren.

Branntweine und Liqueure.

Zürich, Kanton. Die 54 Beanstandungen betrafen zumeist Verschnitte von Cognac, Rum oder Kirsch, die als echt bezeichnet waren. 3 Rum und ein Cognac waren mit Teerfarben gefärbt, ein Cognac stark verunreinigt.

Zürich, Stadt. 3 Cognac und 9 Rum mussten wegen künstlicher Färbung oder Vanillinzusatz als künstlich und je 5 andere als Verschnitt bezeichnet werden. Ein Obsttresterbranntwein wurde als Weintresterbranntwein ausgegeben. Ein Kirschwasser war aus verdorbener Maische hergestellt, zwei andere mangelhaft destilliert. Ein «Enzianbranntwein» bestand zur Hauptsache aus Tresterbranntwein, der mit Enzianwurzeln «angesetzt» worden war. Ein Eiercognac war künstlich gefärbt und mit Stärkekleister verdickt. Ein Bitter war unrichtig bezeichnet, ein anderes verdorben.

Bern. 10 Kirsch, 5 Enziane, 7 Cognac und je 1 Rum, Drusen- und Obstbranntwein, die als echt verkauft worden waren, erwiesen sich als Verschnitte, 2 Rum und ein Cognac als künstliche Produkte. Eine Anzahl Spirituosen musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Uri. Es erfolgten 6 Branntweinbeanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung und wegen Missgeschmack.

Schwyz. 7 Cognac und Rum wurden wegen künstlicher Färbung, 14 weitere wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Nidwalden. 4 als Qualitätsbranntweine bezeichnete Proben erwiesen sich als Verschnitte.

Zug. Es wurden beanstandet 1 Kirschliqueur als minderwertig, 1 Cognac und 1 Rum als Verschnitte, 1 Rum als künstlich und 1 Obsttresterbranntwein wegen Trübung.

Freiburg. Es erfolgten 19 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 4 wegen künstlicher Färbung und eine wegen Verdorbenheit von Spirituosen.

Solothurn. 15 Branntweine enthielten zu wenig Alkohol, 7 waren unrichtig bezeichnet und ein Kirschwasser war mit Zucker versetzt.

Baselstadt. Als Cognacverschnitt bezeichnete Branntweine erwiesen sich als künstlicher Cognac. Ein «Baselbieter-Kirsch» war mit Zwetschgenwasser, ein «Zwetschgenwasser» mit Obstsprit verschnitten. Ein «Whisky Ecosais» erwies sich als Kunstprodukt.

Baselland. Die Beanstandungen betrafen unrichtig bezeichnete und zu schwache Branntweine.

Schaffhausen. Ein Kirschwasser wurde wegen intensiver Färbung, ein Tresterbranntwein wegen Beigeschmack beanstandet.

St. Gallen. Ein Kirschwasser war mit Obsttresterbranntwein versetzt; ein «Rum» erwies sich als künstlich gefärbter Verschnitt mit zu geringem Alkoholgehalt; ein «Cognac» war mit einem Liqueur vermischt und ein Tresterbranntwein aus faulen Obstrestern hergestellt.

Graubünden. 7 als echt bezeichnete Branntweine erwiesen sich als Verschnitte. Ein Cognac enthielt künstliche Aromastoffe und 3 Enzianbranntweine waren verdorben.

Aargau. 5 «Kirschwasser» erwiesen sich als Verschnitte, eines als Weindestillat und ein weiteres war aus fehlerhafter Maische hergestellt. 2 Obstbranntweine waren während der Lagerung in Eisenfässern stark braun geworden; ein Zwetschgenwasser war verdorben, ein Tresterbranntwein als Obstbranntwein bezeichnet. 2 «Rum» und 1 «Cognac» waren blosse Verschnitte; ein sehr scharf schmeckender Branntwein enthielt 0,2% Soda.

Thurgau. Es erfolgten 10 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung oder unzulässiger Anpreisung; ein Branntwein war aus verdorbener Maische hergestellt worden, ein anderer enthielt zu wenig Alkohol und ein dritter war durch Kupferverbindungen verunreinigt.

Tessin. Die Beanstandungen betreffen ausschliesslich unrichtig bezeichnete Spirituosen.

Waadt. Es erfolgten 21 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Wallis. Es erfolgten 15 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung und ungenügendem Alkoholgehalt.

Neuenburg. 6 Kirschwasser waren mit Spirit versetzt; ein Rum und ein Zwetschgenwasser erwiesen sich als Verschnitte, 1 Kirsch, 2 Rum und ein Cognac als künstlich; 2 Cognac enthielten zu wenig Alkohol und einer war künstlich gefärbt.

Genf. Die Beanstandungen betrafen meist zu stark gewässerte oder unrichtig bezeichnete Spirituosen. Nicht selten werden beim Ausschank geringwertiger Ware Originalflaschen bekannter Marken verwendet, um den Käufer zu täuschen. Ein direkt importierter Rum war mit Petroleum verunreinigt.

Brot und anderes Gebäck.

Zürich, Kanton. In einem Falle wurde eine umfangreiche Verunreinigung von Brot durch Futtermehl festgestellt. «Ankenweggen» waren mit Margarine hergestellt.

Zürich, Stadt. Ein «Milchbrot» enthielt keine oder nur Spuren von Milch.

Solothurn. Die Beanstandungen betrafen 1 fadenziehendes, ein verdorbenes und ein unrichtig bezeichnetes Brot.

Baselstadt. Roggenbrot, das beim Kauen zwischen den Zähnen knirschte, enthielt 0,04% eines ziemlich groben Sandes; das betreffende Mehl stammte aus einer Landmühle, in der das Getreide offenbar nicht genügend gereinigt worden war.

St. Gallen. Wie alljährlich wurde auch dies Jahr die «Brotkrankheit» beobachtet. Im weiteren erfolgten 3 Brotbeanstandungen wegen zu hohem Wassergehalt.

Graubünden. Es erfolgte eine Brotbeanstandung wegen zu geringem Laibgewicht.

Aargau. Die Beanstandungen betrafen ein fadenziehendes und ein durch blaue Flecken verunreinigtes Brot.

Thurgau. Es erfolgten 12 Brotbeanstandungen wegen zu hohem Wassergehalt, 42,4 bis 46%.

Wallis. Es erfolgten 10 Verzeigungen wegen zu leichten Brotlaiben und 9 wegen Unterlassung des Vorwägens.

Genf. Eine begrüßenswerte Neuerung bringt die kantonale Vorschrift, dass die zum gewerbsmässigen Vertragen von Brot verwendeten Körbe und Kiepen mit wasserdichtem Ueberzug und Deckel versehen sein müssen.

Butter.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 11 Beanstandungen wegen Verdorbenheit und eine wegen Borsäurezusatz.

Zürich, Stadt. 15 meist auf den Märkten erhobene Proben enthielten zu wenig Fett; der niedrigste Fettgehalt betrug 64,5%. 4 als Tafelbutter bezeichnete Proben konnten nur als Kochbutter anerkannt und mehrere Proben mussten als sauer, ranzig oder talgig beanstandet werden.

Bern. 13 Beanstandungen erfolgten wegen Verdorbenheit, 12 wegen ungenügendem Fettgehalt und 3 wegen Borsäurezusatz. Eine Einsiedebutter, die Verdauungsbeschwerden verursacht hatte, enthielt beträchtliche Mengen von Kupferverbindungen.

Luzern. Es erfolgten 13 Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt.

Urkantone. Ein Posten von 840 kg Butter war von Schimmelpilzen durchzogen und ergab einen Säuregrad von 46,3.

Glarus. Eine Butter enthielt bloss 68,3% Fett; der Wassergehalt betrug 29%.

Freiburg. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen Verdorbenheit, 4 wegen Ranzidität, eine wegen ungenügendem Fettgehalt und zwei wegen Verunreinigung von Butter.

Baselstadt. Eine als «beste Küchenbutter» angebotene Ware bestand aus gleichen Teilen Butter und Kokosnussfett. Aus Argentinien kam zeitweise wieder mit Borsäure konservierte Butter.

Schaffhausen. Wegen zu geringem Fettgehalt erfolgten 8 Butterbeanstandungen gegen 18 im Vorjahr; zwei weitere Beanstandungen betrafen ranzige Butter.

Appenzell A.-Rh. Eine Butter wurde wegen zu hohem Säuregehalt, zwei weitere wegen Geschmacksfehlern beanstandet werden.

St. Gallen. Es erfolgten 12 Butterbeanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt und 15 wegen starker Säuerung. Eine als «Italienische Frischbutter» bezeichnete Ware erwies sich als Süßsmargarine. Ein geringer Gehalt einer argentinischen Butter konnte auf borsäurehaltiges Einwicklungspapier zurückgeführt werden. 2 Proben waren talgig.

