

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 22 (1931)

Heft: 4

Rubrik: Aus den Berichten des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden Untersuchungsanstalten Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes und der Gesetze betreffend das Absinth- und Kunstweinverbot im Jahre 1930

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: 14.03.2025

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 1930.**

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes.

a) Eidgenössische und kantonale Gesetzgebung.

Gestützt auf Art. 54 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905 haben wir durch Beschluss vom 22. Juli 1930 verschiedene Artikel der Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 abgeändert und ergänzt. Eine der wesentlichsten Neuerungen bezieht sich auf die Regelung des Verkehrs mit vitaminhaltigen Lebensmitteln, der vielfach missbräuchliche Formen anzunehmen begann. Durch eine Ergänzungsbestimmung zu Art. 10 der Verordnung wurde den Herstellern oder Verkäufern von für besonders vitaminreich ausgegebenen Lebensmitteln die Nachweispflicht für diese Eigenschaft und für die Unschädlichkeit des zur Vermehrung des Vitamingehaltes angewandten Verfahrens überbunden, wobei die notwendige Bescheinigung einzig von staatlichen schweizerischen Instituten ausgestellt werden kann.

Die besondere Art der Prüfung auf Vitamingehalt und die Notwendigkeit der ständigen Bereitschaft der sie durchführenden Institute bedingen erhebliche Auslagen, an deren Deckung der Bund voraussichtlich höhere als die in Art. 10 des Lebensmittelgesetzes vorgesehenen Beiträge zu leisten haben wird. Die Zahl der mit diesen Untersuchungen zu betrauenden Anstalten muss schon aus diesem Grunde auf das Notwendigste beschränkt werden. Vorläufig ist das Kantonslaboratorium in Basel als einzige Untersuchungsstelle in Aussicht genommen. Die bezüglichen Verhandlungen sind abgeschlossen, fallen aber nicht mehr in dieses Berichtsjahr. Erwähnt sei noch, dass von der in Frage stehenden Vorschrift der Lebensmittelverordnung nur Lebensmittel, nicht auch Heilmittel, pharmazeutische Spezialitäten usw., deren Wirkung auf einem erhöhten Vitamingehalt beruhen soll, betroffen werden. Produkte letztgenannter Art unterliegen der kantonalen Medizinalgesetzgebung, weshalb es den Kantonen vorbehalten bleibt, die Prüfung solcher Produkte nach ihrem Gutfinden zu organisieren.

Eine weitere Neuerung bezieht sich auf den Handel mit Rahm, der zur Herstellung von Butter bestimmt ist: nach der neuen Bestimmung braucht dieser Rahm den für unmittelbar zu geniessenden Rahm vorge-

schriebenen Fettgehalt von 35 % nicht aufzuweisen. — Art. 36 der Verordnung wurde den Wünschen der einheimischen Ice-Cream-Hersteller entsprechend neu gefasst. — Anstrengungen einer ausländischen Gesellschaft, die Herstellung von Kunstrahm und von Milchkonserven aus Kunstmilch auch in der Schweiz aufzunehmen, führten zu dem als Art. 38bis in die Verordnung aufgenommenen Verbote von Nachahmungen von Milch und Milcherzeugnissen. Diese Bestimmung findet keine Anwendung auf Margarine und Kunstkäse. Es war nicht möglich, den drohenden Missbräuchen im Verkehr mit solchen künstlichen Erzeugnissen in anderer Weise zu begegnen.

Um die Unterschiebung von Importeuren an Stelle von Inlandeiern zu erschweren, regten die schweizerischen Geflügelzüchter die Stempelung der Importeure an der Grenze oder schon im Herkunftslande an. Diesem Begehren konnte aus verschiedenen Gründen nicht entsprochen werden. Dagegen ist durch eine Ergänzung des Art. 119 der Verordnung die Stempelung der Importeure im Inlande vorgeschrieben worden. Von der Stempelungspflicht ausgenommen sind die nicht zum unmittelbaren Genuss bestimmten und die im kleinen Grenzverkehr eingeführten Eier.

Einem aus westschweizerischen Weinbaukreisen geäußerten Wunsche entsprechend, ist durch eine Ergänzung des Art. 242 der Verordnung ausnahmsweise die Verwendung begrenzter Mengen reiner Zitronensäure ausschliesslich zur Bekämpfung des weissen Bruches bei Weinen gestattet worden.

Zur Verhütung von Unglücksfällen infolge leichtfertiger Verwendung leicht entzündlicher oder beim Verdampfen gesundheitsschädliche Dämpfe entwickelnder Stoffe in Coiffeurläden usw. wurden die Vorschriften des Art. 345 der Verordnung durch ein Verbot der Verwendung solcher Stoffe ergänzt.

Durch Beschluss vom 27. Juni 1930 haben wir die Vollziehungsverordnung vom 5. Oktober 1910 zum Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot durch die Aufnahme von Vorschriften über die Art der Untersuchung und Beurteilung der Absinthnachahmungen ergänzt. Diese Bestimmungen bezwecken lediglich eine einheitliche Beurteilung der fraglichen Erzeugnisse und bringen daher, entgegen den anfänglich namentlich in Kreisen der Hersteller sogenannter Kräuterbranntweine gehegten Befürchtungen, keine Verschärfung der bisher geltenden Vorschriften.

Die in Art. 56, Absatz 2, des Lebensmittelgesetzes vorgesehene bundesrätliche Genehmigung wurde im Berichtjahr nachstehend genannten kantonalen Erlassen erteilt:

- a) Bern, Vollziehungsverordnung vom 31. Dezember 1929 zum Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;

- b) Neuenburg, Staatsratsbeschluss vom 11. Juli 1930 betreffend die Zuckering der Neuenburgerweine der Ernte 1930;
- c) Glarus, Landratsbeschluss vom 17. Februar 1930 betreffend Abänderung der Vollziehungsverordnung vom 12. Januar 1910 zum Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- d) Bern, Reglement vom 13. Mai 1930 über das kantonale chemische Laboratorium und das kantonale Lebensmittelinspektorat;
- e) Freiburg, Staatsratsbeschluss vom 13. September 1930 betreffend die Kontrolle der fremden Weine und Weinmoste;
- f) Wallis, idem vom 17. September 1930;
- g) Waadt, idem vom 19. September 1930;
- h) Neuenburg, idem vom 19. September 1930;
- i) Genf, idem vom 22. September 1930;
- k) Unterwalden ob dem Wald, Vollziehungsverordnung vom 25. Oktober 1930 zum Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Die unter lit. *e* bis und mit *i* hiervoor erwähnten kantonalen Erlasse betreffen im wesentlichen das Verbot der Vornahme von Verschnitten einheimischer Weine und Weinmoste mit fremden in der Zeit vom Beginn der Weinernte bis zum Ende des betreffenden Jahres, d. h. bis zum Abschluss der Hauptgärung. Gegen diese Erlasse haben der Verband Schweizerischer Weinimporteure en gros und der Schweizerische Weinhändlerverband am 18. Oktober 1930 eine staatsrechtliche Beschwerde an das Bundesgericht eingereicht. Das Bundesgericht hat die Beschwerde mit Entscheid vom 4. November 1930 abgewiesen mit der Begründung, dass die Rekurse, wenn es sich, wie in vorliegendem Falle, um die Anwendung eidgenössischer Verwaltungs- und Polizeigesetze handle, an den Bundesrat zu richten seien. Ebenso stehe der Entscheid darüber, ob die in der Beschwerde angezogene Verletzung der Art. 4 und 31 der Bundesverfassung vorliege, dem Bundesrat und nicht dem Bundesgerichte zu. Die Erledigung der Beschwerde durch unsere Behörde steht noch aus.

Die im Gange befindliche Revision der 3. Auflage des Lebensmittelbuches und seines Anhanges wird voraussichtlich Ende 1931 zum Abschluss kommen.

Durch die im Juni 1929 im Ständerat eingebrachte Interpellation Savoy ist die Frage aufgeworfen worden, ob und, allenfalls, welche Bestimmungen des von den milchwirtschaftlichen Verbänden aufgestellten Milchlieferungsregulatives in die Lebensmittelverordnung aufgenommen werden könnten, um die Qualität der Milch zu verbessern und die Kontrolle wirksamer zu gestalten.

Das erwähnte Milchlieferungsregulativ enthält zum grössten Teile Vorschriften über Düngung und Fütterung. Können derartige Vorschrif-

ten nun nicht Gegenstand der Lebensmittelverordnung bilden, so scheint uns doch die Möglichkeit gegeben, das Inverkehrbringen unter Verabreichung unzweckmässig gedüngten, verdorbenen oder sonstwie die Beschaffenheit der Milch ungünstig beeinflussenden Futters gewonnener Milch zu verbieten. Auf dieser, auch nach einem Gutachten unseres Justizdepartementes verfassungsrechtlich durchaus zulässigen Grundlage ist ein Entwurf zu einer Ergänzung der Art. 21 und 22 der Lebensmittelverordnung ausgearbeitet worden, der die Zustimmung aller an der Frage interessierten Kreise gefunden hat und uns nunmehr unterbreitet werden kann.

Mit der Erweiterung der rechtlichen Vorschriften über die Gewinnung und Behandlung der Milch kann es indessen sein Bewenden nicht haben. Es stellt sich weiter die Frage, wie, beziehungsweise durch welche Organe diese Vorschriften durchgeführt werden sollen. In dieser Beziehung wird von den in Art. 3 des Lebensmittelgesetzes erwähnten Kontrollorganen kaum eine wirksame Mithilfe zu erwarten sein. Die kantonalen Lebensmittelinspektoren sind für das Stallinspektionswesen nicht oder nicht genügend ausgebildet, und auf die Ortsexperten ist nach den bisherigen Erfahrungen mit diesen Organen bei der Lebensmittelkontrolle mit wenigen Ausnahmen nicht zu zählen. Die Kantone müssen also mit Hilfe der milchwirtschaftlichen Verbände und des Bundes an die Einsetzung bzw. Vermehrung von Stall- und Käsereiinspektoren gehen. Diesen Organen sollten jedoch keine amtlichen Kompetenzen zukommen. Ihre Hauptfunktion wird in der Aufklärung und Belehrung der interessierten Kreise und nicht in der Erstattung von Strafanzeigen liegen. Doch versteht es sich von selbst, dass sie in Fällen von Widerstand gegen berechtigte Anordnungen oder wiederholter Verstösse gegen die gesetzlichen Vorschriften gleich den amtlichen Organen Anzeige an die zuständigen Verwaltungs- oder Gerichtsbehörden werden erstatten können.

Die im letztjährigen Berichte erwähnte Eingabe der Sanitätsdirektorenkonferenz vom 8. November 1929 betreffend eine bundesgesetzliche Regelung der Materie der Trinkwasserversorgung und die Ausrichtung von Bundessubventionen für die Sanierung nicht einwandfreier oder die Erstellung neuer Trinkwasseranlagen in finanzschwachen Gemeinden hat dem Gesundheitsamt zunächst Anlass zu allgemeinen Erhebungen über die Trinkwasserverhältnisse des Landes gegeben. Mit Ausnahme eines einzigen haben alle Kantone die ihnen für jede Gemeinde vorgelegten Fragebogen ausgefüllt und eingesandt, so dass nunmehr Erhebungen aus 2868 Gemeinden vorliegen.

Die Erhebungen bezogen sich in der Hauptsache auf die Art der Wasserbeschaffung und der Wasserversorgungseinrichtungen, das Erstellungsjahr und die Erstellungskosten, die Beschaffenheit des Wassers, die Gründe, die einer zentralen Wasserversorgungsanlage hindernd ent-

gegenständen, und die allfällige Notwendigkeit der Erweiterung bestehender Anlagen. Aus den eingegangenen Antworten ergibt sich, dass von 2868 Gemeinden 2496 heute schon über zentrale Wasserversorgungsanlagen verfügen, deren Erstellung insgesamt rund 500 Millionen Franken gekostet hat. Erweiterungen werden von 783 Gemeinden als nötig gemeldet; 125 von 466 Gemeinden, die über keine zentrale Versorgungsanlage verfügen, halten die Erstellung einer solchen für notwendig. Fälle der Entnahme unfiltrierten Wassers aus offenen Wasserläufen sind nur 89 gemeldet worden.

Die Ergebnisse der eingehenderen Bearbeitung dieser Erhebungen und die aus ihnen zu ziehenden Schlussfolgerungen werden Gegenstand des nächsten Berichtes bilden.

Zwei Gesuchen um Erteilung der Bewilligung zur Herstellung von Ausfuhrlebensmitteln im Sinne des Bundesratsbeschlusses vom 1. Mai 1928 wurde entsprochen.

b) Das Laboratorium des Gesundheitsamtes

behandelte wie gewohnt die laufenden Geschäfte der Lebensmittelkontrolle an der Grenze und im Inlande. Es hat in den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» 16 wissenschaftliche Originalarbeiten veröffentlicht, wovon 1 aus dem hygienisch-bakteriologischen und 15 aus dem chemischen Laboratorium stammen.

Für eidgenössische Behörden und Amtsstellen wurden aus 13 Aufträgen 34 Objekte untersucht, wovon 7 die Betäubungsmittelkontrolle betrafen.

Der dem Laboratorium zugeteilte eidgenössische Lebensmittelexperte Herr Dr. Arbenz, wurde am 1. September 1930 zum eidgenössischen Lebensmittelinspektor befördert, nachdem der bisherige Inhaber dieses Amtes, Herr Schwab, nach 21jährigem Dienst auf den 20. Juni 1930 seinen Rücktritt genommen hatte. Die Stelle des Lebensmittelexperten wurde nicht mehr besetzt.

c) Lebensmittelchemiker-Prüfungen.

Es haben mit Erfolg bestanden: die Herren Dr. H. Mohler, Liestal, und Dr. S. Janett, Chur, die Fachprüfung; Herr Dr. E. Iselin, Basel, die Vor- und die Fachprüfung.

