

# Zur Frage der Verwertung und Denaturierung beschlagnahmter Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Autor(en): **Mohler, H. / Hedinger, J. / Waser, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1932)**

Heft 3

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983187>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Zur Frage der Verwertung und Denaturierung beschlagnahmter Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

Von Dr. H. MOHLER und Lebensmittelinspektor J. HEDINGER.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Kantonschemikers, Zürich,  
Vorstand: Prof. Dr. E. Waser.)

### I. Einleitung.

Die Lebensmittelkontrolle hat den Tatbestand festzustellen, d. h. zu prüfen, ob die in den Verkehr gelangenden Waren den lebensmittelpolizeilichen Anforderungen genügen und widrigenfalls ihre Verfügungen zu treffen, d. h. Beschlagnahme, geeignete Verwertung oder Vernichtung der Ware anzuordnen. Ferner hat sie die Uebertretung zu ahnden durch Verwarnung, Administrativbusse oder Ueberweisung an den Strafrichter je nach der Grösse des Delikts.

Die Art und Weise der Feststellung des Tatbestandes interessiert hier nicht, ebensowenig soll die Ahndung der Gesetzesübertretung Berücksichtigung finden. Was aber in den Vordergrund gestellt werden möchte, ist die zweite Aufgabe der Lebensmittelkontrolle, nämlich die Verfügung nach Feststellung der Gesetzesübertretung und davon im besondern die Verwertung oder Denaturierung beanstandeter Ware.

Diese Aufgabe der Lebensmittelkontrolle ist recht schwierig, ja oft geradezu heikel, und dass das Bedürfnis nach einer Untersuchung nach dieser Richtung hin nicht nur bei uns, sondern auch in einem weitem Kreise der Kontrollorgane vorhanden ist, geht aus dem Ergebnis einer Rundfrage recht deutlich hervor, die der eine von uns schon im Jahre 1928 an die Mitglieder der Gesellschaft schweizerischer Lebensmittelinspektoren gerichtet hatte. Die Rundfrage bezweckte, in Erfahrung zu bringen, was für Verwertungsmöglichkeiten in den einzelnen Fällen und in den einzelnen Kantonen zugelassen werden und was für Denaturierungsarten zur Anwendung gelangen. Die eingegangenen Antworten liessen in den verschiedenen Kantonen eine grosse Verschiedenartigkeit des Vorgehens und vor allem ganz allgemein eine gewisse Zurückhaltung der Beschlagnahme gegenüber erkennen. Letzteres hängt mit den unter Umständen für den betreffenden Beamten sich ergebenden weitgehenden Konsequenzen zusammen, da bei der Beschlagnahme nicht nur einseitig das Recht der Konsumenten, sondern auch das Interesse des Wareninhabers nach Möglichkeit wahrzunehmen ist und bei ungerechtfertigtem Vorgehen die Möglichkeit des Rückgriffs auf den Fehlbaren von Gesetzes wegen besteht. «Wie bei allen andern Verfügungen, so gilt auch hier der Grundsatz von der Angemessenheit der Polizeiverfügung» (*Thalmann*)<sup>1)</sup>. Wenn nun bei den Kontrollorganen eine gewisse Reserve

<sup>1)</sup> cit. nachfolgend.

gegenüber dem ihnen auf Grund des Lebensmittelgesetzes zustehenden Recht der Beschlagnahme von zu beanstandender Ware zu beobachten ist, so sprach aus den auf das Rundschreiben eingegangenen Antworten doch allseitig der Wunsch nach möglicher Vereinheitlichung beim Vorgehen in vorliegender Angelegenheit. Ferner wurde verschiedentlich angeregt, das Ergebnis der Rundfrage durch Publikation einem weiteren Interessentenkreis zugänglich zu machen. Dem Begehren konnte damals infolge ungenügender Abklärung der Sachlage nicht entsprochen werden, heute aber scheint nun doch soviel Material gesammelt zu sein, dass dem Ansuchen um Veröffentlichung entsprochen werden kann. Immerhin wird der Fragenkomplex mit vorliegender Mitteilung keineswegs als abgeschlossen betrachtet, und wir würden es im allgemeinen Interesse begrüßen, auf Mängel und Ergänzungen oder andere Auffassungen hingewiesen zu werden.

Der Frage der Denaturierung sind neuerdings die Gerichtsärzte, vor allem Prof. Dr. H. Zangger, Zürich, durch eine im Archiv für Gewerbepathologie erschienene weitumfassende Arbeit «Vergällung (Denaturierung) als gewerbepathologisches-hygienisches Problem»<sup>2)</sup> nähergetreten. In dieser Arbeit stellt Zangger in erster Linie Beziehungen und Begriffe fest, wie Anwendungsformen und die verschiedenen Zwecke der Vergällung; Stand der empirischen Erfahrungen und die wissenschaftlichen Aufgaben; die verschiedenartigen Anforderungen zur Erreichung der Hauptvergällungszwecke; das Gesamtbild der Vorbedingungen; die Auswirkung der rechtlichen Unterschiede der verschiedenen Zwecke der fiskalischen und gesundheitspolizeilichen Vergällung. In der gleichen Arbeit kündigt Zangger für die nächste Zeit eine Reihe von Arbeiten aus verschiedenen Instituten an, die zum gleichen Problem Beziehung haben, besonders aber über dermatologische Erfahrungen mit als Vergällungsmittel vorgeschlagenen chemischen Substanzen und Gemischen, ferner über Vorversuche bei Einführung von neuen Denaturierungsstoffen und Erfahrungen über die in den letzten Jahren patentierten Vergällungsverfahren in chemisch-technischer Beziehung. Zangger berührt das hier interessierende Problem, das in dem von ihm aufgeworfenen Fragenkomplex nur eine untergeordnete Stellung einnimmt, wenig. Aber seine Arbeit war für uns wegen der darin festgelegten Anforderungen, die von Seiten der Gerichtsärzte an Denaturierungsstoffe gestellt werden, dennoch sehr wertvoll.

In der vorliegenden Untersuchung wird zunächst die rechtliche Seite beleuchtet, wobei die Arbeit von Esser «Die Vergehen des Eidg. Lebensmittelgesetzes»<sup>3)</sup>, sowie diejenige von Thalmann «Kompetenzen und Ver-

2) Bd. 2, 1931.

3) Dissertation, Zürich, 1927.

fahren der Behörden des Eidg. Lebensmittelgesetzes»<sup>4)</sup> Berücksichtigung finden. Dann werden praktische Vorschläge für die Verwertung und Denaturierung beschlagnahmter Waren unterbreitet; hiebei stützen wir uns auf das Ergebnis der oben erwähnten Rundfrage an die Mitglieder der Gesellschaft schweiz. Lebensmittelinspektoren, auf die bezüglichen Angaben im Codex alimentarius austriacus und auf eigene Erfahrungen. Endlich werden die Ergebnisse zur besseren Uebersicht und eventuellen Verwendung bei der Ausübung der praktischen Lebensmittelkontrolle in einer Tabelle zusammengestellt.

## II. Beschlagnahme und Konfiskation.

Die gesetzlichen Grundlagen finden sich in den Art. 21 bis 24 des Eidg. Lebensmittelgesetzes vom 8. Dezember 1905, die folgendermassen lauten:

«Art. 21. Die infolge der Vorprüfung oder der Untersuchung beanstandeten Waren können durch die Aufsichtsorgane mit Beschlag belegt werden, auch im Falle einer Einsprache. Die Beschlagnahme ist sofort vorzunehmen, wenn die Waren augenscheinlich gesundheitsschädlich, verdorben oder verfälscht sind.

Sie können in amtliche Verwahrung genommen werden.

Ist eine Aufbewahrung mit Rücksicht auf ihre Natur unmöglich, so sind sie in geeigneter Weise zu verwerten oder nötigenfalls zu zerstören.

Das Interesse der Beteiligten ist dabei nach Möglichkeit wahrzunehmen.

Art. 22. Die beanstandeten Apparate und Gerätschaften können ebenfalls mit Beschlag belegt werden.

Art. 23. Ueber die Beschlagnahme und allfällige weitere Massnahmen (Art. 21 und 22) ist ein Protokoll aufzunehmen.

Art. 24. Die Kantone haften für den aus einer ungerechtfertigten Beschlagnahme seitens ihrer Aufsichtsorgane entstandenen Schaden, unter Vorbehalt des Rückgriffs auf den Fehlbaren»<sup>5)</sup>.

Ferner ist auf die Art. 10 und 16 der Eidg. Verordnung vom 29. Januar 1909 betr. die technischen Befugnisse der kantonalen Lebensmittelinspektoren und der Ortsexperten hinzuweisen, die folgenden Wortlaut haben:

«Art. 10. Trifft der Lebensmittelinspektor augenscheinlich gesundheitsschädliche, verdorbene oder gefälschte Waren, so hat er sie mit Beschlag zu belegen oder durch die Ortsgesundheitsbehörde mit Beschlag belegen zu lassen. Waren, welche infolge der Vorprüfung oder der Untersuchung beanstandet sind, können in gleicher

<sup>4)</sup> Dissertation, Bern, 1929.

<sup>5)</sup> Nach zürcherischem Recht (Einführungsgesetz zum Z. G. B. und O. R. vom 2. April 1911, § 224) kann die Haftung nur dann ausgesprochen werden, wenn Arglist oder grobe Fahrlässigkeit seitens des Beamten vorliegt.

Weise mit Beschlag belegt werden, auch im Falle einer Einsprache, ebenso Apparate und Gerätschaften, die sich in unzulässigem Zustande befinden (Art. 21 und 22 des Gesetzes).»

«Art. 16. Bezüglich des weiteren Vorgehens der Ortsexperten sind die Art. 6, 7, 8 und 10 dieser Verordnung massgebend, mit der Einschränkung, dass von allen Beanstandungen und Beschlagnahmen unverzüglich der Ortsgesundheitsbehörde schriftlicher Bericht zu erstatten ist und dass die Anzeigen an die zuständige Behörde (Art. 8, Abs. 2) durch Vermittlung der Ortsgesundheitsbehörde zu geschehen hat.»

Es können also zwei Fälle eintreten: Erstens kann die Beschlagnahme schon anlässlich der Inspektion auf Grund des Augenscheins oder der Vorprüfung erfolgen, oder aber sie wird zweitens erst nach Untersuchung der betreffenden Ware durch die zuständige amtliche Untersuchungsanstalt verfügt. In Zweifelsfällen ist immer letzteres anzuraten. Wird augenscheinlich gesundheitsschädliche, verdorbene oder verfälschte Ware angetroffen, so *kann* nicht nur sofortige Beschlagnahme erfolgen, sondern sie *muss* sogar in Anwendung gebracht werden, ansonst den Beamten mit Recht der Vorwurf der Pflichtvernachlässigung treffen kann.

Die beiden Fälle unterscheiden sich nur graduell, nicht aber grundsätzlich voneinander, so dass sie gemeinsam behandelt werden können. Beidemale handelt es sich darum, im Interesse des Konsumenten dem Besitzer das Verfügungsrecht über die Ware teilweise oder ganz zu entziehen, und zwar selbst bei Einsprache. «Hier geht die Polizeigewalt zweifellos sehr weit und mag vielleicht in manchen Fällen dem Interesse des Einzelnen sehr zuwider sein; aber das Gemeininteresse verlangt es und ist schutzwürdiger als das Einzelinteresse.» (Thalmann.)

