Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **26 (1935)**

Heft 1

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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

indications, d'autant plus qu'on trouve, ici et là, certaines affirmation laissant supposer qu'on emploie des matières colorantes plus ou moins nocives.

La première conclusion qui s'impose est qu'il faut distinguer entre le colorant incorporé dans la pâte et celui contenu dans l'enduit extérieur. Dans la pâte, pour la coloration de laquelle la littérature indique plus particulièrement le rocou ou le safran, j'ai trouvé, dans la plupart des cas, une matière colorante présentant les caractères du type diméthylanilinazobenzoène (no. 7 de la liste suisse). Dans l'enduit extérieur j'ai trouvé un colorant présentant les caractères du rouge Bordeaux et quelque fois ceux de la fuchsine, mais pas les colorants minéraux ou organiques naturels cités par la littérature. Une indication récente[1]) parle du Sudan IV, soit la combinaison de l'orthoamidoazotoluol avec le β. naphthol. Comme ce colorant n'est pas explicitement contenu dans notre liste suisse, on pourrait se demander alors s'il serait tolérable dans l'enduit extérieur.

Pour la recherche du colorant de la pâte j'ai adopté la technique suivante: extraire le fromage râpé avec de l'alcool bouillant; filtrer après refroidissement. Evaporer l'alcool; reprendre par l'éther de pétrole qui dissout la graisse; traiter le résidu par l'alcool méthylique chaud. Refroidir dans la glace; filtrer; évaporer la solution alcoolique: Si le résidu est encore impur, répéter ce dernier traitement 1 ou 2 fois; la matière colorante est alors assez purifiée pour qu'on puisse l'identifier avec des réactions caractéristiques ou même procéder à une teinture sur fibre de laine ou de coton.

Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

(Aus den Jahresberichten einiger amtlicher Untersuchungsanstalten im Jahre 1934.)

Basel *(Vorstand: Dr. R. Viollier).*

1. Milchprodukte.

Verschiedene Proben von auswärtigem Rahm wiesen einen Fettgehalt von nur 31% auf. Da die Abnehmer dieses Rahms, der speziell an Konditoreien geliefert wurde, seine guten Eigenschaften hinsichtlich Konsistenz und Haltbarkeit rühmten, kam der Verdacht auf, es könnte sich um mit einem Verdickungsmittel versetzten Rahm handeln. Die Prüfung auf die verschiedenen, möglichen Zusätze ergab in zwei Fällen die Gegenwart von Zukkerkalk (Nachweis nach Baier und Neumann, Z.U.N.G., 1908, **16**, 53). Eine daraufhin angeordnete Haussuchung führte zur Entdeckung eines Lagers von 200 kg des verbotenen Mittels.

Dieses bestand aus 28,5% Rohrzucker, 3,6% Kalk (CaO) und 67,9% Wasser, war also ein typischer Zuckerkalk. Die Flüssigkeit reagierte stark

[1]) Ann. des Falsifications, 1935, 38.

alkalisch und gab dem damit versetzten Rahm einen eigenartigen Geruch. Da die zugesetzte Menge aber nur 1% betrug, wurde die angebliche konservierende Wirkung zu einer blossen Verminderung des Säuregrades um 3—4 Grade. Der mit dem Mittel versetzte Rahm konnte in $^1/_3$ der Zeit zu Schnee geschlagen werden und blieb viel länger steif als die unbehandelte Rahmprobe.

Die Untersuchung von 2 Milchpulverproben ergab folgende Resultate:

		Probe 1	Probe 2
Wasser	%	3,8	4,6
Fett	%	18,7	9,5
Milchzucker	%	24,9	26,5
Rohrzucker	%	30,5	33,3
Stickstoffsubstanz . .	%	16,1	17,4
Asche	%	3,6	4,0

Auf Grund dieses Befundes wurde die Deklaration der Abrahmung für Probe 2 und das Prädikat «gezuckert» für beide Proben gefordert.

2. Butter.

Eine Kochbutter und eine unter der Bezeichnung «Burebutter» in den Verkehr gebrachte Butter mussten wegen zu geringen Fettgehaltes beanstandet werden. Der Lieferant wollte geltend machen, es sei unmöglich, eine während des langen Lagerns im Kühlhaus hart gefrorene und spröde gewordene Butter ohne ständigen Wasserzufluss auf der Knetmaschine zu verarbeiten und gleichzeitig das zugefügte Wasser wieder vollständig herauszukneten, ohne dass Konsistenz und Geschmack der Butter beeinträchtigt würden.