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

1. In den Kantonen.

Wie aus den Jahresberichten der 20 amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten hervorgeht, ist die Kontrolle in den Kantonen auch im

Berichtjahr eifrig und gewissenhaft ausgeübt worden. Aus dem nachfolgenden Tabellen V und VI ist ersichtlich, dass 104,194 (Vorjahr: 95,975) Lebensmittelproben und 2206 (Vorjahr 1515) Proben von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen zur Untersuchung gelangten. Beanstandet wurden 13,402 (Vorjahr 12,741) = 12,86 % (Vorjahr 13,28 %) Lebensmittelproben und 531 (Vorjahr 308) = 24,07 % (Vorjahr 20,33 %) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände. Der Prozentsatz der Beanstandungen von Lebensmitteln entspricht also ungefähr nicht nur dem letztjährigen, sondern auch dem Durchschnitt der letzten 20 Jahre (13,98 %), was auf den ersten Blick auffallen mag. Man sollte in der Tat meinen, dass die Wirksamkeit der Kontrolle u. a. in einem Rückgang der Zahl der Beanstandungen zum Ausdruck kommen sollte. Demgegenüber ist der Prozentsatz der Beanstandungen, wie die oben angeführten Zahlen zeigen, fast unverändert geblieben. Diese Erscheinung hängt wohl weniger damit zusammen, dass Lebensmittelfälschungen auch durch die intensivste Kontrolle nicht auszurotten sind, als vielmehr mit dem Umstande, dass durch den Ausbau und die Verbesserung der Untersuchungsmethoden heute Fälschungen und Arten der Verderbnis von Lebensmitteln festgestellt werden können, die sich früher dem Nachweis entzogen. Zudem betrifft ein relativ hoher Prozentsatz der Beanstandungen nicht gefälschte, sondern durch unzweckmässige oder zu lange Lagerung verdorbene oder wenigstens im Wert stark verminderte Lebensmittel. Der verhältnismässig hohe Anteil der Beanstandungen von Gebrauchsgegenständen beweist, wie notwendig die Kontrolle auch auf diesem Gebiete immer noch ist.

Ihrer Bedeutung als Nahrungsmittel entsprechend, bildet die Milch immer noch das Hauptuntersuchungsobjekt. Wie im Vorjahre, hat ein einziger Kanton keine Fälschungen zu verzeichnen, während in den übrigen Kantonen Milchwässerungen immer noch verhältnismässig oft vorkommen. Dabei handelt es sich durchaus nicht immer nur um geringe Zusätze. In einzelnen Fällen sind Wasserzusätze bis zu 77 % festgestellt worden. Zugenommen haben die Fälle der Lieferung durch Krankheit infizierter Milch. Als Ursache konnten vorwiegend die Erreger des gelben Galts nachgewiesen werden. Die Milch von Trägern dieser Krankheit wird natürlich vom Verkehr ausgeschlossen. Bezüglich der Reinlichkeit bei der Milchgewinnung sind wesentliche Fortschritte noch nicht festzustellen, woran bis zu einem gewissen Grade auch der ausserordentlich nasse Sommer schuld sein mag.

Verhältnismässig zahlreich sind auch die Beanstandungen von Butter (142 von 849 untersuchten Proben). Sie betrafen Proben mit zu geringem Fettgehalt, zu hohem Säuregrad und Gehalt an verbotenen Konservierungsmitteln.

Bei den Beanstandungen von Käse handelte es sich vorwiegend um Fehlen oder Unrichtigkeit der Angaben bezüglich des Fettgehaltes. Der Fall ereignete sich häufig bei Importsendungen und bei sogenannter Retourware, die von den ausländischen Empfängern aus den verschiedensten Gründen zurückgewiesen worden war. Ueber die weitere Verwendung solcher Retourware stellten die kantonalen Kontrollorgane jeweils die notwendigen Erhebungen an.

Beanstandungsgrund für Speisefette und -öle bildete entweder unrichtige Bezeichnung oder Verdorbenheit.

Auffällig ist der immer noch hohe, mit 22,3 % den Durchschnitt von 12,8 % stark überschreitende Prozentsatz der Beanstandungen von Trinkwasser, von dem 6797 Proben untersucht worden sind. Hierbei ist allerdings zu berücksichtigen, dass es sich vielfach um Proben handelte, die vor Fertigstellung von Fassungen zur Untersuchung gelangten und die nachher bessere Ergebnisse zeigten. Grosse Bedeutung kommt aber auf alle Fälle der fachmännischen Besichtigung des für eine Fassung in Aussicht genommenen Quellgebietes sowie der planmässigen Kontrolle des von zentralen Versorgungen stammenden Wassers zu. Als Grundlage für diese wichtige Kontrolle empfiehlt sich die in einigen Kantonen bereits mit Erfolg eingeführte Anlage von Trinkwasserkatastern.

Bezüglich zweier weiterer, häufiger Untersuchungsobjekte, nämlich des Weins und der Spirituosen, kann im allgemeinen auf die Ausführungen der früheren Berichte verwiesen werden. Die griechischen Weine, deren Import übrigens stark zurückgegangen ist, erwiesen sich durchwegs als normal und jedenfalls stark verschieden von den im Jahre 1928 eingeführten Sendungen, die nachträglich als Trockenbeerweine erkannt worden waren. Neu auf dem Markte sind russische und chilenische Weine erschienen, die sich aber wohl nur zu Verschnittzwecken eignen dürften. Die von westschweizerischen Kantonen erlassenen Verbote der Vornahme von Verschnitten fremder mit einheimischen Weinen während der Zeit der Gärung scheint auf die Einfuhr fremder Weine und Weinmoste nicht stark zurückgewirkt zu haben. So meldet der Kanton Waadt für den betreffenden Zeitraum doch noch eine Einfuhr von 1,042,000 L Fremdwein. Zu regeln bleibt noch die Frage der Hybridenweine, von denen nur wenige Sorten geschmacklich zu befriedigen vermögen, weshalb gewisse Kreise unserer Weinbaugebiete verlangt haben, dass diese Weine als solche gekennzeichnet würden.

Wenig erfreulich sind nach wie vor die Verhältnisse im Verkehr mit Branntweinen, namentlich mit Kirschwasser. Die schlechte Kirschenernte hat zu einem fast restlosen Verbrauch der vorjährigen Kirschwassererzeugung geführt und damit den Anreiz zur Vornahme von Verschnitten mit Sprit und zur Aromatisierung mit fremden Stoffen erhöht. Leider

bieten weder die chemische Analyse noch die Degustation in allen Fällen eine sichere Handhabe für die Beurteilung der Frage, ob ein echtes oder ein verschnittenes Erzeugnis vorliegt. An dieser Tatsache haben auch unter amtlicher Aufsicht vorgenommene Brennversuche mit notorisch echter Kirschenmaische nicht viel geändert. Diese Versuche bestätigten nur, was man schon vorher gewusst hatte, nämlich dass die Beschaffenheit auch durchaus reeller Kirschwasser des gleichen Jahrganges je nach dem Rohmaterial, der Gärungsführung, der Art der Destillation usw. grossen Schwankungen nicht bloss in den Ergebnissen der Analyse, sondern auch in den geschmacklichen Eigenschaften unterliegt. Das massgebende Beurteilungsmerkmal, auf das auch der Konsument abstellen wird, muss trotz aller mit dieser subjektiven Methode verbundenen Unsicherheit die Kostprobe bleiben. An der Einfuhr von Kirsch, die im Berichtjahr einen besonders starken Umfang annahm, waren namentlich Brennereien im Schwarzwald beteiligt.

Die Vermehrung der Untersuchungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen ist einerseits auf die Durchführung strengerer Bestimmungen über die Bodenbehandlungspräparate und die Waschmittel und sodann auf den Umstand zurückzuführen, dass die Einfuhr stark bleihaltigen Töpfergeschirrs aus Holland, Lothringen, der Tschechoslowakei und Bayern aufgedeckt wurde. Die betreffenden Vorräte wurden beschlagnahmt und teils unter amtlicher Aufsicht den Lieferanten zurückgeschickt, teils vernichtet. Zu der von einzelnen Interessenten gewünschten Milderung der Vorschriften über den Bleigehalt solcher Waren konnten wir uns nicht verstehen. Zahlreiche Beanstandungen ergaben sich auch bei der Untersuchung aus dem Auslande eingeführter kosmetischer Mittel und Mundharmoniken.

Von den 27 gegen Befunde der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten gemäss Art. 16 des Lebensmittelgesetzes angerufenen Oberexpertisen führten 17 zu einer Bestätigung und 2 zu einer Berichtigung der ersten Befunde. In 5 Fällen wurden die Gesuche um Vornahme einer Oberexpertise zurückgezogen; 2 Fälle sind noch pendent.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtjahre 3057 (Vorjahr 3177) Strafurteile zugestellt worden, durch die für lebensmittelpolizeiliche Uebertretungen und Vergehen Bussen von Fr. 1—2000 (Vorjahr: Fr. 1—1000) im Gesamtbetrage von Fr. 97,510 (Vorjahr: Fr. 105,115) auferlegt und in 65 (Vorjahr: 68) Fällen Gefängnisstrafen von 1—30 (Vorjahr: 1—90), total 409 (Vorjahr: 547) Tagen ausgesprochen worden sind. Dazu kommen die von den kantonalen Lebensmittelinspektoren und den Ortsexperten anlässlich der Ausübung der Kontrolle an Ort und Stelle getroffenen Massnahmen, die sich auf die Beseitigung vorschriftswidriger Zustände in Lokalen und an Einrichtungen sowie auf verdorbene Lebens-

mittel bezogen. Aus den Berichten der Kantone ergibt sich ein recht deutliches Bild von der Wichtigkeit und Notwendigkeit auch dieses Teils der Kontrolle.

Für Ortsexperten wurden in 3 Kantonen Instruktionkurse abgehalten in denen mit Recht das Hauptgewicht auf eine einwandfreie Erhebung der Proben gelegt worden ist.

Die Kontrolle der Surrogatfabriken führte nur in einem Falle zu einer Beanstandung, und zwar wegen ungenügender Lokalitäten.

Widerhandlungen gegen das Absinthverbot sind 43 gemeldet worden. Als Lücke des Gesetzes wird es vielfach empfunden, dass nicht die Aufbewahrung des Absinths als solche, sondern nur diejenige zum Zwecke des Verkaufes verboten ist.

Aus der Anwendung des Kunstweingesetzes ergaben sich 134 Beanstandungen, und zwar 54 wegen Herstellung von Tresterwein ohne die in Art. 2 des Gesetzes vorgeschriebene Bewilligung, 15 wegen ungenügender Abtrennung der Aufbewahrungslokale für den zum eigenen Gebrauch bestimmten Kunstwein, 26 wegen ungenügender Aufschriften, 11 wegen durch das Sorbitverfahren festgestellten Verschnitts von Wein mit Obstwein und 24 wegen Inverkehrbringens von Tresterwein und gewässertem Fremdwein. 4 Fälle betrafen zu stark gestreckte Obstweine.

2. An der Grenze.

Wie aus der beigefügten Tabelle VII hervorgeht, ist die Zahl der Probesendungen und Meldungen neuerdings, und zwar von 3931 im Vorjahre auf 5173 gestiegen. Die Vermehrung ist zum Teil darauf zurückzuführen, dass während der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember sämtliche Einfuhrsendungen von Wein den Kantonen gemeldet wurden. Durch die Untersuchungsanstalten wurden 206 Sendungen im Gesamtgewichte von 967,818 kg beanstandet. Die Beanstandungen bezogen sich in der Hauptsache auf Wein, Kaffee, Käse (Retourware), Zucker und Mahlprodukte. Zahlreich waren auch die Beanstandungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

An zwei für Zollbeamte im Gesundheitsamt veranstalteten Kursen für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle an der Grenze beteiligten sich 24 deutsch- und 26 französischsprachige Teilnehmer. 2 als Lebensmittelexperten in Aussicht genommene Chemiker der Zollverwaltung wurden ebenfalls im Gesundheitsamt in einem 14tägigen Kurs für die Zwecke der Lebensmittelkontrolle ausgebildet.

Inspektionen über die Durchführung der Lebensmittelkontrolle fanden statt im III. und IV. Zollkreis und in den mit eidgenössischen Lebensmittelexperten besetzten Zollämtern Basel SBB und BB., Chiasso, Genf, Luino, Vallorbe und Zürich. Sie zeigten recht befriedigende Ergebnisse.

Tabelle V.

**Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen
und städtischen Untersuchungsanstalten.**

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
		Von Zoll- ämtern	Von kantonalen Organen	Von Privaten	Zu- sammen		
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs- anstalten	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	75	10 957	966	11 998	1 602	13,4
» Stadt . . .	» . . .	50	6 514	1 673	8 237	468	5,7
Bern	Bern	441	3 082	836	4 393	789	18,0
Luzern	Luzern	227	3 246	790	4 263	1 540	36,1
Uri	} Brunnen . . .	1	475	15	491	86	17,5
Schwyz		12	1 235	1 029	2 276	263	11,6
Obwalden		—	210	29	239	65	27,2
Nidwalden		—	360	11	371	42	11,3
Glarus	Glarus	18	1 855	99	1 972	174	8,8
Zug	Zug	7	1 470	143	1 620	463	28,6
Freiburg	Freiburg	7	4 902	307	5 216	398	7,6
Solothurn	Solothurn	36	5 933	532	6 501	877	13,5
Baselstadt	} Basel	261	4 527	642	5 430	511	9,4
Baselland		64	264	100	428	163	38,1
Schaffhausen	Schaffhausen	55	1 555	11	1 621	106	6,5
Appenzell A.-Rh.	} St. Gallen	42	133	48	223	69	30,9
Appenzell I.-Rh.		5	85	16	106	43	40,5
St. Gallen		279	2 705	934	3 918	754	19,3
Graubünden	Chur	82	3 352	474	3 908	475	12,2
Aargau	Aarau	49	9 911	579	10 539	1 289	12,3
Thurgau	Frauenfeld	59	3 593	254	3 906	927	23,7
Tessin	Lugano	229	1 926	263	2 418	388	16,1
Waadt	Lausanne	798	10 912	1 128	12 838	970	7,6
Wallis	Sitten	30	1 324	405	1 759	374	21,3
Neuenburg	Neuenburg	189	3 208	618	4 015	358	8,9
Genf	Genf	191	7 155	368	7 714	739	9,6
		3 207	90 889	12 270	106 400	13 933	13,1

Uebersicht der in den kantonalen und städtischen Untersuchungs-
anstalten untersuchten kontrollpflichtigen Waren,

Tabelle VI.

nach Warengattungen geordnet.