Wenn also kein Zweifel darüber bestehen kann, dass die Beschlagnahme, sei sie durch den inspizierenden Beamten oder durch die amtliche Untersuchungsanstalt verfügt, sofort vollzogen werden darf, so ist umso grössere Vorsicht geboten bei der Wahl des anzuwendenden Mittels. Thalmann führt hierüber folgendes aus:

«Durch den Beschlag wird die Verfügung des Besitzers über die Ware gehemmt. Das gleiche gilt von der amtlichen Verwahrung. Letztere ist eine qualifizierte Form der Beschlagnahme. Während die blosse Beschlagnahme die Ware beim Besitzer lässt, bei dem sie sich im Momente der Verfügung befindet, wird sie, wo amtliche Verwahrung verfügt wird, dem Besitzer weggenommen und bei einer amtlichen Stelle deponiert, z. B. auf einem Landjägerposten oder in der amtlichen Untersuchungsanstalt. Wenn die Waren augenscheinlich gesundheitsschädlich, verdorben oder gefälscht sind, sind die inspizierenden Organe kompetent, die Beschlagnahme oder die amtliche Verwahrung schon bei der Nachschau zu verfügen, andernfalls erst nach der Vorprüfung. Wer mit Beschlag belegte Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände vorsätzlich zerstört, ver-

ändert oder durch irgendwelche Mittel der Behörde entzieht, ist strafbar (L. 39). Wo jedoch die Behörden fürchten, dass der Betroffene der Verfügung trotz dieser Strafandrohung zuwiderhandle, erscheint die amtliche Verwahrung geeigneter als die Beschlagnahme. Die amtliche Verwahrung wird von den Behörden der blossen Beschlagnahme in der Praxis auch da vorgezogen, wo die betreffende Ware nicht nur gesundheitsgefährlich, sondern überdies auch feuergefährlich ist.

Es können nur solche Waren mit Beschlag belegt oder in amtliche Verwahrung genommen werden, die während der nötigen Zeit aufbewahrt werden können. Waren, die ohne wesentliche Veränderung nicht aufbewahrt werden können, werden in geeigneter Weise verwertet oder zerstört. Die beschlagnahmte Ware wird gewöhnlich amtlich versiegelt. Ausser den Nachteilen, welche durch die Dispositionsbeschränkung eintreten können, soll durch die Beschlagnahme oder durch die amtliche Verwahrung dem Betroffenen kein Schaden erwachsen. Da nun gewisse Waren fortwährend oder doch von Zeit zu Zeit einer bestimmten Behandlung bedürfen, muss dafür gesorgt werden, sei es, indem man dem Betroffenen gestattet, das Notwendige vorzunehmen, sei es, dass die Behörden selber für die richtige Behandlung der beschlagnahmten oder in amtliche Verwahrung genommenen Waren sorgen.<sup>6)</sup>...

Bedeutender sind die geeignete Verwertung und die Zerstörung solcher Waren, die nicht geeignet sind, in amtliche Verwahrung genommen zu werden (L. 21, Abs. 3), die jedoch augenscheinlich gefälscht, verdorben<sup>7)</sup> oder gesundheitsschädlich befunden werden. Wo diese Voraussetzungen zutreffen, sind von Bundesrechts wegen schon die Lebensmittelinspektoren und die Ortsexperten befugt, diese Massnahmen bei der Nachschau oder der Vorprüfung zu verfügen<sup>8)</sup>. Stellt dagegen der Vorsteher der amtlichen Untersuchungsanstalt nach seiner Expertise die Fälschung oder Schädlichkeit fest, so verfügt die nach kantonalem Recht zuständige Behörde (L. 20). Wo eine Ware in geeigneter Weise verwertet oder zerstört werden muss, haben die Behörden auf das Interesse der Beteiligten nach Möglichkeit Rücksicht zu nehmen (L. 21, Abs. 4). Die Behörden werden also die Interessen, welche die Lebensmittelpolizei schützen will, gegen die individuellen Interessen des Betroffenen abzuwägen haben und müssen dann im Sinne des objektiven Rechtes entscheiden, welche Verwertung als geeignet erscheint und wie bei der Zerstörung die Interessen der Betroffenen am besten gewahrt werden können. Wie bei allen andern Verfügungen, so gilt auch hier der Grundsatz von der Angemessenheit der Polizeiverfügungen...

Als nächste Massnahme ist die Konfiskation zu erörtern. Man versteht unter Konfiskation die Aneignung von Privateigentum durch den Staat. Die Konfiskation kommt sowohl als Nebenstrafe wie auch als Präventivmassnahme vor. Die Konfiskation ist in Art. 44 des

<sup>6)</sup> Art. 245 der Lebensmittelverordnung betreffend die Behandlung von Wein, der unter Siegel liegt.

<sup>7)</sup> Vgl. Art. 125, 148, 172, 204, 229 der Lebensmittelverordnung.

<sup>8)</sup> Art. 10 und 16 der Verordnung betreffend die technischen Befugnisse.

Lebensmittelgesetzes vorgesehen. Nach dem Wortlauf dieses Artikels könnte man geneigt sein, die Konfiskation als Zusatzstrafe zu betrachten, doch wäre dieser Schluss unrichtig. Die Konfiskation ist auch keine Nebenstrafe. Ueberhaupt ist die Konfiskation keine Strafe; die Begriffsmerkmale einer Strafe, als des Uebels, durch dessen Verhängung der Staat für eine schuldhafte Verletzung der Rechtsordnung dem Täter gegenüber Vergeltung übt<sup>9)</sup>, sind nicht alle vorhanden. Dass die Konfiskation keine Strafe sein kann, geht ausserdem daraus hervor, dass sie auch im Falle der Freisprechung oder der Einstellung des Verfahrens verfügt werden kann (L. 44, Abs. 2). Massgebend für die Verfügung der Konfiskation ist stets nur der objektive Tatbestand, niemals aber die subjektive Seite der Gesetzesverletzung. Dass der Staat dem Betroffenen durch die Konfiskation, wenigstens dem Werte nach, kein Uebel zufügen will, ergibt sich daraus, dass alle konfiszierten Waren, deren Natur es zulässt, unter amtlicher Kontrolle in geeigneter Weise verwertet werden sollen und dass der Erlös zur Bezahlung einer allfällig verhängten Busse und der Kosten des Verfahrens sowie zur Entschädigung an die Geschädigten zu verwenden ist; überdies muss, wo sich ein Ueberschuss ergibt, dieser dem von der Konfiskation Betroffenen zurückerstattet werden (L. 45).

Kompetent, eine Konfiskation zu verfügen, ist einmal der Richter<sup>10)</sup> als zuständige Behörde im Sinne von Art. 44 des Gesetzes, ferner aber auch die vom kantonalen Recht nach Massgabe von L. 53 zuständig erklärte Verwaltungsbehörde. Da die Konfiskation auch verfügt werden kann, wenn das Verfahren eingestellt wird, müssen zur Konfiskation auch jene Behörden zuständig sein, welche die Einstellung des Verfahrens anordnen. Kompetent zur Verfügung der Konfiskation sind also entweder diejenigen gerichtlichen oder administrativen Behörden, welche zuständig sind, eine Uebertretung des Lebensmittelpolizeirechts zu ahnden, oder jene Behörden, welche die Einstellungsverfügung treffen. Die vollständige Durchführung eines Verfahrens schliesst natürlich die Kompetenz zur Konfiskation der zur Einstellung eines Verfahrens zuständigen Behörden aus.»

In diesem Zusammenhang sei auch noch auf die folgenden Ausführungen Thalmanns hingewiesen, die den Kontrollorganen in manchen kritischen Fällen wertvoll sein dürften:

«Die Freiheit des Ermessens kann einer Behörde, einem Organe des Staates, des Wahrers<sup>\*</sup> des Rechts, nicht gegeben sein, um Willkür zu üben, sondern um jeweilen das Richtige zu finden<sup>11)</sup>. Die Entscheidung nach freiem Ermessen ist nicht unüberprüfbar. Auch die Entscheidung nach freiem Ermessen ist Entscheidung nach Grundsätzen. Deshalb ist es, wie Burckhardt zutreffend bemerkt, unrichtig,

<sup>9)</sup> Allfeld, Lehrbuch des Deutschen Strafrechts, 5.

<sup>10)</sup> Hier handelt der Richter als Verwaltungsbehörde; er verhindert die weitere Verletzung der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften. Mit der Konfiskation wird nicht die begangene Verletzung bestraft.

<sup>11)</sup> Burckhardt, Der Vertrag, 40.

Rechtsverletzung und unrichtigen Gebrauch des freien Ermessens einander gegenüberzustellen; auch hier ist die Rechtmässigkeit in Frage<sup>12)</sup>. Nach Otto Mayer erfolgt die rechtliche Bestimmtheit des freien Ermessens durch den Masstab des ordentlichen Verwaltungsbeamten<sup>13)</sup>. Der ordentliche Beamte muss meines Erachtens gleich verfügen, wie der Gesetzgeber für solche Fälle entschieden hätte. Das geht schon aus dem Grundsatz von der Gesetzmässigkeit der Verwaltung hervor. Daraus folgt insbesondere, dass die Verfügung nicht weiter in die Rechte des Betroffenen eingreifen darf, als zur Erreichung des gesetzlichen Zweckes erforderlich ist<sup>14)</sup>. Wo die Beschlagnahme oder die amtliche Verwahrung ausreicht, soll nicht zur Vernichtung geschritten werden. Ueberall, wo der polizeimässige Zustand durch gelindere Mittel gesichert werden kann, begeht die Behörde eine Gesetzesverletzung<sup>15)</sup>, wenn sie zu den schärferen greift, indem sie nicht nach richtigem Ermessen verfügt.

Urteile sind erst vollstreckbar, wenn sie formell rechtskräftig sind. Von der formellen Rechtskraft hängt die Vollstreckbarkeit der Urteile ab. Anders ist es bei den Verfügungen. Wie die Urteile, sind auch die Administrativverfügungen dann formell rechtskräftig, wenn sie mit keinem Rechtsmittel mehr angegriffen werden können; aber die Vollstreckbarkeit der Verfügungen stützt sich nicht auf die formelle Rechtskraft. Die sofortige Vollstreckbarkeit ist bei den Verfügungen häufiger als bei den Gerichtsurteilen. Der Verfügungen ist die sofortige Vollstreckbarkeit angeboren, wie *Otto Mayer*<sup>16)</sup> sich ausdrückt.

Die Beschwerde ist das normale Rechtsschuttmittel, mit welchem sich der Betroffene gegen eine ergangene Verfügung zur Wehr setzen kann. Von Bundesrechts wegen ist die Beschwerde vorgesehen gegen die Verfügungen der Fleischschauer<sup>17)</sup> sowie der kantonalen Lebensmittelinspektoren und der Ortsexperten<sup>18)</sup>. Es ist Sache des kantonalen Rechts, zu bestimmen, ob, in welchem Umfange und in welchem Verfahren auch gegen die Verfügungen höherer Instanzen kantonale Rechtsmittel zulässig seien. Mit dem staatsrechtlichen Rekurs an den Bundesrat können die Verfügungen der letzten kantonalen Instanz angefochten werden. Wo das ganze administrative Verfahren ausschliesslich von eidgenössischen Amtsstellen durchgeführt wird, steht ebenfalls der Beschwerdeweg von den untern zu den obern Instanzen offen<sup>19)</sup>.

Hat die oberste Instanz ihren Entscheid gefällt oder ist das Rechtsmittel nicht benützt worden, so wird die Verfügung formell rechtskräftig. An der Vollstreckbarkeit der Verfügung wird, wie

<sup>12)</sup> *Burckhardt*, Der Vertrag, 41, Anm. 1.

<sup>13)</sup> *Otto Mayer*, Deutsches Verwaltungsrecht, 1, 172.

<sup>14)</sup> In diesem Sinne Bundesgericht, 53<sup>1</sup>, 75.

<sup>15)</sup> *Otto Mayer* (Deutsches Verwaltungsrecht, 1, 224), spricht von einer Machtüberschreitung.

