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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 14 (1923)

Heft: 5

Rubrik: Aus den Berichten des eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1922

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

Aus den Berichten des eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1922.

A. Bericht des eidgenössischen Gesundheitsamtes.

a. Eidgenössische und kantonale Gesetzgebung.

Durch Beschluss vom 10. Februar 1922 ist der Art. 256, Abs. 2, der Verordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen in dem Sinne abgeändert worden, dass die Verwendung von Zink oder galvanisiertem Eisen für Behälter von Trinkwasser nun nicht mehr verboten ist. Erneute Versuche hatten ergeben, dass die minime Quantität von Zink, die ins Wasser übergehen kann, hygienisch nicht in Betracht fällt.

Durch einen weiteren Beschluss wurden ferner am 5. Mai 1922 folgende Ergänzungen bezw. Abänderungen der genannten Verordnung vorgenommen:

1. Ueber die Bezeichnung des Käses nach seinem Fettgehalt;
2. Ueber gehärtete (hydrierte) Produkte der Fettindustrie;
3. Ueber Wermut (Wermutwein, Wermutliqueur und Wermutfasson);
4. Ueber die künstliche Färbung von Qualitätsbranntweinen.

Die Frist für das Inkrafttreten der neuen Bestimmungen betreffend Wermut musste wegen der im Verkehr befindlichen grossen Vorräte, die entsprechend bisheriger Vorschrift hergestellt worden waren, auf Ansuchen der Interessenten bis Ende des Jahres verlängert werden (Beschluss vom 26. Juni 1922).

Für die im Jahre 1922 in der Schweiz geernteten Weine wurde entsprechend dringlichen Gesuchen von Weinproduzenten ein Zusatz von Zucker innert bestimmter Begrenzung ohne besondere Angabe gestattet (Beschluss vom 3. November 1922). Eine definitive Regelung dieser Angelegenheit sowie mehrerer anderer Fragen auf dem Gebiete der Weinproduktion und des Verkehrs mit Wein wird in nächster Zeit durch eine Revision des Abschnittes «Wein» der Lebensmittelverordnung stattfinden müssen.

Ein Anhang zum Schweizerischen Lebensmittelbuch, der infolge verschiedener Revisionsanträge zur dritten Auflage ausgearbeitet worden war, wurde durch Beschluss vom 19. Juni genehmigt. Darin sind einzelne Abschnitte, d. h. Vorzugsmilch, Milchsäure, gehärtete Fette, Kuchenmehle und Kuchenmassen, Pudding- und Cremepulver neu aufgenommen, andere umgearbeitet und ergänzt worden.

Für die folgenden kantonalen Erlasse wurde die Genehmigung erteilt:

1. Abänderung der Lebensmittelverordnungen der Kantone Graubünden, Zürich und Solothurn;
2. Abänderung der Gebührentarife der Kantone Freiburg und Baselstadt;
3. Beschluss der kantonalen Behörden von Schaffhausen, Thurgau, Zürich und Aargau, das mässige Verschneiden der Weine des Jahrganges 1922 gestützt auf Art. 174, Abs. 2, der eidgenössischen Lebensmittelverordnung zu gestatten, sofern Art und Wert derselben nicht wesentlich verändert wird;
4. Beschluss der kantonalen Behörden von Schaffhausen, Neuenburg und Waadt betreffend Entsäuerung des Weines mit gefälltem kohlensaurem Kalk (gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 14. Oktober 1916).

b. Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Die Tätigkeit des Laboratoriums bewegte sich wieder vorwiegend in den ihm durch Art. 25 des Lebensmittelgesetzes gezogenen Grenzen. Als wissenschaftliche Ergebnisse konnten in dem Publikationsorgane «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» 12 kleinere und grössere Arbeiten veröffentlicht werden. Andere Arbeiten, wie z. B. die Untersuchung von verschiedenen Kochsalzen und von Lebensmitteln auf ihren Jodgehalt, werden erst später abgeschlossen werden können. Diese Arbeiten sind dem Laboratorium auf Verlangen der eidgenössischen Kropfkommission übertragen worden, von welcher an einer andern Stelle dieses Berichtes die Rede ist. Dazu kamen Berichte und Gutachten, die für die Ausführung des Lebensmittelgesetzes erforderlich waren.

Aufträge für Kontrolluntersuchungen von Lebensmitteln sind von mehreren eidgenössischen Amtsstellen eingelangt, so insbesondere vom Oberkriegskommissariat, von der Abteilung für Monopolwaren des Ernährungsamtes und von der Oberzolldirektion. Die Untersuchungen betrafen Mehl, Weizen, Fleischkonserven, Schokoladepulver, Kindermilch etc. etc.

Zum Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des Kunsthonigs und verfälschten Honigs von reinem Bienenhonig wurden fortlaufend spezifische Sera hergestellt und gleich wie seit Jahren auf Wunsch an kantonale Untersuchungsanstalten und andere Amtsstellen abgegeben. Diese Sera haben bei der Kontrolle der genannten Lebensmittel in mehreren Fällen gute Dienste geleistet.

In der Zeit vom 18. bis zum 29. April wurde gemäss Art. 4 der Verordnung betreffend die Ausübung der Grenzkontrolle im Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen ein Instruktionskurs abgehalten, an dem 13 Zollbeamte teilnahmen.

Im Personalbestand haben folgende Aenderungen stattgefunden: Herr Dr. W. Müller wurde zum II. Assistenten befördert, und an seine Stelle wurde als III. Assistent gewählt Herr Henri Dumartheray von Essertines sur Rolle.

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

I. In den Kantonen.

Den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden und Kontrollorgane über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes (Art. 56, Abs. 4), der Bundesgesetze betreffend das Absinthverbot und das Verbot von Kunstwein und Kunstmost sowie der zudienenden Verordnungen und Beschlüsse entnehmen wir folgendes:

Die Ueberwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln konnte wieder in normaler Weise durchgeführt werden. In Konsumentenkreisen und auch im ehrlichen Handelsstand wird der Schutz, den die Gesetzgebung gegen Uebervorteilungen auf dem Gebiete des Lebensmittelverkehrs und auch in hygienischer Hinsicht bietet, mehr und mehr anerkannt. Dass in der Qualität der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eine Besserung eingetreten ist, beweist der verminderte Prozentsatz der amtlichen Beanstandungen überhaupt und auch in mehreren Kantonen, so z. B. in Zürich, Luzern, Solothurn, Basel, St. Gallen, Aargau, Neuenburg und anderen.

Verfälschungen der Milch, wie Wasserzusatz und Abrahmung, werden meistens unter Würdigung der Bedeutung dieses Nahrungsmittels streng geahndet. Daneben wird auch der hygienischen Milchkontrolle mehr und mehr Aufmerksamkeit zugewendet. Die Methoden für die Prüfung der Milch in hygienischer Hinsicht sind in den letzten Jahren wesentlich verbessert worden. Neben Fällen von ungenügender Reinlichkeit werden durch die Milchanalysen auch Krankheiten der Milchtiere konstatiert, die dann zu tierärztlichen Untersuchungen Anlass geben. Häufig wird auf diesem Gebiete noch durch Belehrung und Verwarnung der Landwirte einzuwirken versucht.

Auch die Weinkontrolle gehört zu der Haupttätigkeit der Untersuchungsanstalten. Nicht nur gegen Verfälschungen, wie Verdünnung unter Säurezusatz und Verschneiden mit Obstwein, sondern insbesondere auch gegen falsche Bezeichnungen musste eingeschritten werden. Dem Verlangen, den Abschnitt «Wein» der eidgenössischen Lebensmittelverordnung zu revidieren, konnte bis jetzt noch nicht entsprochen werden. Die Wünsche der Interessentenkreise verschiedener Landesgegenden weichen derart voneinander ab, dass die Aufstellung einheitlicher Bestimmungen nahezu unmöglich wird.

Sehr oft werden verdorbene Obstweine angetroffen. Man vergisst nicht selten, dass die Behandlung dieses Getränkes schon wegen des geringeren

Alkoholgehaltes eher grössere Aufmerksamkeit erfordert als diejenige des Weines.

Der Wert eines hygienisch einwandfreien Trinkwassers wird noch nicht überall gleich gewürdigt. Während viele oft wenig bemittelte kleinere Gemeinden alles aufbieten, um zu einer modernen Wasserversorgung zu gelangen und für die periodische Kontrolle besorgt sind, stösst die Trinkwasseruntersuchung noch hie und da auf Widerstand, sei es aus Mangel an Verständnis oder aus Furcht vor eventuellen ökonomischen Folgen.

Ueber verschiedene andere Lebensmittel, wie Speisefette und Oele, Gewürze, Kaffee, Kakao, lauten die Berichte eher etwas günstiger als in den letzten Jahren. Die «Kriegsware» scheint nun nahezu verschwunden zu sein. Beanstandungen von Speisefetten und -Oelen, von Backmehlen und Gewürzen etc. sind wieder seltener geworden. Butter mit zu geringem Fettgehalt war noch öfters zu beanstanden. Auch Beschwerung von Baumnüssen durch Befeuchten mit Wasser (bis zu 25% des Gewichtes) wurde in einigen Fällen konstatiert. Ferner mussten aus hygienischen Gründen Gemüsekonserven angehalten werden, die über 100 mg Kupfer per kg enthielten. Die von einzelnen Fabrikanten der Westschweiz gebrauchte Bezeichnung «Cacao sucré» für eine Mischung von Kakao und Zucker ist in der eidgenössischen Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen, muss aber schon gestützt auf Art. 3, Abs. 1, dieser Verordnung als zur Täuschung geeignet beanstandet werden, dies insbesondere, wenn der Zuckergehalt das für Schokolade festgesetzte Maximum von 68% übersteigt.

Absinthverbot. Uebertretungen der Bestimmungen des Bundesgesetzes betreffend das Absinthverbot wurden wiederum hauptsächlich in der Westschweiz festgestellt. Gewöhnlich handelte es sich um die Abgabe von geringwertigen Imitationen des Absinths. Im Bericht des Kantons Genf allein sind 28 solche Fälle notiert.

Kunstweinverbot. Die Ergebnisse der Weinkontrolle führen oft zu Beanstandungen nach Massgabe des Gesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost. Wie früher sind es meistens verdünnte und mit Weinsäure versetzte oder mit Obstwein verschnittene Weine, die gestützt auf dieses Gesetz als Kunstwein vom Verkehr ausgeschlossen werden müssen. Auch Kunstmoste, d. h. aus sogenannten Mostsubstanzen künstlich hergestellte Obstweine wurden speziell in der Ostschweiz noch vorgefunden.

Die Tätigkeit der Ortsexperten und Gesundheitskommissionen ist meistens nur in grösseren Gemeinden von wesentlichem Erfolg begleitet. Deshalb sucht man mehr und mehr dahin zu wirken, dass die Gemeinden sich für diese Beamtungen zu Kreisen zusammenschliessen (Art. 6 des Lebensmittelgesetzes) und Kreisexperten ernennen, die dann auch über grössere Unabhängigkeit und Sachkenntnis verfügen. Im Kan-

ton Graubünden z. B. funktionieren an Stelle der früheren 444 Ortsexperten gestützt auf die revidierte kantonale Verordnung nun nur noch 45 Kreisexperten.

Gerichtliche und administrative Urteile. Um ein möglichst gleichmässiges Vorgehen in den verschiedenen Kantonen herbeizuführen, sind die Straffälle vom eidgenössischen Gesundheitsamte seit Jahren statistisch zusammengestellt worden. Die Ergebnisse dieser Statistik, die den kantonalen Behörden zur Kenntnis gebracht werden, haben bisher ohne Zweifel etwas in gewünschtem Sinne gewirkt. Gleichwohl fällt das Strafmass bei gleichartigen Fällen namentlich unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse und Anschauungen noch oft recht verschiedenartig aus. Wie in der Motivierung der Urteile manchmal ersichtlich ist, sollten die Kontrollbeamten als Sachverständige da und dort noch öfter zur besseren Aufklärung über den Tatbestand von den Strafbehörden zu den Verhandlungen beigezogen werden.

Untersuchungsanstalten. Nachdem das neu erstellte Laboratorium des Kantons Wallis in Sitten bezogen und in Neuenburg mit dem Neubau begonnen wurde, ferner Luzern für die neue Unterbringung des Laboratoriums gesorgt hat, ist einzig der Kanton Freiburg noch im Rückstand, da dort die zur Verfügung stehenden Lokalitäten, wie schon wiederholt erwähnt, dem im Reglement betreffend die Ausrichtung von Bundesbeiträgen zur Kontrolle des Verkehrs mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen aufgestellten Minimalforderungen an den Bau und die Einrichtung von Untersuchungsanstalten nicht entsprechen.