Nr.	Warengattungen	Untersuchte	Beanstandungen	
		Proben	Zahl	%
	<i>a. Lebensmittel.</i>	Zahl	Zahl	%
1	Back-, Pudding- und Cremepulver	75	14	18,66
2	Bier und alkoholfreies Bier . .	221	34	15,38
3	Brot und anderes Gebäck . .	127	37	29,13
4	Butter	849	142	16,72
5	Eier	258	72	27,90
6	Eierkonserven	52	7	13,46
7	Eis (Tafeleis)	7	2	28,57
8	Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz	975	126	12,95
9	Farben für Lebensmittel . . .	46	6	13,04
10	Fleisch und Fleischwaren . . .	906	179	19,75
11	Fruchtsäfte	57	6	10,52
12	Gemüse, frisches	10	4	40,00
13	Gemüse, gedörrtes	7	2	28,57
14	Gemüsekonserven	161	52	32,29
15	Gewürze, ausgenommen Kochsalz	497	77	15,49
16	Honig und Kunsthonig	251	28	11,15
17	Hülsenfrüchte	24	6	25,00
18	Kaffee	165	21	12,73
19	Kaffee-Ersatzmittel	108	16	14,81
20	Kakao	200	8	4,00
21	Käse	741	145	19,56
22	Kochsalz	56	8	14,28
23	Kohlensäure Wasser (künstliche)	84	11	13,09
24	Konditoreiwaren	90	24	26,66
25	Konfitüren und Gelees	35	2	5,71
26	Konservierungsmittel für Lebens- mittel	55	8	14,54
27	Körnerfrüchte	105	23	21,90
28	Kuchenmehle und Kuchenmassen	4	3	75,00
29	Künstliche alkohol- und kohlen- säurefreie Getränke	45	9	20,00
	Uebertrag	6 211	1 072	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte	Beanstandungen	
		Proben	Zahl	%
	Uebertrag	6 211	1 072	—
30	Limonaden	195	69	35,38
31	Mahlprodukte	296	71	23,98
32	Milch	75 416	7 901	10,47
33	Milch-Produkte, ausgenommen Butter und Käse	405	109	26,91
34	Mineralwasser	122	20	16,39
35	Obst und andere Früchte, frisch	39	9	23,07
36	Obst und andere Früchte, gedörnt	53	12	22,64
37	Obst u. andere Früchte, Konserven	42	16	38,09
38	Obstwein, Obstschaumwein, alko- holfreier Obstwein und Beeren- wein	723	227	31,39
39	Paniermehl	6	1	16,66
40	Pilze, frische	10	4	40,00
41	Pilze, gedörnte, und Konserven .	18	1	5,55
42	Presshefe	13	—	—
43	Schokolade	293	16	5,46
44	Sirupe	220	65	29,54
45	Speisefette, ausgenommen Butter	541	102	18,85
46	Speiseöle	462	33	7,14
47	Spirituosen	2 746	1 029	37,47
48	Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten	129	10	7,75
49	Süsstoffe, künstliche	11	—	—
50	Tee	30	4	13,33
51	Teigwaren	271	50	18,45
52	Trinkwasser	6 797	1 520	22,36
53	Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein	8 557	993	11,60
54	Zucker, einschliesslich Stärke- u. Milchzucker	79	14	17,72
55	Verschiedene andere Lebensmittel	509	54	10,60
	Zusammen Lebensmittel	104 194	13 402	12,86

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>			
1	Bodenbehandlungspräparate . .	124	37	29,83
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsgegenständen, Kleidungsstücke und für solche Gegenstände dienende Farben	17	6	35,29
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	589	285	48,38
4	Kosmetische Mittel	173	58	33,52
5	Lederbehandlungspräparate . .	18	4	22,22
6	Mal- und Anstrichfarben . . .	43	8	18,16
7	Petroleum und Benzin	70	3	4,28
8	Spielwaren	30	6	20,00
9	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	50	8	16,00
10	Waschmittel	175	20	11,42
11	Zinn zum Löten und Verzinnen von Haushaltsgegenständen	54	15	27,77
12	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	863	81	9,38
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	2 206	531	24,07
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	104 194	13 402	12,86
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	2 206	531	24,07
	Zusammen	106 400	13 933	13,09

Tabelle VII.

Ergebnisse der Grenzkontrolle in den einzelnen Zollkreisen.

Zollkreise	Probensendungen und Meldungen	Durch die Untersuchungs- anstalten beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
		Zahl	Sen- dungen kg	Sen- dungen	kg
I. Zollkreis ¹⁾	845	59	128 877	—	—
II. »	390	24	113 234	—	—
III. »	879	19	85 672	—	—
IV. » ¹⁾	377	39	169 448	—	—
V. »	1 064	15	87 848	—	—
VI. »	1 618	50	382 739	—	—
Zusammen	5 173	206	967 818		

¹⁾ Ausserdem wurden der Kontrolle wegen freiwillig zurückgezogen
im Zollkreis I Gebrauchsgegenstände in 1 Fall 68 kg
» » IV » » 7 Fällen 7 kg
Zusammen 75 kg

Tabelle VIII.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

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

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	157	9	23 697	—	—
2. Eierkonserven . . .	40	2	291	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	7	—	—	—	—
4. Gewürze	25	4	817	—	—
5. Honig	79	3	3 932	—	—
6. Kaffee	28	11	68 454	—	—
7. Kaffee-Ersatzmittel	7	2	654	—	—
8. Kakao und Schoko- lade	7	1	25	—	—
9. Käse	115	14	38 414	—	—
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—
11. Mehl, Körner- und Hülsenfrüchte . . .	10	2	31 630	—	—
12. Speisefette (ohne Butter)	48	7	3 838	—	—
13. Speiseöle	85	2	1 365	—	—
14. Spirituosen	942	8	14 822	—	—
15. Tee	1	1	499	—	—
16. Teigwaren	11	—	—	—	—
17. Wein	3 223	72	694 006	—	—
18. Zucker und Stärke- zucker	11	4	32 570	—	—
19. Verschiedene andere Lebensmittel	262	26	36 285	—	—
Zusammen Lebensmittel	5 058	168	951 299	—	—
<i>b. Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände .</i>	115	38	16 519	—	—
Zusammen	5 173	206	967 818	—	—

Tabelle IX.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1930.

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruktionkurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton) . . .	39 160. —	110 991. 40	3 790. 80	—	153 942. 17	30 660. 20	123 281. 97	61 640. 95
Zürich (Stadt) . . .	12 226. 38	93 354. 45	—	—	105 580. 83	22 448. 90	83 131. 93	41 565. 95
Bern	7 075. 93	91 968. 30	12 664. 40	—	111 708. 63	13 338. 40	98 370. 23	49 185. 10
Luzern	12 581. 88	35 089. —	740. 70	—	48 411. 58	7 895. 85	40 515. 73	20 257. 85
Uri	5 054. 50	17 300. —	903. 50	—	23 258. —	5 181. 27	18 076. 73	9 038. 35
Glarus	4 682. 90	23 100. —	467. 30	—	28 250. 20	1 758. 65	26 491. 55	13 245. 75
Zug	3 547. 38	15 766. 20	1 409. 20	—	20 722. 78	1 661. 50	19 061. 28	9 530. 60
Freiburg	10 090. 67	28 705. —	8 061. 85	—	46 857. 52	6 300. 50	40 557. 02	20 278. 50
Solothurn	11 389. 50	39 554. —	1 974. 10	—	52 917. 60	6 831. 75	46 085. 85	23 042. 90
Baselstadt	15 815. 97	91 585. 25	796. 90	—	108 198. 12	18 930. 10	89 268. 02	44 634. —
Baselst.	2 803. 25	10 679. 90	1 904. 20	—	15 387. 35	1 198. 70	14 188. 65	7 094. 30
Schaffhausen	7 142. 85	16 563. 45	184. 80	—	23 891. 10	3 005. 25	20 885. 85	10 442. 90
Appenzell A.-Rh.	2 710. —	3 830. —	456. 50	610. —	7 606. 50	—	7 606. 50	3 803. 25
Appenzell I.-Rh.	1 259. 70	2 028. —	271. 20	225. —	3 783. 90	21. —	3 762. 90	1 881. 45
St. Gallen	35 043. 30	66 281. 25	2 000. 25	4 801. 18	108 125. 98	48 128. —	59 997. 98	29 998. 95
Graubünden	5 751. 06	32 109. 10	2 984. 35	—	40 844. 51	4 568. 80	36 275. 71	18 137. 85
Aargau	8 256. 97	54 049. 40	3 080. 95	781. 50	66 168. 82	9 794. 30	56 374. 52	28 186. 85
Thurgau	6 783. 53	46 030. —	2 425. 05	—	55 238. 58	7 793. 72	47 444. 86	23 722. 40
Tessin	11 244. 50	38 035. 23	5 926. 45	—	55 206. 18	12 935. —	42 271. 18	21 135. 55
Waadt	14 777. 30	88 250. —	8 353. 50	—	111 380. 80	19 598. 20	91 782. 60	45 891. 30
Wallis	4 581. 65	30 500. —	946. 70	—	36 028. 35	3 431. 40	32 596. 95	16 298. 45
Neuenburg	8 338. 27	32 852. —	1 490. 05	—	42 680. 32	8 285. 05	34 395. 27	17 197. 60
Genf	7 643. 70	71 549. 55	1 740. 35	—	80 933. 60	5 461. 60	75 472. —	37 736. —
Zusammen	237 961. 16	1 040 171. 48	62 573. 10	6 417. 68	1 347 123. 42	239 228. 14	1 107 895. 28	553 946. 80
1929	243 653. 27	1 017 203. 97	58 653. 40	9 384. 70	1 328 895. 34	241 122. 71	1 087 772. 63	543 885. 90
1928	217 950. 87	1 000 558. 80	54 373. 93	660. 40	1 273 544. —	228 360. 79	1 045 183. 21	522 591. 30
1927	210 080. 34	989 154. 37	51 890. 30	5 218. 32	1 256 343. 33	224 307. 21	1 032 036. 12	516 017. 70

3. Bundessubventionen.

Für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle haben die Kantone im Berichtjahr Fr. 1 347 123.42 (1929: Fr. 1 328 895.34) aufgewendet. Nach Abzug der Einnahmen mit Fr. 239 228.14 bleiben als Nettoaufwendung Fr. 1 107 895.28 (1929: Fr. 1 087 772.63), auf die den Kantonen die gesetzlichen 50 % mit Fr. 553 946.80 (1929: Fr. 543 885.90) vergütet wurden (Tabelle IX). Es ist also erneut eine Zunahme der Brutto- und Nettoaufgaben der Kantone festzustellen, die uns zur Wiederholung der Mahnung veranlasst, die Ausgaben auf das unumgänglich Notwendige zu beschränken.

Im Laufe des Berichtjahres sind dem Kanton Bern Fr. 100 000 als erste Rate der ihm für den Neubau seines Laboratoriums gewährten Bundessubvention von Fr. 474 600 und dem Kanton Thurgau Fr. 50 000 à conto des ihm für den Umbau seines Laboratoriums zugebilligten Bundesbeitrages von Fr. 157 000 ausgerichtet worden.

B. Auszüge

aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren.

Allgemeines.

Zürich, Kanton. Gegen den Befund der kantonalen Untersuchungsanstalt erfolgten 2 Einsprachen, in beiden Fällen erwiesen sich die Beanstandungen des Kantonschemikers als gerechtfertigt. Weitere Begehren um Oberexpertisen wurden zwar gestellt, aber meist sofort wieder zurückgezogen.

Zürich, Stadt. Von 7 verlangten Oberexpertisen gegen die Untersuchungsbefunde des Stadtchemikers wurden 3 Begehren wieder rechtzeitig zurückgezogen; 2 Oberexperten-Gutachten, Kirschwasser betreffend, bestätigten den erstinstanzlichen Befund; das Expertengutachten einer Dreierkommission, über einen, wegen falscher Deklaration beanstandeten Walliser-Fendant, schützte unseren Befund nicht, da es zum Schlusse kam, der Wein sei wohl total verdorben, aber ein Fendant. Die Oberexperten konnten also in dem verdorbenen Wein noch den Fendant erkennen. 1 Oberexpertengutachten, betreffend eine Kirschwasser-Beanstandung, ist noch ausstehend.

Bern. Einsprachen gegen Gutachten der Untersuchungsanstalt erfolgten in 8 Fällen. In 3 Fällen wurde der Befund des Kantonschemikers bestätigt, 5 Fälle sind noch nicht erledigt.

Luzern. In 4 Milchbeanstandungsfällen wurden Oberexpertisen verlangt. In allen Fällen wurde der Befund des Laboratoriums bestätigt.

Urkantone. Eine Oberexpertise in einem Milchbeanstandungsfalle bestätigte den Befund der Untersuchungsanstalt, eine weitere wurde des Kostenvorschusses wegen zurückgezogen.

Fribourg. 4 recours avec demande de surexpertise ont été dirigés contre les rapports du chimiste cantonal: 2 pour kirsch, 1 pour saindoux, 1 pour Cognac Fine Champagne. Les 4 surexpertises prévues en vertu de la loi fédérale ont confirmé, dans tous les cas, les conclusions du chimiste cantonal.

Solothurn. Im Februar wurde ein dreitägiger Instruktionkurs für Ortsexperten mit 22 Teilnehmern abgehalten.

Basel. Es erfolgten 2 Einsprachen wegen Obstweinzusatz in Wein und wegen eines zu stark gezuckerten Neuenburgerweines; die Oberexpertisen bestätigten den Befund des kantonalen Laboratoriums.

Schaffhausen. Eine verlangte Oberexpertise endete zu Ungunsten des Einsprechers.

Appenzell A. Rh. Im November wurde ein dreitägiger Instruktionkurs für Ortsexperten mit 15 Teilnehmern im kantonalen Laboratorium in St. Gallen abgehalten.

Appenzell I. Rh. Im November besuchten 3 Teilnehmer einen dreitägigen Instruktionkurs für Ortsexperten im kantonalen Laboratorium in St. Gallen.

St. Gallen. Der seit August 1925 als Assistent tätige Herr Dr. Erwin Wieser wurde zum Adjunkten des Kantonschemikers ernannt. In 5 Kursen von je 3tägiger Dauer wurden 130 Ortsexperten oder deren Stellvertreter in ihre Amtstätigkeit eingeführt oder weiter ausgebildet.