<sup>16)</sup> *Otto Mayer*, Deutsches Verwaltungsrecht, 1, 163.

<sup>17)</sup> L. 16, Abs. 3.

<sup>18)</sup> Art. 10 und 16 der Verordnung betreffend die technischen Befugnisse.

<sup>19)</sup> Vgl. auch S. 60, ff.

bereits erwähnt, damit nichts geändert. Hatte man mit der Vollstreckung der Verfügung bisher noch gewartet, so hat sie nun zweifellos zu erfolgen, wenn die Verfügung von der obern Instanz nicht aufgehoben wurde. Ist aber die Verfügung sofort von einer untern Instanz vollstreckt und nun durch die obere Instanz abgeändert oder gänzlich aufgehoben worden, so muss, sofern dies noch möglich ist, derjenige Zustand hergestellt werden, welcher dem Entscheid der Oberinstanz entspricht. Ist dies aber nicht mehr möglich, so kann die oberinstanzliche Verfügung gar nicht vollstreckt werden. Hat z. B. der Lebensmittelinspektor Vernichtung einer Ware verfügt und diese Verfügung sofort vollstreckt oder vollstrecken lassen, und die Oberbehörde verfügt auf die Einsprache des Betroffenen hin nur amtliche Verwahrung, so kann die oberinstanzliche Verfügung nicht mehr vollstreckt werden. Man darf Vollstreckbarkeit mit formeller Rechtskraft nicht gleichsetzen. Die nicht vollstreckbare oberinstanzliche Verfügung bleibt deshalb nicht ohne rechtliche Wirkung. Sie kann Bedeutung erlangen für die Haftbarkeit des Staates oder für die Haftbarkeit der einzelnen Beamten.

Materielle Rechtskraft wird den Verfügungen in der Regel nicht zuteil. Aber nicht darum muss es so sein, weil die staatliche Verwaltung in unerträglicher Weise eingeengt wäre, wenn sie auf eine einmal festgesetzte Verpflichtung eines einzelnen nicht mehr zurückkommen könnte<sup>20)</sup>, sondern weil, wie Blumenstein sagt, das Wesen und die funktionelle Bedeutung der Verfügungen darin beruht, dass durch sie die verwaltungsrechtlichen Verhältnisse so gestaltet werden, wie es die gesetzliche Ordnung verlangt. «Findet deshalb die verfügende Behörde in einem bestimmten Zeitpunkte, dass die getroffene Verfügung dieser Anforderung nicht oder nicht mehr entspricht, so hat sie die Befugnis und unter Umständen geradezu die Pflicht<sup>21)</sup> zur Abänderung im Sinne der Herstellung des gesetzlich gewollten Zustandes<sup>22)</sup>.

Zu den regelmässigen Merkmalen eines Polizeibefehls (also auch jeder Polizeiverfügung) gehört, dass auf seiner Missachtung eine Polizeistrafe oder doch eine wiederholbare Ungehorsamsstrafe steht<sup>23)</sup>. Was Inhalt einer Polizeiverfügung sein darf, kann Gegenstand einer Zwangsmassregel sein<sup>24)</sup>. Also kann die Verwaltung Zwang anwenden, um das Sein herbeizuführen, welches dem Sollen entspricht, das sie durch ihre Verfügung angeordnet hat<sup>25)</sup>. Was die Lebensmittelpolizeibehörden zu verfügen kompetent sind, wird vom Bundesrecht bestimmt; aber nicht alle Arten der allgemein zulässigen Zwangsmittel finden auch auf dem Gebiete der Lebensmittelpolizei Anwendung.

<sup>20)</sup> So *Beetschen*, Die materielle Rechtskraft der Verfügungen, 53.

<sup>21)</sup> Es wäre genauer, statt von einem Recht und einer Pflicht von einer Kompetenz zu sprechen; denn die Behörde steht im Dienste des objektiven Rechts; sie hat kein Recht, das unter Umständen zu einer Pflicht wird. Vgl. S. 72.

<sup>22)</sup> *Blumenstein*, Der Einfluss einer Aenderung administrativ-richterlicher Urteilspraxis auf bereits ergangene Verfügungen (M Schr. B., Verw. R., 23 (1925), 263).

<sup>23)</sup> Vgl. *Thoma*, Der Polizeibefehl, 23.

<sup>24)</sup> In diesem Sinne auch *Thoma*, Der Polizeibefehl, 96.

<sup>25)</sup> Vgl. hierzu *Brunner*, Die Lehre vom Verwaltungszwang, 35.

Man unterscheidet heute allgemein drei Arten von Verwaltungszwangsmitteln: die Ungehorsamsstrafe<sup>26)</sup>, die Ersatzvornahme und den mittelbaren Zwang gegen Vermögen und Person<sup>27)</sup>.

Für unsere Betrachtungen der Vollstreckung von Verfügungen der Lebensmittelpolizeibehörden fällt die Ungehorsamsstrafe als Zwangsmittel weg; dem Zwecke des Lebensmittelgesetzes wäre damit nicht gedient. Die Verfügungen, die von den Polizeibehörden getroffen werden, sollen dem Schutze der öffentlichen Gesundheit dienen. Die Ungehorsamsstrafe dient aber diesem Zwecke nur mangelhaft. Es bleiben somit nur noch Ersatzvornahme und mittelbarer Zwang übrig. Zur Ersatzvornahme eignen sich nur solche Tätigkeiten, welche auch von einem andern verrichtet werden können als von demjenigen, gegen den die Verfügung gerichtet war<sup>28)</sup>. Sobald der Betroffene die ihm befohlene Leistung nicht selber erbringt, wird die Behörde diese Leistung auf seine Kosten selber erbringen oder durch einen Dritten ausführen lassen. Wenn z. B. ein Wirt die als unsauber beanstandete Bierleitung nicht reinigt, so wird die Behörde für die Reinigung auf Kosten des Wirtes besorgt sein. Unter Umständen wird es aber angezeigt sein, eine strengere Massregel zu ergreifen, also z. B. die Bierleitung wegzunehmen und amtlich zu verwahren.»

Diese für die Lebensmittelkontrolle sehr wichtigen Ausführungen Thalmanns, die mit der in der Schweiz allgemein üblichen Praxis durchaus im Einklang stehen, bedürfen eigentlich keines weitern Kommentars. Wir finden sie für die vorliegende Untersuchung so wichtig, dass wir glaubten, sie in ihrem vollen Wortlauf hier wiedergeben zu müssen. Besonders interessant erscheint uns aber die Feststellung, dass die Konfiskation weder als Zusatzstrafe noch als Nebenstrafe aufgefasst werden kann und zur Verfügung der Konfiskation entweder diejenigen gerichtlichen oder administrativen Behörden kompetent betrachtet werden, welche zuständig sind, eine Uebertretung des Lebensmittelgesetzes zu ahnden. In Kantonen also, wo von dem ihnen nach Art. 53 des eidg. Lebensmittelgesetzes zustehenden Recht, Uebertretungen, welche unter Art. 37, 38 und 41 des gleichen Gesetzes fallen, mit einer Busse von höchstens Fr. 50.— nach Massgabe des kantonalen Rechts durch eine Verwaltungsbehörde ahnden zu lassen, Gebrauch gemacht und eine solche Behörde bestimmt haben (im Kanton Zürich beispielsweise die örtlichen Gesundheitsbehörden), kann ebenfalls die Konfiskation von dieser Behörde ausgesprochen werden, aber nur sofern die Ahndung des Delikts in deren Kompetenz fällt, oder sofern das Gericht über die Konfiskation sich nicht

<sup>26)</sup> Von *Fleiner* (Institutionen 218) auch Exekutiv-, Vollstreckungs- und Zwangsstrafe genannt; von *Otto Mayer* (Deutsches Verwaltungsrecht, 1, 273, Anm. 4) auch als Ordnungs- und als Beugestrafe bezeichnet.

<sup>27)</sup> *Fleiner*, Institutionen 218, 220, 221. «Die überwältigende, körperliche Einwirkung auf den zu Zwingenden und was zu ihm gehört», wie sich *Otto Mayer* (Deutsches Verwaltungsrecht, 1, 284) ausdrückt.

<sup>28)</sup> Vgl. *Otto Mayer*, Deutsches Verwaltungsrecht, 1, 282.

ausgesprochen hat. Daraus ergibt sich ferner, dass auch die Lebensmittelinspektoren zur Verfügung der Konfiskation und zu deren sofortigen Vollstreckung in Fällen zuständig sind, die durch sie mit Verwarnung erledigt werden können. Allerdings ist in diesem Fall besonders wichtig, ein eingehendes Protokoll auch dann aufzunehmen, wenn die Konfiskation im Einverständnis des Wareninhabers erfolgt. Sodann sollte, wenn immer möglich, zuhanden des zuständigen Kantonschemikers, der im Falle einer Einsprache gegen den Befund des Lebensmittelinspektors als Oberexperte zu funktionieren hätte, eine vorschriftsgemässe Probe von der beanstandeten Ware erhoben werden.

Es sei noch erwähnt, dass aus Analogie zu Art. 13 der eidg. Verordnung vom 29. Januar 1909 betreffend die Ausübung der Grenzkontrolle im Verkehr mit Lebensmitteln die Kosten der Denaturierung zu Lasten des Wareninhabers oder dessen Lieferanten fallen.

### **III. Die Verwertung und Denaturierung beschlagnehmter Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.**

Aus obigen Ausführungen geht hervor, dass nicht zur Vernichtung geschritten werden darf, wenn eine Verwertungsmöglichkeit noch besteht. Dies gilt besonders für Waren, die wie z. B. ranzige Butter oder Margarine als Lebensmittel verboten, zur technischen Verwendung aber gestattet sind. Dagegen sind wir der Meinung, dass ein Lebensmittel, das als verdorben im Sinne der Lebensmittelgesetzgebung beanstandet wurde, wie z. B. stichiger Wein oder Obstwein, nicht zur Verwendung im Haushalt freigegeben werden sollte, welches Begehren immer wieder gestellt, von uns aber strikte abgelehnt wird, da andernfalls das Interesse des Konsumenten ungenügend geschützt würde.

Hinsichtlich der Verwertung beanstandeter Waren bestehen die beiden Möglichkeiten der Verwendung als Viehfutter oder der Zuführung zu technischen Zwecken. In beiden Fällen darf die Ware nur in denaturiertem Zustand freigegeben werden.

Die Denaturierung im weiteren Sinne des Wortes verfolgt nach Zangger den Zweck, die physiologischen Eigenschaften einer Ware von Grund auf zu ändern, abstossend, übelriechend, ekelerregend zu machen. Der Denaturierungsstoff soll in der Regel kein starkes Gift, sondern eine Substanz sein, die nur vorübergehend und lokal, aber sehr schnell wirkt. Die Denaturierung darf, ebenfalls nach Zangger, nicht das sein, was sie scheint, nämlich nicht schädlich und nicht giftig, sondern soll nur gefährlich und giftig scheinen.

In den meisten der hier zu behandelnden Fällen wird es sich um Denaturierung im engern Sinne des Wortes handeln, indem einer Ware eine Substanz zugesetzt wird, mit dem Zweck, sie für eine bestimmte

Verwendung untauglich zu machen. Dies wird in der Regel durch augenfällige Veränderung, jedenfalls immer durch krasse geruchliche Veränderung erreicht. An den Denaturierungsstoff stellen wir mit Zangger die Anforderung, dass er konstant, von langer Dauer und vor allem nicht verdeckbar und nicht abtrennbar sein soll. Waren, die durch bakterielle Veränderung und Toxinbildung gesundheitsschädlich wurden, sind immer zu vernichten.

