

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 26 (1935)

Heft: 2

Rubrik: Aus den Berichten des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes und der Gesetze betreffend das Absinth- und Kunstweinverbot im Jahre 1934

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

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

Aus den Berichten des Eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebens- mittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes und der Gesetze betreffend das Absinth- und Kunstweinverbot im Jahre 1934.

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes.

a) Gesetzgebung und Allgemeines.

1. Der Entwurf zu einer neuen Lebensmittelverordnung ist im Laufe des Berichtsjahres mit den verschiedenen Interessentengruppen behandelt worden. Er wird uns im Frühjahr 1935 unterbreitet werden können. Auch das neue Lebensmittelbuch ist im Entwurfe fertiggestellt.

2. Die im letztjährigen Bericht erwähnte Aenderung der bisher geltenden Vorschriften betreffend Stempelung der Importeier ist mit unserem Beschluss vom 12. Februar 1934 erfolgt. Darnach hat die Kennzeichnung des ausländischen Ursprungs von Eiern durch Anbringung des Stempels «Imp.» nicht mehr erst im Inlande, sondern schon bei der Einfuhr zu erfolgen, und zwar sowohl auf den Packungen als auf jedem einzelnen Ei. Mit chemischen Mitteln, wie Kalk, Wasserglas usw., konservierte Eier sowohl inländischer als ausländischer Herkunft müssen mit dem Stempel «Conserv.» versehen werden. Von der Anbringung des Importstempels befreit sind nur für den Transitverkehr oder zur Einlagerung in Zollfreilager bestimmte Sendungen sowie, unter gewissen Bedingungen, die aus der ausländischen Grenzzone stammenden, im Strassenverkehr eingebrachten Eier. Von der Pflicht einer Kennzeichnung der inländischen sowohl als der ausländischen Kühlhauseier mit einem besonderen Stempel ist, der Schwierigkeiten der Durchführung einer solchen Vorschrift wegen, wenigstens vorläufig abgesehen worden.

3. Der allgemeinen Revision der Verordnung vorgängig haben wir, einem Begehren der einheimischen Obst- und Gemüseproduzenten entsprechend, die auf den Verkehr mit Obst und Gemüse sich beziehenden Artikel 125 bis 128 und 132, Abs. 2, der Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 mit Beschluss vom 3. Juli 1934 im Sinne einer besseren Kennzeichnung der Obst- und Gemüsesorten und einer Verschärfung der Qualitätsanforderungen abgeändert. Dagegen konnten wir einem Begehren, den Kantonen die Kompetenz zum Erlass von Hausierverboten für Obst und Gemüse einzuräumen, mit Rücksicht auf den bisher üblichen Verkehr zwischen Produzenten und Konsumenten nicht entsprechen. Immerhin werden gewisse Einschränkungen, namentlich für Gemeinden mit gut organisierten Märkten, schon der Durchführung der Kennzeichnungsvorschriften für Obst und Gemüse wegen, zugestanden werden müssen.

4. Auf Verlangen der einheimischen Produzentenkreise sind im fernern mit unserem Beschluss vom 26. Oktober 1934 die auf Wein sich beziehenden

Artikel 238, 240 und 241 der Lebensmittelverordnung ergänzt worden. Die Ergänzungen beziehen sich auf den Erlass von Vorschriften, denen zufolge die Kantone ermächtigt sein sollen, den Beginn der Weinlesen festzusetzen und damit völlig ausgereifte Erzeugnisse sicherzustellen. Im weitern wurde die Kennzeichnung der aus Direktträgertrauben gewonnenen Weine und ihrer Verschnitte vorgeschrieben, da es sich bei den meisten dieser Weine, verglichen mit den Erzeugnissen der europäischen Rebensorten, um durchaus minderwertige Produkte mit fremdartigem Geruch und Geschmack handelt. Es sei hier nur an die — namentlich im Tessin verbreiteten — Weine aus amerikanischen Traubensorten (Isabella- oder sogenannte Korsikatrauben) erinnert. Den wenigen guten Sorten von blauen Direktträgertrauben, deren Verbreitung im Kanton Waadt empfohlen wird, kann die Kennzeichnung keinen Abbruch tun, während sie anderseits für die in der überwiegenden Mehrheit als minderwertig zu beurteilenden Sorten durchaus berechtigt ist. Diese Regelung bildete Gegenstand eines neuen Verordnungsartikels 238 bis.

Grosses Gewicht legten namentlich die ostschweizerischen Weinproduzenten auf den Erlass der in Art. 240 als neuer Absatz figurierenden Bestimmung, wonach aus einheitlichen Produktionsgebieten verschiedener Gemeinden stammende, in Zusammensetzung, Charakter und sonstiger Beschaffenheit ähnliche Weine unter gewissen Bedingungen den Namen einer der betreffenden Gemeinden tragen dürfen. Der Bestimmung kommt besondere Bedeutung für kleine Gemeinden oder Gemeinden mit kleinen Rebgebieten zu, da sie geeignet ist, den Absatz von Wein aus diesen Gemeinden zu fördern.

Die Abänderung des Art. 241 betrifft hauptsächlich die in Abs. 5 enthaltene Erlaubnis zum deklarationsfreien Verschnitt roter Ostschweizerweine mit höchstens 10% einheimischem Weisswein, und zwar im Sinne einer Qualitätsverbesserung und damit Förderung des Absatzes solcher Ostschweizerweine.

5. Wie im letztjährigen Berichte ausgeführt, ist namentlich seitens westschweizerischer Weinbaukreise zur wirksameren Bekämpfung von Weinfälschungen die Einführung der Buchkontrolle und des Kellerinventars gefordert worden. Weinimport und Weinhandel erklärten sich mit dieser Forderung einverstanden, knüpften daran aber die Bedingung der Konzessionierung des Weinhandels, um unter Berufung auf Art. 46 des Lebensmittelgesetzes unlautere, vorbestrafte Elemente aus dem Weinhandelsgeschäft ausschliessen zu können. Ein unter Mitwirkung der Justizabteilung des Justiz- und Polizeidepartementes ausgearbeiteter Entwurf einer entsprechenden Vorlage stiess nun aber auf den Widerspruch der ostschweizerischen Weinbauorganisationen, da die Konzessionierungsvorschriften auch auf Weinproduzenten hätten Anwendung finden müssen, soweit es sich nicht um das Ertragnis ihrer eigenen Ernte, sondern um von ihnen zugekauften, zum Wiederverkauf bestimmten Wein handelt. Die Angelegenheit ist deshalb vorläufig zurückgestellt worden. Uebrigens hat sich gerade bei Anlass der in den Kantonen Tessin und Neuenburg aufgedeckten Weinfälschungen bzw. -beanstandungen grossen Stiles ge-

zeigt, dass die Vorschriften des Art. 262 der Lebensmittelverordnung genügen würden, sofern sie nur strikte gehandhabt würden und die Gerichte die gesetzlichen Strafbestimmungen in ihrer ganzen Schärfe anwenden wollten.

6. Aehnlich wie im Jahre 1932 erforderte die Verwertung gewisser Sorten von Inlandweinen der Ernte 1934 wiederum besondere Massnahmen. Die Vertreter der Lebensmittelkontrolle haben diesen Massnahmen zugestimmt, allerdings nicht ohne gewisse Bedenken, die, wie sich nachher zeigte, durchaus begründet waren.

7. An der vom 7. bis 10. April auf Einladung des Internationalen Landwirtschaftsinstitutes und des Internationalen Weinamtes in Rom abgehaltenen Konferenz zur Vereinheitlichung der Untersuchungsmethoden für Wein liessen wir uns durch zwei Delegierte vertreten. Die Konferenz führte zur Aufstellung und Unterzeichnung einer internationalen Konvention, vorläufig in bezug auf die gangbarsten Methoden der Weinuntersuchung, die sich im wesentlichen mit den bei uns üblichen decken und für unseren Weinhandel deshalb keine Erschwerungen bringen. Die Ratifizierung der Konvention fällt nicht mehr in das Berichtsjahr. Einer für später in Aussicht genommenen Konferenz wird die Ausarbeitung von Vorschlägen für Methoden vorbehalten bleiben, die heute noch der Abklärung bedürfen.

8. Die Durchführung der von uns am 13. Juli erlassenen Verordnung über die Förderung des Absatzes einheimischer Butter ist dem Departement des Innern bzw. dem Gesundheitsamt in Verbindung mit den kantonalen Organen der Lebensmittelpolizei übertragen worden. Dieser Verordnung gemäss muss sämtlichen Speisefetten, mit Ausnahme des von inländischen Schlachtungen herrührenden Rinder- und Schweinefettes, Butter in Mengen von 5—15%, je nach Art des betreffenden Fettes, zugesetzt werden. Wer aus technischen oder anderen Gründen dem Butterbeimischungszwang unterworfenen Fette butterfrei beziehen will, muss die Verpflichtung zur gleichzeitigen Abnahme von 17 kg eingesottener oder 20 kg frischer Butter auf je 100 kg unvermischtem Fettes zur Verwendung im eigenen Betriebe übernehmen. Ausnahmen sind mit Bewilligung des Gesundheitsamtes zulässig. Man hoffte auf diese Art ca. 120 Waggons Butter dem Konsum zwangsläufig zuzuführen. Eine Entlastung des Buttermarktes ist aber durch die Juli-Verordnung nicht im erhofften Masse eingetroffen, und zwar einmal deswegen, weil schon vor dem Inkrafttreten der Verordnung sich nicht weniger als 53 Marken von 10% Butter enthaltenden Speisefetten im Verkehr befanden, ein wesentlicher Mehrverbrauch an Butter durch die Erhöhung dieses Gehalts um weitere 5% also nicht zu erwarten war. Zum anderen mussten eine ganze Anzahl von Ausnahmen von der Verwendung butterhaltiger Fette gemacht werden, nicht bloss für die in der Verordnung bereits vorgesehenen Fälle der Herstellung von Fetten zur rein vegetarischen Ernährung, deren Prozentsatz nicht bedeutend ist, sondern auch für Fette zu rituellen, technischen, pharmazeutischen und kosmetischen Zwecken sowie zur Herstellung von Suppenpräparaten und von Konfiseriewaren (Ueberzugsmassen und der-

gleichen). Die hierfür erteilten Bewilligungen beliefen sich bis Mitte November auf ca. 78 000 kg. Eine weitere Ausnahme musste aus technischen Gründen für die Herstellung von Füllmassen für Waffeln zugestanden werden, und zwar, angesichts der Unmöglichkeit einer anderweitigen Verwendung von Butter im eigenen Betriebe, ohne die Verpflichtung zum Bezuge der in Art. 5 vorgeschriebenen Menge von 17 kg eingesottener oder 20 kg frischer Butter auf je 100 kg unvermischtem Fett. Die daherigen Bewilligungen zur Verwendung butterfreier Fettarten bezogen sich auf 192 000 kg. Total mussten also Bezüge an butterfreiem Fett im Gewichte von ca. 270 000 kg ohne die gleichzeitige Verpflichtung zur Abnahme einer entsprechenden Menge Butter bewilligt werden. Ungünstig wirkte sich auch die Befreiung der aus inländischen Schlachtungen stammenden Fette von der Butterbeimischungspflicht aus. Endlich musste die — ursprünglich auf den 10. September festgesetzte — Frist für die Liquidation der im Zeitpunkt des Inkrafttretens der Verordnung bei Wiederverkäufern lagernden Vorräte mit Rücksicht auf den Detailhandel bis zum Jahresabschluss erstreckt werden, sodass sich die Verordnung in dieser Richtung erst von Neujahr an voll auswirken wird. Eine wesentliche, weitere Massnahmen unnötig machende Förderung des Butterabsatzes ist aber auch von dann ab mit den bisherigen Vorschriften nicht zu erwarten.