Graubünden. Gegen den Befund der kantonalen Untersuchungsanstalt erfolgte eine einzige Einsprache; die Oberexpertise bestätigte in allen Teilen den erstinstanzlichen Befund.

Aargau. Es wurden im Frühjahr 4 Kurse von je 2 Tagen durchgeführt, an die 57 Gemeinden 68 Teilnehmer abgeordnet hatten. Oberexpertisen wurden in 3 Fällen verlangt, in einem Fall (Kochfett) wurde unser Befund bestätigt, in einem Fall (Kirsch) nicht und ein Fall (Kirsch) ist noch nicht erledigt.

Tessin. Un fonctionnaire devant assumer les fonctions d'inspecteur des denrées alimentaires et un expert local ont été mis au courant de leurs obligations au laboratoire cantonal.

Vaud. L'inspecteur cantonal a donné des cours d'instruction et de répétition pour 24 experts locaux. Un cas de surexpertise, resté en suspens en 1929 a été liquidé en faveur du Laboratoire.

Neuchâtel. Une seule surexpertise a été réclamée, concernant un kirsch; les experts ont confirmé les conclusions du laboratoire.

Valais. 5 demandes de surexpertise ont été retirées ensuite. Les surexpertises n'ont donc pas eu lieu.

Back-, Pudding- und Cremepulver.

Zürich, Kanton. 1 Probe Backpulver enthielt Alaun, in 1 Vanille-Creme-Pulver waren weder Vanille, noch Vanillin, noch ähnliche Geruchstoffe nachweisbar.

Bern. 2 Backpulver enthielten nur 1,65 und 1,7 g wirksame Kohlensäure, ein Puddingpulver «Framboises» war mit Teerfarbstoffen aufgefärbt.

Solothurn. 1 Backpulver musste wegen ungenügender Triebkraft beanstandet werden.

Glarus. 3 Puddingpulver, die nach Früchten benannt waren, waren künstlich gefärbt.

Bier, alkoholfreies Bier und Bierausschank.

Bern. Die einheimischen und ausländischen Biere wiesen zur Osterzeit einen Gehalt an Stammwürze von 11,9—15,5 % auf. Ein Präparat zur Herstellung von Bier aus Hopfen, Gerste, Koriander, Wachholderbeeren und getrockneter Zichorie wurde an den ausländischen Lieferanten zurückgesandt.

Glarus. 7 Proben waren wegen Trübung durch Hefe zu beanstanden.

Solothurn. 3 Proben Flaschenbier waren trübe, 8 Bierpressionen waren verunreinigt.

Graubünden. Vielfach werden Flaschenbiere in zu grossen Quantitäten bezogen, was zur Folge hat, dass ein Teil sauer und trübe wird und als verdorben beanstandet werden muss.

Tessin. A plusieurs reprises il a fallu contester de la bière trouble.

Vaud. 15 pressions à bière étaient malpropres et souillées par des levures et des bactéries.

Valais. 8 contestations de bière trouble et avariée. 7 contraventions pour défaut de propreté du comptoir à bière et de l'appareil à pression.

Genève. Nous avons contesté une préparation pour la fabrication de bière de ménage. Un paquet renfermait du caramel, de l'orge grillée et du houblon, un autre de la levure sèche. La boisson préparée selon la formule jointe accusait un extrait de g 8,8 par litre et un degré alcoolique de 1,4. L'entretien des appareils pour le tirage de la bière laisse encore à désirer, nous enregistrons 21 contraventions de ce chef.

Brot und anderes Gebäck.

Bern. In zahlreichen Fällen trat die Brotkrankheit auf. Rote Flecken im Brot beruhten auf zufälligen Verunreinigungen.

Baselland. In 11 Fällen war das Brot zu leicht.

Graubünden. Die Beanstandungen beziehen sich in 5 Fällen auf krankes (fadenziehendes) Brot.

Appenzell A. Rh. Bei einer Anzahl von Bäckern wurde Brot mit Gewichtsmanko bis 11% oder ungenügend ausgebackenes Brot angetroffen. Das Vollkornbrot erfreut sich immer grösserer Beliebtheit.

Aargau. Eine Probe Brot musste wegen Sandgehalt beanstandet werden, wahrscheinlich von einem defekten Mühlstein herrührend, da das Mehl die gleiche Erscheinung aufwies.

Butter.

Zürich, Kanton. 2 Proben von Butter mussten beanstandet werden, eine wegen Verdorbenheit und eine wegen zu hohem Wassergehalt.

Zürich, Stadt. Von den 111 untersuchten Butter-Proben mussten nur 6 beanstandet werden, teils wegen zu niedrigem Fettgehalt, teils weil nicht die Eigenschaften von Tafelbutter aufweisend, teils weil ranzig.

Bern. Eine Butter enthielt neben Schweinefett nur etwa 10% Butter. Eine Butter zeigte grau-grünliches Aussehen, eine andere war geschmacklich abnormal.

Glarus. Ausgesottene Butter war infolge Aufbewahrung in einem metallenen Gefäss ranzig geworden. 4 Proben Butter mussten wegen zu geringem Gehalte an Fett und 1 Probe wegen Missgeschmack beanstandet werden.

Zug. 2 Butterproben erwiesen sich als stark ranzig.

Fribourg. 2 échantillons contestés: 1 pour teneur trop faible en graisse, 1 pour fausse désignation.

Basel. Buttersendungen aus Argentinien waren in 2 Fällen borsäurehaltig.

Schaffhausen. 11 Butterproben enthielten zu wenig Fett, eine Probe war ranzig.

St. Gallen. Von 33 Beanstandungen von Butter betrafen 23 solche, welche auf Grund der biologischen Reinheitsprüfung als Tafelbutter zu beanstanden waren. Die aus den nordischen Ländern importierte Tafelbutter erwies sich von hervorragender Haltbarkeit und Qualität.

Graubünden. 3 Proben erwiesen sich als talgig, oder ranzig.

Tessin. Des 32 échantillons de beurre contestés quelques-uns étaient de mauvaise conservation, d'autres contenaient de la graisse de coco ou de l'acide borique ou avaient une trop faible teneur en matière grasse.

Valais. 3 beurres avaient été additionnés d'acide borique.

Neuchâtel. 5 échantillons ont été condamnés, il s'agit de teneur en eau trop élevée.

Genève. Nous trouvons fréquemment des échantillons insuffisamment malaxés, renfermant trop d'eau.

Eier.

Fribourg. 39 contestations, dont 36 pour altération totale, 3 pour vente sous une fausse désignation.

Baselland. Eine Beanstandung erfolgte wegen fehlender Bezeichnung «Imp» bei im Kleinverkauf befindlichen Importeiern.

Genève. La mise en application de l'estampillage des œufs étrangers ne sera pas sans nous susciter des difficultés spéciales. A notre avis, il aurait été préférable d'étudier l'estampillage de notre production nationale.

Eierkonserven.

Zürich, Kanton. 1 Probe Eierkonserven wurde wegen Konservierung mit Natriumfluorid beanstandet.

Zürich, Stadt. Die von 5 Zollämtern eingesandten oder gemeldeten Eierkonserven, bestehend aus Volleipulver oder Eigelbpulver, entsprachen ihren Zusammensetzungen nach unverfälschten Produkten, und sie enthielten keine unzulässigen Konservierungsmittel.

Bern. Chinesisches Eigelb enthielt Fluorverbindungen. Sogenannte Trinkeier waren 3 Wochen alt. Ein Eiweiss für Konditoreiwaren war geschmacklich verdorben.

Basel. Flüssiges Eigelb aus China enthielt 5,5 % Kochsalz und war ausserdem mit Benzoesäure konserviert.

Tessin. Lors de la recherche de combinaisons du fluor dans des conserves d'œufs il faut considérer que de la marchandise normale peut en renfermer des traces.

Essig.

Zürich, Kanton. 7 Proben Essig enthielten zu viel Alkohol, 1 war verdorben.

Zürich, Stadt. 4 Weinessigproben enthielten Obstweinessig, 4 Proben enthielten zu wenig zuckerfreies Extrakt, 2 waren unfertige Produkte. 6 gewöhnliche Speiseessigproben waren zu beanstanden, weil sie zu wenig Essigsäure enthielten. 2 Essigsprite enthielten weniger als 10 % Essigsäure. Die untersuchten Essigessenz-Proben entsprachen alle den gesetzlichen Bestimmungen.

Bern. 10 Proben Weinessig enthielten Obstweinessig. Ein «Tafel-essig mit natürlichem Zitronensaft» enthielt nur wenig Zitronensäure, da diese bei der Fabrikation infolge Filtration durch Knochenkohle von letzterer zurückgehalten worden war.

Luzern. Ein Weinessig enthielt Obstwein, ein anderer war unfertig. Zug. 1 Essig war stark verunreinigt.

Urkantone. 11 Weinessige waren unfertig, sie bestanden hauptsächlich aus Fass-Resten von stichigem Wein.

Fribourg. 6 contestations: présence de cidre 5; présence d'anguillules 1.

Basel. In einem Weinessig wurde nach dem Werder'schen Verfahren zwar kein Sorbit, aber unzweifelhaft Mannit nachgewiesen.

Graubünden. 8 Weinessige waren mit Obstweinessig verfälscht.

Fleisch- und Fleischwaren.

Zürich, Stadt. Von 226 kontrollierten Wurst-Proben war nur 1 Leberwurst wegen Mehlzusatz in geringer Menge zu beanstanden. Bei Kalbsroulade war deren Umhüllung (Haut) künstlich gefärbt. Die untersuchten Pains enthielten entweder gar kein Stärkemehl, oder weniger als die zulässigen 5 %. In den kontrollierten Fischkonserven konnten keine unzulässigen Konservierungsmittel nachgewiesen werden.

Bern. Eine Fleischpastete war verflüssigt und wies fauligen Geruch auf, ein Posten Salami war infolge Fleischfäulnis, eine Partie Bouillonwürfel infolge Feuchtigkeit vom Verkehr auszuschliessen. Für ein Produkt aus Hefeextrakt und Gewürzen wurde die Bezeichnung «Kraftbrühe» nicht gestattet. In 2 Metzgereien wurde Färben von Würsten konstatiert.

Luzern. 1 Beanstandung von Wurstwaren wegen Mehlzusatz.

Urkantone. 1 Wurst enthielt Mehl, Fleischkonserven waren verdorben.

Glarus. Eine Fleischkonserve war derart verdorben, dass der Inhalt breiartig zerfallen war. 11 Wurstproben mussten beanstandet werden, 9 wegen künstlicher Färbung der Wursthüllen, 2 wegen Gehalt an geringem Fleisch.

Zug. 2 Wurstproben waren als verdorben zu beanstanden.

Fribourg. 7 échantillons contestés pour cause d'altération.

Solothurn. 3 Proben Rauchwaren und 10 Proben Konserven waren wegen Verdorbenheit zu beanstanden. In 4 Fällen wurde Fleisch als ungeniessbar erklärt.

Basel. Räucherlachs in Büchsen enthielt Spuren von Salicylsäure. Ein als «Fleischbindemittel» angepriesenes Präparat war ein wahrscheinlich mittelst Lab aus Magermilch gewonnenes Kasein.

St. Gallen. 8 Proben von Wurstwaren erwiesen sich als mehlig. Ein Wurstbindemittel bestand aus Labkasein mit wenig Alkali und war auf Grund der Fleischschauverordnung zu beanstanden. Verschiedene Fleischvergiftungsfälle ergaben sich aus dem Schleichhandel mit nicht einwandfreiem Fleisch.

St. Gallen. Bei einem Metzger wurde eine Farbe zum Auffärben von Wursthäuten beschlagnahmt.

Graubünden. Die Beanstandungen betreffen verdorbene Dauerfleischwaren. Eine Fleischsendung war in einem Bahnwagen, der auch Bleiarseniat in schlecht schliessenden Büchsen enthielt, mit diesem stark wirkenden Gift in Verbindung gekommen.

Aargau. 11 Proben von Wurstwaren erwiesen sich als verdorben, eine Wursthülle war gefärbt.

Thurgau. 4 Wurstproben erwiesen sich als mehlhaltig.

Tessin. Des extraits de viande importés avaient, comme d'autres années déjà, de trop fortes teneurs en sel.

Vaud. 13 échantillons ont été reconnus non conformes. Il s'agit dans 9 cas de saucisses ou saucissons dont la viande était échauffée ou en état de putréfaction plus ou moins avancé. Un lot de 11 boîtes de pâte de viande en gelée en complète putréfaction a été confisqué et détruit, on a procédé également à la destruction de 15 kg de poisson avarié.

Valais. Des sardines de qualité inférieure contenait jusqu'à 130 mgr% d'ammoniaque libre.

Fruchtsäfte.

Zürich, Stadt. Je 1 Himbeersaft und ein Kirschmutterssaft enthielten mehr als 1,5 g Ameisensäure pro 1 kg.

Gemüse, frisches.

Glarus. Eine Sendung Kartoffeln war wegen Trockenfäule zu beanstanden.

Basel. Eine Sendung von 6000 kg Tafeltrauben aus Griechenland musste, weil teilweise verdorben und stark mit kupferhaltigen Flecken behaftet, vernichtet werden.

Valais. La qualité des noix et châtaignes laisse souvent bien à désirer.

Genève. Des céleris-branches, au moment de leur mise en vente, montrent des taches bleuâtres, dues à un traitement intensif à la bouillie bordelaise.

Gemüsekonserven.

Bern. Marmorierungen in Konservenbüchsen mit Spargeln, die sich infolge Bildung eines Zinnsulfidhäutchens an der Innenverzinnung zeigten, erwiesen sich als unschädlich.

Solothurn. Gemüsekonserven in bombierten Büchsen waren zum Teil verdächtig, zum Teil verdorben.

St. Gallen. Eine bombierte Tomatenkonserve enthielt erhebliche Mengen gelöstes Zinn.

Thurgau. Eine Gemüsekonserve enthielt 135 mg Kupfer pro kg und war deshalb zu beanstanden.

Neuchâtel. Trois conserves d'épinards trop fortement reverdis contenaient de 130 à 170 mg de cuivre par kilogramm.

Genève. Une conserve de tomate était colorée artificiellement et additionnée d'acide salicylique.