Im nachfolgenden werden nun die einzelnen Waren im Rahmen der vorliegenden Aufgabe besprochen, wobei wir uns an die Reihenfolge der Eidg. Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 halten und nur einige charakteristische Beispiele herausgreifen, um dann in der tabellarischen Uebersicht eine vollständige Zusammenstellung zu geben.

### *I. Milch.*

Fadenziehende oder Kolostrumilch und Milch von kranken Tieren, sowie von solchen, die mit Arzneimitteln behandelt werden, die in die Milch übergehen können, wird mit Heublumen, Zichorie, Salz oder mit einer zulässigen Lebensmittelfarbe denaturiert und in gekochtem Zustand als Tierfutter verwendet.

Rahm mit einem Fettgehalt von unter 35% kann nochmals zentrifugiert oder der Verbutterung zugeführt werden.

Milchkonserven mit unrichtiger Bezeichnung sind bis zur vorschriftsgemässen Bezeichnung mit Beschlag zu belegen. Total verdorbene Ware ist zu vernichten, beispielsweise durch Durchstechen der Büchsen, Einfügen von etwas Salz oder Lebensmittelfarbe und Durchmischen mit einem Stäbchen und kann nachher zu Futterzwecken freigegeben werden.

### *II. Käse.*

Käse mit Fehler oder Verfärbung sowie Schachtelkäse, der durch Einwirkung antimonhaltiger Zinnfolie verändert wurde, kann als im Wert verringerte Ware im Verkehr belassen werden. Bei fauligem Käse lässt man Schadhafte ausschneiden; hingegen ist durch tierische Schädlinge und Bakterien zersetztes Erzeugnis nach Denaturierung mit irgend welcher zulässiger, nicht gelber Lebensmittelfarbe oder nach Zerschneiden als Tierfutter zu verwenden. Schachtelkäse in bleihaltiger Zinnfolie ist als gesundheitsschädlich durch Verbrennen zu vernichten.

### *III. Butter.*

Butter mit zu hohem Wassergehalt ist umzukneten und Tafelbutter mit zu hohem Säuregehalt als Kochbutter umzubezeichnen; dagegen kann ranzige oder mit unzulässigem Farbstoff gefärbte oder mit Chemikalien behandelte Butter nur noch als Schmier- oder Lederfett oder zur Seifenfabrikation Verwendung finden. Als Denaturierungsmittel gebraucht man eine mit Terpentinöl (1:100) oder mit etwas Petroleum durchsetzte Soda-

lösung. Geformte Butter mit zu hohem Mindergewicht braucht nicht beschlagnahmt zu werden, sondern es genügt, die gemodelten Stücke durch Deformieren aus dem Verkehr auszuschalten.

#### IV. *Margarine.*

Es wird auf den Abschnitt III. verwiesen.

#### V. *Andere feste Speisefette.*

Gehärtete Fette mit zu hohem Gehalt an Katalysatoren sind wie im Abschnitt III. angegeben zu denaturieren. Im übrigen wird auf die Abschnitte III. und IV. verwiesen.

#### VI. *Speiseöle.*

Es wird auf den vorhergehenden Abschnitt verwiesen.

#### VII. *Fleisch und Fleischwaren.*

Fleischpasteten und Pains mit zu hohem Gehalt an stärkemehlhaltigen Substanzen dienen als Tierfutter. Zur Denaturierung wird Lebensmittelfarbe verwendet. Verdorbene Ware ist durch Kompostieren oder Verbrennen zu vernichten. Von der Verwendung zu Tierfutter ist wegen der bei der Verderbnis entstehenden Leichengifte abzuraten. Sofern die Verbrennung nicht sofort oder unter amtlicher Aufsicht erfolgen kann, so sind die Büchsen oder Tuben mit verdorbenem Inhalt durchzustechen und in jede Büchse oder Tube etwas Petroleum oder Lysollösung einzuspritzen.

#### VIII. *Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzpasten.*

Nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzte Suppenpräparate können unter amtlicher Aufsicht an den Fabrikanten zur Umarbeitung zurückgesandt werden. Verschimmelte oder sonst verdorbene Ware kann nach Denaturierung mit Lebensmittelfarbe als Tierfutter Verwendung finden.

#### IX. *Körner- und Hülsenfrüchte, Mahlprodukte, Brot und anderes Gebäck, Presshefe und Teigwaren.*

Verdorbene Körner- und Hülsenfrüchte dienen als Tierfutter, während muffiges Getreide neuerdings durch Bestrahlen mit ultraviolettem Licht anscheinend wieder gebrauchsfähig gemacht werden kann. Körnerfrüchte mit zu hohem Gehalt an Poliermitteln können mit unpolierter Ware verschnitten werden. Unvollständig gereinigte Hülsenfrüchte sind zur Nachreinigung zurückzuweisen. Gänzlich verdorbene Ware dieser Art darf nur noch als Düngemittel Verwendung finden.

Mahlprodukte mit pflanzlichen oder tierischen Verunreinigungen können zu technischen Zwecken (zur Herstellung von Kleister, Appreturmassen) oder als Tierfutter verwendet werden. Zur Denaturierung eignet sich Rosanilin. Gesundheitsschädliche Ware soll durch Verbrennen oder

durch Ausschütten auf Düngerhaufen oder in Jauchegruben beseitigt werden.

Zu leichtes Brot oder solches mit zu hohem Wassergehalt, sowie Spezialbrot, das den gesetzlichen Gehaltsanforderungen nicht genügt, ist zu zerschneiden und kann nach dem Dörren als Suppeneinlage Verwendung finden. Verdorbenes Brot kann ebenfalls gedörrt und dann der Tierfütterung zugeführt werden.

Kleingebäck kann durch Deformieren oder Zerbrechen dem Verkehr entzogen werden.

Eierteigwaren mit zu wenig Ei-Inhalt können als gewöhnliche Teigwaren im Verkehr belassen werden. Künstlich gefärbte, muffige oder sonstwie verdorbene Ware ist zu zerstampfen, blau, grün oder rot zu färben oder durch Uebergiessen mit Wasser zu denaturieren, um dann als Tierfutter noch Verwendung zu finden.

#### *X. Backpulver, Pudding- und Cremepulver, Kuchenmehle und Kuchenmassen.*

Feuchtgewordenes oder unzuweckmässig zusammengesetztes Backpulver, sowie solches, das verbotene Bestandteile enthält, ist zu vernichten.

Verdorbene Pudding- und Cremepulver dienen noch als Tierfutter.

#### *XI. Eier und Eierkonserven.*

Ungenügend gereinigte Eier, sog. Schmutzeier, sind im Kleinverkehr bis nach erfolgter Reinigung mit Beschlag zu belegen. Verdorbene Eier sind zu vernichten. Grössere Bestände können zur Verarbeitung auf technische Eiweisspräparate zur Verwendung in der Gerberei oder als Tierfutter frei gegeben werden. Die Eier sind vor der Freigabe aufzuschlagen.

Eierkonserven mit zu hohem Gehalt an schwefliger Säure können entlüftet und mit ungeschwefelter Ware verschnitten werden. Ware mit verbotenen Konservierungsmitteln ist durch Kompostieren zu vernichten.

#### *XII. Obst und andere Früchte, Gemüse, Schwämme (essbare Pilze), Obst- und Gemüsekonserven.*

Unreife oder gefrorene Kartoffeln eignen sich in gekochtem Zustand als Tierfutter. Unreifes Obst kann auf Konfitüre oder Gelee verarbeitet werden, während angefaulte Ware nach Ausschneiden des Angefaulten sich zur Branntweinfabrikation eignet.

Schwämme (essbare Pilze) sind, wenn es sich um giftige oder verdorbene Ware handelt, in einer Weise zu beseitigen, die jede Möglichkeit einer nachträglichen Einsammlung und Benützung ausschliesst. Es empfiehlt sich, auch solche Ware mit Lebensmittelfarbe zu überstreuen.

Verdorbenes Dörrobst und gedörktes Gemüse kann zwecks Denaturierung ebenfalls mit einer Lebensmittelfarbe überstreut werden, um nach-

her zur Verfütterung an Tiere Verwendung zu finden. Stark verschimmelte Ware sollte aber diesem Zweck nicht zugeführt, sondern kompostiert oder verbrannt werden. Bei sehr grossen Mengen an beanstandetem Dörr-  
obst besteht die Möglichkeit der Branntweinerzeugung, wobei hier, wie in den folgenden Beispielen, in welchen auf Branntweinerzeugung hingewiesen ist, die Vorschriften der Alkoholgesetzgebung zu beachten sind.

Obst, Gemüse oder Pilzkonserven, die unzulässig konserviert oder aufgefärbt sind, können nach erfolgter Denaturierung (Durchstechen der Büchsen und Einfügen von etwas blauer oder roter Lebensmittelfarbe) als Tierfutter freigegeben werden. Stark bombierte Büchsen sind zu vernichten und zwar geschieht dies am besten nach dem Transport zu einer Kehrichtgrube durch Einschlagen jeder einzelnen Büchse mittels eines Hammers und nachheriger Ueberdeckung mit Erde oder Schutt. Vor Verwendung als Tierfutter ist abzuraten, da bei den Tieren unter Umständen Verdauungsstörungen auftreten können.

#### *XIII. Honig und Kunsthonig.*

Honig mit zu hohem Wassergehalt kann nach sachgemäsem Eindampfen als Backhonig freigegeben werden.

Kunsthonig mit unerlaubten Zusätzen, Honigpulver und dergleichen sind zu vernichten, oder nach der Vergärung der Alkoholgewinnung zuzuführen.

#### *XIV. Zucker, künstliche Süsstoffe und Konditoreiwaren.*

Zucker mit zu viel Bläuungsmitteln kann, nötigenfalls nach dem Mahlen, mit ungebläuter Ware verschnitten werden. Havariertes Zucker kann sachgemäss umgearbeitet oder an Bienenzüchter zur Fütterung der Bienenvölker abgegeben werden.

Stärkezucker mit zu viel schwefliger Säure kann unter deutlicher Angabe des Gehalts an schwefliger Säure zu weiterer Verarbeitung bei der Herstellung von Lebensmitteln abgegeben werden.

Bezüglich des Vorgehens bei beanstandeter Konditoreiware wird auf Abschnitt IX. verwiesen.

#### *XV. Konfitüren, Gelees, Fruchtsäfte und Sirupe.*

Konfitüren und Gelees mit zu hohem Gehalt an Konservierungsmitteln können mit an solchen freier Ware verschnitten werden. Verbotene Verdickungsmittel enthaltende, verdorbene und nachteilig veränderte Ware ist zu vernichten oder kann nach Zusatz von Lebensmittelfarbe, Heublumen oder Zichorie als Tierfutter Verwendung finden. Eventuell ist auch hier die Alkoholgewinnung nach der Vergärung zu berücksichtigen.

Beanstandete, aber nicht verdorbene oder gesundheitsschädliche Fruchtsäfte und Sirupe können auf Gelees verarbeitet oder zur Erzeugung

von Fruchtessig, Fruchtdestillaten oder Likören verwendet werden. Gesundheitsschädliche Ware ist zu vernichten.

Ungenügend haltbare, in Gärung befindliche oder sonstwie nachteilig veränderte, eingedickte Obst- und Traubensäfte können der Tierfütterung oder der Alkoholgewinnung zugeführt werden. Als Denaturierungsmittel eignet sich ein blauer Lebensmittelfarbstoff.