Versuche mit einer gleichen Knetmaschine und mit (zwecks Vorwärmen) 8 Tage lang gelagerter Kühlhausbutter ergaben tatsächlich eine geringe Zunahme des Wassergehalts um 1,2% (von 13,0 auf 14,2%), die schon durch Wägen der Butter vor und nach dem Umkneten festzustellen war. Da aber beim Lieferanten die Differenz im Wassergehalt der unverarbeiteten, gefrorenen und der gekneteten, verkaufsfertigen Butter 5,3% (durch Erhöhung von 14,2 auf 19,5%) betrug, musste angenommen werden, dass die Verarbeitung der hartgefrorenen, spröden und für Wasser aufnahmebereiten Butter das Hineinkneten eines Wasserüberschusses förderte. Hätte man die aus dem Kühlhaus eingelieferte Butter zuerst auftauen lassen, anstatt sie wieder im Kühlschrank zu lagern, so wäre die grosse, durch einfaches Wägen festzustellende Gewichtszunahme der Butter durch das Umkneten vermieden worden. Die Beanstandung wurde deshalb aufrechterhalten.

3. Speisefette.

Die Analyse eines «Premier jus» ergab folgende interessante Resultate:

	Talg «Premier jus»	Fettsäuren
Dichte bei 100°	0,857	—
Schmelzpunkt	48,0°	47,5°

	Talg «Premier jus»	Fettsäuren
Erstarrungspunkt	34,6°	44,0°
Differenzzahl	13,4	3,5
Refraktionszahl	47,1 (40° C)	28,8 (50° C)
Brechungsindex (40° C) . .	1,4574	1,4480
Verseifungszahl	196,3	206,8
Jodzahl (nach Hübl) . . .	39,6	40,5
Reichert-Meissl'sche Zahl .	0,2	—
Polenske-Zahl	0,5	—
Säurezahl	1,12	—
Unverseifbares	0,64 %	—

4. Fleischwaren.

Die Nachforschungen bei einer Beanstandung eines Hühnerbrühepräparates wegen des Gehalts an verbotenem Zucker ergaben, dass die Fabrik eigentlich keinen Zucker zusetzte, sondern zur Aromatisierung des Präparates ein Zwiebelpulver verwendete, das auf Trockensubstanz berechnet ca. 70% Kohlenhydrate, wahrscheinlich Pentosane, enthielt. Da der Zusatz an Zwiebelpulver ca. 10% betrug, wurde immer ein beträchtlicher Gehalt an reduzierenden Bestandteilen gefunden, die mit Zucker verwechselt werden können. Die weitere Untersuchung des Zwiebelpulvers zeigte noch, dass beim Aufschliessen mit Salzsäure für die Kreatininbestimmung eine stark gefärbte Flüssigkeit entstand, die einen geringen Gehalt an Kreatinin vortäuschen kann, worauf bei derartigen Untersuchungen Rücksicht zu nehmen ist.

5. Suppenpräparate.

Eine zur Herstellung von Krebssuppen bestimmte «Krebsbutter», die aus Krebsfleisch, Krebsschalen und Butter hergestellt sein sollte, war talgig geworden. Sie enthielt laut Deklaration 15% Nierenfett, angeblich zur besseren Haltbarkeit der Ware. Tatsächlich ergab die Untersuchung 84% Butterfett. Eine künstliche Färbung war nicht nachweisbar, so dass angenommen werden konnte, dass die rote Farbe aus dem in den Schalen enthaltenen Krebsrot (Lipochrom) herrührte.

6. Brot.

Die Analyse eines Spezialbrotes für Diabetiker ergab folgende Resultate:

			entsprechende Werte auf Trockensubstanz berechnet	
Wasser	%	37,9	—	Vollkornbrot
Asche	%	3,2	5,1	2,8 — 3,4
Gesamt-Kohlenhydrate . .	%	31,6	51,0	77 — 79
(wovon lösliche K.-H.) .	%	(3,7)	(6,0)	(9,5 — 15)
Stickstoffsubstanz . . .	%	18,3	29,5	13 — 14,5
Fett	%	8,1	13,0	2,2 — 4,9
Rohfaser	%	0,9	1,4	1,4 — 1,6

Der Mindergehalt an Kohlenhydraten ist demnach durch einen erhöhten Stickstoffsubstanz- und Fettgehalt kompensiert, der auf die mikroskopisch festgestellte Mitverwendung von Sojamehl zurückgeführt werden darf und für den genannten Zweck nur erwünscht sein kann.