Deswegen von einem Versagen fraglicher Verordnung zu reden, wäre trotzdem ungerechtfertigt. Man darf bei der Beurteilung der Angelegenheit nicht übersehen, dass die Verordnung sich erst einige Monate in Kraft befand und dass die von der Fettindustrie und vom fettverarbeitenden Gewerbe abzunehmenden und in Rechnung gestellten Buttermengen sich auf ein ganzes Jahr verteilen, also nicht schon in 5 Monaten abgenommen werden konnten.

9. Mit Gesetz vom 29. Juni 1934 untersagte Frankreich die Einfuhr von Milcherzeugnissen aus Ländern, in denen die Herstellung von Margarine nicht ständig überwacht wird oder deren Gesetzgebung nicht den Zusatz eines latenten Erkennungsmittels zu Margarine vorschreibt. Dem Vernehmen nach gab Anlass zu diesem Gesetz der Umstand, dass aus gewissen Ländern Margarine unter der Vortäuschung eingeführt wurde, es handle sich um Butter. Ein solcher Verdacht kann für unser Land nicht bestehen, da Margarine keinen schweizerischen Exportartikel weder nach Frankreich noch nach anderen Ländern darstellt. Auch in bezug auf die Ueberwachung des Verkehrs mit Margarine wird bei uns alles nur mögliche getan. Dagegen ist die in den Lebensmittelverordnungen der Jahre 1909 und 1914 enthaltene Vorschrift, wonach Margarine zwecks leichterer Erkennbarkeit einen Zusatz von Sesamöl erhalten musste, nicht mehr in die geltende Verordnung aufgenommen worden, weil der Nachweis von Margarine auch ohne diesen Zusatz leicht zu führen ist. Würde Frankreich, was noch abzuklären ist, unserem Lande trotzdem keine Ausnahmestellung einräumen, so müsste der Sesamölzusatz zu Margarine wieder vorgeschrieben werden, damit der Ausfuhr schweizerischer

Milcherzeugnisse nach Frankreich keine Schwierigkeiten aus der erwähnten französischen Gesetzesbestimmung erwachsen.

10. Mit Interesse verfolgten wir die Bestrebungen von Hygienikern sowie milchwirtschaftlichen und gemeinnützigen Kreisen zur Einführung eines vollwertigen, gesunden und den Preis der jetzt käuflichen Brotsorten nicht oder nur wenig übersteigenden Volksbrot, dem zur Erhöhung seines Nährwertes und behufs Zuführung lebenswichtiger Eiweissstoffe 5% Magermilchpulver zugesetzt werden sollen. Nach Abschluss der zurzeit im Gange befindlichen technischen Vorarbeiten ist die Bestellung und Einberufung einer besonderen Kommission beabsichtigt, in der auch das Müller- und Bäcker-gewerbe vertreten sein sollen.

11. Verschiedene Kreisschreiben an die kantonalen Aufsichtsbehörden über die Durchführung der Lebensmittelkontrolle betrafen die Abgrenzung der Chiantizonen, den Schutz der Herkunftsbezeichnung portugiesischer Spezialweine, Heilanzeigen für Mineralwässer, den Bleigehalt von Lötzin, Vorschriften betreffend Kleinwaschanlagen mit gechlorten Kohlenwasserstoffen, die Annahme von Schuhreparaturen in Lebensmittelgeschäften und Erhebungen für die Oberzolldirektion für ihre Vorarbeiten zur Getränkesteuer.

12. Den uns gemäss Art. 56 des Lebensmittelgesetzes unterbreiteten Erlassen der Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg und Genf, betreffend Weinkontrolle, und der Verordnung des Kantons Graubünden vom 30. Mai 1934, betreffend den Verkehr mit essbaren Pilzen, erteilten wir die nach-gesuchte Genehmigung.

b) Die Sektion für Lebensmittelkontrolle

des Gesundheitsamtes wirkte durch Teilnahme an den Sitzungen der Kommissionen und durch Nachprüfung neu vorgeschlagener Untersuchungsmethoden an der Revision des Lebensmittelbuches mit, bereitete die Revision der Lebensmittelverordnung vor und bearbeitete die laufenden administrativen Geschäfte, die sich aus der Durchführung der Kontrolle im Inlande und an der Grenze ergaben. Sie besorgte die Redaktion der «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» und veröffentlichte in diesen 8 Originalarbeiten aus ihrem Laboratorium.

Für eidgenössische Behörden und Amtsstellen wurden in 28 Aufträgen 80 Objekte chemisch und zum Teil bakteriologisch untersucht.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen.

Es haben bestanden die Vorprüfung Herr stud. chem. Forster in St. Gallen, die Fachprüfung die Herren Dr. Achermann, Chemiker am kantonalen Laboratorium in Neuenburg, Dr. Betschart, Chemiker am kantonalen Laboratorium in Brunnen, und Dr. Hämmerli, Chemiker am kantonalen Laboratorium in Zürich.

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

1. In den Kantonen.

Aus den Berichten der kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten ergibt sich ein weiteres Ansteigen der Zahl der Untersuchungsobjekte, obwohl die Privataufträge in einigen Laboratorien, wohl unter der Wirkung der Krise, zurückgegangen sind. Es gelangten zur Untersuchung 124 754 (Vorjahr 121 490) Proben von Lebensmitteln und 1421 (Vorjahr 1429) kontrollpflichtige Gebrauchsgegenstände. Beanstandet wurden 14 788 (Vorjahr 14 735) = 11,8% (Vorjahr 12,1%) Proben von Lebensmitteln und 223 (Vorjahr 299) = 15,7% (Vorjahr 20,9%) kontrollpflichtige Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände. Ueber die bei den verschiedenen Arten von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen ermittelten Beanstandungsziffern geben die Tabellen I und II Auskunft. Einen breiten Raum nehmen unter den Beanstandungen immer noch Uebertretungen von Bezeichnungsvorschriften und die Verwendung unzulässiger, gesundheitlicher Anpreisungen ein.

Zahlenmässig bilden Hauptgegenstand der Kontrolle nach wie vor Milch mit 94 180, Wein mit 10 282 und Trinkwasser mit 7216 Proben. Wird von gewisser Seite ein Abbau der Weinkontrolle und dafür Konzentration auf die Untersuchung lebensnotwendiger Nahrungsmittel gewünscht, so verlangen unsere weinbautreibenden Kreise umgekehrt eine noch weitere Ausdehnung und Verschärfung der Kontrolle insbesondere der Fremdweine. Die in der Stadt Zürich und in den Kantonen Neuenburg und Tessin aufgedeckten Fälle von unerlaubten Manipulationen und Fälschungen von Wein zeigen, dass die Kontrolle auf diesem Gebiete zum wenigsten nicht nachlassen darf.

Grund zur Beanstandung bildeten:

a) bei <i>Milch</i> :	Anzahl der beanstandeten Proben	Vorjahr
Wässerung	401	(348)
Entrahmung	296	(244)
Wässerung und Entrahmung . . .	1	(4)
Ungenügender Gehalt	632	(507)
Verunreinigung	4632	(5350)
von kranken Tieren stammend . .	1522	(1678)
fehlerhafte Beschaffenheit	1403	(1184)

Die Milchfälschungen haben also wieder zugenommen, was in einzelnen Fällen durch Notlage der betreffenden Milchlieferanten zu erklären versucht wurde. Einen leichten Rückgang verzeichnen die Beanstandungen wegen Schmutzgehalt der Milch und die Fälle der Lieferung von Milch euterkranker Tiere. Absolut genommen, ist die Zahl dieser Beanstandungen immer noch reichlich hoch.

b) bei <i>Wein</i> :	Anzahl der beanstandeten Proben	Vorjahr
Verfälschung	274	(56)
Unrichtige Deklaration	504	(323)
Uebermässige Schwefelung	58	(120)
Verdorbenheit	511	(329)
Andere Gründe	152	(269)
c) bei <i>Trinkwasser</i> :		
Verunreinigung	1165	(1207)

Stark beteiligt an den Beanstandungsziffern sind dieses Jahr die Eier. Von 1392 untersuchten Eiern mussten 634 = 45,6% beanstandet werden, und zwar fast ausschliesslich wegen nachträglicher Entfernung des Importstempels durch mechanische oder chemische Mittel zu dem Zwecke, sie als Landeier verkaufen zu können.

Bei den 1313 zur Untersuchung gelangten Spirituosen handelt es sich zu einem grossen Teil um Privataufträge. Die Beanstandungen sind mit 529 Proben = 40,3% immer noch sehr zahlreich. Die paritätische, d. h. aus je 2 Fachleuten der Branche und amtlichen Chemikern zusammengesetzte Degustationskommission hat wiederum sehr gute Dienste geleistet.

Unter den Gebrauchsgegenständen nehmen bezüglich Zahl der untersuchten Proben die Waschmittel, kosmetischen Mittel und Bodenbehandlungspräparate die erste Stelle ein.

Die Vitamin-Untersuchungsstellen in Basel und Lausanne haben in 8 bzw. 3 Aufträgen diätetische Mittel und bestrahlte Mehle untersucht und begutachtet.

Von den 52 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten erhobenen Einsprachen im Sinne von Art. 16 des Lebensmittelgesetzes wurden 28 nachträglich zurückgezogen. 11 Einsprachen wurden durch die Oberexpertise abgewiesen, 1 gutgeheissen. Noch schwebend sind 12 Fälle von Einsprachen.

Die 47 kantonalen Lebensmittelinspektoren haben an 12 894 Inspektionstagen 38 449 Betriebe besichtigt, wobei sich 15 203 Beanstandungen ergaben, die sich teils auf die Beschaffenheit und die Aufbewahrung von Lebensmitteln, teils auf den Zustand von Räumlichkeiten, Einrichtungen, Apparaten und Geräten bezogen.