Graubünden. Es erfolgten 5 Butterbeanstandungen wegen zu geringem Fettgehalt; hierbei handelte es sich um ursprünglich einwandfreie dänische Butter, deren Fettgehalt durch Umarbeitung in einer hiesigen Molkerei herabgesetzt worden war. Bei 4 Proben frischer Butter war der Säuregrad zu hoch.

Aargau. Eine Butter wurde als talgig beanstandet.

Thurgau. Eine Butter war talgig, eine zu sauer, 2 waren zu fettarm und eine unrichtig bezeichnet.

Tessin. Von einer italienischen Firma nach der Schweiz gelieferte «Burro finissimo» bestand aus Margarine und Kokosnussfett. Weitere Beanstandungen erfolgten wegen Borsäurezusatz zu Butter.

Waadt. Die Beanstandungen betrafen 2 mit Borsäure und Benzoesäure konservierte, 28 verdorbene und 2 unrichtig bezeichnete Butterproben.

Wallis. Es erfolgten zwei Beanstandungen wegen zu hohem Säuregrad und Ranzidität.

Neuenburg. Eine Butter enthielt 20% Wasser, 3 waren ranzig und ungenießbar.

Genf. Häufig begegnete man Butter mit zu niedrigem Fettgehalt. Ausländische Butter enthielt öfters Borsäure oder war geschmacklich minderwertig, so dass sie als Kochbutter bezeichnet werden musste; verunreinigte oder schimmelige Buttersendungen wurden zurückspediert.

Eier.

Freiburg. 2 Beanstandungen wegen Verdorbenheit.

Schaffhausen. Es erfolgte eine Beanstandung von «Trinkeiern», weil es sich in Wirklichkeit um Kisteneier handelte.

Aargau. Ein grösserer Posten «frischer» Eier erwies sich als Kisteneier, die zum grössten Teil über 5 Wochen alt waren.

Genf. Mittels Kalk konservierte Eier wurden als «frische» verkauft.

Eierkonserven.

Baselstadt. Trockeneiweiss, Marke Gallia, war mit etwa 5% Tragant vermischt. Eine chinesische Eigelbkonserven ergab einen Säuregrad von 316 und war auch nach Geruch und Geschmack als verdorben zu betrachten.

Essig und Essigessenz.

Zürich, Stadt. 8 Essigproben enthielten zu wenig Essigsäure, eine war unrichtig bezeichnet und zwei stark mit Essigälchen verunreinigt. 4 Weinessige wiesen zu hohem Alkoholgehalt und 5 zu geringen Gehalt an zuckerfreiem Extrakt auf.

Bern. Die Beanstandungen betrafen Essige mit zu hohem Alkoholgehalt und zu niedrigem Essigsäuregehalt, mit Essigälchen und Terpeninöl verunreinigte Weinessige.

Urkantone. Ein «Weinessig» erwies sich als Essenzessig; 5 weitere Essige waren verdorben und enthielten zu wenig Essigsäure.

Solothurn. 2 Weinessige waren wegen ungenügendem Extraktgehalt, 5 wegen zu geringem Aschengehalt zu beanstanden.

Schaffhausen. 10 Beanstandungen erfolgten wegen zu geringem Essigsäuregehalt, 4 wegen Verunreinigung durch Essigälchen und 4 wegen anderweitiger Verunreinigung; 3 Weinessige hatten zu wenig Extrakt.

St. Gallen. Ein Weinessig, vom Fabrikant als «Weinsauer» bezeichnet, war wegen zu geringem Alkoholgehalt und zu wenig Extrakt zu beanstanden.

Graubünden. 3 Essige wurden wegen Trübung und zu niedrigem Essigsäuregehalt und ein Weinessig wegen ungenügendem Extraktgehalt beanstandet.

Aargau. 3 Weinessige enthielten zu viel Alkohol und zu wenig Essigsäure. Ein anderer «Weinessig» enthielt gar keine Essigsäure, sondern nur Weinsäure und Zitronensäure.

Thurgau. 19 Essige waren durch Pilzwucherungen und Essigälchen verunreinigt; 9 Weinessige enthielten zu viel Alkohol.

Wallis. Es erfolgten 2 Beanstandungen von Essig wegen ungenügendem Essigsäuregehalt und Verdorbenheit.

Neuenburg. Ein Essig war mit Essigälchen verunreinigt und zwei Weinessige waren mit gewöhnlicher Essigsäure versetzt worden.

Genf. Trotz aller Beanstandungen kommt es immer noch vor, dass aus stichigen Weinen hergestellte Weinessige zu viel Alkohol

enthalten. Citrovin wurde beanstandet, weil der wirkliche Zitronensäuregehalt mit dem auf der Etiketle angegebenen nicht übereinstimmte.

Fleisch- und Fleischwaren.

Zürich, Kanton. Die 3 Beanstandungen betrafen mehl- und pferdefleischhaltige Wurstwaren und Fleischkäse.

Zürich, Stadt. 1 Salami war ranzig und 2 von einem Grenztierarzt eingesandte Wurstproben enthielten Stärkemehl.

Luzern. 5 Wurstwaren waren künstlich gefärbt.

Schwyz. Es erfolgten 6 Wurstbeanstandungen wegen Mehlzusatz.

Obwalden. Es erfolgten 3 Wurstbeanstandungen wegen Mehlzusatz.

Nidwalden. Es erfolgten 2 Wurstbeanstandungen wegen Mehlzusatz.

Urkantone. Ein von der Grenzkontrolle eingesandtes Fleischkonservierungsmittel, «Grundstoff für dreifaches Corvinsalz», erwies sich als ein Gemisch von Benzoesäure und Natriumbenzost.

Glarus. Die Beanstandungen betrafen bombierte Büchsen und eine mehlhaltige Bratwurst.

Zug. Es erfolgte eine Wurstbeanstandung wegen Mehlzusatz.

Freiburg. 15 Posten Würste und 3 Posten Heringe waren verdorben; eine angeblich mit Olivenöl hergestellte Fischkonserve war zu beanstanden, weil sie tatsächlich mit einem geringwertigeren Oel hergestellt worden war.

Solothurn. Eine Wurst erwies sich als verdorben. Zwei Büchsen Fleischkonserven waren stark bombiert.

Baselstadt. Deutsche Fischkonserven enthielten Benzoesäure.

Schaffhausen. 2 Rauchwürste waren wegen Verdorbenheit zu beanstanden.

St. Gallen. Es erfolgten 20 Wurstbeanstandungen wegen Mehlzusatz. Die übrigen Beanstandungen betrafen verdorbene Würste, Fleischkäse und Schwartenmagen. In mehreren Büchsen mit Hasenpains fanden sich reichlich Fäulnisbakterien vor, so dass der Inhalt als ungeniessbar erklärt werden musste.

Aargau. 5 Fischkonservenbüchsen waren stark aufgetrieben; Fleischkäse und Wurstwaren wurden wegen Verdorbenheit beanstandet. Mettwurst, die Unwohlsein bewirkt hatte, enthielt neben sehr viel Kochsalz noch 4% Salpeter.

Thurgau. Es erfolgten 6 Beanstandungen wegen Mehlzusatz und 2 wegen Verdorbenheit.

Tessin. Die Beanstandungen betrafen übermässig gesalzene und verdorbene Fleischwaren.

Waadt. 11 Waadtländerbratwürste wurden beanstandet, weil Rindfleisch beigemischt war, 18 Fleischwaren wegen Verdorbenheit.

Wallis. 3 Posten Häringe und 2 Posten Sardinen waren wegen Verderbenheit zu beanstanden.

Neuenburg. 3 Wurstwaren waren wegen Verderbenheit zu beanstanden.

Genf. Eine Fleischkonserve enthielt Stärkemehl.

Fruchtsäfte.

Bern. 6 Himbeersirupe waren künstlich gefärbt, 2 mit Wasser gestreckt und einer mit Salizylsäure konserviert. Ein Zitronensaft war mittels Stärke verdickt worden.

St. Gallen. Ein als «reingehalten» bezeichneter Zitronensaft war mit Wasser gestreckt.

Gemüse, gedörrtes.

Neuenburg. Ein Posten von getrockneten Erbsen war durch Milben verunreinigt.

Genf. Eine Sendung gedörrte Bohnen war auf dem Transport mit Schwefelsäure verunreinigt worden.

Gemüsekonserven.

Zürich, Kanton. 4 Tomatenkonserven waren mit Teerfarben gefärbt, offenbar um zu verdecken, dass sie aus unreifen Tomaten hergestellt worden waren.

Zürich, Stadt. 4 Tomatenpurées waren mit Teerfarbstoffen gefärbt.

Bern. Eine Erbsenkonserve enthielt zu viel Kupfer und eine Tomatenpurée war mit gelben Rüben verfälscht.

Glarus. 2 Tomatenkonserven waren künstlich gefärbt.

