Auszug aus den Berichten des Schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1918

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **10 (1919)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Auf diese und ähnliche von den Umständen abhängende Art, wie der geübte Scheidekünstler diesen gemäss immer zweckmässig verfahren wird, habe ich oft die Verfälschung solcher Weine entdecket, worin nach dem eigenen Geständnisse des Kaufmanns, der Birnmost in dem Verhältnisse von einem Fünftel, einem Sechstel, und einem Siebentel zugesetzet war. Sind diese Weine gleich nicht so stärkend als die natürlichen, so sind sie doch auch der Gesundheit nicht schädlich, und man muss dem Kaufmannne keine Vorwürfe über diese Vermischung machen, wenn er sie nicht für ächt verkaufet, sondern sie wohlfeiler giebt.»

Soviel aus der — wahrscheinlich von *Trommsdorff*[1]) selbst besorgten — Uebersetzung der Arbeit von *Deyeux*[2]). Ob nach dem eben geschilderten Verfahren tatsächlich noch 14 % Birnmost nachgewiesen werden könnten, müsste eben noch nachgeprüft werden.

Auszug aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1918.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Der Einfluss des Krieges machte auch in diesem Jahre wieder Aenderungen von Bestimmungen der Verordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen notwendig. Es betraf dies:

1. Abänderung von Art. 82 der genannten Verordnung (Beschluss vom 1. Mai 1918). Die künstliche Färbung der Teigwaren wird bis auf weiteres gestattet, sofern der verwendete Farbstoff nicht gesundheitsschädlich ist. Künstlich gefärbte Teigwaren müssen aber im Gross- und Kleinverkauf auf der Packung deutlich als «künstlich gefärbt» bezeichnet werden.
2. Herabsetzung des Stammwürzegehaltes des Bieres (Beschlüsse vom 24. Mai und vom 25. Oktober 1918). Infolge dringlicher Eingaben des

---

[1]) *Johann Bartholomäus Trommsdorff*, Professor der Chemie an der Universität Erfurt, und Apotheker, Verfasser zahlreicher Abhandlungen und verschiedener chemischer und pharmazeutischer Werke, Herausgeber verschiedener Zeitschrifteu und Inhaber und Leiter der von ihm gegründeten «Chemisch-physikalischen und pharmazeutischen Pensionsanstalt für Jünglinge» lebte von 1770 bis 1837 in Erfurt.

[2]) *Nicolas Deyeux*, 1745—1837, Apotheker, Professor der Pharmacie an der medizinischen Fakultät zu Paris, Hofapotheker Napoleons I.

schweizerischen Bierbrauervereins wurde die Anforderung an den Gehalt des Bieres im gleichen Jahre noch zweimal reduziert. Die betreffende Bestimmung lautet nun: «Das Bier soll aus einer vierprozentigen Stammwürze hervorgegangen sein». Vor dem Krieg war ein Stammwürzegehalt von mindestens 12 % vorgeschrieben.

Um den Auswüchsen im Verkehr mit Lebensmittelsurrogaten entgegentreten zu können, wurde der Erlass besonderer Bestimmungen notwendig. Dies führte zum Beschluss vom 24. Juni 1918. Gerade auf diesem Gebiete zeigten sich wohl am meisten Produkte, die als Kriegserscheinungen einer strengen Kontrolle speziell bedurften.

Von mehreren Interessentenverbänden war das Gesuch eingereicht worden, es möchten neben dem Kaliummetasulfit, das kaum mehr erhältlich sei, auch Natriumsulfite bei der Kellerbehandlung von Wein und Obstwein gestattet werden. Diesem Gesuch wurde durch Beschluss vom 15. Oktober 1918 entsprochen.

Der Staatsrat des Kantons Tessin hatte eine Revision des kantonalen Gesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln vorgenommen. Durch Beschluss vom 16. August 1918 wurde dem Projekt die Genehmigung erteilt.

Auf Grund von Art. 174, Absatz 3, der Verordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln sind die Behörden der Kantone Aargau, Schaffhausen, Thurgau und Zürich entsprechend ihrem Ansuchen ermächtigt worden, für die im Jahre 1918 in ihrem Kantonsgebiet geernteten Weine das mässige Verschneiden mit andern Weinen zu gestatten, ohne dass dies in der Ursprungsbezeichnung angegeben zu werden braucht.

Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Die Kriegszeit hatte Jahr für Jahr mehr Einfluss auf die Tätigkeit dieses Laboratoriums. Mehr und mehr wurde das Personal durch Kontrolluntersuchungen für verschiedene Kriegsabteilungen in Anspruch genommen. Immerhin konnten noch 13 kleinere und grössere Arbeiten aus der Versuchstätigkeit in den «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene», dem Organ des schweizerischen Gesundheitsamtes, publiziert werden.

In der nachstehenden Zusammenstellung ist die Zahl der Proben verschiedener Objekte ersichtlich, die insbesondere auf Ansuchen von Abteilungen des eidgenössischen Ernährungsamtes (Warenabteilung, eidgenössisches Brotamt, eidgenössische Fettzentrale), von der Bundesanwaltschaft, der Oberzolldirektion und anderen Amtsstellen, teils auch behufs Abgabe besonderer Berichte etc. analysiert werden mussten:

Bier	5	Fleischwaren	27
Brot und Patisseriewaren	135	Kakao und Schokoladen	37
Eierkonserven	9	Konfitüren	14
Ersatzlebensmittel	108	Leguminosen	3

Mahlprodukte	98	Wein	23
Reis	10	Chemikalien u. Medikamente	24
Saccharin	5	Metalle und Erze	33
Speisefette und Speiseöle	46	Schriftproben	9
Teigwaren	17	Seifen und Waschpulver	147
Wasser	7	And. Gebrauchsgegenstände	8

Ausserdem gehörten administrative Arbeiten, Abfassung von Berichten, Gutachten und Anträgen zu den Aufgaben des Personals, das übrigens durch mehrere Krankheitsfälle (Grippe) und Militärdienst in seiner Leistungsfähigkeit teilweise behindert war.

Die unentgeltliche Abgabe spezifischer Sera für den Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung von Kunsthonig oder verfälschten Honigen von reinem Bienenhonig wurde wieder von mehreren Amtsstellen benutzt. Es wurden geliefert:

Antipferdefleischserum	19	Röhrchen	à 1 cm³
Antibieneneiweisserum	8	»	à 1 »
Normales Kaninchenserum	2	»	à 1 »

Da diese Sera trotz der Aufbewahrung im Eisschrank keine sehr grosse Haltbarkeit haben, so müssen sie von Zeit zu Zeit kontrolliert und eventuell erneuert werden, was wesentliche Arbeit und Auslagen verursacht.

Im Personalbestand fand eine einzige Aenderung statt, indem der Assistent für Bakteriologie, Herr Dr. Thöni, zur Privatindustrie überging. Er wurde ersetzt durch Herrn Dr. med. Geilinger, bisherigen Hilfsassistenten.

Die Kontrolle der Lebensmittel (ausgenommen Fleisch) **und Gebrauchsgegenstände.**

I. In den Kantonen.

Die Berichte der Kantone über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes (Art. 56, Absatz 4) und der bundesrätlichen Erlasse geben einlässlich Auskunft betreffend die Beobachtungen und Erfahrungen, die hierbei gemacht worden sind. Wir können aus diesen Berichten, sowie von den eigenen Wahrnehmungen hier folgendes mitteilen.

Die allgemeine Knappheit der Lebensmittel machte sich auch bei der Ausübung der Kontrolle überall bemerkbar. Die alten Vorräte sind aufgebraucht und neben den rationierten Lebensmitteln war an vielen Orten sehr wenig mehr zu kontrollieren. Trotzdem der Krieg im Laufe des Jahres tatsächlich zu Ende ging, war ein Einfluss auf die Lebensmittelversorgung und damit auch auf die Ergebnisse der Kontrolltätigkeit noch nicht zu verspüren.

Durch die Ungunst der Verhältnisse, wie Erkrankung des Personals an der Grippe, öfterer Militärdienst etc., musste der Laboratoriumsbetrieb in manchen Kantonen eingeschränkt werden, und es machten sich nicht

selten empfindliche Störungen bemerkbar. Auch wurden die Organe der Lebensmittelkontrolle an vielen Orten zum Dienst in der Lebensmittelfürsorge und der Rationierung beigezogen. Gleichwohl war, wie die vielen Beanstandungen beweisen, die häufige Untersuchung verschiedener Objekte notwendiger als je.

Instruktionskurse für Ortsexperten und Mitglieder von Gesundheitskommissionen konnten aus den oben angeführten Gründen in den meisten Kantonen nicht angeordnet werden, obwohl dafür wegen des starken Personenwechsels Bedürfnis vorhanden wäre. Einzig in 3 Untersuchungsanstalten wurde je ein solcher Kurs abgehalten.

Wie in andern Jahren nahm die Untersuchung der *Milch* wieder einen grossen Teil der Kontrolltätigkeit in Anspruch. Trotz der in den meisten Kantonen eingeführten strengen Bestrafungen sind Verfälschungen der Milch häufig vorgekommen. Der hohe Preis dieses Nahrungsmittels mag dazu besonders verleitet haben. Auch über die geringe Haltbarkeit der Konsummilch wurden namentlich während der wärmern Jahreszeit viele Klagen laut. Wo die Schuld hierfür nicht von ungenügend reinlicher Behandlung und Sorgfalt beim Produzenten herrührt, da muss sie meistens den abnormen Verhältnissen der Kriegszeit zugeschrieben werden. Die Sammelstellen, in denen die Milch vor dem Krieg zur Käsefabrikation verwendet wurde, sind häufig nicht mit Kühlvorrichtungen versehen. Dazu kommt, dass bei dem gegenwärtig höchst ungünstigen Eisenbahnverkehr der Transport insbesondere auf weitere Distanzen grosse Verzögerungen erleidet. Auch hier ist daher von der Rückkehr normaler Verhältnisse rasch wesentliche Besserung zu erwarten.

Infolge des durch den Krieg bedingten Notstandes in der Fettversorgung des Landes kam fortwährend auch der *Butter* eine weit grössere Bedeutung zu als vor dem Kriege. Bei den hohen Preisen war es Pflicht der Kontrollorgane, auf Vollwertigkeit und sonstige Beschaffenheit dieses wichtigen Milchproduktes ein besonderes Augenmerk zu richten. Vor allem gab es Beanstandungen wegen zu geringem Fettgehalt bezw. zu hohem Gehalt an Wasser. Während Art. 33 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung vorschreibt, dass der Fettgehalt der Butter mindestens 82 % betragen solle, kamen häufig Proben zur Untersuchung, die wesentlich weniger Fett enthielten. Der zu geringe Fettgehalt ist gewöhnlich ungenügenden Auskneten oder sonstigen Fabrikationsfehlern zuzuschreiben. Die u. a. selbst von einem Molkereitechniker vor Gericht gemachte Angabe, dass fast überall ein Fettgehalt von 80 % der Käsereibutter noch geduldet werde, steht sowohl mit den Tatsachen als auch mit den bestehenden Vorschriften im Widerspruch.

Eine umfangreiche Arbeit bildete ebenfalls wieder die Kontrolle der *Trinkwasserverhältnisse*. In den meisten Städten und vielen grössern Ortschaften werden periodische Untersuchungen vorgenommen, durch die vorkommende Verunreinigungen sich gewöhnlich bald aufdecken lassen. Schwieriger sind die Verhältnise im Lande herum in kleineren Ortschaften und

vereinzelten Gehöften, wo gemeinsame örtliche oder gemeindeweise Wasserversorgungen noch fehlen und oft schon die Quellenfassungen ganz mangelhaft sind. Hier dürfen die Organe der Lebensmittelkontrolle und Gesundheitsbehörden trotz der häufigen Misserfolge und Schwierigkeiten in ihren Bemühungen nicht nachlassen. Die Untersuchung des Trinkwassers sollte in der Regel sowohl chemisch als auch bakteriologisch ausgeführt und durch eine Lokalinspektion ergänzt werden. Besondere Aufmerksamkeit erfordern immer wieder die Pumpbrunnen. In einem Kanton der Westschweiz mussten von 349 untersuchten Wasserproben von Pumpbrunnen 237 beanstandet werden.

Ersatzlebensmittel. Aehnlich wie in Nachbarländern waren als Kriegserscheinung auch zahlreiche Lebensmittelsurrogate verschiedener Art in den Verkehr gelangt, die teilweise als wertlos oder doch im Preise stark übersetzt oder als Schwindelprodukte bezeichnet werden mussten. Um diesem Unfug entgegentreten zu können, wurde durch den Bundesratsbeschluss vom 24. Juni 1918 verfügt, dass die seit dem 1. August 1914 aufgetauchten Ersatzlebensmittel nur mit Bewilligung des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartementes (Abteilung Gesundheitsamt) in den Verkehr gebracht werden dürfen. Die Erfahrungen haben bewiesen, dass eine solche Verkehrseinschränkung notwendig war und die mühsame Ausführung des Beschlusses mindestens prophylaktisch wirkte und die Unterdrückung des grössten Unfuges auf diesem Gebiete ermöglichte.

Kunstweinverbot. Die Fälle von Beanstandungen weinähnlicher Getränke, die vom Kunstweinverbot betroffen werden, gehören immer noch nicht zu den Seltenheiten. Aus vielen Kantonen wurde gemeldet, dass oft versucht wird, Verschnitte von Obstwein («Most») mit Wein als Naturwein in den Verkehr zu bringen. Die Methoden für den Nachweis dieser Verfälschung bedürfen noch der Verbesserung. Neben der chemischen Untersuchung muss hier namentlich die Degustation zu Rate gezogen werden.

Die Abgabe von Zucker an die Weinproduzenten zur Herstellung von Tresterwein hat vielerorts zu Missbräuchen geführt, die bei der allgemeinen Zuckerknappheit in den Haushaltungen um so strenger zu verurteilen sind.

Absinthverbot. Absinth und Absinthimitationen scheinen nahezu vollständig aus dem Verkehr verschwunden zu sein. Wenigstens sind Straffälle wegen Widerhandlungen gegen die Vorschriften des Bundesgesetzes betreffend das Absinthverbot nur noch ganz vereinzelt zu unserer Kenntnis gelangt.

Von *Einsprachen gegen die Gutachten der Kantonschemiker* und Gemeindechemiker gemäss Art. 18 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes wurde in 54 Fällen Gebrauch gemacht. In 42 Fällen wurde der Befund bestätigt und 10 Fälle sind noch unerledigt (Tabelle II).

Aus den schon angeführten Gründen ging die Gesamtzahl der in der Schweiz untersuchten kontrollpflichtigen Objekte (Tabelle I) wieder etwas zurück. Sie betrug 53 177 (gegenüber 56 116 im Vorjahre). Der Prozentsatz der Beanstandungen belief sich auf 14,07 (im Vorjahr 16,26).

Wie in Tabelle III ersichtlich ist, bildeten gleich wie früher die Milchuntersuchungen den grössten Teil der Laboratoriumsarbeit. 34 963 oder 65,7 % der sämtlichen untersuchten Objekte waren Milchproben. Daneben kamen auf Trinkwasser 4477 Proben, Wein 3960 Proben und Mahlprodukte 2441 Proben.

Die Zahl der durch die Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Gesundheitshehörden erfolgten selbständigen Beanstandungen (Art. 7 und 16 der Verordnung betreffend die technischen Befugnisse der kantonalen Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten) ist stark zurückgegangen. Als Gründe hierfür sind die schon erwähnte anderweitige Inanspruchnahme dieser Funktionäre und die vielen Erkrankungen an der Grippe zu betrachten. Immerhin sind die Leistungen speziell der Lebensmittelinspektoren in den meisten Kantonen durchaus anerkennenswert (Tabelle IV).

II. An der Landesgrenze.

Durch die Kontrollorgane an der Landesgrenze sind infolge der stark beschränkten Lebensmitteleinfuhr verhältnismässig nur wenig Proben an die kantonalen Untersuchungsanstalten eingesandt worden. Diese 198 Proben beziehen sich auf Sendungen im Gesamtgewicht von 2 571 527 kg (Tabelle V). Davon sind nach genauer Untersuchung der Proben 155 Sendungen im Gewicht von zusammen 2 153 045 kg beanstandet worden.

Die meisten Probesendungen betreffen Wein (Tabelle VI). Von den 67 eingesandten Proben waren 43, also etwas über 64 %, endgültig zu beanstanden.

Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit wurden gestützt auf Art. 35 des Lebensmittelgesetzes vier Sendungen im Gewicht von zusammen 23 988 kg an der Grenze zurückgewiesen. Es betraf dies namentlich Wein und Früchte. Oft waren infolge der ungünstigen Transportverhältnisse grössere Sendungen teilweise verdorben, während einzelne Partien sich noch verwenden liessen. In diesem Falle war anzuordnen, dass die Ware bei ihrer Ankunft am Bestimmungsort unter amtlicher Aufsicht erlesen werde.

Wenn einzelne unserer Grenzexperten während der Kriegszeit wenigstens teilweise anders beschäftigt werden mussten als für sie vorgesehen war, so ist nun zu erwarten, dass sie bald ihre normale Tätigkeit wieder aufnehmen können.

Bundesbeiträge an die Kosten der kantonalen Untersuchungsanstalten.

Tabelle VII gibt uns eine Uebersicht über die Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen und die Beiträge, welche der Bund auf Grund der eingereichten Rechnungen nach Massgabe von Art. 10 des Bundesgesetzes ausgerichtet hat.

Ausserdem wurde gestützt auf den gleichen Artikel als Subvention an Neubauten und die Einrichtungen von Untersuchungsanstalten der Betrag von Fr. 15 350. 32 an den Kanton Baselstadt ausbezahlt als letzte Abzahlung auf den Gesamtbetrag von Fr. 134 449.

Tabelle I.

