

Aus den Berichten des Schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im II. Semester 1909

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **1 (1910)**

Heft 5

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

BAND I

1910

HEFT 5

Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im II. Semester 1909.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Durch Beschluss vom 29. Januar 1909 wurde das Bundesgesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 8. Dezember 1905, auf den 1. Juli 1909 in Kraft erklärt und die Ueberwachung der Vollziehung desselben dem Departement des Innern übertragen. Unterm gleichen Datum wurden die zur Ausführung des Gesetzes notwendigen eidgenössischen Vollziehungsbestimmungen, bestehend in 8 Verordnungen, 2 Reglementen und 1 Instruktion, erlassen. Da die Ausführung des Gesetzes und der darauf sich stützenden eidgenössischen Erlasse, mit Ausnahme der Grenzkontrolle, Sache der Kantone ist und die kantonalen Vollziehungsbestimmungen der Genehmigung des Bundesrates unterliegen, so ersuchte das eidg. Departement des Innern mit Kreisschreiben vom 25. Februar 1909 die Kantonsregierungen, die notwendigen kantonalen Vollziehungsverordnungen sobald als möglich einzureichen, und erteilte zugleich eine Wegleitung für deren Ausarbeitung.

Am 30. Juni wurde das im Auftrage des eidgen. Departements des Innern vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker bearbeitete schweizerische Lebensmittelbuch, II. Auflage, nachdem dasselbe mit den Bestimmungen der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 29. Januar 1909, in Einklang gebracht worden war, als amtliche Sammlung der Untersuchungsmethoden und Grundsätze für die Beurteilung von Nahrungs- und Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen im Sinne von Art. 55 des Lebensmittelgesetzes erklärt.

Im fernern wurde notwendig, einheitliche Normen aufzustellen, denen die Tarife der Untersuchungsanstalten (Art. 8, Abs. 1, des Lebensmittelgesetzes), entsprechen müssen, um gutgeheissen zu werden, damit einerseits die Kosten der betreffenden Analysen, namentlich der Handelsanalysen, in den einzelnen Kantonen nicht zu sehr von einander abweichen, wodurch eine ungleiche Behandlung der Handeltreibenden entstünde, und damit anderseits auch die dem Bunde auffallenden Kosten des Betriebs dieser Anstalten, die durch den Gebührentarif nicht unwesentlich beeinflusst werden, sich im richtigen Verhältnis zu den Leistungen der Anstalt befinden und Ungerechtigkeiten vermieden werden. Diese Normen, welche auf dem Gutachten einer aus Vertretern des Verbandes schweizerischer Kantons- und Stadtchemiker und den Sachverständigen des schweizerischen Gesundheitsamts zusammengesetzten Kommission basieren, wurden durch Kreisschreiben des Departements vom 14. Juli 1909 den Kantonsregierungen zur Kenntnis gebracht.

Die den Kantonen zur Einreichung der Vollziehungsverordnungen zum Lebensmittelgesetz eingeräumte Frist erwies sich als offenbar zu kurz, indem bis Anfang Juli nur 10 Kantone ihre Vollziehungsverordnungen eingereicht hatten, und zwar so kurze Zeit vor diesem Termin, dass nur eine einzige davon, diejenige des Kantons Graubünden, noch im Juni von uns genehmigt werden konnte. Sogar am 31. Dezember waren noch nicht alle Vollziehungsverordnungen und Gebührentarife genehmigt. Doch lagen von sämtlichen im Rückstand befindlichen Kantonen (Glarus, Zug, Appenzell A.-Rh., Tessin, Wallis, Neuenburg) definitiv durchberatene und angenommene Vollziehungserlasse vor, deren Prüfung und Genehmigung bald erfolgen konnte; einzig seitens der tessinischen Sanitätsdirektion ist im Laufe des Dezembers bloss der Entwurf einer « Legge cantonale per l'esecuzione della legislazione federale sulle derrate alimentari », der noch vom Staatsrat und dann vom Grossen Rat beraten werden muss, zur vorläufigen Einsicht eingereicht worden.

Laboratorium des Gesundheitsamts.

Mit dem Inkrafttreten des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes musste auf dem schweizerischen Gesundheitsamt eine Abteilung errichtet werden, deren Aufgaben in Art. 25 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln, vom 8. Dezember 1905, aufgeführt sind. Diese Abteilung wurde mit den notwendigen Ausrüstungen für die verlangten technischen und experimentellen Arbeiten versehen, welche sich in chemischer, physikalischer und bakteriologischer Hinsicht über das Gebiet der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene zu erstrecken haben.

Zur Veranstaltung der in Art. 27 des genannten Gesetzes vorgeschriebenen Instruktionkurse für die mit der Aufsicht an der Landesgrenze betrauten Beamten der Zollämter und die den letzteren zugeteilten Sachverständigen waren ebenfalls Einrichtungen und Vorarbeiten erforderlich. So-

wohl für die technischen und experimentellen Arbeiten als auch für die Instruktionkurse wurden auf dem schweizerischen Gesundheitsamt die notwendigen Lokalitäten eingerichtet.