Obwohl die Zahl der in der ganzen Schweiz untersuchten Proben kontrollpflichtiger Waren gegenüber dem Vorjahre bedeutend gestiegen ist, nämlich nach Tabelle I auf 70112 (1921: 66553) — oder vielleicht gerade aus diesem Grunde — ist der Prozentsatz der Beanstandungen zurückgegangen auf 13,99 (1921: 14,97 %). Aus der Prozentzahl für die Beanstandungen in den Untersuchungsanstalten der einzelnen Kantone ist übrigens ersichtlich, wo es sich — wie in Bern, Baselland, Appenzell u. a. — mehr um Objekte handelt, die schon einer Vorprüfung durch Lebensmittelinspektoren unterworfen und also gesichtet waren, während anderwärts vorwiegend ganze Serien von Objekten zur Untersuchung kommen, was zur Folge hat, dass zwar die Gesamtzahl der untersuchten Proben bedeutend grösser, der Prozentsatz der Beanstandungen aber geringer ausfällt.

Die Zahl der Einsprachen gegen Befunde der kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten ist stark zurückgegangen. Sie betrug 50 (Tabelle II), während im Jahre 1921 83 Einsprachen erhoben worden waren. Auch gehören die Fälle, in welchen die Befunde der Untersuchungsanstalten nicht bestätigt werden, immer mehr zu den Seltenheiten.

Von den einzelnen Objekten (Tabelle III) ist wieder die Milch in erster Linie zu erwähnen, von welchem Lebensmittel 44098 Proben un-

tersucht worden sind, was nahezu 63 % der Proben aller untersuchten Objekte ausmacht. Neben der Milch fallen namentlich Wein (7889 Proben), Trinkwasser (4743 Proben), Branntweine und Liköre (1563 Proben), Obstweine (1347 Proben) etc. in Betracht.

Ueber die Tätigkeit der Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden gibt Tabelle IV Auskunft. Obwohl die selbständigen Beanstandungen durch diese Organe und insbesondere durch die Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden nur unter gewissen Einschränkungen erfolgen dürfen, kommt ihnen doch eine nicht geringe Bedeutung zu.

II. An der Landesgrenze.

Die Organe der Grenzkontrolle haben im ganzen 1409 Proben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen an die zuständigen Untersuchungsanstalten eingesandt (gegen 1236 Proben im Vorjahre). Das Gesamtgewicht der Einfuhrsendungen, von welchen diese Proben entnommen worden sind, belief sich auf 11 695 124 kg. Davon entfallen allerdings 816 Proben auf die Weinkontrolle, was daher rührt, dass die Weisung erteilt worden ist, zur Orientierung der Untersuchungsanstalten insbesondere bei Wein von allen bedeutendern Sendungen Proben zu erheben, auch wenn die Vorprüfung zu keinem Verdacht auf Verfälschung, Verdorbenheit, Verunreinigungen etc. Anlass gegeben hat. Am meisten Probensendungen kamen aus dem I. und VI., am wenigsten aus dem II. Zollkreis (Tabelle V).

In Tabelle VI ist die Verteilung der Probensendungen auf die verschiedenen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände ersichtlich. Ausser Wein fallen hier hauptsächlich Honig, Kaffee, Butter und andere Speisefette in Betracht. Die Untersuchungen von Wein führten zu 100 Beanstandungen. Ferner wurden namentlich beanstandet Kaffee (55), Butter (45) und Honig (38 Sendungen). Dabei handelt es sich seltener um Verfälschungen als um Verunreinigungen, Zusatz von chemischen Konservierungsmitteln (Butter) oder ungenügende Bezeichnung (Honig). Bei Gebrauchsgegenständen liegt der Grund der Beanstandungen immer noch meistens in der stark bleihaltigen Verzinnung, gegen welche aus hygienischen Gründen eingeschritten werden muss.

Gestützt auf Art. 35 des Lebensmittelgesetzes sind 10 Sendungen (vorwiegend Früchte) im Gewicht von 7508 kg als augenscheinlich verdorben an der Landesgrenze zurückgewiesen worden.

d. Bundesbeiträge.

Die Tabelle VII gibt eine Uebersicht über die Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen und über die Beiträge, die der Bund gemäss Art. 10 des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes an diese Kosten geleistet hat.

Diese Beiträge, die durch Gesetz auf die Hälfte der Auslagen der Kantone festgesetzt sind, erreichten im Jahre 1922 den Betrag von Fr. 495 555.50, d. h. einige Tausend Franken mehr als im Jahre 1921. Die Kantone haben somit im Jahre 1922 rund eine Million Franken für die Lebensmittelkontrolle verausgabt, und diese Summe entspricht nicht einmal den Gesamtkosten dieser Kontrolle, da gewisse Auslagen vom Bunde nicht subventioniert werden, so z. B. diejenigen, welche sich auf die Tätigkeit der Ortsexperten und der Sanitätskommissionen beziehen. Der Aufwand ist also beträchtlich, aber in Anbetracht der ökonomischen und sanitarischen Bedeutung der Lebensmittelkontrolle nicht zu bedauern. Indessen zwingt uns die finanzielle Lage, die kantonalen Behörden neuerdings zu ersuchen, Sparsamkeit zu üben, soweit sie mit dem guten Gang und der normalen Entwicklung der Kontrolle vereinbar ist.

Auf Grund des hiervor genannten Art. 10 des Gesetzes haben wir dem Kanton Zürich für Umänderungen in seiner Untersuchungsanstalt eine Subvention von Fr. 15 000 (Gesamtauslagen Fr. 30 197) und für den Bau der Untersuchungsanstalt der Stadt Zürich (die einzige Stadt in der Schweiz, die eine vom Kanton unabhängige Anstalt besitzt) eine letzte Rate von Fr. 24 227.65 auf einer Gesamtsubvention von Franken 488 826.65 entrichtet.

Da uns der Kanton Wallis die definitive Abrechnung für den Bau der Untersuchungsanstalt in Sitten noch nicht zugestellt hat, war es nicht möglich, ihm den Rest des bewilligten Beitrages auszuzahlen; eine erste Anzahlung im Betrage von Fr. 166 000 ist bereits erfolgt.

Tabelle I.

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben			Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs-anstalten	Von Zoll-ämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Zusammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	97	11 428	11 525	2 128	18,46
» Stadt .	» . . .	67	7 738	7 805	579	7,42
Bern	Bern . . .	224	2 516	2 740	977	35,66
Luzern . . .	Luzern . . .	23	355	378	64	16,93
Uri	Brunnen . .	2	511	513	42	8,19
Schwyz . . .		8	1 680	1 688	116	6,87
Obwalden . .		—	294	294	14	4,76
Nidwalden . .		—	152	152	23	15,13
Glarus . . .	Glarus . .	1	1 577	1 578	147	9,32
Zug	Zug	2	1 080	1 082	270	24,95
Freiburg . . .	Freiburg . .	12	2 020	2 032	211	10,38
Solothurn . .	Solothurn . .	16	2 535	2 551	393	15,41
Baselstadt . .	Basel . . .	69	5 416	5 485	288	5,25
Baselland . .		16	123	139	46	33,09
Schaffhausen .	Schaffhausen .	37	1 383	1 420	124	8,73
Appenzell A.-Rh. .	St. Gallen . .	10	244	254	96	37,79
Appenzell I.-Rh. .		1	63	64	14	21,87
St. Gallen . .		95	2 386	2 481	517	20,84
Graubünden .	Chur . . .	39	1 939	1 978	354	17,90
Aargau . . .	Aarau . . .	48	4 638	4 686	474	10,12
Thurgau . . .	Frauenfeld .	30	2 421	2 451	490	19,99
Tessin . . .	Lugano . .	132	1 417	1 549	466	30,08
Waadt . . .	Lausanne . .	121	6 721	6 842	863	12,61
Wallis . . .	Sitten . . .	28	1 353	1 381	322	23,32
Neuenburg . .	Neuenburg .	74	1 824	1 898	244	12,86
Genf	Genf . . .	117	7 029	7 146	548	7,67
		1269	**68 843**	**70 112**	**9 810**	**13,99**

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	—	—	1	1	—	—
Zürich, Stadt . . .	10	6	—	4	—	—	—	—
Bern	4	4	—	—	—	—	—	—
Luzern	2	2	—	—	—	—	—	—
Uri								
Schwyz	—	—	—	—	—	—	—	—
Obwalden								
Nidwalden								
Glarus	2	2	—	—	—	—	—	—
Zug	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	1	—	—	1	—	—	—	—
Solothurn	—	—	—	—	—	—	—	—
Baselstadt	—	—	—	—	—	—	—	—
Baselland	1	1	—	—	—	—	—	—
Schaffhausen . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell A.-Rh. . .	1	—	1	—	—	—	—	—
Appenzell I.-Rh. . .	—	—	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	2	2	—	—	—	—	—	—
Graubünden	4	4	—	—	1	—	1	—
Aargau	6	5	—	1	—	—	—	—
Thurgau	2	2	—	—	—	—	—	—
Tessin	1	—	—	1	—	—	—	—
Waadt	4	1	—	3	—	—	—	—
Wallis	1	1	—	—	—	—	—	—
Neuenburg	4	3	—	1	3	3	—	—
Genf	1	1	—	—	—	—	—	—
	50	**38**	**1**	**11**	**5**	**4**	**1**	—

Tabelle III.

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	a. Lebensmittel.			
1	Bier	263	22	8,36
2	Branntweine und Liqueure	1 563	538	34,42
3	Brot	314	27	8,60
4	Butter	911	209	22,94
5	Eier	42	21	50,00
6	Eierkonserven	39	4	10,26
7	Eis (Tafeleis)	2	1	50,00
8	Essig und Essigessenz	653	152	23,28
9	Fleischwaren	1 106	183	16,55
10	Fruchtsäfte	59	20	33,90
11	Gemüse, frisches	44	5	11,37
12	Gemüse, gedörrtes	17	9	52,94
13	Gemüsekonserven	181	46	25,41
14	Gewürze	973	121	12,43
15	Honig, Kunsthonig, Honigpulver etc.	354	83	23,45
16	Hülsenfrüchte	26	14	53,85
17	Kaffee	182	62	34,07
18	Kaffeesurrogate	163	43	26,38
19	Kakao	137	13	9,49
20	Käse	537	47	8,75
21	Kohlensaure Wasser (künstliche)	50	8	16,00
22	Konditoreiwaren	121	33	27,27
23	Konfitüren	94	25	26,60
24	Körnerfrüchte	45	11	24,44
25	Limonaden und andere künstliche alkoholfreie Getränke	208	76	36,54
26	Mahlprodukte	297	53	17,85
27	Milch	44 098	4 191	9,50
28	Milchkonserven und -präparate	144	10	6,94
29	Mineralwasser	26	6	23,08
30	Obst, frisches	28	10	35,71
31	Obst, gedörrtes	59	24	40,68
32	Obstkonserven	22	8	36,36
33	Obstwein	1 347	355	26,36
	Uebertrag	54 105	6 430	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Uebertrag	54 105	6 430	—
34	Paniermehl	2	—	—
35	Pilze, frische	—	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	7	5	71,43
37	Presshefe	48	9	18,75
38	Schokolade	99	13	13,13
39	Sirupe	188	71	37,77
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	571	94	16,46
41	Speiseöle	380	57	15,00
42	Tee	51	16	31,37
43	Teigwaren	419	145	34,61
44	Trinkwasser	4 743	976	20,58
45	Wein	7 889	1 514	19,19
46	Zucker (inbegriffen Glukose u. künstliche Süsstoffe)	58	15	25,86
47	Verschiedene andere Lebensmittel	358	66	18,44
	Zusammen Lebensmittel	**68 918**	**9 411**	**13,66**
	b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.			
1	Farben für Lebensmittel . . .	40	2	5,00
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungsstücken	16	1	6,25
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	359	166	46,24
4	Kinderspielwaren	117	79	67,52
5	Kosmetische Mittel	233	58	24,89
6	Mal- und Anstrichfarben . . .	41	2	4,88
7	Petroleum	42	3	7,14
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	24	12	50,00
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	72	22	30,56
10	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	250	54	21,60
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	**1 194**	**399**	**33,42**
	Zusammenzug.			
	Lebensmittel	68 918	9 411	13,66
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	1 194	399	33,42
	Zusammen	**70 112**	**9 810**	**13,99**

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 (und Städte)	Die Beanstandungen erfolgten durch								Zusammen
	Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden				
	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	
	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle
Zürich, Kanton .	23	42	253	172	1396	91	307	163	2 447
Zürich, Stadt .	124	34	50	55	—	—	—	—	263
Bern	800	2	204	523	699	143	213	395	2 979
Luzern	149	72	13	63	56	23	18	12	406
Uri	9	—	7	14	—	—	5	1	36
Schwyz . . .	23	—	20	33	—	—	5	—	81
Obwalden . . .	9	—	3	10	—	—	—	1	23
Nidwalden . .	15	1	6	16	—	—	1	5	44
Glarus	59	—	25	22	28	—	10	13	157
Zug	171	72	25	11	4	2	1	1	287
Freiburg . . .	20	8	75	83	—	—	—	—	186
Solothurn . . .	552	327	75	116	672	43	95	30	1 910
Baselstadt . .	513	35	13	24	—	—	—	—	585
Baselland . . .	117	26	35	10	136	33	36	27	420
Schaffhausen .	4	—	3	—	—	—	—	—	7
Appenzell A.-Rh.	110	3	80	129	—	—	—	—	322
Appenzell I.-Rh.	18	23	19	11	3	—	2	—	76
St. Gallen . . .	50	—	17	18	—	—	—	—	85
Graubünden . .	38	40	31	13	89	71	1	14	297
Aargau . . .	117	12	292	255	258	86	230	594	1 904
Thurgau . . .	243	18	226	197	—	—	—	—	684
Tessin	162	—	87	15	42	—	—	2	308
Waadt	974	5	5	22	6375	4	131	25	7 541
Wallis	30	8	16	6	855	49	205	88	1 257
Neuenburg . .	314	11	184	87	—	—	—	—	596
Genf	92	1	1	7	—	—	—	—	101
	4796	**740**	**1765**	**1912**	**10 613**	**545**	**1260**	**1371**	**23 002**

Tabelle V.