Kontrolliert wurden ferner 85 Betriebe zur Herstellung von Surrogaten, wobei sich in 29 Fällen Anlass zu Aussetzungen und Beanstandungen ergab.

Wegen Widerhandlung gegen das Absinthverbot erfolgten in 12 Kantonen und in 31 Fällen (Vorjahr 54) Strafanzeigen, wobei wohl ohne weiteres anzunehmen ist, dass die zur Anzeige gelangten Fälle nur einen geringen Bruchteil der wirklich vorgekommenen Uebertretungen darstellen, denen ausserordentlich schwer beizukommen ist.

Die Durchführung des Kunstweingesetzes führte in 214 (Vorjahr 42) Fällen zu Beanstandungen, die zum überwiegenden Teil die im Kanton Tessin hergestellten und in andere Kantone gelieferten Kunstweine betreffen. In den übrigen Fällen handelte es sich um gewässerte und um Tresterweine sowie um verbotene Lagerung von Kunstwein.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahre 3470 (Vorjahr 3273) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile zugegangen, durch die Bussen von Fr. 1 bis 3000 im Gesamtbetrag von Fr. 84 857 (Vorjahr Fr. 96 709) auferlegt und Gefängnisstrafen in 61 (Vorjahr 54) Fällen von total 936 Tagen (Vorjahr 416) ausgesprochen wurden. Ein mit 450 Tagen Gefängnis geahndeter Fall betraf gleichzeitig Lebensmittelfälschung und betrügerischen Konkurs.

Was die Instruktionkurse für Ortsexperten anbetrifft, warteten die meisten Kantone mit Recht das Inkrafttreten der neuen Lebensmittelverordnung ab. Graubünden veranstaltete einen Kurs für Pilzkontrolleure mit 28 Teilnehmern, die Kantone Zürich und Baselland je einen Kurs für Ortsexperten.

2. An der Grenze.

Ueber die Ergebnisse der Grenzkontrolle gibt Tabelle III Auskunft. Verglichen mit dem Vorjahre, ist die Zahl der Meldungen mit oder ohne Proben neuerdings gestiegen, und zwar von 5341 auf 5548 Rapporte. Die Mehrzahl der Meldungen fiel auch im Berichtsjahr auf Wein (3320 = 60% der Rapporte). Durch die Untersuchungsanstalten wurden 172 Sendungen im Gesamtgewicht von 704 848 kg beanstandet (gegenüber 319 Sendungen und 1 543 960 kg im Vorjahre). Die Beanstandungen bezogen sich hauptsächlich auf Wein, Gewürze und Käse. 9 Sendungen im Gesamtgewicht von 7109 kg mussten an der Grenze wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen werden.

Inspektionen und Instruktionen über die Durchführung der Lebensmittelkontrolle fanden an den mit Lebensmittelexperten versehenen Zollämtern Basel S. B. B. und B. B., Chiasso, Genf, Luino, Vallorbe und Zürich sowie an den Zollämtern des III. und IV. Zollkreises statt.

Im Frühjahr 1934 fanden beim Gesundheitsamt je 1 Instruktionkurs in deutscher und in französischer Sprache statt. Die Kurse erstreckten sich auf je 4 Tage und wiesen im ganzen 32 Teilnehmer auf. Auf den Zeitpunkt dieser Kurse wurde die «Anleitung zur Durchführung der lebensmittelpolizeilichen Grenzkontrolle durch die Zollbeamten» vom Gesundheitsamt in neu bearbeiteter Form herausgegeben.

Die Lebensmittelexperten haben über ihre Tätigkeit besondere Berichte eingereicht. Die Diensträume einzelner Experten sind vergrössert und die Laboratorien neuzeitlichen Anforderungen entsprechend eingerichtet worden.

Die Erhöhung der Zahl der Meldungen von der Grenze hängt mit der Durchführung unseres Beschlusses vom 12. Februar 1934, betreffend die Stempelung der Importeier, zusammen. Diese Meldungen ermöglichen den

Organen der Lebensmittelkontrolle die Nachprüfung der Stempelung beim Empfänger der Ware. Anlässlich eines grösseren Fälschungsprozesses wurde festgestellt, dass in vielen Bahnwagen gestempelte Ware nur an denjenigen Stellen gelagert wurde, die für die Revision zugänglich waren, und dass die Versender die Empfänger jeweils brieflich darauf aufmerksam machten, wo ungestempelte Eier zu finden seien und mit welchen Geheimzeichen die betreffenden Kisten gezeichnet wurden.

Grosse Aufmerksamkeit wurde im Berichtjahr auch der Einfuhr der Weine gewidmet. Wie in früheren Jahren, wurden in der Zeit vom 1. September bis Ende des Jahres den Untersuchungsanstalten von 4 westschweizerischen Kantonen alle Fremdweinsendungen gemeldet, um ihnen die Durchführung der Vorschriften betreffend die Verschnitte von einheimischen mit Fremdweinen zu erleichtern. Andere Meldungen betrafen Weine aus gewissen ausländischen Weinbaugebieten, in denen das in der Schweiz verbotene Gallisieren von Wein gestattet ist. Schon die Tatsache allein, dass die Fremdweine bei der Einfuhr in die Schweiz der Lebensmittelkontrolle unterstellt werden, hat die Zahl der Beanstandungen auf ein Minimum herabgedrückt (ca. 0,5% der Gesamteinfuhr).

Eine eingehende Kontrolle wurde von den Zollämtern auf Weisung des Gesundheitsamtes bzw. der Oberzolldirektion auch in bezug auf die Einfuhr von Käse ausgeübt.

e) Bundessubventionen.

Für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle haben die Kantone, wie aus Tabelle IV ersichtlich, im Berichtjahre Fr. 1 361 955.40 (Vorjahr Fr. 1 386 393.64) aufgewendet. Nach Abzug der Einnahmen mit Fr. 238 292.38 (Vorjahr Fr. 244 007.32) verbleiben als Nettoaufwendungen Fr. 1 123 663.02 (Vorjahr Fr. 1 142 386.32), an die den Kantonen die nunmehr nur noch 40% betragende Subvention mit Fr. 449 471.75 (Vorjahr Fr. 571 192.85) ausgerichtet worden ist. Gegenüber dem Vorjahre ist zwar ein Rückgang der Einnahmen um ca. Fr. 6000, gleichzeitig aber eine Ausgabenverminderung von ca. Fr. 25 000 zu verzeichnen. Unsere Mahnungen zur Sparsamkeit sind also nicht ganz fruchtlos geblieben, müssen hier aber wiederholt werden. Durch diese Ausgabenverminderung, zusammen mit der Herabsetzung der Subvention gestaltet sich das Rechnungsergebnis für den Bund um ca. Fr. 120 000 günstiger als im Vorjahre.

Einem Verlangen der ständerätlichen Finanzkommission entsprechend, sind die Kantone zur Aufstellung und Vorlage der jeweiligen Jahresbudgets eingeladen worden.

Die Vitamin-Untersuchungsstelle in Basel erforderte im Berichtjahr einen Zuschuss des Bundes von Fr. 9335.65, diejenige in Lausanne einen solchen von Fr. 2078.30; zusammen Fr. 11 413.95 (Vorjahr Fr. 12 321.80).

Als Subvention an die Kosten seines Laboratoriumneubaus wurden dem Kanton Luzern als dritte und letzte Rate an den Fr. 133 080 betragenden Anteil des Bundes Fr. 45 080 ausgerichtet.

Tabelle I.

Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen
und städtischen Untersuchungsanstalten.

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zoll-ämtern	Von kantonalen Organen	Von Privaten	Zusammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . .	75	17 690	1 434	19 199	3 656	19,1
Zürich, Stadt .	» . .	71	7 510	1 671	9 252	481	5,2
Bern	Bern . .	398	4 663	990	6 051	1 128	18,6
Luzern	Luzern . .	195	5 137	1 142	6 474	1 202	18,6
Uri	} Brunnen .	2	843	20	865	111	12,8
Schwyz		11	2 261	1 379	3 651	357	9,8
Obwalden		—	1 192	15	1 207	72	6,0
Nidwalden		2	264	11	277	31	11,2
Glarus	Glarus . .	15	2 528	86	2 629	263	10,0
Zug	Zug	4	1 977	95	2 076	629	34,8
Freiburg	Freiburg . .	17	5 370	198	5 585	429	7,7
Solothurn	Solothurn . .	68	5 639	521	6 228	598	9,6
Baselstadt	} Basel . . .	352	6 105	348	6 805	315	4,6
Baselland		60	166	57	283	60	21,2
Schaffhausen	Schaffhausen . .	45	2 129	95	2 269	117	5,2
Appenzell A.-Rh.	} St. Gallen .	32	170	84	286	85	29,7
Appenzell I.-Rh.		4	56	37	97	24	24,7
St. Gallen		317	3 463	960	4 740	784	16,5
Graubünden	Chur	105	4 331	486	4 922	519	10,4
Aargau	Aarau	49	8 751	624	9 424	756	8,0
Thurgau	Frauenfeld . .	84	4 213	254	4 551	631	13,9
Tessin	Lugano	500	2 678	329	3 507	522	14,9
Waadt	Lausanne	820	10 571	864	12 255	968	7,9
Wallis	Sitten	82	1 600	308	1 990	497	25,0
Neuenburg	Neuenburg	322	3 466	646	4 434	235	5,3
Genf	Genf	265	6 322	533	7 120	541	7,6
		3 895	109 095	13 187	126 175	15 011	11,9

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

Tabelle II. nach Warengattungen geordnet.