Mit der Leitung des Laboratoriums wurde Herr Prof. Dr. F. Schaffer, bisher Kantonschemiker in Bern, betraut und demselben für die chemische Abteilung drei Assistenten, die Herren Dr. E. Philippe, Dr. H. Duperthuis, Dr. Th. von Fellenberg, und für die bakteriologische Abteilung ein Assistent, Herr Dr. J. Thöni, nebst dem nötigen Hilfspersonal, beigegeben. Als Sachverständige (eidgenössische Lebensmittelexperten), welche den wichtigeren Grenzzollämtern zugeteilt werden sollten für die Ausführung der Lebensmittelkontrolle an der Grenze, wurden gewählt die Herren Jb. Schwab, von Kerzers, Leo Meyer, von Luzern, Dr. Rud. Gageur, von Basel, Dr. Emil Arbenz, von Andelfingen, Dr. B. Frey, von Azmoos, Dr. A. Verda, von Bissone, Dr. N. Béard, von Lausanne, und Rob. Morerod, von Ormont-dessus.

Der Chef des Laboratoriums sowie ein eidgenössischer Lebensmittelexperte (J. Schwab) traten ihre Funktionen am 1. April provisorisch an. Mit dem Inkrafttreten des Gesetzes am 1. Juli sind diese, gleich wie die übrigen Beamten, definitiv in ihre Stellungen eingetreten, mit einziger Ausnahme des Assistenten für die bakteriologische Abteilung, dessen Wahl auf den 1. September erfolgte.

Die *Instruktionkurse* wurden geleitet vom Chef des Laboratoriums für Lebensmitteluntersuchung unter Assistenz des Lebensmittelexperten Jb. Schwab und unter Mithilfe eines Beamten der Oberzolldirektion.

Es fanden drei Kurse für Zollbeamte statt. Diese Kurse dauerten je 14 Tage und konnten bis anfangs Juli durchgeführt werden. Im ganzen nahmen 61 Zollbeamte an den Kursen teil, und zwar alle mit gutem Erfolg.

In einem dreiwöchentlichen Kurse wurden ferner die seither den wichtigsten Zollämtern zugeteilten Lebensmittelexperten instruiert.

Arbeiten im Laboratorium. Nachdem die Laboratoriumsräume eingerichtet und die nötigen Apparate und Utensilien beschafft worden waren, konnte mit den Arbeiten auf dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene begonnen werden. Als zunächstliegend und aktuell wurden folgende Aufgaben ins *Arbeitsprogramm* aufgenommen:

A. Für die chemische Abteilung:

1. Untersuchung und Definition des Absinthlikörs und seiner Imitationen;
2. Nachprüfung der physikalisch-chemischen Weinuntersuchungsmethode von Prof. Dutoit;
3. Untersuchung der in verschiedenen Landesgegenden auf den Markt gebrachten Vorbruchbutter, insbesondere hinsichtlich ihres Fettgehaltes.
4. Erhebungen über (italienischen) Kunstkäse und Verbesserung der Untersuchungsmethoden;
5. Mithilfe bei der durch den schweizerischen Verein analytischer Chemiker vorgenommenen Bearbeitung einer Honigstatistik (40 Analysen);

6. Erhebungen über den Säuregrad des Fettes konservierter Wurstwaren ;
7. Photographische und mikrographische Aufnahmen für Unterrichtszwecke (Instruktionskurse).

B. Für die bakteriologische Abteilung:

1. Studien über den Keimgehalt der Limonaden ;
2. Herstellung von Pferdeantiserum und Abgabe desselben an amtliche Untersuchungsanstalten zum Nachweis von Pferdefleisch in Wurstwaren.

Durch Beschluss des Bundesrates vom 30. November 1909 wurde das Departement des Innern, Abteilung Gesundheitswesen, ermächtigt, unter dem Namen « Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene » ein in freier Folge erscheinendes Publikationsorgan, enthaltend die Arbeiten, Gutachten und Berichte aus dem genannten Gebiete, herauszugeben. In den ersten Heften dieses Publikationsorganes sind bereits mehrere Veröffentlichungen über die im Arbeitsprogramm aufgeführten Arbeiten erschienen.

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

Seit dem Inkrafttreten der eidgenössischen Gesetzgebung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln haben die meisten Kantone die vorgeschriebene Organisation durchgeführt und die Lebensmittelkontrolle nach Massgabe dieser Gesetzgebung eingerichtet.

Von der in Art. 4, Abs. 2, des Bundesgesetzes enthaltenen Bestimmung, wonach mehrere Kantone sich über die gemeinschaftliche Benützung einer Untersuchungsanstalt verständigen können, haben zwei Kantone und fünf Halbkantone Gebrauch gemacht. Die Kantone Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden haben die Errichtung einer gemeinsamen urschweizerischen Untersuchungsanstalt beschlossen, die sich vorläufig in Schwyz befindet. Baselstadt hat sich vertraglich der Untersuchungsanstalt von Baselstadt, ferner Appenzell A.-Rh. und Appenzell I.-Rh. derjenigen von St. Gallen angeschlossen. Ein Gemeindelaboratorium besteht einzig in der Stadt Zürich.

