

Aus den Berichten des Schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1915

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **7 (1916)**

Heft 5

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Die künstliche Färbung der Teigwaren kann je nach Art und Intensität des Farbstoffs die Resultate unter Umständen beeinflussen (vergl. Zusammenstellung III, A und B). Dies tritt am deutlichsten hervor bei den Fällen III, B, c, d und e.¹⁾ Die Färbung war allerdings in diesen Fällen derart, wie sie in der Praxis nicht vorkommt.

Das Alter der Teigwaren scheint keinen wesentlichen Einfluss auf das Untersuchungsergebnis zu haben. Indessen werden hierüber noch weitere Erfahrungen gesammelt werden müssen.

Die hier beschriebene Methode hat jedenfalls den Vorzug der Einfachheit. Sie wird schon jetzt veröffentlicht, damit auch anderwärts Versuche damit angestellt werden können.

Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1915.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Durch Eingabe vom 17. September 1915 hat der schweizerische Obst- und Weinbauverein das Gesuch gestellt, es sei die Entsäuerung mit reinem gefällttem kohlen saurem Kalk auch für die Weine des Jahres 1915 ohne Deklaration zu gestatten, bzw. der Bundesratsbeschluss vom 6. Oktober 1914 auf die Weine des Jahres 1915 auszudehnen. Diesem Gesuch ist durch Bundesratsbeschluss vom 26. Okt. 1915 entsprochen worden mit dem Zusatz: «Die Kantone sind jedoch berechtigt, diese Entsäuerung auf ihrem Gebiete zu untersagen». Von letzterem Zusatz haben Gebrauch gemacht, d. h. die Entsäuerung des Weines durch das genannte Verfahren untersagt, die Kantone Bern, Waadt, Wallis und Genf.

Durch die ausserordentlichen Zeitverhältnisse infolge des Krieges sind folgende Beschlüsse veranlasst worden:

1. Bundesratsbeschluss vom 30. November 1915 betreffend Abänderung der Art. 43 und 54 (Margarine und Kochfett) der Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914. Mittels dieses Beschlusses sind die Bestimmungen, wonach die Margarine, bzw. das gelbgefärbte Kochfett zur Erleichterung der Erkennbarkeit Sesamöl enthalten mussten, bis auf weiteres aufgehoben.

¹⁾ Die betreffenden Teigwaren verdanken wir der Gefälligkeit des Herrn Kantonschemikers *A. Schmid* in Frauenfeld, welcher dieselben unter seiner Ueberwachung herstellen liess und sie zur Vermeidung von Verwechslungen rot, grün und violett färbte. Für unsere Versuche war diese Färbung leider hinderlich.

2. Bundesratsbeschluss vom 30. November 1915 betreffend Aufhebung der Abänderung von Art. 82 (Einführung gefärbter Teigwaren) der Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914. Infolge einer Eingabe der Genossenschaft schweizerischer Teigwarenfabrikanten tritt nach diesem Beschluss die Bestimmung des Art. 82, Absatz 3 der Lebensmittelverordnung, wonach künstlich gefärbte Teigwaren nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, wieder in Kraft. Die in der Schweiz befindlichen, unschädlich gefärbten Teigwaren dürfen jedoch noch innert Jahresfrist, d. h. bis zum 30. November 1916 feilgehalten und verkauft werden.

Der Bundesratsbeschluss über die Sicherung der Brotversorgung des Landes, vom 27. August 1914, revidiert am 13. Dezember 1915, sowie die Ausführungsbestimmungen des schweizerischen Militärdepartements, revidiert durch Verfügung vom 15. Dezember 1915, haben auch in diesem Jahre die nachgesuchte Mithilfe der amtlichen Organe für die Lebensmittelkontrolle und insbesondere einiger Beamter des schweizerischen Gesundheitsamtes in hohem Grade notwendig gemacht.

Folgende kantonale Erlasse, für die eine Genehmigung durch den Bundesrat erforderlich ist, sind hier zu erwähnen:

1. Kanton Appenzell A.-Rh. Verordnung vom 27. Mai 1915 über die Ausführung der Brotkontrolle;
2. Kanton Genf. Arrêté concernant le poids des miches de pain au dessous de $\frac{1}{2}$ kilogramm (24 août 1915):
3. Kanton Aargau. Verordnung vom 19. November 1915 über die Ausführung der Brotschau.

Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Im Publikationsorgan « Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene », Band IV, sind folgende Arbeiten aus dem Laboratorium des Gesundheitsamtes veröffentlicht worden:

- Ueber den Nachweis des Methylalkohols nach Dénigès und seine Verwertung zur quantitativen Bestimmung in wässriger Lösung;
- Ueber das Vorkommen des Methylalkohols im Harn bei verschiedener Ernährung;
- Vollmehle verschiedener Schweizermühlen Ende 1914;
- Die Milchzucker- und Rohrzuckerbestimmung in Milkschokolade;
- Säurebestimmung im Mehl;
- Die Bestimmung des Coffeïns in Tee nach dem Sublimierverfahren;
- Schwefelsäurebestimmung in Gegenwart von Phosphorsäure;
- Beitrag zur Untersuchung von Rohrzucker;
- Ueber den Nachweis und die Bestimmung von Zitronensäure im Wein;
- Ueber minderwertige Zimte. Eine kolorimetrische Bestimmungsmethode des Zimtaldehyds in Zimt;

Eine kolorimetrische Bestimmungsmethode von Vanillin in Vanille;
 Untersuchung des Vollmehls durch Färbungsversuche;
 Bestimmung des Wassergehaltes im Brot.

Ferner wurden wiederum zahlreiche Versuche und Einzelbestimmungen vorgenommen, über die keine Publikation erfolgte, die aber zur Beantwortung und Begutachtung eingelangter Anfragen oder zur Prüfung neuer Methoden notwendig waren. Auch die dem Laboratorium zustehende Ueberprüfung der Grenzkontrolle machte wiederholt die Untersuchung verschiedener Objekte notwendig. Von diesen Arbeiten seien erwähnt:

Zahlreiche Weinuntersuchungen;
 Dextrinbestimmungen im Bier (Reisbier);
 Rahmuntersuchungen;
 Käseuntersuchungen;
 Untersuchungen ätherischer Oele;
 Liqueur- und Limonadenanalysen;
 Nachprüfung von Fettuntersuchungsmethoden;
 Fettanalysen;
 Zahlreiche Untersuchungen von Mehl, Mastmehl und Kleie;
 Brotuntersuchungen;
 Zuckeruntersuchungen;
 Untersuchungen von Kakaopräparaten;
 Serologische Honiguntersuchungen;
 Bakteriologische Untersuchung mehrerer Fleischkonserven;
 Bakteriologische Untersuchung von Cervelatwürsten;
 Bakteriologische und chemische Trinkwasseranalysen;
 Zahlreiche Prüfungen von Briefen und Postkarten auf Geheimschrift
 (im Auftrage des Armeestabes).

Die von seiten der Militärbehörden infolge der Mobilisation eingelangten Aufträge haben derart zugenommen, dass zeitweilig der grössere Teil des Personals dadurch in Anspruch genommen war. Neben Analysen von Brot und andern Nahrungsmitteln betraf dies namentlich zahlreiche Vollmehluntersuchungen. Für die Aushilfe bei den Mühlenexpertisen wurden auf Wunsch des Oberkriegskommissariats Beamte des Gesundheitsamtes während längerer Zeit stark beansprucht.

Die Gelegenheit, unentgeltlich spezifische Sera zum biologischen Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des Kunsthonigs vom echten Bienenhonig beziehen zu können, wurde von den amtlichen Untersuchungsanstalten wiederholt benutzt. Es wurden im Laufe des Jahres abgegeben:

Pferdefleischantiserum	15 Röhrechen à 1 cm ³
Bienenhonigantiserum	31 Röhrechen à 1 cm ³
Normalserum	1 Röhrechen à 1 cm ³

Die Arbeiten für die Revision des schweizerischen Lebensmittelbuches wurden fortgesetzt. Im Jahre 1915 konnte der dritte Abschnitt, umfassend

1. Speisefette und Speiseöle und 2. Kaffee und Kaffeesurrogate, Tee und Schokolade zur Genehmigung vorgelegt und herausgegeben werden. Das Laboratoriumspersonal beteiligt sich auch an der Revisionsarbeit für die noch übrig gebliebenen Abschnitte in ergiebiger Weise.

Neben der Publikation der Versuchsergebnisse umfassten die schriftlichen Arbeiten des Laboratoriumspersonals wieder viele Berichte, Gutachten, Anträge etc.

Im Personalbestand des Laboratoriums haben keine Veränderungen stattgefunden.

Die Kontrolle der Lebensmittel (ausgenommen Fleisch) und Gebrauchsgegenstände.

In den Kantonen.

Aus den durch die Kantonsregierungen und ihre Organe nach Art. 56, Absatz 4, des Lebensmittelgesetzes erstatteten Berichten über die Ausführung des Gesetzes und der bundesrätlichen Erlasse entnehmen wir folgendes:

Es kann konstatiert werden, dass die Ausführung des Lebensmittelgesetzes Jahr für Jahr bessere Resultate zeitigt. Die Kontrolle stösst nur noch ausnahmsweise auf Schwierigkeiten. Die Neuerungen, welche die revidierte Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln, vom 8. Mai 1914, gebracht hat, werden im allgemeinen begrüsst und haben unzweifelhaft schon Erfolge herbeigeführt.

Während 1914 nach dem Kriegsausbruch die Lebensmittelkontrolle in ihren Funktionen stark gehindert war, konnte sie im Jahre 1915 in den meisten Kantonen wieder in normaler Weise einsetzen. Wo trotz der aussergewöhnlich schwierigen Zeitverhältnisse und der dadurch geschaffenen gedrückten Geschäftslage nicht vermehrte Beanstandungen notwendig wurden, war dies der intensiveren Ueberwachung zu verdanken. In mehreren Kantonen musste allerdings eine Zunahme der Fälle von Verfälschungen insbesondere bei der Milch festgesellt werden, was die Kontrollbeamten mit der Preiserhöhung in Zusammenhang bringen wollen. Aehnliches wurde von einzelnen Orten auch hinsichtlich der Butter gemeldet. Bei den gegenwärtigen hohen Preisen erscheint eine Nachsicht gegenüber Verfälschungen am wenigsten angezeigt.

Besondere Aufmerksamkeit wurde der Lebensmittelkontrolle wieder auf den Truppenplätzen geschenkt. Namentlich die *Trinkwasserverhältnisse* gaben zu vielen Untersuchungen Anlass, und es zeigte sich, dass noch mancherorts eine intensivere Ueberwachung der Trinkwasserversorgung notwendig ist. Trotzdem auf diesem Gebiete schon viele Verbesserungen geschaffen worden sind, wird es noch einer Jahrzehnte langen gründlichen systematischen Arbeit bedürfen, um überall zu erreichen, was vom Hygieniker verlangt werden muss.

Die Zahl der *Einsprachen* gegen Befunde von kantonalen und städtischen Untersuchungsanstalten (Art. 16 des Lebensmittelgesetzes) ist wieder etwas

gestiegen. Nach Tabelle II wurden infolge solcher Einsprachen 53 administrative Oberexpertisen angeordnet. Von diesen ergaben 31 Bestätigung des Befundes der Vorinstanz; in 7 Fällen wurde der vorinstanzliche Befund nicht bestätigt, und 15 Fälle waren bei Abschluss des Berichtes noch nicht erledigt. Wesentlich seltener sind die Einsprachen gegen Befunde der kantonalen Lebensmittelinspektoren.

Instruktionskurse für Ortsexperten und Mitglieder von Gesundheitskommissionen nach Art. 9, Absatz 3 des Bundesgesetzes kamen nur in wenigen Kantonen zu stande und werden wohl erst nach Beendigung des Krieges wieder überall regelmässig möglich sein.

Auch die Tätigkeit der kantonalen *Lebensmittelinspektoren* ist durch Einberufung zum Militärdienst teilweise beeinträchtigt worden. Dass diese Organe für eine erspriessliche Lebensmittelkontrolle unentbehrlich sind, davon hat man sich auch in denjenigen Kantonen überzeugen können, wo man sie früher nicht kannte. Trotz des wohl überall vorhandenen guten Willens sind die *Ortsexperten* und *Gesundheitskommissionen* namentlich in kleineren abgelegenen Gemeinden aus den verschiedensten Gründen öfters nicht im Falle, die ihnen obliegenden Funktionen richtig auszuüben.

Die Ueberwachung der *Fabriken von Lebensmittelsurrogaten* wurde überall vorschriftsgemäss ausgeführt. Es handelt sich hierbei vorwiegend um die Fabrikation von Margarine und Kochfett, Kaffeesurrogaten und Kunsthonig. Die vorgeschriebene Anmeldung neu erstellter solcher Fabriken bei den Behörden scheint nicht immer freiwillig zu erfolgen. Die Bezeichnung der Lebensmittelsurrogate so, dass im Verkehr jede Täuschung über ihre Natur und Herkunft unmöglich ist (Art. 54, Absatz 2, des Bundesgesetzes) wird überall richtig verlangt und stösst nur in einzelnen Fällen noch auf Widerstand.

Absinthverbot. Beanstandungen von Getränken, die als Absinth oder als Nachahmungen von Absinth zu betrachten waren, kamen in 9 Kantonen vor. Neben den Kantonen der französischen Schweiz und Tessin fallen hier noch 3 deutschschweizerische Kantone in Betracht, in denen vereinzelt Fälle von Widerhandlungen gegen das Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot konstatiert wurden.

Kunstweinverbot. Obwohl die Berichte mehrerer Kantonsbehörden die günstige Wirkung des Verbotes von Kunstwein und Kunstmost anerkennen, musste doch wieder eine nicht unbedeutende Zahl von Uebertretungen dieses Verbotes verzeichnet werden. Dabei ist zu berücksichtigen, dass auch durch unerlaubte Zusätze veränderte, übermässig gallisierte, gewässerte Weine und Tresterweine, sowie Verschnitte von Wein mit Obstwein unter den Begriff Kunstwein fallen. Die von verschiedenen Seiten eingelangte Anfrage, ob der Verkauf des letzterwähnten Verschnittes von Wein und Obstwein unter Angabe dieses Umstandes nicht erlaubt sei, musste nach dem Wortlaute des Bundesgesetzes verneint werden. Das Motiv, dass mit einem solchen Verschnitt dem herrschenden Mangel an Wein gesteuert werden könne, ist nicht stichhaltig, da

das vorhandene Quantum Wein oder Obstwein dadurch nicht vermehrt würde. Wer für seinen Tisch Wein mit Obstwein mischen will, wird dies selber besorgen können und dabei, abgesehen von eventuellen Ersparnissen, den Vorteil haben, dass ihm das Mischungsverhältnis bekannt ist.

Bau von Untersuchungsanstalten. Die als Abteilung des neuerstellten hygienischen Institutes in Genf eingerichtete kantonale Untersuchungsanstalt konnte im Laufe des Jahres bezogen werden. Während diese Anstalt vorher in ganz ungenügenden Lokalitäten untergebracht war, in welchen die Erledigung der vielen Aufträge oft fast unmöglich wurde, sind die jetzt zur Verfügung stehenden schönen und hellen Räume mit ihrer praktischen Einrichtung in mancher Hinsicht mustergültig. Sie beweisen, welche Bedeutung man in Genf der Untersuchung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen beimisst, und werden auch in ferner Zukunft den Anforderungen noch vollauf genügen. Der Neubau der Untersuchungsanstalt in Basel wird demnächst ebenfalls bezogen werden können, und es ist Aussicht vorhanden, dass auch die — wie wiederholt hervorgehoben wurde — mit ihren Anstalten und Einrichtungen noch im Rückstande befindlichen Kantone Wallis, Freiburg und Neuenburg trotz der ungünstigen Zeitverhältnisse bald den aufgestellten Anforderungen nachkommen werden.

Wie aus Tabelle I hervorgeht, hat trotz der aussergewöhnlichen Zeitverhältnisse die Zahl der untersuchten kontrollpflichtigen Objekte gegenüber dem Vorjahre wesentlich zugenommen. Sie betrug im ganzen 59 011 (1914: 53 468). Von diesen Objekten wurden 8556 oder 14,50% (1914: 13,36%) beanstandet. Somit hat auch die Zahl der Beanstandungen im ganzen und prozentual zugenommen. Dies darf neben andern teilweise schon erwähnten Gründen als Beweis dafür gelten, dass gegenwärtig eine gründliche Lebensmittelkontrolle mehr als je notwendig ist.

Nach Tabelle III belief sich die Zahl der untersuchten Proben wieder am höchsten bei Milch (36 397), Wein (5253) und Trinkwasser (4225). 50 und über 50% der in den Laboratorien untersuchten Proben mussten beanstandet werden bei frischem Gemüse, Hülsenfrüchten und frischem Obst, ferner bei Kinderspielwaren und Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel. Ein so hoher Prozentsatz von Beanstandungen lässt sich nur dadurch erklären, dass die betreffenden Objekte schon durch blosse Besichtigung oder Sinnenprüfung anderer Art oder Vorprüfung ausserhalb der Untersuchungsanstalt als verdächtig erklärt werden mussten. Serienuntersuchungen finden bei diesen Objekten nicht statt. Die Milch allein ist, wie schon erwähnt, mit 36 397 Untersuchungen (1914: 32 807) vertreten. Dies sind 61,68% aller untersuchten Objekte. Der Prozentsatz der Beanstandungen ist bei Milch auf 9,79 gestiegen (1914: 8,67%), und zwar haben hier hauptsächlich die Verfälschungen zugenommen, wie aus den meisten Laboratoriumsberichten hervorgeht.

Die Zahl der durch die *Lebensmittelinspektoren* erfolgten selbständigen Beanstandungen (Art 7 und 16 der Verordnung betreffend die technischen

Befugnisse der kantonalen Lebensmittelinspektoren und Ortsexperten) ist wohl infolge der Einberufung vieler dieser Beamten in den Militärdienst etwas zurückgegangen. Dagegen hatten die *Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden* insbesondere bei den Lebensmitteln wesentlich mehr Beanstandungen als im Vorjahre. Es wäre zu begrüßen, wenn dies als Anfang einer allgemein regsameren Tätigkeit dieser Organe der Lebensmittelkontrolle betrachtet werden könnte.

An der Landesgrenze.

Die Schwierigkeiten, die uns der Krieg in der Lebensmittelzufuhr gebracht hat, machen sich auch in einer starken Verminderung der Probesendungen zum Zwecke genauerer Untersuchung in den Laboratorien bemerkbar. Während im Jahre 1913 im ganzen 1465 Proben von der Landesgrenze bei den Laboratorien einlangten, ging diese Zahl letztes Jahr auf 527 zurück (Tab. V). Dementsprechend hat sich auch die Zahl der durch die Untersuchungsanstalten erfolgten Beanstandungen auf ungefähr einen Drittel der vor dem Kriege vorgekommenen Fälle reduziert. Am meisten Anlass zu Probesendungen und Untersuchungen gab wiederum der Wein (Tabelle VI).

Es mussten im ganzen 66 Sendungen im Gewichte von 635 721 kg beanstandet werden. Der von den Zollämtern durch Einsendung von Proben bekundete Verdacht wurde durch genauere Untersuchung in 65,28% der Fälle und in bezug auf 66,62% des Gewichtes der Sendungen bestätigt.

Kunstkäse kommt nur noch ausnahmsweise zur Einfuhr, wird aber auch kaum in einem Falle unbeanstandet eingeführt werden können, da niemand sich dazu verstehen will, seinen Kunstkäse nach der Vorschrift von Art. 29 der Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln durch die ganze Masse rot zu färben.

Wegen augenscheinlicher Verderbenheit wurden gestützt auf Art. 35 des Lebensmittelgesetzes an der Landesgrenze zurückgewiesen 16 Sendungen (1914: 7) im Gewicht von 44 835 kg (1914: 24 106 kg). Es betraf dies hauptsächlich angeblich frische Früchte und Gemüse.

Bundesbeiträge an die Kosten der kantonalen Untersuchungsanstalten.

Tabelle VII gibt eine Uebersicht der die Lebensmittelkontrolle betreffenden Rechnungen und der von uns gemäss Art. 10 des Bundesgesetzes bewilligten Beiträge.

Tabelle I.

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

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Objekte			Beanstandete Proben	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungsanstalten	Von Zoll-ämtern	Aus dem inländ. Verkehr	Zusammen	Zusammen	
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich . . .	86	2 245	2 331	530	22,74
» Stadt . . .	» . . .	—	9 785	9 785	778	7,95
Bern	Bern	55	1 114	1 169	495	42,35
Luzern	Luzern	16	725	741	175	23,62
Uri	} Brunnen . . .	—	316	316	61	19,30
Schwyz		13	1 073	1 086	147	13,54
Obwalden		—	126	126	24	19,05
Nidwalden		—	235	235	22	9,36
Glarus	Glarus	—	1 546	1 546	232	15,01
Zug	Zug	1	1 958	1 959	287	14,65
Freiburg	Freiburg	4	2 462	2 466	319	12,94
Solothurn	Solothurn	8	1 019	1 027	84	8,18
Baselstadt	} Basel	59	5 520	5 579	424	7,60
Baselland		—	122	122	32	26,23
Schaffhausen	Schaffhausen	3	1 346	1 349	89	6,60
Appenzell A.-Rh.	} St. Gallen . . .	6	116	122	40	32,70
Appenzell I.-Rh.		—	49	49	20	40,82
St. Gallen		20	3 502	3 522	483	13,71
Graubünden	Chur	12	1 215	1 227	220	17,93
Aargau	Aarau	10	3 747	3 757	595	15,83
Thurgau	Frauenfeld	3	2 576	2 579	509	19,73
Tessin	Lugano	8	1 755	1 763	624	35,39
Waadt	Lausanne	87	7 137	7 224	1 625	22,49
Wallis	Sitten	2	678	680	164	24,12
Neuenburg	Neuenburg	39	1 929	1 968	267	13,57
Genf	Genf	28	6,255	6 283	310	4,93
		460	58 551	59 011	8 556	14,50

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	7	6	1	—
Zürich, Stadt . . .	6	3	1	2	—	—	—	—
Bern	5	3	2	—	—	—	—	—
Luzern	7	6	1	—	—	—	—	—
Uri	}	—	—	—	—	—	—	—
Schwyz								
Obwalden								
Nidwalden	}	—	—	—	—	—	—	—
Glarus								
Zug								
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—
Solothurn	1	—	—	1	—	—	—	—
Baselstadt	}	4	2	—	2	—	—	—
Baselland								
Schaffhausen	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell A.-Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.-Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	4	3	1	—	—	—	—	—
Graubünden	—	—	—	—	—	—	—	—
Aargau	4	1	1	2	—	—	—	—
Thurgau	2	1	—	1	—	—	—	—
Tessin	2	—	—	2	—	—	—	—
Waadt	8	6	1	1	—	—	—	—
Wallis	—	—	—	—	—	—	—	—
Neuenburg	2	2	—	—	—	—	—	—
Genf	—	—	—	—	—	—	—	—
	53	31	7	15	9	8	1	—

Tabelle III.