Wallis. 100 kg Tomatenkonserven wurden beanstandet wegen aufgetriebenen Büchsen.

Genf. Spinatkonserven enthielten auf 1 kg 130 mg Kupfer.

Gewürze.

Zürich, Kanton. 4 Gewürzmischungen waren unrichtig bezeichnet («Bratwurstgewürz» und «Rauchwurstgewürz»). Ausserdem enthielt das Bratwurstgewürz Mehl, das Rauchwurstgewürz Salpeter.

Zürich, Stadt. Ein Nelkenpulver war mit Sand vermischt.

Bern. 2 Proben Senfmehl wiesen den erforderlichen Gehalt an Fett, Stickstoff und Senföl nicht auf; Vanillinzucker enthielt nur 1,16% Vanillin.

Urkantone. Am meisten Anlass zur Beanstandung gibt der Vanillinzucker in Düten; diese Düten sind meist nicht genügend dicht, so dass sich der Vanillingehalt innert kurzer Zeit verflüchtigt.

Glarus. Eine Probe Paprika wurde wegen Verdorbenheit beanstandet.

Zug. Ein «Nelkenpulver» erwies sich als Nelkenstielpulver. 7 Vanillinzucker enthielten zu wenig Vanillin; dieser Mangel ist vermutlich auf ungenügende Verpackung zurückzuführen.

Freiburg. Die Beanstandungen betrafen 6 verdorbene Zimt und einen mit Saflor verfälschten Safran.

Baselstadt. Ein in einem Spezereiladen erhobener Anis enthielt 25% Staub.

Thurgau. Ein Nelkenpulver war mit Piment verfälscht. Anis-, Paprika- und Nelkenpulver enthielten übermässig viel Sand; ferner erfolgten 4 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Neuenburg. 2 Zimtpulver waren ohne Aroma und ein sogenannter Vanillinzucker enthielt bloss noch Spuren von Vanillin, eine Folge zu langer Lagerung.

Genf. Die erhobenen Vanillinzucker-Proben enthielten meist weniger als 2% Vanillin.

Honig, Kunsthonig, Honigpulver etc.

Zürich, Stadt. Ein Honig wurde wegen teilweiser Verdorbenheit, ein ausländischer wegen starker Verunreinigung beanstandet.

Bern. Die Beanstandungen betrafen Honige, deren Enzyme durch zu starkes Erhitzen geschädigt worden waren, ungenügend bezeichnete, stark verunreinigte und zu wässrige Auslandshonige.

Luzern. Zwei Honige wurden als verfälscht, ein ausländischer Honig und ein Kunsthonig («Edel-Kunsthonig») wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

St. Gallen. Ein Honig wurde wegen zu hohem Wassergehalt, ein anderer (amerikanischer) wegen Ueberhitzung beanstandet.

Graubünden. Ein ausländischer Honig wurde ohne entsprechende Bezeichnung verkauft und ein Kunsthonig enthielt zu viel Wasser.

Aargau. Es wurde ein Honig beanstandet, der mit Inwertzucker vermischt war.

Tessin. Die Beanstandungen betrafen ausländische Honige, die beim Verkauf nicht vorschriftsgemäss bezeichnet wurden.

Wallis. Zwei Auslandshonige waren wegen ungenügender Bezeichnung zu beanstanden.

Genf. Ein Wabenhonig war stark mit Bienenlarven verunreinigt.

Hülsenfrüchte.

St. Gallen. Bei gedörrten Bohnen war durch Bakterienwirkung eine Eiweisszersetzung eingetreten, welche die Ware ungeniessbar machte.

Kaffee.

Zürich, Kanton. Ein Händler wurde verzeigt, weil er gereinigtem Kaffee «Einlage» beimengte.

Zürich, Stadt. Es erfolgten 2 Beanstandungen von Rohkaffee wegen zu viel Einlage. Ein «Reformkaffee» erwies sich als Kaffee-Ersatzmittel.

Bern. Verschiedene Rohkaffee enthielten zu viel Einlage, zwei waren geschmacklich verdorben.

Luzern. Sämtliche Beanstandungen betrafen Kaffee mit zu viel Einlage.

Freiburg. 2 als koffeinfrei ausgegebene Kaffee wurden wegen zu hohem Koffeingehalt beanstandet.

Solothurn. Die Beanstandungen betrafen Rohkaffee mit zu viel Einlage und einen minderwertigen gerösteten Kaffee.

Baselstadt. Zahlreiche grosse Sendungen brasilianischen Kaffees enthielten 12 bis 25% Einlage, vorwiegend aus schwarzen Bohnen bestehend.

Schaffhausen. Es erfolgten drei Beanstandungen wegen zu viel Einlage, 7 bis 9%.

Graubünden. 6 Einfuhrsendungen von Rohkaffee enthielten zu viel Einlage; ein Kaffee war durch ungeeignete Lagerung verdorben; 2 Beanstandungen betrafen mit Ersatzmitteln verfälschten gemahlten Kaffee.

Aargau. Ein «Normalkaffee» und ein «Sportkaffee» wurden wegen unrichtiger Bezeichnung, 4 «koffeinfreie» Kaffee wegen zu hohem Koffeingehalt beanstandet.

Tessin. Die Beanstandungen betrafen Kaffee mit zu viel Einlage.

Wallis. 2 Rohkaffee und ein gerösteter Kaffee waren zu beanstanden wegen zu viel Einlage beziehungsweise zu viel verkohlten Bohnen.

Genf. Zahlreiche Kaffeeseudungen mit zu viel Einlage wurden entweder zurückspeidiert oder sie mussten unter amtlicher Aufsicht gereinigt werden.

Kaffee-Ersatzmittel.

Zürich, Stadt. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung.

Baselland. Ein Vorrat von Kaffeessurrogatpackungen wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beschlagnahmt.

Aargau. Es erfolgte eine Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung.

Wallis. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Genf. Zwei Zichorienpräparate ausländischer Herkunft enthielten mineralische Verunreinigungen.

Kakao. •

Neuenburg. Eine Beanstandung betraf einen verschimmelten, eine zweite einen stark ranzigen Kakao.

Käse.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 13 Beanstandungen wegen fehlender oder ungenügender Fettgehaltsangabe.

Zürich, Stadt. Die 25 Beanstandungen betrafen als vollfett feilgebotene Parmesankäse mit ungenügendem Fettgehalt.

Bern. 5 Beanstandungen betrafen unrichtige Fettgehaltsangaben, mehrere andere verdorbene Ware.

Urkantone. Es erfolgten zwei Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung des Fettgehaltes.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung, weil der Fettgehalt der Bezeichnung des betreffenden Käses nicht entsprach.

Solothurn. In einem Falle entsprach der Fettgehalt nicht der Bezeichnung.

Baselstadt. Als viertelfett und halbfett ausgeschriebener Käse erwies sich als magerer Ausschusskäse. Limburger- und Parmesankäse wurden ohne Fettgehaltsangabe feilgeboten, obschon sie den Anforderungen an Fettkäse nicht genügten. Die Bezeichnung «extra double crème» für Rahmkäse mit 58 bis 79% Fett in der Trockenmasse wurde als zur Täuschung geeignet beanstandet.

Schaffhausen. Ein als vollfett feilgebotener Parmesankäse enthielt bloss 40% Fett.

St. Gallen. 4 Käseproben mussten wegen unrichtiger Fettgehaltsangabe, ein Rahmkäse wegen Verschimmelung beanstandet werden.

Graubünden. Sämtliche Beanstandungen betreffen ungenügend bezeichneten Käse.

Aargau. Es erfolgten 10 Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt und eine wegen Verdorbenheit.

Thurgau. 3 Parmesankäse waren unrichtig bezeichnet, 3 Tilsiterkäse enthielten zu viel Wasser, ein Käse und 2 Schabzieger waren verdorben.

Tessin. Die Beanstandungen betrafen Käse, deren Fettgehalt nicht mit der Bezeichnung übereinstimmte, einen verdorbenen Käse und Käse mit 60—80% Wassergehalt.

Wallis. 4 Beanstandungen erfolgten wegen ungenügender Angabe des Fettgehaltes, eine wegen mangelhafter Fabrikation.

Künstliche kohlen saure Wasser.

Wallis. Einige Flaschen mussten wegen Verunreinigung des Inhalts vom Verkehr ausgeschlossen werden.

Genf. Gegen eine Fabrik, deren kohlen saure Wasser deutlich auf Kupfer reagierte, musste wegen ungenügender Verzinnung einzelner Apparate eingeschritten werden.

Konditoreiwaren.

Zürich, Stadt. 14 Vanillinzucker-Proben enthielten nicht den vorgeschriebenen Vanillingehalt, andere mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden. Ein «Schokoladepuddingpulver» enthielt keinen Zucker. Ein «Gesundheits-Paniermehl» wurde wegen irreführender Bezeichnung beanstandet.