Die Berichterstattung der einzelnen kantonalen Behörden über die Lebensmittelkontrolle in ihrem Gebiete während der Monate Juli bis Dezember ist sehr verschiedenartig ausgefallen, was begreiflich erscheint, da es sich um die Einführung der Gesetzgebung handelte, die je nach den örtlichen Verhältnissen ziemlich verschieden vorgenommen wurde. Um genaue und eingehendere statistische Angaben zusammenstellen zu können, wird es für die Zukunft unerlässlich werden, die Berichte der Kantone nach einem bestimmten Schema abfassen zu lassen. Für diesmal müssen wir uns auf die Angabe der Zahl der in den einzelnen Kantonen untersuchten Objekte und der Beanstandungen (siehe nebenstehende Tabelle I) beschränken, werden aber auch hinsichtlich dieser Angaben in einzelnen Fällen einschränkende Bemerkungen anbringen müssen.

I. Untersuchungen von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen (und städtischen) Laboratorien.

(Vom 1. Juli bis 31. Dezember 1909.)

Laboratorien		Zahl der untersuchten Objekte		Zahl der Beanstandungen
Kantone und Gemeinden	Sitz der Laboratorien	Von Zoll-ämtern	Total	
Zürich (Kanton)	Zürich	109	1,885	80
» (Stadt)	»	—	4,015	407
Bern	Bern	44	687	247
Luzern	Luzern	26	236	72
Uri	Schwyz	1	188	35
Schwyz	»	3		
Obwalden	»	5		
Nidwalden	»	3		
Glarus	Glarus	—	—	—
Zug	Zug	3	498	50
Freiburg	Freiburg	6	423	41
Solothurn	Solothurn	9	513	34
Baselstadt	Basel	133	2,416	343
Baselland	»			
Schaffhausen	Schaffhausen	7	443	33
Appenzell A.-Rh.	St. Gallen	7	93	23
Appenzell I.-Rh.	»	—	5	1
St. Gallen	»	34	2,260	355
Graubünden	Chur	50	638	193
Aargau	Aarau	12	1,145	189
Thurgau	Frauenfeld	10	1,282	225
Tessin	Bellinzona	99	244	136
Waadt	Lausanne	94	1,569	142
Wallis	Sitten	23	54	15
Neuenburg	Neuenburg	22	399	83
Genf	Genf	68	1,793	149
<i>Total</i>		768	20,786	2,853

Die Behörden von Glarus und Baselland haben keinen speziellen Bericht eingereicht, weil die Neuorganisation noch nicht perfekt war. Mit Beginn des Jahres 1910 jedoch ist die Kontrolle auch in diesen Kantonen neuorganisiert. Im Tessin ist die Organisation noch rückständig.

Unter den im kantonalen Laboratorium in Luzern aufgeführten Untersuchungen sind die Privataufträge nicht berücksichtigt. Auch wurden die ovoskopischen Eieruntersuchungen nicht mitgezählt.

Je nach der Organisation der Untersuchungsanstalten besorgen diese auch die sämtlichen Vorprüfungen oder einen grossen Teil derselben, während in andern mehr nur eingehende Untersuchungen vorgenommen werden. Dies hat zur Folge, dass die Zahl der untersuchten Objekte nicht direkt als Masstab für die Arbeitsleistungen in den einzelnen Laboratorien dienen

kann. Wo einzelne Lebensmittel, wie Milch, Wasser etc., ohne vorausgehende Vorprüfung in Serien von z. B. 50 oder 100 Proben periodisch in die Untersuchungsanstalt gebracht werden, ergibt sich für diese eine wesentlich grössere Zahl von untersuchten Objekten, als da, wo nur die infolge von Vorprüfungen durch Ortsexperten oder Lebensmittelinspektoren als verdächtig bezeichneten Objekte eingeliefert werden. Letzteres Vorgehen ist insbesondere da unerlässlich, wo infolge grosser Entfernungen von der Untersuchungsanstalt die öftere Einsendung ganzer Serien von Proben nahezu unmöglich würde.

Ueber seine Erfahrungen hinsichtlich der Vorprüfungen schreibt der Kantonschemiker des Kantons Graubünden: «Es hat sich gezeigt, dass die Vorproben bei einer ganzen Anzahl von Lebensmitteln ausgezeichnete Dienste leisten, indem oft damit die sicher reine Ware von der verdächtigen ausgeschieden und derart unnütze Arbeit und Kosten erspart bleiben.»

Für die meisten Kantone war die Einführung des Lebensmittelinspektorates (Art. 5 des Bundesgesetzes) eine Hauptneuerung. Mit wenig Ausnahmen sind indessen die betreffenden Beamten geschaffen, und soviel bis jetzt ersichtlich ist, mit richtigen Persönlichkeiten besetzt worden. Nach Massgabe von Art. 3 der Verordnung betreffend die Anforderungen an die Lebensmittelinspektoren ist auf Veranlassung des Verbandes der schweizerischen Kantonschemiker und Stadtchemiker ein gemeinschaftlicher Instruktionkurs für Lebensmittelinspektoren angeordnet und vom 1. bis 20. November in Basel abgehalten worden. Der Kurs, an dem 20 Teilnehmer aus dem grösseren Teile der Kantone der deutschen Schweiz unterrichtet wurden, konnte mit gutem Erfolg durchgeführt werden.

