

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 18 (1927)
Heft: 1

Rubrik: Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

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: 06.05.2025

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

De la coloration par la méthode de Gram. Schuhmacher. — Centralbl. Bakt. I., **93**, 266 (1924).

La substance qui détermine la coloration des levures par la méthode de Gram appartient aux lipoïdes mais se trouve, dans la cellule, combinés à des protéïdes (lipoprotéïdes). Lorsqu'on en débarrasse les cellules, celles-ci perdent la propriété de garder le Gram, en même temps que le mélange lipoïdique extrait et précipité se colore par cette méthode.

De la différenciation des bactéries par la coloration au bleu Victoria-pyronine. Schuhmacher. — Centralbl. Bakt. I., **94**, 397 (1925).

On peut remplacer la coloration de Gram suivant la technique usuelle par la coloration au bleu Victoria-pyronine. Les bactéries qui se colorent par la méthode de Gram se colorent en bleu, celles qui ne le prennent pas, en rouge.

Dr. K. Schweizer.

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

Kassationshof des Schweiz. Bundesgerichts.

Urteil vom 24. November 1926.

Zum Begriff «Margarine»

im Sinne der Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914.

Vom Stadtchemiker in Zürich wurde die Bezeichnung «Nussa-Speisefett» beanstandet, weil das betreffende Fett als butterähnlich anzusprechen sei und daher nach Massgabe von Artikel 38 der Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914 als «Margarine» bezeichnet werden müsse. Der Fabrikant A wurde erstinstanzlich mit 50 Franken gebüsst, auf erfolgte Appellation hin aber vom Bezirksgericht Zürich mit Urteil vom 16. Juni 1926 freigesprochen. Gegen dieses Urteil hat die Staatsanwaltschaft des Kantons Zürich beim Bundesgericht Beschwerde erhoben, mit dem Antrag, das Erkenntnis sei aufzuheben und die Sache zur Verurteilung des Kassationsbeklagten an die kantonale Behörde zurückzuweisen.

Der Kassationshof zieht in Erwägung:

1. Die Uebertretung, die dem Kassationsbeklagten zur Last gelegt wird, unterliegt noch den Bestimmungen der Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914; obwohl diese Verordnung gemäss Art. 365 der neuen Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 mit dem 15. April 1926 ausser Kraft getreten ist. Nach Art. 366 der neuen Verordnung gelten nämlich für Waren, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bereits in den Verkehr

gebracht waren, während 12 Monaten noch die bisherigen Vorschriften, die übrigens hinsichtlich der hier zu entscheidenden Fragen von den neuen Vorschriften nicht wesentlich verschieden sind.