Gewürze, ausgenommen Kochsalz.

Zürich, Kanton. 1 Probe Paprika war vollständig durch Würmer und Milben verdorben. 1 Pöckelsalz enthielt Hydrochinon und ein anderes Benzoat.

Zürich, Stadt. 1 Vanillinzucker enthielt nur 0,8 % Vanillin.

Bern. Ein flüssiges Gewürz aus Wasser, Pflanzenschleim und Gewürzen musste wegen seiner Beschaffenheit und Wirkung als Fleischbindungsmittel und wegen seines hohen Gehaltes an Paprika als Färbemittel für die Verwendung zur Wurstfabrikation ausgeschlossen werden.

Urkantone. 9 Beanstandungen von Gewürzen und 6 von Vanillinzucker. 1 Anispulver war durch ammoniakalische Fäulnis verdorben. 1 Nelkenpulver erwies sich als gemahlene Nelkenstiele.

Glarus. Eine Probe Anis wurde wegen zu hohem Gehalte an Sand und Asche, eine Probe Paprika wegen Gehalt an Schimmelpilzen beanstandet.

Zug. 2 Vanillinzucker waren wegen zu geringem Vanillingehalt zu beanstanden. Ein Safranpulver war durch Milben verunreinigt, ein weisser Pfeffer enthielt zu viel Asche.

Fribourg. 4 contestations pour sucre vanilliné avec teneur en vanilline par trop basse.

Solothurn. 2 Proben Paprika, die als edelsüss bezeichnet waren, entsprachen nicht dieser Bezeichnung.

Basel. Ein Cervelatwurstgewürzsalz «Thuringia» enthielt 84 % Kochsalz, etwas Salpeter und grob gemahlene Pfeffer. Die Einfuhr wurde auf Grund des kantonalen Salzmonopols untersagt. Eine andere Ware ohne Bezeichnung enthielt Zucker und Gewürze. Ein als «Muscalla» bezeichnetes Gewürz sollte nur aus gemahlene Muskatnüssen bestehen, erwies sich aber als ein Gemisch von Muskatnuss und Ingwer mit sehr wenig Macis. Ein weiteres für Metzger bestimmtes Präparat bestand aus entfettetem Sojamehl, Pfeffer, Ingwer und Koriander.

Graubünden. 5 Proben Vanillinzucker enthielten zu wenig Vanillin.

Aargau. Das Kräutersalz «Kundalini» bestand zu 91,7 % aus Kochsalz und musste auf Grund des Kochsalzregals beanstandet werden.

Tessin. Plusieurs échantillons de poivre contenant trop de matières minérales ont dû être contestés.

Honig.

Zürich, Kanton. Ein als «Apfelhonig» bezeichnetes Produkt erwies sich als Konfitüre.

Zürich, Stadt. 3 Proben Kunsthonig enthielten mehr als 40 mg schwefliger Säure pro kg.

Bern. Als «Schweizerbienenhonig» im Verkehr befindliche Honige waren Kunstprodukte.

Glarus. Die Aufschrift für ausländischen Orangenblütenhonig wurde beanstandet, weil die Angabe der Herkunft in kleineren Buchstaben erfolgt war. Die Ansicht, dass die Bezeichnung «Orangenblütenhonig» sowieso schon auf ausländische Provenienz hindeute, konnte nicht gelten gelassen werden.

Basel. Von einer Sendung Honig aus Südamerika enthielten einige Fässer überhitzten Honig.

Appenzell A. Rh. Ein Kunsthonig musste wegen künstlicher Färbung beanstandet werden.

St. Gallen. Eine Probe Kunsthonig erwies sich als künstlich gefärbt. Sogenannter «transformierter Honig» enthielt 31% Wasser, dieser Honig war nach einem schwindelhaften Rezept hergestellt worden, das empfahl, 12—15 kg Honig bei 20° zu halten und während 2 Monaten täglich mit Wasser zu bespritzen!

Kaffee.

Zürich, Kanton. Ein als «koffeinfrei» bezeichneter Kaffee genügte weder im Koffein — noch im Extraktgehalt den an koffeinfreien Kaffee zu stellenden Anforderungen.

Bern. Rohkaffee enthielt zu viel Einlage, «koffeinfreier Kaffee» bestand aus einer Kaffeesurrogatmischung, ein Kaffeepulver enthielt erhebliche Mengen Zuckeressenz.

Glarus. Ein auswärtiger Händler offerierte in den Zeitungen unter der Bezeichnung «Café complet» eine Mischung von Kaffee mit Ersatzmitteln.

Aargau. Wir konnten die Erfahrung machen, dass gerade im Verkehr mit Kaffee und Kaffeesurrogaten vielfach unreeller Handel getrieben wird.

Valais. 1 contravention pour déchet trop élevé, 1 contravention pour café torréfié contenant trop de grains carbonisés.

Kaffee-Ersatzmittel.

Zürich, Stadt. 2 Proben Feigenkaffee enthielten weniger als 65% wässrigen Extrakt.

Valais. 1 contravention pour vente d'un succédané de café fabriqué avec du sucre et portant la fausse désignation «essence de café».

Solothurn. 2 Kaffee-Ersatzmittel waren als Kaffee complet bezeichnet.

Kakao.

Zürich, Kanton. Ein als Kakaopulver bezeichnetes Produkt war Schokoladepulver.

Valais. Le produit «Siccarome», importé d'Allemagne, était composé de lactose, vanilline et d'une couleur d'aniline et servait à réhausser l'arome et la couleur du cacao et du chocolat; il a été sequestré.

Neuchâtel. La matière grasse d'une vieille marchandise était altérée. Trois graisses de cacao contenaient des graisses étrangères non déterminées.

Käse.

Zürich, Kanton. 12 Proben Käse enthielten zu wenig Fett, 1 war verdorben. Ein Käse enthielt Formalin und ein weiterer wurde beanstandet wegen Hinweis auf Vitamingehalt.

Zürich, Stadt. Von 99 kontrollierten Käseproben mussten 20 beanstandet werden, weil die Angabe, dass es sich nur um $\frac{3}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ -fetten Käse handle, nicht angebracht worden war. 5 Tilsiterkäse-Proben enthielten mehr als 42 % Wasser; 1 Yoghurtkäse enthielt Hexamethylentetramin als Konservierungsmittel.

Bern. Schwarze Verfärbungen der Zinnfolien von Schachtelkäse (Bildung eines unschädlichen, aber unschönen Sulfidhäutchens) sind nicht auf einen erhöhten Bleigehalt des Staniols zurückzuführen. Sog. Käseschmelzsalz aus phosphorsauren Salzen bestehend, wurde für die Verwendung von Schachtelkäse verboten. Ein Yoghurtkäse enthielt Formaldehyd, Bergkäse I. Qualität war vollständig verdorben.

Luzern. Der Schachtelkäse «Trauben-Swiss» enthielt keinen Alkohol.

Urkantone. 8 Proben waren wegen unrichtiger Bezeichnung zu beanstanden.

Solothurn. 4 Proben Käse erwiesen sich als verdorben, bei 2 stimmten die Angaben betreffend Fettgehalt nicht.

Fribourg. 4 échantillons contestés, soit: 1 parce que totalement avarié et 3 pour teneur en graisse ne répondant pas à la désignation.

Basel. Limburgerkäse mit 42,5 % Fett in der Trockensubstanz muss als $\frac{3}{4}$ -fett bezeichnet werden. Die Angabe 40—45 % Fettgehalt ist irreführend, da es heissen sollte «in der Trockensubstanz». «Feinster Münsterkäse», «Double Crème» enthielt nur 50 % Fett in der Trockensubstanz. Die Bezeichnung «Crème de Gruyère» für Käse mit nur 45 % Fett in der Trockensubstanz ist zur Täuschung geeignet.

Graubünden. Ein nicht selten beobachteter Fehler bei Alpkäsen besteht darin, dass der Käse eine braune Farbe annimmt. Er erhält sie

von unsauberem Brettern, auf denen er reift oder von Salzwasser, das von darüber liegenden unsauberem Brettern auf den Käse herunter tropft.

St. Gallen. 32 Proben von Käse entsprachen der Deklaration nicht.

Genève. Il est toujours difficile d'obtenir l'étiquetage des fromages, selon leur teneur en matière grasse; en particulier l'espèce dénommée «tomme de Savoie» qui est, en général, demi-grasse, a donné lieu à la plupart des contestations à cet égard. Un fromage, dit au yoghourt, auquel les réclames attribuaient des qualités hygiéniques spéciales, était additionné d'un agent conservateur (urotropine).

Kochsalz.

Aargau. Von den 12 als Jodsalz deklarierten Proben enthielten alle nicht die vorgeschriebene Menge Jodkali, sondern durchschnittlich nur die Hälfte.

Thurgau. 4 als Jodsalz bezeichnete Proben enthielten kein Jod, während 2 als gewöhnliches Kochsalz verkaufte Proben Jodsalz repräsentierten. Leider herrscht im Thurgau immer noch der Zustand, dass Jodsalz nur auf ausdrückliches Verlangen abgegeben wird.

Konditoreiwaren.

Zürich, Stadt. 3 untersuchte «Butterweggen» enthielten 4—9% Gesamtfett, welches Fett nach den darin bestimmten Butter-Kennzahlen aus ca. 85% Butterfett bestand, während das übrige Fett vom verwendeten Mehl herrührte. Fremdes Fett war also zu den «Butterweggen» nicht zugesetzt worden.

Bern. Honiglebkuchen waren mit Kunsthonig hergestellt worden. Sogenannte «Butterli» enthielten keine Butter. Bei einem Aromapulver für Bonbons war die Zusammensetzung nicht angegeben.

Zug. 3 Proben von Konditoreiwaren waren alt und verlegen. Die Vorräte wurden konfisziert.

Solothurn. 1 Probe Waffeln war verdorben.

Basel. «Holländische Marzipanmasse Wafix» erwies sich als minderwertiger Ersatz für Marzipan.

Appenzell A. Rh. Waffeln und gefüllte Schokolade waren ranzig geworden, Lebkuchen waren von schlechtem Geschmack. Zwei grössere Posten essigstichiger Obstwein musste dem Verkehr entzogen werden.

St. Gallen. 1 Probe Waffeln wiesen einen seifig-ranzigen Geruch und Geschmack auf.

Genève. Des articles de pâtisserie annoncés «au beurre» n'avaient pas droit à cette désignation.

Konfituren und Gelees.

Basel. Eine «Konfiture aus eingedicktem Apfelsaft» enthielt nur sehr wenig Apfelsaft.

Konservierungsmittel für Lebensmittel.

Glarus. Eine Probe Salpeter enthielt 14,6 % Kochsalz.

Körnerfrüchte.

Bern. Camolino-Tafelreis war künstlich gefärbt.

Limonaden.

Zürich, Kanton. Es erfolgten 7 Beanstandungen wegen Verdorbenheit und 3 wegen Trübung, 1 Limonadenpulver enthielt Saponin.

Bern. 1 Limonade war trüb infolge sprossender Hefe und Ausscheidungen von Kalziumtartrat.

Zug. 4 Limonadenpulver erwiesen sich infolge mangelhafter Papierverpackung als wertlose, feuchte Produkte.

Basel. Limonaden mit terpeninartigem Geruch und Geschmack waren aus Zitronenessenz hergestellt worden, die durch Altern verharzt war. Siruphaltige Mineralwasser waren durch Spuren von Petroleum verunreinigt.

Mahlprodukte.

Zürich, Kanton. Ein als «Sago» bezeichnetes Produkt bestand grösstenteils aus Kartoffelstärke, neben wenig echtem Sago. Es erfolgten 30 Beanstandungen wegen Verunreinigung durch tierische Schmarotzer.

Bern. Ein Mehl mit grau-schwarzer Verfärbung enthielt Spuren des Brandpilzes *Tilletia caries*. Rote Flecken im Mehl rührten von ungenügend gereinigten Futtermehlsäcken her. Verschiedene Backmehle waren mit Milben behaftet oder geschmacklich verdorben. Bei einigen sogenannten Gesundheitsuppen musste auf der Packung die Anbringung der Sachbezeichnung «Suppenmehl» und die Entfernung aller hygienischen Hinweise verlangt werden.

Glarus. Wegen Hefetrübung mussten 3 Proben beanstandet werden.

Baselland. Ein Posten Haferflocken erwies sich als verdorben.

St. Gallen. Es scheint, dass die Vollkornmehle infolge ihres höheren Fettgehaltes besonders in den warmen Sommermonaten erheblich an Haltbarkeit einbüßen.

Aargau. Als neues Produkt gelangte in den Verkehr «Gesse-Rotmehl», hergestellt aus *Lathyrus sativus*, span. Linse, weisse Platterbse. Das Mehl dient fast ausschliesslich als Zusatz zu Brotmehl. Das Gärhilfsmittel «Levinox», erwies sich als eine verdünnte Milchsäure.

Milch.

Zürich, Kanton. Es wurden 936 Proben beanstandet und zwar 29 wegen Wasserzusatz, 1 wegen Abrahmung, 48 wegen zu geringem Gehalt an Fett oder Trockensubstanz oder an beiden. 76 Proben erwiesen sich als fadenziehend, 7 waren fehlerhaft. 4 zeigten zu hohen Säuregrad, 693 waren verschmutzt und in 77 Fällen wurde Milch von galtkranken Kühen festgestellt.

Zürich, Stadt. Von 67 beanstandeten Milchproben waren 4 gewässert, 39 unrein und 24 abgerahmt, hauptsächlich herrührend durch ungenügendes Umrühren während des Ausmessens der Milch.

Bern. 45 Milchen waren gewässert, 15 entrahmt, 38 krankhaft oder fehlerhaft beschaffen, 132 verunreinigt und 4 genügten den Minimalanforderungen nicht. Noch recht oft wurden in den Milchsammelstellen schmutzige Transportgefäße festgestellt.

Luzern. Beanstandet wurden 41 gewässerte, 9 entrahmte und 1075 als schmutzige, euterkrankte, verdorbene und unhaltbar befundene Milchproben. Wasserzusatz bis 39,8%, Entrahmung bis 29,4%.

Uri. 3 Milchen waren gewässert, 24 ungenügend im Gehalt, 6 von fehlerhafter Beschaffenheit und 20 verunreinigt.