Urkantone. 8 Pudding- und Cremepulver mussten teils wegen künstlicher Färbung, teils wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet werden.

Freiburg. Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Baselland. Ein grösserer Posten Lebkuchen musste wegen Verderbenheit beseitigt werden.

Schaffhausen. Es erfolgten zwei Beanstandungen von «Butterbackwerk», weil bei der Herstellung Margarine und Pflanzenfett verwendet worden waren.

Wallis. Es erfolgten 2 Beanstandungen von «Petit beurre», weil die betreffenden Waren statt mit Butter mit anderweitigem Fett hergestellt worden waren.

Genf. Verschiedene Cremepulver mussten wegen künstlicher Färbung oder Verderbenheit, eine Erdbeerglace wegen Gehalt an Salizylsäure beanstandet werden.

Konfitüren.

Glarus. Eine Johannisbeerkonfitüre hatte einen so starken Metallgeschmack und Zinkgehalt, dass sie ungeniessbar war. Die betreffenden Beeren waren vor dem Einkochen in einem Zinkgefäss aufbewahrt worden.

Thurgau. Eine Erdbeerkonfitüre war mit Apfelmus verfälscht, eine andere enthielt verbotene Konservierungsmittel und ein Rohstoff für Konfitüre war verdorben.

Körnerfrüchte.

Zürich, Kanton. Eine grössere Maissendung konnte wegen Verunreinigung durch Teerfarbstoffe nur noch zu Futterzwecken verwendet werden.

Bern. Ein grösserer Posten Reis war mit Talk beschwert. Italienische Maiskörner waren durch Insektenfrass vollständig verdorben.

St. Gallen. Eine zollamtlich gemeldete Wagenladung Mais war durchwegs mit verschimmelten Körnern durchsetzt.

Graubünden. Eine Einfuhrsendung von Mais musste wegen zu hohem Wassergehalt (14,2%) beanstandet werden.

Limonaden und andere künstliche alkoholfreie Getränke.

Bern. Es finden sich immer noch Limonaden mit sprossender Hefe; 6 Beanstandungen betrafen Getränke mit künstlichen Essenzen. Ein für Abstinente bestimmtes Getränk mit Namen «Tonicum» enthielt 34,5% Alkohol und 0,73% Essigäther.

Zug. Die Beanstandungen betrafen 2 hefetrübe Limonaden und 3 unrichtig bezeichnete Limonadenpulver.

Freiburg. Eine Limonade wurde wegen Verunreinigung beanstandet.

Schaffhausen. Es erfolgten 3 Limonadenbeanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung der Flaschen, eine wegen Trübung durch Hefezellen.

St. Gallen. Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen Flockenbildung durch Hefen, Bakterien und Schimmelpilze.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen ein Getränk mit künstlichem Aroma und eines mit Saponinzusatz.

Aargau. Es erfolgten 5 Beanstandungen wegen Trübung durch Hefe, künstliche Färbung und zu hohem Alkoholgehalt.

Thurgau. 10 Limonadenpulver wurden wegen Verdorbenheit vom Verkauf ausgeschlossen.

Wallis. 3 Limonaden waren wegen Trübung zu beanstanden.

Mahlprodukte.

Zürich, Stadt. Ein ranzig und bitter schmeckendes Hafermehl wurde als verdorben beanstandet.

Bern. Grössere Mengen von Backmehl mussten wegen künstlicher Bleichung beanstandet werden; sie stammten aus zwei Mühlen mit besonderer Einrichtung zur Ozonisierung des Mehles.

Glarus. Ein Weizenmehl war mit Maismehl verfälscht.

Solothurn. Zwei Erdnussmehle wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet. Ein Posten Haferflocken war durch Meerwasser beschädigt. Eine Büchse Kindermehl hatte ranzigen Geschmack. Ein Weizenmehl war mit Roggenmehl vermischt.

Baselstadt. Ein als Perltapioka bezeichnetes Präparat bestand ausschliesslich aus Kartoffelstärke. Ein für Bäckereien angepriesenes Präparat, das Gärungspulver Davisin, bestand aus 28% Weizenmehl, 42% Gips, 21% Kochsalz und 9% Salmiak.

Baselland. Ein Roggenmehl war infolge mangelhafter Beschaffenheit eines Mühlsteins mit Sand verunreinigt. Haferflocken waren beim

Transport im unteren Teil der Säcke mit einem roten Farbstoff verunreinigt worden.

Graubünden. 4 Posten Maisgriess waren verdorben und ein Hafermehl mit verdorbenem Roggenmehl verfälscht.

Thurgau. Es erfolgten zwei Backmehlbeanstandungen wegen unrichtiger Beschaffenheit des Klebers und zu hohem Säuregrad.

Tessin. Einige Weizenmehle hatten einen zu hohen Säuregrad und ein Roggenmehl einen zu hohen Mineralstoffgehalt.

Neuenburg. 2 als «Makrozipan» und «Macrona» bezeichnete, für Konditoreien bestimmte Erdnussmehle waren mit Benzaldehyd aromatisiert. 3 Weizenmehle waren bei einem Brandfall durch Rauch beschädigt worden.

Milch.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 480 Beanstandungen wegen Verunreinigung, 77 wegen ungenügendem Gehalt, 33 wegen Wasserzusatz, eine wegen Entrahmung und 45 wegen krankhaftem Zustand der Milch.

Zürich, Stadt. Von den 75 beanstandeten Milchen waren 8 gewässert, 10 teilweise entrahmt, 8 von ungenügendem Gehalt und 49 stark verunreinigt.

Bern. Die 474 Beanstandungen betrafen 75 gewässerte, 12 entrahmte, 136 verunreinigte, 70 fehlerhafte, 178 krankhafte und 3 den Gehaltsanforderungen nicht genügende Milchen. Der Wasserzusatz betrug bis 65%, die Entrahmung bis 70%.

Luzern. Es wurden 33 gewässerte und 22 entrahmte Milchen beanstandet; der stärkste Wasserzusatz erreichte 75%, die stärkste Entrahmung 78%.

Uri. 6 Milchen waren ungenügend im Gehalt, 5 fehlerhaft und 3 stark verunreinigt.

Schwyz. 6 Milchen waren gewässert, 2 abgerahmt, 34 ungenügend im Gehalt, 14 nicht genügend haltbar, 22 ungeeignet zur Käsefabrikation und 53 verunreinigt.

Obwalden. Es erfolgten 16 Beanstandungen, wovon eine wegen Wasserzusatz, 3 wegen ungenügendem Gehalt und 12 wegen Verunreinigung.

Nidwalden. 2 Milchen waren gewässert, 3 enthielten zu wenig Fett und 3 waren verunreinigt.

Glarus. Die Beanstandungen betrafen 44 stark verunreinigte, 9 mangelhafte und krankhafte, eine gewässerte und eine abgerahmte Milch.

Zug. Die Beanstandungen betrafen 13 gewässerte, 3 entrahmte, 44 verunreinigte, 28 ungenügend haltbare, 6 fehlerhafte, 2 zu schwache und 4 käsereiuntaugliche Milchen.

Freiburg. Die Beanstandungen betrafen 50 gewässerte, 5 entrahmte, eine zu saure, 52 verunreinigte, 5 fadenziehende, 45 krankhafte, 9 abnorm beschaffene Milchen und 5 Kolostrummilchen.

Solothurn. Von den beanstandeten Milchen waren 11 gewässert, 2 entrahmt, 349 verunreinigt, 104 von ungenügendem Gehalt, eine ungenügend haltbar, 2 käsereiuntauglich, eine fehlerhaft, 6 krankhaft und 4 hatten einen zu hohen Säuregrad.

Baselstadt. Unter den Milchfälschern befand sich ein Gemeindepräsident, der seine der Genossenschaft abgelieferte Milch mit 40% Wasser versetzt hatte. Die biologische Untersuchung der nach Basel gelieferten Milch führte in mehreren Fällen zur Entdeckung von Euterkranken Kühen. In einem Hotel wurde den Gästen gewässerte Milch verabreicht. Eine Ziegenmilch war mit 70% Wasser verfälscht.

Baselland. Die Beanstandungen betrafen 26 gewässerte, 5 entrahmte, 58 verunreinigte, 3 zu geringe, 14 verdorbene oder fehlerhafte Milchen und 5 Widerhandlungen gegen Ordnungsvorschriften. Der Wasserzusatz bewegte sich zwischen 4 bis 67%, der Fettentzug zwischen 12 bis 36%.

Schaffhausen. Es erfolgten 5 Beanstandungen wegen vorsätzlicher und fahrlässiger Entrahmung, 24 wegen Verunreinigung, 10 wegen Wässerung, 4 wegen ungenügender Haltbarkeit und 4 wegen mangelhafter Beschaffenheit der Milch.