Entgegen der Annahme der Vorinstanz kann nun nicht davon die Rede sein, dass die Vorschriften der Lebensmittelverordnung hinsichtlich der Speisefette über die Absicht des Lebensmittelgesetzes hinausgehen und daher gesetzwidrig und unverbindlich seien. Der Bundesrat hat diese Bestimmungen aufgestellt auf Grund der Vollmacht, die ihm Art. 57 des Lebensmittelgesetzes vom 8. Dezember 1905 einräumt. Danach hat er die nötigen Vorschriften zu erlassen «zum Schutze der Gesundheit und zur Verhütung von Täuschungen im Verkehr mit Waren und Gegenständen, die den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes unterliegen». Er hat namentlich zu verordnen, dass die Lebensmittel im Verkehr «so bezeichnet werden, dass eine Täuschung über ihre Natur und Herkunft nicht möglich ist», und hat dafür zu sorgen, dass insbesondere «Lebensmittelmischungen» beim Verkauf eine Bezeichnung tragen, «die eine Verwechslung mit Naturprodukten verhindert». Zu diesem Zwecke unterscheidet die Lebensmittelverordnung bei den Nahrungs- und Genussmitteln, wie der Untertitel unter III zeigt, die Butter von den anderen Speisefetten und Speiseölen und umschreibt unter dem ersten Titel den ordnungsgemässen Begriff der Butter, unter dem zweiten den der Margarine, unter dem dritten den anderer fester Speisefette und unter dem vierten den der Speiseöle, und zwar mit der erkennbaren Absicht, künstliche Speisefettmischungen gegenüber natürlichen Speisefetten einheitlicher Art, d. h. Speisefetten, die nur aus einem einheitlichen Rohstoff bestehen, zu kennzeichnen. Nur das natürliche Speisefett einheitlicher Art, das ausschliesslich aus Kuhmilch ohne Zusatz anderer Fette zubereitet ist, darf gemäss Art. 31 LV als Butter in Verkehr gebracht werden. Alle Speisefettmischungen dagegen, die der frischen (süssen) Butter in Farbe und Konsistenz ähnlich sind, deren Fett jedoch nicht oder nicht ausschliesslich der Milch entstammt, müssen gemäss Art. 38 LV als Margarine bezeichnet werden (ähnlich ist die Unterscheidung bei den anderen festen Speisefetten, die weder unter den Begriff Butter noch den der Margarine fallen; sofern sie aus einem einheitlichen Rohstoff bestehen, müssen sie gemäss Art. 50 LV entsprechend bezeichnet werden, z. B. als Schweinefett, Rindsfett, Kokosnussfett; sind es Speisefettmischungen, so müssen sie gemäss Art. 52 LV zur Unterscheidung als «Kochfett» bezeichnet werden, wenn sie der geschmolzenen Butter oder dem Schweinefett ähnlich und zu Koch- oder Backzwecken bestimmt sind).

Da diese Unterscheidungen der Fette lediglich der Verhütung von Täuschungen im Lebensmittelverkehr dienen sollen, schliesst die Tatsache, dass Nussa nach den Gutachten Sachverständiger nicht gesundheitsschädlich, sondern vielmehr (wie Butter) ein hochwertiges Lebensmittel ist, die Anwendung der Vorschriften über Margarine nicht aus, wenn es sich ergibt, dass dieses Speisefett wirklich unter den Begriff der Margarine fällt. Sind

diese Vorschriften in der neuen Lebensmittelverordnung auch zum Teil gemildert, zum Teil überhaupt nicht mehr aufrecht erhalten worden, so folgt daraus noch nicht, dass sie dem Gesetz widersprochen haben. Der Bundesrat kann auf die eine oder andere der Sicherungsmassnahmen, die er zur gegebenen Zeit und nach den gegebenen Verhältnissen und Gepflogenheiten im Handel zur Verhütung von Täuschungen im Lebensmittelverkehr für geboten erachtet hat, verzichten, da es ihm nach der allgemeinen Vollmacht des Art. 57 LG nicht verwehrt ist, sich mit einem Mindermass von Sicherheitsvorschriften zu begnügen. Wenn somit die neue Lebensmittelverordnung nicht mehr wie Art. 45 der alten Verordnung vorschreibt, dass der Margarine zur Erleichterung der Erkennbarkeit eine gewisse Menge Sesamöl beigelegt werden muss, so schliesst dies nicht aus, dass die damalige Missachtung dieser Vorschrift in Verbindung mit den anderen Uebertretungen auch heute noch strafbar ist, sofern Nussa unter den Begriff der Margarine fällt (wobei immerhin die nachträgliche Aufhebung oder Milderung der Vorschriften bei der Festsetzung des Strafmasses berücksichtigt werden mag).