Ergebnisse der Grenzkontrolle in den einzelnen Zollkreisen.

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).

Zollkreise	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalten beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
I. Zollkreis	270	1 605 406	104	406 233	—	—
II. »	181	1 151 421	48	275 845	—	—
III. »	253	2 698 006	31	214 856	—	—
IV. »	203	1 421 058	133	967 295	4	68
V. »	232	2 060 078	61	211 650	—	—
VI. »	270	2 759 155	101	470 200	6	7 440
Zusammen	**1409**	**11 695 124**	**478**	**2 546 079**	**10**	**7 508**

Tabelle VI.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalten beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
a. Lebensmittel.						
1. Butter	53	28 769	45	16 689	—	—
2. Eier und Eierkonserven	14	36 398	6	13 544	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	3	1 214	2	866	—	—
4. Gewürze . . .	8	3 902	5	3 714	—	—
5. Honig	69	90 392	38	45 669	—	—
6. Kaffee	69	370 785	55	262 299	—	—
7. Kaffeesurrogate .	4	348	3	224	—	—
8. Kakao und Schokolade	3	1 400	2	1 290	—	—
9. Käse	3	1 282	2	847	—	—
10. Kunstkäse . . .	—	—	—	—	—	—
11. Mehl und Getreide	27	720 286	21	638 758	—	—
12. Speisefette (ohne Butter)	39	104 565	28	41 442	—	—
13. Speiseöle . . .	25	150 945	7	30 277	—	—
14. Tee	9	5 399	9	5 399	—	—
15. Teigwaren . . .	35	121 012	28	81 975	—	—
16. Wein	816	9 363 328	100	955 691	—	—
17. Zucker (u. Glukose)	7	46 014	7	46 014	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	138	616 827	66	393 163	10	7 508
Zusammen Lebensmittel	1322	11 662 866	424	2 537 861	10	7 508
b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	87	32 258	54	8 218	—	—
Zusammen	**1409**	**11 695 124**	**478**	**2 546 079**	**10**	**7 508**

Tabelle VII.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1922.

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)	36 122. 72	91 917. —	3 958. 90	131 998. 62	45 673. 10	86 325. 52	43 162. 75
Zürich (Stadt)	16 095. 13	79 977. 70	—	96 072. 83	26 412. —	69 660. 83	34 830. 40
Bern	20 987. 31	84 115. 95	518. —	105 621. 26	13 957. 05	91 664. 21	45 832. 10
Luzern	11 845. 30	33 216. —	—	45 061. 30	3 070. 70	41 990. 60	20 995. 30
Urkantone	6 045. 35	19 700. —	—	25 745. 35	3 246. 47	22 498. 88	11 249. 40
Glarus	5 110. 95	19 150. —	—	24 260. 95	1 654. 30	22 606. 65	11 303. 30
Zug	2 432. 15	13 860. —	—	16 292. 15	1 607. 50	14 684. 65	7 342. 30
Freiburg	10 277. 77	22 725. —	—	33 002. 77	4 281. 73	28 721. 04	14 360. 50
Solothurn	11 341. 40	24 800. —	—	36 141. 40	4 072. 65	32 068. 75	16 034. 35
Baselstadt	17 380. 88	78 984. 50	—	96 365. 38	15 770. 10	80 595. 28	40 297. 60
Baselland	3 804. 80	8 650. —	2 434. 85	14 889. 65	1 123. 70	13 765. 95	6 882. 95
Schaffhausen	3 930. 30	14 200. —	—	18 130. 30	3 501. —	14 629. 30	7 314. 65
Appenzell A.-Rh.	3 629. 70	3 696. —	1 012. 15	8 337. 85	—	8 337. 85	4 168. 90
Appenzell I.-Rh.	1 272. 15	1 700. —	40. —	3 012. 15	—	3 012. 15	1 506. 05
St. Gallen	19 476. 46	68 240. —	2 970. 58	90 687. 04	29 720. 45	60 966. 59	30 483. 30
Graubünden	7 136. 56	28 182. —	1 166. 85	36 485. 41	5 866. 05	30 619. 36	15 309. 65
Aargau	18 039. —	60 690. 30	1 108. —	79 837. 30	14 109. 25	65 728. 05	32 864. —
Thurgau	10 484. 58	38 759. 20	—	49 243. 78	6 901. 87	42 341. 91	21 170. 95
Tessin	15 243. 59	39 350. —	—	54 593. 59	7 949. 75	46 643. 84	23 321. 90
Waadt	19 772. 25	85 425. —	—	105 197. 25	16 475. —	88 722. 25	44 361. 10
Wallis	5 029. 40	25 600. —	—	30 629. 40	2 777. —	27 852. 40	13 926. 20
Neuenburg	4 484. 21	31 995. —	—	36 479. 21	4 645. 30	31 833. 91	15 916. 95
Genf	12 642. 25	60 306. 20	—	72 948. 45	7 106. 60	65 841. 85	32 920. 90
Schweiz	**262 584. 21**	**935 239. 85**	**13 209. 33**	**1 211 033. 39**	**219 921. 57**	**991 111. 82**	**495 555. 50**
1921	307 349. 54	910 177. 40	623. 80	1 218 150. 74	238 550. 52	979 600. 22	489 799. 75
1918	214 318. 84	605 278. 85	984. 75	820 582. 44	148 459. 55	672 122. 89	336 061. 10
1915	134 818. 65	426 942. 10	642. 90	562 403. 65	101 168. 88	461 234. 77	230 617. 80

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

Allgemeines.

Zürich, Stadt. Seit 1. Mai 1922 hat das städtische Laboratorium nun auch die Aufträge der Grenzkontrolle, welche das Stadtgebiet Zürich betreffen, zu besorgen.

Bern. Nach längerer Unterbrechung wurde im Berichtsjahr wieder ein Instruktionskurs für Ortsexperten abgehalten; er wurde von 37 Teilnehmern besucht.

Solothurn. Mit Beschluss vom 16. Mai 1922 hat der Regierungsrat eine besondere Lebensmittelinspektorenstelle geschaffen. Vom 24. bis 26. April wurde unter Leitung des Kantonschemikers ein Instruktionskurs für Ortsexperten abgehalten; er wurde von 17 Gemeindeabgeordneten und 2 Freiwilligen besucht.

Baselstadt. Dem allgemeinen Zug der Zeit nach Preisabbau folgend, sind im Laufe des Berichtsjahres die Teuerungszuschläge für die chemischen Untersuchungen aufgehoben und die im Gebührentarif vorgesehenen Rabatte wieder eingeführt worden.

Baselland. Für die neugewählten Ortsexperten und Stellvertreter wurde ein dreitägiger Instruktionskurs, für die Wiedergewählten ein eintägiger Wiederholungskurs abgehalten, so dass gegenwärtig alle 142 Funktionäre ordnungsgemäss instruiert sind.

St. Gallen. Im Frühjahr wurden Instruktionskurse für Ortsexperten abgehalten, woran 83 Experten teilnahmen.

Graubünden. Als wichtigste Neuerung der im Berichtsjahr erfolgten Revision der Vollziehungsverordnung ist hervorzuheben, dass an Stelle der bisherigen Ortsexperten nunmehr auch Kreisexperten treten können. Besondere Ortsexperten haben nunmehr bloss noch 6 Gemeinden. Die übrigen sind zu Kreisen zusammengeschlossen. Infolgedessen ist die Zahl der Lebensmittelexperten von 444 auf 45 zurückgegangen. Anschliessend an diese Neuordnung wurden 3 entsprechende Instruktionskurse abgehalten; 3 weitere sind noch in Aussicht genommen.

Aargau. Im Mai wurde ein dreitägiger Instruktionskurs für neugewählte Ortsexperten abgehalten, welcher von 34 Teilnehmern beschickt war.

Waadt. Für die Kontrolle von Speisepilzen wurde ein besonderes Reglement aufgestellt. Infolge Vereinigung einzelner Gemeinden zu gemeinsamer Durchführung der Lebensmittelkontrolle ist die Zahl der Ortsexperten um etwa 20 zurückgegangen. Gegenwärtig wird an einem Projetzt zu einer noch weitergehenden Konzentration gearbeitet.

Wallis. Im August konnte das neue Laboratorium bezogen werden; nachzuholen bleibt noch die Vervollständigung der innern Ausstattung. Im Oktober hat der Grosse Rat die Entschädigung der Ortsexperten für ihre amtliche Tätigkeit kantonal geregelt. Im gleichen Erlass wurde auch verfügt, dass die Gutscheine für erhobene Proben innert 6 Monaten einkassiert werden sollen.

Genf. Herr Dr. Ackermann ist am 31. Januar mit 28 Dienstjahren als Kantonschemiker zurückgetreten. In Würdigung seiner Verdienste hat ihm der Staatsrat den Titel Chimiste cantonale honoraire zuerkannt. Als Nachfolger wurde Herr Dr. Valancien gewählt.

Bier und Bierausschank.

Zürich, Kanton. Die 5 Beanstandungen betrafen hefetrübe Biere. Die Brauereien verwenden oft Flaschen fremder Firmen und berufen sich auf den aufgeklebten Kontrollstreifen der eigenen Firma.

Luzern. Wegen unsauberen Bierpressionen wurden 5 Strafanzeigen eingereicht.

Freiburg. 2 Biere waren ungenügend haltbar.

St. Gallen. 2 Flaschenbiere wurden wegen Hefe- und Bakterientrübung beanstandet.

Aargau. Es erfolgte eine Beanstandung wegen Hefetrübung. Wegen ungenügender Reinigung der Bierpressionen wurden 4 Strafanzeigen eingereicht.

Wallis. Wegen Verdorbenheit wurden 50 Flaschen Bier vom Verkehr ausgeschlossen.

Genf. Verschiedentlich mussten Bierpressionen beanstandet werden, weil die aus Messing bestehenden Steigrohre nicht genügend verzinnt waren.

Branntweine und Liqueure.

Zürich, Stadt. 11 als echt und 4 als Verschnitt bezeichnete Qualitätsspirituosen erwiesen sich als künstliche Branntweine; 10 als echt bezeichnete stellten sich als Verschnitte heraus. Ein Cognac enthielt zu wenig Alkohol und 2 «Eiercognacs» waren künstlich gefärbt.

Bern. Ein italienischer Cognac mit 3 Sternen auf der Flaschenetikette stellte sich als gefärbter und künstlich aromatisierter Sprit heraus. Unter der Marke Cognac fanden sich neben ungenügend gelagerten Weindestillaten auch Verschnitte und künstliche Spirituosen. Mehrere Kirschwasser mussten als Verschnitte und Kunstprodukte beurteilt werden; zwei enthielten zu viel Blausäure. Der Einwand einzelner Produzenten, aus Kirschen des Jahres 1922 lasse sich unmöglich ein Kirschwasser herstellen, das den Anforderungen des Lebensmittelbuches genüge, wurde an Hand authentischer Proben gründlich widerlegt.

Luzern. Ein Branntwein war mittels Alaun geklärt worden und hatte infolgedessen einen Schwefelsäuregehalt von 5,1 mg im Liter.

Urkantone. Wegen Verfälschung erfolgten 21, wegen Verunreinigung 2 Beanstandungen. Ein Kirschwasser enthielt zu viel Blausäure, 1 Cognac zu viel Extrakt. Ein Branntwein erwies sich als Absinthnachahmung.