#### *XVI. Trinkwasser, Eis und Mineralwasser.*

Brunnen, deren Wasser als Trinkwasser nicht verwendet werden darf, können mit dem warnenden Emailschild (schwarze Schrift auf weissem Grunde) «Kein Trinkwasser» versehen werden. Als weitere, bessere Massnahme empfiehlt sich, die Zuleitung mit fester Verschraubung zu verlängern, so dass jene unter dem Wasserspiegel des Troges, etwa Handbreite vom Boden entfernt, einmündet (Tauchbogen). Bei ganz grober Verunreinigung eines Wassers soll es dem Brunnen überhaupt entzogen und der Zulauf direkt mit der Abwasserleitung verbunden werden.

Speise-Eis, das aus irgend einem Grunde zu beanstanden ist, kann durch Zerschlagen der Stangen oder Stücke und Ueberstreuen mit einer Lebensmittelfarbe dem Verkehr entzogen werden.

#### *XVII. Künstliche kohlensaure Wasser und Limonaden.*

Verdorbene Getränke dieser Art sind durch Ausleeren in eine Abwasserdole zu vernichten.

#### *XVIII. Künstliche alkohol- und kohlensäurefreie Getränke.*

Bei zu beanstandender Ware kommt in der Regel nur Vernichtung oder Beimengung zu Schweinefutter in Frage.

#### *XIX. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel, Tee, Kakao und Schokolade.*

Beanstandeter Kaffee kann der Koffeingewinnung zugeführt werden.

Kaffeessurrogate können, sofern sie nicht gesundheitsschädlich oder allzustark verdorben sind, noch als Tierfutter Verwendung finden.

Beanstandeter Tee kann ebenfalls auf Koffein verarbeitet werden.

Beanstandeter Kakao, sowie dessen Spezialprodukte eignen sich zur Theobromingewinnung.

#### *XX. Gewürze und Kochsalz.*

Bei grösseren Mengen verdorbener oder verfälschter Waren ist die Möglichkeit der Gewinnung der ätherischen Oele in Berücksichtigung zu ziehen. Kleinere Posten sind durch Kompostieren zu vernichten.

Kochsalz, das grössere Mengen an Verunreinigungen aufweist und namentlich solches mit Glas- oder Emailsplintern kann gelöst, filtriert und umkristallisiert werden. Feucht gewordenes Salz kann zur Bereitung von Salzlacke dienen oder durch Darren wieder getrocknet werden,

während Salz, das seiner übrigen Beschaffenheit nach den gesetzlichen Anforderungen nicht entspricht, sich als Fabriksalz verwenden lässt.

*XXI. Wein, Süßwein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein.*

Kranke Weine können einer geeigneten Kellerbehandlung unterzogen werden. Der Wein ist erst wieder freizugeben, nachdem durch Nachkontrolle dessen normale Beschaffenheit festgestellt wurde, eventuell unter entsprechender Aenderung der Bezeichnung.

Verdorbene Weine werden mit Kochsalz (0,5 kg auf 100 Liter Wein) oder mit einem Fünftel ihres Volumens an Weinessig denaturiert, je nachdem der Wein zum Brennen oder zur Essigfabrikation verwendet werden soll. Essigessenz (0,2 Liter auf 100 Liter Wein) darf als Denaturierungsmittel nur dann angewendet werden, wenn der Wein nur auf gewöhnlichen Essig, nicht aber auf Weinessig verarbeitet werden möchte. Meistens empfiehlt sich Verkauf an Essigfabrik unter amtlicher Aufsicht.

Kunstwein, ebenso Wein mit Konservierungsmitteln ist zu brennen oder auslaufen zu lassen.

*XXII. Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenobstwein.*

Beanstandete Obst- und Beerenweine können je nach dem Beanstandungsgrund zur Herstellung von Obst- oder Fruchtestsig oder zur Branntweingewinnung verwendet werden. Gesundheitsschädliche Ware ist durch Auslaufenlassen in die Kanalisation zu vernichten.

*XXIII. Bier, alkoholfreies Bier und Bierausschank.*

Gesundheitsschädliches Bier ist durch Auslaufenlassen in die Kanalisation oder in eine Jauchegrube zu beseitigen. Verdorbenes Bier eignet sich höchstens in kleinen Gaben als Schweinefutter, besser aber sieht man wegen der für die Tiere unter Umständen sich ergebenden Gefahren davon ab.

*XXIV. Spirituosen (Rohspiritus, Sprit, Branntwein, Likör und Bitter).*

Bei gesundheitsschädlicher Ware oder solcher von verdorbener Maische kann nur Rektifikation zu technischem Alkohol gestattet werden.

Kunstspirituosen sollen nicht als gewöhnlicher Branntwein im Verkehr gelassen werden, sondern sind zu vernichten oder der Likörfabrikation zuzuführen. Als Denaturierungsmittel eignet sich Zuckersirup.

*XXV. Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz.*

Unfertiger Essig, z. B. aus Weinresten, ist bis zur vollständigen Essigsäurebildung zu beschlagnahmen oder kann unter Umständen nach Denaturierung mit einem blauen oder grünen Lebensmittelfarbstoff zu Reinigungszwecken freigegeben werden. Gesundheitsschädliche Ware ist durch Auslaufenlassen in die Kanalisation zu vernichten.

### XXVI. *Farben für Lebensmittel.*

Gesundheitsschädliche Farben können, wenn es sich um grössere Posten handelt, unter amtlicher Aufsicht an eine Farbstofffabrik oder Färberei zur technischen Verwendung übergeben werden. Kleinere Mengen sind zu vernichten. Gefässe und Umhüllungen, die nicht oder ungenügend bezeichnete zulässige Lebensmittelfarben enthalten, sind solange mit Beschlag belegt zu lassen, bis die gemäss der Eidg. Lebensmittelverordnung verlangte Aufschrift der Handelsbezeichnung des Farbstoffes oder bei Gemischen diejenige der einzelnen Bestandteile angebracht oder beim Eidg. Gesundheitsamt angemeldet ist.

### XXVII. *Konservierungsmittel für Lebensmittel.*

Verbotene Konservierungsmittel sind in der Regel zu vernichten. Bei grösseren Mengen kann unter amtlicher Aufsicht die Uebergabe an eine entsprechende Fabrik zur technischen Verwertung gestattet werden.

### XXVIII. *Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel.*

Gebrauchsgegenstände aus Ton, Steingut oder Email, die den gesetzlichen Anforderungen nicht entsprechen, sind durch Zerschlagen oder Deformieren zu vernichten. Möglicherweise können sie nach Aufmalen einer Aufschrift, welche auf die Unzulässigkeit als Lebensmittelgeschirr hinweist, als Phantasiestücke, Blumenvasen und dergleichen freigegeben werden. Gegenstände mit zu stark bleihaltiger Verzinnung können abgebrannt und neu verzinkt werden. Beschädigtes Emailgeschirr ist unbedingt aus dem Lebensmittelgewerbe zu entfernen.

Putzschwämme, die aus Kupfer, Zink oder deren Legierungen, verkupferten, vermessingtem, verzinktem oder verbleitem Eisen bestehen, sind solange mit Beschlag zu belegen, bis jedes einzelne Stück mit der deutlichen Aufschrift «Zur Reinigung von Gefässen und Geräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nicht verwendbar» versehen ist.

### XXIX. *Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel.*

Hygienisch, nicht einwandfreies Papier, das zum direkten Einwickeln von Lebensmitteln bestimmt ist, ist durch Verbrennen dem Verkehr zu entziehen. Bei grossen Posten kann nach Zerschneiden des Papiers Verkauf an eine Papierfabrik in Erwägung gezogen werden.

Metallfolien mit zu hohem Bleigehalt können zur Verpackung von Lebensmitteln verwendet werden, wenn zwischen Metall und Substanz eine Umhüllung von wasserdichtem Papier angebracht wird. Metalltuben und Metallkapseln, die den gesetzlichen Anforderungen nicht genügen, können durch starkes Deformieren dem Verkehr entzogen werden. Bei grösserer Posten besteht die Möglichkeit der Verwendung zum Einfüllen von technischen Reinigungsmitteln oder Klebstoffen und dergleichen.

*XXX. Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsgegenständen, Kleidungsstücke und für solche Gegenstände dienende Farben.*

Beanstandete Waren dieser Art sind durch Verbrennen oder Zerschneiden zu vernichten. Bei ganz grossen Beständen besteht noch die Möglichkeit des Verkaufs an eine Papierfabrik, aber nur bei nicht-wollener Ware.

*XXXI. Kosmetische Mittel.*

Beanstandete kosmetische Mittel sind zu vernichten. Nur bei Präparaten, die einen hohen Gehalt an Silber oder Quecksilber aufweisen, kann deren Wiedergewinnung in Betracht gezogen werden.

*XXXII. Spielwaren.*

Die herausnehmbaren Glasaugen von Teddy-Bären und dergleichen sind zu entfernen, worauf die betreffenden Spielwaren dann wieder freigegeben werden können.

*XXXIII. Mal- und Anstrichfarben.*

Bei beanstandeten Waren dieser Art ist ebenfalls die technische Verwendung in Berücksichtigung zu ziehen.

*XXXIV. Diverse Gegenstände.*

Bei Beanstandungen von Waren dieser Gruppe handelt es sich in den meisten Fällen um Gesundheitsschädlichkeit, so dass in der Regel zur Vernichtung geschritten werden muss.

*XXXV. Petroleum und Benzin.*

Bei Qualitätsbeanstandungen ist Verschnitt mit besserer Ware zulässig oder dann die Verwendung als Putzmittel gegeben. Sofern eine Verwertungsmöglichkeit nicht besteht, ist die beanstandete Ware durch Verbrennen zu vernichten. Vor Auslaufenlassen in die Kanalisation ist besonders bei Petroleum dringend zu warnen, da es, wenn zuweilen auch erst auf langen Umwegen, in Fischereigewässer gelangen und grössere Fischsterben verursachen kann. Das Petroleum schwimmt bekanntlich auf dem Wasser und verhindert dadurch die Sauerstoffaufnahme des Wassers. Ferner ist besonders bei Benzin auf die Explosionsgefahr Rücksicht zu nehmen.

\* \* \*

In der Praxis wird der Kontrollbeamte in der Regel nicht selbst Vorschläge unterbreiten, wie eine beschlagnahmte Ware zu verwerten sei, sondern er wird sich Vorschläge vom Wareninhaber unterbreiten lassen und diese auf ihre Zulässigkeit prüfen. Im Kanton Zürich setzen wir in solchen Fällen eine Frist von 1 Monat, innert welcher der Wareninhaber sich schriftlich zu entscheiden hat, in welcher zulässigen Weise er die beanstandete Ware zu verwerten gedenkt. Nach unbenütztem Ablauf dieser Frist ist die Gesundheitsbehörde zur Konfiskation und Vernichtung der Ware berechtigt.