2. Zu Unrecht glaubt nun der Kassationsbeklagte, sein Nussa-Speisefett könne weder der einen noch der andern dieser verordnungsgemässen Unterscheidungen von Fetten, namentlich nicht der Margarine untergeordnet werden, weil es als reine Pflanzenfettmischung eine besondere Art von Fett darstelle, an die man bei Erlass der alten Verordnung nicht gedacht habe. Margarine (vom Griechischen *margaron*, Perle) ist allerdings ursprünglich (1869 in Frankreich) aus Rindertalg, später auch aus anderen tierischen Fetten hergestellt worden und zwar wenn nicht ausschliesslich, so doch hauptsächlich als Koch- oder Backfett, und es ist dem Kassationsbeklagten auch zuzugeben, dass sie, obwohl hygienisch einwandfrei, in manchen Volkskreisen als minderwertiges Speisefett gilt, da man dabei vorzüglich an tierische Fettmischungen denkt, die, wie die Belege des Kassationsbeklagten zeigen, auch von Aerzten als Ersatzmittel der Butter abgelehnt werden. Doch wird Margarine in den Wörterbüchern auch schlechthin als «Kunstbutter» erklärt und von dieser selbst heisst es, sie werde jetzt auch aus Pflanzenfetten hergestellt (vergl. z. B. *Brockhaus*, Handbuch des Wissens, 1923; *Lueger*, Lexikon der gesamten Technik unter «Kunstbutter»). Es kann somit kaum die Rede davon sein, Margarine werde allenthalben in Volkskreisen als Tierfettmischung aufgefasst. Sei dem indessen wie ihm wolle, massgebend dafür, was im Lebensmittelverkehr unter Margarine verstanden werden muss, ist einzig die Begriffsbestimmung, wie sie in der Lebensmittelverordnung enthalten ist. Danach wird unter Margarine nicht eine bestimmte Gattung von Fetten oder Fettmischungen mit bestimmten Eigenschaften oder von bestimmter Herkunft verstanden; der rechtliche Begriff der Margarine ist vielmehr negativen Inhalts; er umfasst alle Speisefettmischungen (mögen sie chemisch-medizinisch so oder anders eingeteilt werden), welche «in Farbe und Konsistenz der frischen Butter ähnlich sind, deren Fettgehalt aber nicht oder nicht ausschliesslich der Milch

entstammt». Die Bezeichnung Margarine besagt demnach lediglich, dass ein Speisefett trotz seiner Butterähnlichkeit keine Butter ist; über Beschaffenheit und Herkunft des Fettes sagt sie nichts Positives aus, sodass ein Fett, das in Farbe und Konsistenz der Butter ähnlich, aber nicht ausschliesslich aus Milch hergestellt ist, unter den Begriff der Margarine fällt, gleichgültig, ob es aus tierischen Fetten oder einem Gemisch von tierischen mit Pflanzenfetten oder gar ausschliesslich aus Pflanzenfetten besteht. Dieser gesetzliche Begriff der Margarine stimmt übrigens auch mit der Lebensmittelgesetzgebung der Nachbarländer der Schweiz überein und ist zudem international anerkannt (vergl. *Beythien*, Die Beurteilung der Nahrungsmittel etc., Seite 128 ff.; *Comptendu des Travaux du I^{er} congrès international pour la Répression des fraudes alimentaires*, etc., Genève, 1908, S. 106 f.). Er ist denn auch in der neuen Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 beibehalten worden und zwar trotzdem bei deren Beratung das Nussa-Speisefett des Kassationsbeklagten den Behörden bekannt war. Wenn Art. 55 der neuen Verordnung bestimmt, dass aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellte Margarine als «Pflanzenmargarine» bezeichnet werden kann (was das Eidg. Gesundheitsamt dem Kassationsbeklagten schon 1925 erlaubt und empfohlen hat), so wird damit noch ausdrücklich gesagt, dass auch Pflanzenfettmischungen, wenn sie butterähnlich sind, zur Margarine gehören.