7. Teigwaren.

In zwei Proben Eierhörnli wurden ziemlich zahlreiche Stücke gefunden, die Sandkörnchen aufwiesen. Beim Essen der gekochten Teigware machten sich dieselben durch unangenehmes Knirschen unter den Zähnen bemerkbar. Der Gehalt an Sand betrug zwar nur 0,055% der Teigware, aber die mit Sand behafteten Hörnli machten 28,4 Gewichts-% aus. Die Fabrik behauptete, diese Verunreinigung stamme aus dem sandhaltigen, türkischen Hartweizen, dessen Verwendung zur Griessherstellung infolge der Pflichtbezüge unumgänglich sei.

8. Eier.

Ein Eierersatzmittel wurde unter der blossen Bezeichnung «Soja-Ei-Sparmehl» als hochedles Pflanzenerzeugnis von grösstem Nährwert (15 g entsprechend 1 Ei = 5 Rappen) angepriesen. Die Untersuchung dieses Produktes ergab ein Sojamehl von folgender Zusammensetzung: Wasser 7,5%, Lecithinphosphorsäure 0,17%, Gesamtphosphorsäure 1,33%, Stickstoffsubstanz 40,5%, Fett 21%, Asche 5,4%.

9. Pilze.

Anlässlich der Untersuchung mehrerer Proben «Champignons de Paris» in Büchsen entstand der Verdacht, sie könnten ein Konservierungsmittel enthalten, das bei der Prüfung auf Derivate der Benzoesäure eine positive Reaktion gab. Kontrollversuche mit frischen Pilzen zeigten aber, dass die Champignons einen Stoff enthalten (wahrscheinlich die Fumarsäure), der bei dieser Reaktion solche Konservierungsmittel vortäuschen vermag.

10. Honig.

Um 2 Honige aus dem Engadin auf Zuckerfütterung zu prüfen, wurden je 1 Muster vom gleichen Lieferanten und von einer anderen zuverlässigen Bezugsquelle zum Vergleich erhoben. Die Prüfung auf Fermente (Katalase und Diastase) und die Bestimmung der Phosphorsäure gaben Resultate, die für Naturhonig genügten. Nur 1 Probe zeigte einen Gehalt an P_2O_5 von 54 mg in 100 g Honig, was nach E. Elser bereits unter dem Minimum (59 mg) für normalen Schweizerhonig liegt. Da aber die Katalasezahl genügend und die Diastase kaum geschwächt war, wurde von einer Beanstandung abgesehen. Die erhaltenen Zahlen sind in folgender Tabelle zusammengestellt:

	Verdachtshonige		Kontrollhonige	
	1	2	1	2
Katalase	4,3	4,5	5,3	5,0
Phosphorsäure (mg P_2O_5) .	74	54	91	92

11. Schokolade.

Die Analyse von zwei Rahmschokoladen ergab folgende Zahlen:

		Probe I	Probe II
Gesamtfett	%	37,9	34,0
Milchfett	%	9,9	9,4
Kasein	%	1,73	3,68
Milchtrockensubstanz (M. T. S.) . .	%	14,7	19,7
Milchfett in der M. T. S.	%	67,3	47,7
Verhältnis Kasein : Milchfett . .		1 : 5,7	1 : 2,55

Das Verhältnis Kasein: Milchfett liess für Probe I auf die Verwendung von Sahnetrockenpulver mit zugesetztem Milchfett schliessen, während für Probe II ausschliesslich Sahnetrockenpulver zur Anwendung gelangte.

12. Kochsalz.

Ein als Diätsalz verkaufter Kochsalzersatz, der keine Sachbezeichnung trug, bestand aus ungefähr gleichen Teilen Natriumformiat und Natriumcitrat!

Das sogenannte «Bisalz» hingegen ist ein phosphorhaltiges Kochsalz, dessen Zusammensetzung wie folgt ermittelt wurde: NaCl 24%, Na_2HPO_4 (anhyd.) 39%, Wasser 37%.