Instruktionkurse für Ortsexperten sind im Berichtsjahre nur noch in wenigen Kantonen abgehalten worden. In einigen Kantonen hat man allerdings damit begonnen und in fast sämtlichen die nötigen Schritte für die Abhaltung eingeleitet.

Die bedeutendste und wohl auch wertvollste Neuerung, welche uns das eidgenössische Lebensmittelgesetz gebracht hat, besteht in der *Kontrolle an der Landesgrenze* gemäss Art. 26 bis 35 des Bundesgesetzes. Nachdem die in Art. 27 dieses Gesetzes vorgeschriebenen Instruktionkurse für die mit der Aufsicht an der Landesgrenze betrauten Beamten der Zollämter und die den letzteren zugeteilten Sachverständigen durchgeführt und die nötigen Einrichtungen beschafft waren, konnte unmittelbar nach dem Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes die Kontrolle der aus dem Auslande eingehenden Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände begonnen werden. Die Organisation wurde nach Massgabe der Verordnung betreffend die Ausübung der Grenzkontrolle geschaffen.

Ueber den Umfang und den Erfolg der Grenzkontrolle geben, abgesehen von der durch Grenztierärzte ausgeübten Aufsicht über die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren, worüber anderwärts Bericht erstattet wird, die nachfolgenden Tabellen II, III und IV Auskunft.

Grenzkontrolle.

II. Ergebnis der Lebensmittelkontrolle in den einzelnen Zollgebieten.

Art des Vergehens	I. Zollgebiet Sendungen	II. Zollgebiet Sendungen	III. Zollgebiet Sendungen	IV. Zollgebiet Sendungen	V. Zollgebiet Sendungen	VI. Zollgebiet Sendungen	Total Sendungen
a. Probenentnahmen von verdächtigen Waren und Meldungen über unrichtig bezeichnete oder nicht vorschriftsgemäss verpackte Lebensmittel (Art. 28 L. G.)	461	63	64	129	99	102	918
b. Rückweisungen von augenscheinlich verdorbenen Waren (Art. 35 L. G.)	2	7	11	6	4	9	39
<i>Total</i> : verdächtige, unrichtig bezeichnete, nicht vorschriftsgemäss verpackte, sowie verdorbene Waren .	463	70	75	135	103	111	957

III. Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesene Sendungen.

Warengattungen	Zahl	Gewicht
		kg
Eier	4	235
Getreide	14	277,862
Käse	1	102
Diverse Lebensmittel	20	1,398
<i>Total</i>	39	279,597

Wegen Verdacht auf Verfälschungen und auch wegen unrichtiger Bezeichnung oder Verpackung, sowie infolge von Verdorbenheit mussten von den Zollämtern im ganzen in 957 Fällen die vorgeschriebenen Schritte eingeleitet, d. h. Proben zu genauerer Untersuchung oder Meldungen eingesandt, bzw. die Waren zurückgewiesen werden. Tabelle II gibt einen Ueberblick über die Verteilung der Fälle auf die verschiedenen Zollgebiete. Die Zahl der wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesenen Warensendungen ist verhältnismässig wenig hoch und betrifft nur 39 Fälle, vorwiegend Getreide, Früchte und Eier (Tabelle III).

Wie sich die einzelnen Fälle auf die verschiedenen Lebensmittel und die Gebrauchsgegenstände verteilen und in welcher Quantität diese in Be-

IV. Beanstandete Sendungen.

Warengattungen	Von der Grenzkontrolle vorläufig beanstandete		Beanstandung durch die kantonale Kontrolle bestätigt bei	
	Sendungen	Gewicht	Sendungen	Gewicht
		kg		kg
<i>a. Lebensmittel.</i>				
Butter	23	2,789	13	2,134
Eier und Eierkonserven	7	13,313	4	8,471
Getreide und Mehl	18	86,271	17	77,271
Gewürze	17	5,630	15	3,519
Honig	64	43,814	55	37,942
Käse und Kunstkäse	37	10,796	32	10,249
Kaffee	129	372,195	117	336,224
Kaffeessurrogate	27	7,908	24	2,879
Kakao und Schokolade	8	1,007	8	1,007
Margarine und andere Speisefette	62	31,330	53	2,153
Speiseöle	75	115,862	66	103,507
Tee	221	93,894	205	92,047
Teigwaren	40	26,851	38	25,012
Wein	98	744,569	72	519,316
Diverse Lebensmittel	49	22,065	32	9,724
<i>Total der Lebensmittel</i>	875	1,578,294	751	1,231,455
<i>b. Gebrauchsgegenstände.</i>	43	6,825	31	2,359
<i>Total der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände</i>	918	1,585,119	782	1,233,814

tracht fallen, zeigt Tabelle IV. Neben den von den Zollämtern vorläufig beanstandeten, d. h. als der Verfälschung verdächtig bezeichneten, unrichtig deklarierten, nicht vorschriftsgemäss verpackten Sendungen sind auch diejenigen angeführt, bei denen die Beanstandung durch die kantonale Kontrolle bestätigt worden ist. Die Beanstandung konnte zum grossen Teile erst nach genauer Untersuchung in den betreffenden Untersuchungsanstalten erfolgen. Auch sind die Gründe für die Beanstandungen sehr verschieden schwerwiegend. Selbstverständlich fallen unrichtige Bezeichnungen und Verpackungen nicht so schwer in Betracht, wie gesundheitsschädliche Beschaffenheit, Verfälschungen und Fälschungen. Letztere sind namentlich bei Gewürzen, Honig, Wein, Speiseölen etc. vorgekommen.