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Objekte			Beanstandete Proben	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs-anstalten	Von Zoll-ämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Zusammen	Zusammen	
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	21	1 610	1 631	381	23,36
» Stadt .	» . . .	—	7 560	7 560	570	7,54
Bern	Bern . . .	32	1 283	1 315	614	46,69
Luzern . . .	Luzern . . .	8	452	460	125	27,18
Uri	Brunnen . .	—	303	303	44	14,52
Schwyz . . .		3	1 427	1 430	167	11,68
Obwalden . .		—	329	329	21	6,38
Nidwalden . .		—	218	218	18	8,26
Glarus . . .	Glarus . .	—	1 220	1 220	120	9,84
Zug	Zug	—	990	990	136	13,74
Freiburg . . .	Freiburg . .	6	1 757	1 763	306	17,36
Solothurn . .	Solothurn . .	6	1 872	1 878	163	8,68
Baselstadt . .	Basel . . .	13	4 851	4 864	419	8,61
Baselland . .		2	222	224	44	19,64
Schaffhausen .	Schaffhausen .	2	1 060	1 062	181	17,04
Appenzell A.-Rh. .	St. Gallen . .	1	217	218	83	38,07
Appenzell I.-Rh. .		—	60	60	12	20,00
St. Gallen . .		12	3 868	3 880	602	15,52
Graubünden .	Chur . . .	5	1 840	1 845	165	8,94
Aargau . . .	Aarau . . .	1	2 722	2 723	633	23,25
Thurgau . . .	Frauenfeld .	—	2 240	2 240	460	20,54
Tessin . . .	Lugano . .	22	1 696	1 718	534	31,08
Waadt . . .	Lausanne . .	25	4 714	4 739	771	16,27
Wallis . . .	Sitten . . .	—	765	765	154	20,13
Neuenburg . .	Neuenburg .	1	1 469	1 470	141	9,59
Genf	Genf . . .	34	8 238	8 272	616	7,45
		194	**52 983**	**53 177**	**7 480**	**14,07**

Tabelle II.

Zusammenstellung der administrativen Oberexpertisen gegen Befunde von kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren (Art. 16 des Lebensmittelgesetzes).

Kantone (und Städte)	Es wurden Oberexpertisen verlangt gegen Befunde von							
	Untersuchungsanstalten				Lebensmittelinspektoren			
	Zusammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Zusammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt
		bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt	
	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle
Zürich, Kanton . . .	4	4	—	—	4	4	—	—
Zürich, Stadt . . .	7	3	1	3	—	—	—	—
Bern	9	8	—	1	—	—	—	—
Luzern	2	1	1	—	—	—	—	—
Uri								
Schwyz	2	1	—	1	—	—	—	—
Obwalden								
Nidwalden								
Glarus	—	—	—	—	—	—	—	—
Zug	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—
Solothurn	—	—	—	—	—	—	—	—
Baselstadt	1	1	—	—	—	—	—	—
Baselland	2	1	—	1	1	1	—	—
Schaffhausen . . .	1	1	—	—	—	—	—	—
Appenzell A.-Rh. . .					—	—	—	—
Appenzell I.-Rh. . .	3	3	—	—	—	—	—	—
St. Gallen					—	—	—	—
Graubünden	3	3	—	—	—	—	—	—
Aargau	7	7	—	—	—	—	—	—
Thurgau	3	3	—	—	—	—	—	—
Tessin	5	4	—	1	—	—	—	—
Waadt	2	2	—	—	—	—	—	—
Wallis	2	—	—	2	—	—	—	—
Neuenburg	1	—	—	1	—	—	—	—
Genf	—	—	—	—	—	—	—	—
	54	42	2	10	5	5	—	—

Tabelle III.

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	a. Lebensmittel.			
1	Bier	343	57	16,62
2	Branntweine und Liqueure	712	244	34,27
3	Brot	237	75	31,64
4	Butter	351	137	39,03
5	Eier	129	49	37,98
6	Eierkonserven	60	18	30,00
7	Eis (Tafeleis)	5	2	40,00
8	Essig und Essigessenz	262	39	14,89
9	Fleisch und Fleischwaren	374	91	24,33
10	Fruchtsäfte	20	6	30,00
11	Gemüse, frisches	11	7	63,64
12	Gemüse, gedörrtes	36	8	22,22
13	Gemüsekonserven	45	27	60,00
14	Gewürze	341	85	24,93
15	Honig (inbegriffen Kunsthonig u. Kunsthonigpulver)	155	24	15,48
16	Hülsenfrüchte	17	3	17,65
17	Kaffee	48	9	18,75
18	Kaffeesurrogate	161	51	31,68
19	Kakao	85	21	24,71
20	Käse	481	67	13,93
21	Kohlensaure Wasser (künstliche)	21	2	9,52
22	Konditoreiwaren	469	162	34,54
23	Konfitüren	49	12	24,49
24	Körnerfrüchte	35	15	42,86
25	Limonaden	119	45	37,82
26	Mahlprodukte	2 441	389	15,94
27	Milch	34 963	2 727	7,80
28	Milchkonserven	30	3	10,00
29	Mineralwasser	7	3	42,86
30	Obst, frisches	11	8	72,73
31	Obst, gedörrtes	20	9	45,00
32	Obstkonserven	7	2	28,57
33	Obstwein	532	160	30,08
34	Paniermehl	—	—	—
	Uebertrag	42 577	4 757	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	Uebertrag	42 577	4 757	—
35	Pilze, frische	1	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	—	—	—
37	Presshefe	11	9	81,82
38	Schokolade	95	7	7,37
39	Sirupe	117	42	35,90
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	309	126	40,78
41	Speiseöle	163	42	25,76
42	Tee	19	5	26,32
43	Teigwaren	90	32	35,56
44	Trinkwasser	4 477	1 258	28,10
45	Wein	3 960	994	25,10
46	Zucker (inbegriffen Glukose u. künstliche Süssstoffe)	79	42	53,16
47	Verschiedene andere Lebensmittel	542	214	39,48
	Zusammen Lebensmittel	**52 440**	**7 328**	**13,97**
	b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.			
1	Farben für Lebensmittel . . .	6	1	16,67
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungszwecken	1	1	100,00
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	67	14	20,89
4	Kinderspielwaren	240	55	22,92
5	Kosmetische Mittel	20	3	15,00
6	Mal- und Anstrichfarben . . .	23	2	8,70
7	Petroleum	4	1	25,00
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	12	6	50,00
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	19	4	21,05
10	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	345	65	18,83
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	**737**	**152**	**20,62**
	Zusammenzug.			
	Lebensmittel	52 440	7 328	13,97
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	737	152	20,62
	Zusammen	**53 177**	**7 480**	**14,07**

Tabelle IV.

Zahl der durch die Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden erfolgten selbständigen Beanstandungen (Art. 7 und 16 der Verordnung betreffend die technischen Befugnisse der kantonalen Lebensmittelinspektoren und der Ortsexperten vom 29. Januar 1909).

Kantone	Die Beanstandung erfolgte durch								Zusammen
	Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden				
	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	
Zürich, Kanton .	51	7	208	234	1046	74	112	112	1 844
Zürich, Stadt .	—	—	—	—	665	51	543	375	1 634
Bern	860	6	321	479	315	12	11	84	2 088
Luzern	103	38	5	25	58	8	14	16	267
Uri	15	13	5	56	18	—	18	79	204
Schwyz . . .	58	7	19	27	67	—	2	2	182
Obwalden . . .	3	16	5	25	4	—	—	2	55
Nidwalden . .	12	14	9	31	6	—	5	5	82
Glarus	46	—	20	11	27	—	6	8	118
Zug	6	8	10	24	50	11	5	17	131
Freiburg . . .	17	4	31	107	—	—	—	—	159
Solothurn . . .	3	—	—	—	129	1	—	—	133
Baselstadt . .	97	9	2	13	—	—	—	—	121
Baselland . . .	112	20	41	15	62	13	15	16	294
Schaffhausen .	8	—	3	3	—	—	—	—	14
Appenzell A.-Rh.	131	—	95	90	—	—	—	—	316
Appenzell I.-Rh.	37	17	12	21	2	1	2	2	94
St. Gallen . . .	6	—	—	—	397	84	43	21	551
Graubünden . .	66	27	49	70	5	28	—	52	297
Aargau . . .	84	450	192	82	410	236	200	256	1 910
Thurgau . . .	26	7	66	29	—	—	—	—	128
Tessin	121	—	69	3	103	—	6	—	302
Waadt	663	—	45	—	2821	24	360	288	4 201
Wallis	29	1	1	5	78	18	56	73	261
Neuenburg . .	237	12	3	—	—	—	—	—	252
Genf	189	—	1	37	—	—	—	—	227
	2980	**656**	**1212**	**1387**	**6263**	**561**	**1398**	**1408**	**15 865**

Tabelle V.

Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle in den einzelnen Zollgebieten.

Probenentnahmen von verdächtigen Waren und Meldungen über unrichtig bezeichnete oder nicht vorschriftsgemäss verpackte Lebensmittel (Art. 28 LG) und Rückweisungen von augenscheinlich verdorbenen Waren (Art. 35 LG).

Zollgebiete	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
I. Zollgebiet	17	170 978	8	89 848	1	7 000
II. »	7	3 773	5	66	—	—
III. »	12	100 803	4	43 248	—	—
IV. »	48	547 593	37	412 119	3	16 988
V. »	24	67 745	21	40 896	—	—
VI. »	90	1 680 635	80	1 566 868	—	—
Zusammen	**198**	**2 571 527**	**155**	**2 153 045**	**4**	**23 988**

Tabelle VI.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
a. Lebensmittel.						
1. Butter	—	—	—	—	—	—
2. Eier und Eierkonserven	—	—	—	—	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	—	—	—	—	—	—
4. Gewürze . . .	2	8 451	—	—	—	—
5. Honig	6	53 581	6	53 581	—	—
6. Kaffee	7	41 584	5	17 262	—	—
7. Kaffeesurrogate .	—	—	—	—	—	—
8. Kakao und Schokolade	—	—	—	—	—	—
9. Käse	—	—	—	—	—	—
10. Kunstkäse . . .	—	—	—	—	—	—
11. Mehl und Getreide	14	255 112	14	255 112	—	—
12. Speisefette (ausgen. Butter)	6	78 172	5	73 497	—	—
13. Speiseöle . . .	6	52 689	4	38 606	—	—
14. Tee	3	18 625	3	18 625	—	—
15. Teigwaren . . .	7	712 720	7	712 720	—	—
16. Wein	67	851 266	43	579 662	2	16 964
17. Zucker (Glukose) .	14	149 104	14	149 104	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	41	341 930	31	246 699	2	7 024
Zusammen Lebensmittel	173	2 563 234	132	2 144 868	4	23 988
b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	25	8 293	23	8 177	—	—
Zusammen	**198**	**2 571 527**	**155**	**2 153 045**	**4**	**23 988**

Tabelle VII.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1918.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Netto-ausgaben	Bundes-beitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktionskurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	13 698. 49	52 007. —	—	65 705. 49	6 074. 25	59 631. 24	29 815. 60
Zürich (Stadt)	10 787. 01	53 295. 50	—	64 082. 51	17 476. —	46 606. 51	23 303. 25
Bern	15 382. 82	51 307. —	405. —	67 094. 82	10 731. —	56 363. 82	28 181. 90
Luzern	13 778. 67	24 745. 35	—	38 524. 02	4 173. 25	34 350. 77	17 175. 35
Urkantone	7 648. 41	13 250. —	277. 75	21 176. 16	2 768. 73	18 407. 43	9 203. 70
Glarus	3 096. 36	14 300. —	—	17 396. 36	889. 90	16 506. 46	8 253. 20
Zug	3 367. 28	10 018. 60	—	13 385. 88	1 044. 55	12 341. 33	6 170. 65
Freiburg	6 906. 91	14 100. —	—	21 006. 91	3 887. 95	17 118. 96	8 559. 45
Solothurn	4 182. 63	14 982. 70	—	19 165. 33	1 613. 50	17 551. 83	8 775. 90
Baselstadt	18 571. 64	54 316. 70	—	72 888. 34	19 650. 67	53 237. 67	26 618. 80
Baselland	3 573. 95	5 040. —	—	8 613. 95	677. 70	7 936. 25	3 968. 10
Schaffhausen	4 529. 49	13 428. 20	—	17 957. 69	2 568. —	15 389. 69	7 694. 85
Appenzell A.-Rh.	2 970. 05	2 500. —	—	5 470. 05	—	5 470. 05	2 735. —
Appenzell I.-Rh.	931. 80	1 500. —	—	2 431. 80	48. —	2 383. 80	1 191. 90
St. Gallen	16 825. 45	41 750. 70	—	58 576. 15	25 682. 15	32 894. —	16 447. —
Graubünden	9 910. 03	17 362. 50	—	27 272. 53	2 556. 05	24 716. 48	12 358. 25
Aargau	19 537. 41	39 271. 65	—	58 809. 06	4 824. 10	53 984. 96	26 992. 45
Thurgau	8 620. 66	21 777. 20	302. —	30 699. 86	4 641. —	26 058. 86	13 029. 40
Tessin	17 789. 93	24 820. 50	—	42 610. 43	5 878. —	36 732. 43	18 366. 20
Waadt	20 547. 24	68 651. 15	—	89 198. 39	21 779. 55	67 418. 84	33 709. 40
Wallis	3 223. 40	13 331. —	—	16 554. 40	1 651. 95	14 902. 45	7 451. 25
Neuenburg	3 129. 96	18 750. —	—	21 879. 96	3 699. 50	18 180. 46	9 090. 20
Genf	5 309. 25	34 773. 10	—	40 082. 35	6 143. 75	33 938. 60	16 969. 30
	214 318. 84	**605 278. 85**	**984. 75**	**820 582. 44**	**148 459. 55**	**672 122. 89**	**336 061. 10**

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

Allgemeines.

Zürich (Kanton). Die zunächst für das Jahr 1913 in Aussicht genommenen und seither wiederholt verschobenen Instruktionskurse für Ortsexperten konnten wegen Einberufung zahlreicher Funktionäre auch im Berichtsjahr nicht zur Ausführung gelangen. Die Tätigkeit der örtlichen Gesundheitsbehörden und der Ortsexperten darf als eine rege bezeichnet werden.

Bern. Auf Veranlassung der kantonalen Lebensmittelinspektoren erliess die Direktion des Innern einen Mahnruf an die Landwirte, Milchsammelstellen und Milchhändler, worin sie eindringlich auf die zur Gewinnung einer haltbaren Konsummilch erforderlichen Vorsichtsmassregeln hinwies. Im April wurde ein dreitägiger Instruktionskurs für Ortsexperten abgehalten. Er wurde von 27 Teilnehmern und 3 Hospitanten besucht. Die Ueberwachung der Betriebe für Herstellung von Lebensmittelsurrogaten ergab keine Beanstandungen mit Ausnahme eines Falles, wo die Führung von Eingangs- und Ausgangsbüchern verlangt werden musste.

Luzern. Die Tätigkeit der Ortsexperten ist im Berichtsjahr noch mehr zurückgegangen, was ausser auf Militärdienst und Grippe namentlich auch auf die stetige Abnahme der Warenvorräte in den Spezereihandlungen zurückzuführen ist.

Urkantone. Die immer schwieriger werdenden Verhältnisse in der Lebensmittelbeschaffung machen sich auch bei der Kontrolle immer deutlicher bemerkbar. Die alten Vorräte an Lebensmitteln sind fast durchwegs vollständig aufgebraucht und es bleiben in der Hauptsache nur noch die rationierten Artikel zu kontrollieren. Wohl wird den Fälschungen und Betrügereien nach wie vor mit gleicher Strenge nachgespürt. Wo es sich aber um durchaus notwendige Waren handelt, die durch langen Transport oder unzweckmässige Lagerung mehr oder weniger gelitten haben, gestaltet sich die Sache für den Aufsichtsbeamten oft recht schwierig. Häufig waren die Klagen über unreinliche Beschaffenheit des Zuckers, die Lieferung verschimmelter oder ranziger Butter, die schlechte Qualität des Mehles etc. Tatsächlich wurden auch von den Fürsorgekommissionen öfters Waren geliefert, die man in normalen Zeiten beschlagnahmt und dem Verkehr entzogen hätte. In Ermangelung von Ersatz musste von derartigen Massnahmen meist Umgang genommen werden und den Kontrollorganen blieb nichts anderes übrig, als dem Empfänger der beschädigten Ware mit Rat beizustehen, wie solche wieder verwendbar zu machen oder vor weiterer Verderbnis zu schützen sei. Im Laufe der letzten Jahre ist das Arbeitsfeld der Ortsexperten ein wesentlich anderes geworden, indem ihre Tätigkeit in vermehrtem Masse in den Dienst der Lebensmittel*versorgung* gestellt wurde. In Berücksichtigung dieser Aenderung, wie auch von Militärdienst

und Krankheit, musste die Abhaltung von Instruktionskursen für Ortsexperten neuerdings verschoben werden. Die zur Ausübung ihrer Obliegenheiten notwendige Anleitung erhielten die neugewählten Ortsexperten durch die Lebensmittelinspektoren anlässlich der Kontrolle in den Gemeinden. Bemühend ist, dass es immer noch einzelne Gemeinden gibt, wo hinsichtlich der Lebensmittelkontrolle noch so viel wie nichts getan wird und man der Ansicht ist, der Ortsexperte sei nur dazu da, den Lebensmittelinspektor bei seinen Inspektionen zu begleiten.

Freiburg. Hinsichtlich des Strafverfahrens hat die Staatsanwaltschaft verfügt, dass alle bedeutenderen Lebensmittelfälschungen den Richterämtern, statt wie bisher den Regierungsstatthalterämtern, zur Behandlung zu überweisen seien. Dabei ist sie von der Ansicht ausgegangen, dass in solchen Fällen blosse Geldbussen nicht immer als ausreichende Sühne angesehen werden können, sondern dass namentlich bei vorsätzlicher Milchfälschung auch Gefängnisstrafen ausgesprochen werden sollten.