Nr.	Warengattungen	Untersuchte	Beanstandungen	
		Proben	Zahl	%
	<i>a) Lebensmittel</i>	Zahl	Zahl	%
1	Back-, Pudding- und Crèmepulver	77	17	22,1
2	Bier und alkoholfreies Bier . .	138	14	10,4
3	Brot und anderes Gebäck . .	166	52	31,3
4	Butter	558	90	16,1
5	Eier	1 392	634	45,6
6	Eierkonserven	21	2	9,5
7	Eis (Tafeleis)	19	6	31,6
8	Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz	587	80	13,6
9	Farben für Lebensmittel . . .	51	7	13,7
10	Fleisch und Fleischwaren . . .	1 551	306	19,7
11	Fruchtsäfte	110	17	15,5
12	Gemüse, frisches	11	3	27,3
13	Gemüse, gedörrtes	6	2	33,3
14	Gemüsekonserven	173	32	18,5
15	Gewürze, ausgenommen Kochsalz	451	78	17,3
16	Honig und Kunsthonig	196	23	11,7
17	Hülsenfrüchte	6	1	16,7
18	Kaffee	150	8	5,3
19	Kaffee-Ersatzmittel	79	10	12,6
20	Kakao	133	11	12,1
21	Käse	922	108	11,7
22	Kochsalz	51	6	11,7
23	Kohlensäure Wasser (künstliche)	92	15	16,3
24	Konditoreiwaren	134	31	23,1
25	Konfitüren und Gelees	49	7	14,3
26	Konservierungsmittel für Lebens- mittel	31	11	35,5
27	Körnerfrüchte	14	3	21,4
28	Kuchenmehle und Kuchenmassen	10	—	—
29	Künstliche alkohol- und kohlen- säurefreie Getränke	86	49	57,0
	Uebertrag	7 264	1 623	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte	Beanstandungen	
		Proben	Zahl	%
	Uebertrag	7 264	1 623	—
30	Limonaden	143	53	37,1
31	Mahlprodukte	249	37	14,8
32	Milch	94 180	9 145	9,7
33	Milch-Produkte, ausgenommen Butter und Käse	420	56	13,3
34	Mineralwasser	66	7	10,6
35	Obst und andere Früchte, frisch	50	21	42,0
36	Obst und andere Früchte, gedörnt	28	10	35,7
37	Obst u. andere Früchte, Konserven	68	5	7,4
38	Obstwein, Obstschäumwein, alko- holfreier Obstwein und Beeren- wein	569	100	17,6
39	Paniermehl	5	1	20,0
40	Pilze, frische	41	2	48,8
41	Pilze, gedörnte, und Konserven .	42	3	7,1
42	Presshefe	3	—	—
43	Schokolade	290	33	11,4
44	Sirupe	237	69	29,1
45	Speisefette, ausgenommen Butter	881	111	12,6
46	Speiseöle	442	19	4,3
47	Spirituosen	1 313	529	40,3
48	Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzpasten	225	31	13,8
49	Süsstoffe, künstliche	14	2	14,3
50	Tee	38	11	28,9
51	Teigwaren	353	35	9,9
52	Trinkwasser	7 216	1 230	17,4
53	Wein, Süsswein, Schäumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein	10 282	1 572	15,3
54	Zucker, einschliesslich Stärke- u. Milchzucker	56	17	30,4
55	Verschiedene andere Lebensmittel	284	66	23,2
	Zusammen Lebensmittel	124 759	14 788	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	<i>b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>			
1	Bodenbehandlungspräparate . . .	132	4	3,0
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsgegenständen, Kleidungsstücke und für solche Gegenstände dienende Farben	12	2	16,7
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	86	33	38,4
4	Kosmetische Mittel	158	27	17,1
5	Lederbehandlungspräparate . . .	18	4	22,2
6	Mal- und Anstrichfarben	21	2	9,5
7	Petroleum und Benzin	46	2	4,3
8	Spielwaren	52	12	23,1
9	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	55	12	21,8
10	Waschmittel	153	15	9,8
11	Zinn zum Löten und Verzinnen von Haushaltsgegenständen	28	5	17,8
12	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	660	105	15,8
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 421	223	—
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	124 759	14 788	11,8
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1 421	223	15,7
	Zusammen	126 180	15 011	11,9

Tabelle III.

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	13	—	—	—	—
2. Eierkonserven . . .	8	—	—	—	—
3. Fruchtsäfte	16	1	553	—	—
4. Gewürze	126	19	2 403	—	—
5. Honig	43	4	1 192	—	—
6. Kaffee	13	—	—	—	—
7. Kaffee-Ersatzmittel	3	—	—	—	—
8. Kakao und Schoko- lade	—	—	—	—	—
9. Käse	130	11	2 679	2	643
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—
11. Mehl, Körner- und Hülsenfrüchte	10	1	23	—	—
12. Speisefette (ohne Butter)	35	1	153	—	—
13. Speiseöle	42	—	—	—	—
14. Spirituosen	25	—	—	—	—
15. Tee	9	—	—	—	—
16. Teigwaren	7	—	—	—	—
17. Wein	3 320	53	551 056	—	—
18. Zucker und Stärkezucker .	4	1	12 026	—	—
19. Verschiedene andere Lebensmittel	1 658	58	132 024	5	6 466
Zusammen Lebensmittel	5 462	149	702 109	7	7 109
<i>b) Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände .</i>					
	86	23	2 739	2	0,8
Zusammen	5 548	172	704 848	9	7 109,8

Tabelle IV.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1934.

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag	Beiträge an die Vitaminuntersuchungsstellen
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumpersonals und der Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruktionseurse	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton) .	30 943. 03	122 249. 70	7 112. 85	3 361. 50	163 667. 08	38 496. 46	125 170. 62	50 068. 25	—
Zürich (Stadt) .	26 250. 25	102 236. 85	—	—	128 487. 10	22 456. 05	106 031. 05	42 412. 40	—
Bern	9 899. 15	94 131. 25	9 511. 30	—	113 541. 70	11 800. 70	101 741. —	40 696. 40	—
Luzern	9 723. 06	43 436. 50	2 076. 25	—	55 235. 81	8 935. 70	46 300. 11	18 520. —	—
Uri	4 211. 05	22 200. —	911. 95	—	27 323. —	5 103. 50	22 219. 50	8 887. 80	—
Glarus	4 662. 15	19 383. —	961. 60	—	25 006. 75	2 154. 75	22 852. —	9 140. 80	—
Zug	2 353. 93	15 266. 20	1 307. 50	—	18 927. 63	1 117. 30	17 810. 33	7 124. 10	—
Freiburg	7 547. 19	32 145. 40	6 109. —	—	45 801. 59	7 078. 35	38 723. 24	15 489. 30	—
Solothurn	8 794. 85	39 809. —	1 706. 80	—	50 310. 65	6 759. —	43 551. 65	17 420. 70	—
Baselstadt	20 450. 72	94 429. 60	727. 80	—	115 608. 12	16 478. 57	99 129. 55	39 651. 80	9 335. 65
Baselst.	1 460. —	10 650. —	1 689. 20	476. 10	14 275. 30	556. 60	13 718. 70	5 487. 45	—
Schaffhausen	3 625. 65	16 518. 50	—	—	20 144. 15	2 630. 40	17 513. 75	7 005. 50	—
Appenzell A.-Rh.	2 406. 10	3 715. —	525. 25	—	6 646. 35	—	6 646. 35	2 658. 50	—
Appenzell I.-Rh.	1 125. 40	2 080. —	158. 30	—	3 363. 70	49. —	3 314. 70	1 325. 85	—
St. Gallen	23 625. 86	65 749. —	1 510. 15	—	90 885. 01	46 996. 70	43 888. 31	17 555. 30	—
Graubünden	6 558. 38	29 478. 55	2 536. 20	—	38 573. 13	3 962. 50	34 610. 63	13 844. 25	—
Aargau	7 806. 73	55 631. 95	3 176. 65	—	66 615. 33	10 212. 35	56 402. 98	22 561. 15	—
Thurgau	8 495. 03	43 014. 95	2 468. 45	—	53 978. 43	7 760. 10	46 218. 33	18 487. 30	—
Tessin	11 018. 95	45 740. 70	6 185. 55	—	62 945. 20	9 142. —	53 803. 20	21 528. 10	—
Waadt	14 569. 20	92 112. 50	9 040. 75	—	115 722. 45	17 094. 05	98 628. 40	39 451. 35	2 078. 30
Wallis	4 011. 46	30 720. 10	751. 85	—	35 483. 41	4 289. 80	31 193. 61	12 477. 45	—
Neuenburg	7 270. 76	30 243. 75	1 114. 15	—	38 628. 66	8 717. 65	29 911. 01	11 964. 40	—
Genf	6 853. 45	62 964. 95	966. 45	—	70 784. 85	6 500. 85	64 284. —	25 713. 60	—
Zusammen	223 662. 35	1 073 907. 45	60 548. —	3 837. 60	1 361 955. 40	238 292. 38	1 123 663. 02	449 471. 75	11 413. 95
1933	233 664. 32	1 079 589. 85	67 137. 82	6 001. 65	1 386 393. 64	244 007. 32	1 142 386. 32	571 192. 85	12 321. 80
1932	268 894. 24	1 081 924. 50	64 070. 55	2 097. 80	1 416 987. 09	221 520. 04	1 206 217. 65	608 258. 85	8 525. 60
1931	248 211. 28	1 046 879. 20	63 296. 35	6 393. 70	1 364 780. 53	221 531. 46	1 143 249. 07	571 624. 10	5 693. 95

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

1. Allgemeiner Teil.

Zürich, Kanton. Im Berichtsjahre fanden Instruktionkurse für neugewählte Ortsexperten mit 424 Teilnehmern statt. Von 31 angebehrten Oberexpertisen wurden 23 zurückgezogen, 6 sind noch pendent. 1 Oberexpertise bestätigte den Befund des Laboratoriums, 1 fiel zugunsten des Einsprechers aus.

Bern. 2 Oberexpertisen bestätigten den Befund des Laboratoriums.

Luzern. Eine verlangte Oberexpertise bestätigte den Befund der Untersuchungsanstalt.

Urkantone. Von 2 verlangten Oberexpertisen bestätigte 1 den Befund des Laboratoriums, die andere wurde zurückgezogen.

Glarus. Von den 3 Oberexpertisen bestätigte 1 den Befund der Untersuchungsanstalt, 2 wurden zurückgezogen.

Basel-Land. Es fand ein zweitägiger Instruktionkurs für 17 neugewählte Ortsexperten und Ortsexperten-Stellvertreter statt.

Schaffhausen. 1 angebehrte Oberexpertise ist noch pendent.

Graubünden. Vom 16. bis 18. August fand ein Kurs für Pilz-Kontrollleure statt, der von 28 Teilnehmern besucht wurde. 1 Oberexpertise bestätigte den Befund des Kantonschemikers.

Aargau. Es wurde 1 Oberexpertise verlangt, die den Befund des Laboratoriums bestätigte.

Tessin. Une surexpertise a confirmé les conclusions du laboratoire.

Vaud. Une surexpertise est encore en suspens.

Valais. 2 cas de surexpertise ont été liquidés en faveur du laboratoire cantonal.

Neuchâtel. 2 cas de surexpertise ont confirmé les conclusions du chimiste cantonal, une surexpertise est encore en suspens.

2. Spezieller Teil.

I. Milch und Milchprodukte (ausgenommen Käse und Butter).

a) Milch.

Zürich, Kanton. 42 Beanstandungen erfolgten wegen Wässerung, 46 wegen Entrahmung, 41 wegen ungenügendem Gehalt, 204 weil von kranken Tieren stammend, 2452 wegen Verunreinigung und 111 aus andern Gründen.

Zürich, Stadt. 72 Milchproben waren entrahmt, 4 ungenügend im Gehalt, 14 verunreinigt, 42 stammten von kranken Tieren. 15 Milchproben erwiesen sich als gewässert.