13. Diverse Lebensmittel.

In zwei Proben des neuen kohlenhydratfreien «Tresfarinmehls» waren tatsächlich keine Kohlenhydrate (Stärke und Zucker) nach den üblichen Reaktionen nachzuweisen. Die eiweissreichen Mehle enthalten eine Substanz, die mit Wasser stark gallertartig aufquillt, wie das aus Johannisbrotkernen gewonnene «Diagum». Wahrscheinlich handelt es sich hier um Hemicellulosen (von der Art der Mannane), die für die Diabetiker unschädlich sein sollen.

In einer Probe Stumpen «Negerli», deren wiederholter Genuss angeblich Gesundheitsbeschwerden verursacht hatte, konnte nur ein Nicotingehalt von 1,1% festgestellt werden. Allerdings können nach dem Genuss von 5 bis 6 Stumpen, wobei insgesamt 25 bis 50 Milligramm Nicotin dem Raucher zugeführt werden, Vergiftungserscheinungen auftreten.

14. Waschmittel.

Von 24 Proben Waschmitteln waren 7 Seifenproben auf ihren Saponingehalt zu prüfen. Am sichersten wurde der dem Zusatz von Panamarinde oder Guajakholz entsprechende Saponingehalt mittels der Schaumprobe in schwach saurer Lösung (durch Vergleich der Schaumhöhen) bestimmt. Die Reaktion von Winterstein, sowie die Hämolyse zeigten keine brauchbaren Resultate, da Verunreinigungen störend wirkten.

Zur Bestimmung der Waschwirkung verschiedener Fettalkoholsulfonat-Präparate, kam die Methode von E. Bosshard und H. Sturm (Chem. Ztg., 1930, 762) zur Anwendung. Es konnten bei Einhalten von gleichen Versuchs-

bedingungen ziemlich grosse Differenzen zu Gunsten der neuen Präparate gegenüber Seife festgestellt werden.

15. Technische Produkte.

Unter wechselnder Bezeichnung kommen als weisse Pulver Präparate aus Johannisbrotkernen in den Handel, die zu verschiedenen technischen Zwecken besonders in der Textilindustrie gebraucht werden. Da diese Produkte mit Wasser eine sehr visköse, schleimige Masse ergeben, sind sie auch als Ersatzprodukte für Pektin ausprobiert worden. Sie sollen sich aber nicht bewährt haben, da sie gewisse Enzyme enthalten, welche auf die Dauer die Verflüssigung der Masse bewirken.

Graubünden *(Vorstand: Dr. O. Högl).*

1. Buttergehalt in Kochfetten.

Als sicherste Methode gilt unseres Wissens die Bestimmung der sogenannten A- und B-Zahl. Bei Versuchen, die in dieser Hinsicht angestellt wurden, fanden wir den Buttergehalt von 5—10% in fabrikmässig und mit gleichen Rohstoffen von uns selbst hergestellten Kochfetten recht gut wieder. Mischungen von 15—20% Butterfettgehalt lieferten meistens etwas zu niedrige Zahlen. Die Differenzen betrugen bis zu 2% nach abwärts. Kokosfettzusatz hatte dabei keinen nennenswerten Einfluss. Das Diagramm nach Bertram, Bos und Verhagen sollte daher an dieser Stelle eventuell etwas geändert werden.

2. Diabetikerbrot.

Die Untersuchung eines Diabetikerbrotes ergab, auf Trockensubstanz berechnet, 65,12% Protein und 18,3% Stärke (nach Mayrhofer bestimmt). Das Brot war sehr gut aufgegangen, jedoch im Geschmack fade.

Thurgau *(Vorstand: Dr. E. Philippe).*

1. Rahm.

Um darüber Aufschluss zu gewinnen, was in den Wirtschaften als «Crème» verabreicht wird, wenn man Café-Crème bestellt, haben wir insgesamt 6 Crèmen Proben untersucht, die nachstehende Fettgehalte in Prozenten aufwiesen: 3,9; 10,0; 14,5; 20,0; 22,0; 23,8.

Die gesetzlichen Anforderungen sind bei weitem nicht erreicht, wenn unter «Crème» Rahm mit dem vorgeschriebenen Fettgehalt von 35% zu verstehen ist, und der ehemalige «Kaffeerahm» mit mindestens 20% nicht mehr zugelassen werden soll. Wir haben einstweilen von einer Beanstandung abgesehen. Diese Frage sollte aber doch irgendwie abgeklärt werden.