## IV. Tabellarische Zusammenstellung.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwertung:
I. Milch . . .	offensichtlich schmutzig:	Denaturierung mit Heublumen, Zichorie oder Lebensmittelfarbe: Tierfutter.
	mit mehr als 9 Säuregrad:	Bezeichnung als saure Milch oder dicke Milch.
	mit Kolostrum:	Denaturierung mit Lebensmittelfarbe: Kälbermilch.
	fadenziehend:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
	kranker Kühe:	Denaturierung mit Heublumen etc., Kochen: Tierfutter.
	von Kühen mit Arzneimitteln behandelt, die in die Milch übergehen:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
	von Kühen, die an Maul- u. Klauenseuche leiden:	Kochen: Freigabe.
	gewässert:	Butterfettgewinnung; event. Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
	abgerahmt:	Bezeichnung als Magermilch.
	Kindermilch . . .	nicht vorschriftsgemäss:
Krankmilch . . .	nicht vorschriftsgemäss:	Beschlagnahmung der Etiketten.
Magermilch . . .	mit weniger als 8,5% Trockensubstanz:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
Rahm . . . . .	mit weniger als 35% Fett:	Nochmaliges Zentrifugieren oder Verbutterung (Aufschrift « Rahm zur Weiterverarbeitung »).
Ice-Cream und dergleichen . . .	verdorben oder nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzt:	Deformierung: Tierfutter.
Kephir, Yoghurt und dergleichen	verdorben:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
	aus Magermilch:	Bezeichnung « aus Magermilch hergestellt ».
Milchkonserven	gezuckert:	Deklaration des Zuckergehaltes.
	verdorben:	Durchstechen der Büchsen, Einfügen von Salz oder Lebensmittelfarbe; Durchmischen: Tierfutter.
Trockenmilch . . .	mit weniger als 25% Fett:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter. Event. Milchzucker- und Caseingew.
Nachahmung von Milch und Milch-erzeugnissen . . .		Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
II. Käse . . . . .	nicht als Kuhmilch hergestellt:	Entsprechende Bezeichnung.
	in Schachteln, durch Staniol verfärbt:	Im Wert verringerte Ware. Im Verkehr belassen, Deklaration z. B. « be-