Glarus. Zwei Cognac enthielten fremde Bouquetstoffe, einer bestand zur Hauptsache aus Obstsprit und 3 andere genügten den Minimalanforderungen an Estern und Bouquetstoffen nicht. Je 1 Cognac, Rum und Kirsch erwiesen sich als künstliche Ware.

Zug. 4 Cognac, 1 Rum und 5 Kirschwasser erwiesen sich als Verschnitte. Ein Kirschwasser musste wegen zu hohem Kupfergehalt und sonstiger abnormer Beschaffenheit beanstandet werden, ein anderes bestand vorwiegend aus Tresterbranntwein.

Freiburg. Es erfolgten 7 Beanstandungen wegen zu starker Verdünnung, 12 wegen unrichtiger Bezeichnung, 2 wegen künstlicher Färbung und 4 wegen zu hohem Extraktgehalt.

Solothurn. Wegen unrichtiger Bezeichnung waren 4 Proben zu beanstanden; 2 Enzianbranntweine erwiesen sich als Verschnitte und 2 Cognac als künstliche Ware.

Baselstadt. Mehrere Beanstandungen erfolgten, weil Cognac und Rum deutlich nachweisbare Mengen Vanillin enthielten. In einem Kirsch-Façon fand sich eine harzige Substanz von bitterem Geschmack und terpentinähnlichem Geruch, die beim Verdünnen mit Wasser eine milchige Trübung ergab. Obstbranntwein war ungeniessbar, weil er mit Spuren von Moschus in Berührung gekommen war. Ein elsässisches Weindestillat, angeblich aus Charentewein gebrannt, enthielt Vanillin und war ausserdem fremdartig parfümiert. Ein als Cognac bezeichneter Branntwein besass deutlich wahrnehmbaren Geruch und Geschmack nach einer Bitterdroge und enthielt über 5 Volumpromille höhere Alkohole.

Baselland. Ein Branntwein hatte zu wenig Alkohol, einer war verfälscht und 2 hatten Geschmacksfehler.

Graubünden. 2 «Cognac» erwiesen sich als Verschnitte.

Aargau. 4 als Qualitätsspirituosen bezeichnete Getränke wurden als Kunstprodukte und 7 als Verschnitte beurteilt. 5 weitere Beanstandungen erfolgten wegen anderweitiger unrichtiger Bezeichnung, 2 wegen Geschmacksfehlern und eine wegen ungenügendem Alkoholgehalt.

Thurgau. 13 Proben waren unrichtig bezeichnet, 3 unrein und 4 verdorben. Letztere waren beim Brennen überhitzt worden, wobei sich abnorme flüchtige Stoffe bildeten.

Waadt. 42 als Qualitätsspirituosen ausgegebene Branntweine konnten bloss als Verschnitte oder künstliche Produkte anerkannt werden.

Meist handelte es sich um cognacähnliche Getränke oder um Kirschwasser, das mit Zwetschgenwasser, Drusen- oder Tresterbranntwein etc. verfälscht worden war.

Neuenburg. Unter den beanstandeten Spirituosen befanden sich 17 Kirsch, 5 Cognac, 8 Rum, 2 Whisky und 2 Absinthnachahmungen. In einem Kirschwasser konnte denaturierter Sprit nachgewiesen werden; ein anderes hatte Petrolgeschmack, nach der Meinung des Lieferanten von einem schlecht parafinierten Fasse herrührend. Die Whisky bestanden aus gefärbtem, auf Trinkbranntweinstärke herabgesetztem Sprit. Die Rum waren meist verschnitten oder aus Obstbranntwein hergestellt und mit Essenzen parfümiert. Bei den Absinthnachahmungen handelte es sich um mit etwa 2 Promille Anethol versetzten verdünnten Alkohol. Wermut wurden 4 beanstandet.

Genf. Verschiedene Cognac und Rum in Originalflaschen erwiesen sich als künstliche Spirituosen.

Brot.

Zürich, Kanton. Die 4 Beanstandungen betrafen je 2 fadenziehende Brote und Brote mit Flecken von Anilinfarbstoffen (Kopierstifte). Bei vielen Bäckern fehlt es noch an der nötigen Reinlichkeit. Einzelne mussten mit Gewalt zur periodischen Reinigung ihrer Teigtücher angehalten werden.

Luzern. Es erfolgten 11 Beanstandungen wegen zu leichten Brotlaiben.

Solothurn. Violette Flecken einer Züpfe waren darauf zurückzuführen, dass das betreffende Mehl aus einem Sack herstammte, worin vorher denaturiertes Futtermehl gewesen war. In 44 Bäckereien wurden zu leichte Brote vorgefunden.

Baselland. Die roten Flecken eines zur Untersuchung eingesandten Brotes rührten von einem Denaturierungsmittel her. Der Sack, woraus das betreffende Mehl stammte, hatte vorher Futtermehl enthalten.

Schaffhausen. Wegen zu leichtem Brot erfolgten 6 Strafanzeigen.

St. Gallen. Im Oberland ist im Sommer die Brotkrankheit ausgebrochen, aber nur bei selbstgebackenem Brot, das 6—7 Tage alt zu werden pflegt.

Aargau. Ein Bäcker brauchte Futtermehl zur Brotbereitung. Flekkiges Brot eines andern Bäckers war auf Verunreinigung des Mehls durch einen früher für denaturiertes Futtermehl gebrauchten Sack zurückzuführen. Ein Gebäck war durch Verwendung ranziger Butter verdorben.

Thurgau. Blaue Flecken eines Brotes rührten von einer zufälligen Verunreinigung durch Farbstift her. Ein Brot war sauer.

Butter.

Zürich, Kanton. Die 13 Beanstandungen betreffen 10 zu fettarme oder gesalzene und 3 verschimmelte Proben.

Zürich, Stadt. 16 auf den Märkten erhobene Butterproben enthielten zu wenig Fett, 2 waren ranzig und 5 gesalzene Proben nicht entsprechend bezeichnet.

Bern. Die Beanstandungen betreffen meist Butter mit zu geringem Fettgehalt, 77—80,3 %.

Luzern. 7 Butter hatten weniger als 82 % Fettgehalt und zwei «Tafelbutter» enthielten Margarine beigemischt.

Glarus. Eine «frische Tafelbutter» wies 13 Säuregrade auf und hatte einen unangenehmen käsig-bittern Geschmack.

Zug. Eine Butter war talgig verdorben.

Freiburg. 3 Butter waren verunreinigt, 2 hatten zu hohe Säuregrade und 20 zu wenig Fett.

Solothurn. Eine Butter war wegen zu geringem Fettgehalt zu beanstanden.

Schaffhausen. Von 65 untersuchten Butterproben wurden 21 wegen ungenügendem Fettgehalt und eine wegen Verdorbenheit beanstandet.

St. Gallen. Die Beanstandungen betrafen talgige, schimmlige und zu saure Butter, worunter eine mit 47 Grad freier Säure.

Graubünden. Eine Tafelbutter war verdorben, eine andere enthielt zu viel Wasser.

Aargau. 2 gesalzene Butter waren nicht entsprechend bezeichnnet, 2 deutlich ranzig und 2 enthielten bloss 75 und 76,5 % Fett. In 3 Fällen wiesen Butterzöllchen Mindergewichte von 4—10 % auf.

Thurgau. 2 Butterproben waren verdorben, eine zu wenig ausgeknetet und eine Tafelbutter hatte einen zu hohen Säuregrad.

Tessin. Grosse Mengen ausländischer Butter mit ungenügendem Fettgehalt oder mit unzulässigen Mitteln konserviert, wurden zurückgegesandt oder beschlagnahmt.

Waadt. Ein Posten von ungefähr 2000 kg Butter musste wegen Verunreinigung zur Seifenfabrikation verwendet werden.

Wallis. Die einte Beanstandung betraf eine ranzige Butter mit zu hohem Säuregrad, die andere eine leicht verunreinigte Butter, die beim Einsieden wieder gereinigt werden konnte.

Neuenburg. Eine Butter war so stark ranzig, dass sie auch in gesottenem Zustande nicht als Lebensmittel verwendbar war.

Genf. Die Beanstandungen betreffen hauptsächlich Butter mit zu wenig Fettgehalt. Ein Grossist wurde verzeigt, weil er dänische Butter mit 85—86 % Fettgehalt durch Einkneten von Wasser auf solche von 80—81 % herabgesetzt hatte. In einem Falle wurde Margarine als Butter ausgegeben.

Eier.

Waadt. Ungefähr 600 Dutzend Eier wurden wegen Verdorbenheit vernichtet.

Eierkonserven.

Zürich, Stadt. Ein Trockeneigelb besass einen fauligen Geruch und Geschmack.

Baselstadt. Ein Posten von trockenem Eiweiss musste beanstandet werden wegen fauligem Geruch, der sich auch nach dem Auflösen in Wasser immer noch deutlich bemerkbar machte.

St. Gallen. 2 Trockeneigelb waren zwar reell, deren Fett aber hochgradig ranzig.

Essig und Essigessenz.

Zürich, Kanton. Die 17 Beanstandungen betrafen fast durchwegs zu schwache Essige oder unfertige Weinessige.

Zürich, Stadt. 18 Essige wurden beanstandet wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure oder Extrakt, zu hohem Alkoholgehalt und wegen Verunreinigung mit Essigälchen.

Bern. 14 Weinessige wurden teils wegen starker Trübung, teils wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure oder zuckerfreiem Extrakt beanstandet.

Freiburg. Ein Essig wurde wegen zu hohem Alkoholgehalt beanstandet.

Solothurn. Die Beanstandungen betrafen Weinessige mit zu geringem Gehalt an zuckerfreiem Extrakt.

Schaffhausen. 7 Essige hatten zu wenig Essigsäure, einer war verdorben und 3 unrichtig bezeichnet. 8 Weinessige waren ungenügend vergoren.

Graubünden. 3 Essige enthielten zu wenig Essigsäure, zwei andere waren verdorben und ein angeblicher Weinessig war nach dem Untersuchungsergebnis nicht aus Wein hergestellt worden.

Aargau. Ein Essig war verschimmelt.

Thurgau. 7 Essige waren unfertig, 5 unrichtig bezeichnet, worunter 2 als Weinessig benannte Mischungen von Wein- und Obstweinessig, 2 erwiesen sich als verdorben und einer hatte zu wenig Essigsäure.

Wallis. 3 Essige enthielten zu wenig Essigsäure und zu viel Alkohol. Eine Essigessenz war zu schwach und durch empyreumatische Stoffe verunreinigt.

Neuenburg. 2 Essige waren mit Aelchen verunreinigt, 2 Weinessige ungenügend vergoren und mit Essigessenz verstärkt.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich, Kanton. Von den 19 Beanstandungen betrafen 11 Leberwürste, die Mehl oder Brot enthielten.

Zürich, Stadt. 3 Wurstproben enthielten Mehlzusatz und bei zweien war der Darm künstlich gefärbt; 1 Fleischkäse war verdorben und verschiedene Dauerwurstproben rochen und schmeckten nach Teer. Ein aus Eiern hiesiger Fische hergestelltes Kaviarpräparat war mit Russ gefärbt.

Luzern. Aus einem andern Kanton eingeführte Würste mussten wegen Verdorbenheit vernichtet werden.

Urkantone. Wegen Mehlzusatz von Würsten wurde ein Metzger innert Jahresfrist dreimal bestraft.

Glarus. In verschiedenen Wurstwaren wurden Mehlzusätze von 1—4 % nachgewiesen. Eine Salamiwurst war verdorben.

Zug. 2 Würste waren verdorben und 2 mit Mehl versetzt.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen vollständiger Verdorbenheit der betreffenden Fleischwaren.

Solothurn. Beim Einsalzen von Fleisch in einem Bottich, worin zuvor Saatweizen mit Kupfervitriol behandelt worden war, wurden die mit dem Holz in Berührung gekommenen Fleischstücke kupferhaltig. Bei der Reinigung des Bottichs mit Sodawasser hatte sich offenbar wasserunlösliches Kupferkarbonat gebildet, das dann trotz Ausspülens im Bottich zurückblieb.

Baselstadt. Das Fleisch zweier Wurstsendungen aus Holland war mit einem Rhodamin-Farbstoff gefärbt. Aus Jugoslavien kamen Streichwürste mit grellorangerot gefärbtem Darm. Eine holländische Cervelatwurst enthielt 4 % Stärke. Schweizerkaviar bestand aus mit Russ geschwärzten Felcheneiern.

St. Gallen. Es erfolgten mehrere Beanstandungen von verdorbenen Fleischwaren. Bei der Herstellung von Wurstteig waren aus Versehen auch einige Zeitungen mitgehackt und dann verwurstet worden. Ein Büchsenlachs war mit einem Orange-Teerfarbstoff intensiv gefärbt. 18 Wurstwaren enthielten 1—6 % Mehl oder Kartoffelstärke, 4 hatten rotgefärbten Darm und eine Aufschnittwurst enthielt unter anderem auch rotgefärbte Speckschwarte.