Der Vorzug der Kontrolle an der Landesgrenze besteht, wie vorauszusehen war, vor allem auch darin, dass sie verhältnismässig grosse Quantitäten der Waren umfasst. Nach der Detaillierung im Innern des Landes hätte zweifellos nur noch ein geringer Bruchteil der betreffenden Waren aufgefunden werden können.

Wie weit das Vorgehen der Zollämter Erfolg hatte, beweist am besten der Umstand, dass dasselbe in 85,2 % der Fälle oder bei 77,8 % des Ge-

wichtiges der Waren bestätigt wurde. Dieser Erfolg ist günstiger, als erwartet werden durfte.

B. Auszüge aus den Berichten der kant. Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten.

Allgemeines.

Zürich (Kanton). Von der Instruktion der Ortsexperten wurde im Jahre 1910 noch Umgang genommen und zwar mit Rücksicht darauf, dass im Frühjahr 1909 die dreijährige Amtsdauer der ärztlichen Gesundheitsbehörden (und Ortsexperten) abläuft. Die bis jetzt gemachten Beobachtungen gehen dahin, dass von den Gewerbetreibenden, Wirten, Kaufleuten, Händlern etc. die Vorschriften und Bestimmungen der eidg. Lebensmittelgesetzgebung nur zu einem kleinen Teil Berücksichtigung gefunden haben. Die Funktion der Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten ist noch im Stadium des ersten Anfangs.

Zürich (Stadt). Durch Regierungsratsbeschluss ist der Stadt Zürich gestattet worden, einen selbständigen Kreis mit eigenem Laboratorium zur Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zu bilden. Das städtische Laboratorium an der Schipfe ist umgebaut und erweitert worden.

Bern. Durch die 4 kantonalen Lebensmittelinspektoren wurden in der Berichtsperiode 2423 Inspektionen vorgenommen und 54 Anzeigen eingereicht, wovon 47 als Strafanzeigen an den Richter überwiesen wurden. Eine bedeutend grössere Zahl von Beanstandungen wurde in Berücksichtigung der Neuheit der eidg. Gesetzgebung durch Verwarnung und Belehrung erledigt.

Luzern. Die Nachschauen durch den Lebensmittelinspektor wurden vorläufig mehr auf Mineralwasserfabriken, Bäckereien, Käsereien und Molkereien beschränkt. Auch dem Bierausschank wurde spezielle Aufmerksamkeit gewidmet.

Freiburg. Die Zahl der Beanstandungen von Lebensmitteln belief sich im II. Semester 1909 auf 41. Es wurde eine grosse Anzahl von Verkaufs- und Fabrikationslokalitäten und Bierpressionen inspiziert.

Solothurn. Auf Verlangen wurden in mehreren Ortschaften Vorträge über das eidg. Lebensmittelgesetz abgehalten. Die Versammlungen waren überall sehr stark besucht.

St. Gallen. Die neue Institution der administrativen Oberexpertise schreckte die Gesundheitskommissionen zuerst vor energischerem Einschreiten bei beobachteten Uebelständen oder Zuwiderhandlungen ab.

Graubünden. Den Eindruck muss man schon jetzt gewinnen, dass die Arbeit der Lebensmittelinspektoren eine ausserordentlich wohltätige ist und dass durch diese Institution ein wirklicher Fortschritt in der Lebensmittelkontrolle geschaffen ist.

Aargau. Es war zu konstatieren, dass sich die kontrollierten Geschäftsinhaber mit ganz wenigen Ausnahmen willig den erteilten Weisungen

fügten und die Verordnungsbestimmungen nirgends als lästig oder ungerechtfertigt empfunden wurden.

Thurgau. Die Organisation der Lebensmittelkontrolle hat im Kanton Thurgau durch die Bundesgesetzgebung keine wesentlichen Aenderungen erfahren.

Es ist schon jetzt unverkennbar, dass die Verhältnisse im Grosshandel, die bis anhin von den Aufsichtsorganen auf Grund der kantonalen Lebensmittelgesetzgebung nur in geringem Masse haben beeinflusst werden können, durch die neue Regelung des Verkehrs mit Lebensmitteln und durch die Grenzkontrolle günstig beeinflusst werden.

Vom Lebensmittelinspektorat wurden 2175 Verkaufslokale inspiziert. In 103 dieser Lokale musste die Ordnung im allgemeinen oder der Zustand einzelner Geräte und Apparate als ungenügend rein bezeichnet werden.

Waadt. Die Funktion der kantonalen Lebensmittelinspektoren bestand vorwiegend in der Besichtigung der für den Verkehr mit Lebensmitteln in Betracht fallenden Lokalitäten.

Wallis. Es wäre zu wünschen, dass allen auswärtigen für den Kanton Wallis bestimmten Weinen an der Grenze Proben erhoben und auch dem kantonalen Laboratorium zugestellt würden.