Bern. 50 Fälle betrafen gewässerte, 2 entrahmte Milch. 153 Proben waren verschmutzt, 25 unhaltbar und 21 stammten von kranken Tieren.

Luzern. 30 Milchproben waren gewässert, 2 entrahmt, 1 gleichzeitig gewässert und entrahmt, 472 Proben betrafen unreine Milch, 390 stammten von kranken Tieren oder waren verdorben. Die Zahl der unreinen Milchproben hat gegenüber dem Vorjahr fast um die Hälfte abgenommen.

Urkantone. 11 Proben waren gewässert, 2 entrahmt, 176 ungenügend im Gehalt, 135 fehlerhaft, 6 stammten von kranken Tieren und 22 waren übermässig verschmutzt.

Glarus. 5 Proben erwiesen sich als gewässert, 7 als entrahmt, 67 von kranken Tieren herrührend, 54 Beanstandungen erfolgten wegen Schmutzgehalt und 16 aus anderen Gründen. Das Jahresmittel des Fettgehaltes betrug: 3,69% (1933: 3,67%). Jedes Jahr sind, meist in den gleichen Ställen, Kühe anzutreffen, die an der Krankheit des gelben Galtes leiden.

Zug. 11 Beanstandungen erfolgten wegen Wässerung, 1 wegen Entrahmung, 63 wegen Schmutzgehalt, 64 Proben stammten von kranken Tieren, 63 waren fehlerhaft, 188 ungenügend haltbar und 38 zeigten eine abnormale Zusammensetzung.

Fribourg. Laits mouillés 22, écrémés 10, de composition anormale 47, laits colostraux 17, sales 18, laits provenant d'animaux malades 54, autres motifs de contestation 68. On constate encore trop souvent, que le producteur de lait s'intéresse avant tout à la quantité de lait qu'il pourra tirer de son bétail, plutôt qu'à la qualité.

Solothurn. 12 Milchproben waren gewässert, 216 unrein, 141 fehlerhaft.

Basel-Stadt. 17 Fälle betrafen gewässerte, 38 entrahmte Proben, 3 Proben waren ungenügend im Gehalt, 65 von kranken Kühen stammend und 12 verunreinigt. Die Vorzugsmilchställe wurden im Laufe des Jahres je 9 bzw. 10 mal kontrolliert.

Basel-Land. In 3 Fällen war der Grund der Beanstandung Wässerung, in 1 Fall teilweiser Fettentzug, 45 Proben zeigten einen ungenügenden Gehalt, 1 war fehlerhaft, 2 stammten von kranken Tieren und 37 waren unrein.

Schaffhausen. 9 Proben waren gewässert, 1 abgerahmt, 15 zeigten einen zu niederen Fettgehalt, 1 war anormal, 31 unrein und 5 waren aus andern Gründen zu beanstanden.

Appenzell A.-Rh. Von 57 an das Laboratorium des Kantonschemikers in St. Gallen eingesandten Proben mussten 23 beanstandet werden.

Appenzell I.-Rh. Von 34 an das Laboratorium des Kantonschemikers in St. Gallen eingesandten Proben mussten 6 beanstandet werden, hievon 4 wegen Wasserzusatz.

St. Gallen. 30 Proben erwiesen sich als gewässert, 4 als abgerahmt, 37 als gehaltsarm, 85 als fehlerhaft, 230 als von kranken Tieren stammend und 107 als stark und sehr stark verunreinigt.

Graubünden. 20 Beanstandungen erfolgten wegen Wässerung, 1 wegen Abrahmung, 39 stammten von kranken Tieren, 111 waren ungenügend halt-

bar, 236 stark verschmutzt. Wohl eine Folge der Krise ist der starke Anstieg der Fälle von Milchwässerung, 1933: 7, 1934: 20.

Aargau. 21 Proben waren gewässert, 8 entrahmt, 68 ungenügend im Gehalt, 60 ungenügend haltbar, 131 verunreinigt, 110 enthielten Galt-Streptokokken, 57 hatten einen abnormalen Bakteriengehalt und 16 sonstwie abnormale Beschaffenheit. Bei Klagen wegen Bodensatz, ungenügender Haltbarkeit, Beigeschmack oder ähnlichem, konnten wir verschiedentlich als Ursache Beimischung «Gelber-Galt»-Milch feststellen.

Thurgau. 21 Fälle betrafen gewässerte, 15 fehlerhafte, 4 von kranken Tieren stammende, 205 übermässig verschmutzte Milchproben. 125 Proben mussten aus anderen Gründen beanstandet werden.

Tessin. 21 contestations de lait mouillé, 10 pour écrémage, 35 laits de mauvaise qualité, 15 laits sales, 14 laits provenant d'animaux malades.

Vaud. Laits mouillés 33, laits écrémés 44, laits de mauvaise qualité 100, laits malpropres 18, laits malades 291. Dans 158 cas, le laboratoire a dû faire une observation pour ustensiles défectueux.

Valais. Laits mouillés 9, laits écrémés 2, laits de mauvaise qualité 52, laits malades 19, laits malpropres 258. Les laits malades provenaient particulièrement de vaches atteintes de mastites.

Neuchâtel. Laits mouillés 4, écrémés ou trop faibles 11, trop acides ou altérés 10, sales 12. Bien que le nombre des échantillons ait sensiblement augmenté, celui des laits contestés continue à diminuer et prouve l'heureux effet du contrôle.

Genève. Laits mouillés 18, laits écrémés 35, laits provenant d'animaux malades 18, autres motifs 30. Le système de livraison du lait à Genève est défectueux, parce qu'on abandonne, sans surveillance, sur la chaussée ou sur le trottoir, des pots laitiers pleins pendant plusieurs heures.

b) Milchprodukte, ausgenommen Käse und Butter.

Zürich, Kanton. In 6 Proben war der Rahm nicht homogenisiert.

Zürich, Stadt. 4 Rahmproben enthielten zu wenig Fett, 2 Magermilchproben waren unrichtig deklariert.

Basel. 14 Proben enthielten zu wenig Fett, 2 wiesen Verdickungsmittel auf.

Tessin. 6 échantillons de crème, dont la teneur en matière grasse n'était pas de 35%, ont été contestés.

Neuchâtel. Une ice-cream de teneur en graisse insuffisante était contaminée par des colibacilles.

II. Käse.

Zürich, Kanton. 3 Proben enthielten zu wenig Fett, 4 waren falsch bezeichnet, 1 Käsepackung trug verbotene Anpreisungen.

Bern. 5 Käse waren unrichtig bezeichnet, 1 wies einen zu hohen Wassergehalt auf.

Urkantone. 4 Proben waren in bezug auf den Fettgehalt unrichtig bezeichnet.

Glarus. 5 Schachtelkäse, 2 Parmesankäse und 2 hiesige Landkäse zeigten zu niedrigen Fettgehalt.

Fribourg. 4 échantillons visent des fromages gâtés ou impropre à la consommation.

Basel. Von 6 Proben Parmesankäse ohne Fettgehaltsangabe waren 3 vollfett. Der Fettgehalt in Gorgonzolakäse wies starke Schwankungen je nach dem Ort der Probenentnahme auf, entsprach aber stets reichlich den Anforderungen an Vollfettkäse.

Graubünden. 3 Fälle betrafen Käse mit ungenügendem Fettgehalt, 2 Fälle Hausierhandel mit ausländischem Käse.

Genève. Il a été contesté des «fromages de Hollande» non étiquetés parce que $\frac{3}{4}$ gras et des «tommes de Savoie», de même, parce que $\frac{1}{2}$ ou $\frac{3}{4}$ gras.

III. Butter.

Zürich, Stadt. 3 Proben enthielten zu wenig Fett, 1 war unrichtig deklariert.

Bern. 9 Proben von Butter erwiesen sich als verdorben.

Urkantone. 1 Probe erwies sich als sogenannte «ölige Butter», 1 war talgig, eine andere enthielt zu wenig Fett.

Solothurn. 10 Proben genügten den Gewichtsvorschriften nicht.

Basel. 3 Kochbutter enthielten zu wenig Fett, 1 Tafelbutter entsprach nicht den Anforderungen. In einer Kochfettfabrik war infolge einer Verwechslung mit Wasserglas verunreinigte Butter verwendet worden.

St. Gallen. Als «Tafelbutter» wurden 11 Proben beanstandet, verdorben waren 4 Proben. Eingehende biologische Untersuchungen in 2 Betrieben führten zu wesentlichen Qualitätsverbesserungen.

Aargau. 4 Proben zeigten Geschmacksfehler (talgig, ranzig, tranig usw.) die beim Käufer den Verdacht der Beimischung von fremdem oder verdorbenem Fett erweckten.

Tessin. 9 échantillons présentaient une teneur en matière grasse trop faible.

Neuchâtel. 5 échantillons de beurre de table accusaient une teneur en graisse un peu inférieure à la limite légale.

IV. Margarine.

Glarus. Einer Margarine war zu wenig Butter beigemischt.

Basel. Eine Oleomargarine aus den U.S.A. war mit ca. 0,02⁰/₀₀ Diacetyl parfümiert.

V. Andere feste Speisefette.

Zürich, Kanton. 4 Proben waren falsch deklariert, 2 trugen verbotene Anpreisungen.

Urkantone. 2 Proben waren verdorben, 6 waren auf der Packung ungenügend bezeichnet.

Fribourg. 19 graisses comestibles étaient altérées, 2 trop acides, 1 malpropre.

Thurgau. Von 135 aus Metzgereien stammenden Speisefetten waren 20 ranzig, sauer oder durch Gewebeteile verunreinigt. Wir stellen fest, dass diese Fette gegenüber früher eine wesentliche Qualitätsverbesserung erfahren haben. An eine grosse Speisefettfabrik gelieferte Butter wies deutliche Qualitätsmängel auf. Der Ansicht gewisser Lieferfirmen, solche Ware infolge des Butterbeimischungszwanges noch bei der Industrie anbringen zu können, muss entgegengetreten werden.

VI. Speiseöle.

Bern. 1 Probe war künstlich gefärbt.

Fribourg. 6 huiles ont été reconnues altérées.

Basel. Ein Erdnussöl war mit Orleansfarbstoff gefärbt.

VII. Fleisch und Fleischwaren.

Zürich, Kanton. 2 Proben enthielten verbotene Konservierungsmittel, 4 Proben waren ungenügend und 4 verdorben.

Zürich, Stadt. 12 Bouillonpräparate mussten beanstandet werden wegen zu hohem Wassergehalt oder zu wenig Fleischextrakt oder Stickstoff oder wegen unrichtiger oder zur Täuschung geeigneter Bezeichnung. 1 Wurst war künstlich gefärbt.

Bern. 6 Proben wurden wegen zu hohem Wassergehalt oder zu niedrigem Fleischextraktgehalt oder ungenügender Deklaration beanstandet.