Graubünden. 2 Würste waren mehlhaltig; ein grösserer Wurstvorrat musste wegen Verdorbenheit beseitigt werden.

Aargau. Ein Kuttelsalat in Büchsen war verdorben.

Thurgau. Von 9 wegen Mehlzusatz beanstandeten Fleischwaren stammten 5 aus der gleichen Wursterei. 3 Fleischwaren erwiesen sich als verdorben und 2 als minderwertig.

Waadt. Etwa 200 kg Fleischkonserven wurden wegen Verdorbenheit konfisziert und zerstört.

Wallis. 11 Sardinen- und Häringbüchsen waren verrostet und bombiert; der Inhalt befand sich in fortgeschrittener Zersetzung.

Genf. 2 Salami ausländischer Herkunft enthielten Borsäure. Einige Cervelatwürste hatten künstlich gefärbte Darmhüllen.

Fruchtsäfte.

Zürich, Stadt. Ein Himbeersaft war künstlich gefärbt und mit Benzoesäure konserviert.

Bern. Ein Zitronensaft war wegen Streckung und ein Himbeersaft wegen Verdorbenheit zu beanstanden.

Baselstadt. Bei einer mit Ameisensäure konservierten Probe betrug der Gehalt an diesem Konservierungsmittel 3 g im kg, also das doppelte der zulässigen Menge. Ein Himbeersaft mit 9,1 Promille flüchtiger Säure war als verdorben zu beanstanden.

Thurgau. 5 Fruchtsäfte enthielten unzulässige Konservierungsmittel, einer war unrichtig bezeichnet.

Gemüse, frisches.

Zug. Eine Kartoffelprobe war wegen krebsartiger Krankheit zu beanstanden.

Freiburg. Ein Posten Zwiebeln war wegen gänzlicher Verdorbenheit zu beanstanden.

Solothurn. Eine Wagenladung Salat war wegen Fäulnis unbrauchbar geworden.

Gemüse, gedörrtes.

Solothurn. Unter zwei malen wurde versucht, in Salzwasser aufgeweichte gedörrte Grünerbsen auf dem Markt als frische zu verkaufen.

Baselstadt. Von einem auswärtigen Händler auf den Markt gebrachte «frische grüne Erbsen» waren in Wirklichkeit in Wasser aufgeweichte und oberflächlich wieder getrocknete dürre Erbsen.

Gemüsekonserven.

Zürich, Kanton. Es wurden 4 überkupferte Spinatkonserven beanstandet; im Vorjahre waren es deren 22.

Zürich, Stadt. Je 5 Erbsen- und Spinatkonserven und 2 Bohnenkonserven enthielten über 100 mg Kupfer im kg.

Bern. Eine Partie Erbsenkonserven war stark bombiert; es handelte sich um eine durch den aneroben Buttersäurebazillus hervorgerufene

Zersetzung. Italienische Tomatenkonserven waren so stark verdorben, dass der Büchseninhalt nur noch eine schwarze, schmierige Masse bildete.

Graubünden. Zwei Gemüsekonserven enthielten zu viel Kupfer, eine andere war verdorben.

Wallis. 20 Büchsen Tomatenkonserven mussten wegen Verdorbenheit beseitigt werden, desgleichen 3 verschiedene andere Büchsengemüse.

Neuenburg. 3 Spinatkonserven von schon früher verzeigten Fabrikanten enthielten im kg 110 bis 140 mg Kupfer.

Genf. Spinatkonserven aus zwei verschiedenen Fabriken enthielten je ungefähr 150 mg Kupfer im kg.

Gewürze.

Bern. Ein Safran- und ein Zimtpulver wurden wegen zu hohem Mineralstoffgehalt beanstandet. Ein Posten Zimtrinde war vollständig verschimmelt.

Urkantone. Die meisten Beanstandungen betreffen mehr oder weniger stark verunreinigte gemahlene Gewürze.

Glarus. Wegen ungenügender Bezeichnung wurden 2 Gewürzmischungen beanstandet. 5 Proben Zimt und Anis waren durch Sand verunreinigt.

Zug. 2 «Nelkenpulver» erwiesen sich als Nelkenstielpulver; 1 Pfefferpulver war wegen zu hohem Gehalt an Mineralstoffen zu beanstanden.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen ungenügendem Gehalt an ätherischen Oelen.

St. Gallen. Ein Vorrat von Paprika war wegen Verdorbenheit nicht mehr verwendbar.

Graubünden. Ein Zimt enthielt fremde organische Beimischungen, zwei andere Gewürze zu viel Mineralstoffe.

Aargau. 1 Zimt war als Zimtbruch zu taxieren.

Waadt. Ueber 1500 Originalpäckchen von Gewürzen wurden konfisziert und vernichtet, weil die ätherischen Oele vollständig verflüchtigt waren und die Ware deshalb keinen Wert mehr hatte.

Wallis. 5 Beanstandungen betrafen Gewürze mit zu hohem Mineralstoffgehalt, die sechste eine ungenügende Bezeichnung der Pakete.

Neuenburg. Die Gewürzbeanstandungen betreffen ausschliesslich Zimte ohne Aroma aber mit zu viel Mineralstoffgehalt.

Genf. Gewürze in zum voraus abgeteilten Päckchen mussten wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet werden.

Honig, Kunsthonig, Honigpulver etc.

Zürich, Kanton. Hie und da fanden sich Honige ohne fermentative Eigenschaften, ohne dass sie das Aroma verloren hatten.

Zürich, Stadt. 1 Honig und 3 Kunsthonige waren künstlich gefärbt, zwei der letzteren zudem auch künstlich aromatisiert. Je ein Honig und Kunsthonig enthielten zu viel Wasser. Wegen unzulässiger Sachbezeichnung wurden 2 «Tafelsirupe» und 1 «Melasse» beanstandet; einer der ersteren enthielt überdies auch 80 mg schweflige Säure im kg. Der einem Kunsthonig beigelegte Phantasiename «Meldoro» wurde als zur Täuschung geeignet beanstandet.

Bern. Ein Schweizerhonig erwies sich als Zuckerfütterungshonig. Weitere Beanstandungen betrafen verdorbene, verunreinigte, unrichtig bezeichnete und denaturierte Honige. Ein in Zinkblechkesseln eingeführter Ungarnhonig war stark zinkhaltig.

Baselstadt. Aus Ungarn wurde versucht, Honig in Zinkkesseln nach der Schweiz einzuführen, was jedoch verhindert wurde. Später wurde von der Grenzkontrolle gemeldet, es seien 300 kg dieses Honigs in verzinnte Blechbüchsen umgefüllt und nach Basel spediert worden. Die Untersuchung ergab einen Zinkgehalt von 0,035 bis 0,068 Promille. Die Ware wurde zurückgeschickt.

St. Gallen. Ein stark verunreinigter, ausländischer (wahrscheinlich galizischer) Honig mit 24,1 % Wassergehalt wurde als Bündnerhonig ausgegeben. In einem andern Falle konnte nachgewiesen werden, dass inländischer Honig mit amerikanischem vermischt worden war. Ein Kunsthonig wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Aargau. Ein Honig wurde wegen Verunreinigung vom Kleinverkehr ausgeschlossen.

Thurgau. Von den untersuchten Honigen waren 2 unrein, 2 enthielten zu viel Wasser, einer war unrichtig bezeichnet und einer in Gärung.

Hülsenfrüchte.

Bern. Mehrere Sendungen ausländischer Bohnen mussten wegen Verdorbenheit dem Verkehr entzogen werden.

Schaffhausen. 2 Sendungen Erbsen waren stark von Käferlarven durchsetzt und angefressen.

St. Gallen. Eine Partie Viktoriaerbsen ungarischer Herkunft war durch den Erbsenkäfer gänzlich ausgefressen; es fanden sich darin noch viele lebende Käfer vor.

Genf. Grössere Posten ausländischer Bohnen waren so stark angefressen und verdorben, dass sie nur noch als Viehfutter verwendet werden konnten.

Kaffee.

Zürich, Kanton. Ein ausgezogener und hierauf unter Zusatz von bestimmten Pflanzen gerösteter Kaffee wurde unter der näheren Angabe «Koffein entgiftet durch Pflanzenzusatz» in den Handel gebracht.

Die betreffende Schweizerfirma war einem fremden Schwindler zum Opfer gefallen.

Zürich, Stadt. 2 Rohkaffee enthielten 20 und 8,8 % Einlage, 2 weitere waren havariert und ein anderer von gröneligem Geruch und Geschmack.

Bern. Zwei garantiert reine Kaffeepulver enthielten erhebliche Beimischungen von Zichorien. Mehrere von der Grenzkontrolle gemeldete Kaffeesendungen enthielten zu viel Einlage, ein Portorico 60 % und ein Robustakaffee gar 90 %.

Luzern. Verschiedene Kaffee waren havariert und andere enthielten zu viel Einlage.

Solothurn. 6 von der Grenzkontrolle gemeldete Kaffeesendungen enthielten zu viel Einlage.

Baselstadt. Gemahlener Kaffee enthielt beträchtliche Mengen von Kaffee-Essenz und Zichorie.

St. Gallen. Brasilianischer Rohkaffee enthielt 10,5 % Einlage.

Wallis. 28000 kg Rohkaffee mit übermässiger Einlage musste unter amtlicher Aufsicht erlesen werden. Ein Posten von 20 kg geröstetem Kaffee war glasiert.

Neuenburg. Einem gemahlenen Kaffee waren beträchtliche Mengen von Zichorien und Kaffeeschalen beigemischt. 4 Rohkaffee enthielten 10—25 % Einlage.

Genf. Die Beanstandungen betreffen Rohkaffee mit zu viel Einlage.

Kaffeesurrogate.

Zürich, Stadt. Ein Feigenkaffee enthielt zu viel mineralische Verunreinigungen. Ein «Kaffee-Essenz» wurde, weil nicht ausschliesslich aus gebranntem Zucker hergestellt, wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Solothurn. Je ein Zichorien- und Feigenkaffee enthielten zu viel Mineralstoffe, ein Getreidekaffee zu viel Wasser.

Wallis. Je ein Feigen- und Zichorienkaffee enthielten zu viel Wasser, ein anderes Zichorienpräparat zu viel mineralische Verunreinigungen. Bei einer Kaffeesurrogatmischung war die Paketaufschrift zu beanstanden.

Neuenburg. Ein französischer Zichorienkaffee enthielt zu viel unlösliche Asche.

Genf. Ein als extrait de café au caramel eingeführtes Kaffeesurrogat wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Kakao.

Zürich, Kanton. Die 3 Beanstandungen betrafen Haferkakao, der als Nährkakao bezeichnet war.

Bern. Ein Kakaopulver war mit Zimtpulver verunreinigt.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen zu hohem Gehalt an Zellulose.

Käse.

Zürich, Stadt. Die 5 Beanstandungen betrafen Käse, deren Fettgehalt den Bezeichnungen nicht entsprach.

Bern. Wegen unrichtiger Angabe des Fettgehaltes erfolgten 6 Beanstandungen. Meist handelte es sich um Käse, die als viertelfett ausgegeben wurden, in Wirklichkeit aber mager waren.

Glarus. Verschiedene als vollfett bezeichnete Käse enthielten nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt.

Solothurn. Ein Käse wurde wegen zu hohem Wassergehalt beanstandet.

Appenzell I. Rh. 2 Käsesorten wurden wegen Geschmacksfehlern beanstandet.

Aargau. Es erfolgte eine Beanstandung wegen teilweiser, eine andere wegen gänzlicher Verdorbenheit der Ware.

Thurgau. 5 Käseproben wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Wallis. Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen unrichtiger Angabe des Fettgehalts.

Kohlensaure Wasser (künstliche).

Baselstadt. In einem künstlichen kohlensauren Wasser liessen sich geringe Mengen von Kupfer und Blei nachweisen. Die betreffenden Apparate enthielten ein Lot mit 41 % Blei und waren mangelhaft verzinnt.

Graubünden. Ein kohlensaures Wasser wurde als bleihaltig befunden. Wie die Nachforschung ergab, bestanden in der betreffenden Fabrik Zinnleitungen mit 39 % Bleigehalt.

Konditoreiwaren.

Zürich, Kanton. Von hiesigen Firmen hergestellte Pfeffermünztabletten wurden beanstandet, weil deren Bezeichnung auf englische Herkunft hinwies und daher zur Täuschung geeignet war.

Zürich, Stadt. Ein «Vanille-Puddingpulver» wurde beanstandet, weil es keine Vanille enthielt.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung.

Wallis. Ein Kräuterextrakt zur Herstellung künstlichen Rahms wurde ins Ausland zurückgeschickt.

Konfitüren.