Von 13 Rahmproben mussten 2 beanstandet werden, weil ihr Fettgehalt nur 31,0 bezw. 31,5% betrug, und ein Fehlbetrug von 3,5—4,0% nicht mehr als «Toleranzgrenze» zu verantworten war. Wir hielten es aber für zweck-

mässig, zu prüfen, welche Differenzen sich ergeben, je nachdem man den Fettgehalt von Rahm auf Gewichtsprozente (g in g) oder auf Volumprozente (g in cm^3) berechnet. Sind diese Differenzen von Belang, so würden Grenzfälle möglich sein, bei denen die Gefahr ungerechter Beurteilung gegeben wäre, wenn nicht genau normiert wird, ob sich die bei Rahm verlangten 35% Fett auf Gewichts- oder Volumprozente im vorgenannten Sinne zu beziehen haben. Nach unseren bisherigen Ermittlungen liegen diese Differenzen jedoch höchstens zwischen 0 und 1%, wahrscheinlich aber innerhalb noch engeren Grenzen, so dass eine genaue Präzisierung des Fettgehaltes von Rahm durch ausdrückliche Beziehung auf Gewichts- oder Volumprozente entbehrlich erscheint. Wir werden unsere Untersuchungen fortsetzen und dann an anderer Stelle darüber berichten.

2. Teigwaren.

Im letzten Jahresbericht haben wir erwähnt, dass die Beurteilung von Eierteigwaren auf Grund der Bestimmung ihres Gehaltes an Lezithinphosphorsäure ein sehr unzuverlässiges Kriterium zu sein scheint. Seither haben wir mit Unterstützung durch eine unserer Teigwarenfabriken 2 grössere Versuchsreihen durchgeführt, die zeigen, dass Eierteigwaren, die unter amtlicher Aufsicht aus Rohstoffen (Gries und Eier) von genau ermittelter Zusammensetzung hergestellt worden sind, auch bei einwandfreier Lagerung schon nach kurzer Zeit eine deutliche Einbusse an alkohollöslicher Lezithinphosphorsäure erfahren können, die weiterhin während längerer Zeit zunimmt, um dann schliesslich zum Stillstand zu kommen. Diese Einbusse lässt sich aber nicht etwa als brauchbarer Korrekturfaktor für die Beurteilung nutzbringend verwenden, sondern sie verläuft nach unseren bisherigen Erfahrungen graduell durchaus verschieden und kann unter Umständen sogar sehr klein sein und bleiben. Hingegen bleiben Gesamtphosphorsäure und Aetherextrakt offenbar auch bei langer Lagerung der Ware ganz oder nahezu unverändert. Die im bisherigen Lebensmittelbuch angegebenen Grenzzahlen für Aetherextrakt scheinen aber eher etwas zu hoch zu sein. Auch hierüber werden wir demnächst an anderer Stelle ausführliche Mitteilungen bringen.

Valais *(Chef: Dr. B. Zurbriggen).*

Comme nous avions à faire la recherche de lait de chèvre dans un lait douteux, nous avons profité de faire des essais sur du lait pur de chèvre et sur des mélanges que nous avions préparés, en travaillant simultanément suivant la méthode de Steinegger-Pritzker et suivant celle de J. Krenn (voir Z. f. U. L., Vol. 65, page 297). Les résultats obtenus avec la méthode Steinegger étaient conformes à ses indications tandis que nous n'avons eu aucun résultat positif en suivant celle de J. Krenn.

Genève *(Chef: Dr. Ch. Valencien).*

Bouillons concentrés.

Analyses de bouillons concentrés ne répondant pas aux prescriptions du Manuel suisse des denrées alimentaires:

		Bouillon C. P.	Consommé de poulet « Chix »	Boui Fix poulet	Boui Fix bœuf
Eau	%	4,0	5,9	11,2	9,45
Azote	%	2,5	2,7	2,7	2,5
Matière grasse .	%	47,0	9,5	43,0	38,4
Matière minérales	%	30,2	48,8	23,5	28,8
Extrait de viande	%	15,6	traces	11,12	13,28
		Bouillon « Broth »	Bouillon « Dowa »	Bouillon « Echo »	Bouillon « Nova »
Eau	%	15,7	7,89	11,9	7,8
Azote	%	7,0	2,3	3,03	2,8
Matière grasse .	%	—	22,9	29,6	38,0
Matière minérales	%	32,6	48,6	36,6	30,9
Extrait de viande		absence	3,0	6,64	7,0
Gélatine . . .		présence	—	—	—

Examen des œufs.