Appenzell A.-Rh. Es erfolgte eine Beanstandung wegen fahrlässiger Entrahmung; der Fettentzug betrug ungefähr 25%.

Appenzell I.-Rh. Es erfolgte eine Beanstandung wegen fahrlässiger Entrahmung. Die Milch eines Landwirtes musste vom Verkehr ausgeschlossen werden, weil sie fadenziehend war.

St. Gallen. Wiederholt musste Magermilch wegen Wasserzusatz beanstandet werden.

Graubünden. 14 Beanstandungen betrafen gewässerte, 3 abge-rahmte, 6 aus kranken Eutern stammende, 5 fadenziehende, 2 fehlerhafte und 348 verunreinigte Milch.

Aargau. Es wurden beanstandet 39 gewässerte, 16 entrahmte, 21 den Gehaltsanforderungen nicht genügende, 175 verunreinigte, 39 saure, unhaltbare und 23 krankhafte Milchen.

Thurgau. Die Beanstandungen betrafen 27 gewässerte, 5 entrahmte, 10 ungenügend haltbare, 53 kranke und 245 verunreinigte Milchen.

Tessin. Die Beanstandungen betrafen 92 gewässerte, 78 entrahmte, 26 abnorme und 52 verunreinigte Milchen.

Waadt. Die Beanstandungen betrafen 252 Milchen mit ungenügendem Gehalt, 314 verunreinigte, 30 entrahmte, 24 gewässerte und 3 mit Konservierungsmitteln versetzte Milchen.

Wallis. 8 Milchen waren gewässert, 11 entrahmt, 7 krankhaft, 14 zu schwach im Gehalt und 270 verunreinigt.

Neuenburg. 40 Milchen waren verunreinigt, 19 zu sauer, 26 mehr oder weniger entrahmt und 8 gewässert.

Genf. 35 Milchen waren gewässert, 25 entrahmt, 68 schmutzig oder sonst abnorm und eine mit Ziegenmilch vermischt.

Milchprodukte (ausgenommen Butter und Käse).

Zürich, Kanton. Bei einer kondensierten Milch fehlte die Angabe des Zuckerzusatzes auf der Packung.

Zürich, Stadt. Ein Schlagrahm wurde wegen ungenügendem Fettgehalt und eine Milchkonserve wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet.

Bern. Es erfolgten 2 Beanstandungen von Schlagrahm wegen ungenügendem Fettgehalt.

Freiburg. 2 Beanstandungen erfolgten wegen Verdorbenheit, eine wegen unrichtiger Bezeichnung von Milchkonserven.

Graubünden. Ein Rahm enthielt zu wenig Fett.

Waadt. Es erfolgten 35 Beanstandungen von Rahm mit ungenügendem Fettgehalt.

Wallis. 60 kg aus Magermilch hergestellte Trockenmilch mussten wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet werden.

Genf. Die Beanstandungen betrafen Rahm mit weniger als 35% Fettgehalt und Yoghurt mit übermässigem Gehalt an Streptokokken.

Mineralwasser.

Freiburg. Es erfolgten zwei Beanstandungen wegen unrichtigen Angaben in den betreffenden Reklamen.

Baselstadt. Wiederholt erwiesen sich Wasserproben, die aus heilkräftigen Quellen stammen sollten, als gewöhnliches Brunnenwasser.

St. Gallen. In Eptingerflaschen abgefülltes Getränk bestand aus gewöhnlichem, mit Kohlensäure imprägniertem Brunnenwasser.

Genf. Ein aus einem anderen Kanton herstammendes Mineralwasser ergab eine deutliche Nitritreaktion; die betreffende Behörde wurde hiervon benachrichtigt.

Obst und andere Früchte, frisch.

Freiburg. Ein Posten von 100 Kisten Bananen musste wegen Verdorbenheit und 3 Posten Trauben wegen Arsenikgehalt beanstandet werden; im letztern Falle handelte es sich um Trauben, die offenbar zu spät mit Arsenikpräparaten behandelt worden waren. In einem Falle erreichte der Arsenikgehalt 10 bis 12 mg im Liter.

Solothurn. Ein Kistchen Trauben war gänzlich verschimmelt.

Baselland. Eine Sendung Tessinertrauben war so stark angefault und schimmelig, dass sie als ungeniessbar beanstandet werden musste.

Wallis. Wegen ungenügender Reife und Verdorbenheit wurden 10 kg Aprikosen vom Verkehr ausgeschlossen.

Obst und andere Früchte, gedörrt.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure.

Solothurn. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen Verdorbenheit.

Baselland. In einer Kaffeesurrogatfabrik wurde ein grosser Posten von verdorbenen Industriefeigen beschlagnahmt.

St. Gallen. Zollamtlich gemeldete kalifornische Aprikosen enthielten zu viel schweflige Säure und durften daher nur in gekochtem Zustande genossen werden. Eine ebenfalls zollamtlich gemeldete Sendung getrockneter Bananen war stark mit Insekten durchsetzt und konnte nur noch als Viehfutter verwendet werden.

Obstkonserven.

Wallis. 15 kg Obstkonserven wurden wegen aufgetriebenen Büchsen beanstandet.

Obstwein.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 37 Beanstandungen wegen Essigstich und 5 wegen sonst krankhafter oder fehlerhafter Beschaffenheit.

Zürich, Stadt. Es erfolgten 9 Beanstandungen wegen Essig- und Milchsäurestich.

Bern. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen Essigstich, eine wegen Milchsäurestich und 13 wegen zu hohem Gehalt an freier schwefliger Säure. Ausgesprochener Teergeschmack eines Birnensaftes war darauf zurückzuführen, dass die betreffenden Birnen in einem mit Teer verunreinigten Eisenbahnwagen transportiert worden waren.

Luzern. Ein Apfelwein wurde wegen Wässerung, mehrere andere Obstweine wegen Essigstich beanstandet.

Glarus. Ein 2—3 Wochen gelagerter «alkoholfreier» Obstwein enthielt 3% Alkohol.

Zug. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen Essigstich.

Solothurn. Zwei alkoholfreie Obstweine enthielten zu viel Alkohol.

Appenzell A.-Rh. Ein «alkoholfreier» Obstwein enthielt 4,71 Vol.% Alkohol.

St. Gallen. Es erfolgten 7 Beanstandungen wegen übermässiger Streckung mit Wasser. Zwei als «alkoholfrei» bezeichnete Obstweine enthielten 2, beziehungsweise 4,7% Alkohol, 4 waren durch Essig- und Schimmelpilze, sprossende Hefe und Bakterien verdorben. Gegen eine Drogerie musste wegen Verkauf von «Mostsubstanzen» eingeschritten werden.

Aargau. Die Beanstandungen betrafen 21 stichige, 3 gräuelige, 3 abgestandene, einen überschwefelten, einen trüben und 2 zu schwache Obstweine.

Thurgau. 20 Obstweine waren essigstichig oder sonst verdorben, 9 krank; ein «Saft» erwies sich als Mischung von Saft mit Ansteller und ein weiterer Obstwein war als Kunstmost zu beanstanden. 7 «alkoholfreie» Obstweine enthielten zu viel Alkohol, einer sogar 5 Vol.‰.

Presshefe.

Solothurn. Es erfolgte eine Beanstandung wegen Verdorbenheit (Fäulnis).

Schokolade.

Solothurn. Eine Beanstandung wegen Zusatz von Kakaoschalen, eine wegen unrichtiger Bezeichnung.

Tessin. Ein als Schokolade Excelsior bezeichnetes Präparat enthielt 69,5‰ Zucker.

Wallis. 240 Schokoladetabletten mussten wegen Verdorbenheit aus dem Verkehr zurückgezogen werden.

Sirupe.

Zürich, Kanton. 3 «Himbeersirupe» wurden wegen unrichtiger Bezeichnung, je ein Sirup wegen zu hohem Alkoholgehalt und wegen starker Trübung beanstandet.

Zürich, Stadt. 2 Zitronensirupe wurden wegen künstlicher Färbung beanstandet.

Urkantone. Immer wieder kommt «Himbeersirup» in Verkehr, der statt aus Himbeersaft aus Essenzen hergestellt und künstlich gefärbt ist.

Freiburg. Ein Sirup enthielt zu viel Alkohol, 4 zu viel schwefelige Säure und 22 waren unrichtig bezeichnet.

St. Gallen. Es erfolgten Sirupbeanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Wallis. Es wurden 7 verfälschte Himbeersirupe beanstandet.

Neuenburg. Ein Himbeersirup war verfälscht.

Genf. Viele nach Früchten benannte Sirupe erwiesen sich als künstlich oder wenigstens künstlich gefärbt.

Speisefette (ausgenommen Butter).

Zürich, Kanton. Die 11 Beanstandungen betrafen fast durchwegs ungenügende Bezeichnungen.