Urkantone. 2 Proben Fleischkäse und 3 Würste hatten einen Mehlzusatz erfahren, 1 Fleisch war verdorben, 1 Bouillonpräparat enthielt zu wenig Fleischextrakt.

Zug. Fleischkonserven, gedörrte Landjäger und geräuchertes Schweinefleisch war als ungeniessbar zu beanstanden.

Solothurn. In 31 Proben wurde ein Gehalt an Bakterien der Koli-Paratyphus-Enteritis-Gruppe festgestellt. Bei der bakteriologischen Fleischschau erwies sich das Fleisch als normal in 3 Fällen, als bedingt bankwürdig in 11 Fällen und als ungeniessbar in 5 Fällen.

Basel. 13 Fleischbrühepräparate entsprachen nicht den Vorschriften, 2 Fischkonserven enthielten verbotene Konservierungsmittel (Hexamethylentetramin).

St. Gallen. 3 Wurst-Proben war Mehl zugesetzt worden, 10 waren verdorben, 23 künstlich gefärbt (Wursthülle), 2 Fälle betrafen Fleischvergiftungen.

Aargau. Im Haushalt hergestellte Konserven waren nach kurzer Zeit bombiert, der Inhalt war schwarz und zeigte die Verdorbenheitsreaktion und üblen Geruch, in der Brühe waren Eisen und Zinn nachweisbar.

Thurgau. In 57 Wurstproben war die Wursthülle künstlich gefärbt, in einer Probe auch die Wursthülle. Trotz einer diesbezüglichen Warnung in der Schweizerischen Metzgerzeitung waren einige Metzger rückfällig.

Tessin. 14 contestations concernant principalement de vieilles conserves de viande ou de poisson dans des boîtes bombées ou rouillées.

Vaud. 28 échantillons de saucisses ou saucissons, contenaient de la viande bovine, 6 étaient avariés. 1 échantillon de gélatine pour saucisses: vente interdite.

Genève. Des conserves de sardines, qualifiées «à l'huile d'olive», étaient préparées avec une huile comestible renfermant jusqu'à 50% d'huile d'arachide. Plusieurs bouillons concentrés montraient des teneurs en azote et en extrait de viande trop faibles.

VIII. Suppenpräparate, Suppen- und Speisewürzen und Würzepasten.

Zürich, Kanton. 11 Proben waren ungenügend, 1 unrichtig deklariert.

Valais. Un produit appelé «Extrait parfait» portait illicitement l'indication «riche en vitamines».

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

Zürich, Kanton. 4 Proben von Mahlprodukten waren verdorben, 1 verunreinigt und 7 gelangten mit verbotenen Anpreisungen in den Verkehr. 7 Packungen von Brot trugen verbotene Anpreisungen, 3 Proben waren verunreinigt. 2 Packungen von Teigwaren wiesen Heilanpreisungen auf, 3 Beanstandungen erfolgten aus anderen Gründen.

Bern. 7 Proben Buttergebäck enthielten fremdes Fett.

Luzern. Die beanstandeten Proben waren entweder verschimmelt oder unrichtig bezeichnet.

Urkantone. 1 Backmehl enthielt Milben, 2 Packungen von Griess und Zwieback wiesen unzulässige Hinweise auf einen Vitamingehalt auf.

Schaffhausen. Ein gewöhnliches Weizenmehl, das mit einem Glutengehalt von garantiert 30 bis 32% angepriesen wurde, wurde beanstandet, da diese Angabe als zur Täuschung geeignet betrachtet wurde. 3 Proben Eierteigwaren mussten auf Grund der Eiweißbestimmung wegen zu niederm Gehalt an löslichem Eiweiß beanstandet werden.

Aargau. Backwaren (Schenkeli) die in der Masse 6% Butter enthielten, waren durch Backen in Oel von diesem so durchtränkt worden, dass der Gesamtgehalt 27,5% ausmachte, was bei Kindern schwere Darmstörungen verursachte.

Tessin. 18 échantillons de pâtes alimentaires avaient une teneur en œufs insuffisante.

Valais. Une farine contenant trop de seigle ergoté, plusieurs personnes avaient été indisposées après en avoir mangé.

Neuchâtel. Des petits pains et de la pâtisserie vendus comme fabriqués au beurre ne contenaient en réalité que de la margarine plus ou moins beurrée.

Genève. Un riz gonflé à l'eau, puis séché, étant vendu sous la désignation «Vita Reis», nous l'avons contesté sur la base de la réglementation concernant l'emploi d'indications relatives à une teneur en vitamines.

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

Urkantone. 2 nach Früchten benannte Cremepulver waren künstlich gefärbt, 2 unrichtig bezeichnet und 1 Glacepulver enthielt Maisstärke.

XI. Eier und Eierkonserven.

Zürich, Stadt. In 53 Fällen war die Stempelentfernung auf Importeiern nachweisbar.

Bern. Auf 451 Auslandeiern wurde die Entfernung des Importstempels festgestellt.

Luzern. Verschiedene Fälle betrafen Entfernung des Importstempels durch Abkratzen mit Glaspapier.

Genève. Nombreux ont été les lots d'œufs étrangers dont l'estampillage était défectueux, soit illisible, soit effaçable par l'eau froide ou par l'eau bouillante. Un importateur avait fait disparaître l'inscription « imp. » au moyen d'acide chlorhydrique, un détaillant utilisait pour l'effaçage un abrasif soit du « vim » et du vinaigre.

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

Zürich, Stadt. Cornichons waren mit Nipagin konserviert. Frische Tomaten wiesen Resten von giftigen Spritzmitteln auf.

Basel. 1 Spargelkonserve war verdorben, 4 Gemüsekonserven und 1 Pilzkonserve waren mit Benzoesäure konserviert oder ohne Firmenangabe.

St. Gallen. 1 Tomatenkonserve enthielt unerklärlicherweise Essig, wodurch Wasserstoffentwicklung und Bombage entstand.

Tessin. 5 contestations pour cause de conservation défectueuse ou de boîtes rouillées.

Neuchâtel. Des poires sèches de Californie étaient légèrement colorées, des poires de provenance italienne étaient couvertes de taches bleues provenant d'un traitement aux sels cupriques.

Genève. Il a été délivré, aux marchands, 1929 bulletins d'autorisation de vente, portant sur environ 50 000 kilos de champignons frais. D'autre part, 2034 kilos de champignons secs ont été examinés.

XIII. Honig und Kunsthonig.

Zürich Stadt. 1 Kunsthonig war künstlich gefärbt.

Luzern. Die Beanstandungen erfolgten wegen Verkaufs von Kunsthonig unter unrichtiger Bezeichnung.

XIV. Zucker, künstliche Süsstoffe und Konditoreiwaren.

Luzern. Streichhölzer aus Pfefferminz und Marzipan in regelrechte Streichholzschachteln verpackt, wurden wegen der Gefahr der Verwechslung durch Kinder, beschlagnahmt.

Basel. 3 Proben Glukose waren zu stark geschwefelt, 1 Probe Likörbonbons unrichtig bezeichnet und 2 Konditoreiwaren verdorben.

Thurgau. Ein Speiseeisbindemittel «Bechtolina» bestand aus Traganth. Ein als «Ramaltin» bezeichnetes, zur Hauptsache aus Malzzucker bestehendes Produkt wurde als radioaktiv bezeichnet, ohne dass ein Gutachten eines anerkannten Instituts beigebracht werden konnte.

XV. Konfitüren, Gelees, Fruchtsäfte und Sirupe.

Zürich, Kanton. 1 Sirup enthielt zuviel Ameisensäure, 4 Sirupe waren künstlich gefärbt, 3 gelangten mit verbotenen Anpreisungen in den Verkehr.

Zürich, Stadt. 4 Himbeersirupe waren mit Ameisensäure konserviert und unrichtig deklariert, ein weiterer künstlich gefärbt. 1 Brombeersaft mit Ameisensäure konserviert war unrichtig deklariert, 1 Zitronensaft war unrichtig deklariert.

Bern. 3 Proben enthielten zuviel Ameisensäure, oder sie waren künstlich gefärbt oder verdorben.

Glarus. Ein in ungenügend verzinnten Gefässen aufbewahrter Himbeersirup war violett verfärbt und zeigte Metallgeschmack.

Solothurn. 3 Proben waren entweder unrichtig bezeichnet oder künstlich gefärbt oder sie wiesen einen zu hohen Gehalt an Ameisensäure auf.

Basel. Ein Citronellesirup war vollständig verharzt und ungeniessbar.

Tessin. 6 échantillons de sirop étaient colorés artificiellement ou mis en vente sous une fausse désignation.

Genève. Bien des sirops présentés comme naturels étaient, en réalité, artificiels.

XVI. Trinkwasser, Eis und Mineralwasser.

Zürich, Kanton. 159 Proben mussten wegen Verunreinigung beanstandet werden.

Bern. 132 Proben waren chemisch oder bakteriologisch zu beanstanden.

Luzern. Es wurden zahlreiche Brunnen konstatiert, deren Wasser sich nicht als Trinkwasser eignet.

Urkantone. Von 48 beanstandeten Proben waren 41 auf Grund des bakteriologischen Befundes vorschriftswidrig. 3 Proben betrafen Trinkwasser, die erst nach vorhergehender Enteisung verwendungsfähig wurden.

Glarus. Das Wasser eines Schulhausbrunnens in einer Berggegend erwies sich als gründlich sanierungsbedürftig.

Fribourg. 10 échantillons contenaient une grosse quantité de matières organiques, 5 se sont révélés comme contaminés.

Solothurn. 74 Proben waren auf Grund des bakteriologischen Befundes, 27 des chemischen Befundes zu beanstanden.

St. Gallen. Von 629 Proben fallen 204 Proben auf die Kontrolle der Wasserversorgung der Stadt St. Gallen. Beanstandet wurden 136 Proben.

Graubünden. 37 Proben waren zu beanstanden und stammten zum Teil aus hygienisch äusserst stark gefährdeten Quellen.

Aargau. Es mussten 110 Proben = 24% beanstandet werden. Gestützt auf Augenscheine waren die ungünstigen Ergebnisse auf folgende Ursachen zurückzuführen: Ungünstiges Einzugsgebiet 17, mangelhafte und unfertige Fassungen 10, unzuweckmässige Leitungen 6, mangelhafte, verschmutzte Brunnstuben und Reservoirs 35, Infiltration von Sickerwasser, Jauche usw. 42. Eine normal funktionierende Anlage zeigte plötzlich eine starke Invasion von Eisenalgen und -bakterien verschiedener Art.

Thurgau. 8 Proben erwiesen sich als verunreinigt, 3 als zu stark eisenhaltig, 1 war durch gasbildende Bakterien infiziert.