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

No.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
<i>a. Lebensmittel.</i>				
1	Bier	369	85	23,03
2	Branntweine und Liköre	1 094	451	41,23
3	Brot	294	84	28,57
4	Butter	1 036	265	25,57
5	Eier	21	7	33,33
6	Eierkonserven	24	11	45,83
7	Eis (Tafeleis)	—	—	—
8	Essig und Essigessenz	366	111	30,33
9	Fleisch und Fleischwaren	1 677	193	11,51
10	Fruchtsäfte	21	8	38,10
11	Gemüse, frisches	34	17	50,00
12	Gemüse, gedörrtes	—	—	—
13	Gemüsekonserven	71	16	22,54
14	Gewürze	666	129	19,37
15	Honig	243	82	33,74
16	Hülsenfrüchte	7	4	57,14
17	Kaffee	206	103	50,00
18	Kaffeessurrogate	103	44	42,72
19	Kakao	203	35	17,24
20	Käse	153	28	18,30
21	Kohlensäure Wasser (künstliche)	126	29	23,02
22	Konditoreiwaren	64	20	31,25
23	Konfitüren	58	11	18,96
24	Körnerfrüchte	70	40	57,14
25	Limonaden	178	65	36,56
26	Mahlprodukte	2 500	724	28,96
27	Milch	36 397	3 564	9,79
28	Milchkonserven	36	1	2,78
29	Mineralwasser	8	1	12,50
30	Obst, frisches	16	8	50,00
31	Obst, gedörrtes	36	4	11,11
32	Obstkonserven	17	5	29,41
33	Obstwein	339	28	8,26
34	Paniermehl	—	—	—
Uebertrag		46 433	6 173	—

No.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	Uebertrag	46 433	6 173	—
35	Pilze, frische	—	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	—	—	—
37	Presshefe	29	8	27,59
38	Schokolade	114	20	17,54
39	Sirupe	266	69	25,94
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	528	67	12,69
41	Speiseöle	451	70	15,52
42	Tee	49	12	24,49
43	Teigwaren	297	92	30,98
44	Trinkwasser	4 225	632	14,96
45	Wein	5 253	1 163	22,14
46	Zucker (Glukose)	534	15	2,81
47	Verschiedene andere Lebensmittel	267	58	21,72
	Zusammen Lebensmittel	58 446	8 379	14,34
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchs- gegenstände.</i>			
1	Farben für Lebensmittel	23	5	21,74
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungs Zwecken	17	—	—
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	110	32	29,09
4	Kinderspielwaren	27	17	62,96
5	Kosmetische Mittel	26	5	19,23
6	Mal- und Anstrichfarben	44	7	15,91
7	Petroleum	24	4	16,67
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	55	33	60,00
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	26	8	30,77
10	Verschiedene Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände	213	66	30,99
	Zusammen Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände	565	177	31,33
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	58 446	8 379	14,34
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	565	177	31,33
	Zusammen	59 011	8 556	14,50

Tabelle IV.

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

Kantone	Die Beanstandung erfolgte durch								Zusammen
	Lebensmittelinspektoren				Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden				
	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	Lebensmittel	Gebrauchsgegenstände	Lokalitäten	Apparate und Gerätschaften	
Zürich (Kanton u. Stadt)	193	11	475	402	3213	163	381	539	5 377
Bern	767	49	129	226	466	84	116	210	2 047
Luzern	190	103	11	37	115	18	6	19	499
Uri	18	25	35	52	44	—	23	151	348
Schwyz	30	36	42	85	52	—	5	99	349
Obwalden	26	28	21	24	—	—	2	24	125
Nidwalden	9	11	7	14	12	—	6	102	161
Glarus	61	—	7	14	30	—	8	11	131
Zug	284	11	9	8	—	—	—	—	312
Freiburg	66	8	48	89	—	—	—	—	211
Solothurn	9	—	—	—	148	1	—	9	167
Baselstadt	454	12	45	72	—	—	—	—	583
Baselland	263	46	86	67	38	32	17	32	581
Schaffhausen	12	—	4	—	—	—	—	—	16
Appenzell A.-Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.-Rh.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
St. Gallen	373	2	45	74	645	12	38	253	1 442
Graubünden	67	62	50	85	54	45	14	38	415
Aargau	368	1176	442	757	254	18	124	1036	4 175
Thurgau	107	—	420	144	109	28	85	52	945
Tessin	320	31	1940	144	104	1	—	63	2 603
Waadt	868	—	53	97	2693	1	513	24	4 249
Wallis	52	—	1	24	126	52	68	111	434
Neuenburg	196	—	140	137	—	—	—	—	473
Genf	112	—	6	2	—	—	—	—	120
	4845	1611	4016	2554	8103	455	1406	2773	25 763

Ergebnisse der Lebensmittelkontrolle in den einzelnen Zollgebieten.

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

Zollgebiete	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen		Total Beanstandungen und Rückweisungen	
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
I. Zollgebiet . . .	104	395 546	88	275 278	—	—	88	275 278
II. » . . .	23	92 850	13	87 415	—	—	13	87 415
III. » . . .	36	132 007	21	56 241	—	—	21	56 241
IV. » . . .	137	913 395	75	487 976	4	5 070	79	493 046
V. » . . .	131	942 070	80	402 251	3	85	83	402 336
VI. » . . .	96	1 353 065	67	1 240 784	9	39 680	76	1 280 464
	527	3 828 933	344	2 549 945	16	44 835	360	2 594 780

Tabelle VI.

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Beanstandungen				Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet			
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
<i>a. Lebensmittel.</i>						
1. Butter	36	75 109	13	27 778	—	—
2. Eier und Eiernkonserven	26	113 784	15	107 457	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	3	1 014	1	879	—	—
4. Gewürze	21	136 760	18	136 546	—	—
5. Honig	26	55 343	19	18 691	—	—
6. Kaffee	47	257 447	38	174 048	1	60
7. Kaffeesurrogate	1	87	1	87	—	—
8. Kakao und Schokolade	3	13 263	3	13 263	—	—
9. Käse	2	150	2	150	1	215
10. Kunstkäse	1	107	1	107	—	—
11. Mehl und Getreide	22	852 035	19	848 840	2	3 895
12. Speisefette (ausgen. Butter)	16	107 886	14	97 191	—	—
13. Speiseöle	15	69 431	11	58 900	—	—
14. Tee	61	61 369	59	61 171	—	—
15. Teigwaren	3	1 851	3	1 851	—	—
16. Wein	137	1 653 281	66	635 721	—	—
17. Zucker (Glukose)	9	98 447	8	88 228	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	51	317 102	24	273 686	12	40 665
Zusammen Lebensmittel	480	3 814 466	315	2 544 594	16	44 835
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .</i>						
	47	14 467	29	5 351	—	—
Zusammen	527	3 828 933	344	2 549 945	16	44 835

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1915.

Tabelle VII.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktion-kurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	8 644. 66	32 339. 50	—	40 984. 16	4 530. 15	36 454. 01	18 227. —
Zürich (Stadt)	7 485. 82	36 823. 60	—	44 309. 42	9 967. 50	34 341. 92	17 170. 95
Bern	11 292. 62	39 269. 20	—	50 561. 82	7 221. 20	43 340. 62	21 670. 30
Luzern	10 095. 06	18 500. —	—	28 595. 06	3 551. 50	25 043. 56	12 719. 75
Urkantone	2 984. 27	11 462. 50	442. 90	14 889. 67	1 533. 95	13 355. 72	6 677. 85
Glarus	2 536. 35	9 860. —	—	12 396. 35	1 024. 30	11 372. 05	5 686. —
Zug	1 884. 16	6 951. —	—	8 835. 16	87. —	8 748. 16	4 374. 10
Freiburg	6 073. 11	10 750. —	—	16 823. 11	2 788. 10	14 035. 01	7 017. 50
Solothurn	3 146. 82	11 141. 70	—	14 288. 52	1 020. —	13 268. 52	6 634. 25
Baselstadt	7 792. 23	39 300. 35	—	47 092. 58	9 919. 93	37 172. 65	18 586. 30
Baselland	3 666. 40	3 900. —	—	7 566. 40	1 155. 70	6 410. 70	3 205. 35
Schaffhausen	1 995. 97	9 138. 25	—	11 134. 22	1 272. 50	9 861. 72	4 930. 85
Appenzell A.-Rh.	2 478. 15	2 000. —	200. —	4 678. 15	—	4 678. 15	2 339. 10
Appenzell I.-Rh.	915. —	1 500. —	—	2 415. —	—	2 415. —	1 207. 50
St. Gallen	11 051. 73	25 311. —	—	36 362. 73	18 899. 85	17 462. 88	8 731. 45
Graubünden	5 442. 20	15 090. 60	—	20 532. 80	1 514. 50	19 018. 30	9 509. 65
Aargau	14 368. 36	21 700. —	—	36 068. 36	4 497. 60	31 570. 76	15 785. 40
Thurgau	5 823. 45	19 685. 95	—	25 509. 40	5 639. 95	19 869. 45	9 934. 70
Tessin	6 098. 89	14 900. —	—	20 998. 89	2 554. 10	18 444. 79	9 222. 40
Waadt	10 920. 72	44 252. —	—	55 172. 72	17 608. 20	37 564. 52	18 782. 25
Wallis	1 668. 15	11 593. —	—	13 261. 15	788. 45	12 472. 70	6 236. 35
Neuenburg	3 221. 23	14 933. —	—	18 154. 23	3 098. 80	15 055. 43	7 527. 70
Genf	5 233. 30	26 540. 45	—	31 773. 75	2 891. 60	28 882. 15	14 441. 10
	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 (Kanton). Im Berichtsjahre wurden keine Instruktionkurse für Ortsexperten abgehalten, einesteils weil sich fortwährend viele Ortsexperten im Militärdienst befanden, andernteils weil im Frühjahr 1916 die Neubesetzung der Gemeindebehörden stattfindet, die auch bei den Ortsexperten vielfachen Wechsel zur Folge haben wird. Es erschien also gerechtfertigt, die Kurse bis nach den Neuwahlen zu verschieben.

Vom Laboratoriumspersonal brauchte ausser einem Lebensmittelinspektor, welcher während 4 Wochen einberufen war, niemand Militärdienst zu leisten.

Bei den Lebensmittelinspektionen musste vielfach festgestellt werden, dass nasskalte oder feuchte, nicht ventilierbare Zimmer und Hausgänge als Aufbewahrungsort für Mehl, Mais etc. benützt wurden. Dass bei solcher Lagerung die Ware in kurzer Zeit unbrauchbar wird, ist selbstverständlich.

Auffallend war im Berichtsjahr der kleine Vorrat an Lebensmitteln infolge erschwerter Einfuhrverhältnisse und ungenügender Eigenproduktion. Im Handel mit Teigwaren wurde häufig der Unfug bemerkt, dass Pakete mit bestimmter Gewichtsangabe sogar brutto weniger wogen, als angegeben war. Ein bezüglicher Gerichtsentscheid stellte fest, dass die Ware brutto für netto verkauft werden darf, obschon die gleiche Praxis beim Bäcker als Betrug angesehen werden müsste. Eine schützende Bestimmung allgemeiner Natur in der Lebensmittelgesetzgebung wäre zu begrüßen.

Zürich (Stadt). Während unmittelbar nach dem Kriegsausbruch amtliche wie private Aufträge stark zurückgingen, sind im Berichtsjahr die Verhältnisse wieder ziemlich normal geworden. Die Privataufträge sind gegenüber dem Vorjahr um 129 gestiegen. Ihrer viele bezogen sich auf « Kriegsprodukte », das heisst auf Lebensmittelsurrogate, welche dem Scharfsinn der Fabrikanten und Händler alle Ehre machen, für die Konsumenten aber meist nichts weniger als vorteilhaft sind. Solche Aufträge sind oft sehr lehrreich, indem sie einen Blick hinter die Kulissen des Fabrikanten gewähren.

Bern. Auf eine Reklamation des schweizerischen Gesundheitsamtes hin wegen verspäteter Zustellung von Gerichtsurteilen, haben wir gummierte Streifen mit Aufdruck des Bundesratsbeschlusses vom 24. Dezember 1912 erstellen lassen, welche jeweilen am Kopf der Strafanzeige aufgeklebt werden, um die Gerichtsbehörden an diese Vorschrift zu erinnern. Die Massnahme hat sich als wirksam erwiesen.

Neben den Organen der Lebensmittelpolizei hielten in den von Truppen besetzten Landesteilen auch Organe der Heerespolizei Nachschau. Dabei kam es vor, dass diese ohne Beiziehung der Ortsgesundheitskommission Beanstandungen vornahmen und Anzeigen einreichten, ohne sich an die in

der Lebensmittelgesetzgebung vorgeschriebenen Formalitäten zu halten. Nach erfolgter Verständigung mit dem Kommando der Heerespolizei wurde verfügt, dass letztere in Fällen, wo eine Oberexpertise in Frage kommen könnte, den Ortsexperten oder ein Mitglied der Ortsgesundheitskommission beizuziehen, und dass die Anzeige durch letztere zu erfolgen habe.

Wie im Vorjahr, wurden auch im Jahr 1915 die Inspektoren zweier Kreise durch den Militärdienst während längerer Zeit ihren Amtspflichten entzogen.

Um einem mehrfach geäußerten Wunsche nachzukommen, ist die Herausgabe einer gedruckten Anleitung für Ortsexperten in Aussicht genommen worden.

Luzern. Der Sanitätsrat sah sich trotz der durch den Krieg bedingten drückenden Geschäftslage und den vielen auf die Mobilisation zurückzuführenden Betriebsstörungen veranlasst, bei der Durchführung des Lebensmittelgesetzes auf grössere Strenge zu dringen. Es geschah dies namentlich mit Rücksicht auf das starke Anwachsen der Milchfälschungen während des letzten Jahres; wurden doch 1915 mehr Strafanträge notwendig, als während der fünf früheren Jahre zusammen.

Die für den Herbst 1915 in Aussicht genommenen Instruktionkurse für Ortsexperten mussten teils wegen der Mobilisation, teils wegen der Obstweinkontrolle, welche das Laboratorium sehr stark in Anspruch nahm, auf 1916 verschoben werden.

Urkantone. Der Krieg übt seine Wirkung je länger je mehr in unliebsamer Weise auch auf den Betrieb der Untersuchungsanstalt aus. Während sich die Einnahmen an Untersuchungsgebühren im Jahre 1914 noch auf normaler Höhe hielten, sind sie im Berichtsjahr auf kaum die Hälfte zurückgegangen.

Im allgemeinen kann eine erhebliche Besserung sowohl in Bezug auf Ordnung und Reinlichkeit in den Geschäftslokalen, wie auch hinsichtlich der Beschaffenheit der Waren konstatiert werden. In einzelnen Gemeinden war der Befund geradezu überraschend günstig, so dass kaum Anlass zu Rügen oder Beanstandungen vorlag. Es ist dies immer ein Zeugnis, dass der betreffende Ortsexperte seine Aufgabe richtig erfasst hat und selbst Ordnungssinn besitzt. In anderen Gemeinden sind die Verhältnisse allerdings weniger günstig. Am meisten Anlass zu Beanstandungen geben nach wie vor die ungenügende Deklaration der Getränke in den Wirtschaften, besonders der Spirituosen. Das Fehlen der Etiketten auf den Schenkflaschen oder ungenaue Inhaltsangabe geben beständig Anlass zu Verwarnungen. Ebenso die Nichtübereinstimmung der Weinkarte mit den im Keller vorhandenen Weinen. Letztere selbst gaben im Berichtsjahr verhältnismässig wenig Grund zu Aussetzungen, wohl deswegen, weil infolge der Einfuhrschwierigkeiten und der beträchtlichen Preissteigerung nur geringe Vorräte an Wein in den Wirtschaften anzutreffen waren. Wo man früher eine Auswahl von 6 und mehr Sorten hielt, reicht man heute mit 2—3 Weinen ganz wohl aus.

Die misslichen Verhältnisse bei den örtlichen Organen der Lebensmittelkontrolle dauern leider an. Allerdings entfalten einzelne Ortsexperten eine anerkennenswerte Tätigkeit. In vielen Gemeinden ist es aber damit bitterböse bestellt. Es wäre ungerecht, die Schuld in allen Fällen dem Ortsexperten zuzuschreiben; denn häufig fehlt es eben an der Unterstützung durch die Gemeindebehörde, die nicht selten die Lebensmittelkontrolle als überflüssig ansieht, nur dazu bestimmt, die Geschäftsleute zu belästigen. So schreibt ein neugewählter Ortsexperte auf Jahresschluss, er habe noch keine Kontrolle gemacht, da er mit der Gesundheitskommission noch nicht im reinen sei. Kleinlaut fügt er bei, er glaube, dass es ihm nicht besser ergehen werde, als seinem Vorgänger. Ein anderer, der übrigens ganz wacker arbeitet, bemerkt bei Einsendung des Fragebogens ironisch, über die Sitzungen der Gesundheitskommission könne er nichts melden, da in seiner Gemeinde überhaupt keine solche bestehe.

Glarus. Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle ist durch das Truppenaufgebot auch in diesem Jahr einigermaßen beeinflusst worden. Der Kantonschemiker stand während 4 Monaten, der Abwart während 6 Wochen im Dienst.

Die Zahl der untersuchten Proben ist gegenüber dem Vorjahr um 220 gestiegen. Die Erhöhung betrifft vor allem aus Mahlprodukte, Spirituosen, Wein, Honig und Bier. Dagegen sind 80 Milchproben weniger untersucht worden.

Solothurn. In der Ausübung des Wirte-Gewerbes ist eine Besserung zu verspüren. Es gibt Ortschaften, in denen die Wirtschaften kaum Anlass zu Aussetzungen geben. Die Zahl der gewissten Keller hat in erfreulicher Weise zugenommen und damit auch die Kellerordnung selbst.

In vielen Spezereihandlungen waren die Vorräte klein und unvollständig. Dagegen waren sie meist von guter Beschaffenheit. Da und dort hapert es noch mit den Aufschriften. Auch in den Bäckereien, Milchhandlungen, Käsereien, Limonadefabriken und Salzverkaufsstellen sind die Zustände meist befriedigend.

Das teilweise Versagen der Ortsgesundheitsbehörden ist in der Hauptsache darauf zurückzuführen, dass der Kanton eine beträchtliche Zahl kleinerer Gemeinden anweist, welche Mühe haben, die geeigneten Kontrollorgane zu finden. Freiwilliger Zusammenschluss mehrerer Gemeinden stösst aus verschiedenen Gründen häufig auf Schwierigkeiten.

Baselstadt. Trotz des andauernden Krieges hat sich der Laboratoriumsbetrieb sowohl in bezug auf den Personalbestand, als auch hinsichtlich der erledigten Aufträge, wieder annähernd normal gestaltet. Nur die Zahl der von der Grenzkontrolle erhaltenen Aufträge ist erheblich, von 94 auf 59, zurückgegangen, was mit der verminderten Lebensmitteleinfuhr im Zusammenhang steht. Die Privataufträge sind von 580 auf 782 gestiegen, während die amtlichen Aufträge sich annähernd gleichblieben.

Der Bezug des neuen Laboratoriums steht bevor. Der Neubau ist ausschliesslich der beschränkten Raumverhältnisse wegen notwendig geworden. Die innere Einrichtung des bisherigen Laboratoriums war dank dem verständnisvollen Entgegenkommen der Behörden seit Jahren durchaus auf der Höhe der Zeit. Aus diesem Grunde und namentlich auch mit Rücksicht auf die ernstesten Zeitverhältnisse wurden die Neuanschaffungen aufs Aeusserste beschränkt.

Baselland. Eine, wenn auch schwache, Besserung in der Tätigkeit der Ortsexperten ist auch in kleineren Gemeinden zu verzeichnen, obwohl es immerhin noch einzelne Ortsgesundheitsbehörden gibt, welche sich gar nicht mit der Lebensmittelkontrolle befasst haben und die eine Inspektion durch die Ortsexperten erst dann als nötig erachten, wenn Reklamationen oder Klagen einlaufen. In den grösseren Gemeinden ist fast durchwegs eine rege und erfolgreiche Tätigkeit der Kontrollorgane zu konstatieren. Im allgemeinen stellen die Berichte fest, dass hinsichtlich Beschaffenheit der Lebensmittel und Reinlichkeit in den Verkaufsgeschäften gegenüber früheren Jahren ein Fortschritt zu bemerken sei.

Schaffhausen. Eine kleine organisatorische Aenderung in der Lebensmittelkontrolle bezieht sich auf die Salzauswägerei. Während früher diese Aufsicht einem Beamten der Finanzverwaltung oblag, wird sie nunmehr durch das kantonale Lebensmittelinspektorat und die Ortsexperten besorgt.

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle ist auch dies Jahr wieder erheblich beeinträchtigt worden durch den 18 Wochen hindurch andauernden Militärdienst des Assistenten. In den Gemeinden mit städtischen Verhältnissen ist die Tätigkeit der Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden meist erfolgreich, weniger in den kleineren Landgemeinden, wo sie der Bevölkerung zu nahe stehen, um selbständig vorgehen zu können. Etwas leichter geht es schon, wo die Landjäger als Ortsexperten amtieren. Die Uebung, dem Lebensmittelinspektor die Initiative zu überlassen, ist für kleine Verhältnisse begreiflich und sie bedingt an und für sich auch keine ungenügende Kontrolle, da der Verkehr zwischen den einzelnen Beamten sich hier sehr einfach gestaltet.

St. Gallen. Gegenüber dem Vorjahr hat die Inanspruchnahme des Laboratoriums wieder erheblich zugenommen. Die Zahl der Aufträge stellt sich auf 1575 gegenüber 1407 im Jahr 1914. Eine besondere Erweiterung der Laboratoriumstätigkeit ergab sich durch die Ueberwachung der Bundesvorschriften betreffend die Brotversorgung, sowie durch zahlreiche Untersuchungen von Lebensmitteln und Viehfuttermitteln infolge des zeitweiligen Mangels an solchen und der damit verbundenen Verteuerung.

In Ausführung von Art. 3, Abs. 3 der Lebensmittelverordnung hat die kantonale Aufsichtskommission beschlossen, in allen bezüglichlichen Fällen (für Limonaden, Speisefette, Kaffeesurrogate, Gewürzdüten etc.) die vorgeschriebene Aufschrift nicht vom Kleinverkäufer, sondern vom Fabrikanten oder

Grosshändler, gleichgültig, ob er seinen Wohnsitz in oder ausserhalb dem Kanton habe, zu verlangen. Nur so wird es möglich sein, endlich Ordnung zu schaffen. Sie wird ihre Beschlüsse jeweilen Kraft kantonalen Rechtes nach Art. 56, Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes fassen. Sollte ein solcher Beschluss nicht anerkannt werden, so steht dem Betroffenen der Rekurs an die Bundesbehörde offen. Eine Oberexpertise gegen solche allgemeine Verwaltungsentscheide erscheint uns ausgeschlossen.

Graubünden. Die Zollkontrolle gab weniger Anlass zur Erhebung von Lebensmittelproben und hat Laboratorium wie Sanitätsdepartement entlastet. Um so intensiver gestaltete sich die Aufsicht im Landesinnern, die gerade in der heutigen Zeit ganz besonders notwendig ist. Der Schwerpunkt der Kontrolle wurde jenen Lebensmitteln zugewendet, welche Seuchenverschleppungen Vorschub leisten können, wie Trinkwasser, Milch etc. Bei den Truppenkantonnementen erstreckte sich die Nachschau auch auf die dortigen Gebrauchsgegenstände und Einrichtungen, die vielfach nicht den hygienischen Anforderungen entsprachen. Leider haben wir bei vielen Truppenkommandanten wenig oder gar kein Verständnis und kein Entgegenkommen gefunden, obschon die Berechtigung der Einwände ausser Frage stand.