Angesichts des stetig zunehmenden Lebensmittelmangels war man auf eine Ueberschwemmung des Marktes mit Ersatzlebensmitteln gefasst. In Wirklichkeit aber haben diese nur eine ganz untergeordnete Rolle gespielt. Die Konsumenten fragten ihnen wenig nach.

Baselstadt. Trotz des Kriegsabschlusses ist die Lebensmittelbeschaffung gegen Ende des Jahres eher schwieriger geworden. Die von der Grenze eingesandten Proben sind auf 15 zurückgegangen gegenüber 25 im Jahr 1917 und 165 im Jahr 1913.

Baselland. Die Haupttätigkeit der Aufsichtsbehörde richtete sich auf die Kontrolle der Milch, der Ersatzlebensmittel, Bäckereien und Trinkwasserversorgungen. Auch den hygienischen Einrichtungen der Wirtschaftsräumlichkeiten wurde besondere Aufmerksamkeit geschenkt.

Der Umstand, dass während der Kriegsjahre keine Instruktionskurse für Ortsexperten abgehalten werden konnten, machte sich da und dort fühlbar, indem in vielen Ortschaften aus eigenem Antrieb weder Nachschauen veranstaltet noch Proben erhoben wurden. Eine rühmliche Ausnahme bilden jene Ortschaften, wo die Lebensmittelkontrolle den Landjägern anvertraut ist.

In den Wirtschaften hat es vielfach geändert, indem der Ausschank von offenem Bier stark zurückgegangen ist, dafür aber mehr Obstwein und Wein genossen wird.

St. Gallen. Die Zahl der im kantonalen Laboratorium untersuchten Objekte ist auf 1831 gestiegen gegenüber 1740 im Vorjahr. Von den örtlichen Gesundheitsbehörden ist mit wenigen Ausnahmen regelmässig und gut gearbeitet worden. Die Knappheit der Lebensmittel hat wenigstens den Vorteil, dass sich nirgends verdorbene Lager vorgefunden haben. In vielen Gemeinden wurden durch die Gesundheitskommissionen Volksküchen errichtet, die in erster Linie den Minderbemittelten dienten und überall gut besucht wurden.

Graubünden. Die vom Kleinen Rate bereits angeordneten Instruktionskurse für Ortsexperten konnten der Truppenaufgebote und Störungen durch die Grippe wegen nicht stattfinden. Einzelne Lebensmittel sind fast gänzlich aus dem Verkehr verschwunden. Mehrmals gaben Monopolwaren Anlass zu Beanstandungen. Es scheint unter den Grosshändlern vielfach die Meinung zu herrschen, sie dürften die ihnen zukommenden Monopolwaren auch dann einfach weiter verkaufen, wenn sie verdorben oder verunreinigt sind.

Aargau. Die Knappheit der wichtigsten Lebensmittel schien auf das kommende Frühjahr bedrohliche Formen annehmen zu wollen, als nach eingetretener Waffenruhe plötzlich eine Menge verborgen gehaltener Lager sich wieder öffneten und so gegen Ende des Jahres einen scheinbaren Ueberfluss auf dem Lebensmittelmarkte bewirkten. Was da zum Vorschein kam, war allerdings meist Kriegsware, um die man nur so lange froh ist, als man nichts besseres hat. Es war hohe Zeit, dass der Bund auf dem Verordnungswege in das Gebiet der Ersatzlebensmittel eingriff. Bedauerlich ist nur, dass nicht gleichzeitig ähnliche Bestimmungen auch für die hauswirtschaftlichen Bedarfsgegenstände aufgestellt wurden, für Seifen, Waschpulver etc., die zu einer wahren Landplage geworden sind.

Die Inanspruchnahme des Laboratoriums hielt sich, was Anzahl der Aufträge und der untersuchten Objekte betrifft, nahezu in den gleichen Grenzen wie in den Vorjahren. Die geringfügige Verminderung erklärt sich aus dem Umstande, dass seit Beginn der Milchrationierung auf den Milchsammelstellen nicht mehr von jedem Lieferanten, sondern erst auf erfolgte Vorprüfung an Ort und Stelle hin Proben erhoben und an die Untersuchungsanstalt weitergeleitet wurden.

Es ist erfreulich, zu konstatieren, dass die Strafpraxis namentlich bei Milchfälschungen eine einheitlichere und gleichzeitig eine schärfere geworden ist.

Thurgau. Die Zahl der Untersuchungsaufträge ist etwas grösser als im Vorjahr, 570 gegen 538. Die Zahl der untersuchten Objekte beträgt 2343 gegenüber 2637 im Vorjahr. In den 10 Jahren vor dem Kriege schwankte die Zahl der Aufträge zwischen 498 und 609, die Zahl der Untersuchungsobjekte zwischen 1890 und 2790. Während früher bei Lebensmitteln aller Art zeitweise grössere Serien ohne besondere Verdachtsgründe zur Untersuchung erhoben wurden, sind solche serienweise Erhebungen seit der Kriegszeit wesentlich eingeschränkt worden. Die Ortsexperten und der kantonale Lebensmittelinspektor haben sich in der Regel darauf beschränkt, nur von solchen Waren Proben einzusenden, welche bei der Vorprüfung aus irgend einem Grunde verdächtig erschienen oder über welche ihnen Klagen zugekommen sind.

Trotz des immer fühlbarer werdenden Bedürfnisses nach Instruktionskursen für Ortsexperten kam im Berichtsjahr bloss ein einziger zustande; die übrigen mussten der Grippe wegen verschoben werden.

Tessin. Die Organisation des kantonalen Laboratoriums ist durch Angliederung einer bakteriologischen Abteilung ausgebaut worden. Das kantonale Einführungsgesetz vom 12. Oktober 1910 wurde teilweise revidiert und vom Bundesrate genehmigt.

Wallis. Mit besonderen Schwierigkeiten hatte die Kontrolle der Monopolwaren (Speisefette und -Oele, Reis, Zucker) zu kämpfen, weil es meist unmöglich war, die Fehlbaren zu ermitteln. Meist musste man sich damit zufrieden geben, die bis zur Ungeniessbarkeit verdorbenen Waren gegen etwas bessere umzutauschen.

Bier und Bierausschank.

Zürich (Stadt). 2 in Wirtschaften erhobene Bierproben besassen einen zu niedrigen Stammwürzegehalt.

Bern. Durch die Herabsetzung des Stammwürzegehaltes auf 4 % wurde die Haltbarkeit des Bieres bedeutend vermindert, so dass häufig auch bei ziemlich frischem Anstich Trübung beobachtet werden konnte. Noch häufiger wurden verdorbene Flaschenbiere vorgefunden.

Urkantone. Die Haltbarkeit des Bieres lässt je länger je mehr zu wünschen übrig.

Freiburg. Die 3 Beanstandungen betreffen ausschliesslich trübe Biere.

Baselland. Das Flaschenbier erwies sich im allgemeinen wenig haltbar.

Appenzell A.-Rh. 1 Probe Bier erwies sich als saccherinhaltig. Oefters mussten Flaschenbiere wegen starker Trübung beanstandet werden.

Appenzell I.-Rh. Die erneute Herabsetzung des Stammwürzegehaltes hat die Haltbarkeit des Bieres vermindert, was zu häufigeren Beanstandungen von verdorbenen Flaschenbieren führte.

St. Gallen. Als Bierfärbemittel kam ein brauner Teerfarbstoff in den Handel.

Graubünden. Die untersuchten Bierproben haben den gegenwärtigen niedrigen Gehaltsanforderungen durchgehends entsprochen. 2 Proben Flaschenbier wurden wegen Verdorbenheit beanstandet.

Aargau. Die 15 Bierbeanstandungen wurden, soweit sie sich auf geringfügige Abweichungen vom vorgeschriebenen Stammwürzegehalt bezogen, durch blosse Verwarnungen erledigt. Dabei zeigte sich, dass die auf refraktometrischem Wege erhaltenen Werte für die Stammwürze in den etwa 6 %igen Bieren um 0,3—0,4 % niedriger waren, als die nach der direkten Methode (das heisst durch Destillieren und Eindampfen) ermittelten, während bei den stärker eingemaischten Bieren, wie sie früher üblich waren, die refraktometrische Methode der direkten völlig gleichwertig ist. Dass die Haltbarkeit der gegenwärtigen dünnen Biere von kürzerer Dauer ist, als für normale Ware, liegt auf der Hand. Trotzdem war anlässlich einer Serienuntersuchung nur eine verhältnismässig geringe Anzahl von Proben wegen Trübung zu beanstanden.

Wallis. 1 Bier hatte bloss 3,4 % Stammwürzegehalt, 4 waren stark hefetrüb und 6 mittels Teerfarben künstlich gefärbt.

Genf. Die des immer grösser werdenden Malzmangels wegen erfolgte Herabsetzung des Stammwürzegehaltes auf 4 % hat einen sehr starken Rückgang des Bierkonsums im Gefolge gehabt. Der kärgliche Umsatz bedingte hinwiederum ein längeres Lagern des Bieres in den Kellern und im Anstich, was zu trübem Bier und schmutzigen Bierpressionen führte. Nach den bisherigen Erfahrungen dürften 6 % Stammwürze die Grenze eines noch einigermassen gangbaren Bieres bilden.

Branntweine und Liqueure.

Zürich (Kanton). 8 Cognac, 4 Rum und 1 Kirsch mussten beanstandet werden, weil sie sich bei der Untersuchung als blosse Verschnitte herausstellten.

Zürich (Stadt). 6 als Qualitätsbranntweine bezeichnete Produkte erwiesen sich als bloss künstliche Branntweine; 18 in gleicher Weise deklarierte konnten nur als Verschnitte anerkannt werden. 1 Rum enthielt nur 38,5 Vol. % Alkohol, 1 Cognac war durch eine Eisen-Tanninverbindung vollständig schwarz gefärbt; durch Schönung mittels Gelatine konnte er wieder geniessbar gemacht werden.

Luzern. Der gänzlich abnorme Geschmack einzelner Cognacs und anderer Branntweine hatte seine Ursache teils in der Verwendung fauliger Maischen, teils rührte er von unreinen Fässern her. Ein Posten eines im Inland hergestellten alkoholischen Getränks wurde beanstandet, weil er unter der zur Täuschung geeigneten Bezeichnung «Ale-Shot-Whisky, the best and finest Whisky» in den Verkehr gebracht wurde.

Urkantone. Von 43 untersuchten Branntweinen waren 13 zu beanstanden wegen unzutreffender Bezeichnung.

Freiburg. Wegen unrichtiger Bezeichnung wurden 7, wegen zu niedrigem Alkoholgehalt 8 Branntweine beanstandet.

Solothurn. 2 als «Cognac» bezeichnete Branntweine stellten sich als blosse Verschnitte heraus, ein weiterer sogar als künstlicher Branntwein. Ein als «Rum» verkauftes Getränk erwies sich als «Bitter».

Baselstadt. Mehrere als Cognacverschnitt bezeichnete Branntweine bestanden aus gestrecktem und gelbgefärbtem Obstbranntwein. In Branntweinen spanischer Herrkunft, die als Cognac bezeichnet, aber auf Grund der Analyse zu beanstanden waren, wurde beim langsamen Verdunsten ein Geruch beobachtet, der unverkennbar an Ziegerklee erinnerte. Wahrscheinlich handelte es sich um Zusatz eines sogenannten Bonificateurs, das heisst eines wässerigen Extraktes aus verschiedenen Pflanzenstoffen. Sogenannte echte Weindestillate enthielten auffallend grosse Menge höherer Alkohole und Ester und gaben sich bei der Kostprobe als Obstbranntweine zu erkennen. Ein Kirschwasser war durch Aufbewahrung in einem ameri-

kanischen Fass gelb geworden und hatte deutlichen Schimmelgeschmack angenommen. Bei der Herstellung eines «Wermutweins» war an Stelle von Feinsprit Obsttresterbranntwein verwendet worden.

St. Gallen. Ein «Cognacverschnitt» bestand gänzlich, ein «Kirschwasser» zur Hälfte aus Obsttresterbranntwein. Als «Wachholderspiritus extra verstärkt» wurde ein Präparat verkauft, das 25 Vol. % Alkohol, 1,8 % Kochsalz, Spuren freier Schwefelsäure und ein aufdringliches Parfum, wie solche etwa zu Haarwasser verwendet zu werden pflegen, enthielt.

Graubünden. Von Branntweinen sind gegenwärtig fast nur noch Verschnittwaren im Verkehr. In 3 Fällen wurden solche, weil sie als echte Waren bezeichnet waren, beanstandet. Bei 2 Proben erwies sich die gebrauchte Ursprungsbezeichnung als unzutreffend.

Wallis. 2 «Cognacverschnitte» und 1 «Obsttresterbranntwein» erwiesen sich bei der Untersuchung als künstliche Branntweine. 4 verschiedene Trinkbranntweine mussten wegen ungenügendem Alkoholgehalt beanstandet werden.

Neuenburg. Ein «spanischer Rum» wurde wegen seines geringen Gehalts an Bouquetstoffen und höheren Alkoholen bloss als Verschnitt anerkannt. 2 Trinkbranntweine waren zu schwach.

Genf. Sehr häufig werden künstliche Branntweine nicht entsprechend bezeichnet, ob vorsätzlich oder bloss aus Fahrlässigkeit, bleibe dahingestellt. Es wurden 22 solcher Uebertretungen festgestellt.

Brot.

Zürich (Kanton). Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen der sogenannten Brotkrankheit.

Luzern. Es wurde ein einziger Fall von fadenziehendem Brot beobachtet.

Urkantone. 9 Bäcker mussten wegen Verkauf von zu leichten Brotlaiben verzeigt werden.

Freiburg. 2 Proben wurden wegen zu hohem Wassergehalt beanstandet.

Solothurn. 2 Proben Brot waren fadenziehend.

Baselstadt. Im Sommer trat in vielen Bäckereien die Brotkrankheit auf. Wo die Verderbnis nicht zu weit vorgeschritten war, wurde das befallene Brot in Scheiben geschnitten und geröstet, um nachher als Suppenbrot verwendet werden zu können.

Schaffhausen. Damit das Brot auch noch am dritten Tage vollgewichtig sei, wurde es von einzelnen Bäckern ungenügend ausgebacken. In einem Falle war die Krume noch vollständig teigig, so dass das Brot als ungeniessbar bezeichnet werden musste. Grosse Ungleichheit in der Brotqualität von einem Bäcker zum andern ergab sich jeweilen, wenn wieder eine neue Mehlmischung in den Verkehr gelangte; während der eine Bäcker fast unverändertes Vollmehl erhielt, war das eines andern mit übermässig viel Maismehl vermischt, was beim Militär und bei der Zivilbevölkerung zweimal grosse Aufregung verursachte.

Appenzell A.-Rh. Ein Bäcker verwendete zur Herstellung von «Birnenweggen» ein Gemenge von Birnenmehl mit viel Getreideabfällen und Leinsamenrückständen, ein anderer Obsttrestermehl. Wegen zu leichten Brotlaiben mussten 2 Bäcker bestraft werden. In 7 Bäckereien trat die Brotkrankheit (fadenziehendes Brot) auf. Durch starkes Ausbacken und sofortiges Abkühlen des Brotes konnte sie rasch unterdrückt werden.

Appenzell I.-Rh. Die alten hölzernen Backmulden haben fast durchwegs den elektrisch betriebenen Knetmaschinen Platz gemacht. Schwerer hält die Beseitigung des Uebelstandes, dass die Backstuben vielenorts immer noch als Wohnräume benützt werden.

St. Gallen. Im Sommer 1918 hat die Brotkrankheit das Bäckereigewerbe schwer heimgesucht. Das eidgenössische Brotamt wollte eine Konzession durch Aufhebung des Frischbrotverbotes nicht eingehen, drang dagegen nachdrücklich auf Ersetzung der Presshefe durch Sauerteig. Das Brot eines Selbstversorgers enthielt massenhaft Getreidebrandsporen, was ihm eine violettbraune Farbe und einen schlechten Geschmack verlieh.

Aargau. Trotz einer ziemlich intensiv betriebenen Kontrolle waren die Anzeigen wegen Verkauf von zu leichtem Brot weniger häufig, als beim Verkaufsverbot für frisches Brot zu befürchten war.

Wallis. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen zu hohem Wassergehalt des Brotes.

Genf. Dies Jahr wurde im Kanton Genf zum ersten Male die Brotkrankheit beobachtet; offenbar war sie verursacht worden durch die Vorschrift, dass das Brot erst 48 Stunden nach dem Backen verkauft werden darf. Wegen Verkauf von zu leichten Brotlaiben wurden 71 Strafen verhängt. Es betraf dies meist sogenanntes Langbrot, das nach Ansicht vieler Bäcker nicht unter die Gewichtsvorschrift fallen sollte.

Butter.

Zürich (Kanton). Die 6 Beanstandungen betrafen sämtlich mehr oder weniger verdorbene Butter. Unerlaubte Konservierungsmittel konnten nicht nachgewiesen werden.

Bern. Vielfach sind in der Butterzentrale und deren Zweiganstalten grosse Buttermengen mit zu hohem Wassergehalt angetroffen worden, die zu 30 Beanstandungen führten.

Glarus. Die Butterbeanstandungen erfolgten wegen zu geringem Fettgehalt und zu hohem Säuregrad (bis 42,50).

Zug. Eine eingesottene Butter war wegen Verdorbenheit zu beanstanden.

Freiburg. Die 11 Beanstandungen betrafen in 7 Fällen Butter mit ungenügendem Fettgehalt, 3 ranzige und 1 verunreinigte Butter.

Solothurn. Infolge unzweckmässiger Aufbewahrung war ein Posten Butter schimmlig geworden.

Baselstadt. Stark ranzige Butter mit Schimmelpilzflecken war in Form von Bällchen mit der Aufschrift «Zentrifugenbutter» als Tafelbutter verkauft worden.

Baselland. Es wurde öfters geklagt, dass die Butter den Konsumenten in ranzigem Zustande geliefert wurde.