Schwyz. 10 Milchen waren gewässert, eine entrahmt, 50 fehlerhaft, 71 ungenügend im Gehalt und 20 verunreinigt.

Obwalden. 5 Milchen waren gewässert, 5 fehlerhaft und 19 verunreinigt.

Nidwalden. 3 Milchen waren gewässert, 1 abgerahmt, 5 fehlerhaft, 2 ungenügend im Gehalt und 5 verunreinigt.

Glarus. Die Beanstandungen betrafen: Verunreinigte Milch: 41, kranke Milch: 27, Milch mit zu hohem Säuregrad: 2, mit zu geringem Fettgehalt: 3 und fadenziehende Milch: 4 Proben. Die Zahl der kranken Milchen ist im Zunehmen begriffen. Auch in diesem Jahre musste keine Milchfälschung geahndet werden.

Zug. 392 Milchproben wurden aus folgenden Gründen beanstandet: Gewässert 18, unrein 112, etwas unrein 108, krank 107, fadenziehend 19, ungenügend haltbar 8, käsereiuntauglich 6, abnormal 11 und mit Beigeschmack behaftet 3 Proben.

Fribourg. 173 contestations: mouillés 23, écrémés 7, composition anormale 6, filants ou autrement malades 32, trop acides 9, colostraux 40, sales 56.

Solothurn. Die Beanstandungen von Milch betrafen Fälle: Wässerung 11, Wässerung und Entrahmung 2, Entrahmung 5, Schmutzgehalt 338, zu geringer Gehalt 146, abnormale Beschaffenheit 93.

Basel. 2 Milchhändler wurden wegen fahrlässigem Verkauf von gewässertem Milch verzeigt. Eine Milch war abgerahmt und gewässert. Eine Kindermilchmischung enthielt 1% Soda (wasserfrei).

Baselland. Die 84 Beanstandungen von Milch betreffen: Wasserzusatz 7, Fettentzug 1, Milchschnitz 23, ungenügender Gehalt 27, Milch von kranken Milchtieren 22, Milch mit zu hohem Säuregrad 3.

Schaffhausen. Die 30 Beanstandungen von Milchproben betrafen Abrahmung 1 Probe, ungenügender Gehalt 8, ungenügende Haltbarkeit 2, Euterkrankheiten 2, Schmutzgehalt 16 Proben. Bemerkenswert ist, dass zum ersten Mal seit Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes eine gewässerte Milch nicht mehr angetroffen wurde.

Appenzell A. Rh. Die 35 Beanstandungen von Milchproben betrafen 28 wegen Schmutzgehalt meist leichteren Grades, 3 wegen ungenügender Haltbarkeit, 2 waren fadenziehend, und 2 gewässert. Im allgemeinen kann ein unverkennbarer Fortschritt in der Behandlung der Konsummilch festgestellt werden.

Appenzell I. Rh. Beanstandet wurde 1 Milchprobe wegen Wässerung und 17 Proben wegen Schmutzgehalt.

St. Gallen. Von 449 Milchproben waren 48 wegen Wasserzusatz, 14 wegen Fettentzug, 32 wegen von Natur aus ungenügendem Gehalt, 39 wegen ungenügender Haltbarkeit, 14 wegen Missgeschmack, 19 wegen fadenziehendem Rahm und 122 wegen starker Verschmutzung beanstandet.

Graubünden. Milchproben wurden beanstandet: wegen Wasserzusatz 9, wegen teilweiser Entrahmung 10, weil aus kranken Eutern stammend 11, wegen ungenügenden Gehaltes, ohne dass eine Fälschung vorlag 6 und wegen ungenügend reiner Gewinnung 277 Proben, im Ganzen 313 Proben. Der kantonalen Milchberatungsstelle haben wir in verschiedenen Fällen die von ihr wünschenswert erachteten chemischen Untersuchungen von Milch und Molkereiprodukten besorgt.

Aargau. 1028 Milchproben mussten aus folgenden Gründen beanstandet werden: Wässerung 39, Abrahmung 5, ungenügender Gehalt 74, ungenügende Haltbarkeit 48, Verunreinigung 276, Galt 350, anormaler Bakteriengehalt, Blut usw. 217, anormale Beschaffenheit 19. Gegen die Unsitte des Anlieferens und Ausmessens «kuhwarmer» Milch wurde strenge vorgegangen.

Thurgau. Es erfolgten 552 Beanstandungen und zwar 42 wegen Wässerung, 7 wegen teilweiser Abrahmung, 116 wegen ungenügender Beschaffenheit und 387 wegen übermässiger Verschmutzung.

Tessin. De 85 échantillons de lait contestés 39 étaient mouillés, 12 écrémés, 3 provenaient de vaches malades et 32 étaient sales. Plusieurs échantillons de crème étaient trop faibles en matière grasse.

Vaud. 637 échantillons ont été condamnés pour les motifs suivants: mouillés 36, écrémés 50, mouillé et écrémé 1, anormaux ou mauvaise qualité 120, malades, impropres à la consommation 304, souillés par des débris de fumier ou ustensiles sales 126. Il a été relevé en outre 302 contraventions pour transport de lait dans des ustensiles sales, rouillés ou non couverts.

Valais. 193 échantillons ont été contestés. Répartition des contraventions: lait mouillé 4, lait écrémé 2, lait naturel, mais trop faible 19, lait malade 7, lait malpropre 161. Les contestations des laits mouillés ont fortement diminué, 15 en 1929, seulement 4 en 1930.

Neuchâtel. 50 échantillons ont été condamnés. 1 lait mouillé, 5 faibles ou écrémés, 13 acides, 20 de mauvaise garde ou anormaux et 11 laits sales.

Genève. 326 échantillons ont été contestés, soit: 16 mouillés, 22 écrémés, 29 anormaux, altérés etc., 259 sales. Les écrémages par défaut de brassage sont toujours fréquents, cela n'a rien d'étonnant si l'on considère qu'il existe encore des débitants qui ne possèdent point de brasseur. Sur 20 procès-verbaux de contravention pour laits sales, 17 concernent des laits importés.

Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse.

Zürich, Kanton. 1 Probe Rahm enthielt zu wenig Fett.

Zürich, Stadt. 49 Rahm-Proben enthielten nicht die gesetzlich vorgeschriebenen 35 % Fett. 6 Rahm-Proben einer auswärtigen Firma enthielten reichliche Mengen von Soda beigemischt.

Glarus. Eine Rahmprobe enthielt nur 7,8 % Fett.

Fribourg. Lait de conserves. 2 échantillons contestés pour indication non conforme constituant une réclame abusive.

St. Gallen. 2 Rahmproben waren wegen ungenügendem Fettgehalt zu beanstanden.

Graubünden. Von 15 Rahmproben waren 4 wegen zu hohem Säuregrad, 6 wegen eines intensiven Lauchgeschmackes, herrührend vom Futter der betreffenden Tiere, 4 wegen ungenügenden Fettgehaltes und 1 weil durch Wasserzusatz verfälscht, zu beanstanden.

Thurgau. Eine Probe Rahm war stark fadenziehend infolge schleimbildender Bakterien. Eine andere tiefblau verfärbt infolge Anwesenheit des Bacterium syncyaneum.

Vaud. 20 échantillons ont été condamnés pour insuffisance de matière grasse.

Neuchâtel. Quatre crèmes à battre n'avaient pas la teneur en graisse exigée par la loi.

Mineralwasser.

Zürich, Kanton. Von 5 untersuchten Proben wurde 1 beanstandet wegen Schwefelwasserstoffgehalt, der davon herrührte, dass die Flaschen mit übervulkanisierten und demnach fehlerhaften Hartgummistopfen verschlossen waren.

Valais. Nous avons pu établir que l'eau d'une abondante source, provenant des chistes cristallins et alimentant une station de montagne, présentait une très forte radioactivité (25 Unités Mache).

Genève. La consommation des eaux, dites minérales, utilisables pour la table, tend à se généraliser.

Obst und andere Früchte, frisch.

Aargau. Holländische Himbeeren mit 57 mgr Ameisensäure im L. Saft konnten als nicht konserviert bezeichnet werden, nachdem eigene Erhebungen gezeigt hatten, dass Himbeeren 58,4 und 96 mgr im L natürlich vorkommende Ameisensäure enthalten.

Solothurn. 1 Probe Kastanien enthielt über 50 % verdorbene Früchte.

Obst und andere Früchte, gedörft.

Zürich, Kanton. Von 4 Proben wurden 3 beanstandet wegen Verunreinigung durch tierische Schmarotzer.

Obstwein.

Zürich, Kanton. Es gelangten 177 Proben zur Untersuchung, davon wurden 83 beanstandet, und zwar 69 wegen Essigstich, 5 als fehlerhaft verändert und 2 wegen Sodazusatz. Zwei alkoholfreie Moste enthielten zu viel Alkohol und 2 waren unrichtig bezeichnet. 2 Süßmoste wiesen zu viel Alkohol auf und 1 war nicht vorschriftsgemäss bezeichnet.

Zürich, Stadt. Von 190 kontrollierten Proben wurden 26 beanstandet; 18, weil an Essig- oder Milchsäurestich erkrankt; 1, weil schwarz verfärbt; 7 sogenannte Süßmoste enthielten Natriumbenzoat, ohne dass dieser Zusatz vorschriftsgemäss deklariert worden war.

Bern. 2 Obstweine waren zu stark geschwefelt, 2 essigstichig. 2 alkoholfreie Obstweine enthielten 0,77 und 3,8 % Alkohol, ein dritter war zu stark geschwefelt.

Luzern. Ein Süßmost erwies sich als zinkhaltig, herrührend aus schlechter Verzinnung der Sterilisieranlage.

Urkantone. 8 Obstweine gaben Anlass zu Beanstandungen. Mit Natriumbenzoat konservierte Obstweine wiesen einen Alkoholgehalt von 3,5 bzw. 5,5 Vol. % auf. 1 Most war so stark gestreckt, dass er als Kunstmost beanstandet werden musste.

Zug. Ein Obstwein erwies sich als geringe, nicht verkaufsfähige Ware.

Solothurn. 2 Proben Obstwein waren verschimmelt, 1 Probe alkoholfreier Obstwein enthielt Alkohol und zudem Benzoesäure.

Basel. Alkoholfreie Obstweine waren zu stark geschwefelt oder in Gärung übergegangen. Johannisbeerweine, die in verzinkten Gefässen aufbewahrt worden waren, hatten so viel Zink aufgelöst, dass sie ungeniessbar geworden waren.

Baselland. 260 Liter Obstwein wurden wegen Verdorbenheit beanstandet.

St. Gallen. Die Beanstandungen von Obstwein betrafen hauptsächlich stichige Produkte.

Graubünden. 3 Proben Obstwein waren essigstichig.

Genève. La consommation du cidre est peu importante.

Schokolade.

Zürich, Kanton. 1 Probe war verdorben.

Zürich, Stadt. 1 Schokoladepulver enthielt zu wenig Kakaofett, es entsprach nur der Deklaration «Gezuckerter Kakao».

Fribourg. 1 échantillon contesté pour falsification au moyen de graisse étrangère.

Neuchâtel. Un chocolat au lait ne méritait pas cette désignation ayant été fabriqué avec du lait écrémé desséché.

Sirupe.

Zürich, Kanton. Von 17 Proben wurden 6 beanstandet. 2 wegen zu viel schwefliger Säure und 3 als «naturrein» bezeichnete Sirupe wegen künstlicher Färbung. Die Bezeichnung «Früchtesaft» für einen stark künstlich gefärbten Sirup wurde beanstandet. Von 28 Proben mussten 3 wegen Verdorbenheit und 2 wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Zürich, Stadt. 3 Himbeersirup-Proben wurden als mit Wasser oder mit sogenannter Nachpresse verdünnt befunden, 2 Himbeersirupe waren künstlich gefärbt, zudem enthielt einer davon noch Stärkezucker. Die Bezeichnung «Naturrein» für 1 künstlich gefärbten Orangensirup wurde beanstandet.

Bern. Himbeersirup bestand aus künstlich aufgefärbtem und mit Essenzen aromatisiertem Zuckersirup.

Glarus. Ein Himbeersirup musste wegen Zusatz von Stärkesirup beanstandet werden. Sirupe für Limonadefabrikation enthielten hohen Keimgehalt (Hefezellen verschiedener Art).

Fribourg. 5 échantillons contestés pour fausse désignation, 1 pour présence d'acide salicylique.

Basel. Ein «Gebirgswachholdersaft» enthielt 50 % Stärkezuckersirup und könnte höchstens als Wachholdersirup bezeichnet werden. Der Preis war stark übersetzt.

Valais. Les 10 sirops contestés concernent des sirops framboise-arome et cassis-arome mis dans le commerce comme naturels.

Neuchâtel. 5 échantillons ont été contestés. Un sirop capillaire avarié et quatre sirops de cassis artificiels, c'est-à-dire à l'arome de cassis, renfermant un excès d'alcool.

Speisefette, feste, ausgenommen Butter.

Zürich, Stadt. 2 Schweinefett-Proben waren als verdorben zu beanstanden, 1 Speisefett war borsäurehaltig.

Bern. Ein als «Hotelfett» bezeichnetes Fett zeigte unangenehmen Geruch und Geschmack und war schon zum Kochen gebraucht worden.

Luzern. Ein Schweinefett enthielt Pflanzenfett.

Urkantone. 8 Proben Speisefett mussten beanstandet werden, da sie, dem Licht ausgesetzt, talgig geworden waren.

Fribourg. 36 contestations dont 35 pour altération marquée et 1 pour coloration étrangère acquise au contact d'un papier d'emballage défectueux.

Basel. Pferdefett, als Speisefett angeboten, war vollständig verdorben. Schweinefett aus Brasilien konnte wegen seines leicht brenzlichen und talgigen Geruchs nicht ganz befriedigen.

St. Gallen. Eine vegetabilische Margarine «Edelmark» mit der Bezeichnung «mit frischer Rahmbutter aufgearbeitet» wurde beanstandet, da sie nur 6,6 % Butterfettzusatz aufwies.

Valais. 3 saindoux importés d'Italie avaient été conservés à l'aide d'acide salicylique. Nous avons retrouvé 3 stocks de plaques de graisse de bœuf colorée artificiellement et portant la fausse désignation «graisse comestible au beurre». Nous avons constaté la revente de «graisse d'hôtels» graisse fortement brunâtre contenant des impuretés et même de l'amidon.