Die schon längst geplanten, nachgerade zur dringenden Notwendigkeit gewordenen Instruktionkurse für Ortsexperten mussten neuerdings auf das nächste Jahr verschoben werden.

Hinsichtlich der Reinlichkeit bei der Lagerung und dem Vertrieb der Lebensmittel sind erfreuliche Fortschritte zu melden. Mehr als in den Vorjahren mussten grössere Posten Lebensmittel wegen Verdorbenheit dem Verkehr entzogen werden, eine Folge der durch die Kriegslage gestörten Einfuhr und der dadurch bedingten langen Lagerung auf Hafentplätzen.

Aargau. Leider war die Abhaltung von Instruktionkursen auch dieses Jahr aus Gründen, die mit der Mobilisation zusammenhängen, nicht möglich. Wir hoffen, das Versäumte nächstes Jahr nachholen zu können.

Thurgau. Die Untersuchungsanstalt wurde im Berichtsjahr von den Behörden stärker in Anspruch genommen, als vor dem Kriege. Es ist dies besonders auf die bundesrätliche Verordnung gegen die Verteuerung der Lebensmittel und den Bundesratsbeschluss zur Sicherung der Brotversorgung des Landes zurückzuführen. Die Erledigung dieser besonderen Aufgaben konnte grossenteils mit der regulären Lebensmittelkontrolle verbunden werden. Die vom kantonalen Lebensmittelinspektor gemachten Erhebungen über die Lebensmittelpreise haben zu 38 Anzeigen Anlass gegeben. Es betrifft dies ausschliesslich Uebertretungen im Kleinverkehr. Es ist bedauerlich, dass die Kontrolle der Lebensmittelpreise im Grossverkehr nicht in gleicher Weise, wie im Kleinverkehr, durchgeführt werden kann. Häufig musste die Erfahrung gemacht werden, dass die Kantons Grenzen die Durchführung der Kontrolle wesentlich erschweren.

Die Kriegszeit hat uns u. a. im geheimen arbeitende Lebensmittelgeschäfte gebracht, die, offenbar um der zuständigen Lebensmittelkontrolle zu entgehen, bloss nach auswärts, meist nach anderen Kantonen, verkaufen. In einem derartigen Geschäft wurden verfälschte und verdorbene Fruchtsäfte und Sirupe vorgefunden, ein anderes betrieb den Handel mit ungenügend bezeichneten « Honigpulvern », Schokolade und Tee unter zur Täuschung geeigneten Angaben, und in einem dritten wurden Spezialprodukte für Vegetarianer hergestellt, die teilweise unrichtig bezeichnet waren. Um derartigen Betrieben besser beikommen zu können, dürfte es sich empfehlen, dass sich die Aufsichtsorgane der verschiedenen Kantone über diesbezügliche Entdeckungen gegenseitig aufklären.

Tessin. Seit dem Kriegsausbruch machen sich die Lebensmittelfälschungen in erhöhtem Masse geltend. Von 29,4% im Jahr 1914 sind die Beanstandungen im Berichtsjahr auf 35% der untersuchten Objekte angewachsen.

Es hat sich bereits herausgestellt, dass die Organisation der Ortsgesundheitsbehörden unzureichend ist. Bei einer Revision des kantonalen Ausführungsgesetzes wird man auf den Zusammenschluss kleinerer Gemeinden mit gemeinsamer örtlicher Aufsichtsbehörde Bedacht nehmen müssen.

Waadt. Die guten Folgen der Lebensmittelgesetzgebung zeigen sich je länger je mehr. Fabrikanten und Handelsleute unterziehen sich im allgemeinen willig der Kontrolle; die anfangs beobachteten Anstände werden immer seltener. Die neuernannten Ortsexperten wurden vor ihrem Amtsantritt im kantonalen Laboratorium instruiert. Die kantonalen Lebensmittelinspektoren arbeiten fortwährend eifrig und gewissenhaft. Die Frage der Vereinigung mehrerer Gemeinden zum Zwecke der gemeinsamen Durchführung der Lebensmittelkontrolle befindet sich noch immer im Prüfungsstadium; eine endgültige Lösung wird durch die Zeitumstände erschwert.

Durch die Mobilisation ist die Leistungsfähigkeit des Laboratoriums beträchtlich gehindert worden, indem die Hälfte des Personals fast während des ganzen Jahres Militärdienst zu leisten hatte. Unter solchen Umständen waren Verspätungen unvermeidlich und musste man sich auf die dringendsten Geschäfte beschränken. Die Zahl der Untersuchungen ist von 8740 im Jahr 1914 auf 10 508 angestiegen, hat sich also um 1768 vermehrt.

Wallis. Das Laboratoriumspersonal ist um einen zweiten Assistenten vermehrt worden. Der Stellvertreter des Vorstandes befand sich während 4 Wochen unter den Waffen. Die Frage betreffend die Erstellung eines neuen Laboratoriums ist geprüft, jedoch noch nicht zum Abschluss gebracht worden; wir hoffen auf deren baldige Erledigung. Instruktionkurse für Ortsexperten haben keine stattgefunden. Doch beschäftigen wir uns zurzeit mit einer auf grössere Selbständigkeit dieser Beamten hinzielenden Neuorganisation, wozu für die nächste Zeit Wiederholungskurse in Aussicht genommen sind.

Neuenburg. Vom 25. bis 27. November wurde im kantonalen Laboratorium ein Instruktionskurs für 7 neugewählte, am 30. November ein von 50 Teilnehmern besuchter Wiederholungskurs für bisherige Ortsexperten abgehalten.

Die Tätigkeit im Laboratorium hat unter der Kriegslage gelitten. Der Stellvertreter des Kantonschemikers, der kantonale Lebensmittelinspektor und der Laboratoriumsdiener waren zeitweise unter den Fahnen, die beiden ersten während je 6 Wochen, der letztere während der ersten Hälfte des Jahres. Gegenüber 1914 ist die Zahl der Analysen von 1952 auf 1994 angestiegen, bleibt aber immer noch unter der Normalzahl, was ausser auf den Militärdienst des Personals auch auf die verminderte Lebensmittelfuhr zurückzuführen ist.

Genf. Gegen Mitte Mai ist das neuerbaute Laboratorium bezogen worden. Die Lokalitäten sind zweckmässig angelegt und gestatten auch eine weitere Ausdehnung des Betriebes. Der Zeitumstände halber musste allerdings mit der Ausrüstung etwas zurückgehalten werden. Trotz der durch den Umzug verursachten Störungen ist die Zahl der Untersuchungen auf 6283 angewachsen gegenüber 5914 im Vorjahr. Die Privataufträge sind infolge der allgemeinen Geschäftskrise etwas zurückgeblieben, wodurch natürlich auch das finanzielle Ergebnis beeinträchtigt wurde.

Die Kontrolle wurde vor allem auf die unentbehrlichsten Lebensmittel gerichtet. Wenn man bedenkt, dass mit einer Steigerung der Lebensmittelpreise gewöhnlich eine Versuchung zu Fälschungen Hand in Hand geht, dürfen wir mit dem diesjährigen Ergebnis zufrieden sein; die Beanstandungen sind nicht zahlreicher als letztes Jahr, was beweist, dass die Lebensmittelkontrolle ihre Pflicht erfüllt hat.

Bier und Bierausschank.

Zürich (Kanton). Die Beanstandungen wegen mangelhafter Reinigung der Bierpressionen haben gegenüber dem Vorjahr zugenommen. Vielfach suchte man sich mit der Ausrede zu entschuldigen, der Wirt befinde sich im Militärdienst. Der Vorschrift betreffend Deklaration von Reiszusatz wurde durchweg nachgelebt. Gestützt auf Art. 4 der Lebensmittelverordnung wurde überall, wo elektrische Kraft vorhanden war, für Wirtschaftslokale die Anbringung eines Ventilators verlangt. Einzelne Wirte weigerten sich anfangs, diesen Anordnungen Folge zu leisten, bezeugten aber bald nach erfolgter Einrichtung ihre Freude über den günstigen Erfolg.

Zürich (Stadt). Ein inländisches Bier musste wegen einem Stammwürzegehalt von bloss 9,26% beanstandet werden. Ein Bier mit Reiszusatz erwies sich schon bei der Lieferung als teilweise hefetrüb; nach 4—8 Tagen war der ganze Vorrat vollständig trüb und ungeniessbar.

Bern. Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen Hefetrübung. Damit soll aber nicht etwa gesagt sein, dass im Verkehr nur selten trübes Bier anzu-

treffen sei. Die meisten dieser Fälle werden durch die Lebensmittelinspektoren selbständig erledigt, und diese kamen denn auch sehr häufig in den Fall, wegen trübem Flaschenbier einzuschreiten. In letzter Zeit versuchten die Brauer wiederholt, die schlechte Beschaffenheit des Malzes für die geringe Haltbarkeit des Bieres verantwortlich zu machen. Meist war jedoch der Grund in der mangelhaften Reinigung der Bierflaschen zu suchen.

Luzern. Die monatliche Kontrolle der dunklen und hellen Biere einer luzernischen Brauerei auf Stammwürze ergab befriedigende Resultate.

Uri. Der Rückgang des Bierausschanks hatte zur Folge, dass Flaschenbier häufiger als früher wegen Verdorbenheit beanstandet werden musste. Eine weitere Folge ist die Ausserbetriebsetzung zahlreicher Bierausschankapparate. Uebrigens kommen die Wirte immer mehr zu der Einsicht, dass der Verkauf des Bieres in Flaschen eben doch bequemer und mit weniger Verlust verbunden ist, als der offene Ausschank.

Glarus. Nach erfolgloser Verwarnung wegen zu schwacher Stammwürze wurde gegen eine Brauerei Strafklage erhoben. Ziemlich häufig wurde Bier vorgefunden, das durch Trübung unverkäuflich geworden war. Fahrlässigkeit beim Abfüllen der Bierflaschen (Flaschen mit Bienenleichen, Papierfetzen, Haaren etc.) wurde durch Konfiskation des Bieres und Erhebung einer Untersuchungsgebühr geahndet.

Solothurn. In vielen Wirtschaften wird das Flaschenbier dem offenen vorgezogen, weil bequemer. Die Qualität des Bieres ist im allgemeinen geringer geworden.

Baselstadt. Infolge des Bundesratsbeschlusses vom 27. November 1914, wonach Bier aus 10%iger Stammwürze als zulässig erklärt wurde, sind die Stammwürzen erheblich zurückgegangen, wenn sie auch in keinem der hier untersuchten Biere die untere Grenze erreicht haben. Der teilweise Ersatz der Gerste durch Reis macht sich im Gehalt an Phosphorsäure und Stickstoff deutlich bemerkbar. Während Biere vom Jahr 1901 auf Stammwürze berechnet, 0,49—0,69% Phosphorsäure und 0,56—0,75% Stickstoff aufweisen, enthielten die Biere gleicher Herkunft im Mai 1915 bloss noch 0,29—0,45% Phosphorsäure und 0,29—0,41% Stickstoff.

Schaffhausen. Der Bierausschank gibt bedeutend weniger Anlass zu Beanstandungen als früher. Auf grosse Schwierigkeiten stösst immer noch die Forderung einer geeigneten Spülvorrichtung. Wo Hochdruckwasserversorgungen bestehen, wird eine Einrichtung mit Wasserzulauf und -ablauf verlangt. Man wird auf Zusehen hin darauf verzichten müssen, wo keine richtige Kanalisation vorhanden ist und wo die Erstellung einer solchen erhebliche bauliche Veränderungen voraussetzt, deren Kosten dem Besitzer unter den gegenwärtigen Verhältnissen nicht zugemutet werden dürfen. Die Zahl dieser Ausnahmefälle ist beständig im Abnehmen begriffen.

St. Gallen. Die Kriegsmassnahme des Bundesrates, die Verwendung von Reis zum teilweisen Ersatz von Gerstenmalz und die Herabsetzung der

Stammwürze von 12 auf 10% zu gestatten, hat, wie vorauszusehen war, Qualität und Haltbarkeit des inländischen Bieres beeinträchtigt. Es fanden sich im Sommer häufig trübe und säuerliche Flaschenbiere vor. Die Stammwürze ging in einzelnen Fällen bis auf 9,21 und 9,25% hinunter. In einer vollen Flasche mit ungemein bitter schmeckendem Bier fanden sich 4 nuss-grosse Stücke von Enzianwurzel vor. Wahrscheinlich hatte man in dieser Flasche früher einmal Weingeist mit Enzianwurzeln angesetzt, um Enzianschnaps zu bereiten und bei der Reinigung in der Brauerei sind die Wurzelstücke nicht beachtet und entfernt worden.

Graubünden. Die Bierbeanstandungen beziehen sich alle auf verdorbenes, saures sowie unreinlich abgefülltes Flaschenbier. In einem Posten wurden sogar Insekten, dürre Blätter und andere Unreinigkeiten vorgefunden, welche darauf schliessen lassen, dass die betreffenden Flaschen ohne vorherige Reinigung abgefüllt worden seien. Im übrigen erwiesen sich die untersuchten Biere als den gegenwärtigen gesetzlichen Anforderungen entsprechend.

Aargau. Der Ausschank von Bier in Gläsern mit einer Firmabezeichnung, welche der Herkunft des Bieres nicht entspricht, wurde von der Einholung einer Bewilligung der Sanitätsdirektion abhängig gemacht.

Den Firmaplakaten der Brauereien geht es wie so vielen anderen Fasson-Plakaten und Weinkarten, sie werden altersgrau und schmutzig und die Wirtin beseitigt sie, ohne andere zu besorgen. Dass ein blosser Abreisskalender einer Brauerei deren Firma im betreffenden Lokal repräsentieren soll, haben wir bis jetzt nicht anerkannt und werden es auch in Zukunft so halten.

Schmutzige Bierleitungen haben wir auch dies Jahr wenige vorgefunden.

Tessin. Es fanden sich häufig durch Bürstenhaare, Insekten und ähnliches verunreinigte und auch sonst verdorbene Flaschenbiere vor.

Wallis. Zwei trüb gewordene Biere und zwei vorschriftswidrig beschaffene Bierpressionen mussten beanstandet werden. Im grossen und ganzen ist jedoch auf diesem Gebiet ein erfreulicher Fortschritt ersichtlich.

Neuenburg. Unter der Bezeichnung alkoholfreies Bier wurde ein schwacher, ohne Hopfenzusatz hergestellter, mit Kohlensäure imprägnierter Malzauszug in den Verkehr gebracht. Das Getränk hatte ein spezifisches Gewicht von 1,0109; es wurde, gestützt auf Art. 221 der Lebensmittelverordnung, beanstandet.

Um sich über die Beschaffenheit der nach Abänderung von Art. 217 der Lebensmittelverordnung (Bundesratsbeschluss vom 27. November 1917) hergestellten Biere Rechenschaft geben zu können, hat der Kantonschemiker Biere verschiedener neuenburgischer und jurassischer Brauereien untersucht. Sie haben alle den Vorschriften entsprochen.

Genf. Nach erfolgter Herabsetzung der Stammwürze auf 10% kamen öfters Biere zum Ausschank, welche diese Grenze nur knapp erreichten. Mehrmals musste eingeschritten werden, weil Reisbier ohne die vorgeschriebene Ankündigung verkauft wurde.

Brauntweine und Liqueure.

Zürich (Kanton). Von 8 Beanstandungen betrafen 7 Getränke, welche unter der Bezeichnung von Qualitätsspirituosen verkauft worden waren, obschon es sich bloss um Fassonware handelte.

Zürich (Stadt). Das Hauptaugenmerk wurde dies Jahr auf die Kirschwasserkontrolle gerichtet. Von 70 untersuchten Kirschwassern mussten 28, also 40%, beanstandet werden; 27 hiervon waren Fasson-, 1 künstliches Kirschwasser. Die Verhältnisse in der Spirituosenfabrikation unterscheiden sich also nicht wesentlich von denen des Weinhandels.

Luzern. Einzelne Fassonbrauntweine waren nicht als solche bezeichnet.

Urkantone. Wie in den Vorjahren mussten auch dies Jahr wieder zahlreiche Spirituosen, vor allem Kirschwasser, Tresterbrauntwein und Kognak als unreell beanstandet werden. Die Untersuchungen von offenkundig rein gehaltenem Kirschwasser wurden fortgesetzt und auch auf Zwetschgenwasser ausgedehnt, das vielfach zum Verschneiden des Kirschwassers benützt wird. Diese Untersuchungen liefern ein wertvolles Vergleichungsmaterial, welches bei der so schwierigen Beurteilung der Qualitätsspirituosen gute Dienste leistet. Eine Ueberraschung brachten die 1914er Kirschen, indem die daraus gewonnenen Destillate mehrfach auffällig niedrige Esterzahlen ergaben, Zahlen, die weit unter die im Lebensmittelbuch festgesetzten Grenzen hinuntersinken. Immerhin zeichnen sich diese abnormen Brauntweine durch einen verhältnismässig hohen Gehalt an höheren Alkoholen aus, die sie von Verschnittware unterscheiden.

Glarus. Von 73 Proben wurden 19 beanstandet (= 26%). Es scheinen auf diesem Gebiete noch althergebrachte Gebräuche zu herrschen, welche mit den Vorschriften nicht übereinstimmen. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, den Spirituosen in Zukunft vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken.

Die Beanstandungen betreffen meistens Verschnitte, die als echt verkauft wurden.

Bezüglich des Estergehaltes der Trinkbrauntweine schreibt der Kantonschemiker: « Das Lebensmittelbuch scheint an die Anforderungen betreffend Estergehalt von Trinkbrauntweinen kaum zu hohe Anforderungen zu stellen. »

Im Kleinhandel werden vielfach ungeeichte Cartier-Aräometer verwendet, die Differenzen bis 2,5° aufweisen.

Baselstadt. Zwei ausländische Tresterbrauntweine mit 65 Vol. % Alkoholgehalt enthielten 0,042 und 0,045 g Kupfer im kg; allerdings wird bei deren Herabsetzung auf Trinkbrauntweinstärke auch eine erhebliche Verdünnung des Kupfergehaltes stattfinden. Es wurden mehrfach Kirschwasser beobachtet, die, obwohl den Anforderungen des Lebensmittelbuches in mehreren Punkten nicht genügend, von fachmännischen Degustatoren als echt bezeichnet wurden. Mehrere beanstandete Kirschbrauntweine enthielten bis zu 8‰ Rohrzucker. In verschiedenen Geschäften erhobene « Tee-Grogg-Würfel » enthielten trotz ihrer Pergamentverpackung bloss 0,6 bis 3,3 %

Alkohol, während sie laut Angabe des Fabrikanten ursprünglich 20% Rum enthielten. Die Ware war überdies verdorben. Wenn es überhaupt möglich ist, solche Präparate in einwandfreier Qualität herzustellen, so dürfen sie jedenfalls nur in luftdicht schliessender Verpackung in den Verkehr gebracht werden.

St. Gallen. Ein Obsttresterbranntwein enthielt bloss 35,9 Vol. % Alkohol. Es bot sich Gelegenheit, zu konstatieren, dass eine Probe Dennler-Bitter, der ursprüngliche Typus der jetzt so verbreiteten Magenbitter, nach Gehaltszahlen, Aussehen, Geruch, Geschmack und chemischen Reaktionen genau dem Produkte entsprach, wie es vor 33 Jahren untersucht und begutachtet worden war.

Graubünden. Zahlreich waren die Beanstandungen von Verschnitten und künstlichen Branntweinen, die unter unzulässiger Bezeichnung in den Verkehr gebracht worden waren.

Die Anforderungen, welche in der revidierten Lebensmittelverordnung an die Bezeichnung der Brantweine gestellt werden, sind sehr enge gefasst. Viele der früher als echt verkauften Branntweine müssen nunmehr als Verschnittware bezeichnet werden, da der Zusatz von Alkohol zu fast allen Branntweinen, welche in den Kleinverkauf gelangen, üblich ist. Ueberhaupt leben sich die Deklarationsvorschriften sehr schwer ein. In dieser Beziehung sollten die Ortsgesundheitsbehörden mithelfen, den Vorschriften Nachachtung zu verschaffen; sie tun es aber vielfach nicht und verlassen sich meist ganz auf die kantonale Kontrolle.

Tessin. Ein Tresterbranntwein enthielt neben 3,8 Vol. % höheren Alkoholen bloss 0,99 g Ester pro Liter, auf absoluten Alkohol berechnet. Es handelte sich offenbar um Streckung mittelst ungenügend rektifiziertem Alkohol.

Wallis. Von 67 Untersuchungen wurden 34, also mehr als die Hälfte, beanstandet, wovon 4 wegen zu geringem Alkoholgehalt (unter 42 Vol. %). Von den Lieferanten wird in solchen Fällen meist geltend gemacht, die Verminderung des Alkoholgehaltes sei eine natürliche Folge davon, dass das betreffende Gebinde seit längerer Zeit angestochen gewesen sei, was nicht immer leicht zu kontrollieren ist. In einem Falle allerdings konnte die Probe bei der Ankunft der Ware erhoben und daher ohne Einspruch beanstandet werden. Für 2 Kirschwasser-Verschnitte konnte durch die Analyse nachgewiesen werden, dass sie nicht die vorgeschriebene Menge reinen Kirschwassers enthielten. 6 Kognak-Verschnitte wurden als künstlich beanstandet. Ihrer 4 enthielten überdies zu wenig Alkohol. Ein Rum-Verschnitt musste wegen Missgeschmack vom Verkehr ausgeschlossen werden. 3 als echt fakturierte Qualitätsbranntweine wurden als Verschnitte beurteilt. Ein « Genièvre » enthielt bloss 31 Vol. % Alkohol. Seither ist dieses Getränk als « Liqueur de Genièvre » in den Verkehr gebracht worden. In einem andern

Falle fand sich in einer Bombonne 95 %iger Tresterbranntwein. Dieser aussergewöhnliche Alkoholgehalt war wahrscheinlich auf fiskalische Gründe zurückzuführen.

In einigen Gemeinden fand ein als « Elixir Savoyard » bezeichneter Likör unerwartete Verbreitung, indem er dort wie Wein getrunken wurde. Dieser Umstand mahnte das Departement des Innern zum Aufsehen und aus diesem Grunde hat es das Laboratorium mit einer allgemeinen Untersuchung der Angelegenheit beauftragt. Das Getränk ist von süsslichem Geschmack, angenehm aromatisch; daneben entspricht es vollkommen den in Art. 229 der Lebensmittelverordnung enthaltenen Vorschriften, so dass also der drohenden Gefahr zu starker Verbreitung auf Grund der Lebensmittelgesetzgebung nicht gesteuert werden kann. Dagegen scheint es nicht unmöglich, die Verbreitung des gefährlichen Likörs durch fiskalische Massnahmen etwas einzudämmen.

An zwei Orten wurde ein von der gleichen Fabrik herstammender, « Anisette » genannter Liqueur als Absinthnachahmung beanstandet. Das Getränk hatte in der Tat alle in Art. 2, Absatz 1 der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot vorgesehenen Eigenschaften einer Nachahmung von Absinth: Geruch und Geschmack nach Anis, Trübung mit Wasser, 1,9 g ätherische Oele im Liter. Der Lieferant gab die Absinthähnlichkeit des Getränkes zu, verlangte jedoch gestützt auf Absatz 2 des vorgenannten Verordnungsartikels Freigabe für den Verkehr, weil er dieses Getränk schon vor dem 1. Januar 1906 hergestellt habe. Der Fall ist noch hängig.