St. Gallen. Von 19 Proben süsser Butter mussten 14 beanstandet werden, meist wegen ungenügendem Fettgehalt.

Graubünden. Die Verhältnisse im Butterhandel sind zurzeit sehr schwierig. Die kantonale Butterzentrale ist für die Lagerung der Butter vorzüglich eingerichtet. Allein die ihr von den Gemeinden eingelieferte Ware ist vielfach schon bei der Ankunft in einem derart verdorbenen Zustande, dass sie auch dann, wenn man den Zeitverhältnissen weitgehend Rechnung trägt, nicht mehr als Nahrungsmittel zugelassen werden kann. Bei den untersuchten Proben sind Säuregrade bis zu 43 festgestellt worden.

Aargau. Die von den kantonalen Zentralen gelieferte Butter war häufig nicht einwandfrei. Für die geringe Qualität konnten aber die Zentralen nicht immer haftbar gemacht werden, da sie ja selber auf Lieferungen von auswärts angewiesen waren und alles taten, um ihrerseits richtig bedienen zu können. Vielfach konnte der Verlust von grösseren Mengen nur durch sofortiges Einsieden verhütet werden.

Thurgau. 6 Butterproben mussten wegen ungenügendem Fettgehalt beanstandet werden; sie enthielten 16—23 % Wasser.

Wallis. Von 14 untersuchten Butterproben mussten 11 beanstandet werden, weil verunreinigt, ranzig oder mit übermässig hohem Säuregrad. Schuld hieran war meist die völlig unzureichende Aufbewahrungsart in den Gemeindeniederlagen. Um grösseren Verlusten vorzubeugen, wurde öfters sofortiges Einschmelzen angeordnet.

Neuenburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen zu hohem Säuregrad.

Genf. Trotz der vielen Schwierigkeiten, welche die Versorgung der Stadt Genf naturgemäss mit sich bringt, war die Qualität der Butter dank der vorzüglichen Dienste der Butterzentrale fortwährend befriedigend.

Eierkonserven.

Zürich (Stadt). Von 7 untersuchten Proben waren 6 Trockenpräparate, 1 flüssiges Eigelb. Letzteres war mit Borsäure konserviert. Ein Trockeneigelb enthielt Eiweiss (wahrscheinlich Milcheiweiss) beigemischt.

Appenzell A.-Rh. Ein als «Eiolin» bezeichnetes «Eierersatzmittel» musste wegen vorschriftswidriger Beschaffenheit beanstandet werden.

St. Gallen. Ein an und für sich reines Trockeneiweiss enthielt auf der Packung die um 100 % übertriebene Angabe, dass 50 g 17 Eier zu ersetzen vermögen. Ein Eierersatz «Eiolin» dagegen erwies sich als Schwindelware aus wenig Eiweiss mit Reis- und Darismehl, 21 % wertlosen Mineralstoffen (Kalkphosphat und Kieselsäure) und einem künstlichen gelben Farbstoff.

Neuenburg. Ein als «Eiolin» bezeichnetes Eierersatzmittel enthielt Maisstärke, 12,7 % Fett, 16,6 % Stickstoffsubstanz, 5,4 % Zucker, 19,9 % Asche und einen künstlichen gelben Farbstoff.

Essig und Essigessenz.

Zürich (Kanton). 3 Proben Essigsprit enthielten weniger als 10 % Essigsäure.

Zürich (Stadt). 1 Weinessig war unfertig und enthielt daher neben zu viel Alkohol zu wenig Essigsäure. 2 weitere Proben waren durch Essigälchen stark verunreinigt.

Bern. 2 «Weinessige» enthielten zu wenig Extrakt und Asche, so dass sie nur als «Essig» oder «Speiseessig» verkauft werden durften. 1 Speiseessig musste wegen ungenügendem Essigsäuregehalt beanstandet werden.

St. Gallen. Ein «Essenzessig» enthielt bloss 2,7 % Essigsäure.

Wallis. 2 Weinessige wurden wegen zu hohem Alkoholgehalt beanstandet; der eine war überdies auch mit Essigessenz versetzt worden.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich (Kanton). Ein Wurstvorrat musste wegen Verdorbenheit vernichtet werden.

Zürich (Stadt). Ein sogenannter Schweizerkaviar bestand aus mit Russ schwarz gefärbten Felcheneiern.

Bern. Eine Probe Fleischextrakt wurde ihres zu hohen Wasser- und Kochsalzgehaltes wegen beanstandet. Ein als «Bouillonextrakt» bezeichnetes Präparat enthielt keine Fleischbestandteile.

Solothurn. 3 Posten Salami und ein Posten Cervelat mussten wegen Fäulnis beanstandet werden.

Basselstadt. Eine eingedickte Knochenleimbrühe enthielt 54,9 % Wasser, 33 % Leim und 11,2 % Kochsalz.

St. Gallen. Die Qualität der Fleischwaren, namentlich der Wurstwaren, hat während des Weltkrieges bedeutend gelitten. Nach dem Wiedereintritt normaler Verhältnisse wird auf diesem Gebiet manches geordnet werden müssen, was jetzt übersehen werden musste. Besonders bedarf das *Gewicht* der Würste und deren *Wassergehalt* der amtlichen Kontrolle auf neuer Grundlage. Die Würste sind immer kleiner und leichter und dabei stets teurer und wässeriger geworden.

Waadt. 36 Proben von Fleisch und Fleischkonserven wurden beanstandet wegen Verdorbenheit, 3 wegen unrichtiger Bezeichnung, 2 Cervelats wegen zu hohem Wassergehalt. Es mussten über 2000 Büchsen Fleischkonserven vernichtet werden.

Gemüse, frisches.

Zürich (Kanton). 2 von der Grenzkontrolle gemeldete Sendungen von Rüben und Blumenkohl mussten wegen Verdorbenheit teilweise vernichtet werden.

Freiburg. Ein Posten unreifer Kartoffeln musste konfisziert werden, weil ihr Genuss bei verschiedenen Personen ernstliche Beschwerden verursacht hatte. Die Untersuchung ergab einen Solaningehalt von 430 mg pro kg Kartoffeln.

Gemüsekonserven.

Zürich (Stadt). 3 Proben von Tomatenpuree in Büchsen waren mit fremden Früchten verfälscht und künstlich gefärbt.

Gewürze.

Zürich (Kanton). Ein Zimt musste beanstandet werden, weil er den Anforderungen des Lebensmittelbuches nicht genügte.

Zürich (Stadt). Verschiedentlich wurde ein aus unreifen Citrusfrüchten hergestelltes Pulver beanstandet, weil es als «Pfefferersatz» ausgegeben wurde.

Luzern. Die Beanstandungen beziehen sich auf zum voraus abgeteilte Paketchen mit ungenügender Aufschrift.

Freiburg. Von 90 untersuchten Gewürzen mussten beanstandet werden: 10 Zimtpulver wegen ungenügendem Gehalt an ätherischen Oelen und übermässigem Mineralstoffgehalt, 3 aus gemahlenen unreifen Orangefrüchten bestehende «Pfefferpulver» und 2 mit Stärkemehl beziehungsweise Salpeter verfälschte Safranpulver.

Baselland. Es erfolgten 2 Beanstandungen von Gewürzen wegen Verdorbenheit, 1 wegen unrichtiger Bezeichnung.

St. Gallen. Ein «Pfefferpulver» war mit gemahlenen Arancini verfälscht und ein aus Arancini und Piment bestehendes «Küchengewürz» musste wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet werden.

Thurgau. Ein Zimt und ein Pfeffer waren verfälscht; eine Probe Anis enthielt 39 % Mineralstoffe.

Waadt. 22 Gewürzproben wurden beanstandet als verfälscht mit wertlosen Mineralstoffen, Sägespänen etc. oder als verdorben.

Wallis. Der Mangel an Gewürzen hat zu Preisen geführt, wie sie kaum je erlebt worden sind. So wurde für 1 kg Pfeffer bis Fr. 50 verlangt. 2 solche erwiesen sich als mit Nelkenpulver verfälscht. 2 Zimtpulver mussten wegen übermässigem Aschengehalt beanstandet werden.

Neuenburg. 2 Zimtpulver, wovon eines als «reiner Ceylonzimt» bezeichnet war, wurden ihres zu grossen Aschengehaltes wegen als verfälscht beanstandet.

Genf. Trotz des Gewürzmangels und der übermässig hohen Preise sind bloss 2 Beanstandungen zu verzeichnen. Es handelte sich in beiden Fällen um mit gemahlenem Arancini verfälschtes Pfefferpulver.

Honig.

Bern. 2 Honige wurden beanstandet wegen Verunreinigung durch Bienenfragmente und Pflanzenstoffe, einer wegen Verfälschung und einer wegen zu hohem Wassergehalt.

Luzern. 2 gänzlich aromalose Honige erwiesen sich als Zuckerfütterungshonig. Das scharfe Aroma eines Tessinerhonigs war auf die Kastanienblüten zurückzuführen.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen Verunreinigung.

Baselstadt. Infolge Mangels an Stärkesirup und Invertzuckersirup kamen ganz merkwürdige Präparate als Kunsthonig in den Verkehr. Ein solches bestand aus einer dünnen Orangenkonfitüre, die künstlich gefärbt und mit künstlichem Honigaroma versetzt war. Bei flüchtiger Betrachtung konnten die Orangeklümpchen der Konfitüre einen teilweise kandierten Honig vortäuschen. Einer dieser Kunsthonige enthielt 28 % Wasser. Ein als «Birnenhonig» bezeichnetes Produkt erwies sich als stark eingedickter Birnensaft und musste daher in Anwendung von Art. 109 der Lebensmittelverordnung wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

St. Gallen. Ein Kunsthonig zeigte Quittengeschmack; daneben entsprach er den analytischen Anforderungen. Ein anderes Produkt dieser Art mit 28,5 % Wasser war zu dünn geraten. Ein weiterer, aus gelbgefärbtem Zuckersirup bestehender Kunsthonig hatte einen Wassergehalt von 25,4 %. Eine als Kunsthonig bezeichnete Masse bestand aus Kürbismues mit 30 % Wasser. Ein spanischer Bienenhonig erwies sich als reell, war aber stark verunreinigt. Eine weitere Sendung derselben Herkunft dagegen war im wesentlichen Zuckersirup.

Neuenburg. Ein von Zürich gelieferter Kunsthonig enthielt 28,7 % Wasser.

Genf. Die ausgiebige Honigernte des Jahres 1918 war hauptsächlich dem reichlich auftretenden Honigtau zu verdanken, was einen Honig ergab, der von vielen Konsumenten grundlos als verfälscht angesehen wurde. Es wäre zu wünschen, dass die schweizerische Honigstatistik wieder aufgenommen und in gleicher Weise wie die Weinstatistik weitergeführt würde.

Kaffee.

Zürich (Kanton). Eine durch die Grenzkontrolle gemeldete Sendung Kaffee enthielt zu viel Einlage.

Zürich (Stadt). Der Coffeïngehalt eines sogenannten coffeïnfreien Kaffees betrug 0,08 %.

Bern. Ein von der Grenzkontrolle eingesandter havarierter Kaffee mit auffällig muffigem Geruch konnte, wie im Laboratorium durchgeführte Versuche ergaben, durch Rösten geschmacklich wieder hergestellt werden.

Kaffeesurrogate.

Zürich (Stadt). Ein Kaffee-Ersatzmittel, zur Hauptsache aus gerösteten gelben Rüben bestehend, war mit einem fauligen Geruch und Geschmack behaftet. Offenbar waren zu seiner Herstellung angefaulte Rohstoffe verwendet worden.

Bern. Die Beanstandungen erfolgten ausschliesslich wegen ungenügender oder unrichtiger Paketaufschriften.

Solothurn. 1 Kaffeesurrogat musste beanstandet werden, weil zu dessen Herstellung Kaffeesatz verwendet worden war.

Baselstadt. Eine Kaffeesurrogatmischung, die laut Angabe auf der Packung zur Hälfte aus Kaffee bestehen sollte, enthielt nur 15 % Bohnenkaffee. Ausserdem befanden sich darin etwa 20 % Holzfaser, von zerkleinerten Kastanienbaumwurzeln herrührend; ein anderer Fabrikant beabsichtigte gepulverte Eichenrinde zu verwenden, stand jedoch dann ohne weiteres von seinem Vorhaben ab, als er aufmerksam gemacht worden war, dass laut Art. 162 der Lebensmittelverordnung Kaffee-Ersatzmittel mit solchen wertlosen Stoffen nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen.

St. Gallen. Als Ersatz für die mangelnden Zichorien sind in der Kaffeesurrogatfabrikation alle möglichen Stoffe herangezogen worden. Als nicht ungeeignet mögen erwähnt werden gedörrte Vogelbeeren, die 54,2 % wasserlösliche Kohlenhydrate, meist Zucker, aufwiesen, und Präparate aus Lupinen oder Wolfsbohnen. die aber vorher entbittert werden müssen.

Wallis. 1 Kaffee-Ersatzmittel wurde beanstandet wegen ungeeigneter Zusammensetzung und ungenügender Bezeichnung.

Kakao.

Zürich (Stadt). 1 in Tuben eingefülltes «Kakaola-Präparat» befand sich in Gärung und war sauer und verdorben. 2 Kakaopulver waren mit Kastanienmehl verfälscht und eines enthielt Milchpulver, ohne dass es als Milchkakao bezeichnet worden wäre.

Zug. Eine Kakaoprobe bestand fast ausschliesslich aus Kakaoschalenpulver.

Solothurn. 1 Kakaopulver war mit Kakaoschalen verfälscht.

Baselstadt. Ein «prima Haferkakao» bestand neben sehr wenig Kakao und Hafer zur Hauptsache aus Gerstenmehl und 20 % Zucker. Ein anderes, als «Kakao» bezeichnetes Präparat enthielt beträchtliche Mengen von Kastanienmehl.

St. Gallen. Unter dem Namen «Kastanien-Kakao» wurde geröstetes Kastanienmehl in den Verkehr gebracht, das mit Kakao nichts weiter als die braune Farbe gemein hatte. Eine richtige Kriegsschwindelware, bestehend aus gemahlenen Kakaoschalen, wurde bei Abnahme von mindestens 50 kg zu Fr. 2.— das kg angeboten. Der Mittelsmann wusste sich der polizeilichen Nachforschung zu entziehen.

Käse.

Zürich (Kanton). Es erfolgte 1 Beanstandung wegen Verdorbenheit.

Bern. Ein amerikanischer Weichkäse in Büchsen («American. Cheddar») zeigte alkalische Reaktion und eine abnorme Gärung, verursacht durch Bac. mesentericus und Bac. butyricus. Obwohl in Geruch und Geschmack nicht besonders auffällig, konnte der Käse auf Grund der bakteriologischen Untersuchung doch nicht als zum Genusse geeignet erklärt werden.

Glarus. Ein Rohzieger war durch bakterielle Wucherung rot gefärbt.

Konditoreiwaren.

Zürich (Stadt). Ein «Cakes» war aus mit Kreidemehl verfälschtem Kastanienmehl hergestellt.

St. Gallen. Die Zuckerbäcker mussten sich seit der Einführung der Brotkarte mit allen möglichen und unmöglichen Ersatzmitteln behelfen, um ihr Gewerbe durch die schwere Zeit hindurchzuschleppen. Sie sind dabei von Industrierittern und Schwindlern um viel Geld gebracht worden. Als Ersatz für die gedörrten Birnen zur Herstellung von Birnbrot und Birnenfladen wurde ihnen Birnentrestermehl angehängt. Ein solches Trester-Birnenbrot zeigte einen abscheulichen, widerlichen Geschmack. Ein Birnenweggen enthielt neben Trestermehl auch noch Getreideabfall und Leinsamen. Brotkartenfreie Biscuits waren durch Mineralschmieröl verunreinigt und völlig ungeniessbar geworden.

Wallis. Ein Feingebäck wies einen starken Ammoniakgeruch auf, herrührend von einem ammoniakhaltigen Triebmittel und ungenügendem Ausbacken.

Konfitüren.

Freiburg. Von 8 untersuchten Proben mussten 2 wegen zu hohem Salizylsäuregehalt beanstandet werden.

Körnerfrüchte.

Freiburg. Eine Probe wurde wegen Verdorbenheit beanstandet.

Solothurn. Ein Posten Reis war durch Maden verunreinigt.

Appenzell A.-R. 2 von der Fürsorgekommission gelieferte Posten Reis waren stark verschimmelt. In einer Spezereihandlung musste ein kleinerer Posten Gerste beanstandet werden, weil er stark von Milben befallen war.

St. Gallen. Zahlreich gingen Klagen ein über verschimmeltes, gräueliges Kochreis. Durch intensives Waschen und Abbürsten konnte solches Reis in den meisten Fällen wieder geniessbar gemacht werden, besonders wenn es nach dem Trocknen noch leicht angeröstet wurde. Eine Sendung Kochreis war durch Rüssel- oder Kornkäfer vollständig ausgefressen. Die ausgehöhlten Körner liessen sich schlechterdings nur noch als Hühnerfutter verwenden. Eine Partie gebrochener Hafer enthielt fast nur Schalen und so wenig Mehlkörper, dass der Verdacht entstand, es müsse dem Hafer Mehl entzogen worden sein. Durch Vergleichung mit dem ganzen Hafer ergab sich, dass eine auffallend geringe, mehlarme Hafersorte vorlag mit bloss 30,8 % Stärkemehlgehalt, während normale Sorten 55—60 % aufweisen.

Wallis. 1 Sendung Reis musste wegen Verunreinigung durch Spinngewebe als ungeniessbar erklärt werden; sie wurde als Viehfutter verwendet.

Limonaden.

Zürich (Stadt), Die 7 Beanstandungen betrafen Limonaden, die mit Saccharin gesüsst, aber nicht entsprechend bezeichnet waren.

Bern. Es erfolgten 5 Beanstandungen wegen Hefetrübung, Verunreinigung mit erdigen Stoffen, Pflanzenfasern und Bürstenhaaren, in einem Falle wegen zu hohem Alkoholgehalt.