Constatations faites concernant l'examen des œufs.

I. Oeufs estampillés grattés ou lavés par des acides.

L'examen à la lampe de quartz a donné de très bons résultats. Une tache sombre apparaît aux endroits frottés par des poudres érosives où par l'acide chlorhydrique.

Un cas de lavage par l'acide acétique seul (vinaigre) a été un peu moins sensible.

L'essai au thymobromol a aussi été très satisfaisant, de même que celui à la fuchsine.

II. Oeufs conservés à la chaux ou au silicate.

L'essai à la fuchsine a donné de bons résultats: (méthode Heestermann, Z.U.L., 1933, 66, 309) par frottement, la pellicule rosée ne se roule pas sous le doigt.

La 2me méthode Heestermann (lavage à l'eau distillée et réaction au molybdate d'ammoniaque) est aussi très satisfaiante pour les œufs silicatés.

L'essai au thymobromol (méthode Eble, Pfeiffer et Bretschneider, Z.U.L., 1933, 65, 100) rend de bons services, surtout en examinant ultérieurement l'intérieur de la coquille.

III. Oeufs à gober.

La méthode Eble (hydroquinone et molybdate) a été expérimentée. Les essais doivent encore être continués avant de pouvoir en tirer des conclusions sûres. Actuellement, la détermination du poids spécifique paraît être le procédé qui donne l'indication la plus rapproché de la réalité.

Conserves de poisson.

Coloration des conserves de poissons fumés. L'apparence de certaines de ces conserves laissant présumer qu'elles étaient colorées artificiellement, la méthode suivante, établie après quelques tâtonnements, a donné un resultat satisfaisant:

Dégraisser le poisson par 3 lavages successifs à l'éther. Traiter avec de l'alcool chaud qui dissout le colorant. Refroidir l'alcool à la glace et le filtrer aussitôt; secouer l'alcool avec son volume de sulfure de carbone; celui-ci absorbe le colorant qui vire du jaune en une teinte rouge rose très caractéristique et attribuable au rocou; séparer les couches; évaporer le sulfure de carbone. Sur une portion du résidu, l'action de l'acide sulfurique concentré produit une coloration bleue, virant au vert, puis au brun (rocou?). Sur une autre portion reprise par l'alcool, il a été possible de fixer le colorant sur laine en présence de bisulfate. Ce dernier essai est moins déterminant, la couleur ne se fixe pas toujours bien et, d'autre part, elle est fugace.

Gerichtliche und administrative Entscheide und Gutachten betreffend Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

Kassationshof des Schweizerischen Bundesgerichts.

Urteil vom 12. November 1934.

Mitteilung des Befundes des Kantonschemikers an den Beteiligten
(Art. 16 LMPG Einspracherecht).

Die Brennerei X in B. lieferte durch Vermittlung des Kommissionärs Y an die Firma Z in B. eine Korbflasche Kirsch. Diese Firma verkaufte die Flasche an die Wirtin in S. Kurz nachher beanstandete die Lebensmittelpolizei in S. den Kirsch als unecht. Der Leiter der Brennerei X und der Geschäftsführer der Firma Z. wurden vom Amtsgericht S. mit je 100 Franken gebüsst, der weitere Angeklagte, der Kommissionär Y, freigesprochen. Das Obergericht in S., an welche die beiden Gebüssten appellierten, verfügte für jeden eine Busse von 200 Franken und gleichzeitig die Veröffentlichung des Urteils im Kantonalen Amtsblatt und in der Schweizerischen Wirtezeitung. Gegen dieses Urteil haben X und Z die Kassationsbeschwerde an das Bundesgericht ergriffen:

Der Kassationshof zieht in Erwägung:

1. Der Kassationskläger X beruft sich in erster Linie darauf, dass die Vorschriften von Art. 16 LMPG ihm gegenüber nicht beobachtet worden seien. Darnach hat nämlich die zuständige Administrativbehörde den Beteiligten von der gegen sie erstatteten Anzeige Kenntnis zu geben, bevor sie auf Grund der Anzeige ihre Verfügung trifft oder die Anzeige an den Richter weiterleitet. Ferner ist den Beteiligten das