Eine andere Firma hat uns ebenfalls eine « Anisette » zur Untersuchung zugestellt, welche von ähnlicher Zusammensetzung war, wie die vorgenannte, Dem Gesuche, wir möchten den Verkauf dieses Liqueurs gestatten, konnten wir natürlich nicht entsprechen. Zwei andere Fabrikanten hatten einen gewissen Erfolg mit ihren unter der Bezeichnung « Apéritif » in den Verkehr gebrachten Liqueuren und eine andere Firma mit ihrem « Kräuterwasser ». Alle diese Getränke erwiesen sich als absinthähnlich. Die Strafverfolgungen sind im Gange und die betreffenden Getränke mit Beschlag belegt. Vorausichtlich werden aber alle Beklagten den Nachweis zu erbringen suchen, dass sie ihre Erzeugnisse schon vor dem 1. Januar 1906 im Verkehr hatten und daher zu der in Absatz 2 von Art. 2 der Absinthverordnung vorgesehenen Vergünstigung berechtigt seien. Diese Vorschrift ist, weil je länger je mehr zu unhaltbaren Zuständen führend, im höchsten Grade zu bedauern.

Neuenburg. Die Branntweine sind fortwährend das ausgiebigste Verfälschungsgebiet. Doch ist immerhin zu bemerken, dass von den 24 Beanstandungen 10 auf Absinth oder absinthähnliche Getränke entfallen, was das Beanstandungsverhältnis für die übrigen Branntweine etwas mildert. Die Geheimfabrikation absinthähnlicher Getränke mittelst Anethol und Spirit hat immer noch ihre Anhänger. Doch werden diese häufig denunziert und infolgedessen durch die hohen Bussen um den gehofften Gewinn gebracht.

Einer Reihe von Beanstandungen absinthähnlicher Getränke konnte nicht Folge gegeben werden, weil die Fabrikanten gestützt auf Art. 2, Absatz 2 der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot von den eidgenössischen Behörden die Ermächtigung zum weiteren Verkauf erwirken konnten.

Die beanstandeten Branntweine waren meist Verschnitte oder künstliche Ware, die unter unrichtiger Bezeichnung (Kirsch, Kognak, beziehungsweise Façon-Kirsch, Façon-Kognak etc.) verkauft worden waren. Die gegenwärtigen Vorschriften haben mindestens den Erfolg gehabt, dass künstliche Branntweine in der Regel nicht mehr als echt verkauft werden. Immerhin gilt dies nur von den kontrollierbaren Fällen; was die Wirte ihren Gästen vorsezen, entzieht sich oft der Kontrolle.

Brot.

Zürich (Kanton). Die Aufhebung der Vorschrift betreffend Vorwägen des Brotes wurde von Bäckern und Lebensmittelhandlungen als praktisch begrüsst.

Bern. Unter dem Namen «Streumehl Aurora» wurde den Bäckern ein angeblich aus Fruchtschalenmehl bestehendes Produkt angepriesen zum Bestreuen der Backformen und Baktücher. Nach der vorgenommenen Untersuchung erwies sich das Präparat als feines Sägemehl aus Koniferenholz. Es wurde als zu Backzwecken unzulässig erklärt.

Luzern. Ein Brotfehler konnte nur auf die Verwendung saurer Presshefe zurückgeführt werden.

Urkantone. In den Bäckereien lässt die Ordnung im Verkaufslokal in der Regel wenig zu wünschen übrig. Weniger Ordnung herrscht in den Backstuben, wo die Teigmulden, Knetmaschinen, Teigwagen und Brottücher oft zu wenig reingehalten werden. Man sollte meinen, die Bäcker sollten sich nunmehr mit der Bestimmung der revidierten Lebensmittelverordnung, wonach bezüglich des Brotgewichtes eine Toleranz bis zu 3 bzw. 5 % vorgesehen ist, abfinden können. Dies scheint aber durchaus nicht immer der Fall zu sein; denn wiederholt mussten Bäcker wegen zu leichtem Brot verzeigt werden.

Glarus. Die Erfahrungen, die mit dem Vorwägen des Brotes gemacht wurden, sind nicht befriedigend. Voraussichtlich wird man wieder die früher geübte Brotschau einführen. In verschiedenen Bäckereien liess die Ordnung zu wünschen übrig.

Solothurn. Die einzige eingesandte Probe bestand aus fadenziehendem Brot.

Baselstadt. Durch das Spitzen eines Tintenstiftes auf der zugedeckten Backmulde wurde grösserer Schaden verursacht, indem der Farbstoff in den Teig gelangte und im gebackenen Brot grössere und kleinere violette Flecken hervorrief, die zu mehrfachen Reklamationen Veranlassung gaben.

St. Gallen. In Ausführung der Art. 74—76 der schweiz. Lebensmittelverordnung erliess der Regierungsrat eine neue Verordnung über die Ausführung der Brotschau, welche wieder die alte Gewichtskontrolle der Brotlaibe eingeführt und den Wassergehalt des frischen Brotes auf höchstens 40 % festgesetzt hat. Zur bequemen Notierung der Befunde bei der Kontrolle steht den Ortsexperten ein Brotschautagebuch zur Verfügung. Wegen des stärkeren Ausbackens der langen Brotformen (Weggen- und Zapfenbrot) und des damit verbundenen grösseren Gewichtsverlustes stellte der Bäckermeisterverein der Stadt St. Gallen das Gesuch an die kantonale Aufsichtskommission, es möchte das Langbrot, speziell das Zapfenbrot, aus der Gewichtskontrolle entlassen werden. Nach Massgabe der eidgenössischen Vorschriften (Art. 75 L. V.) musste das Gesuch abgewiesen werden. Die Bäcker werden den Ausfall an Gewicht durch einen etwas erhöhten Preis der Langbrote decken müssen, wie dies übrigens anderwärts auch schon geschehen ist (Basel, Inserat der Bäckermeister vom 8. Januar 1916). In einer Gemeinde des Rheintales färbte ein Bäcker das Kleinbrot (Weggli, Ringli und Gipfel) mit sogenanntem Kuchengelb oder Eigelbfarbe, ohne aber die Ware als Eiergebäck zu benennen. Leider bietet die Lebensmittelverordnung keine Handhabe zur Unterdrückung derartiger unlauterer Geschäftsgebahren. Das Magermilchbrot ist auf Initiative des Kantonschemikers hin in der Stadt St. Gallen wieder zu Ehren gezogen worden. Es wurde in einem Brotlaib dieser Art 16,35 % Eiweiss gefunden, während gleichzeitig untersuchtes Vollbrot 15,30 % Eiweiss aufwies. Das Magermilchbrot war weich, locker, hellgelb und schmeckte angenehm. Aus 50 kg Vollmehl und 32 Liter Magermilch waren 70 kg Magerbrot hergestellt worden. Der Nachweis des Milchzusatzes kann durch die Reaktion des Milchzuckers erbracht werden.

Unter dem schönen Namen «Bäckerfreude» wurde von Zürich aus den Bäckermeistern in der Ostschweiz ein Streumehl zum Einpudern der Hände beim Broteinschiessen empfohlen und verkauft, das aus feingemahlenem Holzmehl bestand, das kg zu 60 Rappen. Das Präparat wurde beanstandet, da nicht zu vermeiden sein würde, dass von dieser unverdaulichen Substanz doch stets etwas am Brotteig haften bleiben würde.

Aargau. Mit dem Inkrafttreten der revidierten Lebensmittelverordnung kamen die kantonalen Behörden in die Lage, sich darüber entscheiden zu können, ob sie den in der früheren Verordnung festgelegten Modus des Vorwägens der Brotlaibe beibehalten oder die Gewichtskontrolle durch behördliche Wägungen wieder einführen wollten. Wie schon im letztjährigen Bericht erwähnt, wünschte der kantonale Bäckermeisterverband die Beibehaltung des Vorwägens. Das Laboratorium schlug vor, diesem Begehren zu entsprechen, ein allfälliges Mindergewicht aber nicht durch Zugabe eines entsprechenden Brotstückes oder Brötchens, sondern durch einen Preisabzug auszugleichen, also das Brot genau nach Gewicht zu verkaufen, wie es mit anderen Lebensmitteln auch geschieht. Der Regierungsrat entschied sich für die Brotwägungen nach dem frühern System und liess die Vorschrift

des Vorwägens beim Verkauf fallen. Die bezügliche Verordnung ist seither vom Bundesrat genehmigt worden und harret des Vollzuges, zu welchem Zweck die Ortsexperten zu einem eintägigen Instruktionskurs einberufen werden sollen.

In vielen kleinen Brotablagen auf dem Lande ist die Wohnstube oft noch der geeignetste Ort, den man zur Aufbewahrung des Brotes in dem betreffenden Hause finden kann. Natürlich darf es sich dabei nicht um grosse Familien handeln und Ordnung und Lüftung der Stube müssen gut und ein geeigneter Kasten vorhanden sein.

Wallis. Im allgemeinen gibt der Brotverkauf zu keinen Klagen Anlass. Die gewöhnlichen Brotlaibe besitzen meist das vorgeschriebene Gewicht. Dagegen sind die in Stangenform hergestellten Laibe öfters zu leicht. Es hält schwer, einzelnen Bäckern beizubringen, dass die Form der Brotlaibe an und für sich keine Abweichung von den Gewichtsvorschriften rechtfertigt.

In verschiedenen Bäckereien wurde ein «Streumehl» vorgefunden, das lediglich aus pulverisiertem Holz bestand. Die vorgenommenen Versuche haben ergeben, dass auch bei ausschliesslicher Verwendung als Streumehl beträchtliche Mengen des Präparates am Brot haften bleiben. Die Angelegenheit wurde dem Gericht überwiesen.

Butter.

Zürich (Kanton). 7 Butterproben wurden beanstandet wegen zu geringem Fettgehalt, 2 waren mit Borsäure konserviert und 2 weitere erwiesen sich als verdorben.

Zürich (Stadt). Von 143 Proben waren 6 reine Margarine, 1 ein Gemisch von Margarine und Butter, 2 mit Reisstärke verfälscht, 28 zu fettarm, 1 borsäurehaltig und 4 verdorben. Eine mit schwachem Reismehlzusatz verfälschte Butter war italienischer Herkunft.

Bern. Eine aus Italien eingeführte Butter war mit Borsäure konserviert. Eine Probe aus einem Kleinbetrieb enthielt bloss 62,7% Fett. Die übrigen Beanstandungen erfolgten wegen Verdorbenheit und Geschmacksfehlern.

Luzern. 6 Beanstandungen erfolgten wegen zu geringem Fettgehalt (77—80%), 1 wegen zu hohem Säuregrad und 1, weil bloss Margarine als Butter verkauft wurde.

Urkantone. In Altdorf ist jeden Donnerstag Buttermarkt. Die Bauern aus umliegenden wie abgelegenen Dörfern und Alpen bringen hier jeweilen ihre während 8 Tagen gesammelte Butter zum Verkauf. Es wird häufig geklagt über die schlechte Qualität dieser Butter, weniger wegen Verfälschung als wegen Unreinlichkeit und Verdorbenheit. Dass aus einer Nidel, die in einer verräucherten Sennhütte während 8 Tagen oder auch länger zusammengespart wurde, keine erstklassige Butter hergestellt werden kann, ist einleuchtend. Von einer Serie solcher Marktbutterproben war 1 wegen schimmeligem Geruch, 1 als völlig verdorben, 1 als stark verunreinigt und

2 wegen ungenügendem Fettgehalt zu beanstanden. Aus dem Kanton Schwyz wiesen 2 Proben zu wenig Fett auf, 1 war verdorben. 2 aus Italien eingeführte Buttersendungen waren mit Borsäure konserviert.

Die Sennen können sich immer noch nicht alle entschliessen, die neuen Buttermodelle mit Gewichtsangabe einzuführen. Sie sind nun durch Zirkular hierzu aufgefordert worden.

Glarus. Eine Butter enthielt nur 76,8% Fett, eine andere hatte einen Säuregrad von 18,4.

Freiburg. Es wurden 21 Proben beanstandet: 5 wegen Verunreinigung, 5 wegen ungenügendem Fettgehalt, 10 weil zu leicht und 1 weil ranzig.

Solothurn. Eine der beanstandeten Butterproben war mit Borsäure konserviert, die andere erwies sich als reine Margarine.

Baselstadt. Bei einer Tafelbutter wurde beobachtet, dass sie von einem Tag zum anderen talgig wurde. Eine andere musste wegen ranzigem Geruch und Geschmack beanstandet werden, obwohl der Säuregrad bloss 3,9 betrug. Eine Butter hatte ausgesprochenen Geruch und Geschmack nach grünen Erbsen; nach dem Einsieden war er verschwunden. Gegen Ende des Jahres erfolgten mehrfache Butterbeanstandungen wegen zu geringem Fettgehalt; in einem Falle betrug er bloss 76,7%. In einer Butter stellten sich einige Zeit nach dem Einsieden grünliche Flecken ein, die sich als Schimmelpilzwucherungen erwiesen. Die Ursache war auf ungenügendes Erhitzen beim Einsieden zurückzuführen. Eine auffallend billig angebotene « Kochbutter » erwies sich als gewöhnliches gelbes Kochfett.

Schaffhausen. Bei den Butterbeanstandungen handelt es sich fast ausschliesslich um zu hohen Wassergehalt, bis zu 38%. Derartige Ware wird weniger bei öffentlichen Verkaufsstellen als im verbotenen Hausierverkehr angetroffen; sie wird dem Wiederverkäufer nicht selten auf ausdrückliche Bestellung hin geliefert.

St. Gallen. Der Verkauf von Butterersatzmitteln unter dem Namen des Naturproduktes wird immer seltener; immerhin fehlt es nicht an einzelnen Versuchen. So verkaufte eine Hausiererin ihre Margarine gelegentlich als Butter, wusste sich aber einer Strafverfolgung durch die Flucht zu entziehen. Es herrscht manchenorts die Meinung, mit dem Namen Kochbutter dürfe man fremde Zusätze verdecken. So wurde eine Mischung von Margarine mit kaum 15% Butter (Reichert-Meissel'sche Zahl 4,07) als Kochbutter in einen anderen Kanton verkauft, ebenso ein gelbes Kochfett. Wegen zu hohem Wassergehalt, 28,9%, fand 1 Beanstandung statt. Gegen Ende des Jahres ist öfters Butter mit 79–81% Fett erschienen. Im weiteren wurde versucht, statt der vereinbarten Nidelbutter eine Vorbruchbutter zu liefern. Oefters musste Butter wegen Qualitätsfehlern oder Verderbnis beanstandet werden, so wegen zu hohem Säuregrad, Verbleichung infolge Belichtung oder Aufnahme von fremden Riechstoffen. Im Oberland wurde zur Seuchezeit eine Buttertransportkiste mit Kresapol desinfiziert. Die

nächste Sendung nahm den abscheulichen Geruch dieses Mittels an und war völlig ungeniessbar. Eine andere in der Nähe von Fischen gelagerte Butter konnte von dem widerlichen Fischgeruch nur soweit befreit werden, dass eine Verwendung im eigenen Haushalt des Händlers gestattet werden konnte.

Graubünden. Die Beanstandungen betrafen meist verdorbene Butter mit Säuregraden bis auf 27. Zwei als Butter verkaufte Fette stellten sich als Margarine heraus.

Thurgau. 4 Butterproben hatten zu geringen Fettgehalt.

Tessin. Durch die Beteiligung Italiens am Kriege wurde die Buttereinfuhr eingeschränkt. Es wurde mehrmals versucht, mit Margarine verfälschte Butter einzuführen. Einige Proben enthielten übermässig Wasser.

Wallis. Eine beanstandete Marktbutter hatte zu wenig Fettgehalt, einen zu hohen Säuregrad und enthielt überdies auch noch Würmer.

Neuenburg. Es erfolgten bloss 2 Butterbeanstandungen, beide wegen Ranzidität. Mit der Erhöhung der Marktpreise scheinen also die Verfälschungen zurückgegangen zu sein. Die eidgenössischen Maximalpreise für Butter haben die früher übliche Unterscheidung zwischen Rahmbutter und Vorbruchbutter, wie sie auch in der Lebensmittelverordnung vom 29. Januar 1909 enthalten war, wieder hergestellt. Zur Ermöglichung einer wirksamen Kontrolle sollte aber auch eine genaue Bezeichnung der beiden Qualitäten vorgeschrieben werden. Gegenwärtig wird sozusagen alle Butter als «Tafelbutter» zum Maximalpreis verkauft. Die Kochbutter ist fast gänzlich vom Markte verschwunden.

Genf. Die meisten Butterbeanstandungen erfolgten wegen Uterlassung der Gewichtsangabe auf geformten Stücken. Ueberdies erfolgten auch Beanstandungen wegen ungenügendem Fettgehalt.

Eierkonserven.

Zürich (Kanton). 1 Probe flüssiges Eigelb wurde beanstandet wegen Konservierung mit Borsäure und 1 Probe Eigelbpulver wegen Konservierung mit Benzoessäure.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen Zusatz von Benzoessäure.

Baselstadt. Angeblich aus China stammende flüssige Eierkonserven waren teils mit Borsäure, teils mit Benzoessäure konserviert.

Neuenburg. Von der Grenzkontrolle gingen mehrere Proben getrocknetes Eiweiss und halb- oder ganzgetrocknetes Eigelb ein. Ein Eigelb war stark gesalzen und borsäurehaltig. Gegen die übrigen Präparate war nichts einzuwenden.

Essig und Essigessenz.

Zürich (Kanton). Von 97 zur Untersuchung eingelieferten Proben mussten 58 wegen zu wenig Essigsäure beanstandet werden.

Zürich (Stadt). Ein Weinessig wurde wegen zu starker Verdünnung beanstandet, ein anderer weil trübe und viele Essigälchen enthaltend. Von 4 Speiseessigen enthielt 1 zu wenig Essigsäure und 1 war durch Essigälchen verdorben. 11 kontrollierte Essigessenzen enthielten mit Ausnahme einer einzigen den vorgeschriebenen Gehalt von 80% Essigsäure.

Schaffhausen. Häufiger als auf Grund der chemischen Untersuchung müssen Essige wegen Verunreinigung durch Essigälchen beanstandet werden.

St. Gallen. Ein trauriges Produkt war ein Essig mit nur 1,84 statt mindestens 4% Essigsäure, daneben durch Hefe, Bakterien und Oeltropfen getrübt; er musste beseitigt werden. Wiederholt wurde im Handel stark verdünnte Essigessenz angetroffen; eine Probe enthielt bloss 56,1, eine andere gar nur 53,9% Essigsäure, statt der vorgeschriebenen 80%.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich (Kanton). Eine Probe Hackfleisch erwies sich als verdorben. 7 Wurstproben mussten wegen Mehlgehalt und 3 wegen künstlicher Färbung beanstandet werden. Mehrmals musste wegen Unordnung in den Verkaufslokalen, Wurstereien, Fleischhackereien, Siedereien und Kühlräumen eingeschritten werden.

Zürich (Stadt). Von Fleischschauern wurden unserer Untersuchungsanstalt 33 Proben ausländischer Wurstwaren zur Untersuchung zugestellt. 2 enthielten Stärkemehl, 3 Borsäure und 2 waren in Metallfolie mit 91 bis 92% Bleigehalt verpackt. Von 432 Proben inländischer Fleischwaren waren 3 mehlhaltig und 3 künstlich gefärbt.

Luzern. In Fleischkäse und Balleron wurde Mehl nachgewiesen. Eine Bratwurst ergab nach Behandlung mit Jod Blaufärbung, ohne dass mikroskopisch Stärkekörner nachgewiesen werden konnten. Wahrscheinlich handelte es sich um ein neues Fleischbindemittel oder um stark verkleisterte Brotkrume. Die Verwendung gefärbter Wursthüllen ist immer noch nicht ausgerottet. Ein Fleischkonservierungsmittel erwies sich als ein Gemisch von Zucker, Kochsalz und Salpeter.

Urkantone. Der Unfug des Mehlzusatzes zum Wurstbrät hat fast gänzlich aufgehört.

Glarus. Von 36 Wurstproben wiesen nur noch 2 Zusätze von Mehl oder Brot auf.

St. Gallen. Einzelne st. gallische und appenzellische Metzger konnten sich den Mehlzusatz zu ihren Wurstwaren immer noch nicht abgewöhnen; Mehlzusätze bis zu 6% kamen wieder häufig vor. Die Ausrede eines Metzgers, die in seiner Ware vorgefundene Stärke müsse von dem als Gewürz verwendeten Pfefferex herrühren, konnte nicht gelten gelassen werden, weil sich in den Wurstwaren Weizenstärke vorfand, während Pfefferex nur Buchweizenstärke enthält.

Auf Antrag der Gesundheitskommission der Stadt Rapperswil hat im Monat September in 9 Gemeinden des Kantons eine Erhebung über das Wurstgewicht und den Wurstpreis stattgefunden. Hiernach schwankt das Gewicht der Würste an sich und der Preis des Wurstfleisches per Gewichtseinheit innert sehr weiten Grenzen. Die kantonale Aufsichtskommission wird die Untersuchungsergebnisse dem Schweizerischen Gesundheitsamt unterbreiten um zu erfahren, ob eine gesetzliche Grundlage geschaffen werden kann, auf der für Wurstwaren, ähnlich wie für die Brotlaibe und Butter in geformten Stücken, der Verkauf in Stücken von bestimmtem Gewicht gefordert werden dürfte.

Thurgau. Unzulässige Bindemittel wurden in 7 Proben vorgefunden; verbotene Konservierungsmittel dagegen fanden sich nicht vor. Während früher das Gewicht der Savelatwürste ziemlich allgemein 100 g betrug, ist es 1915 auf 85—95 g zurückgegangen. Dies wäre entschuldbar, wo die Wurstpreise gleichgeblieben, nicht aber, wo diese gestiegen sind. Einzelne Metzger haben überdies bei der Herstellung der Savelatwürste grössere Mengen von Knorpelsubstanz verwendet.

Eine als «Fleischextrakt Stüssyn» bezeichnete Ware bestand aus gesalzenem Knochenauszug ohne nennenswerte Mengen von Fleisch.

Wallis. Die Beanstandungen betrafen verdorbene Häringe, bombierte Fleischkonserven, ranzige Würste und ranzigen Speck. In einem Geschäft wurden mehrere Kisten Sardinen beanstandet, weil das in den Büchsen enthaltene Oel ranzig war. Ein Teil der Büchsen trug deutliche Spuren, dass sie, offenbar zur Beseitigung der darin enthaltenen Zersetzungsgase, geöffnet und dann wieder verlötet worden waren. Der Lieferant wurde zu 500 Fr. Busse verurteilt. Ein Fabrikant von mehlhaltigen Savelatwürsten wurde mit 300 Fr. gebüsst.

Neuenburg. Eine von einem Kollegen signalisierte, als «Tête marbrée» bezeichnete Fleischkonserve erwies sich bei der Untersuchung als Mischung von allerlei zum Teil verdorbenen Abfällen, wobei auch Knochen- und Sehmenteile nicht fehlten. Die Konserve wurde wegen vorschriftswidriger Beschaffenheit und Verdorbenheit vom Verkehr ausgeschlossen. Eine bombierte Kuttelsalatkonserve musste wegen ungenügender Verzinnung der Büchsen beanstandet werden. Die Kutteln schmeckten fade und hatten ein unappetitliches Aussehen; die Brühe war eisenhaltig.