Speiseöle.

Zürich, Kanton. Zwei Olivenöle erwiesen sich als arachidölhaltig und ein anderes war künstlich gefärbt; 1 privaterseits eingesandtes und auf Heisspressung verdächtiges Olivenöl gab eine schwach positive Reaktion nach Fachini.

Zürich, Stadt. Von 86 untersuchten Speiseöl-Proben waren 5 als Olivenöl bezeichnete Proben zu beanstanden.

Bern. 2 Olivenöle waren Oele zweiter Pressung, ein anderes bestand aus Arachidöl.

Solothurn. Bei einem mit Aromastoffen versetzten Oel, das Backwerken einen Buttergeschmack verleihen sollte, fehlte die Sachbezeichnung.

St. Gallen. 3 Arachidöle und 1 Speiseöl mussten wegen talgigem Geschmack beanstandet werden.

Thurgau. Ein als Erdnussöl bezeichnetes Speiseöl bestand aus Baumwollsamensöl.

Spirituosen.

Zürich, Kanton. Von 239 Proben wurden 120 beanstandet. Die Beanstandungen betreffen hauptsächlich Kirschwasser. In 110 Fällen

war die Bezeichnung zur Täuschung geeignet und in 3 Fällen der Blausäuregehalt zu hoch. 2 Spirituosen erwiesen sich als fehlerhaft.

Zürich, Stadt. Es wurden beanstandet 70 Kirschwasser, weil nur den Anforderungen an Kirschwasser-Verschnitt genügend; 9 Kirschwasser und 3 Kirschwasser-Verschnitte, die nur als «Gewöhnlicher Branntwein» zu taxieren waren; 1 Kirschwasser enthielt mehr als 50 mg Blausäure im Liter; 1 Kirschwasser war ein Kunstprodukt und 1 als ungeniessbar zu beurteilen, indem es stark nach Aldehyd roch; 2 Rum, 2 Enzian und 1 Zwetschgenwasser entsprachen in ihren Eigenschaften nicht diesen Bezeichnungen, sondern nur Verschnitt-Branntweinen, 3 Rum waren mit Teerfarbstoffen gefärbt und 1 Rum enthielt deutlich nachweisbare Mengen von freier Schwefelsäure; je 1 Cognac und 1 Weindestillat enthielten über 10 % Extraktivstoffe; 1 Weindestillat war mit Vanillin parfümiert; 1 Cherry Brandy enthielt Stärkezucker.

Bern. 60 Kirschwasser, 2 Zwetschgenwasser, 1 Enzian, 7 Rum, 4 Cognac, 8 Drusenbranntweine waren als Verschnitte zu bezeichnen, 3 Kirschwasser enthielten Essenzen. Ein Cognac war beinahe farblos, musste aber auf Grund des Ursprungszeugnisses als solcher anerkannt werden. 3 Branntweine enthielten zu wenig Alkohol. 15 Proben Eiercognac mussten wegen künstlicher Färbung und 6 Proben wegen Zusatzes von Stärke beanstandet werden.

Luzern. Beanstandet wurden 20 Kirschwasser, 5 Zwetschgenwasser, 2 Cognac, 2 Rum und 11 andere Branntweinproben. Ein holländischer Eiercognac war künstlich gefärbt.

Urkantone. Die Beanstandungen betrafen zum weitaus grössten Teil Kirschwasser, welche unreell oder sonstwie minderwertig waren. Auf Uri entfielen 5, auf Schwyz 41, auf Obwalden 6 und auf Nidwalden 13 Beanstandungen.

Glarus. Wegen unrichtiger Deklaration wurden 10 als echt bezeichnete Spirituosen beanstandet.

Zug. 11 Kirschwasser waren als blosse Verschnitte und ein weiterer Kirsch als gewöhnlicher Branntwein zu beurteilen, 3 erwiesen sich als abnormale, nicht handelsfähige Produkte.

Fribourg. 65 contestations: fausse désignation 57; artificiels 2; trop faible en alcool 1; anormaux 3.

Solothurn. Wegen zu geringem Alkoholgehalt wurden beanstandet: 1 Weinbrand, 1 Drusenbranntwein, 1 Cognac-Verschnitt, 3 Cognac und 1 Rum; wegen falscher Deklaration 3 Weinbrand, 8 Kirsch, 1 Enzian; wegen abnormalem Geruch und Geschmack 1 Kirsch; als Kunstprodukte erwiesen sich 4 Cognac, 3 Rum, 3 Kirsch.

Basel. Die 136 Beanstandungen betreffen vorwiegend Kirschwasser. Ein Kirschwasser war eine Mischung von Zwetschgenwasser mit künstlichen Essenzen, andere enthielten höchstens 10% Kirschbrannt-

wein oder waren gewöhnliche Branntweine. Enzianbranntwein, der auf Grund der Kostprobe als ungenügend zu beanstanden war, enthielt nur 8⁰/₀₀ Methanol, auf absoluten Alkohol berechnet. Die auffallend dunkle Färbung von Whisky konnte dadurch erklärt werden, dass sich feinsten Kohlenstaub darin verteilt befand. 4 Proben Eiercognac waren künstlich gefärbt. Die Bezeichnung «Cognac vieux *** fine algérienne» musste beanstandet werden.

Baselland. 753 Liter Kirsch wurden beanstandet wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung.

Schaffhausen. 5 Proben von Spirituosen waren wegen falscher Deklaration oder ungenügendem Alkoholgehalt zu beanstanden.

Graubünden. Eine Probe Eiercognac erwies sich als verfälscht, indem sie künstlich gefärbt und der Eiergehalt durch Stärkemehl vorgetäuscht war. 8 echte Branntweine waren als Verschnittware zu bezeichnen.

Thurgau. Es mussten 4 Kirschwasserproben, die zwar analysenfest waren, auf Grund der Degustation beanstandet werden.

Aargau. Es mussten 43 Proben beanstandet werden, am meisten Auseinandersetzungen verursachten wiederum die Kirschproben.

Tessin. Quelques échantillons de kirsch, aux chiffres analytiques normaux, ont été contestés par la commission de dégustation.

Vaud. 46 échantillons sont condamnés. Il s'agit dans presque tous les cas de coupages vendus comme eaux-de-vie pures. La fraude concerne surtout le kirsch.

Valais. 16 échantillons ont été contestés.

Neuchâtel. 53 échantillons ont été contestés, soit 27 kirschs, 3 eaux-de-vie de prunes, 8 rhums, 10 absinthes ou imitations d'absinthe, 2 gentianes, 1 eau-de-vie de lie, 1 cognac. Plusieurs rhums ont été condamnés pour coloration artificielle aux couleurs d'aniline et d'autres pour désignation d'origine inexacte.

Genève. 63 échantillons ont été contestés. Parmi les eaux-de-vie, c'est la mise dans le commerce de kirsch-coupage, sous le nom de kirsch, qui donne lieu au plus grand nombre de contestations. La dénomination «Fine Champagne» est quelquefois employée abusivement pour désigner un cognac ordinaire. Des liqueurs de jus de fruits (fraise) étaient colorées artificiellement et un cognac à l'œuf n'était pas à base de cognac et, en outre, il était teinté artificiellement.

Suppenpräparate.

Zürich, Kanton. Ein aus Pflanzenextrakt hergestelltes Suppenpräparat wurde wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet.

Tee.

Zürich, Stadt. 1 als «Cacao-Tee» angebotenes Produkt bestand lediglich aus Kakaoschalen.

Bern. 2 «Thé de Ceylon» waren als Teegrus zu bezeichnen.

Teigwaren.

Zürich, Kanton. Von 13 untersuchten Proben wurde 1 wegen künstlicher Färbung beanstandet.

Zürich, Stadt. 1 Eierteigware, mit fauligem Geruch und Geschmack behaftet, war offenbar mit verdorbenen Eiern hergestellt worden.

Bern. 7 als Eierteigwaren bezeichnete Produkte enthielten nicht den vorgeschriebenen Eiergehalt.

Glarus. Wegen zu hohen Säuregrades wurden 2 Proben beanstandet.

Basel. Als Ursache roter Flecken auf Eierspaghetti konnte eine Infektion mit *Mikrokokkus prodigiosus* erkannt werden.

Schaffhausen. Bei 2 als Eierteigwaren bezeichneten Proben betrug der Gehalt an Lecithinphosphorsäure nur 23 und 39 mg.

Genève. A signaler plusieurs cas de coloration artificielle et de rétrogradation de la teneur en acide phosphorique lécithinique, dans de vieilles marchandises ou dans les conserves d'œufs employées pour la fabrication.

Trinkwasser.

Zürich, Kanton. Von 445 zur Untersuchung gelangten Proben genügten 164 den gesetzlichen Anforderungen nicht.

Zürich, Stadt. Das städtische Trinkwassernetz, geliefert mit filtriertem Zürichseewasser und Quellwasser, führte auf Grund der periodisch vorgenommenen chemischen und bakteriologischen Untersuchungen, von an verschiedenen Auslaufstellen des Netzes entnommenen Wasserproben, fortwährend einwandfreies Trinkwasser.

Bern. Von 522 Trinkwasserproben waren 179 als Trinkwasser nicht verwendbar.

Urkantone. Von 55 eingesandten Trinkwasserproben waren 27 zu beanstanden.

Zug. 18 Trinkwasserproben mussten als hygienisch nicht einwandfrei beanstandet werden.

Fribourg. 12 échantillons contestés parce que reconnus non potables.

Solothurn. Es waren 46 Trinkwasserproben zu beanstanden. In 4 von 9 auf Fluorescein untersuchten Wasserproben konnte der Farbstoff deutlich nachgewiesen werden.

St. Gallen. 146 Proben von Trinkwasser erwiesen sich als den hygienischen Anforderungen nicht genügend.

Graubünden. 20 Trinkwasser mussten, weil die Garantie für zuverlässige Reinheit nicht geboten war, beanstandet werden.

Aargau. Es wäre wünschbar, wenn die Gemeinden bei Neuanlagen von Trinkwasserversorgungen in vermehrter Masse auch auf die chemische und bakteriologische Untersuchung der für die betreffenden Anlagen in Aussicht genommenen Wassers durch das kantonale Laboratorium Bedacht nehmen würden. Für diese Untersuchungen, die in der überwiegenden Mehrzahl der Fälle hinreichenden Aufschluss über die Verwendbarkeit eines Wassers zu geben vermögen, werden den Gemeinden weitgehende, finanzielle Erleichterungen gewährt.

Vaud. Dans 68 cas l'eau était contaminée, par des infiltrations de surface.

Neuchâtel. 154 échantillons ont été condamnés. La composition chimique des eaux neuchâteloises varie peu, ce sont des eaux calcaires jurassiques contenant par litre 180 à 300 mg de carbonate de chaux avec des traces de sulfates, chlorures et nitrates; mais on peut rencontrer des exceptions et il serait imprudent lors de l'essai d'une nouvelle source de se contenter de l'analyse bactériologique.

Tessin. Les grandes charges fiscales de beaucoup de communes s'opposent en général à un assainissement de l'approvisionnement en eau potable. Une amélioration sous n'importe quelle forme (motion Baumberger) est des plus désirable.

Valais. 9 échantillons d'eau potable ont été contestés; ces eaux étaient trop fortement calcaires et gypseuses. 4 sources ont été contestées parce que contaminées par des infiltrations de surface. Il reste cependant encore un grand progrès à réaliser dans ce domaine, surtout dans les communes de montagne.

Wein.

Zürich, Kanton. Es wurden im ganzen 807 Proben untersucht, die zu 191 Beanstandungen führten. Davon waren 78 nicht vorschriftsgemäss bezeichnet, 74 nachteilig verändert, 32 stichig und 5 überschwefelt. In einer Probe konnte Obstwein nachgewiesen werden. Ein alkoholfreier Wein enthielt zuviel Alkohol.

Zürich, Stadt. Von 766 Proben Rot- und Weisswein mussten nur 60 Proben beanstandet werden und zwar aus folgenden Gründen: 32 wegen nicht wahrheitsgetreuer, d. h. nicht entsprechender Deklaration, 1 als gewässert, 1 weil mit Obstwein verfälscht, 13 weil an Essigstich erkrankt, 12 weil entweder zu viel Kaliumsulfat oder zu viel schweflige Säure enthaltend, oder weil aus irgend einem Grunde verdorben. 1 für die Essigfabrikation bestimmter sogenannter «Stichwein» enthielt 7,37‰ Kochsalz. Verschiedene Proben Asti-Wein enthielten übermässig viel

schweflige Säure, so dass sie direkt als gesundheitsschädlich zu beurteilen waren; einige enthielten auch zu viel Kaliumsulfat. Auf Grund der Zusammensetzung mussten 2 Wermutweine als Wermut-Imitation beurteilt werden; 1 Beanstandung erfolgte, weil der Wermut zu wenig zuckerfreies Extrakt und zu wenig Aschenbestandteile enthielt.

Bern. 44 Weine waren unrichtig bezeichnet, 24 stichig, 8 geschmacklich verdorben, 4 krankhaft beschaffen, 6 überschwefelt und 6 erwiesen sich als Kunstwein. Ein Süsswein trug die unzulässige Bezeichnung «Typ Porto». 6 Weine enthielten nach der Sorbitreaktion Obstwein.

Luzern. 5 Weine erwiesen sich als Verschnitte, 3 waren überschwefelt, 2 essigstichig, 2 zeigten gräueligen Fassgeschmack.

Urkantone. 4 Weine mussten wegen unrichtiger Bezeichnung, 12 wegen Essigstich, 8 wegen Geschmacksfehlern beanstandet werden.

Glarus. Die Beanstandungen von Wein betreffen folgende Fälle: Falsche Deklaration 9, Essigstich 7 und Missgeschmack 1 Probe.

Zug. 2 Weinproben erwiesen sich als fehlerhaft, 2 waren essigstichig, 1 war falsch deklariert und 1 war als Kunstwein zu beanstanden.

Fribourg. 17 échantillons contestés: fausse désignation 7, malades 2, sursucrage 5, soufrage excessif 1, artificiels 2.