Urkantone. Von 18 untersuchten Proben mussten 9 beanstandet werden, teils wegen Saccharinzusatz ohne entsprechende Bezeichnung, teils wegen Trübung infolge Schimmelbildung oder sprossender Hefe.

Zug. 3 Limonaden wurden wegen starkem, grösstenteils aus Hefepilzen bestehendem Bodensatz beanstandet, 3 andere, weil deren Saccharingehalt auf der Flasche nicht angegeben war.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen Saccharinzusatz ohne entsprechende Angabe auf der Etikette.

Appenzell A.-R. Verschiedentlich mussten Limonaden wegen starker Hefetrübung beanstandet werden.

Wallis. Eine Limonade wurde beanstandet, weil der Saccharinzusatz auf der Etikette nicht angegeben war.

Mahlprodukte.

Zürich (Kanton). Ein Suppenmehl war wegen hochgradiger Verdorbenheit zu beanstanden.

Zürich (Stadt). Ein Gelegenheitsmehlhändler hatte unter Bezeichnungen wie «Backmehl» oder «Backcrème» mit Schlemmkreidepulver verfälschtes Kastanien- und Bohnenmehl verkauft. In verschiedenen bei Bäckern erhobenen Proben variierte der Kreidepulvergehalt von 21—78 %. Der moderne «Mehlhändler» ist bereits abgeurteilt und mit 1 Jahr Gefängnis bestraft worden.

Luzern. Ein Bohnenmehl verursachte nach dem Genuss bei einzelnen Konsumenten Unwohlsein bis zum Erbrechen. Die Ursache dieser Erscheinung musste darauf zurückgeführt werden, dass das im Mehl enthaltene Fett eine Zersetzung erlitten und eine Art Ranzidität erzeugt hatte.

Glarus. Ein Kastanienmehl war durch allerlei Unrat verunreinigt und als Nahrungsmittel unbrauchbar.

Zug. Eine durch Milben stark verunreinigte Mehlprobe musste auch wegen zu hohem Gehalt an Mineralstoffen beanstandet werden.

Freiburg. Ein als « Kastaniemehl » verkauftes Präparat bestand grossenteils aus Gerstenmehl. Der Verkaufspreis betrug Fr. 4.50 per kg.

Solothurn. 1 Posten Mehl war durch Gespinstmotten verunreinigt.

Baselstadt. Zu den im Vorjahr erwähnten Ersatzmitteln für brotkartenfreies Gebäck kamem noch die Mehle aus Kastanien, Kanariengrassamen (unter dem Namen Alpiste-Mehl), Johannisbrot, Obsttrester, Kakaoschalen und Maisspindeln. Von den beiden letztgenannten Präparaten konnten grössere Mengen beschlagnahmt werden. Das Kakaoschalenmehl wurde zu Fr. 1.60, das reine Maisspindelmehl zu Fr. 1.70 das kg abgesetzt. Ein Bäcker, der Maisspindelmehl mit nur wenig Backmehl verwendet hatte, machte die schlimme Erfahrung, dass die Kuchen bald zerbröckelten und nach dem Erkalten einen Strohgeschmack aufwiesen. Dies veranlasste einen Käufer zur Anzeige, so dass die weitere Verwendung solchen Materials gleich zu Anfang unterdrückt werden konnte. Mehrfach wurde beobachtet, dass Mahlprodukte infolge Zersetzung des Fettes einen mehr oder weniger stark ranzigen und bitteren Geschmack angenommen hatten, welcher sie zum Teil ungeniessbar machte. Bei Bohnenmehl, das bei einzelnen Personen Brechen und Durchfall erzeugt haben sollte, wurden ausserordentlich hohe Säuregrade und weitgehende Spaltung des darin enthaltenen Fettes festgestellt. Ein von einer Militärverwaltung eingesandtes Brotmehl von moderigem und bitter-säuerlichem Geschmack ergab einen Säuregrad von 18,5, und das mit Aether ausgezogene Fett war nahezu vollständig in Fettsäuren gespalten. Es hatte den Säuregrad 301, das heisst, es enthielt zirka 85 % freie Fettsäuren, als Oelsäure berechnet. Ein Pferdebohnenmehl wurde als « Erbs-Suppenmehl » zum Preise von Fr. 4.60 per kg verkauft.

Appenzell A.-R. 1 Mehl wurde beanstandet, weil verfälscht mit Johannisbrotmehl, ein anderes wegen schimmligem Geruch. Ein zu enormen Preisen verkauftes Patisseriemehl enthielt viel Sand beigemischt.

St. Gallen. Ein Bohnenmehl enthielt Weizenkleie nebst 15 % Sand. Ein « Kastanienmehl » war aus Rosskastanien hergestellt und derart bitter, dass es als ungeniessbar erklärt werden musste. Als Strekmittel für Backmehl lieferte ein Kaufmann gemahlene Kreide.

Das aus Deutschland eingeführte Kartoffelwalzmehl hatte zwar eine unschöne braungraue Farbe, lieferte aber recht wohlschmeckende und kräftige Suppen. Es ergab sich, dass die dunkle Farbe solcher Kartoffelgerichte

durch einen geringen Essigzusatz verschwindet, ohne dass die Säure sich im Geschmack unangenehm bemerkbar macht. Bereits ist auch schon eine Fälschung des Kartoffelmehls durch Rosskastanien- und Kernobsttrestermehl vorgekommen.

Ein durch Transport- und Lagerschwierigkeiten verdorbenes Maismehl hatte einen Säuregrad von 19,2. Es hatte den Knnsumenten Unwohlsein verursacht. Im Brutschrank entwickelten sich reichlich Schimmelpilz- und Mesentericus-Kulturen. Verschimmelte Backmehle verursachten zahlreiche Klagen seitens der Bäcker und Konsumenten.

Graubünden. 3 Mehlproben waren hochgradig verdorben (sauer), eine enthielt eine Beimischung von Sand, eine andere war mit Milben verunreinigt.

Thurgau. 5 Mehle waren wegen Unreinheit oder Verdorbenheit zu beanstanden, 2 aus Bauernmühlen herstammende Mehle, die schon durch ihren sandigen Geschmack auffielen, enthielten im kg 11 und 12 g Sand.

Waadt. Es erfolgten 6 Mehlbeanstandungen wegen Verdorbenheit, 3 wegen Verunreinigung und 11 wegen unrichtiger Bezeichnung (Weizenmehle wurden als Daris-, Bohnenmehl etc. bezeichnet).

Wallis. 1 Mehlsendung konnte ihres Schimmelgeschmackes wegen nicht zur Brotbereitung verwendet werden.

Neuenburg. Ein als « Crême de maïs » zu Fr. 6.40 per kg verkauftes Präparat erwies sich als Mischung von Reis- und Weizenmehl. Ein « Runkelrübenmehl » bestand aus gemahlenen Abfällen von Runkelrüben und Kartoffeln.

Genf. Grosse Mengen von Leguminosenmehlen mussten, weil verschimmelt oder sonstwie verdorben, als ungeniessbar erklärt werden.

Milch.

Zürich (Kanton). Von 1119 untersuchten Proben wurden 36 wegen Wasserzusatz und 2 wegen Abrahmung beanstandet. 138 Proben Handelsmilch waren zu arm an Fettgehalt und Trockenmasse, 3 waren fehlerhaft und 80 mussten wegen Verunreinigung beanstandet werden.

Zürich (Stadt). Es wurden 4709 Proben untersucht und davon beanstandet 20 wegen Entrahmung, 53 wegen Wasserzusatz, 31 wegen ungenügendem Gehalt, 42 wegen Verunreinigung und 4 wegen Verdorbenheit. Eine Anzahl gleich nach der Ankunft auf dem Bahnhof erhobene Proben erwiesen sich als am Produktionsorte nicht genügend abgekühlt und daher zu wenig haltbar.

Bern. Die Versorgung der Städte mit haltbarer Milch ist immer noch sehr schwierig. Hunderte von Litern gehen oft innert kurzer Zeit zu Grunde, und es muss alsdann die Milch statt als Nahrungsmittel zur Schweinefütterung verwendet werden. Der Umstand, dass die Schweinezüchter für verdorbene Milch gleich viel bezahlen wie für Konsummilch, die Milchlieferanten an geronnener Milch somit keinen Schaden erleiden, erschwert die Bemühungen zur Erzielung einer gesunden und haltbaren Konsummilch.

Vorgenommene Inspektionen ergaben, dass selbst grössere Käsereien, die mit guten Kühlvorrichtungen ausgerüstet sind, aus Renitenz oder Nachlässigkeit die notwendige Abkühlung der Milch vor deren Spedition nach der Stadt unterlassen hatten. Häufig wurde auch der nachteilige Einfluss des geringwertigen Futters auf den Gehalt der Milch festgestellt. Beanstandungen wegen Abrahmung kamen verhältnismässig selten vor. Der ermittelte Fettentzug bewegte sich von 18—30 % des ursprüglichen Fettgehaltes. Zahlreicher sind die Verfälschungen mittelst Wasserzusatz, der in einem Falle volle 120 % ausmachte.

Luzern. Die festgestellten Wasserzusätze zur Milch betrugen 6,4—69,7 %, die Abrahmungen 10—61,6 %. Bei der Beurteilung von Milchfälschungen spielte dieses Jahr die mangelhafte Ernährung der Kühe eine wichtige Rolle.

Urkantone. Aus dem Kanton Uri gingen 248 Milchproben ein, von denen 1 wegen Wasserzusatz, 5 wegen ungenügendem Fettgehalt, 10 wegen zu hohem Säuregrad oder ungenügender Haltbarkeit und 4 wegen Verunreinigung zu beanstanden waren. Von 1231 Proben aus dem Kanton Schwyz waren zu beanstanden 13 wegen Wasserzusatz, 4 wegen Entrahmung, 26 wegen ungenügendem Fettgehalt, 6 wegen zu hohem Säuregrad, 19 wegen Verunreinigung und 9 wegen fehlerhafter Beschaffenheit. 304 aus dem Kanton Obwalden eingesandte Proben führten zu 2 Beanstandungen wegen Wasserzusatz, 2 wegen Entrahmung, 3 wegen ungenügendem Fettgehalt, 3 wegen zu hohem Säuregrad und 6 wegen Verunreinigung. Von den aus dem Kanton Nidwalden eingegangenen 185 Proben waren 1 gewässert, 4 zu fettarm, 1 verunreinigt und 1 mit übermässigem Säuregrad. Auffallend häufig wurde beobachtet, dass Milchproben einen Fettgehalt von nur 2,8 - 3 % aufwiesen, also den in Art. 15 der Lebensmittelverordnung aufgestellten Minimalanforderungen nicht genügten, während die Stallproben nur unwesentlich abweichende Ergebnisse lieferten, eine Beanstandung also nicht gerechtfertigt hätten.

Glarus. 43 Proben wurden wegen Verunreinigung, 11 wegen ungenügener Haltbarkeit und 2 wegen unangenehmem Geruch und Geschmack, herrührend von verdorbenem Süss-Grünfutter und 4 wegen Entrahmung beanstandet. Wie weit die fahrlässige Unterlassung des vorgeschriebenen Aufrührens der Milch vor dem Ausmessen führen kann, zeigte sich treffend bei einer Kundenmilch, die das eine Mal bloss 1,6, am folgenden Tage dafür 11,4 % Fett aufwies.

Zug. Die Nachforschungen über die ungenügende Haltbarkeit der Milch ergaben, dass dieser Fehler vielfach vom sogenannten Süssersticken herrührte, das heisst davon, dass die noch warme oder doch ungenügend abgekühlte Morgenmilch in Kannen geschüttet wurde, welche Milch vom vorhergehenden Abend enthielten. Mehrmals waren auch unsaubere Melkgeschirre oder krankhafte Milchtiere schuld daran. 1 Probe Rahm zeigte leichfe Rötlichfärbung. Die weitere Untersuchung ergab dann schöne rote Flecken, von Bacterium prodigiosum herrührend.

Freibuvg. Von den 178 beanstandeten Milchen waren 69 gewässert, 12 entrahmt, 4 mit zu hohem Säuregehalt, 72 verunreinigt und 21 krankhaft.

Solothurn. Von den 104 beanstandeten Milchen waren 14 gewässert (5—35 %), 2 ungenügend haltbar, der Rest verunreinigt.

Baselstadt. An 175 Tagen wurden bei den Milchfuhrleuten, in den Milchläden und an den Bahnhöfen 3664 Proben erhoben, wovon 143 oder 4 % zu beanstanden waren, nämlich 35 wegen ungenügendem Gehalt, 38 als entrahmt, 50 als gewässert, 10 als fehlerhaft und 10 als verdorben. Die Klagen über ungenügend haltbare Milch haben das ganze Jahr hindurch angedauert, und es wird diesem Uebelstand wohl erst nach dem Wiedereintritt normaler Transport- und Verteilungsverhältnisse gründlich abgeholfen werden können. Durch die Bestimmung der Katalasezahlen und Ausführung von Leucocytenproben konnten wieder in mehreren Fällen Ställe mit euterkranken Kühen ausfindig gemacht werden. Bei einer Kontrolle der Einlieferungen einer Milchgenossenschaft wurden nicht weniger als 4 Genossenschafter mit gewässerter Milch ertappt. Die Wasserzusätze betrugen 5—55 %. Auch in Kaffeehallen wurde mehrfach stark gewässerte Milch vorgefunden.

Baselland. Während im Vorjahr die Milchbeanstandungen 9,4 % der untersuchten Proben ausmachten, sind sie im Berichtsjahr auf 5,6 % zurückgegangen. Es wurden beanstandet wegen Wässerung 18, wegen Entrahmung 2, wegen Wässerung und Entrahmung 1, wegen Verunreinigung 12 und wegen Verdorbenheit oder fehlerhafter Beschaffenheit 7 Proben. Die Milchwässerungen sind von 1,7 auf 2,4 % gestiegen, die Verunreinigungen von 4,4 auf 1,7 % gesunken. Der Wasserzusatz bewegte sich zwischen 5—60 %, die Entrahmungen von 20—38 %. Verschiedene Klagen über die geringe Haltbarkeit der Milch waren darauf zurückzuführen, dass die von auswärts herkommende Milch vor dem Einladen zum Bahntransport nicht genügend abgekühlt worden war. Mehrfach waren auch das föhnige Wetter oder kranke Milchtiere schuld an der ungenügenden Haltbarkeit. Auch die Reinhaltung der Milchgeschirre und die Aufbewahrung der Milch lassen noch öfters zu wünschen übrig. Endlich ist namentlich auch das Vermischen der Morgen- und Abendmilch der Haltbarkeit nicht förderlich.

Schaffhausen. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen Wässerung, 5 wegen teilweiser Entrahmung, 12 wegen Verunreinigung, 26 wegen ungenügender Haltbarkeit und 4 wegen ungenügendem Gehalt der Milch. Die ungenügende Haltbarkeit war meist darauf zurückzuführen, dass die Milch vor dem Einladen zum Eisenbahntransport nicht richtig abgekühlt worden war.

Appenzell I.-Rh. Stallproben haben ergeben, dass der Fettgehalt der Milch im Berichtsjahr gegenüber früher etwas zurückgegangen ist. Wegen ungenügender Reinlichkeit bei der Milchgewinnung erfolgten mehrere Verwarnungen. Es betraf dies meist Landwirte, die bisher noch keine Konsummilch geliefert hatten. Recht häufig waren die Klagen wegen ungenügender Haltbarkeit der Milch.

St. Gallen. Entgegen den in andern Kantonen gemachten Erfahrungen, dass während des Weltkrieges die Schwierigkeiten der Milchbeschaffung auch die Milchkontrolle ungünstig beeinflusse, indem die Bauern sich auf den Standpunkt stellen, in der Zeit der Not müsse der Konsument auch mit minderwertigér Milch zufrieden sein, haben sich in unserem Kanton die Landwirte stets einverstanden erklärt, dass gerade jetzt eine strenge Kontrolle Platz greife. Sie ist auch wirklich durchgeführt worden. Dass sie notwendig war, beweisen die zahlreichen Beanstandungen von entwerterter Milch. Wegen Wasserzusatz erfolgten 58, wegen Entrahmung 18 Beanstandungen. Infolge unzureichender Fütterung fand sich im Verkehr häufiger als sonst Milch von ungenügendem Gehalt, so dass die Stallprobe den Milchlieferanten vom Verdacht der Milchfälschung entlastete. Grosse Schwierigkeiten bereitete in zahlreichen Gemeinden die geringe Haltbarkeit der Käserei-Aushilfsmilch, welche häufig kuhwarm an die Sammelstelle abgeliefert, dort ungekühlt sofort der Bahn übergeben und in luftdicht verschlossenen Kannen stundenlang transportiert wird. Sie kommt am Bestimmungsort entweder bereits gesäuert an oder bricht der Hausfrau beim Aufkochen. Bei einer Probeentnahme stellte sich heraus, dass der betreffende Milchhändler in einem Gefäss Rahm mit 13,3 % Fettgehalt mitführte, also das Verbot betreffend Rahmverkauf zu umgehen im Begriffe war.