Genf. Nachdem der Missbrauch des Mehlzusatzes zu Würsten beseitigt war, haben wir dies Jahr auch die Leberpasteten einbezogen. Solche mit Mehl verfälschte Leberpasteten wurden aus anderen Kantonen eingeführt.

Fruchtsäfte.

St. Gallen. In bedenklichem Zustande befand sich ein Himbeersaft mit Geruch und Geschmack nach Schwefelwasserstoff und Buttersäure, künstlich aufgefärbt, bloss 0,68 g freie Säure im Liter enthaltend, völlig verdorben und ungeniessbar.

Gemüsekonserven.

Zürich (Stadt). Für eine grössere Anzahl von Büchsen mit Spinatkonserven musste Vernichtung beantragt werden, weil sie stark in Zerfall übergegangen waren und grössere Mengen Zersetzungsprodukte enthielten.

Baselstadt. Die Kupferbestimmung in einer Anzahl von Gemüsekonserven, wobei die während einer Stunde abgetropfte Ware zur Untersuchung gelangte, ergab in Bohnen 25–88 mg und in Erbsen 58–95 mg Kupfer auf 1 kg der Konserve.

St. Gallen. Bombierte Büchsen enthielten verdorbene grüne Erbsen; die trübe Brühe war voll lebender, in Vermehrung begriffener Stäbchen.

Gewürze.

Bern. 3 als «Saucen-Extrakt» bezeichnete Präparate bestanden aus Kartoffel- und Weizenmehl, etwas Zucker und geringen Mengen von Gewürzen. Sie hatten offenbar den Charakter von Gewürzsurrogaten und wurden, weil mit gepulverten Gewürzen gemischt, gestützt auf Art. 169, Absatz 2, der Lebensmittelverordnung beanstandet.

Luzern. Der abnorm hohe Mineralgehalt eines Pfeffers konnte auf gekalkte Pfefferkörner zurückgeführt werden.

Urkantone. Während in früheren Jahren Beanstandungen gemahlener Gewürze sehr häufig waren, kommen Unterschiebungen von Surrogaten oder minderwertige Beimischungen nur noch selten vor.

Baselstadt. Zum Vermahlen bestimmte Muskatnüsse enthielten 15–20% wurmstichige Ware. Da die angefressenen Nüsse zum grössten Teile im Innern noch gesund waren, wurde das Vermahlen unter der Bedingung gestattet, dass die Nüsse vorher unter Aufsicht gebrochen und durch Sieben vom Wurmmehl getrennt wurden.

Schaffhausen. Ein als «Wurstkraut» verkaufter Majoran ergab 37,0% Asche; der in Salzsäure unlösliche Teil betrug 17%.

St. Gallen. Eine Paprika mit 23,7% (statt mindestens 25,0) alkoholischem Extrakt und 7,61% (statt höchstens 6,5) Asche zeigte schwachen Geruch und Geschmack, dagegen intensiv gelbrote Farbe; sie war mehr Farbstoff als Gewürz.

Tessin. Mehrere Safranproben waren mit Saflor verfälscht.

Wallis. Ein Pfeffer und ein Safran mussten als verfälscht beanstandet werden.

Neuenburg. Ein Rohzimt wurde beanstandet, weil er von einer minderwertigen Spielart von Cinnamomum mit dicker, herber, aromaloser Rinde herstammte.

Honig.

Zürich (Kanton). 2 Proben waren unrichtig bezeichnet, eine verdorben. Ein «Gebirgshonig-Aroma-Pulver» wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Zürich (Stadt). Von 12 Honigproben stellte sich eine als Kunsthonig heraus. 2 Honige ausländischer Herkunft waren nicht vorschriftsgemäss bezeichnet. Von 16 als Kunsthonig in den Verkehr gebrachten Fabrikaten wurden 13 beanstandet, und zwar wegen ungenügender Bezeichnung der Verkaufsgefässe, zu grossem Wassergehalt, Verdorbenheit, künstlicher Färbung, künstlichem Aroma und Zusatz von Konservierungsmitteln. Eine Probe enthielt 0,634 g Ameisensäure im kg. Ein «Bienenhonigaroma» erwies sich als künstlicher Ester. Der Handel mit sogenannten Kunsthonigpulvern und Kunsthonigextrakten hat stark zugenommen. Meistens waren es frisch zugereiste Ausländer, welche damit auf dem Platze Zürich ihr Glück zu machen versuchten.

Bern. Eine Probe wurde als Zuckerfütterungshonig, eine andere als falsch bezeichnet beanstandet. Mehrere «Honigpulver» bestanden der Hauptsache nach aus Zucker und Weinsäure oder Zitronensäure. Während die einen künstlich gefärbt und künstlich aromatisiert waren, enthielten andere Karamel und natürliche Aromastoffe (Wachsauszüge). Auch die erlaubten Präparate wurden meist unter unzutreffenden, auf Täuschung berechneten Anpreisungen in den Handel zu bringen versucht.

Luzern. Mehrere Zuckerfütterungshonige mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden. Einzelne Honigpulver erwiesen sich als künstlich aromatisiert.

Urkantone. Zu vielen Reklamationen seitens der Bienenzüchter geben die in neuerer Zeit immer häufiger auftauchenden Kunsthonigpulver Anlass. Sie werden in marktschreierischer Weise unter allen möglichen Phantasienamen angepriesen. Leider ist es nur selten möglich, gestützt auf die Lebensmittelgesetzgebung, gegen diesen Auswuchs der Surrogatfabrikation einzuschreiten. Vorläufig wird man sich darauf beschränken müssen, die Konsumenten durch Belehrung aufzuklären.

Glarus. Ein Kunsthonig enthielt 23,8 % Wasser.

Baselstadt. Ein «Prima Havannahonig» war durch Holzsplitter, Kohle und Bienenbestandteile stark verunreinigt und enthielt 25,7 % Wasser. Verschiedentlich mussten Kunsthonige beanstandet werden, weil die zur Herstellung verwendeten «Honigpulver» künstliche Farb- und Aromastoffe enthielten. Ein Fabrikant von Kunsthonigpulver suchte das Verbot von künstlichen Aromastoffen und fremden Farbstoffen dadurch zu umgehen, dass er dem aus Zucker und Weinsäure bestehenden Kunsthonigpulver eine Düte beifügte, die künstliches Honigaroma und einen Teerfarbstoff, in Zucker verteilt, enthielt. Ferner glaubte man sich den Vorschriften des Art. 110 der Lebensmittelverordnung dadurch entziehen zu können, dass auf der Packung in unauffälliger Weise angegeben war, der aus diesem Präparat hergestellte Kunsthonig sei nur zum eigenen Gebrauch bestimmt und sei daher dem Lebensmittelgesetz nicht unterstellt.

Des ferneren schreibt der Kantonschemiker:

«In mehreren Fällen überzeugten wir uns durch Herstellung von Kunsthonig unter genauer Befolgung der Vorschrift, dass die auf den Packungen angegebenen Behauptungen, wie «feinstes Lindenblütenhonigpulver zur vollkommenen Nachbildung von echtem Bienenhonig», oder «Der Inhalt des Päckchens reicht zur Bereitung von 5–6 Pfund feinstem, aromatischem, goldgelbem Kunsthonig», oder «Blütenhonigersatz von köstlichem Wohlgeschmack und natürlichem Aroma», mit grosser Vorsicht aufzunehmen und eigentlich als eine Täuschung des Publikums zu betrachten sind. Die aus solchen Kunsthonigpulvern hergestellten dicken Sirupe können in bezug auf Geruch und Geschmack nicht einmal als gute Kunsthonige taxiert werden, geschweige denn, dass sie auch nur eine entfernte Ähnlichkeit mit Honig hätten. Da, wie die Berechnung ergibt, in diesen Kunsthonigpulvern 1 kg Zucker mit ca. Fr. 17.50 bezahlt werden muss, ist beantragt worden, gegen den Verkauf, gestützt auf den Bundesratsbeschluss über den Verkauf von Zucker, vom 27. November 1915, einzuschreiten.

«Ein Präparat, das mittels eines Kunsthonigpulvers, welches künstlich gefärbt und parfümiert war, hergestellt worden und die Konsistenz eines Honigs besass, sollte als *Tafelsirup* in den Verkehr gelangen. Unsere Anschauung, dass es sich in diesem Falle um Kunsthonig handle, der nur behufs Umgehung der Art. 109 und 110 der Lebensmittelverordnung fälschlich als Sirup bezeichnet war, musste nachträglich, nachdem bereits eine Oberexpertise angebeht worden war, anerkannt werden, da das Präparat inzwischen vollständig fest geworden, also augenscheinlich kein Sirup mehr war.

«In einem anderen Falle wurde eine Mischung von Zuckersirup und Honig unter der Bezeichnung «Alpenkräutersirup Miela» in den Verkehr gebracht und in Inseraten ausdrücklich die Verwendung als Tafelhonig empfohlen. Auch hier ist die Deklaration als Kunsthonig gefordert worden.»

St. Gallen. Ein aus Feldkirch eingeführter «Honig» erwies sich als mit Glukose bereiteter Kunsthonig. Oeftere Beanstandungen betrafen überhitzte Honige, welche keinen Eiweissniederschlag ergaben, keine wirksamen Fermente enthielten und meistens einen Karamelgeschmack zeigten. Die Deklarationen Tafel-Kunsthonig und Miel de table artificiel für Kunsthonig wurden beanstandet. Am meisten Mühe und Arbeit verursachten die Kunsthonigpulver, die allmählich zu einer Landplage werden. Leider bietet die Lebensmittelverordnung keine Handhabe, um gegen diese unlautere Industrie einzuschreiten, wenn sich nicht ein künstlicher Farbstoff oder ein nachweisbar fremdes Aroma im Pulver vorfindet. In einem Präparat einheimischen Ursprungs stellte das Laboratorium Braunfärbung fest, hervorgerufen durch Gelb, Rot und Blau, die sich auf dem angefeuchteten Filter im Teller nach dem Aufstreuen des Pulvers schön nebeneinander erkennen liessen. Was an solchen Präparaten verdient wird, geht aus einem Inserat des «Berliner Tagblattes» hervor, wo eine Fabrik die 1000 Beutel zu 12 Mark anbietet; der einzelne Beutel kostet also 1,2 Pfennig oder heute 1,2 Rappen, wird aber zu 50, 60 und noch mehr Rappen verkauft.

Graubünden. In einem als ausländischer Honig bezeichneten Produkt wiesen die Fiehe'sche Reaktion wie die serologische Untersuchung deutlich auf eine Verfälschung mit Invertzucker hin. Dieses Ergebnis wurde auch durch einen Honigdegustator von Ruf bestätigt.

In unserem Kanton wird auch Kunsthonigpulver fabriziert. Da es keine der in Art. 110 der Lebensmittelverordnung verbotenen Stoffe enthält, ist gegen dessen Herstellung nichts einzuwenden.

Aargau. Viel Unannehmlichkeiten brachte uns die Honigpulverindustrie, deren Fabrikate wie Pilze aus dem Boden schossen. Wir sahen uns veranlasst, gegen diese Präparate, deren Verkauf lediglich ein Beutezug auf die Gutgläubigkeit des Publikums bedeutet, mit allen uns zur Verfügung stehenden Mitteln einzuschreiten. Leider boten die gesetzlichen Bestimmungen nicht immer eine genügende Handhabe, solche Waren vom Verkehr auszuschliessen, sodass wir uns damit begnügen mussten, das Publikum öffentlich vor dem Kaufe dieser wertlosen und im Preise meist stark übersetzten Produkte, die einen Nutzen nur für den betreffenden Fabrikanten haben, zu warnen.

Tessin. Verschiedentlich wurde versucht, mittels künstlicher Aroma- und Farbstoffe hergestellte «Honigpulver» einzuführen.

Neuenburg. Zufolge der Missernte im eigenen Land fanden sich häufig fremde Honige vor. Sie erwiesen sich ausnahmslos als normal. Ein als Poudre de miel artificiel bezeichnetes Präparat bestand aus einer Mischung von Zucker und Weinsäure, aromatisiert mit etwas ausländischem Honig und mit Karamel gefärbt.

Genf. Es ist auffällig, dass 6 Jahre nach dem Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes Kunsthonig noch unter dem Namen von Naturhonig angepriesen werden darf, wie es in folgendem Prospekt geschieht: «Dieses Produkt ist reinsten Bienenhonig, dem, um ihn flüssig zu erhalten, etwas unkristallisierbarer Zucker beigemischt ist. Diese Umbildung des Honigs in «Mielline» entfernt nicht bloss die dem Naturhonig oft anhaftende Schärfe, sondern sie verleiht ihm auch einen kräftigeren Geschmack und entwickelt in vorteilhafter Weise sein Aroma.»

Kaffee.

Zürich (Kanton). In 3 durch die Grenzkontrolle gemeldeten Proben wurde zu viel Einlage nachgewiesen. Die Ware wurde erst freigegeben, nachdem sie unter amtlicher Aufsicht erlesen und die Einlage beseitigt worden war.

Luzern. Von der Grenzkontrolle eingesandte Rohkaffee enthielten 8,5 bis 9% Einlage. Ein gerösteter Kaffee wurde beanstandet, weil er glasiert war.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung Java Perl wurde eine sehr geringe Sorte Robusta-Kaffee vertrieben. Da diese Sorte aus Java kommt und Perlform besitzt, konnte auf Grund der Lebensmittelgesetzgebung nicht

eingeschritten werden; dagegen lag wohl ein Schulbeispiel von unlauterem Wettbewerb vor. Ein in einer Wirtschaft ausgeschenkter schwarzer Kaffee enthielt 3,3% wasserfreie Soda. Es konnte nicht ermittelt werden, wer diesen Zusatz verschuldet hatte.

St. Gallen. Ein von einem Zollamt eingesandter polierter Portorico enthielt Spuren eines blauen Poliermittels, das jedoch nicht als Färbemittel angesehen werden konnte. In einer Probe Rohkaffee fand sich nicht weniger als 17,8% Einlage (schwarze Bohnen und Fremdkörper). Er war für eine Grosshandlung bestimmt, die alle eingehenden Sendungen in einer Strafanstalt erlesen lässt.

Graubünden. Ein importierter Kaffee enthielt etwa 40% verschimmelte Bohnen. Als reiner gerösteter Kaffee wurde ein Gemisch verkauft, das aus viel Zichorienpulver und ein wenig Kaffee und Karamel bestand. Ein Posten gerösteter Kaffee erwies sich als stark gefettet.

Tessin. Es wird immer noch versucht, gefärbten Kaffee ohne entsprechende Bezeichnung zu verkaufen. Ein Handelsmann wollte der Vorschrift von Art. 155, Abs. 1 der Lebensmittelverordnung dadurch Genüge leisten, dass er einen gefärbten Santos als «Caffè Santos M» fakturierte, indem er sich darauf berief, «M» bedeute macchinato und sei gleichbedeutend mit colorato. Selbstverständlich wurde diese Auffassung nicht gutgeheissen.

Wallis. Es erfolgten je 2 Beanstandungen von verunreinigtem und glasiertem Kaffee. In einem Rohkaffee haben sich mit Strychnin vergiftete Weizenkörner vorgefunden, wenn auch nicht gerade in beträchtlicher, so doch immerhin in bemerkenswerter Menge. Da sich daneben auch Mäusekot vorfand, ist anzunehmen, dass diese gefährlichen Weizenkörner durch Mäuse in den Kaffee hineingeschleppt worden seien.

Neuenburg. Ein Rohkaffee war feucht und schimmelig, ein «Kaffee-pulver» durch beträchtlichen Zusatz von Zichorien verfälscht und eine «gezuckerte Kaffeemischung» enthielt in Wirklichkeit neben Zucker ein wenig Kaffee und viel Zichorien.

Genf. Im Kaffeehandel ist es wesentlich besser geworden; die Ware mit übermässig viel Einlage wird erlesen, bevor sie zum Kleinverkauf kommt.

Kaffeesurrogate.

Zürich (Stadt). Wegen unrichtigen oder unvollständigen Aufschriften erfolgten 3 Beanstandungen.

Luzern. In Luzern wird ein neues, aus gerösteten Kastanien hergestelltes Kaffeesurrogat hergestellt. Der Abguss ist nicht unschmackhaft. Das Präparat soll sich in Luzern schon einiger Beliebtheit erfreuen.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung «Café sucré Stella» wurde ein Gemisch von Zucker, Kaffee, Zichorien und Zichorienextrakt verkauft. Die Verpackung eines anderen Kaffeesurrogates, das als echter Zichorienkaffee

bezeichnet war, trug die Aufschrift «Während des Krieges provisorische Mischung aus Zichorien und Feldfrüchten». Die mikroskopische Untersuchung ergab, dass das Präparat neben Zichorien vorwiegend aus Gerste und Feigen bestand. In beiden Fällen wurde wegen unrichtiger Bezeichnung eingeschritten. Ein geröstetes Zichorienpulver mit der Bezeichnung «Chicorée de Flandre» enthielt 5,5% Sand.

Tessin. Als Neuheit ist die Herstellung eines Kaffeesurrogates aus Kastanienholz zu melden. Das mit Melasse imprägnierte Holzpulver hat eine gewisse Aehnlichkeit mit Zichorienpulver. Das Präparat wurde, gestützt auf Art. 162 der Lebensmittelverordnung, beanstandet.

Wallis. Drei beträchtliche Kaffeesurrogatsendungen mussten wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet werden. Die Aufschrift gab nicht genügend Auskunft über das verwendete Rohmaterial und überdies war das Wort «Kaffee» zu gross gegenüber der Sachbezeichnung.

Neuenburg. Als Ersatz des in letzter Zeit seltener gewordenen Zichorienkaffees sind eine Menge neuer Kaffee-Ersatzmittel aufgetaucht. Gegen deren Beschaffenheit war nichts einzuwenden; wohl aber mussten einzelne Bezeichnungen als vorschriftswidrig beanstandet werden. Gewisse Kaffeesurrogate, welche wie geröstete Gerste aussahen, stellten sich bei der Analyse als Malzkaffee heraus.

Kakao.

Zürich (Stadt). Wegen falscher und täuschender Bezeichnungen wie Kakaotee, Kakaokaffee oder gar Kakaopulver wurden 7 ausschliesslich aus Kakaoschalen bestehende Präparate beanstandet. Es wurde verlangt, dass diese nur unter der ausdrücklichen Bezeichnung Kakaoschalen-Tee (-Kaffee, -Pulver) verkauft werden dürfen.

Luzern. Ein als Kakao in den Handel gebrachtes Produkt bestand zum grössten Teil aus gepulverter, extrahierter Zimtrinde.

Freiburg. Es erfolgte je eine Beanstandung wegen Schaleninhalt und Verdorbenheit.

Baselstadt. Als Neuheit kam während der Kriegszeit der sogenannte Kakao-Tee in den Handel, von dem behauptet wurde, er sei gesünder und billiger als Kakao, Kaffee und Tee. Dabei handelte es sich weiter um nichts als um grob zerstoßene Kakaoschalen, ein Abfallprodukt der Schokoladefabrikation, das damals zu 5 Fr. per 100 kg erhältlich war. Das Präparat wurde um 55 Rp. das kg, also 11 mal teurer verkauft. Man weiss wirklich nicht, worüber man mehr staunen soll, die Unverfrorenheit der Verkäufer oder die Gutmütigkeit der Abnehmer. Charakteristisch ist auch ein Inserat folgenden Inhalts: «Ein Mittel zum Sparen: Kakao 80 Rp. per kg.» Darunter in kleiner Schrift: «Kakaoschalenpulver». Offenbar eine Spekulation auf die bekannte Flüchtigkeit der Leser! Mehrere von auswärts bezogene Kakaopulver enthielten reichlich Kakaoschalen, die in einem Falle auf Grund der Rohfaserbestimmung auf etwa 40% zu schätzen waren.

St. Gallen. Als interessante Erscheinung muss das Auftauchen von Kakaoschalen zur Bereitung eines Teegetränkes verzeichnet werden. Nach Hartwich hat eine solche Verwendung schon früher stattgefunden, ist aber wieder völlig vergessen worden. Noch vor kurzer Zeit wurden Kakaoschalen als minderwertiges Viehfuttermittel zum Preise von 4—5 Fr. pro 100 kg verkauft. Nach ihrer Entdeckung als Teematerial kosten sie jetzt im Kleinhandel 60 Rp. pro kg. Der Name Kakaoschalentee ist dem Reformhaus Aryana in Zürich vom eidg. Amt für geistiges Eigentum unter Nr. 36 504 als Wortmarke geschützt worden! Dagegen haben wir die Bezeichnung Kakao-Tee, wie sie zuerst versucht wurde, verboten.

Käse.

Zürich (Kanton). Eine von der Grenzkontrolle gemeldete Probe von Gorgonzola enthielt eine aus Mineralstoffen (Schwerspat) bestehende Rinde, die vor der Freigabe entfernt werden musste.

St. Gallen. Infolge der Festsetzung eines Minimalfettgehaltes für die verschiedenen Qualitäten der Handelskäse gelangen jetzt öfters Käse zur Untersuchung. Eine von einem Hausierer als Tilsiterkäse verkaufte Ware enthielt bloss 5,4% Fett. Sogar ein übermässig gesalzener Zentrifugen-Magerkäse mit nur 0,58% Fett führte den Namen Tilsiter. Dagegen fanden sich auch vollfette Tilsiterkäse mit 45—48% Fett in der Trockenmasse im Handel, wirkliche Primaware mit weichem Teig und feinem Geschmack.

Kohlensaure Wasser (künstliche).

Graubünden. Es wurden verschiedentlich kohlensaure Wasser und Limonaden aufgegriffen, welche deutliche Kupferreaktionen ergaben (in sogenannten Syphons fand sich bis zu 11,3 mg Kupfer im Liter). Aus diesem Grunde wurde eine eingehendere Untersuchung in den betreffenden Fabriken veranstaltet, wobei sich herausstellte, dass einzelne Apparate ungenügend verzinnt waren. Da eine direkte Kontrolle solcher Apparate aus technischen Gründen nicht leicht durchführbar ist, erhielten die Lebensmittelinspektoren den Auftrag, jeweilen eine Probe Wasser über Nacht unter dem üblichen Druck im Apparat stehen zu lassen und sie dann zur Untersuchung einzusenden. Eine regelmässige jährliche Kontrolle erscheint unter diesen Umständen angezeigt.

Genf. Die alten Einrichtungen zur Herstellung von kohlensauren Wassern verschwinden mehr und mehr. Gegenwärtig verwendet man fast ausschliesslich nur noch flüssige Kohlensäure. Bloss in einem einzigen Getränk wurden Spuren von Kupfer nachgewiesen.

Konditoreiwaren.

Glarus. 2 Proben Waffeln mussten als ungeniessbar bezeichnet werden. Die eine war infolge Belichtung im Schaufenster verdorben, die andere zeigte stark seifigen Geschmack.