Genf. Auf die Unzulänglichkeit der für die Untersuchungsanstalt zur Verfügung stehenden Lokalitäten wird besonders hingewiesen.

Milch.

Zürich (Kanton). Von den 1235 Milchproben, worunter sich 25 Stallproben befanden, mussten 28 wegen ungenügendem Gehalt an Fett und Trockensubstanz, d. h. wegen Verfälschung durch Wasserzusatz oder Abrahmung beanstandet werden.

Zürich (Stadt). Es wurden 2181 Proben Milch eingeliefert und davon 292 Proben beanstandet. In 247 Fällen war der Grund der Beanstandung hoher Schmutzgehalt.

Bern. Von den 148 untersuchten Milchproben wurden 43, also 29 %, beanstandet.

Basel. Nach vorgenommenen Erhebungen werden in die Stadt Basel täglich eingeführt 91,000 Liter Vollmilch und 15,000 Liter Magermilch. Die Zahl der Beanstandungen betrug 7 % der erhobenen Proben. Milchschnitzproben, die fortwährend vorgenommen werden, lieferten, von wenigen Ausnahmen abgesehen, sehr erfreuliche Resultate.

Schaffhausen. Der Ausschluss der «teilweise abgerahmten Milch» vom Markte vollzog sich ohne Schwierigkeiten. Der mittlere Fettgehalt der auf dem Markte erhobenen Milch betrug 3,88 %.

Graubünden. Von den untersuchten Proben mussten 32 beanstandet werden, wovon 23 wegen starker Verunreinigung. Aus den bisherigen Erfahrungen darf geschlossen werden, dass die Milchlieferanten auf Grund der gesetzlichen Bestimmungen zu der nötigen Reinlichkeit bei der Gewinnung

und Aufbewahrung der Milch mit Erfolg angehalten werden können.

Aargau. Die Milchbeanstandungen bestrafen: Wasserzusatz (18 im Betrage von 5—50 ‰), Abrahmung (1), Abrahmung und gleichzeitige Wässerung (2), zu hoher Säuregrad (10), Verunreinigung (13).

Thurgau. 41 Proben Milch haben wegen Wasserzusatz und 2 Proben wegen Abrahmung beanstandet werden müssen. Der Wasserzusatz betrug 3—85 Teile auf 100 Teile Milch.

Genf. Der Behandlung der Milch muss stets grosse Aufmerksamkeit geschenkt werden, da Verunreinigungen noch oft zu finden sind. Mit der refraktometrischen Methode für die Milchuntersuchung erzielen wir fortwährend die besten Resultate.

Butter und andere Speisefette und Speiseöle.

Zürich (Kanton). 3 Proben Butter waren mit fremdem Fett vermischt. Eine weitere Beanstandung kam infolge von starker Verdorbenheit vor.

3 als reines Olivenöl deklarierte Proben enthielten Beimischungen anderer billigerer Oele, wie Sesamöl und Baumwollsamöl.

Zürich (Stadt). Von 16 beanstandeten Proben Butter hatten 16 zu geringen Fettgehalt, 2 waren margarinehaltig, 7 mit Borsäure konserviert und 1 verdorben. 17 kg verdorbene Margarine wurden mit Petrol denaturiert.

Bern. Bei den Fettwaren ist der Verbrauch an Kokosnussfett sehr stark gestiegen.

Einige Proben Butter mussten wegen ungenügendem Fettgehalt, andere wegen unrichtiger Deklaration (Rahmbutter anstatt Vorbruch) beanstandet werden. Dabei leistet die auf Enzymreaktion beruhende Methode nach Schaffer-Sandoz verzügliche Dienste.

Basel. Die Beanstandungen von Butter waren vorwiegend zu niedrigem Fettgehalt und verdorbenen Zuständen zuzuschreiben. Der niedrigste Fettgehalt bei Butter betrug 64,4 ‰ und der höchste Säuregrad 30,0. Versuche haben ergeben, dass man das Talgigwerden ausgelassener Butter verhüten kann, wenn man sie in luftdichtverschliessenden Gefässen aufbewahrt. Die Grenzzahl 15 für den Säuregrad von Olivenöl wird als zu hoch bezeichnet.

Schaffhausen. Von 17 untersuchten Proben Butter mussten 3, und zwar sämtliche wegen zu geringem Fettgehalt, beanstandet werden.

Graubünden. Zweimal erwies sich ein als Butter verkauftes Produkt als Gemenge von Butter und Margarine. 9 als Olivenöle verkaufte Speisefette waren entweder überhaupt keine solchen oder dann mit billigeren Oelen vermischt.

Aargau. Eine Butter hatte einen Wassergehalt von 48 ‰ und einen Fettgehalt von bloss 46 ‰.

Thurgau. 3 als Butter deklarierte Fette erwiesen sich als Süssmargarine. Bei 8 Proben Butter war der Wassergehalt zu hoch.

Käse und Kunstkäse.

Graubünden. Erhebungen haben gezeigt, dass mit Kunstkäse im Kanton Graubünden ein nennenswerter Handel betrieben wird, was bis jetzt nicht bekannt war. Selbstverständlich ist aller Kunstkäse bisher als Käse verkauft und auch als solcher zum Käsepreis bezahlt worden.