Zürich, Stadt. 2 gelb gefärbte Kochfette wurden beanstandet, weil sie kein Sesamöl enthielten, 3 Schweinefette wegen Ranzidität und Verdorbenheit und ein als «Nussbutter» bezeichnetes Kochfett wegen unrichtiger Bezeichnung.

Bern. Eine italienische Margarine enthielt kein Sesamöl, eine andere war mit Benzoesäure konserviert. Ein «belgisches Schweinefett» erwies sich als Mischung von Schweinefett, Rindsfett und Baumwoll-

samenöl. 3 Beanstandungen erfolgten wegen Verdorbenheit und 3 wegen unrichtiger Bezeichnung.

Luzern. Eine italienische Margarine enthielt Benzoesäure und ein Kochfett war verdorben.

Urkan tone. Verschiedene Schweinefette mussten wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Glarus. In zwei Speisefetten fehlte der vorgeschriebene Sesamölgehalt.

Freiburg. 13 Beanstandungen wegen Ranzidität, 4 wegen zu hohem Säuregrad, 2 wegen Verunreinigung und eine, weil der vorgeschriebene Sesamölgehalt fehlte.

Solothurn. Ein Kochfett war wasserhaltig und schimmelig. Ein bei der Verzollung als Illipefett bezeichnetes Produkt erwies sich als Borneotalg.

Baselstadt. Aus dem Ausland eingeführte Margarine enthielt Benzoesäure. Eine Sendung von 800 kg ausländischen Schweinefettes wurde als verdorben beanstandet.

Schaffhausen. Ein Kochfett wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

St. Gallen. 4 Kochfette waren als verdorben zu beanstanden, ein weiteres, weil es kein Sesamöl enthielt.

Graubünden. Es erfolgten 3 Beanstandungen von Margarine, die als «extra butterhaltig» bezeichnet war, obschon sie keine Butter enthielt.

Thurgau. 2 Speisefette waren verdorben, eines durch Gewebeteile verunreinigt.

Tessin. Verschiedene Margarinepräparate enthielten nicht den vorgeschriebenen Sesamölgehalt.

Waadt. Ein für Plumpudding empfohlenes Speisefett, Marke «Astora» enthielt 30% Reismehl.

Wallis. Die Beanstandungen betrafen 4 unrichtig bezeichnete, ein vorschriftswidrig beschaffenes und 2 verdorbene Speisefette.

Neuenburg. Ein als butterhaltig bezeichnetes Speisefett enthielt bloss 5% Butter; wegen zu hohem Säuregrad und Ranzidität erfolgten 7 Beanstandungen.

Genf. Ausländische Margarine war zu beanstanden wegen ungenügendem Fettgehalt, oder weil sie kein Sesamöl enthielt oder weil die vorgeschriebene Bezeichnung fehlte.

Speiseöle.

Zürich, Kanton. 7 «Olivenöle» und ein Speiseöl wurden wegen unrichtiger Bezeichnung, ein Olivenöl wegen künstlicher Färbung beanstandet.

Zürich, Stadt. 2 Olivenöle und 3 Speiseöle wurden als künstlich gefärbt beanstandet.

Zug. Ein «Speiseöl» erwies sich als Schmieröl.

Baselstadt. Wiederholt fand sich in kleineren Geschäften Olivenöl mit 5 bis 10% Erdnussöl, was offenbar darauf zurückzuführen war, dass beim Ausmessen für beide Oele die nämlichen Gefässe verwendet wurden.

Graubünden. 3 Olivenöle waren mit Erdnussöl vermischt.

Thurgau. 5 Speiseöle waren unrichtig bezeichnet, 2 verdorben und 2 verunreinigt.

Tessin. Olivenöl in Blechkannen war bis 25% Wasser beigemischt.

Wallis. Zwei «Olivenöle» enthielten andere Speiseöle beigemischt.

Genf. Oliven- und Nussöle waren verfälscht mit Erdnuss- und Mohnöl; in einzelnen Fällen war dies auf die Verwendung der nämlichen Gefässe beim Ausmessen zurückzuführen.

Teigwaren.

Baselstadt. Verschiedene italienische Teigwaren waren künstlich gefärbt. Ein als «Pasta garantita completamente e puramente all'uovo» bezeichnetes Produkt enthielt zu wenig Eierinhalt, auf 1 kg Griess sogar nicht einmal ein Ei.

Appenzell I.-Rh. Ein Posten Teigwaren musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

St. Gallen. Teigwaren aus dem Fürstentum Liechtenstein waren künstlich gefärbt. 3 Posten waren wegen zu starker Säuerung zu beanstanden.

Graubünden. 2 Teigwaren ausländischer Herkunft waren künstlich gefärbt.

Aargau. Es erfolgte eine Beanstandung wegen künstlicher Färbung, eine wegen Verunreinigung und 5 wegen zu geringem Eiergehalt.

Genf. Italienische Sendungen enthielten ausser ungefärbten auch gefärbte Teigwaren. Gegen eine Schweizerfabrik wurde eingeschritten, weil sie ihre Produkte als «Napoli»-Teigwaren bezeichnete.

Trinkwasser.

Zürich, Kanton. Es wurden 130 Trinkwasser beanstandet.

Zürich, Stadt. Eine mehrere Brunnen speisende Privatwasserversorgungsanlage wurde beanstandet.

Bern. 84 Trinkwasser wurden als ungenügend beanstandet.

Luzern. Fast alle Trinkwasserbeanstandungen waren auf ungenügende Quellenfassung zurückzuführen.

Schwyz. 42 Trinkwasser mussten wegen Verunreinigung beanstandet werden.

Obwalden. Es erfolgte eine Beanstandung wegen übermässigem Gipsgehalt; der Trockenrückstand betrub 2538 mg auf 1 Liter.

Glarus. Vier Quellwasser konnten nicht als Trinkwasser anerkannt werden.

Zug. Es erfolgten 7 Beanstandungen wegen Verunreinigung, eine wegen zu hohem Eisengehalt und 11 wegen Anwesenheit von Koli-bakterien oder zu hohem Keimgehalt.

Freiburg. Es erfolgten 11 Beanstandungen wegen Verunreinigung, wovon eine durch Schwefelkohlenstoff; die betreffende Quelle floss unter einer phylloxerierten Parzelle durch, die mit Schwefelkohlenstoff behandelt worden war.

Baselstadt. Ein Trinkwasser musste als gesundheitsgefährlich beanstandet werden. In der Gegend von Läuelfingen wurden verschiedene stark gipshaltige Quellen beobachtet.

Baselland. Zwei Trinkwasser erwiesen sich als mit Jauche verunreinigt.

Schaffhausen. Zwei Trinkwasser waren wegen Verunreinigung zu beanstanden.

Graubünden. 30 Trinkwasser mussten als ungenügend beanstandet werden.

Aargau. Es wurden beanstandet: 16 öffentliche Wasserversorgungen wegen Reparaturbedürftigkeit, ungenügender Reinigung und ungenügendem Schutz gegen Verunreinigung; 23 Quellen und Brunnstuben öffentlicher Dorfbrunnen wegen ähnlicher Mängel; 16 Quellgebiete mit ungeeigneten Bodenverhältnissen und ungenügenden Schutzvorrichtungen gegen Verunreinigung des Wassers.

Thurgau. 5 Trinkwasser waren durch Jauche verunreinigt.

Waadt. 32 Trinkwasser erwiesen sich als verunreinigt und 17 enthielten zu viel Mineralstoffe.

Wallis. Es erfolgten 5 Trinkwasser-Beanstandungen wegen übermässigem Gehalt an Mineralstoffen, meist Gips und 9 wegen Verunreinigung.

Neuenburg. Es wurden 56 Trinkwasser beanstandet, worunter eines mit 3,4 g Mineralstoffgehalt im Liter.

Genf. Die den Anforderungen nicht genügenden Trinkwasser entstammen meist Sodbrunnen abgelegener Gehöfte; zudem werden viele derartige Brunnen nur zu landwirtschaftlichen Zwecken benützt.

Wein.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 132 Beanstandungen wegen Verfälschung oder unrichtiger Bezeichnung, 112 wegen krankhafter oder fehlerhafter Beschaffenheit der Weine und eine wegen Zusatz von Salizylsäure.

Zürich, Stadt. Die 113 Beanstandungen betrafen 1 Tresterwein, einen gallisierten, einen übermässig gezuckerten, 69 unrichtig bezeichnete, 15 überplatrierte, 15 stichige und 11 fehlerhafte Weine. Ein

spanischer Mistellawein war gewässert, 4 Malagaweine entsprachen nicht den Anforderungen, ein anderer war essigstichig. Eine grosse Sendung Astischaumwein war salizylsäurehaltig, zwei andere überschwefelt; mehrfach musste die Bezeichnung «Asti Champagne» beanstandet werden.