Zürich, Kanton. Konfitüren aus Aepfelmus mit Zusätzen von Himbeeren, Johannisbeeren oder Trauben wurden unter den Bezeichnungen «Himbeer-, Johannisbeer- und Traubenkonfitüre» in den Verkehr zu bringen versucht.

Zürich, Stadt. In je einer Himbeer-, Johannisbeer- und Traubenkonfitüre konnte Aepfelmus nachgewiesen werden.

St. Gallen. Eine Erdbeerkonfitüre enthielt 300 mg Salizylsäure im kg.

Graubünden. Mehrmals wurden Konfitüren mit zu hohem Salizylsäuregehalt angetroffen.

Genf. Es erfolgten Beanstandungen wegen zu hohem Salizylsäuregehalt, 400—500 mg im kg.

Körnerfrüchte.

Graubünden. Ein Posten Mais konnte wegen Verdorbenheit nicht mehr als Lebensmittel benützt werden.

Limonaden und andere künstliche alkoholfreie Getränke.

Zürich, Kanton. Grössere Vorräte eines mit Benzoesäure konservierten künstlichen alkoholfreien Getränks wurden mit Beschlag belegt.

Zürich, Stadt. Eine «Sportlimonade» enthielt 0,9 % Alkohol. Das alkoholfreie Getränk «Addi» war mit Benzoesäure konserviert.

Bern. Nicht selten waren fadenziehende Zitronenlimonaden anzutreffen. Als Krankheitsursache wurde der schleimbildende Organismus Leuconostoc mesenterioides nachgewiesen. In einem alkoholfreien Getränk, das beim Genuss Vergiftungserscheinungen hervorgerufen hatte, konnte eine ansehnliche Menge Kupfer festgestellt werden.

Zug. 2 Limonaden waren durch Hefezellen und Schimmelpilze verunreinigt, 4 enthielten Saccharinzusatz ohne entsprechend bezeichnet zu sein.

Freiburg. Eine Limonade wurde wegen Verunreinigung beanstandet.

Solothurn. Zwei Limonaden mussten wegen Trübung beanstandet werden.

Schaffhausen. Es erfolgte eine Limonadenbeanstandung wegen starker Verunreinigung.

St. Gallen. Sehr häufig kommen Brauselimonaden mit Hefetrübung vor, aus der sich später Fäden und Fetzen von abgestorbenen Hefezellen absetzen und zu Beanstandungen führen. 2 Limonaden enthielten Saccharin ohne entsprechend bezeichnet zu sein. Eine andere war deutlich kupferhaltig; die Nachschau ergab, dass der betreffende Abfüllapparat ungenügend verzinnt war. Das künstliche alkoholfreie Getränk Addi war wegen Benzoesäurezusatz zu beanstanden.

Graubünden. 2 künstliche alkoholfreie Getränke mussten wegen Benzoesäurezusatz beanstandet werden.

Aargau. 4 Limonaden waren wegen starker Trübung zu beanstanden.

Thurgau. 2 mit Saccharin versetzte Limonaden waren nicht vorschriftsgemäss bezeichnet, 2 waren unrein.

Wallis. 3 Limonaden waren wegen starker Trübung, 2 andere der unsauberen Flaschen wegen zu beanstanden.

Mahlprodukte.

Bern. 3 Mehle wiesen rote Flecken auf, herrührend von einem Zusatz denaturierten Mehls. Haferflocken mussten wegen zu hohem Gehalt an Spelzen zu Futterzwecken verwendet werden. Ein Kindermehl wurde beanstandet wegen ungenügendem Gehalt an wasserlöslichen Kohlenhydraten.

St. Gallen. Als Ueberbleibsel der Kriegszeit fand sich noch ein aus Leguminosen, Mais, Rüben und Suppenkräutern hergestelltes Suppenmehl vor; trotz eines Kochsalzgehaltes von 13,2 % erwies es sich als sauer und ranzig.

Aargau. Zwei Mehle enthielten den Kartoffelbazillus.

Thurgau. Ein Backmehl war stark durch Milben verunreinigt und ein Kindermehl sonst verdorben.

Waadt. 7 Mehle wurden wegen Verfälschung mit denaturiertem Futtermehl, 4 wegen Verdorbenheit beanstandet.

Wallis. Ein Maisgries war wegen hochgradiger Verdorbenheit zu beanstanden.

Milch.

Zürich, Kanton. Die 80 Verfälschungen betrafen 73 Wässerungen und 7 Abrahmungen; überdies waren 911 Proben stark bis sehr stark verunreinigt. Oefters wurden noch Milchgefässe aus Zink oder galvanisiertem Eisenblech vorgefunden.

Zürich, Stadt. Es erfolgten 250 Milchbeanstandungen, wovon 13 als gewässert, 10 wegen Entrahmung, 10 entsprachen den Minimalanforderungen nicht, 6 waren zu sauer und 211 stark verunreinigt.

Bern. Gewässerte Milchen wurden beanstandet 68, entrahmte 18, stark schmutzige 223. Ueberdies erfolgten noch Beanstandungen wegen

ungenügendem Gehalt und sonstiger mangelhafter Beschaffenheit. Von 2187 durch die Aufsichtsorgane untersuchten Milchgefässen wurden 205 als ungenügend rein oder sonst mangelhaft beanstandet.

Luzern. In 6 Milchläden wurde die Milch wegen fahrlässiger Entrahmung infolge ungenügenden Aufrührens und in einem wegen fahrlässiger Wässerung beanstandet.

Uri. Gewässert waren 3, teilweise entrahmt 1, ungenügend im Gehalt 6 und stark verunreinigt 2 Milchen.

Schwyz. 6 Milchen waren gewässert, 2 entrahmt, 20 ungenügend im Gehalt, 3 käsereiuntauglich und eine ungenügend haltbar.

Obwalden. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt.

Nidwalden. 2 Proben enthielten zu wenig Fett, eine war ungenügend haltbar und eine andere sonst fehlerhaft.

Glarus. Die Beanstandungen betrafen 56 stark verunreinigte, 14 fadenziehende, 4 krankhaft veränderte, 2 zu saure, eine abgerahmte und eine gewässerte Milch.

Zug. Es wurden beanstandet wegen Wasserzusatz 4, Verunreinigung 54, fehlerhafter oder sonst abnormer Beschaffenheit 25, ungenügendem Fettgehalt 7 Proben.

Freiburg. 3 Beanstandungen betrafen entrahmte, 24 gewässerte, 7 zu saure, 4 krankhafte, 4 sonst abnorme Milchen und 5 Colostrummilch.

Solothurn. 14 Milchen waren gewässert, 2 entrahmt, 39 waren zu gering im Gehalt, 235 stark schmutzig und 3 krankhaft.

Baselland. Gewässert waren 4, entrahmt 2, stark verunreinigt 33, verdorben 1 und minderwertig 9 Milchen.

Schaffhausen. Von den beanstandeten Milchen waren 10 gewässert, 4 abgerahmt, 5 ungenügend im Gehalt, 5 zu wenig haltbar und 25 stark schmutzig. In einem Falle handelte es sich um ein Gemisch von Kuh- und Ziegenmilch, das nicht entsprechend bezeichnet war.

St. Gallen. Es erfolgten 35 Beanstandungen wegen Wässerung und 12 wegen Abrahmung. Wiederholt kam gewässerte Zentrifugenmagermilch in den Handel. In einem Bauernhof war die Milch längere Zeit stark fadenziehend. Nach gründlicher Reinigung und Desinfektion des Stalles und der Milchgeschirre verschwand das Uebel innert zwei Tagen ohne sich seither wieder einzustellen.

Graubünden. 16 Beanstandungen betrafen entrahmte, 10 gewässerte, 4 im Gehalt ungenügende, 4 krankhaft veränderte und 163 stark schmutzige Milch.

Aargau. Es waren zu beanstanden wegen Wässerung 57, teilweiser Entrahmung 3, Entrahmung und Wässerung 6, starker Verunreinigung 37, krankhafter Veränderung 23 Proben. Der Wasserzusatz bewegte sich zwischen 5 und 73 %.

Thurgau. Gewässerte Milchen wurden 30 beanstandet; 3 davon waren zugleich abgerahmt worden. Bloss abgerahmt waren 5, verunreinigt 65, zu gering im Fettgehalt 60 und sonst abnorm 50 Proben.

Waadt. 392 Beanstandungen betrafen Milch mit krankhafter oder sonst abnormer Beschaffenheit, 55 stark verunreinigte, 44 gewässerte und 19 abgerahmte Milchen. Der Wasserzusatz ging bis zu 110 % der ursprünglichen Milchmenge.

Wallis. Es wurden beanstandet 10 gewässerte, 8 abgerahmte, 5 krankhaft beschaffene, 35 minderwertige und 140 stark verunreinigte Milchen.

Neuenburg. Die Haltbarkeit der Milch hat sich gebessert. Statt der 44 daherigen Beanstandungen im Vorjahr sind dies Jahr bloss 13 zu verzeichnen. Daneben erfolgten Beanstandungen wegen Wasserzusatz 5, Entrahmung 5, ungenügendem Gehalt 12 und Verunreinigung 17.

Genf. Es erfolgten 19 Beanstandungen wegen Wasserzusatz und 28 wegen ungenügendem Fettgehalt. Die Entrahmung war meist auf ungenügendes Aufrühren vor dem Ausmessen zurückzuführen. Mit besonderem Nachdruck wird auch auf eine zweckmässige Beschaffenheit der Milchverkaufslokale gedrungen.

Milchprodukte (ausgenommen Butter und Käse).

Zürich, Stadt. 4 Schlagrahmproben enthielten weniger als 35 % Fett.

Wallis. Es erfolgte eine Beanstandung wegen zu geringem Fett- und zu hohem Säuregehalt.

Genf. Die Beanstandungen betrafen hauptsächlich Rahm mit ungenügendem Fettgehalt.

Obst, frisches.

Solothurn. Eine Sendung Aprikosen musste wegen ungenügender Reife beanstandet werden.

Obst, gedörrtes.

Zürich, Stadt. Ein Posten Nüsse wurde beanstandet, weil mehr als die Hälfte verdorben waren.

Glarus. Verschiedene Posten Dörrobst hatten einen widrigen Geruch und Geschmack, von ihrer Lagerung auf einem mit Karbolineum imprägnierten Boden herrührend. Eine Probe Rosinen war stark mit Milben behaftet.

Solothurn. Eine Sendung gedörrte Aprikosen enthielt zu viel schweflige Säure und eine Probe Kranzfeigen war von Würmern und Insekten angefressen.

Schaffhausen. 4 Posten Aprikosen waren übermässig geschwefelt.

St. Gallen. Je eine Partie Kranzfeigen und getrocknete Weinbeeren mussten wegen starker Verunreinigung durch Milben als ungeniessbar abgeschätzt werden.

Aargau. Bei einem Wanderverkäufer wurden 15 kg Feigen wegen Verdorbenheit beschlagnahmt.

Wallis. Ein Posten Feigen war stark verdorben.

Genf. Oefters wurden ausländische Nüsse beanstandet, die bis zu 25 % mit Wasser beschwert waren. Abgesehen vom Gewicht sind solche Nüsse auch rascher Verderbnis ausgesetzt.

Obstkonserven.

Neuenburg. Konservierte Weichselkirschen waren so stark künstlich gefärbt, dass selbst die Steine deutlich rot geworden waren. Ueberdies hatten sie auch noch einen so widrigen Schwefelgeruch, dass sie als ungeniessbar erklärt werden mussten.

Obstwein.

Zürich, Kanton. Von 330 untersuchten Obstweinen wurden 6 als verfälscht und 63 als verdorben befunden.

Zürich, Stadt. Ein «Obstsaft» erwies sich bei der Untersuchung als Most. 45 Obstweine waren stichig.

Bern. Es erfolgten 47 Beanstandungen wegen Geschmacksfehlern, Essig- oder Milchsäurestich und zu starkem Einbrand.

Glarus. Ein Drittel der untersuchten Obstweine war stark essigstichig. Ein alkoholfreier Obstwein enthielt starke Pilzwucherungen.

Zug. Beanstandet wurden wegen Schwarzwerden 1, gräueligem Missgeschmack 1 und Essigstich 3 Obstweine.

Baselstadt. In einem Spezereiladen wurde ein Obstwein mit 13,6 Promille flüchtiger Säure vorgefunden. Ein Aepfelsaft war durch Braunwerden vollständig verdorben.

Schaffhausen. 4 Proben Saft waren stichig.

Appenzell A. Rh. Ein mit Kohlensäure imprägnierter Obstschaumwein, der als «Waldhöfler-Cuvée spéciale» in den Verkehr gebracht wurde, wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen fast ausschliesslich verdorbene, stichige Obstweine.