St. Gallen. Ein in der Ostschweiz bekannter Artikel, der auf allen Jahrmärkten verkauft wird, ist das sogenannte Magenbrot, meistens in Schokolademasse getauchte Abschnitte von Appenzeller Biberfladen. Eine Ware dieser Art zeigte einen abscheulichen, laugenhaften Geschmack, reagierte stark alkalisch, enthielt 0,12 % Ammoniak, wahrscheinlich in Form von Hirschhornsalz, das als Triebmittel verwendet, aber nicht ausgetrieben worden war. Neben vielem anderen leiden auch die Hilfsstoffe der Konditorei des Krieges wegen Not; eine Sendung italienischer Mandeln (Kernels) war in schauerhafter Weise verschimmelt und angefault, nachweislich durch Meerwasser havariert.

Konfitüren.

Zürich (Stadt). Eine Erdbeerkonfitüre enthielt 420 mg Salizylsäure pro Kilogramm. 2 als Fruchtgelée mit Erdbeer- bzw. Aprikosenaroma bezeichnete Präparate bestanden bloss aus gefärbtem Zuckersirup mit etwas Weinsäure und künstlichen Aromastoffen, der mittels Agar zum gelieren gebracht worden war.

Bern. Beanstandungen erfolgten wegen Verdorbenheit und übermässigem Gehalt an Salizylsäure.

Baselstadt. Eine Johannisbeerkonfitüre, die in einem verzinkten Gefäss erkalten gelassen wurde, enthielt 1,4 ‰ Zink.

Neuenburg. 2 als « pur fruit et sucre » bezeichnete Konfitüren enthielten Glukose und entsprachen demnach der Aufschrift nicht.

Körnerfrüchte.

Zürich (Kanton). Einer Wagenladung Reis musste wegen Verunreinigung durch tierische Parasiten die Verwendbarkeit als menschliche Nahrung abgesprochen werden.

Luzern. Eine Partie Reis hatte durch zu lange Lagerung einen widerlichen Geruch angenommen.

Glarus. Dass man in Kriegszeiten unter Umständen mit geringer Ware Vorlieb nehmen muss, zeigte ein vom Bund gelieferter Posten Reis, der 13 % erdige Einlage enthielt.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen Verdorbenheit.

Baselstadt. Ein Reis war mit einem Teerfarbstoff deutlich rot gefärbt. Ein grösserer Posten indischer Reis, auf dem sich nicht die geringsten Schimmelpilzspuren entdecken liessen, besass einen stark schimmligen Geruch und Geschmack. Da sich diese unangenehme Eigenschaft auch beim Kochen nicht verlor, musste diese Ware trotz der schlechten Zeiten als zur menschlichen Ernährung ungeeignet beanstandet werden.

Limonaden.

Zürich (Stadt). Von 57 untersuchten Limonaden war nur eine zu beanstanden, und zwar deshalb, weil auf der Flasche neben dem Phantasienamen die Sachbezeichnung Limonade fehlte.

Urkantone. Häufigen Anlass zu Beanstandungen gaben Limonaden, welche durch sprossende Hefe oder Schimmelpilze getrübt waren.

Glarus. Bei der Limonadenfabrikation scheint es noch vielfach an der nötigen Sachkenntnis zu fehlen, indem häufig trübe, mit Schimmelpilzen infizierte Getränke in den Handel kommen. 2 Limonadenpulver waren sacharinhaltig, ohne dass dieser Zusatz deklariert war.

St. Gallen. Trotz der Vorschrift von Art. 141, Abs. 2 der Lebensmittelverordnung, wonach für Limonaden, für welche Phantasienamen verwendet werden, die Sachbezeichnung «Limonade» auf der Etikette unerlässlich ist, fahren viele Fabrikanten fort, ihre Erzeugnisse bloss mit nichtssagenden Phantasienamen wie Chabeso, Kolata, Si-Si-Brause, Apfelperle, Orangenperle, Pommol, Eisensprudel, Rheinella, Fruchtbrause, Schweizerbrause, Bilzbrause etc. zu bezeichnen. Wir haben schon 1915 darauf gedrungen, dass endlich Ordnung in dieses Gebiet hinein kommt und werden jetzt, da die in Art. 286 vorgesehene Schonzeit abgelaufen ist, die Kontrollorgane anweisen, jede Zuwiderhandlung zur Anzeige zu bringen.

Graubünden. Bei einer kupferhaltigen Limonade wurde nachgewiesen, dass der Kupfergehalt von einem Sirup herrührte, der nach dem Einkochen unvorsichtigerweise längere Zeit in einem Kupfergefäss aufbewahrt worden war. Wegen ungenügender Bezeichnung (Art. 144 der Lebensmittelverordnung) mussten die Limonaden von 4 Fabriken beanstandet werden.

Wallis. Gegen einen Limonadenfabrikanten musste wiederholt eingeschritten werden, weil er unreine Flaschen verwendete; in einzelnen fanden sich Insekten und sogar Spinnen vor. Ueberdies waren die Flaschen nicht vorschriftsgemäss bezeichnet. Des weiteren wurden mehrere trübe Limonaden beanstandet.

Mahlprodukte.

Zürich (Kanton). Ein Erbsmehl wurde wegen hochgradiger Verunreinigung durch Mineralstoffe beanstandet.

Solothurn. Ein Mehl war durch Brandsporen verunreinigt.

Graubünden. 4 Posten Maismehl konnten, weil verdorben und mit einem widerlichen Geruch behaftet, nicht als menschliches Nahrungsmittel im Verkehr belassen werden.

Tessin. Einige Proben von Mais- und Roggenmehl mussten wegen des zu hohen Säuregrades (10—15°) beanstandet werden.

Wallis. Ein Maismehl stellte sich als sauer und verdorben heraus.

Milch.

Zürich (Kanton). Von 1302 Milchproben, worunter 129 Stallproben, wurden 52 als gewässert und 3 als abgerahmt beanstandet. 58 bei Milchhändlern erhobene Proben erwiesen sich als zu arm an Fett und Trockensubstanz. Wegen zu hohem Schmutzgehalt wurden 194 Proben beanstandet. Eine Probe musste wegen abnormaler Beschaffenheit als zur Käsefabrikation

untauglich erklärt werden. Die Inspektionen in den Sennereien haben bewiesen, dass beim Melken häufig noch nicht mit der nötigen Sorgfalt umgegangen wird. Es fehlt weniger am Können als am guten Willen. Auch den Milchgefässen wird häufig nicht die nötige Sorgfalt gewidmet. Im ganzen mussten mehr als 100 Milchtansen und Kessel wegen Unsauberkeit oder ungenügender Verzinnung beanstandet werden. Die Zustände in den Milchverkaufs- und Verarbeitungslokalen haben gegenüber früher um vieles gebessert.

Ein Besitzer einer Milchkuranstalt hat unter Bezugnahme auf Art. 21 der Lebensmittelverordnung den Liter Milch für 60 Rappen verkauft, obschon, wie durch die Lebensmittelkontrolle festgestellt wurde, die Milchkühe in gewohnter Weise geweidet und auch bei der Milchgewinnung keinerlei besondere Vorsichtsmassregeln angewendet worden waren. Der Unfug wurde verboten.

Zürich (Stadt). Untersucht wurden 5930, beanstandet 449 Proben oder 7,57%. Abgerahmt waren 26, gewässert 71, schmutzig 294 Proben; 71 entsprachen den in der Lebensmittelverordnung normierten Minimalanforderungen hinsichtlich Fett und Trockensubstanz nicht in genügender Weise und 5 hatten einen zu hohen Säuregrad. Auffallend ist die verhältnismässig grosse Zahl von Wässerungen.

Bern. Die Wässerungen haben gegenüber dem Vorjahr bedeutend zugenommen; Von 265 Proben stellten sich 81 (30,56%) als gewässert heraus. 8 Beanstandungen betrafen schmutzige Milch. In 9 Fällen entsprach die Milch den in Art. 15 der Lebensmittelverordnung aufgestellten Minimalanforderungen nicht.

Luzern. Von 180 Milchproben mussten 58 (28,9%) als gewässert beanstandet werden. Der Wasserzusatz betrug 10—90,9%. Das häufige Auftreten von anormaler Milch ist nach hiesigen Erfahrungen vielfach auf schlechtes Futter und Mangel an Kraftfuttermitteln zurückzuführen.

Urkantone. Die den örtlichen Gesundheitsbehörden jeweilen mit den Untersuchungsberichten zugestellten Schmutzproben erwecken bei den Milchlieferanten lebhaftes Interesse. Bezüglich Reinlichkeit ist es mit der Milch wesentlich besser geworden. Gegenüber dem Vorjahr hat die Zahl der eingesandten Milchproben erheblich zugenommen, ein Beweis dafür, dass man in den vorwiegend ländlichen Bevölkerungskreisen den Wert einer intensiven Milchkontrolle je länger je mehr zu schätzen weiss.

Glarus. Immer noch zahlreich sind die Beanstandungen wegen zu starker Verunreinigung (114 Fälle von 139 Beanstandungen), so dass man leicht zur Annahme neigen könnte, dass auf diesem Gebiet ein Fortschritt überhaupt nicht zu erzielen sei oder dass unsere Anforderungen zu weit gehen. Gegen ein Nachlassen der Kontrolle spricht aber der Umstand, dass aus einzelnen Gemeinden beinahe alle Milchen in einwandfreiem Zustande zur Untersuchung gelangen. Ferner muss festgestellt werden, dass in den meisten Fällen, wo ein Einschreiten sich als notwendig erwies, später keine Veranlas-

sung zu neuer Beanstandung mehr geboten wurde. Gewisse Schlüsse lassen sich auch aus der Beobachtung ziehen, dass verschiedene Lieferanten, die früher ihre Milch für eigene Zwecke verbrauchten, anfänglich sehr stark verunreinigte Milchen in den Verkehr gebracht haben. Als krank, fehlerhaft oder wegen ungenügender Haltbarkeit mussten 19 Proben beanstandet werden. Milchfälschungen gelangten nicht weniger als 6 zur Anzeige. Der Wasserzusatz betrug 5,3 – 14 %. In einem Falle mag Fahrlässigkeit vorliegen. Weniger glaubhaft sind die Aussagen eines andern, dessen Kühe durch böse Nachbarn verhext worden sein sollten.

Es hat sich als notwendig herausgestellt, dass die Lebensmittelinspektoren von Zeit zu Zeit selber Proben erheben, statt dies ausschliesslich den örtlichen Gesundheitsbehörden zu überlassen.

Freiburg. Der Milchkontrolle wurde eine besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Die gegen Milchfälscher ausgefallenen Strafen sind strenger geworden als früher.

Solothurn. Auffallend ist die geringe Zahl fehlerhafter Milchen; die Käser führen diese Erscheinung auf die seltenere Anwendung von Kraftfuttermitteln zurück.

Baselstadt. Von den 4230 untersuchten Milchproben waren 184 (4,3 %) zu beanstanden aus folgenden Gründen:

Gewässert	43 Proben = 1,0 %
Entrahmt	77 » = 1,8 %
Verdorben	5 » = 0,1 %
Durch Schmutz verunreinigt .	59 » = 1,4 %

Durch Anwendung der im Lebensmittelbuch angegebenen Methoden zum Nachweis von Milchfehlern ist es wiederum in mehreren Fällen gelungen, in Verbindung mit den zuständigen Aufsichtsorganen die Lieferanten von kranker, fehlerhafter oder unreinlich gewonnener Milch ausfindig zu machen, wie folgende Beispiele zeigen: Eine Sammelmilch entfärbte die Methylenblaulösung bei der Reduktaseprobe schon nach 75 Minuten und gab bei der Leukocytenprobe 1,8 ‰ Sediment, vorwiegend zellige Elemente; die Katalasezahl betrug 35. Die Nachforschungen ergaben, dass einer der Genossenschaftler Kolostrummilch an die Sammelstelle geliefert hatte. In mehreren Fällen ergab die biologische Prüfung von Marktmilchproben Hinweise auf kranke Milchtiere. Einmal wurde die sogenannte Labgärung beobachtet, wobei die Milch beim Kochen gerinnt, obwohl der Säuregrad innerhalb der normalen Grenzen liegt. Durch Stallproben in Nachbarkantonen konnte mehrfach festgestellt werden, dass Milch mit zu geringem Gehalt an Fett und Trockensubstanz nicht verfälscht, sondern von den Kühen in dieser Qualität geliefert worden war. In einem solchen Falle wurde eine Milch mit dem spezifischen Gewicht 1,021 ermittelt; es handelte sich dabei um die Milch einer altmelkenden Kuh.

Andererseits führte die am Bahnhof vorgenommene Kontrolle der ankommenden Milch zur Entdeckung mehrerer Produzenten, die verfälschte

Milch an ihre Genossenschaften abgeliefert hatten. In einem solchen Falle wurden beispielsweise zwei Lieferanten ertappt, die ihrer Milch 40 und 60 % Wasser zugesetzt hatten,

Baselland. Stallinspektionen verbunden mit tierärztlicher Untersuchung der Milchtiere wurden 3 vorgenommen. Beim Melken wird noch häufig nicht die nötige Reinlichkeit beobachtet, was zu vielen Beanstandungen der Milch wegen Schmutzgehalt führte. Das Melkgeschäft wird, zurzeit namentlich des Militärdienstes wegen, vielfach von Frauen und Knaben ausgeübt, denen die Kraft zum vollständigen Ausmelken und oft auch der Sinn für Reinlichkeit fehlt. Verhältnismässig zahlreich waren die Beanstandungen von Milch wegen Wasserzusatz und Entrahmung. Ein Wasserzusatz von 100 %, wie dies bei einem Genossenschaftsmitglied vorkam, gehört glücklicherweise zu den Seltenheiten. Die Veranstaltung von Melkkursen durch die landwirtschaftlichen Vereinigungen und die Vornahme von periodischen Stallinspektionen sind sehr wünschenswert.

Schaffhausen. Von 871 untersuchten Proben wurden 53 beanstandet, 17 wegen Wässerung, 7 wegen Entrahmung und 29 wegen hochgradigem Schmutzgehalt. Wegen etwas weniger stark verunreinigter Milch wurden überdies noch 53 Verwarnungen erlassen. Es kam wiederholt vor, dass Marktmilch, die im Gehalt an Fett und Trockensubstanz erheblich unter den in Art. 15 der Lebensmittelverordnung festgesetzten Minimalanforderungen blieb, nicht beanstandet werden konnte, weil die Stallproben ebenso gering waren. In einem Falle musste der Verkauf solcher Milch untersagt werden.

St. Gallen. Die Fälle von Wasserzusatz nahmen eher zu. Die Versuchung, in dieser Weise einen unreellen Gewinn zu machen, liegt zu nahe. In zahlreichen Fällen legten die Fehlbaren nach Bekanntgabe des Untersuchungsergebnisses ein nachträgliches Geständnis ab, wodurch Stallprobe und Oberexpertise vermieden werden konnten. Die ärgste Milchfälschung betrieb ein Milchmann der Stadt St. Gallen, der in einer Tanse ein Gemisch von rund $\frac{2}{5}$ Milch und $\frac{3}{5}$ Wasser mitführte, um es unterwegs nach und nach der Milch der übrigen Tansen beizumischen. Ein Milchmann führte beim Verkauf in einer Tanse Milch von 2,65 %, in einer zweiten solche von 4,80 % Fettgehalt. Bei einem anderen enthielt die Milch der einen Tanse 1,95 %, die einer anderen 4,10 % Fett. Ein absichtlicher Fettentzug hatte weder hier noch dort stattgefunden; wohl aber handelte es sich in beiden Fällen um unentschuld bare Nachlässigkeit beim Verteilen von teilweise aufgerahmter Milch in verschiedene Tansen. Bei Anlass der Erhebung einer Stallprobe unter Beiziehung eines Tierarztes wurden in einem Stalle 4 Kühe mit gelbem Galt vorgefunden. Der Eigentümer wurde nach Massgabe von Art. 8 der Lebensmittelverordnung bestraft.

Der Mangel an Kraftfuttermitteln hat in einzelnen Gegenden, wo auch die Qualität von Gras, Heu und Emd zu wünschen übrig liess, den Gehalt der Milch ungünstig beeinflusst. Deshalb musste ausserordentlich häufig

gegen Lieferanten von minderwertiger Milch eingeschritten werden. Mit Rücksicht hierauf hat die kantonale Aufsichtskommission beschlossen, in solchen Fällen den Lieferanten zunächst ohne jede Kostenfolge zu verwarnen und den Ausschluss der Milch vom Verkehr unter Kostenfolge erst dann zu verfügen, wenn dem Mangel innert einer angemessenen Frist nicht gesteuert worden war.

Graubünden. Von 443 Strassenproben mussten 87 entsprechend 19,6% beanstandet werden aus folgenden Gründen:

Gewässert	2 Proben
Teilweise entrahmt	21 »
Von kranken Tieren stammend	23 »
Durch Schmutz verunreinigt	41 »

Ausserdem wurden 81 Stallproben erhoben, wobei 16 als von kranken Tieren herstammend beanstandet werden mussten.

Wässerung ist nach den vorliegenden Ergebnissen selten nachgewiesen worden. Dagegen kommt teilweise entrahmte Milch offenbar noch vielfach in den Handel. Nach unseren sehr eingehenden Nachforschungen handelt es sich dabei weniger um betrügerische Absicht, als um Fahrlässigkeit. Die Milch wird beim Aufbewahren, Ueberleeren und Ausmessen nicht sorgfältig genug vor der Entmischung geschützt, was dann zur Folge hat, dass teilweise entrahmte Milch in den Verkehr kommt. Da die hierdurch bewirkte Schädigung des Konsumenten die gleiche ist, wie bei einer Fälschung, müssen diese Fälle fürderhin strenger geahndet werden, als bisher. Die Beanstandungen von Milch kranker Tiere beziehen sich häufig nur auf ein einzelnes Tier. Wenn hohe Katalase und im Sediment Streptokokken etc. gefunden werden, so erfordert die darauf folgende Untersuchung, sobald es sich um Mischmilch vieler Tiere handelt, die Erhebung einer Menge von weiteren Proben und Stallproben, bis das kranke Sekret genau festgestellt ist. Hierauf ist in der Hauptsache die verhältnismässig grosse Zahl der Stallproben zurückzuführen. Strafantrag wird bei nachgewiesener kranker Milch nur dann gestellt, wenn sich der betreffende Produzent gegen das verfügte Verkaufsverbot verfehlt.

Mit dem Verkauf unrein gewonnener und behandelter Milch will es immer noch nicht bessern, und doch wäre in dieser Richtung ein Erfolg der Kontrolle in allererster Linie zu begrüssen. Hier hilft Verwarnung und Strafe scheinbar nicht viel, so lange es an der nötigen Einsicht fehlt. Leider konnte diese durch das wirksame Mittel der Stallinspektionen im Berichtsjahr nur stellenweise gefördert werden, weil solche durch die leidige Maul- und Klauenseuche verhindert wurden.

Aargau. Leider ist eine etwas einheitlichere und schärfere Strafpraxis bei der Behandlung von Milchfälschungen noch immer zu vermessen. Wenn man aus anderen Kantonen, wie z. B. Bern oder Zürich, hört, wie exemplarisch Milchfälscher dort bestraft werden, machen Bussen von 20 und 30 Fr. für das gleiche Vergehen doch einen misslichen Eindruck. In zahlreichen

Fällen erkennen die Gerichte nur auf Fahrlässigkeit, während doch 100 gegen 1 zu wetten ist, dass die meisten Milchfälschungen vorsätzlich ausgeführt werden. Es wäre merkwürdig, wenn die Fälschung oder Fahrlässigkeit nur an dem Tage der Probenfassung begangen worden wäre.

Thurgau. Während im letzten Jahresbericht von einem erfreulichen Rückgang der Milchverfälschungen berichtet worden ist, muss leider diesmal eine Zunahme der Milchverfälschungen durch Wasserzusatz gemeldet werden, 38 Fälle gegen 19 im Vorjahr. Bei 25 Proben betrug der Wasserzusatz 5 bis 15%, bei 13 Proben 16 bis 45%. Unter den letzteren befanden sich auch 2 « Stallproben », die eine mit 18 bis 20, die andere mit 38% Wasserzusatz.

Im Monat Dezember sind auffallend viele Klagen wegen ungenügender Haltbarkeit der Milch eingegangen, was auf die verhältnismässig hohe Temperatur zurückzuführen ist.

Während man anderwärts beobachtet haben will, dass die Milch des Jahres 1915 wegen Mangel an Kraftfuttermitteln im Gehalt zurückgegangen sei, ist im Kanton Thurgau ein nennenswerter Unterschied gegenüber früher nicht beobachtet worden. Es kommt immer noch vor, dass Proben in ungenügend gereinigten Flaschen zur Untersuchung eingeschickt werden; auch die Versiegelung lässt hie und da noch zu wünschen übrig.

Tessin. Hinsichtlich Milchschnitz haben sich die Verhältnisse etwas gebessert, wenn auch die Kontrolle durch die besondere Lage unseres Kantons und die teilweise unzureichende Organisation der örtlichen Gesundheitsbehörden erschwert wird. Von den Truppen eingesandte Milchproben trafen öfters in saurem oder geronnenem Zustande im Laboratorium ein.

Waadt. Die Milchbeanstandungen betreffen:

Kranke Milch	292 Fälle
Wasserzusatz	79 »
Entrahmung	40 »
Durch Schmutz verunreinigt .	224 »

Es wurden Wasserzusätze von 4 bis 35% und Entrahmungen von 10 bis 50% festgestellt.

Wallis. 18 Milchproben wurden wegen Wasserzusatz (10—53%), 3 wegen Entrahmung und 10 wegen ungenügendem Gehalt oder sonstiger anormaler Beschaffenheit beanstandet.

Neuenburg. Die Milchkontrolle lässt noch vielfach zu wünschen übrig. In einzelnen Gemeinden wird gar nicht, in anderen nur ungenügend kontrolliert. Es hat sich auch dies Jahr wieder gezeigt, dass in solchen Gemeinden die Milchfälschung rasch um sich greift. Die 17 Beanstandungen von gewässerter Milch weisen deutlich auf die Notwendigkeit einer beständigen Ueberwachung hin. Das Gleiche gilt hinsichtlich Reinlichkeit. Auf die vielen Ratschläge, Ermahnungen und Verwarnungen hin hofften wir, es werde nunmehr nur noch ganz saubere Milch in den Verkehr gelangen, bis

im Spätsommer in Neuenburg eine wahre Ueberschwemmung von schmutziger Milch (68 Fälle) blossgelegt wurde. Man hat allerdings nicht nur bei den Milchhändlern, sondern auch bei den Milchproduzenten Proben erhoben. Die Ende des Jahres erneute Nachschau lässt auf bleibende Besserung hoffen. Als zuverlässigste Reinigungsmethode ist das Filtrieren in noch warmem Zustande, unmittelbar nach dem Melken, durch ein gutes Wattefilter zu empfehlen.

Genf. Infolge des Krieges ist die Milchzufuhr aus der freien Zone bedeutend zurückgegangen. Als Ersatz werden grosse Mengen aus den Kantonen Waadt und Freiburg eingeführt.

Die hohen Milchpreise haben auch ein Anwachsen der Milchfälschungen zur Folge gehabt. Gegenüber dem Vorjahr sind die Beanstandungen von gewässerter Milch von 20 auf 33, also um 65% gestiegen. Die Entnahmen sind in der Mehrzahl darauf zurückzuführen, dass vor dem Ausmessen nicht genügend durchgemischt wird. Solche Verstösse kommen naturgemäss am häufigsten bei Verkaufsstellen mit wenig Umsatz vor, wie sie in Genf leider so zahlreich vertreten sind. Die Behörden beschäftigen sich zurzeit mit der Frage, wie diesem Uebelstand abgeholfen werden könnte.