Graubünden. Trotz den mässigen Anforderungen, die an die Reinlichkeit bei Gewinnung und Behandlung der Milche gestellt werden, mussten in dieser Richtung viele Beanstandungen vorgenommen werden. Als gewässert erwiesen sich 22 Proben, als abgerahmt 11, als verdorben 12, als von kranken Kühen herstammend 1. Die Milchkontrolle kann ihr Ziel, dem Konsumenten eine reine, von gesunden Tieren herstammende gute Milch zu verschaffen, nur dann erreichen, wenn jede Gemeinde auf ihrem Gebiet eine ständige strenge Ueberwachung der Milchproduktion und des Verkehrs mit Milch ausübt. Die grossen Ortschaften und die meisten Kurorte sind gezwungen, die Milch von weither zu beziehen, was bei der mangelhaften Eisenbahnverbindung meist eine wesentliche Verschlechterung der Qualität zur Folge hat, um so mehr, als erfahrungsgemäss bei der Gewinnung, Behandlung und beim Transport der Milch noch vielfach arg gefehlt wird. Unsauber gemolkene Milch wird ohne weiteres in die Transportkannen eingefüllt, beim Bahntransport wird sie bei hoher Temperatur stundenlang mit den eckligen Verunreinigungen durcheinandergerüttelt. Was Wunder, wenn sie dabei verdirbt! Im Sommer wies die ankommende Bahnmilch Temperaturen von 17,5 bis 27° auf. Der Säuregrad war schon bei der Ankunft selten unter 8, vielfach höher, im Maximum 25°. Tausende von Litern Milch sind unter solchen Verhältnissen ungeniessbar geworden. Die anderwärts beobachtete Tatsache, dass der Futtermangel zunächst auf den Milchzuckergehalt und erst später auf den Fettgehalt erniedrigend gewirkt, wurde auch hier bestätigt.

Aargau. Wegen Wässerung wurden beanstandet 20 Proben mit Wasserzusätzen bis zu 24 %. Wegen Fettentzug bis zu 50 % 5 Proben. 1 Probe war entrahmt und zugleich gewässert. Beanstandungen wegen Schmutzgehalt wurden, wo es sich nicht um allzu krasse Verunreinigung handelte, durch Verwarnung unter Auferlegung der Untersuchungskosten erledigt.

Thurgau. Die Milchwässerungen sind auf 53 gestiegen gegenüber 38 im Vorjahr und 24 im Jahr 1916. Die Wasserzusätze betrugen 3—85 %. In 12 Fällen ist Entrahmung von 10—66 % festgestellt worden. 41 Milchproben waren anormal beschaffen und 135 erwiesen sich als verunreinigt. Während des Sommers sind aussergewöhnlich viele Klagen laut geworden wegen ungenügender Haltbarkeit der Konsummilch. Die Ursachen dieses Mangels sind in unzureichender Abkühlung der Milch unmittelbar nach dem Melken, unzweckmässiger Aufbewahrung der Abendmilch und im langsamen Eisenbahnbetrieb zu suchen.

Waadt. Von 3329 untersuchten Milchproben wurden 233 als krankhaft, 31 wegen Verunreinigung, 43 wegen Wässerung, 2 wegen Entrahmung und Wässerung und 56 wegen Entrahmung beanstandet.

Wallis. Die 49 Milchbeanstandungen betreffen 15 krankhafte, 7 zu schwache, 3 gewässerte und 23 verunreinigte Proben. Hinsichtlich der Reinlichkeit ist gegenüber dem Vorjahr (17 Beanstandungen) ein erfreulicher Fortschritt bemerkbar. Auch die Wässerungen sind erheblich zurückgegangen.

Neuenburg. Die Zahl der Milchbeanstandungen ist ungefähr gleich geblieben wie früher, 12 wegen Wässerung, 11 wegen Entrahmung oder sonst ungenügendem Gehalt, 12 wegen Verdorbenheit, 2 wegen Zusatz von Konservierungsmitteln und 11 wegen Verunreinigung. Als Konservierungsmittel kamen Bor- und Chlorpräparats zur Anwendung. Der Prospekt zum borhaltigen «Lactène» empfahl einen Zusatz von 5—30 g pro Liter Milch, was einen Chlorgehalt von 0,05—0,3 g ausmachte.

Genf. 150 Milchproben erwiesen sich als gewässert oder entrahmt; eine war überdies mit Natriumbicarbonat versetzt. In den meisten Fällen ist die Entrahmung auf ungenügende Vorsicht beim Ausmessen zurückzuführen. Auch eine Wässerung beruhte bloss auf Fahrlässigkeit, herrührend von einem undichten Wasserkühlapparat. Zur Erhöhung der Haltbarkeit der Milch wurde auf peinliche Reinhaltung der Melk- und Milchtransportgefässe gedrungen. Die daherigen Bemühungen waren von sichtlichem Erfolg begleitet. Besondere Aufmerksamkeit wurde auch der Ausschaltung kranker Milchtiere zugewendet.

Mineralwasser.

Baselstadt. Karlsbaderwasser war beim Lagern in Flaschen nach kurzer Zeit trüb geworden und zwar, wie die Untersuchung lehrte, durch Ausscheidung von Eisenoxyd. Als Ursache erwies sich ein mangelhafter Ver-

schluss, bestehend aus einer Blechkapsel mit Kartoneinlage, der zwar kein Wasser ausfliessen, wohl aber Luft eindringen liess und so zur Oxydation der gelösten Eisenoxydulsalze Anlass gab.

Obst, frisches.

Zürich (Kanton). 2 Sendungen Orangen mussten wegen Fäulnis beanstandet und grösstenteils beseitigt werden.

Obst, gedörrtes.

Zürich (Stadt). Bei einer Probe gedörrter Zwetschgen liess sich ein Fettüberzug nachweisen, der ranzig geworden und dessen Geschmack auch auf die Früchte übergegangen war. 2 Proben von Kranzfeigen waren so voll Würmer, dass sie ohne weiteres als ungeniessbar erklärt werden mussten.

Obstwein.

Zürich (Kanton). Sämtliche 10 Obstweinbeanstandungen erfolgten wegen Essigstich.

Zürich (Stadt). Ein als Saft bezeichnetes Getränk erwies sich als Most. 4 Moste mussten als stichig und daher verdorben beanstandet werden.

Luzern. Grössere Mengen «Obstwein» aus der Ostschweiz erwiesen sich als Most (Ansteller). Ein Wirt wollte sich einen billigen «Obstwein» in der Weise verschaffen, dass er Obstabfälle mit Zuckerwasser versetzte und sie vergären liess.

Glarus. Nach den Untersuchungsergebnissen scheinen die Begriffe Saft uud Most von den Produzenten häufig nicht mit der wünschbaren Strenge auseinandergehalten zu werden.

Zug. Die 10 Beanstandungen von Obstwein erfolgten alle wegen Essigstich.

Freiburg. 3 Obstweine wurden wegen zu viel flüchtiger Säure und abnormem Geschmack beanstandet.

Basselland. Von 10 untersuchten Obstweinen mussten 2 wegen Essigstich, 3 wegen fehlerhafter Beschaffenheit (Schwarzwerden) und 1 wegen Wässerung beanstandet werden.

Appenzell A.-R. Der Mostkonsum ist durchwegs bedeutend gestiegen, was einerseits auf die übermässig hohen Weinpreise, anderseits auf die stetig zurückgehende Qualität des Bieres zurückgeführt werden muss. Grössere Mengen Most mussten wegen Essigstich beanstandet werden.

St. Gallen. Die meisten Beanstandungen erfolgten wegen Essigstich und anderen Obstweinkrankheiten. Ein «Obstsaft» mit nur 3,5 Volumprozent Alkohol musste wegen unrichtiger Bezeichnung (offenbar handelt es sich um einen Most) und ein Obstmost mit bloss 2,3 % Alkohol wegen übermässiger Verdünnung beanstandet werden.

Wallis. Der Verbrauch von Obstwein hat sehr stark überhand genommen. Es ist dies neben dem Zuckermangel, der die Herstellung von Tresterwein als Haustrank erschwerte oder verunmöglichte, namentlich auch dem hohen Wein- und Bierpreis und der fortwährend geringer werdenden Qualität des Bieres zuzuschreiben. 1 Obstwein wurde beanstandet, weil zu dessen Herstellung ungenügend ausgereiftes Obst verwendet worden war.

Neuenburg. Die übermässig hohen Weinpreise haben dem Obstweinkonsum stark Vorschub geleistet, obschon man häufig sehr mangelhaften Produkten begegnet. Viele Obstweine waren mehr oder weniger stichig, mehrere zu stark verdünnt.

Presshefe.

Freiburg. 3 zur Untersuchung eingesandte Proben mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Schokolade.

Solothurn. Eine Probe musste wegen Beimengung grösserer Mengen von Kakaoschalen beanstandet werden.

Sirupe.

Zürich (Stadt). 1 fälschlich als Himbeersirup bezeichnetes Getränk bestand aus Apfel- und Birnensaft. 4 Himbeersirupe waren künstlich gefärbt, einer saccharinhaltig.

Freiburg. Zwei als natürlich verkaufte Sirupe erwiesen sich als Kunstprodukte.

Wallis. Ein Himbeersirup wurde als unecht beanstandet.

Speisefette (ausgenommen Butter).

Zürich (Kanton). 19 Proben von Speisefetten mussten wegen Verdorbenheit beanstandet werden. Sie waren bloss noch zu technischen Zwecken dienlich.

Bern. Die meisten Beanstandungen erfolgten wegen Verdorbenheit der Speisefette. Ein Kochfett, das nach dem Genuss Krankheitserscheinungen verursachte, enthielt nach der chemischen Untersuchung Maiskolbenöl, das wahrscheinlich aus verdorbenem Rohmaterial hergestellt worden war.

Luzern. Ein als « Lard substitué » bezeichnetes Speisefett erwies sich bei der Untersuchung als gehärtetes Baumwollsamenöl. Hinsichtlich Reinheit, Geruch und Geschmack war nichts einzuwenden.

Glarus. 1 brasilianisches Schweinefett war durch Fleischfasern verunreinigt und musste wegen unangenehmem Geruch und Geschmack beanstandet werden.

Freiburg. 2 Fette wurden beanstandet wegen Verfälschung mit Wasser (30 %), eines wegen Ranzidität und eines wegen Verunreinigung.

Solothurn. Von den eingesandten Speisefetten waren 2 verdorben und eines verunreinigt.

Baselstadt. Ein in einer Metzgerei hergestelltes Knochenfett hatte einen nur schwach brenzlichen Geruch und einen milden Geschmack, so dass es unbedenklich als Speisefett empfohlen werden konnte. Im Juli waren grössere Mengen Margarine zu beanstanden, die beim Lagern schon nach 8—10 Tagen zu schimmeln angefangen hatten. Es handelte sich durchwegs um Margarine, welche unter Zusatz von Sojabohnenöl hergestellt worden war. Brasilianisches Schweinefett in zugelöteten Blechbüchsen enthielt 2—30 % Wasser, das teils noch mit dem Fett emulgiert, teils ausgeschieden war. Dieses Fett enthielt überdies auch 0,3—2,4 % Kochsalz. Aus Metzgereien stammende Kochfette, die aus Fettabfällen hergestellt worden waren, mussten ihres fauligen Geruches und des hohen Säuregrades wegen als verdorben beanstandet werden. Ein Kübel «Schweinefett» enthielt Rindsfett.

Baselland. Ein Speisefett enthielt 30 % Salzwasser. Auf Verfügung der eidgenössischen Fettzentrale wurde es umgetauscht.

Appenzell A.-R. Eine Probe ausländisches Schweinefett enthielt 20,92 % Wasser und war dazu noch stark verunreinigt.

St. Gallen. Ein Schweineschmalz enthielt 25,1 % Wasser und 2 % Kochsalz. Ein anderes Schweinefett mit 20,9 % Wassergehalt war durch Eisenrost oberflächlich verunreinigt, durch aufgelöstes Eisen gelb gefärbt und hatte einen metallischen Geschmack. Infolge langer Lagerung während des Seetransportes und in den europäischen Seehäfen sind grosse Mengen amerikanisches Schweinefett sauer und leicht ranzig geworden. Nach dem analytischen Befund hätten in einem Lagerhaus einige Hundert Fass Speisefett als ungeniessbar beanstandet werden müssen. Praktische Kochversuche ergaben aber, dass dieses Fett, wenn durch Aussieden gereinigt und bei der Speisebreitung genügend erhitzt, ohne Gesundheitsgefährde zum Kochen verwendet werden durfte. Der Inhalt eines Kochfettgebindes zeigte einen durchdringenden Lysolgeruch und musste daher als ungeniessbar erklärt werden. Offenbar handelte es sich um eine zufällige Verunreinigung durch ein Desinfektionsmittel. Eine sogenannte Süssmargarine war so hochgradig mit Schimmelpilzen durchsetzt, dass die Filzfäden beim Ausschmelzen das Wasser zurückhielten.

Thurgau. Ein Kochfett war wegen Wassergehalt zu beanstanden.

Wallis. Ein durch die Fettzentrale geliefertes Schweinefett war mit Wasser beschwert, enthielt überdies viel Blutklümpchen und war im Aussehen und Geruch geradezu eklig.

Genf. Der allgemeine Fettmangel legte der Lebensmittelkontrolle nahe, gegenüber beschädigten Speisefetten möglichst nachsichtig zu sein. In beschädigtem Zustande eintreffende Sendungen wurden daher jeweilen sorgfältig sortiert und zu reinigen gesucht Trotzdem mussten grössere Posten überseeischen Schweinefettes den Seifensiedereien überwiesen werden.

Speiseöle.

Zürich (Stadt). Die einzige Beanstandung betraf ein ranziges Speiseöl.

Bern. Mehrere Proben Olivenöl, die emulsionsartig aussahen, waren nicht mehr genussfähig. Laut Untersuchungsergebnis enthielten sie 2—10 % Kalkseife. Wahrscheinlich waren diese Oele ihres hohen Säuregrades wegen mit Kalk behandelt worden.

Freiburg. 1 Speiseöl musste wegen Verunreinigung beanstandet werden.

Baselstadt. Zu Anfang des Jahres wurde vielfach über ein Olivenöl geklagt, weil es missfarbig war und feinkristallinische Ausscheidungen von Stearin enthielt. Wahrscheinlich handelte es sich um warm gepresstes Oel. Dem Verkäufer wurde empfohlen, es zur Kochfettfabrikation zu verwenden. Auch das im Frühjahr erstmals im Handel auftauchende Sojabohnenöl gab seines eigenartigen Geruchs und Geschmacks wie auch der dunkeln Farbe und dickflüssigen Beschaffenheit wegen zu zahlreichen Klagen Anlass. Leinöl wurde unter der Bezeichnung « Huile Conradin végétale » angeboten. Ein als « Olivenöl » verkauftes Oel bestand aus Erdnussöl. In einem andern Falle enthielt « Olivenöl » 10 % Erdnussöl.

Baselland. Das von den Lebensmittelsyndikaten der S. S. S. in den Verkehr gebrachte Sojabohnenöl gab seines ungewohnten Geschmacks und Aussehens wegen vielfach zu Reklamationen Anlass, die allerdings nicht geschützt werden konnten.

Appenzell A.-R. 1 Speiseöl musste wegen stark säuerlichem Geruch und Geschmack beanstandet werden.

St. Gallen. Das fremdartige Sojabohnenöl war zu wenig raffiniert, als dass es als wirklich gutes Speiseöl hätte gelten können. Selbst die von amtlicher Stelle ausgehende Empfehlung in den Tagesblättern vermochte hieran nicht viel zu ändern. Uud doch schmeckte es wie Ambrosia gegenüber den scheusslichen Ersatzmitteln, in denen das Oel durch leimartig stinkende Gelatine ersetzt wurde. Einen besseren Ersatz für das fehlende Olivenöl und Erdnussöl bilden die feinen Sorten Mandel- und Haselnussöl, die mit ihren Preisen von 16—18 Franken per Liter aber nur den Schwerreichen zugänglich sind. Als neues Speise- und Salatöl ist auch Hanfsamenöl aufgetaucht, das sich aber seines besonderen, strengen Geschmackes wegen nicht einbürgern konnte. Unter dem hochtönenden Namen « Prima Speiselimpose » kam ein merkwürdiges Speiseöl in den Verkehr, vollständig verseifbar, aber in Aether nur teilweise löslich. Das Oel enthielt fettsauren Kalk, zweifellos von Entsäuerung mit Kalk herrührend, war unansehnlich, missfarbig und zeigte einen unangenehmen talgigen Geschmack. Als Olio comestibili brachte ein Italiener roches Leinöl in den Handel, das dem Konsumenten ebensowenig behagte, wie das Hanfsamenöl.

Aargau. Ein stark trübes und nach Leinöl schmeckendes Speiseöl musste auf Weisung des Bureaus der 4 Lebensmittelsyndikate, bei dem wir die Beanstandung anhängig gemacht hatten, vom Lieferanten zurück-

genommen werden. Zahlreich waren die Reklamationen aus dem Publikum, als der Bund in Zeiten der grössten Knappheit an Speiseölen rohes Sojabohnenöl in den Handel brachte. Raffiniertes Sojaöl unterschied sich in Geruch und Geschmack übrigens sehr vorteilhaft vom nicht raffinierten Produkt.

Thurgau. Seines ungewohnten Geruches und Geschmacks wegen fand das Sojabohnenöl trotz des empfindlichen Mangels an andern Speiseölen keine günstige Aufnahme. Farbe und Geruch waren bei einzelnen Lieferungen derart dem Leinöl ähnlich, dass von einer Verwertung als Speiseöl Umgang genommen werden musste.

Wallis. 1 Olivenöl war mit Baumwollsamenöl verfälscht und 1 Erdnussöl hatte einen zu hohen Säuregrad.

Genf. Das in Ermangelung der bisher üblichen Speiseöle auf den Lebensmittelmarkt gebrachte Sojaöl wurde seines fremdartigen Geruches wegen anfänglich stark angefeindet. Man lernte es jedoch bald als vorzügliches Backöl schätzen.

Teigwaren.

Glarus. Die 4 zur Untersuchung eingesandten Proben waren in einzelnen Partien stark verschimmelt.

Appenzell I.-Rh. Zwei Säcke Teigwaren, die infolge Durchnässung verdorben waren, konnten nur noch als Viehfutter verwendet werden.

Trinkwasser.

Zürich (Kanton). Von 37 untersuchten Trinkwassern waren 16 zu beanstanden; es handelte sich meist um Verunreinigungen durch Infiltration.

Zürich (Stadt). Die Kontrolle über die städtische Wasserversorgung wurde in bisher üblicher Weise strenge durchgeführt, indem See- und Quellwasser periodisch eingehend untersucht wurden. Die Beanstandungen betrafen nur Sodbrunnenanlagen, die allerdings nach und nach verschwinden.