Tessin. 14 échantillons d'eau potable ont été reconnus de mauvais aloi.

Valais. L'analyse chimique de l'eau potable d'une commune où des cas de typhus se présentaient périodiquement nous a révélé que l'eau d'une des sources était fortement souillée; les analyses bactériologiques ont donné des résultats normaux.

Vaud. Nombre d'échantillons analysés 267, dont reconnus de mauvais aloi 39. Une source était infectée par des phénols provenant du goudronnage de la route suivi immédiatement d'une forte pluie.

Neuchâtel. 92 échantillons ont été condamnés. On a pu constater que nombre de communes ne possédaient aucun plan exactement dressé de leur régime des eaux.

Genève. Sur un réseau, des plaintes se sont manifestées, concernant l'odeur de chlore présentée par l'eau distribuée.

XVII. Künstliche kohlen-saure Wasser und Limonaden.

Basel. Ein «Kola-Tafelgetränk» war aus Kolanuss, ein «Birkinger» aus Birkensaft und ein «Teekwass» mit Hilfe von «indischem Teepilz» hergestellt. Das letztere Getränk enthält 1—2 Vol. % gebildeten Alkohol und ist daher nicht «alkoholfrei».

Valais. 7 échantillons de limonades étaient troubles.

Genève. La dénomination «Soda» ne saurait remplacer celle de «Limonade». Les deux produits sont de nature et de désignation différentes.

XVIII. Künstliche alkohol- und kohlen-säurefreie Getränke.

Zürich, Kanton. 6 Proben waren trübe, 4 falsch bezeichnet, 6 Getränke kamen mit verbotenen Anpreisungen in den Verkehr.

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

Zürich, Kanton. 5 Proben Schokolade wurden wegen falscher Bezeichnung, 2 aus anderen Gründen beanstandet. 3 Tee trugen verbotene Anpreisungen, 1 Probe war verdorben.

Bern. Füsse von Schokolade-Maikäfern waren stark bleihaltig.

Luzern. 2 Proben koffeinfreier Kaffee enthielten zu wenig Extrakt.

Basel. 4 Proben waren ungenügend oder verdorben. 2 Schokoladenüberzugsmassen enthielten 40—100% gehärtetes Erdnussöl.

Thurgau. 2 Proben von Tee waren ohne Zwischenlage von Papier in eine Metallfolie verpackt, die mehr als 1% Blei enthielt. Packungen für Kaffeesurrogate und Kakao wiesen unzulässige Heilanpreisungen auf.

XX. Gewürze und Kochsalz.

Zürich, Stadt. 3 Wurstpräparate waren unzulässig zusammengesetzt. Senf enthielt zu viel Reisstärke und in 1 Fall Maisstärke.

Luzern. 2 Wurstgewürze enthielten Natriumphosphat und wurden deshalb beanstandet.

Urkantone. 2 Zitronengewürze enthielten als unzulässigen Bestandteil Natriumphosphat. 11 Proben erwiesen sich als ungenügend im Gehalt oder unrichtig deklariert oder verdorben.

Glarus. 1 Zimmt enthielt 25% Rohrzucker beigemischt.

Zug. 3 Proben Vanillinzucker enthielten zu wenig Vanillin. Bratwurstgewürz und Brühwurstgewürz enthielten einen verbotenen Zusatz von Natriumphosphat.

Solothurn. 6 Proben waren unrichtig bezeichnet oder muffig oder sie wiesen einen Gehalt an Phosphaten auf.

Basel. 3 Gewürzmischungen waren ungenügend bezeichnet, 1 Gewürz verfälscht oder mit Dinatriumphosphat versetzt.

Thurgau. 2 Kochsalzproben, die als Jodsalz bezeichnet waren, enthielten kein Jod.

XXI. Wein, Süsswein, Schaumwein, Wermutwein und alkoholfreier Wein.

Zürich, Kanton. 2 Beanstandungen erfolgten wegen Verfälschung, 78 wegen unrichtiger Bezeichnung, 2 wegen Ueberschwefelung, 10 wegen Essigstich, 147 wegen Verdorbenheit, 17 aus anderen Gründen.

Zürich, Stadt. 29 Proben waren unrichtig deklariert, 5 nachteilig verändert, 9 sonstwie verdorben, 31 erwiesen sich als Verschnitte, 7 waren überschwefelt, 7 waren stichig oder enthielten zu viel Kaliumsulfat oder waren überzuckert.

Bern. 42 Proben betrafen unrichtig deklarierte Weine, 18 stichige, 9 zu stark geschwefelte, 6 kranke und 4 sonstwie verdorbene Weine.

Luzern. Die Beanstandungen erfolgten wegen unrichtiger Deklaration, Essigstich, Böcksergeschmack und Verschnitt mit ausländischen Weinen.

Urkantone. 15 Proben erwiesen sich als verfälscht, 7 als unrichtig deklariert, 6 mit Missgeschmack behaftet, 3 als fehlerhaft und 9 als essigstichig.

Glarus. 7 Proben waren verfälscht, 14 unrichtig deklariert, 15 essigstichig, 11 krank oder trübe, 1 zu stark geschwefelt.

Zug. 1 Probe war verfälscht, 5 unrichtig deklariert, 6 essigstichig, 1 zeigte Missgeschmack.

Fribourg. 67 échantillons ont été contestés: 1 mouillé, 2 trop soufrés, 2 piqués, 2 altérés, 60 mis dans la commerce sous une fausse désignation.

Solothurn. 6 Proben waren verfälscht, 11 unrichtig deklariert, 5 gefärbt und 5 fehlerhaft oder verdorben.

Basel. 10 Proben waren verfälscht, 16 unrichtig bezeichnet, 5 zu stark geschwefelt und 15 entweder stichig, trüb oder verdorben. Sogenannte Chianti- und Astiweine gelangten mit zur Täuschung geeigneten Etiketten in den Verkehr.

St. Gallen. 65 Proben betrafen verfälschte, 7 unrichtig deklarierte, 29 nachteilig veränderte, 24 essigstichige und 5 überschwefelte Weine. Als Beitrag zur sankt-gallischen Weinstatistik des Jahres 1933 wurden 44 Proben Wein untersucht.

Graubünden. 14 Proben erwiesen sich als verfälscht, 11 als unrichtig deklariert, 5 als krank oder fehlerhaft.

Aargau. 13 Proben waren nicht richtig deklariert, 3 überschwefelt, 19 essigstichig oder sonstwie verdorben, 12 zeigten Missgeschmack, 4 waren überzuckert und 29 erwiesen sich als krank.

Thurgau. 7 Proben erwiesen sich als essigstichig, 2 als unreell, 8 als Kunstwein, 10 als ihrer Deklaration nicht entsprechend und 2 als schimmelig. Die als Kunstwein beanstandeten Proben stehen im Zusammenhang mit einer ausserkantonalen Weinfälschungsangelegenheit. 2 alkoholfreie Weine zeigten Alkoholgehalte von 0,9 und 1,4 Vol. %.

Tessin. 92 échantillons étaient piqués, 15 fausement désignés et 84 trop sucrés (voir également sous vin artificiel).

Vaud. 105 échantillons étaient de mauvais aloi. Vins altérés 20, fausement dénommés 66, falsifiés 12, anormaux, déséquilibrés, sursucrés 7.

Valais. Vin falsifié 22, vin avec une fausse désignation 17, vin piqué 5, autres vins malades 16, vin trop plâtré 1, vin sucré 6. La plupart des vins falsifiés concernait des vins gallisés.

Neuchâtel. Echantillons de mauvais aloi 62, vins mouillés artificiels 9, fausement dénommés 19, trop sucrés à la cuve 7, trop soufrés 23, piqués ou altérés 4.

Genève. 115 échantillons ont été contestés. Les contestations se répartissent comme il suit: vins mouillés, artificiels 8, vins piqués, altérés 46, vins surplâtrés 5, vins du pays sucrés au delà de la tolérance 3, vins mis dans le commerce sous fausse déclaration 28, autres motifs (mauvais goût, composition anormale, etc.) 24. Un vermouth était coloré artificielle-

ment. On donne dans les pays d'origine trop facilement des certificats satisfaisants pour des envois de qualité vraiment médiocre.

XXII. Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreier Obstwein und Beerenobstwein.

Zürich, Kanton. 3 Proben waren stichig, 5 verdorben, 6 trübe und 5 enthielten zuviel Alkohol. Aus anderen Gründen wurden 4 Proben beanstandet.

Zürich, Stadt. 8 Proben von Obstwein und Most waren essigstichig, 1 Most zeigte Mäuselgeschmack, ein anderer enthielt Zink. 1 Süssmost war trübe und wies zuviel Alkohol auf.

Bern. 3 Proben von alkoholfreiem Obstwein waren alkoholhaltig, 2 andere verunreinigt oder unrichtig bezeichnet.

Luzern. Die Beanstandungen betrafen alkoholfreie Obstweine mit zu hohem Alkoholgehalt oder hefetrübe Obstweine.

Urkantone. 7 Proben erwiesen sich als stichig, 1 als überschwefelt, 3 Süssmoste enthielten zuviel Alkohol.

Zug. Der Zinkgehalt eines Obstweines rührte von der Verwendung eines inwendig galvanisierten Rührers her. 3 weitere Proben waren fehlerhaft oder gestreckt.

Thurgau. 11 Proben waren verdorben durch Essigstich, 5 auf andere Weise, 1 alkoholfreier Saft war mit Wasser gestreckt. Für die Obstwein-Statistik wurden 61 frisch gepresste Apfelsäfte untersucht.

Genève. Un cidre sans alcool, d'une marque très répandue, était additionné d'acide benzoïque sans désignation.

XXIII. Bier und alkoholfreies Bier.

Luzern. 2 Proben wiesen starke Trübung auf.

Schaffhausen. Ein von einem Schuhmacher in den Verkehr gebrachtes «Bier» zu 20 Rp. pro Flasche enthielt 1% Alkohol und 7 g zuckerfreies Extrakt.

Genève. Nous avons interdit la vente d'une préparation dite «Auto brasseur», pour la fabrication d'une bière de ménage.

XXIV. Spirituosen.

Zürich, Kanton. 54 Proben betrafen unrichtig deklarierte Spirituosen. 8 Proben erwiesen sich als ungenügend, 2 waren verdorben und 3 verunreinigt. 1 Branntwein gelangte mit verbotenen Anpreisungen in den Verkehr, 10 waren verbotene, künstliche Branntweine.

Zürich, Stadt. 13 Branntweine waren unrichtig deklariert, 1 Kognak erwies sich als Weinbrand, ein Kirschwasserverschnitt war abnormal gefärbt, ein Weinbrand enthielt freie Schwefelsäure und 1 Eierkognak war künstlich gefärbt.