Aargau. Stichig waren 34, sonstwie verdorben 4, zu stark gestreckt 1 Obstwein. Ein als alkoholfrei bezeichneter Obstwein enthielt 1 % Alkohol. Die vielen stichigen Moste sind grossenteils auf mangelhafte Behandlung zurückzuführen.

Thurgau. Von den 325 untersuchten Obstweinen waren 17 Kunstmoste, 11 unrichtig bezeichnet und 37 krank oder verdorben.

Pilze, frische.

Luzern. Von der Marktkontrolle wurden insgesamt 207 kg verdorbene, wurmstichige, faule, verdächtige oder giftige Pilze vernichtet.

Waadt. Auf dem Pilzmarkt wurden 3 mal giftige Pilze vorgefunden.

Genf. Von der amtlichen Pilzkontrolle wurden 76869 kg Pilze als geniessbar und 1000 kg als ungeniessbar erklärt. Letztere wurden ohne weiteres beseitigt.

Presshefe.

Bern. Es erfolgte eine Beanstandung wegen ungenügendem Gärvermögen.

Freiburg. Eine Presshefe wurde beanstandet wegen unrichtiger Bezeichnung, eine andere wegen Beimischung von Tonerde.

Thurgau. Ein als Hefenersatz bezeichnetes Pulver bestand aus einer mit Vanille aromatisierten Mehlmischung, der jede Triebkraft fehlte; es dürfte sich um einen Irrtum beim Verpacken der Ware gehandelt haben.

Schokolade.

Bern. 2 Schokoladen waren als verdorben zu beanstanden.

St. Gallen. Von Banken belehnte Kriegsschokoladen enthielten reichlich Schalen und waren von Schimmelpilzen durchsetzt und muffig im Geschmack.

Sirupe.

Zürich, Stadt. 9 Himbeersirupe waren künstlich gefärbt; einer enthielt künstliche Aromastoffe, ein zweiter Benzoe- und ein dritter Salizylsäure; einer war grönelig, ein anderer hatte zu viel flüchtige Säure. Bei einem «Sirup mit Himbeeraroma» musste die Etikette, weil mit täuschenden Aufschriften und Abbildungen versehen, beanstandet werden.

Freiburg. Es erfolgten 5 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung von Sirupen.

Solothurn. 2 als Himbeersirup und Zitronensirup angeschriebene Proben mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Graubünden. Ein als Himbeersirup bezeichnetes Getränk enthielt künstlichen Fruchtäther und war künstlich gefärbt; Himbeeren waren dazu nicht verwendet worden.

Wallis. 3 Himbeersirupe waren künstlich gefärbt; einer davon enthielt auch künstliche Essenzen.

Neuenburg. Trotz Verwarnungen und Bussen werden Himbeersirupe immer noch mit Glukose statt Zucker hergestellt und künstlich aufgefärbt; es erfolgten 5 Beanstandungen.

Genf. Sehr häufig wird versucht, Aromasirupe nach einer Frucht zu bezeichnen.

Speisefette (ausgenommen Butter).

Zürich, Kanton. Von 56 untersuchten Proben erwiesen sich 4 als verdorben und 3 als verunreinigt.

Zürich, Stadt. Zwei Schweinefette waren mit anderen Fettsorten vermischt, eines davon war zudem noch ranzig; ein anderes enthielt Wasser und 5 weitere wiesen zu hohe Säuregrade auf. Bei einem Kochfett fehlte der vorgeschriebene Sesamölzusatz. Die gesalzene Margarine «Flex» wurde neuerdings mit Stärkemehlzusatz angetroffen; zudem fehlte auch die obligatorische Aufschrift auf der Verpackung.

Bern. In 2 Margarinen fehlte der vorgeschriebene Sesamölgehalt, ein Schweinefett war mit Nierenfett verfälscht und ein Kokosnussfett hochgradig verdorben.

Freiburg. Es erfolgten 6 Beanstandungen wegen Ranzidität und 10 wegen zu hohem Säuregrad.

Solothurn. Eine Probe war talgig.

Baselstadt. Ein jugoslavisches Schweinefett von rahmähnlicher Konsistenz enthielt 5 % Wasser. Ein künstlich gefärbtes Gemisch von Kokosnussfett und gehärtetem Oel wurde unter der Bezeichnung «Kokosnussfett Nucoa» in den Verkehr gebracht.

St. Gallen. 2 Backfette «Flex» und «Deb» und ein als Kochfett ausgegebener gelb gefärbter Rindstalg wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Graubünden. Mehrere Kochfette enthielten nicht die vorgeschriebene Menge Sesamöl und ein als butterhaltig ausgegebenes keine Butter.

Genf. Die Beanstandungen betrafen ranziges oder mit Rindsfett verfälschtes inländisches Schweinefett.

Speiseöle.

Zürich, Stadt. Ein Olivenöl war mit Baumwollsamenöl verfälscht.

Bern. Ein «Olivenöl» enthielt 10 % Erdnussöl, ein anderes bestand ausschliesslich aus solchem und ein drittes war mit einer Teerfarbe aufgefärbt. Ein Speiseöl wies einen intensiven Geruch und Geschmack nach Phenol auf, ohne dass aber Phenol chemisch nachweisbar war.

Baselstadt. Ein Sesamöl, das auch beim Stehenlassen nicht klar werden wollte, war durch eine feine Aufschlemmung von Wasser und Gewebeteilen getrübt.

St. Gallen. Ein als Speiseöl geliefertes Produkt bestand aus weissem Vaseline-Schmieröl, was auf fahrlässige Verwechslung zurückzuführen war.

Graubünden. 5 Olivenöle erwiesen sich als verdorben, andere waren mit Sesamöl verfälscht.

Thurgau. Ein Speiseöl war unrichtig bezeichnet, ein anderes verdorben.

Wallis. Ein Speiseöl war unrichtig bezeichnet, ein anderes so stark verunreinigt, dass es nicht mehr zu Speisezwecken verwendet werden konnte.

Genf. Unter den Bezeichnungen Olivenöl und Nussöl finden sich öfters Mischungen der genannten Oele mit Erdnussöl.

Tee.

Zürich, Stadt. 3 Teepackungen wurden als Vorschriftswidrig beanstandet.

Neuenburg. Mehrere 100 kg aus Russland eingeführter chinesischer Tee mussten wegen ungenügendem Extraktgehalt und zu viel unlöslicher Asche beschlagnahmt werden. Der Aufguss dieser offenbar teilweise ausgezogenen Ware schmeckte heuartig und hatte gar kein Aroma.

Teigwaren und Suppenartikel.

Zürich, Kanton. Die 4 Beanstandungen betrafen künstlich gefärbte Teigwaren.

Zürich, Stadt. 20 Teigwaren waren künstlich gefärbt, 3 grönelig und eine enthielt neben Weizenmehl auch Roggenmehl.

Bern. Neapolitanische Teigwaren waren wegen künstlicher Färbung zu beanstanden.

Freiburg. Es erfolgten 9 Beanstandungen von künstlich gefärbten Teigwaren.

Baselstadt. Eiernudeln, die beim Zerkauen deutliches Knirschen verursachten, enthielten 0,07 % eines ziemlich grobkörnigen Sandes. Italienische Teigwaren waren zwar schwach, aber immerhin deutlich künstlich gefärbt.

Schaffhausen. Als Eierteigwaren bezeichnete Hörnli enthielten gar keinen Eierzusatz.

Graubünden. Eine grössere Sendung ausländischer Teigwaren musste wegen künstlicher Färbung beanstandet werden.

Thurgau. Eine Eierteigware hatte nicht den vorgeschriebenen Eiergehalt.

Tessin. Es wurden grosse Mengen gefärbter Teigwaren in den Verkehr zu bringen versucht.

Waadt. Es wurden künstlich gefärbte Teigwaren beobachtet, deren Farbstoff sich nur dann auf Wolle fixieren liess, wenn er kalt, nicht aber wenn er warm mit Alkohol ausgezogen worden war.

Wallis. Eine Teigware hattte einen zu hohen Säuregrad, eine andere war künstlich gefärbt.

Neuenburg. Wegen zu hohem Säuregrad und Schimmelgeruch wurden 10 Teigwaren beanstandet. 12 italienische Teigwaren waren

künstlich gefärbt und 3 Eierteigwaren enthielten nicht den vorgeschriebenen Eigehalt. Einer der Fabrikanten suchte sich mit der Ausrede zu entschuldigen, er verwende nur sehr kleine Eier.

Genf. Sogenannte Eiernudeln enthielten bloss ungefähr ein Drittel des vorgeschriebenen Eigehalts. Italienische Teigwaren wurden wegen künstlicher Färbung zurückgewiesen.

Trinkwasser.

Zürich, Kanton. Es wurden 500 Trinkwasserproben untersucht und davon 336 oder 71 % beanstandet. Auf dem Lande mangelt es den zuständigen Behörden noch öfters am nötigen Verständnis zur Beurteilung ihrer Trinkwasserverhältnisse.

Zürich, Stadt. Von den 7 beanstandeten Trinkwassern stammte ein einziges aus der Stadt Zürich, und zwar von einer Privatwasserversorgung. Die städtischen Anlagen gaben zu keinen Beanstandungen Anlass.

Bern. 72 Trinkwasser mussten wegen Verunreinigung durch Fäulnisprodukte beanstandet werden.

Glarus. 2 Trinkwasser waren durch Fäulnisprodukte, wahrscheinlich von Jauche herrührend, verunreinigt.

Zug. Es erfolgten Trinkwasserbeanstandungen wegen zu hohem Eisengehalt, Anwesenheit von Kolibakterien und Infiltrationen von Verwesungsstoffen.

Freiburg. 10 Trinkwasser waren verunreinigt, 17 zu hart.

Solothurn. Gestützt auf die chemische Untersuchung wurden 13, auf Grund der bakteriologischen Untersuchung 10 Trinkwasser beanstandet.

Baselstadt. Es wurden zahlreiche Proben von ungefassten Quellwassern aus dem Kanton Baselland untersucht, die in vielen Fällen Anlass zu Beanstandungen gaben.

St. Gallen. Von 19 Pumpbrunnen in Oberriet lieferten im Juni 1922 nur 2 klares und helles Wasser. Organisch und gleichzeitig auch mechanisch stark verunreinigt war das Wasser von 9 Brunnen.

Aargau. Es erfolgten 70 Trinkwasserbeanstandungen; 6 davon enthielten Krankheitserreger. Die Trinkwasserversorgung einer Gemeinde wurde als unbrauchbar abgeschätzt; die Anlage einer andern Gemeinde war durch einen Tierkadaver verunreinigt worden. Von den früheren 3500 Sodbrunnen des Kantons werden gegenwärtig nur noch etwa 50 zur Beschaffung von Trinkwasser verwendet.

Thurgau. Von den 69 untersuchten Trinkwassern mussten 17 als unrein beurteilt werden.

Waadt. Von 193 untersuchten Trinkwassern waren 24 verunreinigt.

Wallis. 6 Trinkwasser ergaben zu hohe Rückstände (Kalk und Gips) und eines enthielt zu viel Ammoniak.

Genf. Die Beanstandungen betrafen hauptsächlich Trinkwasser aus Sodbrunnen.

Wein.

Zürich, Kanton. Von 1442 untersuchten Weinen wurden 139 als verfälscht oder unrichtig bezeichnet und 55 als fehlerhaft oder verdorben beanstandet. Ein Schaumwein enthielt Saccharin und Salizylsäure. Ein Malaga trug auf der Etikette als Empfehlung eine Analyse, die sich aber nicht etwa auf diesen Malaga, sondern auf einen Wein ganz anderer Art bezog.

Zürich, Stadt. Die 176 Beanstandungen gewöhnlicher Weine betrafen 7 Kunstweine, einen gallisierten Wein (Zürich hat das Gallisierverbot), 117 unrichtig bezeichnete, 12 zu stark geschwefelte, 10 überplatrierte und 29 kranke oder verdorbene Weine. Ueberdies fanden sich 2 stichige Malagaweine; 4 Wermutweine genügten den Anforderungen nicht und ein «Samos-Muscat» erwies sich als Mistella. 2 Asti-Champagner-Proben einer Neuenburgerfirma enthielten Saccharin und Salizylsäure.

Bern. 7 Beanstandungen erfolgten wegen Verfälschung, 35 wegen unrichtiger Bezeichnung, 37 wegen Verdorbenheit und sonstigen Geschmacksfehlern und 18 wegen zu hohem Gehalt an schwefliger Säure. Der unrichtigen Bezeichnung machten sich namentlich auch mehrere ausländische Firmen schuldig. Unter den direkt aus dem Ausland bezogenen Weinen fand sich auch viel stichige oder sonst verdorbene Ware. Ein «Wermutwein» erwies sich bei der Untersuchung als alkoholischer Wermutauszug.