Urkantone. Die 16 Beanstandungen von mehr oder weniger verunreinigtem Trinkwasser betreffen grossenteils Privatbrunnen. Auch den öffentlichen Wasserversorgungen wird von den örtlichen Behörden leider immer noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Die Filteranlage für die Trinkwasserversorgung auf Rigikulm und Staffel wurde während der Sommermonate regelmässig auf ihre Wirksamkeit kontrolliert. Die Ergebnisse waren durchwegs gute.

Zug. In 12 beanstandeten Trinkwasserproben konnten Kolibakterien, in einer überdies auch noch salpetrige Säure nachgewiesen werden. Die Verunreinigungen rührten meist von einsickerndem Bachwasser her.

Freiburg. 16 Trinkwasser mussten wegen organischen Verunreinigungen und zu hohem Mineralgehalt beanstandet werden.

Solothurn. Es wurden 31 Trinkwasser untersucht, wovon 11 den Anforderungen nicht entsprachen.

Baselland. Die während der Mobilisation gesammelten Erfahrungen haben manchenorts das Verständnis für den Wert guter Trinkwasserversorgung gefördert. In mehreren Gemeinden werden gegenwärtig neue Trinkwasserversorgungsprojekte, teilweise mit Pumpanlagen, ausgearbeitet.

Schaffhausen. Ein von jeher brauchbares Trinkwasser, das in einem Wiesenareal gesammelt wurde, musste nach erfolgter Anpflanzung dieses Geländes mit Getreide und damit verbundener Düngung als ungeniessbar erklärt werden.

St. Gallen. Im Wasser eines Privatbrunnens von Rorschach waren 3,7 mg Zink im Liter vorhanden.

Graubünden. Den Gemeindenvorständen geht vielfach die Einsicht in die Bedeutung einer einwandfreien Trinkwasserversorgung ab. Selbst wenn mit Sicherheit der Zutritt von Jauche und Abwasser zu ihrem Trinkwasser nachgewiesen ist, können sie die bestehende Gefahr nicht begreifen und beruhigen sich damit, dass in ihrer Gegend bisher kein Typhusfall vorgekommen ist. Ein zielbewusstes Vorgehen könnte wohl nur dann ermöglicht werden, wenn der Kanton die Neuanlagen subventionieren würde.

Aargau. Von 713 in 35 Gemeinden erhobenen Trinkwasserproben mussten auf Grund der Untersuchungsergebnisse 469 als ungenügend bezeichnet werden. 618 Brunnenanlagen waren wegen ungeeigneten Quellengebieten oder ungenügenden Fassungen, Brunnstuben oder Leitungen zu bemängeln. Unbeanstandet blieben bloss 31 meist fachmännisch ausgeführte Gemeinde - Wasserversorgungen. Trotz diesen offenkundigen Misständen stossen Verbesserungsvorschläge bei der Bevölkerung meist auf Widerstand. Sehr oft wird freimütig eingestanden: «Wenn wir oder die Nachbarn Jauche führen, dann stinkt unser Wasser eine Zeit lang. Unterdessen holen wir das Wasser einfach bei einem andern Brunnen.» Solche Zustände trifft man nicht etwa bloss auf einzelstehenden Gehöften, sondern auch bei Monumentalbrunnen öffentlicher Plätze. So lange noch niemand nachweislich an solchem Wasser gestorben ist, lassen sich die Anwohner nicht so leicht von dessen Gefährlichkeit überzeugen.

Tessin. Besondere Aufmerksamkeit wurde den öffentlichen Trinkwasserversorgungen gewidmet. In verschiedenen Gemeinden konnte erreicht werden, dass Neuanlagen errichtet und schlechte oder verdächtige bisherige Trinkwasser beseitigt wurden.

Wallis. 2 Trinkwasser mussten ihres übermässigen Mineralstoffgehaltes wegen als untauglich erklärt werden, der bis 2596 mg im Liter ausmachte.

Genf. Das städtische Trinkwasser hat sich jederzeit als einwandfrei erwiesen. Dagegen hat die Untersuchung vieler Sodbrunnen vom Lande sehr ungünstige Ergebnisse geliefert. Von 349 untersuchten Sodwassern mussten 327 als untauglich erklärt werden. Es ist dies allerdings auch nicht zum Verwundern, wenn man sieht, wie häufig sich solche Brunnenlagen in unmittelbarer Nähe von Düngerstätten und Jauchegruben befinden.

Wein.

Zürich (Kanton). Von 246 untersuchten Proben waren 21 verfälscht oder unrichtig bezeichnet, 11 verdorben, 1 zu stark geschwefelt und 1 überplatriert.

Zürich (Stadt). Ein Mistellawein war so unsinnig mit Kaliummetasulfit versetzt worden, dass er im Liter 614 mg freie und 1711 mg gesamte schweflige Säure enthielt. Mehrere als Wermutwein bezeichnete Produkte genügten bloss den Anforderungen für Wermutliqueur. 1 Schweizer-Schaumwein musste wegen Saccharingehalt beanstandet werden.

Bern. Die Beanstandungen betrafen 20 Kunstweine, 26 unrichtig bezeichnete, 1 zu stark eingebrannten, 1 überplatrierten und 10 verdorbene Weine. 1 als «Wermutwein» beanstandetes Produkt bestand aus einer faden, gelb gefärbten alkoholhaltigen Brühe.

Luzern. Verschiedene Sendungen von süditalienischem Weisswein hatten infolge des langandauernden Transportes mehr oder weniger stark gelitten, konnten aber durch entsprechende Behandlung zum Teil noch gerettet werden. Einige spanische, durch Essigstich verdorbene Weine wurden zur Essigfabrikation verwendet. Ein Nostrano war mit Saccharin versetzt.

Urkantone. 56 untersuchte Weinproben gaben Anlass zu 25 Beanstandungen, 15 wegen Verfälschung oder unrichtiger Bezeichnung, 10 wegen mangelhafter Beschaffenheit. Die hohen Preise hatten zur Folge, dass Wirte und Verkäufer mit dem Bezug von Wein sehr zurückhielten und ihren Vorräten eine besonders sorgfältige Behandlung angedeihen liessen. Der Weinverbrauch ist des hohen Preises wegen durch den Mostkonsum stark zurückgedrängt worden.

Glarus. 2 Weine wurden als gewässert, 2 wegen abnormer Zusammensetzung, 7 wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung und 1 als krank beanstandet.

Zug. Die Beanstandungen betrafen 7 unrichtig bezeichnete, 1 gewässerten und 3 essigstichige Weine.

Freiburg. Von 194 untersuchten Weinen mussten beanstandet werden 16 als Kunstwein (Zusatz von Wasser, Obstwein oder Tresterwein), 5 wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung und 3 wegen zu hohem Kupfergehalt.

Solothurn. 5 Weine waren stichig, 2 trüb und schwarz und 1 stark mit Most vermischt.

Baselstadt. Es sind 351 Weine untersucht worden, die in 92 Fällen Anlass zur Beanstandung boten. Gründe der Beanstandung waren: unrichtige Bezeichnung von Naturwein 28, den Anforderungen für Wein ohne Herkunftsbezeichnung nicht genügend 6, überplatriert 3, zu stark geschwefelt 1, krank oder verdorben 19, Geschmacksfehler 3, künstlich gefärbt 1, aviniert ohne entsprechende Bezeichnung 1 und Kunstwein 30. Besonders häufig mussten sogenannte Burgunderweine wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung beanstandet werden. Ein Wirt schenkte Weine, die

ihm vom Lieferanten als Rot- und Weisswein fakturiert worden waren, ruhig als «Burgunder» und «Walliser» aus. Spanischer Weisswein, dessen Gehalt an Weinsäure 77 % der nichtflüchtigen Säure betrug, wurde als Kunstwein beanstandet. Mehrmals wurde beobachtet, dass Verschnitte von unverfälschtem Tessinerwein von amerikanischen Reben mit südländischem Wein einen unverkennbar wässerigen Geschmack aufwiesen, während die beiden Weine, für sich allein gekostet, diese Eigenschaft gar nicht besassen. Mistella mit nur 11—12 ‰ zuckerfreiem Extrakt wurde als Kunstwein beanstandet. Ein als «Malaga» bezeichneter Süsswein enthielt geringe aber deutlich nachweisbare Mengen eines künstlichen Farbstoffes. Häufig fanden sich Malagaweine mit starker Bakterientrübung.

Baselland. Von den 41 untersuchten Weinen gaben 18 Anlass zur Beanstandung, und zwar 5 wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung, 12 wegen zu hohem Gehalt an flüchtiger Säure und 1 wegen Verdorbenheit.

Schaffhausen. 25 Weine mussten wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung, 5 wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

Appenzell A.-Rh. Mehrfach mussten Weine wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung beanstandet werden.

St. Gallen. Die meisten Weinbeanstandungen beziehen sich auf unrichtige Herkunftsbezeichnungen. Gewöhnliche italienische oder spanische Rotweine werden als «Tiroler Spezial», «Prima Kalterer Hügelwein», «Veltliner» etc. verkauft. Neben kranken und verdorbenen Weinen fanden sich auch gewässerte vor. Ein roter Italiener aus der Gegend des Gardasees war deutlich kupferhaltig; er hatte einen ausgesprochenen Metallgeschmack. Ein aus angewelkten Veltlinertrauben hergestellter «Sforzato» enthielt 3,87 ‰ Essigsäure. Unter der pompösen Bezeichnung «Grand vin champ. Imperial Extra Dry demi sec, Veuve Gilbour» versuchte eine Rorschacher Firma einen an und für sich guten Aepfelwein zum Preise von 4,5—6 Franken den Liter an Mann zu bringen. Ein Wermutwein enthielt 1,12 % Kochsalz und Saccherin.

Graubünden. Von den untersuchten Weinen sind beanstandet worden 5 wegen Stich oder sonstiger Verdorbenheit, 6 weil nicht reell, worunter 2 mit Obstweinzusatz, und einer wegen falscher Herkunftsbezeichnung. Die anderwärts gemachte Erfahrung, dass viel minderwertige Weine und Kunstweine im Verkehr seien, konnte hier nicht bestätigt werden.

Aargau. Wegen Essigstich erfolgten 12, wegen Streckung, unrichtiger Herkunftsbezeichnung oder Missgeschmack 8 Beanstandungen. Da gravierende Fälle nicht vorlagen, wurden diese Beanstandungen durchwegs auf admlnistrativem Wege erledigt.

Thurgau. Von den 102 untersuchten Weinen erwiesen sich 20 als unrichtig bezeichnet, 2 als übermässig gegipst, 10 als krank oder verdorben und 2 als Kunstweine.

Tessin. Der vom Oberkriegskommissariat zur Herstellung von Tresterwein zum Hausgebrauch abgegebene Zucker wurde vielfach zum Gallisieren

und Vermehren von Handelsweinen verwendet. Verschiedene fehlbare Weinhändler wurden deshalb strenge bestraft. Mehrfach wurden auch grössere Vorräte von Obstwein vorgefunden, der, offenbar zu Pantschereizwecken, aus der Ostschweiz bezogen worden war. In einzelnen Fällen lagen bereits Verschnitte mit Wein vor. Auch diese Vergehen wurden strenge geahndet.

Waadt. Obschon sehr wenig Fremdweine eingeführt wurden, erfolgten 67 Beanstandungen, und zwar 25 wegen Verfälschung, 16 wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung, 16 wegen Verdorbenheit und 10 weil zu stark geschwefelt.

Wallis. Von 100 untersuchten Weinproben wurden beanstandet 10 als verdorben, 20 wegen unrichtiger Herkunftsbezeichnung und 11 als Kunstweine. Die unrichtigen Bezeichnungen betrafen meist «Fendants», die teils mit andern inländischen, teils mit ausländischen Weinen verschnitten waren. Von den Kunstweinen waren 2 gewässert, 4 mit Obstwein verschnitten und 5 ausser mit Wasser auch noch mit Weinsäure versetzt. Diese letzteren waren sämtlich aus dem gleichen Kanton eingeführt worden, wo die Pantscherei offenbar im Grossen betrieben wird.

Neuenburg. Als Kunstweine wurden beanstandet ein gewässerter und ein mit Obstwein verschnittener Wein, 6 waren stichig, 3 falsch bezeichnet.

Genf. Der Mangel an leichteren Inlandsweinen hat der Wässerung hochgrädiger Fremdweine stark Vorschub geleistet. Besondere Schwierigkeiten bieten der Kontrolle namentlich auch die Obstweinverschnitte. Eine Weinhandlung suchte sich vor Strafe zu schützen, indem sie derartige Verschnitte als «Vin-cidre» fakturierte; ein Konsument bestellte bei seinem Lieferanten Wein und Obstwein, lieferbar im gleichen Fass. Selbstverständlich halten derartige Praktiken dem klaren Wortlaut des Kunstweinverbotes nicht stand. In mehreren Fällen konnte auch Weinsäurezusatz, der zur Verdeckung der Wässerung dienen sollte, nachgewiesen werden.

Zucker (Glukose, künstliche Süssstoffe).

Zürich (Stadt). 12 Proben von Saccharintabletten enthielten weniger als 20 % reines Saccharin. 1 Probe Dulcin war bloss etwa 120 mal süsser als Zucker, war also nicht genügend rein.

Urkantone. Von 22 Saccharinproben mussten nicht weniger als 18 wegen ungenügendem Gehalt beanstandet werden. Allerdings waren viele hiervon den Wiederverkäufern schon vor Erlass des bezüglichen Bundesratsbeschlusses geliefert worden. Daneben finden sich aber auch Präparate, für welche der vorgeschriebene Minimalgehalt garantiert worden war, die aber trotzdem nur 16 % oder noch weniger Süssstoff enthielten. Im allgemeinen ist der Saccharinverbrauch erheblich zurückgegangen.

Glarus. 1 Saccharinprobe enthielt bloss 3,2 % Süssstoff. Mehrere Zuckerproben, von der nämlichen Monopolwarensendung herrührend, waren stark

sodahaltig und daher für die Zuckerbäckerei unbrauchbar. 2 andere Proben mussten ihres hohen Sandgehaltes wegen beanstandet werden.

Freiburg. Von 14 untersuchten Saccharinproben enthielten 6 nicht den vorgeschriebenen Gehalt.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung «Zuccherol» wurde eine braune, wässerige Flüssigkeit mit der Angabe, sie sei 350 fach süssend, in den Verkehr gebracht. Die Analyse ergab, dass das Präparat nur 10 % Saccharin enthielt, also bloss etwa 50fach süssend wirken konnte. Ausserdem enthielt es aber genau so viel Ammonsalz, dass weitere 10 % Saccharin hätten vorgetäuscht werden können, wenn der Saccharingehalt auf Grund der Stickstoffbestimmung berechnet worden wäre. Aehnlich verhielt es sich mit einem anderen 17 %igen Präparat. Andere Saccharintabletten, die beim Auflösen deutliche Trübung ergaben, enthielten 1,4 % Talkpulver.

Schaffhausen. 7 Proben von Saccharintabletten mussten wegen ungenügendem Gehalt beanstandet werden; eine solche enthielt bloss 1,1 % reines Saccharin.

St. Gallen. Ein Staubzucker enthielt geringfügige Beimischung von Kastanienmehl, ein anderer 53 % Reismehl. Im ersten Falle handelt es sich offenbar um eine bloss zufällige Verunreinigung; im zweiten dagegen schien eine absichtliche Verfälschung nicht ausgeschlossen, da Kastanienmehl wesentlich teurer, Reismehl aber etwas billiger ist als Zucker. Ein gelblich aussehender Griesszucker war mit 1,4 % Kochsalz verunreinigt. Von 28 untersuchten Saccharintablettenproben enthielten bloss 8 mindestens 20 % reines Saccharin. Die andern hatten bloss 2—5 %, waren also richtige Schwindelprodukte.

Aargau. Minderwertige Saccharintabletten, die sich zum Teil noch von frühnr her im Handel befanden, teils neu geliefert worden waren, mussten in 11 Fällen beanstandet werden. Der Saccharingehalt ging bis auf 3,2 % hinunter.

Thurgau. 3 Saccharinproben mussten wegen zu geringem Saccharingehalt beanstandet werden; statt 20 enthielten sie bloss 5, 7 und 8 %.

Wallis. 1 Probe Saccharintabletten enthielt bloss 2,7 % reines Saccharin.

Genf. Eine beträchtliche Menge Zuckerlösung musste wegen Verunreinigung durch Wischeten und Verdorbenheit als für die Zuckerbäckerei unbrauchbar erklärt werden. Die nachhaltige Bekämpfung des Saccharinschwindels hat ihre guten Früchte getragen. Gegenwärtig weisen die im Verkehr befindlichen Saccharintabletten durchgehends den vorgeschriebenen Minimalgehalt von 20 % reinem Saccharin auf.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Baselstadt. Ein aus Vollmehl (Weizen-, Reis- und Maismehl) und Natriumbicarbonat bestehendes Backpulver war wegen Verdacht auf Seifenzusatz beanstandet worden. Bei der Untersuchung aber stellte sich heraus, dass freie Fettsäuren, wahrscheinlich vorwiegend dem Mais entstammend,

sich darin teilweise mit dem Bicarbonat zu Seife umgesetzt hatten. Ein anderes Backpulver enthielt 57 % kohlensauren Kalk. Gemahlener Kalkstein mit 3,6 % Quarzsand wurde unter der Bezeichnung Calciumcarbonicumpräcipitat zur Herstellung von Backpulver angeboten.

St. Gallen. Eine Sorte Bouillonwürfel enthielt nur 1,0 statt mindestens 3 % Stickstoff, dagegen 83,6 statt höchstens 65 % Kochsalz. Ein Fleischextrakt «Frem» enthielt nur 45 statt mindestens 60 % alkohollösliche Stoffe. Geruch und Geschmack nach Leim.