3. Das Speisefett Nussa, das unbestrittener Massen nicht der Milch entstammt, unterliegt somit den Bestimmungen der Lebensmittelverordnung über die Margarine, wenn es wirklich «der frischen Butter in Farbe und Konsistenz ähnlich ist». Ob dies zutrifft, ist weniger eine Rechts- als eine Frage tatsächlicher Art, über die sich die Vorinstanz nicht ausgesprochen hat, weshalb die Angelegenheit zur Feststellung hierüber an sie zurückzuweisen ist. Rechtsfrage ist dabei nur, was im allgemeinen unter Butterähnlichkeit verstanden werden muss. Da durch die Margarinebestimmungen der Verbraucher vor Täuschung und Irrtum geschützt werden soll, ist bei der Prüfung der Butterähnlichkeit nicht auf eine Untersuchung abzustellen, die besondere Sachkenntnisse und Hilfsmittel verlangt, sondern es genügt die Prüfung, die eine aufmerksame Hausfrau beim Einkauf des Fettes vornehmen kann. Erweist sich die Nussa auf Grund einer solchen Prüfung als butterähnlich, so ist deren Butterähnlichkeit anzunehmen, auch wenn sich bei einer näheren fachmännischen Untersuchung Verschiedenheiten gegenüber der Butter ergeben. Die Tatsache, dass Nussa, wie einer der drei Oberexperten feststellt, die Streichfähigkeit in der Kälte früher verliert als die Butter, schliesst daher ihre «Butterähnlichkeit» im Sinne des Gesetzes nicht aus.

4. Soweit die Vorinstanz den Freispruch des Kassationsbeklagten mit dessen Schuldlosigkeit begründet hat, kann ihr ebenfalls nicht beigespflichtet werden. Richtig ist, dass die Auffassungen der verschiedenen kantonalen Lebensmittelbehörden über die Pflicht zur Bezeichnung der Nussa als Margarine auseinandergegangen sind. Das mag für das Strafmass bei der all-

fälligen Verurteilung des Kassationsbeklagten berücksichtigt werden; die Strafflosigkeit selbst aber vermag es nicht zu rechtfertigen. Der Kassationsbeklagte wusste auf Grund seiner Anfragen beim Eidgenössischen Gesundheitsamt, dass diese Behörde die Bezeichnung seines Speisefettes als Margarine (oder wenigstens als Pflanzenmargarine) für unerlässlich hielt. Er ist somit auf seine Gefahr hin von der übrigen klaren Vorschrift der Verordnung abgewichen und hat bewusst die Folgen auf sich genommen, wenn ein Gericht in seinem Verhalten eine Uebertretung erblicken sollte. Auch sein Freispruch durch das Bezirksgericht Winterthur vermag die Annahme der Absichtlichkeit der Uebertretung nicht auszuschliessen. Der Kassationsbeklagte musste damit rechnen, dass ein höheres Gericht die Angelegenheit möglicherweise anders beurteile; zudem wusste er, dass jenes Erkenntnis von der zürcherischen Staatsanwaltschaft angefochten und das dagegen erhobene Rechtsmittel nur deshalb fallen gelassen worden war, weil es sich als formell unrichtig erwies. Uebrigens sind die Handlungen, um derentwillen der Kassationsbeklagte heute verfolgt wird, bereits vor Erlass jenes Urteils begangen worden, sodass er sich nicht mit jenem Freispruch entschuldigen kann.

Demnach erkennt der Kassationshof:

Die Kassationsbeschwerde wird gutgeheissen, das Urteil des Bezirksgerichts Zürich vom 15. Juni 1926 aufgehoben und die Sache zur neuen Beurteilung an das Bezirksgericht Zürich zurückgewiesen.

Bei der Redaktion sind seither folgende Originalarbeiten eingegangen:

1. *Dr. H. Geilinger*: Chloramin und Pantosept.
2. *Dr. Ch. Schweizer*: Die Bestimmung der Backfähigkeit von Weizenmehlen im Laboratoriumsversuch.
3. *Dr. Th. von Fellenberg*: Untersuchungen über den Jodstoffwechsel III.