Bern. 110 Spirituosen waren unrichtig deklariert, 4 waren aus andern Gründen zu beanstanden.

Luzern. Ein Jamaica-Rum erwies sich als mit Vanillin parfümierter Obstbranntwein, die Ware wurde beschlagnahmt. Ein Kognak war ein gewöhnlicher Weinbrand.

Urkantone. 19 Proben erwiesen sich als unreell, 4 als im Geruch und Geschmack abnormal, 2 als künstlich gefärbt, 3 Proben waren abnormale Handelsware und 2 Proben Kirsch zeigten zu hohen Blausäuregehalt.

Glarus. 12 Proben waren unrichtig deklariert, 2 künstlich gefärbt, 2 zeigten Missgeschmack.

Zug. 1 Kirsch enthielt zuviel Kupfer, 6 weitere Spirituosen zeigten abnormale Zusammensetzung oder waren unrichtig deklariert.

Fribourg. 21 échantillons ont été contestés: 10 trop faibles en alcool, 8 mis dans la commerce sous une fausse désignation, 1 distillé trop tôt, 1 artificiel.

Solothurn. 13 Proben waren unrichtig bezeichnet, 2 zu niedrig im Alkoholgehalt.

Basel. 7 Proben waren unrichtig deklariert, 2 Rum künstlich gefärbt, 2 abnorm, 4 erwiesen sich als Absinthnachahmungen.

Schaffhausen. 8 Proben waren unrichtig deklariert, wovon 3 Proben auf Grund des Analyse und 5 Proben auf Grund des Degustationsbefundes beanstandet wurden.

Aargau. 18 Beanstandungen von Steinobstbranntweinen, Bitter und Rum.

Vaud. 48 contraventions concernent des eaux-de-vie-coupages ou des falsifications de marques.

Valais. Nous avons régulièrement le 50% des produits à contester, 9 kirsch étaient à considérer comme coupages, 4 eaux-de-vie avaient une teneur trop faible en alcool, 1 eau-de-vie de vin et 2 eaux-de-vie de fruits ont été reconnues comme eau-de-vie ordinaire, 2 cognacs contenaient trop d'extrait, 1 gentiane répondait à la désignation «eau-de-vie de lie à la gentiane». 3 bitters et 1 apéritif ordinaires portaient une fausse marque d'origine.

Neuchâtel. Echantillons de mauvais aloi 9. Le contrôle a porté principalement sur les kirschs, six ont été reconnus comme étant des coupages, grâce surtout aux bons offices de la Commission paritaire de dégustation.

Genève. Sur 112 échantillons examinés, nous en avons contesté 62, soit plus que la moitié. En ce qui concerne les apéritifs, on a trouvé fréquemment, dans des établissements publics, des bouteilles originales de marque connue, qui renfermaient des imitations pures ou des coupages du produit authentique avec des imitations.

XXV. Essig, Essigersatz, Essigsprit und Essigessenz.

Zürich, Stadt. 5 Proben wiesen zuwenig zuckerfreien Extrakt auf, 2 Proben waren unfertige Essige.

Bern. 4 Proben waren wegen zu niedrigem Säure- oder Extraktgehalt oder wegen unrichtiger Deklaration zu beanstanden.

Urkantone. In 12 Proben war der Gehalt an Essigsäure zu niedrig und derjenige an Alkohol zu hoch (unfertige Gärungsessige).

Fribourg. 5 vinaigres désignés comme «vinaigres de vin» n'étaient que des produits ordinaires.

Basel. 4 Gärungsessige enthielten zu wenig Extrakt, 4 Proben Essigersatz zu wenig Säure, 4 Proben waren unrichtig bezeichnet, 1 Essig verdorben. Ein wegen seines Milchsäuregehaltes überschwenglich gepriesener Spezialessig enthielt nur 1,1% Milchsäure gegenüber 5,7% Essigsäure. Ein «Honig-Essig» bestand aus Essig mit Honigzusatz.

XXVI. Farben für Lebensmittel.

Thurgau. In Metzgereien wurden in 11 Fällen Vorräte an künstlichen Farbstoffen vorgefunden.

Genève. Un gros stock de sachets de «couleurs pour œufs», ne portaient aucune indication concernant la nature exacte de leur contenu.

XXVII. Konservierungsmittel für Lebensmittel.

Basel. 4 Konservierungsmittel die für Dauerwürste, Konfiseriewaren, Kartoffeln usw. angepriesen wurden, enthielten Benzoesäure, Chlorbenzoesäure oder Formaldehyd.

Neuchâtel. Un produit pour la conservation du lait était simplement une solution concentrée de soude caustique à 33%.

XXVIII. Geschirre, Geräte und Gefässe für Lebensmittel.

Zürich, Stadt. Zu stark bleihaltiges Lot wurde gefunden an einer Milchkanne und einer Eismaschine.

Basel. 4 Milchkannen wiesen zu stark bleihaltiges Lot und 4 Teesiebe stark bleihaltige Legierung auf. Teetassen mit Uroplast-Presspulver hergestellt, kamen mit der Empfehlung in den Verkehr, Flüssigkeiten mit über 80° C. darin *nicht* zu servieren, da durch Abspaltung von Formaldehyd deren Geschmack beeinträchtigt werden kann.

XXIX. Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel.

St. Gallen. Ein Spezialpergamentpapier war als undurchlässig für ultraviolette Strahlen angepriesen, was auch in bedeutendem Masse zutraf.

XXX. Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungs Zwecken.

St. Gallen. Eine Baumwollmousseline mit weissem Dessin für Damenkleider enthielt erhebliche Mengen einer löslichen Bleiverbindung.

XXXI. Kosmetische Mittel.

Zürich, Kanton. In 2 Proben war die Verpackung bleihaltig, 1 war falsch deklariert, 2 trugen verbotene Anpreisungen.

Luzern. 1 Rasiercreme wurde wegen Bleigehalts beanstandet.

Basel. 1 Haarfärbemittel war bleihaltig.

Tessin. 4 échantillons de cosmétiques ont été contestés.

Vaud. Les 8 échantillons reconnus non conformes contenaient des hydrocarbures chlorés ou avaient un point d'inflammation trop bas.

Genève. Certaines teintures pour les cheveux renfermaient de la paratoluyène-diamine, admissible, et de la paraphénylène-diamine, interdite.

XXXII. Spielwaren.

Thurgau. Bei Puppen waren Schleifen usw. mit Stecknadeln befestigt, statt angenäht. Ein Niesspulver enthielt die äusserst giftige Quillajarinde und verursachte Augenverletzungen und Hautreizungen.

Valais. 2 stocks de musiques à bouche contenaient du zinc, 1 jouet en caoutchouc, du plomb et une teinture pour les cheveux, un composé organique nocif.

XXXIII. Diverse Gegenstände.

Zürich, Kanton. Bei 4 Putzmitteln fehlte die Warnungsaufschrift, 1 Probe erwies sich als giftig, 1 war unrichtig deklariert.

Zürich, Stadt. 24 Seifenproben enthielten zuviel freies Alkali. Ein Mittel diente verbotenerweise zur Streckung von Rahm und bestand aus Wasserglaslösung.

Basel. Ein Bodenbehandlungsmittel zeigte einen zu niedrigen Flammpunkt, ein Waschmittel einen zu hohen Gehalt an freiem Alkali und 3 giftige Ungeziefervertilgungsmittel waren ohne entsprechende Bezeichnung.

Aargau. Bodenwiche, die eine Feuersbrunst verursachte, war mit gewöhnlichem Autobenzin hergestellt worden.

Thurgau. 2 Lederbehandlungsmittel enthielten Anilin, 1 Waschpulver 20% freies Alkali.

Neuchâtel. Un liquide à détacher à base d'hydrocarbures chlorés se composait de monochlorbenzol pur.

Genève. Un vernis pour chaussures renfermait un peu d'aniline et de nitrobenzol.

Durchführung des Absinthgesetzes.

Zürich, Stadt. 3 Getränke erwiesen sich als Absinthnachahmungen.

Luzern. 1 Strafantrag wegen des Inverkehrbringens der Absinth-Imitation «Salü».

Zug. 1 Kräuterschnaps erwies sich als Absinth-Imitation.

Solothurn. 4 Fälle von Uebertretungen.

Basel. In 5 Fällen gelangten Absinth-Imitationen zur Anzeige. Ein als «Burgermeisterli» bezeichnetes Getränk enthielt 1590 Milligramm ätherische Oele im Liter.

Neuchâtel. Nombre de contraventions 6. Ces contraventions ont été relevées par la police.

Durchführung des Kunstweingesetzes.

Zürich, Stadt. 57 Weine erwiesen sich als unter Verwendung von Zuckerwasser und Chemikalien hergestellt. 2 Süssweine waren mit Wasser versetzt und 1 Wein war überzuckert.

Urkantone. 15 Proben Rotwein mit Rohrzuckermengen bis zu 4,6 g im Liter und Zitronensäure bis zu 3,6 g im Liter wurden beanstandet. 2125 Liter Kunstwein wurden mit Beschlag belegt.

Solothurn. 6 Fälle betrafen Wasserzusatz, 12 vorschriftswidrige Lagerung.

Basel. Es wurden 3 Uebertretungen festgestellt.

St. Gallen. Im Zusammenhang mit einer ausserkantonalen Weinfälschungsaffäre wurden 218 Proben untersucht und hievon 65 Proben als Kunstwein erkannt und beanstandet. 19 500 Liter wurden beschlagnahmt.

Graubünden. 14 Fälle betrafen eine ausserkantonale Weinfälschungsangelegenheit, wobei 8000 Liter Kunstwein beschlagnahmt wurden.

Thurgau. 1 als «Maron's Blütengetränk» deklariertes Produkt enthielt 7,4 Vol. % Alkohol und war als Kunstwein zu beanstanden.

Tessin. Plus de 1000 hectolitres de vin additionné d'eau sucrée ont été séquestrés. D'après une recette découverte à Zurich on fabriquait et mettait dans le commerce comme vin naturel de grandes quantités de vin artificiel, non seulement au Tessin mais également dans d'autres cantons.

Vaud. Deux droguistes ont offert des mélanges de substances permettant de fabriquer soit du vin de myrtilles, soit de la piquette.

Valais. 7 contestations de vins artificiels, 4 cas de fabrication de piquette sans autorisation, dans 5 cas le tonneau de piquette n'était pas séparé des tonneaux de vin naturel, 6 cas de défaut d'inscription.

Neuchâtel. 3 cas de vente de vins mouillés.

Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren.¹⁾

(Nach den dem Eidg. Gesundheitsamt vom 1. Januar bis 31. Dezember 1934
zugegangenen Mitteilungen.)²⁾

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

Période du 1^{er} janvier au 31 décembre 1934 (d'après les données fournies par les cantons au Service fédéral de l'hygiène publique).²⁾

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

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