Bern. Es wurden beanstandet wegen Verdorbenheit 21 Weine, wegen zu starkem Einbrennen 33, wegen unrichtiger Bezeichnung 68, als Kunstwein 8 und wegen Geschmacksfehlern 7.

Luzern. 5 Beanstandungen betrafen unrichtig bezeichnete Weine; zwei weitere waren übermässig geschwefelt.

Uri. Die 7 Beanstandungen betrafen Weine mit Essigstich oder sonstigem Missgeschmack.

Schwyz. Ein Wein wurde beanstandet wegen abnormer Zusammensetzung, 3 als zu stark geschwefelt und 8 wegen Essigstich oder sonstigem Missgeschmack.

Obwalden. Es erfolgten zwei Beanstandungen wegen Essigstich und starker Trübung.

Nidwalden. Aus den vorgenannten Gründen erfolgten 5 Beanstandungen.

Glarus. Die Beanstandungen betrafen 3 überschwefelte, 7 abgestandene, 4 essigstichige und 4 unrichtig bezeichnete Weine.

Zug. Die Beanstandungen betrafen einen Kunstwein (übermässig gallisiert), 5 unrichtig bezeichnete, 6 essigstichige und 3 sonst fehlerhafte Weine.

Freiburg. 12 Weine waren unrichtig bezeichnet, 5 krankhaft; ein Wein und 5 Moste waren arsenikhaltig.

Solothurn. 3 Weine waren unrichtig bezeichnet, 10 verdorben, 2 krank, einer überplatriert und einer fehlerhaft.

Baselstadt. Ein «Aleatico» benannter Süsswein mit 45 g Rohrzucker im Liter wurde als verfälscht beanstandet. Gewöhnliche Mistellaweine wurden als «Malaga» bezeichnet. «Liebfrauenmilch» wurde als Herkunftsbezeichnung beanstandet, weil nachgewiesen ist, dass die Lage «Liebfrauenstift» bei Worms, welche früher einzig und allein den nach ihr benannten Wein lieferte, verbaut wurde, so dass gegenwärtig aus jener Lage überhaupt kein Wein mehr in den Handel kommt. Ein Malagawein wurde als nicht normal beanstandet, weil sein Gehalt an flüchtiger Säure bloss ein Gramm pro Liter betrug. Ein «roter Sennlocher» wurde wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung beanstandet. Ein spanischer Roséwein «mäuselte» so stark, dass der Ausschank untersagt werden musste. Ein griechischer Mistellawein mit brenzlichem Geruch und nur 1,2 g nichtflüchtiger Säure im Liter, wurde als verdorben beanstandet. Ein neuer Elsässer war so stark vom Böckser befallen, dass er vorübergehend vom Ausschank ausgeschlossen werden musste. Verschiedene Beanstandungen erfolgten wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure. Ein wiederholt geschwefelter Waadtländerwein enthielt 2,2 Kalimsulfat

im Liter und musste seines scharf sauren Geschmackes wegen als ungeniessbar erklärt werden; ebenso ein weisser Bordeauxwein mit 240 mg freier schwefliger Säure im Liter.

Baselland. Es erfolgten 5 Beanstandungen wegen Verdorbenheit, 3 wegen unrichtiger Bezeichnung, eine wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure und eine wegen Essigstich. Ein als Malaga bezeichneter Wein erwies sich als Samoswein.

Schaffhausen. Es erfolgten 12 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, 3 wegen Essigstich, 2 wegen Verfälschung. Zwei «alkoholfreie» Weine enthielten zu viel Alkohol und waren überdies hefetrüb.

Appenzell A.-Rh. Die meisten Beanstandungen erfolgten wegen unrichtiger Bezeichnung.

St. Gallen. Es erfolgten 20 Beanstandungen wegen Essigstich, 2 wegen Trübung durch Bakterien und Hefen, 19 wegen Missgeschmack, 9 wegen Verdorbenheit, eine wegen Wässerung, 7 wegen künstlicher Färbung, eine wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure und 19 wegen unrichtiger Bezeichnung. Ein vom «Laboratorio enologico, Milano» herstammendes Präparat musste, weil zur Kunstweinfabrikation bestimmt, beschlagnahmt werden; es bestand aus künstlich gefärbter Weinsäure.

Graubünden. 18 Weine waren unrichtig bezeichnet, 8 stichig, 4 sonst verdorben, einer fehlerhaft und einer mit Obstwein verfälscht.

Aargau. Die Beanstandungen betrafen 23 unrichtig bezeichnete, 5 zu stark gezuckerte, 12 überschwefelte, 22 mit Missgeschmack behaftete, 22 stichige und 34 sonstwie verdorbene Weine.

Thurgau. 22 Weine waren verdorben, 3 krank, 39 unrichtig bezeichnet, 3 Kunstweine und einer zu stark geschwefelt.

Tessin. Die Beanstandungen betrafen essigstichige, gewässerte und unrichtig bezeichnete Weine. Ein Vermutwein war mit Weinstein-säure versetzt.

Waadt. 39 Weine waren unrichtig bezeichnet, 20 verdorben, 7 zu stark geschwefelt, 6 Kunstweine, einer überplatriert.

Wallis. Die Beanstandungen betrafen 2 gewässerte, 9 zu stark geschwefelte, 21 verdorbene und 22 unrichtig bezeichnete Weine.

Neuenburg. Es waren zu beanstanden 33 Kunstweine (gewässert oder gallisiert), 13 unrichtig bezeichnete, 4 stichige, 3 überschwefelte, 5 überplatrierte, 2 zu stark gezuckerte und ein schimmliger Wein; ein Wermutwein entsprach nicht den Anforderungen. Die zollamtlichen Meldungen haben vorzügliche Dienste geleistet zur Aufspürung von unechten Malaga- und Madeiraweinen.

Genf. Die Beanstandungen betrafen 14 gewässerte, 17 stichige, 13 mangelhafte oder verdorbene, 2 überschwefelte und 26 unrichtig bezeichnete Weine. Einige Vermut enthielten zu wenig Wein, andere waren künstlich gefärbt.

Zucker und künstliche Süsstoffe.

Bern. Ein Glukose enthielt 275 mg schweflige Säure auf 1 kg und ein Kristallzucker war mit teerigen Produkten verunreinigt.

Baselstadt. Ein starker Pyridingeruch von Zucker war auf Verunreinigung während des Transportes zurückzuführen. Amerikanische Glukose enthielt 210 und 300 mg schweflige Säure im kg. Die einem Rohzucker beigelegte Bezeichnung «Vollzucker» wurde als zur Täuschung geeignet beanstandet. Aehnlich verhielt es sich mit einem «Pro Vita» bezeichneten Zucker, der angeblich durch Zusatz geringer Mengen unbekannter Stoffe wunderbar heilkräftige und nährende Eigenschaften erhalten haben sollte. Als besonders bezeichnend sei erwähnt, dass die Wiederverkäufer sich vertraglich verpflichten mussten, die Ware niemals durch einen Chemiker untersuchen zu lassen.

Neuenburg. Ein Kristallzucker war durch Carbolium verunreinigt und ungeniessbar.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Zürich, Stadt. Eine Probe Kernels war stark von Insekten angefressen.

Bern. Kochsalz wird beim Auswägen öfters durch Grünspan, herrührend von Kupfer- und Bronzebestandteilen der Salzwagen, verunreinigt. Zweckmässiger wäre, die Schalen solcher Wagen aus Zelluloid herzustellen und sie an imprägnierten Hanfschnüren statt an Metallkettchen aufzuhängen.

Glarus. Ein Backpulver wurde wegen unzuweckmässiger Zusammensetzung beanstandet; es enthielt bloss 0,3% wirksame Kohlensäure.

Baselstadt. Aus einer Drogerie herrührende Hagebuttenkerne enthielten auf 1 kg 0,7 g, Tormentillwurzeln 0,3 g Ueberreste von strychninhaltigem Giftweizen, der offenbar durch Mäuse in die betreffenden Schubladen verschleppt worden war.

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich, Kanton. Ein Farbstoff für Sirup enthielt locker gebundene, ein anderer als freie wirkende Salzsäure. 19 Geschirre, Gefässe oder Geräte für Lebensmittel wurden wegen zu hohem Bleigehalt und 10 Posten Geschirreiniger (Kupfer-, Zink- oder verbleite Eisenballen) wegen unrichtiger Beschaffenheit beanstandet. Auf zinkhaltige Mundharmoniken und Spielwaren mit unzulässigen Farben entfallen 86 Beanstandungen.

Zürich, Stadt. Die Beanstandungen betrafen Eierbecher, Flaschenausgüsse, Konditoreiformen, Kirschenaussteiner mit zu hohem Bleigehalt, Topfreinigungsballen aus Kupfer- und Zinkspänen, Mundharmo-

niken mit Zinkstimmplatten, Kinderluftballons mit blei- oder arsenikhaltigen Farben und eine quecksilberhaltige Hautcreme.