Solothurn. Wegen falscher Deklaration mussten beanstandet werden 5 Burgunder, 3 Waadtländer; wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung 2 Rotweine, weil verdorben, verfälscht oder wegen abnormaler Zusammensetzung 4 Weine.

Basel. Die Weine von sogenannten Direktträgern aus dem Elsass besitzen den Charakter von Elsässer Landwein nicht im geringsten. Mehrfach enthielten neue Elsässerweine zu grosse Mengen freie schweflige Säure. Im Herbst kamen aus Italien stark geschwefelte Weinmoste, es gab solche, die bei 540 Milligramm gesamt-schwefliger Säure bis zu 260 Milligramm in freiem Zustand enthielten. In 2 Weinen konnte nach dem Sorbitverfahren Obstwein sicher nachgewiesen werden.

Baselland. 2849 Liter Wein wurden beanstandet, teils wegen Obstweinzusatz, teils wegen unrichtiger Bezeichnung und teils wegen Verdorbenheit. In 2 Fällen wurde das Inverkehrbringen von Kunstwein festgestellt.

St. Gallen. 43 Proben Wein waren wegen unrichtiger Deklaration, Uberschwefelung, Verdorbenheit oder Verfälschung zu beanstanden. Weder in in- noch ausländischen Weinen war Sorbit nachzuweisen, während Kontrollprüfungen nach jeweiligem Zusatz von nur 5 % Obstwein stets ein positives Resultat ergaben.

Graubünden. Von 27 Beanstandungen von Wein entsprachen 7 nicht der Deklaration, die übrigen waren stichig oder sonstwie verdorben. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass durch unsachgemässe Lagerung und Behandlung, die hauptsächlich bei kleineren Wirtschaftsbetrieben

vorkommt, an und für sich gute Veltlinerweine beim Wirt verderben, zum mindesten in den degustativen Eigenschaften leiden und dann eine Verfälschung vortäuschen können.

Thurgau. Von 11 beanstandeten Weinproben waren 8 essigstichig oder sonstwie verdorben und 3 unreell.

Aargau. Es mussten 59 Weinproben beanstandet werden, und zwar weil unrichtig deklariert 9, überschwefelt 5, essigstichig 16, sonstwie verdorben 2, mit Missgeschmack behaftet 10, krank 17, gallisiert 1, Kunstwein 2.

Tessin. 73 échantillons de vin altérés ou gâtés ont été contestés. Pour les questions concernant la déclaration des vins les certificats des laboratoires italiens, reconnus par le traité de commerce italo-suisse, sont en général décisifs.

Vaud. 49 échantillons ont été condamnés. Un envoi de 1520 litres de rouge français a été refoulé comme étant altéré. 9000 litres de rouge étranger piqué ont été séquestrés et vendus pour la vinaigrerie. 500 litres de Malaga reconnu par le Laboratoire comme artificiel, ont été séquestrés. 3500 litres de piquette ont été versés à l'égout. Un distillateur a également été dénoncé pour fabrication clandestine de piquette, soi-disant destinée à la distillation. 1500 litres de cette marchandise ont été détruits.

Valais. 43 échantillons ont été contestés. 2 mouillés, 3 moûts trop sucrés, 15 faussement désignés, 5 vins étaient piqués, 4 brunis, 1 huileux, 1 vin étranger surplâtré. Un vin avait la casse blanche, 5 présentaient des faux-goût et étaient altérés.

Neuchâtel. 20 échantillons ont été contestés. 7 vin mouillés, 2 faussement désignés, 4 trop soufrés, 2 surplâtrés, 61 altérés, 2 sucrés et moûts sucrés à plus de 3 kg par hectolitre. 5 additionnés de cidre proviennent d'une surexpertise faite pour la Suisse allemande.

Genève. 65 échantillons ont été contestés. Les contestations se répartissaient comme suit: Vins mouillés 10, vins gâtés, altérés, piqués, de saveur anormale, etc. 39, vins surplâtrés 4, vins vendus sous désignation d'origine inexacte 12.

Zucker.

Zürich, Kanton. Zwei Proben Stärkezucker enthielten zuviel schweflige Säure.

Solothurn. 2 Proben Zucker waren durch Seife verunreinigt.

Thurgau. Eine Probe von Zucker wies einen Geruch nach Petroleum auf, der sich besonders deutlich in einer Kochprobe mit heissem Tee zu erkennen gab.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Luzern. Das Mehlerbesserungsmittel «Glutobase Nr. 2» enthielt aktives Brom.

Zug. Das Mehlerbesserungsmittel «Multaglut» wurde wegen Gehalt an Benzoylsuperoxyd beanstandet.

St. Gallen. Verschiedene Sendungen von Extrakt zur Bereitung von Kunstmost mussten beanstandet werden. Ein Zusatzpräparat für Speise-Eis erwies sich als ein Gemisch von getrocknetem Hühner-Eiweiss mit Zucker und Tragant.

Aargau. Ein Produkt: Rohkost, ohne nähere Bezeichnung, war nichts anderes als Agar-Agar, also ein Produkt ohne jeden Nährwert. Eine weitere Rohkost enthielt zwischen 2 alten Waffeln eine Paste aus durren Früchten, vorwiegend Feigen und fetthaltigen Kernen und hinterliess einen kratzenden Geschmack.

Absinthverbot.

Zürich, Kanton. 5 Spirituosen wurden als Absinthnachahmungen erkannt.

Zürich, Stadt. 15 alkoholische Getränke, mit dem Namen «Anisette» bezeichnet, waren als Absinthnachahmungen zu beurteilen.

Bern. 18 Getränke waren als Absinthimitationen zu bezeichnen.

Fribourg. 2 liqueurs ont été reconnues comme étant des imitations d'absinthe.

Solothurn. 6 Proben Spirituosen wurden als Absinthnachahmung beanstandet.

Baselstadt. Mehrere Apéritifs waren Absinthnachahmungen.

St. Gallen. Ein aus Italien eingeführter Extrakt mit der Bezeichnung «Mistra lattante» musste als Absinthnachahmung beanstandet werden.

Valais. 3 liqueurs ont été reconnues comme étant des absinthes et imitations d'absinthe.

Bodenbehandlungsmittel.

Zürich, Kanton. Von 11 Proben wurden 2 wegen Gehalt an gechlorten Kohlenwasserstoffen beanstandet.

Zürich, Stadt. Von den kontrollierten flüssigen und festen Bodenwachsen waren 7 mit Lösungsmitteln mit zu niedrigen Flammpunkten hergestellt; 2 enthielten gechlorte Kohlenwasserstoffe.

St. Gallen. Ein Bodenbehandlungsmittel wies einen Entflammungspunkt von nur 28,5° C. nach Abel bestimmt, auf.

Neuchâtel. 2 échantillons ont été contestés. Deux encaustiques liquides contenaient l'une de la benzine trop inflammable, l'autre des hydrocarbures chlorés aux vapeurs nocives.

Genève. Malgré des interventions répétées, on trouve encore, dans le commerce, des préparations ayant un point d'inflammation trop bas ou renfermant des hydrocarbures chlorés et du benzol.

Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel.

Zürich, Kanton. Die Verzinnung zweier Kupferpfannen enthielt zu viel Blei.

Zürich, Stadt. Von 33 untersuchten Proben irdener Trink- und Essgeschirre, verschiedener Herkunft, waren 6 wegen Abgabe von Blei an heisse Essigsäure zu beanstanden. Auf Grund dieser Beanstandungen wurden dann grössere Vorräte solcher Geschirre in verschiedenen Verkaufsläden und Engroslagern beschlagnahmt.

Bern. Eine grosse Zahl ausländischer Töpfergeschirre mussten wegen Bleigehalt beanstandet werden.

Luzern. 18 Geschirrproben mussten wegen stark bleihaltiger Glasur beanstandet werden.

Urkantone. Tongeschirre mit bleihaltiger Glasur gaben mehrfach Anlass zur Beanstandung.

Glarus. Geschirre mit Bleiglasuren wurden in 5 Fällen beanstandet.

Solothurn. 26 Proben Geschirr mussten wegen bleihaltiger Glasur beanstandet werden.

Basel. Ueber 2000 Geschirre (Tassen und Töpfe) mussten mit Beschlag belegt werden, weil sich dessen stark bleihaltige Glasur schon mit kalter 4%iger Essigsäure ablösen liess, wobei darunter eine Schicht von Chromgelb (Bleichromat) zum Vorschein kam.

Graubünden. Importierte Brotkörbchen aus Blei mit einem schwachen Silberüberzug wurden beanstandet und unter amtlicher Aufsicht ins Ausland zurückspeidiert.

Aargau. Bei ausländischen Milchkrügen, Tassen, Tellern usw. war die bleihaltige Glasur so oberflächlich angebracht, dass sie sich durch blosses Reiben mit heissem Wasser entfernen liess. Die von einem Milchkrug abgewaschene Glasur enthielt nicht weniger als 2,5 g Blei.

Valais. Nous avons exclu du commerce 2096 pièces de poterie.

Neuchâtel. Nous avons rencontré une foule d'objets vernissés avec des couleurs au plomb d'une déplorable solubilité.

Kosmetische Mittel.

Zürich, Kanton. Es wurden 24 Proben untersucht und davon 4 beanstandet, und zwar 1 Haarfärbemittel wegen Gehalt an Paraphenylen-diamin und 1 Creme wegen Gehalt an Hydrargyrum praecipitatum album. Zwei Tuben enthielten zuviel Blei.

Bern. Das Haarfärbemittel «Florelina» enthielt Bleiverbindungen, «Arabia» Paraphenylendiamin. Das Haarentfettungsmittel «Novol» bestand zur Hauptsache aus gechlorten Kohlenwasserstoffen.

Luzern. 5 Haarfärbemittel enthielten Paraphenylendiamin, ein weiteres Bleiverbindungen.

Zürich, Stadt. 7 Mal wurden kosmetische Mittel in Metalltuben mit zu viel Bleigehalt vorgefunden und 2 Mal Zerstäuber für Hautpflegemittel, deren Metallteile zur Hauptsache aus Blei bestanden.

Fribourg. 1 échantillon contesté pour présence de sel de plomb.

Basel. Tuben für kosmetische Mittel, als «pur étain» bezeichnet, enthielten 93 % Blei.

Basel. Die Haarfärbemittel «Neotint» und «L'Insupérable» enthielten p-Phenylendiamin. Diese Substanz ist in Italien nicht verboten, wenn der Gehalt auf der Verpackung angegeben ist.

St. Gallen. Ein Haarfärbemittel enthielt essigsäures Blei und Schwefelpulver.

Graubünden. Das Haarwaschmittel «Novol» musste wegen Gehaltes an gechlorten Kohlenwasserstoffen beanstandet werden.

Vaud. 437 flacons de crème de beauté contenant 1,5 % de iodure de potassium ont été mis sous séquestre. Dans 4 cas des tubes de pâte dentrifice contenaient du plomb.

Valais. 3 teinture pour les soins des cheveux contenaient du plomb.

Genève. Différentes préparations contenant des hydrocarbures chlorés, vendues sous étiquetage préconisant leur emploi pour le nettoyage des peignes et des brosses sont aussi utilisées et offertes verbalement pour le nettoyage des cheveux, malgré les dangers qu'elles peuvent présenter.

Spielwaren.

Bern. Mundharmonikas waren mit Stimmplatten aus vermessingtem Zinkblech und Schutzblechen mit vernickeltem Zinkblech hergestellt.

Solothurn. 4 Mundharmonikas waren wegen Zinkgehalt zu beanstanden.

Waschmittel.

Bern. Eine Toilettenseife enthielt Metallseife. Eine Schmierseife enthielt mehr als 0,5 % freies Alkali.

Basel. Schmierseifen enthielten bis zu 1,3 % freies Alkali, gewöhnliche Seifen Mirbanöl, d. h. verbotenes Nitrobenzol.

Aargau. Eine bezüglich Gehalt erstklassige Seife zeigte den grossen Fehler nicht zu schäumen und an den Händen ein klebriges Gefühl zu hinterlassen. Der Fehler wurde verursacht durch die Gegenwart von etwas Zinksalz.

Zinn zum Löten und Verzinnen

von Geschirren, Gefässen und Geräten für Lebensmittel.

Zug. Eine Zinnprobe zum Verzinnen von Milchkannen war wegen zu geringem (91,5 %) Zinngehalt zu beanstanden.

St. Gallen. Von umherziehenden Verzinnern ausgeführte Verzinnungen an Kupferpfannen und Kesseln wiesen Bleigehalte bis zu 36 % auf. Ein Metallausguss einer Kirschwasserflasche bestund aus 79 % Blei und 21 % Antimon.

Thurgau. Eine Probe von englischem Zinn, das zur Verzinnung von Kochgeschirr verwendet wurde, enthielt ca. 5 % Blei.

Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich, Stadt. 1 flüssiges Lederöl war mit Nitrobenzol parfümiert.

Luzern. 2 Putzschwämme erwiesen sich als zinkhaltig, ein Lötzinn für Brenneröhfen enthielt 43,0 % Blei.

Zug. Eine Anstrichfarbe erwies sich wegen Kupfer- und Arsengehalt als Schweinfurtergrün.

Fribourg. Laine, tissus. 2 échantillons contestés pour avarie provenant d'un blanchissage défectueux.

Appenzell I. Rh. Als Einwickelpapier für Lebensmittel wurde vielfach Makulatur verwendet.

Tessin. Des robinets de récipients contenant de l'huile comestible ont dû être contestés à cause de leur teneur en plomb.

Neuchâtel. On rencontre par-ci, par-là des bouchons stilligouttes en plomb ou alliage de plomb, mais ils sont d'origine étrangère et en général le commerce indigène s'est adapté aux prescriptions nouvelles.

Genève. Un vernis, d'origine étrangère, renfermait de l'aniline.

Bibliographie.

Allgemeines. — Généralités.

Oxydations-Reduktions-Potentiale. Michaelis. Verl. Springer, Berlin, 1929.

Der Begriff der *Oxydation* ist in letzter Zeit etwas schwimmend geworden. Nach Verfasser können aber als äquivalente Prozesse aufgefasst und als *Oxydationen* bezeichnet werden:

1. Addition von Sauerstoff,
2. Abgabe von Wasserstoff,
3. Abgabe eines Elektrons.

Die *Reduktion* wäre dann die Umkehrung dieser Prozesse.