Getreide, Mehl, Brot und Teigwaren.

Basel. Die Erscheinung, dass fast alle Brote in einer Bäckerei gelbe, rote und grüne Flecken aufwiesen, war dem Umstande zuzuschreiben, dass in dem Geschäft sog. Liqueurbraun, eine Mischung verschiedenfarbiger Teerfarbstoffe, verstäubt worden war.

Thurgau. Es waren 5 Mehle als verdorben und eines als unrichtig deklariert zu beanstanden. Ein Brot, das auf der Schnittfläche zahlreiche rote Flecken zeigte, war unter Verwendung von Futtermehl hergestellt worden. Die Rotfärbung rührte von dem zur Denaturierung des Futtermehls verwendeten Fuchsin her.

Gewürze.

Zürich. Die Beanstandungen bezogen sich auf Safran und Zimmpulver.

Basel. Muskatnüsse, die durch Wurmfrass verdorben waren, wurden denaturiert. Es wird bemerkt, dass für Safran die Forderung eines Sandgehaltes von höchstens 0,5 % etwas zu streng sei.

Thurgau. Ein Pfefferpulver, ein Zimmt- und 4 Nelkenpulver waren unreell und 1 Pfeffer verdorben.

Honig.

Bern. Ausländische Honige wurden eine Anzahl, weil in Gärung begriffen, als verdorben beanstandet. Andere mussten als Kunsthonig bezeichnet werden. Bei der Beurteilung leistete die volumetrische Bestimmung der fällbaren Eiweisstoffe (nach Schaffer-Lund) wertvolle Dienste.

Basel. Grössere Quantitäten von Honig amerikanischer Herkunft, welche durch die Grenzkontrolle vorläufig beanstandet waren, mussten als Kunsthonig behandelt werden.

Graubünden. Drei teils als Honig, teils als Tafelhonig verkaufte Produkte erwiesen sich als Kunsthonig.

Kaffee und Kaffeesurrogate.

Basel. Von der Grenzkontrolle eingesandte Kaffeeproben enthielten 7—23 % Einlage. Verschiedene Kaffeesurrogate mussten wegen verordnungswidriger Bezeichnung beanstandet werden.

Graubünden. 12 Beanstandungen beziehen sich auf mit Sägemehl polierten und gefärbten Kaffee. Es handelt sich dabei ausnahmslos um Santos-Kaffee. Derselbe wird in Italien gewaschen, poliert und mit Farbstoff, in der Regel einfach mit einem blauen (Ultramarin oder Berliner-

blau), versetzt. Der so behandelte Kaffee sieht nun dem teureren Portorico ähnlich und wird auch als solcher verkauft. Diese Manipulationen sind gemäss Art. 138 der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln nicht statthaft, weil damit eine Täuschung hinsichtlich des Ursprungslandes bezweckt werden soll.

Genf. Die Einfuhr von Kaffee mit sehr viel Einlage hat stark abgenommen.

Kakao und Schokolade.

Bern. In einer Anzahl Kakao- und Schokoladeproben wurde zu hoher Gehalt an Schalenpulver gefunden.

Aargau. Die Methode von König zur Bestimmung der Rohfaser gibt nach unserer Erfahrung in Schokolade und Kakao recht oft stark divergierende Werte. Es musste daher hierbei lediglich auf die mikroskopische Untersuchung abgestellt werden.

Wein.

Zürich (Kanton). Gestützt auf chemische Analysen in Verbindung mit Degustationsergebnissen sind 9 Proben zur Beanstandung gelangt, worin eine Probe wegen Verdorbenheit.

Zürich (Stadt). Von 43 Beanstandungen kommen 30 auf verfälschte, 6 auf zu stark geschwefelte und 7 auf verdorbene Weine.

Bern. Die vorgenommenen Beanstandungen beziehen sich auf Tresterweine, gallisierte Weine oder Verschnitte mit solchen, ferner auf übermässig eingebrannte und verdorbene Weine.

Schwyz. Wie immer fallen die meisten Beanstandungen auf kranke und verdorbene Weine, die Folge nachlässiger oder unrichtiger Behandlung durch die Wirte.

Basel. Unter den zu stark geschwefelten Weinen befanden sich mehrere mit mehr als 2 g schweflige Säure pro Liter.

Schaffhausen. Zur Untersuchung im Laboratorium werden entgegen früherem Gebrauch nun von uns nur noch Proben von Weinen erhoben, die aus irgend einem Grunde verdächtig erscheinen. In den Kellern fehlen noch fast überall die vorschriftsmässigen Bezeichnungen.

Neuenburg. Zusatz von Wasser oder von Tresterwein zum Weine ist stetsfort als die gebräuchlichste Verfälschung zu betrachten. Man findet solche Verfälschungen hauptsächlich bei den Tischweinen, die in Wirtschaften und Kleinverkaufsstellen abgegeben werden. Es handelt sich oft um sehr billige Weine, die von den Lieferanten so ungenau fakturiert sind, dass nicht eingeschritten werden kann. Man bezeichnet solche Weine auch einfach als gallisiert, um der Strafverfolgung zu entgehen.