Von kranken Tieren herstammende Milch ist seltener geworden als früher, was offenbar mit der grösseren Nachfrage nach Schlachtvieh zusammenhängt.

Obst, frisches.

Wallis. Dank der Mithilfe eines benachbarten Kantonschemikers konnten wir noch rechtzeitig verhindern, dass einige Wagenladungen verdorbener italienischer Aepfel und Birnen in Bern als «Walliser-Obst» verkauft wurden.

Obst, gedörrtes.

Zürich (Stadt). Der in 19 Proben von gedörrten Früchten wie Pflirsichen, Aprikosen und Dampfpäpfeln nachgewiesene Höchstgehalt an schwefliger Säure betrug 1,04 g im kg Früchte. Blei- oder Zinkverbindungen waren in keiner Probe nachweisbar. Eine Probe anatolischer Feigen war verdorben.

Luzern. Eine grössere Partie getrockneter Feigen hatte einen Beigeschmack, der wahrscheinlich von langer Lagerung in einem Seehafen herrührte.

St. Gallen. Eine Partie kalifornischer Aprikosen zeigte in verschiedenen Kistchen ungleichen Gehalt an schwefliger Säure, im einen 1,268 g pro kg, also etwas über die zulässige Menge, in einem anderen aber nur 0,902 g, ein Beispiel, dass auch bei dieser Ware auf eine richtige Mittelprobe zu achten ist.

Obstwein.

Zürich (Stadt). Die richtige Durchführung der Deklarationsvorschriften betreffend Most und Saft ist in der Stadt Zürich sehr schwierig, da weder Händler, noch Wirte, noch Publikum die Bedeutung dieser Bezeichnungen kennen.

Luzern. Von 26 in Privatauftrag untersuchten Obstweinen wiesen 3 Proben mehr flüchtige Säure auf, als nach dem Schweizerischen Lebensmittelbuch gestattet ist. Die festgesetzte Grenze wurde um 0,1 bis 0,3 g im Liter überschritten. Des weiteren wurde festgestellt, dass der knappe Extraktgehalt einzelner Aepfelmoste auf den Zerfall der Aepfelsäure und nicht etwa auf Wässerung zurückzuführen war.

Glarus. 2 Moste mussten als ungeniessbar erklärt werden.

Freiburg. Die drei Beanstandungen erfolgten wegen unrichtiger Bezeichnung.

Thurgau. Von 93 Saft- und Mostproben mussten 9 beanstandet werden. 2 Moste waren übermässig mit Ansteller gestreckt, 5 Proben waren essigstichig, eine in anderer Art verdorben und eine war als krank zu beurteilen. Die diesjährigen Mostuntersuchungen haben neuerdings dargetan, dass bei Handelsware ein Alkoholgehalt von mindestens 3,5, statt von nur 3 Vol. % verlangt werden sollte. Dadurch würde das Einschreiten gegen übermässigen Zusatz von Ansteller erleichtert. In anderen Kantonen ist die Anregung gemacht worden, es sollten Mischungen von Saft und Ansteller überhaupt verboten werden. Gegen den Erlass eines solchen Verbotes würden in der Ostschweiz die Konsumenten Einsprache erheben.

Neuenburg. Infolge der hohen Weinpreise wurde viel Obstwein in den Kanton Neuenburg eingeführt.

Presshefe.

Zürich (Stadt). Eine einem grösseren Vorrat entnommene Probe war als vollständig verdorben zu bezeichnen; die schmierige Masse war bereits in Fäulnis übergegangen.

Schokolade.

Zürich (Stadt). Der Zuckergehalt der untersuchten Schokoladepulver schwankte zwischen 52,9—63,1 %.

Freiburg. Es erfolgte je eine Beanstandung wegen Mehlgehalt und Verdorbenheit.

Baselstadt. Gemische von Kakao und Hafer- bzw. Bananenmehl und Zucker wurden als «Kraft-Kakao» und «Bananen-Kakao» verkauft. Es wurde verlangt, dass die Präparate als Hafer-Schokolade und Bananen-Schokolade bezeichnet werden. Ein Schokoladenpulver mit 70 % Zucker wurde als Kakao verkauft. Ein «Haferkakao» bestand etwa zu einem Drittel aus Zucker.

St. Gallen. Eine in einem verwahrlosten italienischen Konsumladen erhobene billige «Scolar-Schokolade» in Tafeln war völlig durchnässt und verschimmelt und musste als unverkäuflich bezeichnet werden. Die braune Füllung von Crème-Schokoladestangen hatte einen seifigen Geschmack; die weisse Füllung war normal. Das Kakaofett der ersteren hatte 26, das der zweiten 13 Grad freie Säure. Der Geschmacksfehler war daher auf verdorbenes Kakaofett zurückzuführen.

Neuenburg. Eine Schokolade ohne nähere Bezeichnung enthielt 77 % Zucker.

Genf. Als Folge der fortwährend steigenden Kakaopreise macht sich die Tendenz bemerkbar, der Schokolade zu viel Zucker zuzusetzen; es sind 4 Beanstandungen dieser Art zu verzeichnen.

Sirupe.

Zürich (Stadt). Von 116 untersuchten Proben waren 15 mit Wasser oder Nachpresse gestreckt, 13 künstlich gefärbt und eine mittels Stärkezucker hergestellt; 4 waren mit Benzoësäure konserviert und eine enthielt zu viel Alkohol.

Bern. Die Beanstandungen betreffen meist gestreckte und künstlich gefärbte Himbeersirupe.

Luzern. Ein Exporteur von Zitronensirup erhielt vom Empfänger die Nachricht, dass der von ihm gelieferte Sirup laut Gutachten eines deutschen Privatchemikers 30 % Stärkesirup enthalte, was mit den hiesigen Untersuchungsergebnissen im Widerspruch stand. Bezüglich einer späteren Sendung von Himbeersirup erklärte der gleiche Chemiker das Produkt als höchst minderwertig, obschon es den Anforderungen der schweizerischen Gesetzgebung entsprach. Nach der heutigen Sachlage scheint es sich bei diesen Beanstandungen einfach um Preisdrückungsversuche zu handeln. Die Sache ist gerichtlich anhängig.

Glarus. Ein Erdbeersirup enthielt Stärkezucker und war künstlich aufgefärbt.

Baselstadt. Von 17 Himbeersirupen des Handels enthielten 2 wesentlich mehr als die zulässige Menge von 20 cm³ Alkohol pro kg, einer 23, der andere 40 cm³. Ein verdorbener Himbeersirup erwies sich als mit einem Teerfarbstoff gefärbt.

St. Gallen. Ein roter Sirup mit Himbeeraroma war mit Ameisensäure konserviert.

Wallis. 2 Himbeersirupe wurden wegen künstlicher Färbung beanstandet.

Neuenburg. Wegen unrichtiger Bezeichnung wurden 2 gestreckte, alkoholisierte und künstlich gefärbte « Himbeersirupe » beanstandet.

Genf. Ein Fabrikant hatte eine grössere Menge Sirup mit Salizylsäure konserviert. Er suchte zu seiner Entschuldigung geltend zu machen, er habe den Salizylsäurezusatz, weil für Konfitüren ausdrücklich gestattet, auch für Sirup als erlaubt angenommen.

Speisefette (ausgenommen Butter).

Zürich (Stadt). Ein Schweinefett enthielt Baumwollsaamenöl beigemischt.

Glarus. Ein leicht gelb gefärbtes Speisefett enthielt kein Sesamöl.

Baselstadt. Bei einem Schweinefett mit stark talgigem Geruch und Geschmack, das die Verdorbenheitsreaktion in intensiver Weise gab, wurde

beobachtet, dass durch Erhitzen des Fettes mit Kartoffelschnitzeln der Geruchs- und Geschmacksfehler völlig verschwand, so dass das Fett durch diese Behandlung wieder verwendbar wurde. Auch die Verdorbenheitsreaktion trat mit dem erhitzten Fett nicht mehr ein.

Graubünden. Bei der Kontrolle wurde ein stärkemehlhaltiges Kochfett angetroffen. Da es sich bloss um 2% Stärke handelte, ist es zweifelhaft, ob der Zusatz in betrügerischer Absicht erfolgt war oder ob es sich bloss um zufällige Verunreinigung handelte. Jedenfalls ist ein solches Fett unzulässig.

Thurgau. 6 Fette waren verdorben, worunter ein hochgradig ranziges und arg verunreinigtes Schweinefett. Eine Margarine war nicht vorschriftsgemäss hergestellt.

Wallis. Eine auf eingelangte Klagen hin eingeleitete Untersuchung hat ergeben, dass wegen Mangel an Speisefetten versucht worden war, Fette, wie sie vordem zur Seifenfabrikation verwendet wurden, nunmehr zu Kochzwecken zu verkaufen. Die erfolgten 12 Beanstandungen betrafen meist verdorbene Rindsfette. Sie wurden nach erfolgter Beschlagnahme einer Seifenfabrik überwiesen.

Neuenburg. Speisefette wurden keine beanstandet. Ueberall fand sich frische, unverfälschte Ware.

Speiseöle.

Zürich (Kanton). 4 Proben waren, weil stark verdorben, zu Speisezwecken untauglich.

Zürich (Stadt). Zwei Sesamöle waren als Arachisöl bezeichnet; ein Olivenöl erwies sich als mit Arachisöl verfälscht.

Luzern. Die einzige Beanstandung erfolgte wegen Ranzidität.

Glarus. Zwei trübe Speiseöle stellten sich als verdorben heraus.

Baselstadt. Zum Preise von Fr. 2.50 per Liter wurde mehreren Hausfrauen Cottonöl als Olivenöl aufgeschwatzt. Mehrere Speiseöle hatten durch Wasseraufnahme und Emulsionsbildung ein unappetitliches Aussehen erhalten.

St. Gallen. Ein in einem Konsumladen feilgehaltenes «Olio finissimo» entpuppte sich als gewöhnliches Baumwollsamensöl. Seit die mineralischen und animalischen Schmieröle rar und teuer geworden sind, wurde für die ostschweizerische Textilindustrie geringes italienisches Olivenöl als Ersatz eingeführt. Wegen ihres kratzenden Geschmacks erregten solche Öle an der Grenze öfters Verdacht. Da sie aber nicht zum Genuss bestimmt waren, konnte selbstverständlich keine Beanstandung erfolgen.

Thurgau. Das Sesamöl, welches früher die Hauptrolle unter den Speiseölen spielte, ist fast ausschliesslich durch Erdnussöl ersetzt worden.

Tessin. Es wurden verschiedene mit Baumwollsamens- und Erdnussöl verfälschte Olivenöle beanstandet.

Wallis. Die Beanstandungen von Speiseölen sind seltener geworden. Je ein Olivenöl und ein Sesamöl waren mit billigeren Ölen verfälscht.

Ein weiteres Olivenöl war durch Insektenleichen verunreinigt; zwei als « Huile Rufisque » verkaufte Erdnussöle wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

Teigwaren.

Glarus. Eine grössere Sendung in Paketen abgefüllte Teigwaren wurde zurückgewiesen, weil die Pakete brutto bloss 420—450 g wogen, obschon die Aufschrift auf 500 g lautete.

Thurgau. Eine Probe Teigware war wegen starker Verunreinigung durch Rüsselkäfer zu beanstanden. 2 als Eierteigwaren bezeichnete Proben erwiesen sich als künstlich gefärbt, ohne nachweisbaren Eiergehalt. Fünf Proben hatten einen für Eierteigwaren normalen Aetherextrakt, aber einen abnormen Albumingehalt, der auf Verwendung von bloss 1, statt 3 Eiern, pro kg Gries schliessen liess.

Wallis. 2 Teigwarenproben wurden wegen zu hohem Säuregehalt beanstandet.

Trinkwasser.

Zürich (Kanton). Von 116 untersuchten Proben waren 37 zu beanstanden. Es betraf dies meist durch Infiltration von Düngerstätten verunreinigte Sodbrunnenwasser.

Zürich (Stadt). Das Wasser von 2 privaten Sodbrunnen musste als ungeniessbar bezeichnet werden; es wurde amtliche Schliessung der Anlagen beantragt.

Bern. Anlässlich einer durch die Sanitätsdirektion angeordneten allgemeinen Prüfung der Trinkwasserverhältnisse hat sich herausgestellt, dass in unserem Kanton noch zahlreiche Sodbrunnen bestehen, welche schlechtes Trinkwasser liefern, obwohl es in den meisten Fällen möglich wäre, Anschluss an eine gute Trinkwasserversorgung zu erhalten.

Luzern. In einem Reservoir bildeten sich auf der Oberfläche des Wassers feine weisse kristallinische Gebilde, die ursprünglich fälschlich als Glimmerschiefer angesehen wurden. Laut Analyse handelte es sich aber einfach um Ausscheidung von Calciumkarbonat infolge Abdunstens der Kohlensäure, wie es bei sehr harten Wassern (34°) vorkommen kann. Verschiedene andere Wasser wurden wegen Infektion (meist von undichten Jauchebehältern herührend) beanstandet.

Urkantone. Die Untersuchungen über die Trinkwasserverhältnisse auf der Rigi wurden auch im Berichtsjahr fortgesetzt. Die Filteranlagen nach System Berkefeld befinden sich nun seit 2 Jahren im Betrieb, so dass man jetzt in der Lage ist, ihre Wirksamkeit mit genügender Sicherheit beurteilen zu können. Eine bezügliche Anfrage seitens der Sanitätsbehörde des Kantons Baselland, wo in einer Gemeinde ähnliche Wasserverhältnisse bestehen sollen wie auf der Rigi, konnte dahin beantwortet werden, dass die Berkefeldfilter als zuverlässiges Mittel zur Wasserreinigung empfohlen werden können, jedoch unter der Voraussetzung, dass sie einer regelmässigen Kontrolle auf

ihre Wirksamkeit unterzogen werden. In der Tat liefern diese Kieselgurfilter ein Wasser mit sehr geringem Keimgehalt. Die Hauptsache aber ist, dass pathogene Keime die Filter nicht zu durchdringen vermögen. Denn obwohl sich in der Aufschwemmung der Filterköpfe massenhaft *Bacterium coli* nachweisen liess, war das filtrierte Wasser stets frei von solchen.

Aus einer Ortschaft, wo seit der Mobilisation kleinere Truppenabteilungen untergebracht sind, wurden unter den Soldaten wiederholt leichtere Fälle von Brechdurchfall beobachtet, und die Militärärzte glaubten die Ursache im Trinkwasser suchen zu müssen. Eine Besichtigung des Quellengebietes ergab denn auch, dass die Brunnstuben in hohem Grade unsauber, teilweise auch in ganz unzweckmässiger Weise ausgeführt waren. Das Bedenklichste aber war, dass man das Wiesengelände, worin sich diese Quellen befinden, unbegreiflicherweise in Gemüsegärten umgewandelt hatte. Das Wasser sämtlicher Brunnen, die von diesen Quellen gespiesen werden, musste auf Grund der bakteriologischen Untersuchung beanstandet werden. Hier zeigte sich auch wieder einmal, welche Schwierigkeiten den Organen der Gesundheitspolizei in den Weg gelegt werden, wenn es gilt, althergebrachte Vorurteile und Schlendrian zu beseitigen. Nur die schärfsten Drohungen mit Anzeige an den Armeearzt und Kantonnementsentzug waren instande, einzelne der Brunnenbesitzer zu bewegen, für Abhilfe zu sorgen. Solche Brunnenkontrollen sind häufig auch deshalb recht unangenehm, weil sie, wo Quellenrechte auf fremdem Grundeigentum bestehen, leicht zu daherigen Streitigkeiten Anlass bieten.

Solothurn. Die in mehreren Ortschaften aufgetretenen Typhusfälle hatten eine besonders sorgfältige Trinkwasserkontrolle zur Folge. 4 Proben waren durch Gülle verunreinigt und 13 andere mussten nach dem bakteriologischen und chemischen Befund als verdächtig bezeichnet werden.

Baselstadt. In einem Trinkwasser wurden rötlichbraune, fadenförmige Gebilde beobachtet, die das Aussehen von borstigen Würmern hatten und deshalb Besorgnis erregten. Die mikroskopische Untersuchung ergab, dass es sich um Gespinnstfasern handelte, die mit Rost inkrustiert waren und sich zweifellos von der Verpackung einer Wasserröhre losgelöst hatten. Die Verunreinigung war also trotz ihres recht unappetitlichen Aussehens ganz harmloser Natur.

Schaffhausen. Die Trinkwasserverhältnisse sind im allgemeinen gut. Einzig 2 Gemeinden haben Anlagen, denen man bei niederem Wasserstand Zuflüsse zuführen muss, für die keine einwandfreie Fassung möglich ist.

Graubünden. Gewisse Gemeinden lassen es an der nötigen Ueberwachung und Unterhaltung ihrer ursprünglich gut angelegten Wasserleitungen fehlen und gefährden dadurch in unverantwortlicher Weise ihr von Natur aus gutes Trinkwasser.

Von 81 untersuchten Proben mussten 26 als ungenügend rein erklärt werden. Wir sind gegenwärtig daran, die Trinkwasserverhältnisse des Kantons, soweit dies bisher nicht geschehen ist, systematisch durchzu-

prüfen. Dabei sollen Angaben über das Quellengebiet, die Fassung und Leitung mit den Analysenergebnissen zusammengestellt werden, um zu einer möglichst sicheren Beurteilung der einzelnen Anlagen zu kommen und so die bestehenden Mängel in den Gemeindewasserversorgungen zu heben. Diese Arbeit kann selbstverständlich nur nach und nach durchgeführt werden und wird sich auf viele Jahre erstrecken.

Thurgau. Die Trinkwasserkontrolle hat Erscheinungen zu Tage gefördert, welche einer verschärften Aufsicht rufen. 13 Proben mussten als stark verunreinigt und gesundheitsgefährlich beanstandet werden; 31 weitere Proben haben den Anforderungen sonst nicht entsprochen.

Tessin. Viele Gemeinden verfügen über einwandfreie Wasserversorgungsanlagen. Daneben gibt es aber leider auch Gemeinwesen mit mangelhaften und völlig ungenügenden Trinkwasserhältnissen.

Wallis. 2 zu Trinkwasserversorgung in Aussicht genommene Quellen mussten des hohen Gipsgehaltes wegen als untauglich erklärt werden. Der Gipsgehalt betrug bis 2626 mg im Liter. Die in einer Gemeinde mit Typhusfällen erhobenen Trinkwasserproben ergaben normale Untersuchungsergebnisse.

Neuenburg. Die zeitweilig auftretenden übermässigen Regengüsse haben verschiedene bisher als einwandfrei angesehene Quellen verunreinigt. Die bezüglichen Nachforschungen verursachten eine grosse Zahl bakteriologischer Untersuchungen. Dank der getroffenen Vorsichtsmassregeln sind glücklicherweise keine üblen Folgen für die öffentliche Gesundheit zu verzeichnen.

Genf. Die den 3 grossen Zuleitungen zur städtischen Wasserversorgung entnommenen Proben erwiesen sich sämtlich als normal. Trotzdem ist von der Stadtbevölkerung öfters über trübes Trinkwasser geklagt worden. Die Ursache ist in Erschütterungen des Leitungsnetzes zu suchen. Es dürfte sich eine häufigere Reinigung der Leitungsröhren empfehlen.

Wein.

Zürich (Kanton). 40 Proben waren verfälscht oder unrichtig bezeichnet; 14 erwiesen sich als verdorben und 3 als zu stark geschwefelt, überplatriert oder aviniert. Infolge der guten Obst- und Weinernte war die Nachfrage nach billigen Obst- und Weinsurrogaten (Mostpäckli) fast ganz verschwunden. Es ist dies ein erneuter Beweis dafür, dass die Bekämpfung der Wein- und Mostersatzmittel am meisten Erfolg hat, wenn die Preise für natürliche Getränke niedrig sind. Das gute Wein- und Mostjahr hat auch bewirkt, dass in vielen Wirtschaftskellern bessere Getränke anzutreffen waren, als in den Vorjahren.

Zürich (Stadt). Wegen unrichtiger Bezeichnung (gallisierte, gezuckerte und verschnittene Weine) erfolgten 133, wegen Verdorbenheit (Essigstich etc.) 5 Beanstandungen; 10 Proben stellten sich als Kunstweine heraus. So klar die Deklarationsvorschriften sind, so wenig kümmern sich Weinhändler und Wirte um deren Anwendung.

Bern. Auf Antrag des Kantonschemikers und der kantonalen Kommission für Weinbau hat der Regierungsrat verfügt, dass bei der Kellerbehandlung der bernischen Weine des Jahres 1915 die Verwendung von reinem, gefällttem kohlen-sauren Kalk verboten sei.

Von 264 untersuchten Weinen wurden 21 als falsch deklariert, 10 als übermässig geschwefelt, 1 als überplatriert, 4 als gestreckt, 1 als gallisiert, 27 als Kunstwein, 5 als verdorben und 10 als mit Geschmacksfehlern behaftet beanstandet.

Luzern. Es erfolgten Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung, Essigstich und zu hohem Gehalt an schwefliger Säure. Ein wegen Oxalsäuregehalt beanstandeter Wein wurde in Essig umgewandelt.

Urkantone. Von 40 Beanstandungen entfallen 7 auf Unreellität und 5 auf falsche Deklaration. Fehlerhaft, krank oder verdorben waren 22 Weine und von geringer Qualität 6. Die Stockung im Weinimport hatte zur Folge, dass Weine angekauft wurden wo man sie eben gerade erhalten konnte, ohne Rücksicht auf deren Qualität.

Glarus. Von 117 Proben wurden 26 beanstandet, und zwar 13 (meist Tiroler) wegen falscher Deklaration, eine als Kunstwein (gewässert), 5 wegen Essigstich, 5 wegen Missgeschmack und 2 weil abgestanden.

Baselstadt. In amtlichem und privatem Auftrag sind 575 Weine untersucht und 105 davon beanstandet worden aus folgenden Gründen:

Unrichtige Bezeichnung	31 Fälle
Zu stark geschwefelt	1 Fall
Zu stark gegipst	1 »
Künstlich gefärbt	6 Fälle
Verdorben	21 »
Geruchs- und Geschmacksfehler	6 »
Den Anforderungen für Wein ohne Herkunftsbezeichnung nicht entsprechend	7 »
Kunstwein	17 »
Oxalsäurehaltig	15 »

Grössere Mengen eines italienischen Weines waren mittelst Teerfarbstoff stark rot gefärbt. Ein weisser Elsässer Flaschenwein aus dem Jahre 1889, der durch unangenehm sauren Geschmack aufgefallen war, enthielt ausserordentlich viel Sulfate, nämlich als Kaliumsulfat berechnet 4,2 g im Liter. Aus der Analyse war zu schliessen, dass der Wein freie Schwefelsäure enthalte, die offenbar vom Lagern in unrationell behandelten Fässern herrühren musste. Ein spanischer Rotwein war auf der Reise mit Meerwasser vermischt worden und konnte wegen seines bitter-salzigen Geschmackes nur noch zu Essig verwendet werden. Sein Kochsalzgehalt betrug 5,7%. In 2 Fällen musste ausländischer Wein, der im Inland gallisiert worden war, als Kunstwein beanstandet werden. Nachdem durch die Zeitungen die ausgedehnten Weinverfälschungen einer ostschweizerischen Firma bekannt

geworden waren, erhielten die Lebensmittelinspektoren den Auftrag, in sämtlichen Wirtschaften nach solchen Weinen zu fahnden. Dabei ergab sich, dass 18 Wirte Weine von dieser Firma bezogen hatten. Es wurden im ganzen 20 Proben erhoben, von denen 12 zum Teil wegen unrichtiger, zur Täuschung geeigneter Bezeichnung, zum Teil als oxalsäurehaltig zu beanstanden waren. Die Ergebnisse der Untersuchungen wurden zur weiteren Behandlung dem thurgauischen Verhörteramt überwiesen. Der Gehalt an Oxalsäure betrug in allen Fällen weniger als 0,1 ‰ und konnte nicht als gesundheitsschädlich betrachtet werden.