Bern. Farben für Lebensmittel wiesen teils Phenolgeruch, teils Isonitrilgeruch auf und waren aus diesem Grunde für Lebensmittel nicht mehr verwendbar. Milchzentrifugen, Trichter, Flaschenausgüsse, Trinkbecher, Brotkörbchen, Schaumschläger, Bratgabeln etc. waren wegen zu hohem Bleigehalt zu beanstanden; ein Schützenbecher enthielt ausser 11,23% Blei auch noch 1,51% Antimon. Verschiedene Töpferwaren gaben bei halbstündigem Kochen mit vierprozentiger Essigsäure deutlich nachweisbare Mengen Blei ab. Mundharmoniken mit Stimmplatten oder Schutzblechen aus schwach vernickeltem Zinkblech führten zu 13 Beanstandungen. «Schlangeneier» und «Pharaoschlangen» enthielten Quecksilberrhodanat beziehungsweise Ammonnitrat und Pikrinsäure. Holztierchen mussten beanstandet werden, weil der Kopf mittels spitzigen Metallstiften nur lose befestigt war, so dass sich das Kind mit den nach dem Lostrennen freigelegten Stiften leicht verletzen könnte. Ein Waschpulver enthielt 16,9% freies Aetzalkali.

Glarus. Ein Haarwasser, zwei Toiletten- und eine Sommersprossencreme enthielten Quecksilber. Ein Metallhahn eines Olivenölbehälters enthielt 77,4% Blei.

Zug. Eine Bodenwischse, Marke «Mühelos», wurde ihres zu niedrigen Flammpunktes wegen beanstandet; er lag unter 10° Celsius. Weitere Beanstandungen betrafen phosphorhaltige Spielwaren (Tschirggi), 41 Mundharmoniken mit zinkhaltigen Stimmplatten oder Schutzblechen und 13 Kindertrompeten mit Mundstücken aus Zink.

Freiburg. Die Beanstandungen betrafen 6 Mundharmoniken mit Zinkstimmplatten, ein Stofftier mit Stecknadelaugen und 6 Flaschenausgüsse mit zu hohem Bleigehalt.

Solothurn. Eine Geschirreinigungsballer bestand aus verzinktem Eisen; ein Flaschenausgiesser enthielt zu viel Blei; ein Haarfärbemittel war verordnungswidrig zusammengesetzt; 124 Mundharmoniken waren der Zinkstimmplatten wegen zu beanstanden, 13 Kautschukpuppen waren mit Bleichromat gefärbt, «Rütscherli» und «Mitrailleusen» enthielten gelben Phosphor.

Baselstadt. An Spielwaren wurden beanstandet: Feuerwerkartikel mit 1—2% gelbem Phosphor, aus Rhodanquecksilber bestehende «Pharaoschlangen», Kinderluftballons, weil sie mit Bleiweiss, Bleichromat, Zinkchromat oder Arsentri- oder pentachlorid gefärbt waren. Von der Grenzkontrolle eingesandte Eierfarben waren zu beanstanden, weil sie Beta-Naphtolorange enthielten. Wegen zu hohem Bleigehalt waren zu beanstanden: Milchpumpen, Herdwasserschiffe, Ausstechformen für Bäcker und Konditoren, Mayonnaiseapparate, Maschinen für Margarinefabriken, Wurstpressen und Ablasshahnen für Oelkannen. Die Kontrolle des

Geschirrmarktes während der Messe gab Veranlassung zur Beanstandung grösserer Mengen von Kochgeschirr mit bleihaltigen Glasuren.

Baselland. Eine Anzahl Milchküfen wurde beschlagnahmt, weil die Glasur beim Kochen mit Essig Blei abgab. Stofftiere mit leicht ausziehbaren Augen aus Stecknadeln oder Nägeln wurden als gesundheitsgefährlich und einige Mundharmoniken wegen Verrostung beschlagnahmt, ebenso phosphorhaltige Feuerwerkartikel, quecksilberhaltige «Pharaoschlangen» und kupferhaltige Putzballen für Küchengeschirre.

Schaffhausen. Als «Mitrailleusen» bezeichnete Knallerbsen waren wegen Gehalt an gelbem Phosphor zu beanstanden, einige Posten von Mundharmoniken, weil die Stimmplatten aus Zink bestanden.

St. Gallen. 1840 zum Reinigen der Kochgeschirre bestimmte «Kupferballen» und eine Anzahl aus verzinktem Eisendraht bestehende «Aluminiumballen» wurden als gesundheitsschädlich vom Verkehr ausgeschlossen. Wegen zinkhaltigen Stimmplatten und Schutzblechen wurden 983 Mundharmoniken beschlagnahmt.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen in 8 Fällen Kupferschwämme zur Reinigung von Kochgeschirren, einen Fasshahn mit 31% Bleigehalt, einen verbleiten Rahmschwinger, einen verzinkten Käsereiber, zu viel Blei enthaltendes Lot, Mundharmoniken mit Zinkstimmplatten, ein phosphorhaltiges Kinderfeuerwerk und eine quecksilberhaltige Hautcreme.

Aargau. Es wurden beanstandet 12 Mundharmoniken mit Zinkstimmplatten, phosphorhaltige Knallbonbons und Knallkorke, Lötzin, Milchkühler, Herdwasserschiffe, Filter und Flaschenausgüsse mit zu hohem Bleigehalt.

Thurgau. Es erfolgten 4 Beanstandungen von Metallwaren wegen zu hohem Bleigehalt in der Verzinnung; eine Lebensmittelfarbe war unrichtig bezeichnet; 13 Sorten von Mundharmoniken enthielten Zinkstimmplatten.

Tessin. In Haarfärbemitteln wurde Blei und Paraphenylendiamin nachgewiesen.

Waadt. 81 Trompetchen, Pfeifchen, Mundharmoniken etc. wurden beanstandet, weil die Mundstücke zu stark blei- oder zinkhaltig waren. 4 Haarwasser enthielten paraphenylendiamin.

Wallis. 33 Mundharfen und 2 Posten Siphons waren wegen ungenügender Verzinnung beziehungsweise Vernickelung und 15 Abfüllhähnen für Oel wegen zu hohem Bleigehalt zu beanstanden.

Neuenburg. Die Beanstandungen betrafen 4 phosphorhaltige Feuerwerkartikel für Kinder, ein bleihaltiges Haarfärbemittel, eine quecksilberhaltige Hautcreme, 115 Mundharmoniken mit Stimmplatten oder Schutzblechen aus Zink und ein giftiges Präparat für «Pharaoschlangen».

Genf. An Spielzeugen wurden phosphor- und quecksilberhaltige Feuerwerkartikel konfisziert; Kinderluftballons waren mit arsenhaltiger

Farbe gefärbt. Zinn zum Verzinnen von Gerätschaften für Lebensmittel enthielt zu viel Blei. Zum Einwickeln von Lebensmitteln wurden verzinnte Bleifolien angeboten. Aus dem Ausland eingeführte irdene Kochtöpfe enthielten eine Glasur, die beim Erhitzen mit Essig Blei abgab.

Absinthverbot.

Zürich, Kanton. Ein Liqueur wurde als Absinthnachahmung beanstandet.

Zürich, Stadt. Eine aus dem Engadin gelieferte «Anisette Stalla» besass die Eigenschaften einer Absinthnachahmung.

Bern. In einem Eisenbahnzug Biel—Chaux-de-Fonds wurde eine als Handgebäck mitgeführte Bombonne zurückgelassen, welche Absinth oder ein absinthähnliches Getränk enthielt. 7 unter verschiedenen Namen im Verkehr befindliche Spirituosen erwiesen sich als Absinthnachahmungen.

Schwyz. Es erfolgte eine Beanstandung von Absinth.

Zug. Ein «Kräuterschnaps» wurde als Absinthnachahmung beanstandet.

Freiburg. Es erfolgten 2 Verzeigungen wegen Verkauf von absinthähnlichen Getränken. Ein Geschäftsreisender, der sich mit der Herstellung von Absinthnachahmungen befasst hatte, wurde zu 300 Franken Busse verurteilt, die beiden Gehilfen zu 60 und 40 Franken.

Solothurn. Von 10 verdächtigen Proben erwies sich eine als Absinth, die andern 9 als Absinthnachahmungen.

Graubünden. 5 als Anisette-Liqueur bezeichnete Getränke erwiesen sich als Absinthnachahmungen.

Waadt. 4 Liqueure erwiesen sich als Absinthnachahmungen.

Wallis. 4 Liqueure erwiesen sich als Absinthnachahmungen.

Neuenburg. Es wurden beanstandet 2 durch Destillation erzeugte Absinth und 6 Nachahmungen; unter den letzteren befanden sich 3 als «Liqueur Junod» und «La Cressonnée» bezeichnete Getränke französischer Herkunft.