Luzern. Die Beanstandungen erfolgten wegen unrichtiger Bezeichnung und Verdorbenheit des Weines.

Urkantone. 7 Weine waren unrichtig bezeichnet, 15 krank oder verdorben und 4 zu stark geschwefelt.

Glarus. 13 der beanstandeten Weine waren stichig oder sonst verdorben, 7 unrichtig bezeichnet, einer überplatriert und 2 zu stark geschwefelt.

Zug. Es erfolgte eine Beanstandung wegen unrichtiger Bezeichnung, 8 wegen Essigstich, 4 wegen Braunwerden und 2 wegen Gehalt an freier Schwefelsäure.

Freiburg. Die Beanstandungen betrafen 18 gewässerte, 3 unrichtig bezeichnete und 10 verdorbene Weine; einer der letzteren war mit Petroleum verunreinigt.

Solothurn. Es mussten beanstandet werden wegen unrichtiger Bezeichnung 8, als Kunstwein 6, weil krank und verdorben 6 und wegen zu hohem Gipsgehalt ein Wein.

Baselstadt. In vielen Wirtschaften wurden essigstichige Weine angetroffen. Der höchste beobachtete Gehalt an flüchtiger Säure be-

trug 7,3 Promille. Bei einem Wein mit 4 Promille flüchtiger Säure roch das Destillat deutlich nach Buttersäure. Neben der Essigsäurebildung hatte also im betreffenden Wein auch eine Buttersäuregärung stattgefunden. Ein spanischer Weisswein enthielt im Liter 100 mg freie schweflige Säure, ein «Tiroler Rotwein» sogar 136 mg. Ein Malaga war wegen Gehalt an Rohrzucker zu beanstanden. Eine Wagenladung spanischen Weissweins war durch Verunreinigung mit Schmieröl ungeniessbar geworden. Im Trub zweier «Herrliberger» konnten vereinzelte Körner von Obststärke und daneben auch noch zahlreiche mit Stärke gefüllte Zellen beobachtet werden.

Schaffhausen. Von 9 beanstandeten Weinen waren 3 unrichtig bezeichnet, 2 hatten Geschmacksfehler, einer war gewässert und 3 stichig.

St. Gallen. Ein Malaga war gewässert, ein anderer mit Mistella versetzt, ein Tessiner Wein mit 30—50% Obstwein verschnitten. Daneben erfolgten Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, zu starkem Schwefeln, Essigstich oder sonstiger Verdorbenheit der Weine.

Graubünden. Krank und verdorben waren 32, unrichtig bezeichnet 20 Weine. In zweien konnte freie Schwefelsäure nachgewiesen werden, herrührend von Transportfässern, die jahrelang nicht gebraucht, von Zeit zu Zeit eingebrannt und vor dem Gebrauch nicht genügend ausgewaschen worden waren.

Aargau. Beanstandet wurden als unrichtig bezeichnet 63, Kunstwein 12, gallisiert 5, aviniert 1, stichig oder sonstwie verdorben 63, mit Missgeschmack behaftet 28, überschwefelt 9 Proben. 3 Malaga waren als Mistella zu taxieren und einer roch nach Brennsprit. Von den eingeführten Weinen hatten nur 2 über 13% Alkohol, während Weine der gleichen Herkunft vor Inkrafttreten des Differenzialzolles in der Regel 14—15% aufwiesen. Auffallend viele 1922er Landweine neigten zum Braun- und Bitterwerden; auch der Böckser trat sehr häufig und hartnäckig auf. Ein Wirt verwendete Metasulfit anstatt Entsäuerungskalk, ein anderer setzte das Zehnfache der ihm angegebenen Menge zu; die betreffenden Weine wurden infolgedessen unbrauchbar.

Thurgau. Die Beanstandungen betreffen 44 unrichtig bezeichnete, 31 kranke oder verdorbene und 7 zu stark geschwefelte Weine.

Waadt. Als Kunstwein beanstandet (wegen Wässerung oder Obstweinzusatz) wurden 37 Proben, 40 waren unrichtig bezeichnet, 25 verdorben und eine überplatriert. Etwa 18000 Liter Kunstwein wurden denaturiert und zur Essigfabrikation verwendet.

Wallis. Auf Grund der Analyse konnte nur ein einziges Getränk als Kunstwein beanstandet werden, obschon es offenkundig ist, dass die Weinpantscherei gegenüber früher leider nicht abgenommen hat. 10 der untersuchten Weine waren verdorben, 7 unrichtig bezeichnet, 2 überplatriert und einer aviniert. Ein künstlich mit Kohlensäure imprägnierter Schaumwein war nicht entsprechend bezeichnet.

Neuenburg. Es erfolgten 37 Weinbeanstandungen. Ein «Freisa» und ein «Barbera» erwiesen sich als gefärbtes Wasser. Wie die Untersuchung ergab, handelte es sich dabei in Wirklichkeit bloss um eine arge Verwechslung. Die von der Grenzkontrolle regelmässig eingehenden Weinproben erhärten von neuem, dass die zur Einfuhr gelangenden Weine im allgemeinen gut sind und unseren gesetzlichen Anforderungen vollauf genügen, die vielen gepantschten Weine also zur Hauptsache in der Schweiz hergestellt werden.

Genf. Es wurden beanstandet 91 Kunstweine, 12 verdorbene und 12 unrichtig bezeichnete Weine. Bei den Kunstweinen handelte es sich hauptsächlich um mit Weinsäure versetzte gewässerte Weine. Die Pantscherei erfolgte fast ausnahmslos bei Grossisten im Inland; in einem einzigen Falle wurde ein derartiges der Zone entstammendes Getränk schon bei der Einfuhr beanstandet. An und für sich genügten jene Kunstweine fast ausnahmslos den Anforderungen des Lebensmittelbuches. Die Ueberführung der Pantscher gelang aber durch Vergleichung der Untersuchungsergebnisse der eingeführten mit denen der wiederverkauften Weine. Zwei Genfer Winzer verunreinigten ihre Weine unabsichtlich mit Kupferverbindungen, indem sie beim Einstampfen der Trauben Gefässe verwendeten, welche beim Bespritzen der Reben für Bordesuxbrühe gebraucht worden waren. Beim einten dieser Weine hat sich der Kupfergehalt bei der Gärung ziemlich vollständig ausgeschieden, während der andere gegenwärtig noch annähernd 100 mg Kupfer im Liter aufweist und daher mit Beschlag belegt ist.

Zucker und künstliche Süsstoffe.

Bern. Eine Melasse enthielt 224 mg und eine Glukose 105,7 mg schweflige Säure im kg. Zwei Sendungen Zucker mussten wegen Verunreinigung beanstandet werden.

Solothurn. Es erfolgten zwei Zuckerbeanstandungen wegen starker Verunreinigung.

Baselstadt. Zweimal wurden Verunreinigungen von Zucker durch Rückstände in Eisenbahnwagen beobachtet. Einmal bestand die Verunreinigung aus Schmierseife, das andere mal aus einem Gemisch von Zinkoxyd und Bleisulfat. Der betreffende Zucker musste nochmals raffiniert werden.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Zürich, Stadt. 4 Bouillonwürfelproben entsprachen den Anforderungen des Lebensmittelbuches nicht.

Bern. Zwei Mandelpuddingpulver wurden beanstandet, weil Geruch und Geschmack nach Mandeln gänzlich fehlten. Ein anderes Puddingpulver war künstlich gefärbt. Erdnusskerne mussten wegen vollständiger Verdorbenheit beanstandet werden.

Solothurn. 5 als nikotinfrei ausgegebene Tabake, deren Nikotingehalt aber nicht wesentlich niedriger war als bei gewöhnlichen Tabaken, wurden gestützt auf Artikel 3 der Lebensmittelverordnung wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Baselstadt. Ein als nikotinfrei bezeichneter Rauchtabak ergab einen Nikotingehalt von 1 %; er wurde wegen irreführender Bezeichnung beanstandet.

St. Gallen. Ein «Mandel-Ersatz», bestehend aus mit Benzaldehyd parfümiertem Erdnusspulver, wurde wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung beanstandet.

Thurgau. 5 Backpulver wurden wegen Beschwerung mit kohlensaurem Kalk beanstandet; sie enthielten davon 36—51 %.

Wallis. Es erfolgten 2 Beanstandungen von Bouillonpräparaten wegen zu hohem Wassergehalt.

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich, Kanton. Mundharmonikas und Pfeifchen bestanden ganz oder zum Teil aus Zink.

Zürich, Stadt. Küchengeräte waren zu stark bleihaltig, ebenso Kinderspielwaren; andere wurden beanstandet, weil gewisse Teile aus Zink hergestellt waren. In Hautpflege- und Haarfärbemitteln fanden sich gesundheitsschädliche Stoffe wie Blei und Paraphenylendiamin vor. Eine zum Verpacken von Salami verwendete «Zinnfolie» enthielt nicht weniger als 90 % Blei. Anderes Packmaterial musste wegen Abfärbung beanstandet werden.

Bern. Grössere Posten von Kindertrompetchen mit Zinkmundstükken, Kinderkochgeschirren aus verzinktem Eisenblech und Puppenschlotter, deren Metallteile aus Zinkblech bestanden, wurden konfisziert. Von 31 amtlich erhobenen Haarwassern, Haarfärbemitteln und Gesichtscrêmen waren 6 zu beanstanden weil sie Blei, Quecksilber oder Paraphenyldiamin enthielten.

Zug. Eine Sendung von 300 Stück Feldflaschen wurde beanstandet, weil die Metallverschlüsse ungenügend verzinnt waren.

Freiburg. Beanstandet wurden 2 mit bleihaltiger Farbe bemalte Kautschukballen, 10 Geräte, deren Verzinnung zu viel Blei enthielt und ein Lötzinn wegen zu hohem Bleigehalt.

Solothurn. Eine Verzinnung enthielt zu viel Blei, ebenso eine Staniolumhüllung von Salami und ein Lötzinn, 4 Hautcrêmen waren wegen Kalomelgehalt zu beanstanden.

Baselstadt. Metallteile von Flaschenausgusskorken mussten wegen zu hohem Bleigehalt beanstandet werden. Schuhschwärze musste ihres

Anilingehaltes wegen als gesundheitsschädlich beanstandet werden. Mit solcher Schwärze behandelte Schuhe hatten eine gefährliche Hautentzündung veranlasst.

St. Gallen. Esslöffel, Kochgeschirre und Backmulden hatten Verzinnungen mit zu hohem Bleigehalt. Ein Haarregenerator enthielt Blei und 2 Hautcrêmen Quecksilber.

Graubünden. Gefässe und Geräte für Lebensmittel enthielten bis 76 % Blei, Kinderspielwaren Mundstücke aus Zink und 5 Hautcrêmen Quecksilberverbindungen.

Aargau. Eine ohne Zwischenlage in einer geöffneten Teekiste befindliche Metallfolie bestand aus blossem Blei, desgleichen aus Deutschland eingeführte Formen für Kleingebäck. Auch Teigmulden gleicher Herkunft wiesen zu hohen Bleigehalt auf.

Thurgau. 2 zum Verzinnen und 6 zum Löten bestimmte Zinn wurden wegen zu hohem Bleigehalt beanstandet. Der Zylinder einer Salzlakespritze enthielt 89 % Blei. Ein als Nussextrakt bezeichnetes Haarfärbemittel bestand aus 2 Teilen; der eine war Pyrogallolösung, der andere eine ammoniakalische Silberlösung.

Wallis. Eine Verzinnung enthielt zu viel Blei.

Neuenburg. Eine aus Kalkmilch und Zitronensäure bestehende Brühe wurde beanstandet, weil sie zur Konservierung von rindenfreiem Käse verwendet werden sollte. 4 Mundharmonika enthielten ungenügend vermessingte Zinkstimmplättchen.

Absinthverbot.

Zürich, Stadt. Ein im Kanton Schwyz hergestelltes, als «Mythenalpenkräuter» bezeichnetes Getränk erwies sich als Absinthnachahmung.

Freiburg. Es steht ausser Frage, dass der Absinthkonsum noch nicht gänzlich aufgehört hat, aber es ist sicher, dass er mit dem allmählichen Verschwinden der alten Absinthvorräte auch stark zurückgegangen ist. Gegenwärtig ist der Absinthgenuss ein sehr teures Vergnügen, während die Qualität des Getränkes fortwährend zweifelhafter wird. Widerhandlungen gegen das Absinthverbot sind im Berichtsjahr nicht festgestellt worden.

Wallis. 5 mal wurden Hausierer mit absinthähnlichen Getränken angehalten. Ferner erwiesen sich eine als Branntwein, 2 als Anisette und eine als 95-grädiger Sprit bezeichnete Flüssigkeiten als Absinthnachahmungen.

Genf. Es erfolgten 28 Anzeigen wegen Widerhandlung gegen das Absinthverbot.