Neuenburg. 4 Bouillonwürfelpräparate wurden beanstandet, weil sie den Gehaltsanforderungen des schweizerischen Lebensmittelbuches nicht entsprachen, das heisst zu wenig oder kein Fleischextrakt, dafür aber zu viel Kochsalz enthielten.

Genf. Grosse Mengen von verdorbenem Reis und verschimmelten Dörrgemüsen wurden sortiert und erlesen, um sie soviel als möglich wieder geniessbar zu machen.

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürch (Stadt). 4 Kochgeschirrverzinnungen enthielten mehr als 1 % Blei.

Bern. Kindertrompetchen und Pfeifchen, deren Mundstücke aus Zinkblech bestanden, gaben Anlass zu 40 Beanstandungen. Auf gestelltes Gesuch hin wurden die beanstandeten Waren zum Zweck der Umarbeitung zur Wiederausfuhr freigegeben. Die zur Untersuchung gelangten Schmierseifen waren durchwegs ganz geringwertige Produkte mit bloss 5—13 % Fettsäurehydrat. Meist handelte es sich nicht um Kali-, sondern um stark mit Wasser gestreckte Natronseifen. Eine flüssige Seife enthielt 2,3 % freies Alkali. Auch mit Waschpulvern wird viel Schwindel getrieben, sei es mit Präparaten, die laut Bezeichnung und Reklame Sauerstoff entwickelnde Substanzen enthalten sollten, in Wirklichkeit aber lediglich aus Soda und Wasserglas bestehen, oder auch gar mit gänzlich wirkungs- und daher wertlosen Stoffen.

Urkantone. Ein Schwyzer Kaufmann hatte von einer westschweizerischen Firma einen Posten Seife im Wert von etwa 10 000 Franken gekauft, und zwar auf Grund eines Musters, das einen Fettsäuregehalt von 72 % aufwies. also eine vorzügliche Kernseife repräsentierte. Die gelieferte Ware erwies sich schon im Aussehen als grundverschieden. Der Fettsäuregehalt betrug bloss 6,2 %. Dagegen enthielt diese Seife als Füllmittel 58 % Sand und Thon.

Glarus. Unerwünschte Kriegsprodukte sind gewisse Seifensorten, deren Fettsäuregehalt in der Regel etwa zwischen 4,5 und 10 % liegt. Präparate, die sich ohne weiteres als wässerige Lösung von Kernseife erwiesen, wurden von Hausierern angeboten. Eine als «Le Sablon» bezeichnete «Kriegsseife» bestand aus gepresstem Kalksteinpulver.

Zug. 1 «Seifenpulver» hatte bloss 0,85 % Fettsäuregehalt, 1 Schmierseife war mit Kaolin und etwas Wasserglas «gefüllt» etc. Dass diese Prä-

parate zu Wucherpreisen verkauft wurden, braucht kaum noch besonderer Erwähnung.

Baselstadt. Das Eierkonservierungsmittel « Rese » bestand aus nichts anderem denn aus gelöschtem Kalk. Trotzdem wurde in der Verpackungsaufschrift hervorgehoben, dass es beim Gebrauch die Hände nicht angreife, « wie Kalkwasser ».

Die durch den Fettmangel verursachte Seifenknappheit hat einen förmlichen Seifenschwindel bewirkt. So enthielt eine « Savon extra pur » 18 % Thon und nur 33 % reine Seife. Der Seifenersatz « Radical » enthielt kaum 2 % Seife. In Schmierseifen kostete das kg Reinseife Fr. 13—28. Eine « Flüssige Seife » enthielt beträchtliche Mengen von unverseiftem Harz, das bei Benützung die Hände in unangenehmer Weise klebrig machte. Der « Seifensand Sablol » erwies sich als Mischung von grobem und feinem Sand mit ca. 13 % Natriumkarbonat und 0,5 % Reinseife. « Corrosit », ein « unschädliches Entfettungs- und Scheuerpulver », bestand aus feinem Quarzsand, Talk, kohlensaurem Kalk und 7 % Aetzkalk. Das Waschmittel « Blancol » bestand aus einer milchigen Flüssigkeit, die 76 % Wasser, 4 % Reinseife, 19 % Terpentinöl und 1 % Ammoniak enthielt. Preis Fr. 2.50 per kg. Das « Universal Wasch- und Reinigungsmittel Sapolin », das bis zu Fr. 2.80 per Liter verkauft wurde, bestand aus 91,6 % Wasser, 5,7 % Reinseife, 0,8 % Soda und 0,6 % freiem Aetzkali. Das kg Reinseife kostete in diesem Präparat Fr. 56. Ein Waschmittel, womit laut Reklame die fünffache Menge Seife erspart werden könne, erwies sich als Natronlauge mit 5,5 % Aetznatron.

Kinderspielwaren in Form von Schalenwagen, Mörsern, Bestecken, Konservengläserdeckeln etc. waren als zink- oder bleihaltig zu beanstanden. Sie waren gegen Ende des Krieges aus Deutschland geliefert worden. Ein Drahtkörbchen für Salat musste beanstandet werden, weil der Ueberzug aus Blei bestand.

St. Gallen. Vor Weihnachten wurden wiederum verschiedene Kinderblasinstrumente wie Trompetchen, Flöten, Pfeifchen etc. mit Mundstücken aus Zinkblech vorgefunden.

Waadt. Mit besonderem Nachdruck wurden die schwindelhaften Seifenprodukte verfolgt, wobei 164 Posten konfisziert wurden, meist Präparate mit übermässigem Wassergehalt (43—92 %) und Beimischung von wertlosen Mineralsubstanzen; einzelne bestanden ausschliesslich aus Kreide oder Kreide und Talk. Aehnlich verhielt es sich mit den Waschpulvern; solche erwiesen sich als gänzlich seifenlose Mischungen von Soda und kohlensaurem Kalk, Soda und gepulvertem Kolophonium oder sonstigen wertlosen Stoffen. Es wurden bis 85 solcher Bestandteile nachgewiesen.

Kunstweinverbot.

Zürich (Kanton). Verstösse gegen das Verbot von Kunstwein und Kunstmost sind keine beobachtet worden.

Zürich (Stadt). Bei einer Beschlagnahme von Kunstwein wurde in einer Korbflasche ein künstlich gefärbter Himbeersaft vorgefunden, der dem Kunstwein hätte beigemischt werden sollen.

Bern. Das Gesuch einer landwirtschaftlichen Genossenschaft um Bewilligung zum Verschneiden von Tessinerwein mit Obstwein zur Abgabe an ihre Mitglieder wurde unter Hinweis auf die klaren Bestimmungen des Bundesgesetzes abgewiesen.

Absinthverbot.

Zürich (Kanton). Im Berichtsjahre wurden weder Absinth noch absinthähnliche Getränke vorgefunden.

Zürich (Stadt). Uebertretungen des Absinthverbotes sind keine wahrgenommen worden.

Bern. Es erfolgte eine einzige Beanstandung von Absinthimitation. Das Urteil lautete für den einen Angeklagten auf 20 Tage Gefängnis und Fr. 300 Busse, für den andern auf Fr. 100 Busse. Die Anfrage eines Hoteliers, ob das Getränk « Burgermeisterli » mit Beigabe von Fernet Branca und anisiertem Salmiakgeist ausgeschenkt werden dürfe, wurde verneinend beantwortet.

Graubünden. Absinth und absinthähnliche Getränke sind nirgends im Verkehr angetroffen worden.

Wallis. Der durch das Absinthverbot erstrebte Zweck scheint im Wallis erreicht zu sein. Während 1915 und 1916 vielfach absinthähnliche Getränke beanstandet werden mussten, wurde im Berichtsjahre kein einziges mehr vorgefunden.

Kriegsvorschriften betreffend die Brotversorgung des Landes.

Urkantone. Oefters wurden an Landwirte « Futtermehle » verkauft, die sich als Backmehle erwiesen. Wegen Uebertretung des Verbots betreffend den Verkauf von frischem Brot wurden 35 Bäcker und wegen Nichtführung der Backkontrolle 11 Bäcker verzeigt.

Solothurn. 10 Vollmehle mussten beanstandet werden, weil sie wesentlich weisser waren, als der amtliche Typ.

Baselstadt. Wegen Verkauf von Brotgetreidemehl und Gebäck aus solchem, ohne die vorgeschriebenen Marken zu verlangen, wurden 16, wegen Verkauf von zu frischem Brot 17 Strafanzeigen eingereicht.

St. Gallen. Die richtige Typierung des Backmehles hat sich im Laufe der drei ersten Kriegsjahre befriedigend eingelebt, so dass Ueberschreitungen nach dieser Richtung im Jahre 1918 kaum mehr vorkamen. Zahlreich waren dagegen anfangs des Jahres die Beanstandungen von Konditoreiwaren wegen Mitverwendung kartenpflichtiger Mehle. Der Wortlaut der betreffenden Verordnung war nicht eindeutig genug, dass kein Zweifel darüber entstehen

konnte, ob z. B. Weizenflocken und Weizenpuder ebenfalls verboten seien. Aus den verschiedenen Auffassungen ergaben sich mehrfache Kontroversen zwischen den Gerichtsinstanzen. Auf dem Gebiet des Mehlhandels, speziell mit den sogenannten kartenfreien Produkten wie Daris, Sorgho, Edelkastanien, Kanariensaat etc., auch der Leguminosenmehle, blühte der Kriegsschwindel in üppigster Form. So wurde beispielsweise von der Mühle eines Nachbarkantons unter dem Namen «Erbsmehl» das Mehl der Pferde- oder Saubohnen (Vicia faba) in den Handel gebracht.

Aargau. Gegen 12 Verkäufer musste Strafanzeige erhoben werden, weil sie brotkartenpflichtiges Gebäck kartenfrei verkauften. Die Einrede, es sei zur Bereitung dieser Backwaren kein Mehl, sondern nur getrocknete und gemahlene Brotreste verwendet worden, vermochte die Beanzeigten vor Strafe natürlich nicht zu schützen. Anderseits befanden sich einzelne Bäcker mit dem übriggebliebenen, der Verderbnis ausgesetzten Brot manchmal wirklich in einer Zwangslage. Wohl konnte das Brot zerschnitten und gedörrt werden. Aber gegen Brotkarten nahm es ihnen niemand ab und auch sonst konnten sie es nur zum kleinsten Teil verwenden. Die Zahl der Anzeigen wegen Widerhandlung gegen die Mahlvorschriften ist gegenüber dem Vorjahr stark zurückgegangen. Zum Teil hängt dies mit der Einfuhr von Amerikaner Mehl zusammen, zum Teil damit, dass die Mühleninspektion vorzugsweise durch Beamte des Bundes ausgeführt und die von diesen vorgefundenen Uebertretungen direkt dem Oberkriegskommissariat verzeigt wurden.

Thurgau. 12 Kundenmüller mussten verzeigt werden wegen Zuwiderhandlung gegen die Mahlvorschriften.

Waadt. Es erfolgten 30 Beanstandungen von Mehlen, die wesentlich heller waren als der amtliche Typ.

Kriegsvorschriften betreffend Rationierung und Höchstpreise von Lebensmitteln.

Zürich (Stadt). In 10 Fällen musste Käse beanstandet werden, weil er im Verhältnis zum Verkaufspreis nicht genügend Fett enthielt. 39 als «brotkartenfrei» verkaufte Proben von Konditoreiwaren enthielten Weizenmehl.

Bern. Von 10 Käseproben, die auf ihren Fettgehalt zu untersuchen waren, wiesen 3 den der Bezeichnung entsprechenden Fettgehalt nicht auf.

Luzern. Bei der Kartoffelkontrolle stellte sich heraus, dass eine Firma im Zeitraume vom August 1917 bis Januar 1918 ungefähr 50 000 kg Kartoffeln an Schweine verfüttert hatte.

Urkantone. Von 40 untersuchten Käseproben waren 16 zu beanstanden, weil sie den bundesrätlichen Vorschriften über Bezeichnung und Verkaufspreis nicht entsprachen. Vereinzelt gelangten auch ganz unausgereifte Käse in den Handel, die einen Wassergehalt bis zu 60 % aufwiesen gegenüber 25—30 % bei gelagerter Ware. Es ist zu bedauern, dass die genannten Vor-

schriften bezüglich Wassergehalt keine Normen enthalten, die es ermöglichen würden, den Käufer auch in dieser Richtung vor Benachteiligung zu schützen.

Solothurn. 1 Limburgerkäse musste seines zu geringen Fettgehaltes wegen beanstandet werden.

Ersatzlebensmittel.

Solothurn. 2 Salatsaucen wurden zu stark übersetzten Preisen in den Handel gebracht.

Baselstadt. In der ersten Hälfte des Berichtsjahres erschienen, zuerst vereinzelt, dann immer häufiger, die sogenannten Salatsaucen auf dem Markt. Es waren dies zum Teil dünnflüssige, essigähnliche, zum Teil breiige Präparate, die unter allerlei Phantasienamen als Ersatz für Essig und Oel angepriesen wurden. Die dünnen Saucen bestanden vorwiegend aus verdünntem Essig mit etwas würzenden Stoffen und Gelatine. Die dicken enthielten an Stelle des Leimes Stärkekleister und oft auch Tafelsenf. Obwohl einzelne dieser Präparate zur Bereitung von Salat ohne Anwendung von Oel und Essig zweckdienlich sein mögen, so muss doch gesagt werden, dass sie ausnahmslos zu Preisen verkauft worden sind, die als übersetzt bezeichnet werden müssen.

St. Gallen. Eine Salatsauce «Universal» zeigte Geruch nach Senföl. Auf der Oberfläche der Probe schwamm eine Schimmelpilzschicht von 1,5 cm Dicke. Die Flüssigkeit war mit Kahmhefe, Schimmelpilzen und Bakterien durchsetzt, ein ganz trauriges, verdorbenes Präparat!

Graubünden. Die fortwährend zunehmende Schwierigkeit in der Beschaffung gewisser Lebensmittel veranlasste findige Köpfe zur Herstellung von Ersatzmitteln, wobei sie sich allerdings meist mehr vom eigenen als vom allgemeinen Interesse leiten liessen. Die Folge waren zahllose Surrogate mit schöner Aufmachung und schwindelhafter Anpreisung. Vielfach enthielten solche Präparate gänzlich wertlose Beimischungen. Zweifellos hat der Bundesratsbeschluss vom 24. Juni 1918 betreffend Ersatzlebensmittel die Möglichkeit geschaffen, diesem Surrogatschwindel wirksam entgegenzutreten. Der Handel mit Ersatzlebensmitteln griff nur in den grösseren Ortschaften um sich. In den Landgemeinden hat das nicht unberechtigte Misstrauen gegenüber solchen Neuheiten die Bevölkerung vor Uebervorteilung geschützt.

Wallis. Wegen Verkauf ohne die vorgeschriebene Bewilligung wurden 2 Kaffee-Ersatzmittel beanstandet; diese Präparate waren überdies auch nicht vorschriftsgemäss bezeichnet. 2 Salatsaucen wurden zu weit höheren als in der Bewilligung festgesetzten Preisen verkauft. Mehrere Strafuntersuchungen wegen übersetzten Preisen sind zur Zeit noch hängig.

Neuenburg. Die mit viel Reklame auftretenden Salatsaucen hatten ihre Rolle bald ausgespielt. Als das Publikum einsah, dass sie die früher selber hergestellten Saucen gar nicht oder doch nur sehr notdürftig zu ersetzen vermochten, wandte es ihnen den Rücken. Beanstandet wurden 2 Präparate wegen ungenügendem Gehalt.

Genf. Im Verlauf des Jahres sind eine Reihe von Ersatzmitteln für das immer seltener werdende Salatöl in den Verkehr gebracht worden, allerdings meist zu stark übersetzten Preisen und unter irreführenden Bezeichnungen. Aehnlich verhielt es sich mit den Kaffee-Ersatzmitteln, die sogar wesentlich höher bezahlt wurden, als reiner Kaffee. Gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 24. Juni 1918 betreffend Ersatzlebensmittel und auf die Lebensmittelverordnung konnte diesen Auswüchsen einigermassen Einhalt geboten werden.

Bericht über die Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker.

15. und 16. Mai 1919 in Solothurn.

Teilnehmerliste.

Herr Dr. Hartmann, Regierungsrat, Solothurn, als Gast;
» Dr. Kaufmann, Regierungsrat, Solothurn, als Gast;
» Dr. Finkenhagen, Christiania, als Gast.

Herr E. Ackermann, Genf
» G. Ambühl, St. Gallen
» E. Arbenz, Bern
» Ch. Arragon, Lausanne
» A. Backe, Vevey
» O. Bänninger, Bern
» W. J. Baragiola, Zürich
» H. Becker, Glarus
» A. Besson, Zollikofen
» W. Bissegger, Zürich
» J. Bürgi, Brunnen
» R. Burri, Bern
» Ch. Dusserre, Lausanne
» A. Evéquoz, Fribourg
» Th. von Fellenberg, Bern
» F. Feyer, Solothurn
» L. Geret, Lenzburg
» J. Göttig, Liestal
» E. Holzmann, Winterthur
» K. Huggenberg, Zürich
» J. Hux, Zug
» A. Kleiber, Oerlikon
» G. Köstler Bern

Herr P. Liechti, Bern
» J. Meister, Schaffhausen
» G. Nussberger, Chur
» E. Ott, Schlieren
» U. Pfenninger, Zürich
» E. Philippe, Zürich
» J. Pritzker, Basel
» E. Rieter, Zürich
» E. Ritter, Bern
» H. Rufi, Bern
» F. Schaffer, Bern
» K. Schenk, Interlaken
» A. Schmid, Frauenfeld
» B. Schmitz, Zürich
» J. Thöni, Freiburg
» A. Verda, Lugano
» J. Walter, Solothurn
» U. Weidmann, Bern
» J. Werder, Aarau
» A. Widmer, Wädenswil
» G. Wiegner, Zürich
» B. Zurbriggen, Sitten.