Genf. Gleich wie im vorigen Jahre konnte eine Abnahme der Zahl der gewässerten Weine konstatiert werden. Dagegen hatten wir ziemlich viel übermässig geschwefelte Weine zu kontrollieren.

Diverse Lebensmittel.

Zürich (Kanton). 4 Proben von Limonaden waren wegen Gehalt an künstlichem Fruchtäther zu beanstanden. Von 40 eingelangten Trinkwasserproben mussten 7 beanstandet werden. Bei 24 zur Untersuchung eingelangten Wurstproben wiesen 5 mehr oder weniger starken Mehlzusatz auf. 6 weitere Proben waren hochgradig verdorben.

Zürich (Stadt). 619 Stück sog. «Fleckeier» wurden vernichtet. Das im Jahr 1909 kontrollierte Quantum Schwämme belief sich auf ca. 13,000 kg. Von 5 Proben Himbeerensirup wurden 4 wegen Fruchtäthergehaltes beanstandet.

Bern. Eine Anzahl Weinessige mussten beanstandet werden, weil sie einen zu hohen Alkoholgehalt aufwiesen.

Basel. Ein Zitronensaft war mit Benzoësäure konserviert und in 2 andern konnten geringe Mengen Formaldehyd bzw. Ameisensäure nachgewiesen werden.

Aargau. Es wird die Frage zu prüfen sein, ob nicht das angeblich unschädliche benzoesaure Natrium als Konservierungsmittel für Eigelb zu gestatten sei, wie dies von den Biscuitsfabrikanten verlangt wird.

Thurgau. Bei der Untersuchung von Fleischwaren war die Frage zu beantworten, ob ein Zusatz von Pferdefleisch stattgefunden habe; dabei kam hier zum erstenmal das biologische Verfahren zur Anwendung, dessen Einführung den kantonalen Untersuchungsanstalten durch das schweizer. Gesundheitsamt durch die Abgabe des nötigen Serums wesentlich erleichtert worden ist. Das Serum wurde als sehr hochwertig befunden, indem bei einem Kontrollversuch in einer Mischung von 80 Teilen Rindfleisch und 20 Teilen Pferdefleisch letzteres noch sehr deutlich nachweisbar war.

Neuenburg. Von 7 Essigen mussten 5 beanstandet werden und zwar teils wegen zu geringem Extraktgehalt, teils wegen zu hohem Gehalt an Alkohol (Weinessige). Ein angebliches Kaffeeextrakt enthielt gar keine Extraktivstoffe aus Kaffee.

Genf. Die künstliche Färbung bei den Teigwaren ist nahezu verschwunden. Aehnlich verhält es sich bei den Würsten. Das Publikum allerdings gewöhnt sich nur langsam an das gewöhnliche natürliche Aussehen dieser Waren.

Gebrauchsgegenstände.

Zürich (Kanton). Hier sei die Prüfung von 328 Areometern erwähnt.

Zürich (Stadt). Sämtliches Kochgeschirr der Hotel-, Restaurations-, Pensions- und Wirtschaftsküchen wurde auf Verzinnung und Reinhaltung kontrolliert.

Basel. Aus dem Ausland eingeführte Backmulden waren mit Zinn verzinkt, das bis zu 40 % Blei enthielt.

Aargau. Ein Lötmetall, genannt «Tinol», das zum Löten von Ess- und Kochgeschirr empfohlen wurde, bestand zu 66 % aus Blei.

Der Entflammungspunkt eines als Sicherheitsöl verkauften Petroleums lag unter 20° C.

Thurgau. In drei Proben Zinn, die zum Verzinnen bestimmt waren, betrug der Bleigehalt 25,29 bzw. 39 ‰.

Die Verwendung von unreinen schlechten Säcken für den Transport von Zucker und Kochsalz haben zu Klagen wegen starker Verunreinigung geführt.

Neuenburg. Drei Weinklärungsmittel wurden beanstandet, weil sie Bisulfit statt Metasulfit enthielten. Die Unterscheidung dieser Salze kann unter Umständen Schwierigkeiten bieten.

Bericht über die Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in Glarus am 2. und 3. September 1910.

Verzeichnis der Teilnehmer.

a. Gäste.

- Herr Dr. C. von der Heide, Geisenheim a. Rhein.
» Dr. C. Huggenberg, Chemnitz.
» Professor Dr. C. A. Neufeld, München.
» Gemeinderat Stähli-Landolt, Glarus.
» » Streff-Vögeli, Glarus.

b. Mitglieder.

- Herr E. Ackermann, Genf.
» G. Ambühl, St. Gallen.
» E. Arbenz, Romanshorn.
» Ch. Arragon, Lausanne.
» W. Baragiola, Wädenswil.
» H. Becker, Glarus.
» A. Bertschinger, Zürich.
» A. Besson, Basel.
» J. Bürgi, Schwyz.
» R. Burri, Bern.
» C. Dusserre, Lausanne.
» H. Enz, Bern.
» A. Evéquo, Freiburg.
» Th. von Fellenberg, Bern.
» N. Gerber, Zürich.
» A. Grete, Zürich.