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwerfung:
Käseähnl. Produkte Rohprodukte zur Kunstkäsefabr.	in Schachteln, Gehaltsanforderungen nicht entspr.: mit zu wenig Fettgehalt: mit unerlaubten Zusätzen: mit unerlaubtem Farbstoff: mit beschwerender Rinde:	schädigt». Eventuell Abschaben des Beschädigten; Umarbeiten. Deformierung: Umarbeiten. Umbezeichnung entspr. der nächst untern Fettgehaltskategorie. Zerschneiden, Verfärben mit nichtgelber Lebensmittelfarbe: Tierfutter. Zerschneiden, Verfärben mit nichtgelber Lebensmittelfarbe: Tierfutter. Rinde entfernen: Reibkäse. Bezeichnung als Kunstkäse.
III. Butter . . .	verdorben: Tafelbutter mit zu hohem Säuregrad: nicht aus Kuhmilch hergestellt: in gemodelten Stücken ohne Gewichtsangabe: mit mehr als 30/0 Mindergewicht (auf Nettogew. bezogen): mit weniger als 820/0 Fett: mit mehr als 20/0 Kochsalz: mit Kochsalz konserviert (unter 20/0): mit unerlaubten Konservierungsmitteln:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter. Umbezeichnung als Kochbutter. Entsprechende Bezeichnung. Gewicht auf Umhüllung anzugeben. Deformierung: Umarbeiten. Umarbeiten oder Einsieden. Entspr. Herabsetzung des Kochsalzgehaltes durch Umarbeiten mit kochsalzfreier Butter. Bezeichnung « gesalzen ». Denaturierung mit Terpentinöl (1:100) oder mit etwas Petroleum enthaltender Sodalösung: Schmier- oder Lederfett, event. Seifenfabrikation. Bei Importware event. Rücksendung unter amtlicher Aufsicht. Bezeichnung « Butter ».
	Mai- oder Grasbutter gefärbt: mit unerlaubtem Farbstoff:	Denaturierung wie oben. Event. Tierfutter nach Denaturierung mit Heublumen oder nichtgelber Lebensmittelfarbe. Bei Importware event. Rücksendung unter amtlicher Aufsicht.
	mit Chemikalien behandelt: ranzig, talgig, schimmelig:	Wie vorstehend.
	aus Milch von maul- und klauenseuchekranken Tieren:	Denaturierung mit Heublumen oder nichtgelber Lebensmittelfarbe: Tierfutter. Einsieden, sofern Rahm nicht pasteurisiert war.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwertung:
<i>IV. Margarine</i>	ohne Bezeichn. « Margarine »: nicht in Würfelform: mit unerlaubter Bezeichn.:	Bezeichnung anzubringen. Deformieren: Umarbeiten und in Würfelform zu bringen. Beschlagnahmung der Umhüllungen etc. Im übrigen wird auf Abschnitt Butter verwiesen.
<i>V. Andere feste Speisefette</i>	butterhaltiges Kochfett mit weniger als 10% Butterfett:	Beschlagnahmung der Umhüllungen etc. Bezeichnung « Kochfett ».
Gehärtete Fette	mit zu viel Katalysatoren (Nickel): Im übrigen wird auf Abschnitt Butter verwiesen.	Denaturierung mit Terpentinöl etc. (siehe Abschnitt Butter).
<i>VI. Speiseöle</i>	Es wird auf Abschnitt Speisefette verwiesen.	
<i>VII. Fleisch u. Fleischwaren:</i>		
Fleischpasteten und Pains	mit mehr als 5% stärke- mehl. Sustanz oder un- erlaubten Zusätzen:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
Fleischextrakte	nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzt:	Verschnitt mit anderer entsprechen- der Ware oder Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
Bouillonprä- parate	nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzt:	Umarbeitung; event. Deformierung: Tierfutter.
Bouillonwürfel	mit unter 4 g Nettoge- wicht:	Deformierung: Umarbeiten.
<i>VIII. Suppen- präparate etc.</i>	nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzt:	Umarbeiten unter amtl. Aufsicht.
<i>IX. Körner- früchte etc.</i>	zum direkten Verkehr be- stimmt, verunreinigt:	Denaturierung mit Fuchsinlösung (40 g Fuchsin in 100 T. Feinsprit und Wasser 1:1, davon 1,3 bis 1,5 dl pro 100 kg Ware): Tierfutter.
	mit zu hohem Gehalt an Poliermitteln:	Verschnitt mit an Poliermitteln freier Ware.
Nachahmungen von Sago u. Tapioka Mehl	aus Kartoffelst.: gebleicht:	Bezeichnung als Kartoffelsago bzw. Kartoffeltapioka. Denaturierung mit 5 g Rosanilin- Feingriesgemisch (1 g Rosanilin + 5 g Feingries) pro 100 kg Mehl: Tierfutter.
Mahlprodukt	mit pflanzlicher und tier. Verunreinigung: mit zu hohem Gehalt an erlaubten Mineralstoffen: mit verbotenen Zusätzen: verdorben:	Denaturierung mit Rosanilin: Tier- futter. Verschnitt mit Ware, der keine Mineralstoffe zugesetzt worden waren. Denaturierung mit Rosanilin: Tierfutter. Denaturierung mit Fuchsinlösung: Tierfutter.
Körner- und Hülsenfrüchte Kindermehl	nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzt:	Denaturierung mit Rosanilin: Tier- futter.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwertung:
Spezial-Brot . . . . .	nicht oder unrichtig bezeichnet:	Entsprechende Bezeichnung.
Brot . . . . .	nicht ausgebacken oder zu leicht oder in nicht vorschriftl. Laibgewicht:	Zerschneiden, Dörren: Suppeneinlage, Paniermehl.
Milchbrot . . . . .	mit zu wenig Milch:	Bezeichnung als gewöhnl. Brot.
Buttergebäck . . . . .	mit butterfremdem Fett:	Beschlagnahme der Umhüllungen, Bezeichnung als gewöhnl. Gepäck.
Brot- u. Kuchen- teige . . . . .	verdorben:	Zerschneiden, Denaturierung mit Fuchsinlösung: Tierfutter.
Teigmulden . . . . .	aus Zink oder verzinktem Eisenblech:	Anstreichen der Innenfläche mit Mennige: Verwendung als Tisch.
Paniermehl . . . . .	nicht aus Backwerk hergestellt:	Denaturierung mit Fuchsinlösung: Tierfutter.
Presshefe . . . . .	nicht vorschriftsgemäss:	Denaturierung mit Asche, Kompost
Teigwaren . . . . .	aus weizenfremden Mahlprodukten:	Denaturierung mit Fuchsinlösung oder Uebergiessen mit Wasser: Tierfutter.
Teigwaren mit Gemüse . . . . .	ohne Bezeichnung des Gemüsezusatzes:	Vorschriftsgemässe Bezeichnung.
Wasserware . . . . .	mit Kochsalz:	Denaturierung mit Fuchsinlösung oder Uebergiessen mit Wasser: Tierfutter.
Eierteigwaren . . . . .	mit zu wenig Eiinhalt:	Beschlagnahme der Packungen, Bezeichnung als gewöhnl. Teigware.
Teigwaren(Orig. Packungen) . . . . .	mit fehlender Angabe der Fa. des Fabrikanten oder des Verkäufers:	Fehlende Angaben anzubringen.
Teigwaren . . . . .	verdorben:	Denaturierung mit Fuchsinlösung oder Uebergiessen mit Wasser: Tierfutter.
<i>X. Backpulver etc.</i>	unzweckmässig zusammengesetzt oder mit verbot. Bestandteilen oder feucht:	Vernichten durch Kompostieren.
Pudding u. Creme- pulver u. dergl.	verdorben:	Denaturierung mit Heublumen, Russ oder schwarzer Lebensmittel-Farbe: Tierfutter.
<i>XI. Eier und Eierkonserven</i> . . . . .	nicht von Haushuhn stammend, ohne entspr. Bezeichnung:	Entsprech. Bezeichnung anzubringen.
Eier . . . . .	verdorben:	Aufschlagen.
Trinkeier . . . . .	mehr als 8 Tage alt:	Beschlagnahme der Aufschrift «Trinkeier». Bezeichnung als «Frischeier» oder Bezeichnung weglassen.
Importeier . . . . .	ohne Aufschrift «Imp.»:	Stempelaufdruck anbringen.
Konservierte Eier	ohne entspr. Aufschrift:	Entsprechende Bezeichnung anbringen.
Brucheier . . . . .	verdorben:	Aufschlagen.
Fleckeier . . . . .	nicht aufgeschlagen:	Aufschlagen.
Eierkonserven . . . . .	nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzt:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
	mit verbotenen Konservierungsmitteln:	Wie vorstehend. Event. Kompostieren.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwertung:
<i>XII. Obst etc.</i>		
Früchte Kartoffeln, Gemüse . . .	vordorben:	Denaturierung mit Lebensmittelfarbe: Tierfutter. Event. Kompostieren.
Frischobst . . .	angefault:	Angefaultes ausschneiden: Branntweinerzeugung unter Beobachtung der Alkoholgesetzgeb. Event. Denaturierung mit Lebensmittelfarbe: Tierfutter.
	schimmelig u. übelriechend oder in Zersetzung befindlich:	Denaturierung durch Zerstampfen: Tierfutter.
Obst . . . . .	unreif:	Bezeichnung als «Einkochobst» (event. «Wirtschaftsobst»).
Kartoffeln . . . . .	unreif:	Kochen: Tierfutter.
Schwämme, frisch und getrocknet . . . . .	giftig, verletzt, welk, angefault, von Insekten durchbohrt:	Zerstampfen, Ueberstreuen mit Lebensmittelfarbe: Kompostieren.
Dörrobst u. Dörrgemüse . . . . .	verdorben oder mit Milben behaftet:	Denaturierung mit Lebensmittelfarbe: Tierfutter.
Gedörrtes Obst und Gemüse . . . . .	mit verbotenen Konservierungsmitteln: mit zu hohem Gehalt an erlaubten Konservierungsmitteln:	Denaturierung mit Lebensmittelfarbe: Tierfutter. Event. Kompostieren.
Früchte und Gemüse Obst-, Gemüse u. Pilzkonserven . . . . .	mit Wasser beschwert: mit verbotenen Konservierungsmitteln:	Verschnitt mit an Konservierungsmitteln freier Ware. Trocknen.
Spinatkonserven . . . . .	mit zu hohem Mehlzusatz:	Denaturierung mit Lebensmittelfarbe: Tierfutter. Event. Kompostieren.
Produkt aus gezuckerten Früchten Gemüsekonserven . . . . .	mit Schwefliger Säure: mit zu viel Kupfer:	Denaturieren mit Heublumen etc.: Tierfutter.
	bombiert:	Deformierung, Ueberstreuen mit Lebensmittelfarbe: Tierfutter.
Metallgefäße f. Gurken, Kapern etc. in Essigsäure . . . . .	nicht haltbar lackiert oder emailliert:	Durchstechen der Büchsen, Einstreuen von Lebensmittelfarbe, Salz etc. Event. Verschnitt mit kupferfreier Ware. Vernichtung durch Einschlagen der Büchsen: Vergrabung.
		Deformierung der Gefäße. Freigabe des Inhalts als Tierfutter.
<i>XIII. Honig . . . . .</i>	mit mehr als 20% Wasser, in Gärung od. ungenügend gereinigt:	Backhonig. Event. Beschlagnahmung der Kleinverkaufspackungen.
Wabenhonig . . . . .	nicht vorschriftsgemäss:	Bienenfutter. Event. Umarbeiten.
Kunsthonig . . . . .	mit mineralischen oder stärkemehlhalt. Subst.: mit zu viel schwefliger Säure: mit künstlichen Aromast. oder verbotenen Konservierungsmitteln oder verdorben:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter. Verschnitt mit an schwefliger Säure freier Ware. Denaturierung mit Heublumen: Event. Tierfutter.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwertung:
Mischungen zur Erzeugung von Kunsthonig . . .	mit zu viel Wasser:	Wie vorstehend. Event. Verschnitt mit wasserarmer Ware. Kompost.
<i>XIV. Zucker etc.</i>	mit zu viel Bläuungsmitteln:	Verschnitt mit an Bläuungsmitteln freier Ware.
Stärkezucker u. Stärkesirup . . .	mit zu viel schwefliger Säure:	Zurückweisung aus dem Kleinverkehr.
Invertzucker . . .	mit schwefliger Säure:	Denaturierung mit Lebensmittelfarbe etc.: Tierfutter. Event. Verarbeitung auf Alkohol. Unter Beobachtung der Alkoholgesetzgebung.
Künstl. Süsstoffe	mit zu wenig Süsstoffgehalt:	Bei grossen Mengen Umarbeitung, sonst Vernichtung durch Uebergiessen mit Wasser.
Alkoholhaltige Konfiseriewaren	ohne Bezeichnung des Alkoholgehaltes:	Entsprechende Bezeichnung anzubringen.
Konditoreiwaren	mit verbotenen Farben, verbotenen Zusätzen oder verdorben:	Deformierung: Event. Tierfutter.
<i>XV. Konfituren etc.</i> . . . . .	ganz oder teilweise aus Fruchtresten hergestellt:	Denaturierung mit Heublumen etc.: Tierfutter.
Gelees . . . . .	mit verbotenen Gelatinierungsmitteln:	Wie vorstehend.
Konfituren und Gelees . . . . .	mit stärkemehlhalt. Substanzen, verdorben:	Wie vorstehend.
Fruchtsäfte . . . . .	mit Nachpresse, zugesetzten organischen Säuren und Fruchtessenzen:	Wie vorstehend.
	mit zu viel erlaubten Konservierungsmitteln:	Verschnitt mit an Konservierungsmitteln freier Ware.
Sirupe . . . . .	mit zu viel erlaubten Konservierungsmitteln:	Wie vorstehend.
	nicht als Fruchtsirup entsprechend:	Bezeichnung als Sirup mit Fruchtaroma oder Limonadensirup.
Fruchtsäfte und Sirupe . . . . .	verdorben:	Event. Branntweinbereitung.
Konz. alkoholfr. Obst- und Traubensäfte . . . . .	mit zu viel Alkohol oder verdorben:	Denaturierung mit Lebensmittelfarbe, event. Reinhefe: Branntweinbereitung. Unter Beobachtung der Alkoholgesetzgebung.
<i>XVI. Trinkwasser etc.</i>		
Trinkwasseranlagen . . . . .	mit nicht einwandfreiem Wasser:	Emailschild (schwarze Schrift auf weissem Grund) «Kein Trinkwasser»; besser Tauchbogen.
Speise-Eis . . . . .	aus nicht einwandfreiem Wasser:	Zerschlagen u. Verfärben mit Lebensmittelfarbe.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwertung:
Nachahmungen v. Mineralwassern		Bezeichnung als künstliches Mineralwasser.
<i>XVII. Künstl. kohlens. Wasser etc.</i>	mit unreiner Kohlensäure imprägniert:	Auslaufenlassen in die Kanalisation.
Chemikalien zur Kohlensäureher- stellung . . .	unrein:	Vernichtung, event. durch Vergraben.
Limonaden . . .	verdorben oder mit ver- botenen Zusätzen:	Auslaufenlassen in die Kanalisation.
Siphonflaschen .	Metallköpfe mit zu viel Blei:	Deformierung: Umgießen.
	Kautschukringe aus blei- haltigem Kautschuk:	Vernichtung durch Zerschneiden.
Mineralwasser- apparate . . .	Unzulässiges Metall:	Unzulässige Metallteile deformieren.
<i>XVIII. Künstl. Alkohol u. kohlen- saure-freie Ge- tränke . . .</i>	mit verbotenen Zusätzen, verdorben oder zu viel Alkohol:	Vernichtung durch Auslaufenlassen in die Kanalisation.
<i>XIX. Kaffee, Tee, Kakao etc.</i>		
Kaffe . . . . .	mit zu hohem Gehalt an Poliermitteln:	Verschnitt mit an Poliermitteln freier Ware.
	mit zu viel Einlage:	Erlesen.
Koffeinf. Kaffee	mit zu hohem Koffein- gehalt:	Verwendung zu Kaffeesurrogaten.
Kaffee . . . . .	glasiert oder mit Oelen oder Fetten behandelt oder sonst beschwert:	Denaturierung mit Petroleum. Event. Koffeingewinnung.
Kaffee gemahlen	mit Abfallprodukten von Kaffee:	Wie vorstehend.
Kaffee - Ersatz- mittel . . . . .	verdorben oder mit wert- losen Zusätzen:	Denaturierung mit Heublumen oder Lebensmittelfarbe: Tierfutter. Event. Vernichtung durch Uebergießen mit Petroleum.
Tee . . . . .	mit extrahierten Blättern oder unerlaubten Zusätzen:	Denaturierung mit Petroleum. Event. Verarbeitung auf Koffein unter amt- licher Aufsicht.
Kakao . . . . .	mit zu viel kohlen-saurem Alkali:	Denaturierung mit Heublumen oder Lebensmittelfarbe: Vorsichtige Ver- fütterung an Tiere. Event. Theobro- mingewinnung unter aml. Aufsicht.
Kakaopulver . . .	mit zu wenig Kakaofett: mit Beimischungen von Kakaoabfällen:	Verarbeitung auf gezuckerten Kakao. Denaturierung mit Heublumen oder Lebensmittelfarbe: Vorsichtige Ver- fütterung an Tiere. Event. Theobro- mingewinnung unter aml. Aufsicht.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwertung:
Schokolade . . .	nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzt:	Deformieren: Umarbeiten.
Kakao- u. Scho- koladepräparate	verdorben:	Denaturierung mit Heublumen oder Lebensmittelfarbe: Vorsichtige Ver- fütterung an Tiere. Event. Theobro- mingewinnung unter amtl. Aufsicht.
XX. Gewürze etc. . . . .	verunreinigt mit zu wenig Würzstoffen, verfälscht:	Denaturierung mit Sand oder Asche. Event. Gewinnung der ätherischen Oele unter amtlicher Aufsicht.
Vanillinzucker .	mit zu wenig Vanillin- gehalt:	Beimischung von Vanillin unter amt- licher Aufsicht.
Vanillezucker .	mit zu wenig Vanille- gehalt: ohne Fabrikationsdatum:	Beimischung von Vanille unter amt- licher Aufsicht. Datum auf jeder Packung anzubringen.
XXI. Wein etc.	mit unzulässigen Beimi- schungen: entfärbt oder gefärbt:  mit zu viel Kaliumsulfat:  überschwefelt: mit zu viel Kupfer: essigstichig: mit fehlerhaftem Geruch u. Geschmack oder fehler- hafter Farbe, trüb:	Denaturierung mit Kochsalz (0,5 kg pro hl) oder Kalk: Brennen. Denaturierung mit Weinessig (ca. 1/5). Event. wie vorstehend. Verschnitt mit an Kaliumsulfat armem Wein. Entlüften. Verschnitt mit an Kupfer armem Wein. Denaturierung mit Weinessig (ca. 1/5). Kellerbehandlung.
Kunstwein . . .	im Verkehr:	Denaturierung mit Kochsalz (0,5 kg pro hl) oder Kalk: Brennen. Unter Beobachtung der Alkoholgesetzgebung. Event. Auslaufenlassen in die Kana- lisation.
Wein . . . . .	mit Konservierungsmitteln:	Wie vorstehend.
Weinalkoholfrei	mit mehr als 0,5 Vol. 0/0 Alkohol, oder verdorben:	Hefezusatz, vollständig Vergären- lassen: Brennen. Unter Beobachtung der Alkoholgesetzgebung.
XXII. Obstwein etc.	analog wie vorheriger	Abschnitt.
XXIII. Bier etc.	mit zu wenig Stammwürze oder sonst nicht vor- schriftsgemäss: gesundheitsschädlich oder verdorben:	Denaturierung mit roter oder blauer Lebensmittelfarbe.  Auslaufenlassen in die Kanalisation. Event. sehr vorsichtige Verfütterung an Schweine.
Kohlensäure . .	unrein:	Technische Reinigung unter amtlicher Aufsicht.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwertung:
XXIV. <i>Spirituosen etc.</i>	gesundheitsschädlich oder verdorben:	Denaturierung mit Kochsalz (0,5 kg pro hl): Alkoholgewinnung. Unter Beobachtung der Alkoholgesetzgebung. Wie vorstehend.
	mit verbotenen Extrakten: mit zu wenig charakt. Geruchs- und Geschmacksstoffen oder den analyt. Anforderungen nicht genügend:	Verschnitt mit entsprechend hochwertigem Produkt.
Fruchtsaftliköre, Eier-Cognac, -Kirsch, -Likör Absinth . . . Absinth-Nachah- mungen . . .	mit zugesetzten äther. Oelen od. künstl. Essenzen: mit verbotener Färbung:	Denaturierung m. Zuckersirup (2-5 0/0): Likörfabrikation. Denaturierung mit Kochsalz.
		Denaturierung. Denaturierung.
XXV. <i>Essig etc.</i>	mit zu wenig Essigsäure: mit zu viel Alkohol:	Verschnitt mit hochwertigem Produkt. Weitervergären lassen unter amtlicher Aufsicht. Filtration.
	mit geringem Gehalt an Essigälchen oder Pilzwucherungen: gesundheitsschädlich, verdorben oder verfälscht:	Auslaufenlassen in die Kanalisation.
Milchsäure . . .	mit zu wenig Milchsäuregehalt: unrein oder mit Emphyreumastoffen:	Verschnitt mit hochwertigem Produkt. Auslaufenlassen in die Kanalisation oder in die Jauchegrube. Event. technische Verwendung in der Färberei und Druckerei.
Essigsprit . . .	mit zu wenig Essigsäuregehalt:	Verschnitt mit hochwertigem Produkt.
Essigessenz . . .	mit zu wenig Essigsäuregehalt: unrein oder mit Emphyreumastoffen:	Wie vorstehend. Auslaufenlassen in die Kanalisation nach starker Verdünnung mit Wasser. Event. Rektifikation unter amtl. Aufsicht. Event. technische Verwendung in der Wollfärberei.
XXVI. <i>Farben für Lebensmittel</i>	m. gesundheitsschädlichen Bestandteilen:	Denaturierung z. B. mit Terpentinöl. Event. Verarbeitung auf technische Farben unter amtl. Aufsicht. Event. Denaturierung mit Pyridin.
XXVII. <i>Konservierungsmittel</i>	verboten: oder unrein:	Vernichtung durch Denaturierung mit Asche, Russ oder Lebensmittelfarbe. Event. technische Verwendung unter amtlicher Aufsicht.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwertung:
Pergamentpapier	mit verbotenen Konser- vierungsmitteln:	Vernichtung durch Verbrennen.
<i>XXVIII. Ge- schirre etc.</i>	aus Blei oder Zink oder einer mehr als 1 bzw. 10% Blei enthaltenden Metall-Legierung:	Deformierung und Durchlöcherung.
Blechpackungen für Senf.	nicht vorschriftsgemäss:	Wie vorstehend.
Leitungen für Trinkwasser od. Behälter f. Sprit und Rohspiritus	aus Blei oder verbleitem Eisen:	Deformierung und Durchlöcherung.
Gegenstände	mit Lot von zu hohem Blei- gehalt:	Deformierung. Event. Abschmelzen des Lotes und Neuverlötung.
Gefässe	mit bleiabgebender Glasur, bleiabgebendem Lack oder Email oder verbotenen Farben:	Deformierung. Event. Aufmalenlassen einer Aufschrift, die auf die ver- botene Verwendung als Lebensmittel- gefäss hinweist.
Schrot	mit Blei oder Arsen:	Vergrabung.
Putzschwämme	aus Kupfer, Zink oder deren Legierungen, ver- bleit etc.:	Aufschrift « Zur Reinigung von Ge- fässen und Geräten, die mit Lebens- mitteln in Berührung kommen nicht verwendbar ».
Mühlsteine	mit Blei oder bleihaltiger Legierung ausgegossen:	Aus der Mühle zu entfernen. Event. mit Kunststeinplombe zu versehen.
Kautschukwaren unter das L. G. fallend	blei oder zinkhaltig:	Vernichtung durch Zerschneiden oder Durchlöchern.
<i>XXIX. Umhül- lungs- u. Pack- material</i>	hygienisch nicht einwand- frei:	Verbrennen.
<i>XXX. Garne etc.</i>	mit verbotenen Farben:	Verbrennen oder Zerschneiden. Event. Verwendung in der Posamenterie oder zu Möbelstoffen und dergl.
<i>XXXI. Kosmet. Mittel</i>	mit verbotenen Bestand- teilen:	Vernichtung durch Uebergiessen mit Petroleum oder Pyridin, Ueberstreuen mit Asche, Russ, je nach Beschaffen- heit.
	mit verbotenen Bestand- teilen aber hohem Gehalt an Quecksilber oder Silber:	Rückgewinnung der Metalle nach Uebergiessen oder Ueberstreuen mit entsprechenden Chemikalien.
<i>XXXII. Spiel- waren</i>	aus verbotenen Metallen:	Deformierung.
	mit verbotenen Farben: mit blei- oder zinkhaltigem Kautschuk:	Ablaugen und Neubemalung. Zerschneiden.

Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand:	Grund der Beanstandung:	Denaturierung oder Verwerfung:
XXXIII. Mal- u. Anstrichfarben	verboten:	Vernichtung. Event. Verwendung in der Farbstoffindustrie unter amtlicher Aufsicht.
XXXIV. Diverse Gegenstände:		
Kerzen . . .	mit verbotenen Farben:	Deformierung. Event. Verbrennen.
Stoffe, Tapeten etc.	arsenhaltig:	Zerschneiden. Event. Verbrennen.
Waschmittel . .	mit Natriumsuperoxyd und dergl.	Vernichtung.
Seifen . . . .	mit zu viel freiem Alkali:	Vernichtung. Event. Umarbeitung unter amtlicher Aufsicht.
Bodenbehand- lungspräparate .	nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzt:	Vernichtung. Event. Umarbeitung unter amtlicher Aufsicht.
Lederbehand- lungspräparate .	nicht vorschriftsgemäss zusammengesetzt:	Vernichtung. Event. Umarbeitung unter amtlicher Aufsicht.
XXXV. Petroleum und Benzin:		
Petroleum . . .	mit zu niederem Flamm- punkt:	Verschnitt mit geeigneter Ware unter amtlicher Aufsicht.
Benzin . . . .	mit verbotenen Bestand- teilen:	Event. Rektifikation unter amtlicher Aufsicht.

### Zusammenfassung.

1. Es wird die rechtliche Seite der Beschlagnahme und Konfiskation diskutiert.
2. Es werden Vorschläge für die Verwertung und Denaturierung beschlagnahmter Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände unterbreitet.
3. Die Vorschläge werden in tabellarischer Zusammenstellung übersichtlich dargestellt.

## Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

### Kassationshof des Schweizerischen Bundesgerichts.

Urteil vom 24. März 1932.

Erschwerung der Kontrolle anlässlich der Probenentnahme durch Ablehnung der bestellten Ortsexperten.

In der Milchsammelstelle X. wurden durch die Ortsexperten A. und B. Milchproben erhoben. Der Kassationskläger weigerte sich, durch den Ortsexperten A. von seiner Milch eine Probe entnehmen zu lassen und verlangte die Probeentnahme bei ihm durch den Gemeindeammann. Er beharrte auf dieser Weigerung, auch als ihm die Entnahme einer Doppelprobe vorgeschlagen wurde, wobei ihm das eine der beiden vor seinen Augen entnommene Muster versiegelt zur Verwahrung überlassen worden

wäre. Wegen dieser Weigerung ist der Kassationskläger dem Strafrichter übergeben worden, der ihn in seiner Abwesenheit gemäss Art. 40 LMPG zu zwei Tagen Gefängnis und Fr. 40.— Busse verurteilte. Dieses Urteil des Bezirksgerichtes C. hat das Obergericht des Kantons D. dahin abgeändert, dass die Busse von Fr. 40.— aufgehoben wurde. Im übrigen hat es das Bezirksgerichtsurteil bestätigt.

Gegen das Appellationsurteil hat der Kassationskläger rechtzeitig und formrichtig die Kassationsbeschwerde ans Bundesgericht eingereicht, mit dem Begehren um Aufhebung, Freisprechung und Ueberbindung der Kosten an den Ankläger. Er macht geltend, er habe sich der Probeentnahme nicht widersetzt. Er habe sie im Gegenteil verlangt, dabei aber darauf beharrt, dass die Probe von der Polizei entnommen werde. Das zu verlangen, sei er deswegen berechtigt gewesen, weil er infolge unkorrekter Amtshandlungen und wissentlich falscher Aussagen des Ortsexperten A. wegen Milchwässerung eingeklagt worden sei. Er habe gegen A. deswegen Strafklage eingereicht, und deren Ausgang sei noch abzuwarten. — Das Nichterscheinen vor Bezirksgericht könne er genügend rechtfertigen. Die Amtshandlungen des Bezirksgerichtes C. seien derart, dass es unmöglich sei, sich vor einem solchen Gericht zu rechtfertigen. Unter diesen Umständen hätten die kantonalen Gerichte nicht einfach auf Grund der Akten entscheiden dürfen.

Der Kassationshof zieht in Erwägung:

1. Ob die kantonalen Instanzen angesichts der Tatsache, dass der Kassationskläger zur erstinstanzlichen Hauptverhandlung nicht erschienen ist, einfach auf Grund der Akten entscheiden konnten, ist eine Frage des kantonalen Prozessrechtes und kann deshalb vom Bundesgericht nicht überprüft werden.

2. In der Sache selber steht ausser Zweifel, dass sich einer Uebertretung des Art. 40 LMPG schuldig macht, wer dem gesetzmässig bestellten Ortsexperten gegenüber sich weigert, durch ihn von seiner Milch eine Probe erheben zu lassen. Ein solches Verhalten wird durch die Vorinstanzen dem Kassationskläger zur Last gelegt.

Der Kassationskläger gibt die Richtigkeit dieser Feststellung zu. Er macht aber geltend, dass der Ortsexperte A. ihm gegenüber befangen und er — der Kassationskläger — deshalb berechtigt gewesen sei, ihn abzulehnen. Allein eine Gesetzesvorschrift, die einen Warenbesitzer ermächtigen würde, den bestellten Experten für sich abzulehnen, mit Ausnahme des Rekusationsrechtes des Geschäftsmannes dem Konkurrenten gegenüber (Art. 13, Al. 2 der Ver. v. 29. I. 1909 betr. die technischen Befugnisse der kantonalen Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten), fehlt; und es ist darin auch nicht etwa eine Lücke im Gesetz zu erblicken, die vom Strafrichter gegebenenfalls nach der Regel, die er als Gesetzgeber aufstellen würde, auszufüllen wäre. Denn abgesehen davon, dass ein

solches Rekusationsrecht das Probeerhebungsverfahren weitgehend illusorisch machen würde, ist der Möglichkeit eines unrechtmässigen Verhaltens des Lebensmittelexperten gegenüber dem Warenbesitzer schon dadurch Rechnung getragen, dass der Letztere ein vor seinen Augen erhobenes Probedoppel für sich verlangen kann. Der Kassationskläger hat also die Möglichkeit gehabt, einer jeden Beeinflussung des Probeergebnisses durch den Ortsexperten A. dadurch vorzubeugen, dass er entsprechend dem ihm ausdrücklich gemachten Angebot ein Probedoppel zum Zwecke einer allfälligen Oberexpertise für sich erheben liess. An der Ablehnung der bestellten Ortsexperten hatte er also kein rechtliches Interesse.

Demnach erkennt der Kassationshof: Die Beschwerde wird abgewiesen.

### Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren.<sup>1)</sup>

(Nach den dem Eidg. Gesundheitsamt vom 1. Januar bis 31. Dezember 1931  
zugegangenen Mitteilungen.)<sup>2)</sup>

#### *Statistique des jugements prononcés en matière de contraventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires, à l'exception des viandes.*<sup>1)</sup>

Période du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 1931 (d'après les données fournies  
par les cantons au Service fédéral de l'hygiène publique).<sup>2)</sup>

#### **Milchfälschung (Wasserzusatz, Entrahmung usw.) Falsification du lait (mouillage, écrémage, etc.)**

*Zürich*: 32 Fälle, Bussen von Fr. 5—600, zusammen Fr. 3505, in 9 Fällen verbunden mit Gefängnis von 2—10 Tagen, zusammen 44 Tage.

*Bern*: 30 Fälle, Bussen von Fr. 10—300, zusammen Fr. 2790, in 18 Fällen verbunden mit Gefängnis von 2—30 Tagen, zusammen 146 Tage.

*Luzern*: 15 Fälle, Bussen von Fr. 100—300, zusammen Fr. 2510, in 4 Fällen verbunden mit Gefängnis von 8—20 Tagen, zusammen 48 Tage.

*Uri*: 1 Fall, Busse von Fr. 70.

*Schwyz*: 4 Fälle, Bussen von Fr. 100—300, zusammen Fr. 800.

*Obwalden*: 1 Fall, Busse von Fr. 100.

*Glarus*: 3 Fälle, Bussen von Fr. 100—500, zusammen Fr. 900, in 1 Fall verbunden mit Gefängnis von 21 Tagen.

*Zug*: 1 Fall, Busse von Fr. 200.

*Fribourg*: 11 cas, amendes de 20—400 francs, total 2050 francs.

<sup>1)</sup> Die Fleischschau ist dem eidgen. Veterinäramt unterstellt. — L'inspection des viandes est du ressort de l'Office vétérinaire fédéral.

<sup>2)</sup> Siehe die Veröffentlichungen in den früheren Bänden. — Voir les publications dans les volumes précédents.