Schaffhausen. Reelle Landweine der letzten 3 Jahre finden sich im Verkehr nicht vor. Sie sind alle gallisiert oder verschnitten und hier zu Lande auch entsprechend deklariert. Das kann ohne Nachteil für den Besitzer geschehen, weil hier niemand an einer solchen Deklaration Anstoss nimmt.

Wenn der 1915er auch kein Qualitätswein geworden ist, so ist er doch ein haltbarer, angenehmer Durchschnittswein mit etwas höherem Säuregehalt. Aus diesem Grunde wurden die geringeren Weissweine meist gallisiert; mit den roten war dies meist nicht der Fall; ob mit Recht, wird die Zukunft lehren. Bei Weinen aus Traubensäften mit 15—18 ‰ Gesamtsäure wäre offenbar Entsäuerung zur Zeit des ersten Ablassens ratsam. Voraussichtlich wird diese Behandlung aber nicht gar häufig zur Anwendung kommen; sie ist den Leuten zu umständlich und heikel.

Wiederholt kamen schon seit mehr als einem Jahre Landweine zur Untersuchung, welche auffielen durch ihre niedrige Alkalitätszahl. Gewöhnlich war sie verursacht durch einen sehr hohen Sulfatrest, von dem man zunächst annehmen konnte, er rühre von einem gegipsten Verschnittwein her. Ging man der Sache genauer nach, so konnte wiederholt festgestellt werden, dass überhaupt kein Fremdwein zugesetzt worden war. Noch auffälliger waren ganz übereinstimmende Beobachtungen bei weissen gallisierten Landweinen, die sicher nicht verschnitten und namentlich nicht häufiger und nicht stärker eingebrannt worden waren, als andere entsprechende Weine mit normaler Alkalitätszahl und normalem Sulfatgehalt. Es blieb demnach nur noch die Annahme möglich, dass beim Einfüllen die Innenwand des Fasses mit Schwefelsäure respektive mit Sulfat imprägniert gewesen war. Dies liesse sich dadurch erklären, dass das Fass ein Jahr oder länger leer gestanden hätte, während dieser Zeit richtig behandelt, d. h. mindestens 3 mal im Jahr eingebrannt und vor dem Einfüllen nicht genügend ausgewaschen (gebugt) worden wäre, so dass nicht alle Schwefelsäure entfernt wurde und der Rest in den Wein überging.

St. Gallen. Seit langer Zeit schien die künstliche Auffärbung der Weine verschwunden und verschollen zu sein. Ein im Kanton niedergelassener italienischer Weinhändler setzte voraus, was für Limonade gestattet sei, werde wohl auch für Wein nicht verboten sein und färbte mit «Himbeerrot» 6350 L. bräunlichen italienischen Rotwein auf, um ihn schöner und

glänzender zu machen. Der Urheber der Färbung wurde bestraft und der Wein konfisziert. Als im Jahre 1915 die Kunde von intensiv betriebener Kunstweinfabrikation in einem andern Kanton durch die Zeitungen ging, erhielten wir eine grössere Zahl Weinproben aus dieser Quelle zur Untersuchung. Die meisten dieser Weine waren gallisiert und verschnitten, aber als Hallauer, Ottoberger, Stammheimer etc. ohne Angabe der vorgenommenen Veränderung fakturiert. Als Kunstwein konnten sie nicht taxiert werden. Es fand sich auch nirgends Zitronensäure in grösseren Mengen, sondern bloss in Spuren vor. Ein angeblicher Veltliner erwies sich als gewöhnlicher gegipster Norditaliener von trüber Beschaffenheit und schlechtem Geschmack. Ein als Magdalener fakturierter Rotwein war nichts anderes als ein schwacher, dünner Tiroler. Als sicheres Merkmal, dass ein Wein nicht aus dem Tirol stammt, darf die Gipsung angesehen werden. Einem «Kalterer» mit 1,75 g Kaliumsulfat pro Liter und entsprechend hohem Aschengehalt durfte die angebliche Herkunft mit aller Bestimmtheit abgesprochen werden. Rotweine zu schwefeln oder einzubrennen, war früher nicht üblich; wir fanden aber im Berichtsjahr einen Rotwein mit 400 mg gesamt schwefliger Säure, also mit dem geduldeten Maximum. Dementsprechend war er von scharfem Geruch und Geschmack und teilweise verblasst. Nach dem Austreiben der schwefligen Säure wurde er wieder tiefrot. Ein aus dem Kanton Schaffhausen gelieferter Sauser war so stark gezuckert, dass dadurch die Gärung längere Zeit hindurch verhindert wurde. Ein neuer Rheintaler enthielt 4,84 g flüchtige Säure im Liter, war also über alle Massen essigstichig. Der Lieferant hatte den guten neuen mit altem verdorbenem Wein vermischt. Die St. Gallerweine des Jahrgangs 1914 waren zum Teil recht gut, der Ertrag dagegen war schwach.

Graubünden. Aus dem Verkehr wurden 97 Weinproben untersucht, wovon 18 = 19,6% beanstandet aus folgenden Gründen:

Unzulässige Deklaration (Verschnitte)	5 Proben
Künstlich gestreckt	5 »
Essigstichig oder sonstwie verdorben	7 »
Wermutwein, der nicht aus Wein bereitet war . . .	1 Probe.

Zu wissenschaftlichen Zwecken wurden 36 Weinuntersuchungen vorgenommen. Es sind darunter die Weine, welche für die schweizerische Weinstatistik untersucht werden mussten, sodann einige nachgewiesene naturreine Veltlinerweine aus dem Jahre 1914, einige Weinmoste aus der Herrschaft und eine Anzahl Proben aus dem bündnerischen Rheintal, welche speziell nur auf den Gehalt an Zitronensäure untersucht worden sind. Zweifellos ist, dass unsere Rheintalerweine nach *Deniges* starke Reaktionen geben können, welche bis zu 0,7 ‰ Zitronensäure anzeigen. Das von Prof. *Schaffer* ausgearbeitete Verfahren zur Bestimmung der Zitronensäure im Wein haben wir in letzter Zeit auch ausprobiert. Soweit wir an Hand unserer bisherigen Ergebnisse beurteilen können, ist die Bestimmung leicht ausführbar und sie liefert befriedigende Resultate.

Mit der wahrheitsgetreuen Bezeichnung der Weine steht es im allgemeinen noch schlimm, namentlich im Kleinverkauf. Die kantonalen Organe werden noch viel zu tun haben, bis die Deklaration beispielsweise der Veltlinerweine vorschriftsgemäss durchgeführt ist.

Wiederholt wurden Weine, die zu ausnahmsweise billigen Preisen angeboten waren, einer eingehenden Untersuchung unterworfen. Kunstweine konnten dabei nicht nachgewiesen werden. Dagegen hat sich eine Weinhandlung gegen das Kunstweingesetz dadurch verfehlt, dass sie ein Gemisch von Wein und Most herstellte und auch mit dem Verkauf dieser Mischung begonnen hatte.

Aargau. Mit Kreisschreiben vom 22. September wurden die Bezirksämter und Gemeinderäte erneut auf die Gallisierungsvorschriften aufmerksam gemacht. Die Weinernte ist auch in unserem Kanton quantitativ befriedigend und qualitativ so ausgefallen, dass wir die Erlaubnis zum Gallisieren von der Einholung einer besonderen Bewilligung abhängig machen durften. Es zeigte sich allerdings, dass, teils wegen verfrühter Lese, teils wegen der ungünstigen Herbstwitterung, das Gallisierungsbedürfnis doch grösser war, als man sich vorgestellt hatte. Von 60 eingelangten Gesuchen wurde 41 entsprochen, in 9 Fällen wurde Trockenzuckerung zugelassen und nur 10 Gesuche wurden abgewiesen. Von der Entsäuerung mittelst gefällttem kohlen-saurem Kalk wurde wenig Gebrauch gemacht, obwohl sie auf Antrag des Laboratoriums von der zuständigen Behörde zulässig erklärt worden war. Zum Teil hing dies damit zusammen, dass die bundesrätliche Erlaubnis zur Anwendung der Entsäuerung etwas spät kam.

Thurgau. Die Weinuntersuchung hat im Berichtsjahr aussergewöhnlich viel Zeit in Anspruch genommen wegen grösserer Aufträge, welche der Anstalt in einer Strafuntersuchung zugekommen sind. Von den 340 untersuchten Weinen mussten 142 aus nachstehenden Gründen beanstandet werden:

Kunstwein	56 Fälle
Gallisierte Weine ohne entsprechende Bezeichnung	30 »
Sonstige unrichtige Bezeichnung	28 »
Verdorben	17 »
Krank	8 »
Zu stark geschwefelt	1 Fall

Bei der Weinuntersuchung und der Durchführung einer Buchkontrolle sind Beobachtungen und Erfahrungen gemacht worden, welche bei einer Neuorganisation der Weinkontrolle gute Dienste leisten können. Zurzeit kann darüber nicht berichtet werden, weil die gerichtlichen Untersuchungen nicht abgeschlossen sind.

Tessin. Viele Weine mussten wegen Essigstich oder sonstiger Verdorbenheit beanstandet werden. Ein inländischer stichiger Wein enthielt 4,70 g Asche im Liter, ein anderer 8,81 g. Zweifellos waren diese Weine mit Mineral-substanzen entsäuert worden. Häufig ergaben sich auch zu niedrige Alkalitäts-

zahlen, herrührend von zu starken Schwefeln, übermässigem Platrieren etc. Ueberdies fanden sich auch unrichtige Herkunftsbezeichnungen. Ein spanischer Wein war künstlich gefärbt.

Waadt. Von 110 Weinbeanstandungen betreffen 30 Kunstweine (gewässerte), 5 Tresterweine, 59 unrichtige Bezeichnung, 3 gallisierte Weine. Im übrigen handelte es sich um verdorbene Weine.

Wallis. Von 45 erhobenen Weinproben wurden 18 beanstandet, 4, weil sie nicht die Beschaffenheit von Naturwein hatten, 4 als stichig, 2 als mit Schimmelgeschmack behaftet. Ein Muskateller wurde als Kunstwein beurteilt. Beim gleichen Verkäufer fanden sich auch 4 Fass Tresterwein vor, der vom Besitzer als solcher anerkannt wurde. 2 «Muskateller-Fendant» waren mit Fremdwein verschnitten. 4 mit Fendant-Trester vergäerte Fremdweine waren nach dieser Behandlung als «Walliser-Fendant» bezeichnet worden. Eine Bestrafung erfolgte wegen anonymer Weinofferte. Die kantonalen Lebensmittelinspektoren haben bei Ausübung der Kontrolle mehrmals festgestellt, dass man ihnen statt des verlangten Fendant irgend einen Fremdwein oder einen Verschnitt aufstellte. Die Ortsexperten dürften in dieser Richtung noch etwas mehr leisten.

Während der Sauserzeit wurden auf allen bedeutenderen Bahnhöfen regelmässig Mostproben erhoben und zur Untersuchung eingesandt. Alle wurden als normal befunden. Eine einzige Beanstandung erfolgte wegen Geschmacksfehler (gout et odeur nauséabonds).

Gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 26. Oktober 1915 betreffend die Entsäuerung der Weine des Jahres 1915 wurde die Behandlung der Walliserweine mit kohlenstoffsaurem Kalk verboten.

Neuenburg. Von 345 Proben wurden 62 beanstandet, 11 wegen unrichtiger Bezeichnung, 4 überplatrierte, 2 übermässig geschwefelte, 4 stichige und 41 gewässerte oder gallisierte. Die Mehrzahl der Beanstandungen betrifft Ostschweizer Weine; 34 solcher mussten wegen übermässigen Gallisierens als Kunstwein bezeichnet werden. In Wirklichkeit sind verhältnismässig weniger Weinfälschungen und verdorbene Weine zu Tage getreten, als in früheren Jahren. Die Beanstandungen von Neuenburger Weinen beziehen sich hauptsächlich auf unrichtige Herkunftsbezeichnungen (Bourgogne-, Arbois- und Macon-«Façon»). Von der Grenzkontrolle wurden 2 übermässig geschwefelte Weinproben eingesandt; die eine enthielt 1500 mg gesamte schweflige Säure im Liter. Eine Herabsetzung auf die vorgeschriebene Grenze kann in solchen Fällen durch Verlüften nicht erreicht werden, sondern nur durch starkes Verschneiden mit normalem Wein.

Mehrere Kleinverkäufer, denen die Vorschrift des Art. 2 lit. e des Kunstweingesetzes nicht bekannt war, glaubten durch Verschneiden von Rotwein mit Obstwein billige Tafelweine herstellen zu dürfen. Nach erfolgter Aufklärung verzichteten sie freiwillig auf den Verkauf dieser Verschnitte. Bis jetzt sind im Handel solche nicht vorgefunden worden.

Bei den meisten der zur Untersuchung gelangten 1914er Weine überstieg die Säure den Durchschnittsgehalt; sonst war nicht viel auszusetzen. Einige ab der Hefe abgefüllte Flaschenweine sind infolge dieses Verfahrens ölig geworden.

Die 1915er Weinmoste übertrafen die 1914er an Zuckergehalt. Der ziemlich hohe Säuregehalt verbürgt eine gute Haltbarkeit. Die Verhältniszahl Weinsäure zu Gesamtsäure ist etwas höher als im Vorjahr.

Genf. Von den 64 Weinbeanstandungen entfallen 14 auf gewässerte und 2 auf verdorbene (stichige) Weine.

Zucker (Glukose).

St. Gallen. Ein in einem Schadenfeuer im Vorarlberg angebrannter weisser Zucker, der über Buchs in die Schweiz kam, konnte nur zur Kaffee-Essenzfabrikation (Caramel) freigegeben werden.

Als Milchzucker in den Verkehr gebrachtes, zu diätetischen Versuchen verwendetes weisses Pulver erwies sich als Borsäure.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Zürich (Kanton). Eine aus Kartoffelstärke bestehende Probe Sago musste wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Zürich (Stadt). Ein als « Salat-Sos » bezeichnetes Präparat bestand aus einer Mischung von Essig, Oel und Gewürzen. Die Fabrikation ist bereits wieder eingestellt worden, wohl weil der Erfinder sich selbst überzeugen musste, dass das Gemisch nicht gerade appetitlich aussah.

Luzern. Eine Wagenladung Kartoffeln erwies sich als verdorben, so dass sie nur noch als Schweinefutter verwendet werden konnten.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung « Hausmachersuppe » brachte ein findiger Fabrikant zerstoßene Brotabfälle in den Handel. Da er für das Kilogramm Brot in dieser Form Fr. 1.65 löste, war die Bewunderung, mit der er von seiner « Erfindung » sprach, nicht ganz unbegründet.

Als « Fleischersatz-Pflanzenkraft » wurde zum Preise von Fr. 2 per kg ein grobgemahltes Gemisch von Maisgries mit ca. 30 % Weizenkleie und geringen Mengen verschiedener Gewürze in den Handel gebracht und behauptet, es sei gesünder, billiger und nahrhafter als Fleisch. Der Fabrikant hatte sogar die Kühnheit, dieses Präparat, das im Wert ungefähr einem Hühnerfutter gleichzustellen ist, einer Militärbehörde zur Verwendung für die Truppen anzubieten. Ganz abgesehen davon, dass Kleie in diesem Falle als ein Verfälschungsmittel zu betrachten ist, muss auch die Angabe, es sei nahrhafter und billiger als Fleisch, als unwahr bezeichnet werden.

St. Gallen. Unter den aus dem Ausland eingeführten Kartoffeln fanden sich grosse Mengen verdorbener Ware vor. Eine Sendung dänischer Kartoffeln war im Auskeimen begriffen, zeigte schorfartige Flecken und verfärbte sich beim Kochen nach allen Farben; in der klaren wässerigen Lösung liess

sich Zucker nachweisen; wahrscheinlich hatten die Kartoffeln unter Kälte gelitten. Auf gedörrten Kartoffelschnitzen entwickelte sich zum Erstaunen des Inhabers ein fast blutrot gefärbter Ueberzug, wodurch Verdacht auf Vergiftungsversuch entstand. Die Untersuchung stellte heraus, dass es sich um eine prächtig ausgebildete Kultur des Bazillus prodigiosus oder des Bakteriums der blutenden Hostie handelte.

Unter der Phantasiebezeichnung « Frisano » bringt ein Züricher einen Saucen-Extrakt in den Handel, der laut Prospekt als vollständiger Fleischersatz gelten könnte. Das Präparat besteht aus Kartoffel- und Weizenmehl, Paprika und Muskatnuss und ist durch ein Gemisch von gelbem, blauem und rotem Farbstoff braungelb gefärbt. Das Päckchen, das keine 5 Rp. Wert hat, wird zu 20 Rp. verkauft.

Neuenburg. Ein Puddingpulver bestand aus Maisstärke und Zucker, leicht gefärbt mit einem Teerfarbstoff und mit etwas Fruchtsenz aromatisiert.

Der plötzliche Temperatursturz im November hat bei den Kartoffeltransporten Schaden angerichtet. Bei einer Kartoffelsendung deutscher Herkunft hatte trotz sorgfältiger Verpackung die Hälfte der Knollen Frostschaden gelitten.

Die eidgenössischen Vorschriften über die Brotversorgung des Landes.

Zürich (Kanton). In mehreren Fällen musste eingeschritten werden wegen Verwendung von Weissmehl zur Brotbereitung. Dabei wurde festgestellt, dass oft das Publikum die Bäcker und Müller zur Uebertretung der Vorschriften bewogen hat, indem es die Bäcker bevorzugte, welche weisseres Brot lieferten. In Bäckerkreisen wurde daher die Verfügung vom 13. Dezember 1915, wonach die Herstellung von Weissmehl vollständig untersagt wurde, begrüsst.

Zürich (Stadt). 2 durch die Gesundheitsbehörde und 5 vom Untersuchungsrichter des Territorialgerichtes V eingesandte Vollmehlproben mussten, weil dem Typ nicht entsprechend, beanstandet werden.

Urkantone. Es wurden 267 Vollmehle untersucht, wovon 3 wegen ungenügender Ausmahlung beanstandet wurden. Wiederholt wurde festgestellt, dass selbst grosse, modern eingerichtete Mühlen gelegentlich Vollmehle herstellen, die wesentlich heller sind als das amtliche Typmuster.

Glarus. Nachdem angenommen werden konnte, dass die zum Teil recht erheblichen Vorräte von Weissmehl aufgebraucht waren, hat die Kontrolle intensiv eingesetzt. Unsere Organe haben hie und da in Mühlen Stichproben erhoben, die Kontrolle dagegen mehr in den Bäckereien ausgeübt. Wiederholt wurden die hiesigen Organe wegen angeblich zu laxer Handhabung der Vorschriften bei den eidgenössischen Behörden denunziert. Zweimal hat deshalb ein Beamter des Gesundheitsamtes im Auftrag des Militärdepartementes hiesige Mühlen kontrolliert und Proben erhoben, ohne aber Wider-

handlungen gegen die Vermahlungsvorschriften feststellen zu können. Geringe Abweichungen vom amtlichen Vollmehltypmuster müssen eben zugelassen werden. Die beanstandeten Vollmehle wiesen 0,55—0,66 % Asche auf.

Baselstadt. Ein Vollmehl hinterliess beim Verbrennen 1,44 % Gesamtasche und 0,36 % Sand. Es knirschte deutlich zwischen den Zähnen. Ein weiteres Vollmehl, das bei der Pekarierprobe deutlich heller erschien und weniger Kleiebestandteile enthielt als der Typ, ergab bei der chemischen Untersuchung 0,75 % Asche, 12,25 % Protein und einen Säuregrad von 4,3. Da laut einer Veröffentlichung des Schweizerischen Gesundheitsamtes Ende 1914 die Schwankungen von typgerechtem Vollmehl bei der Asche 0,70 bis 0,85 %, beim Protein 11,66—13,77 % betragen können, musste von einer Beanstandung Umgang genommen werden.

Bei der chemischen Untersuchung von 20 in Basler Bäckereien erhobenen Vollmehlen wurden folgende Schwankungen in der Zusammensetzung beobachtet:

	Minimum	Maximum
Protein % . . .	13,31	14,75
Asche % . . .	0,68	1,10
Säuregrad . . .	4,2	6,0

Bei der Wasserprobe nach Pekar erwiesen sich die meisten Proben etwas heller als der Typ und zwar auch solche, die höheren Säuregrad, mehr Asche und Protein aufwiesen als der Typ.

Schaffhausen. In den Gemeinden, wo gleichmässig richtiges Vollmehl verbacken wird, hört man selten unzufriedene Aeusserungen über das Vollbrot. Wo dagegen einzelne Bäcker sich gelegentlich weisseres Mehl zu verschaffen wissen, kommt es zu einer unangenehmen Konkurrenz zwischen dem richtigen Vollbrot und solchem, das mehr dem früheren Weissbrot ähnlich ist. Am wenigsten Anklang findet das Vollmehl in landwirtschaftlichen Kreisen. Unter den vielen angeblichen Gründen mag einem eine gewisse Berechtigung zukommen: das Vollbrot wird bald altbacken; es sollte nicht länger als 2 bis 3 Tage aufbewahrt werden müssen. Die Bauersfrau findet aber namentlich im Sommer nicht Zeit, so oft zu backen; sie kann sich dieser Aufgabe höchstens alle 8 Tage einmal widmen.

In den grösseren Mühlen, wo Bundesweizen vermahlen wird, kam es zu keinen Beanstandungen, wenn auch kleinere Abweichungen vom Typ nicht fehlten. Weniger befriedigend ist die Ausnützung des inländischen Getreides zur Brotbereitung. Die Landwirte wissen zwar sehr wohl, dass in gegenwärtiger Zeit die Brotversorgung in allererster Linie gesichert werden muss. Dennoch kümmern sich viele nicht im geringsten um die zu diesem Zweck erlassenen eidgenössischen Vorschriften. Aus dem von ihnen produzierten Getreide verlangen sie Backmehl, wie es ihnen behagt, und an Menge und Beschaffenheit der Kleie stellen sie Anforderungen, die ihnen gerade passen. Mit dem Müller, der ihnen nicht entspricht, sind sie bald fertig; sie gehen zu einem anderen, der sich ihrem Willen fügt. So können

Beanstandungen nicht ausbleiben und der Müller steht allein als der Fehlbare da. Diese nichts weniger als erfreulichen Verhältnisse erklären sich zum Teil daraus, dass unsere Massregeln doch bei weitem nicht so radikal sind, wie die entsprechenden Vorschriften des Auslandes. Bei uns hat keiner anzugeben, wie viel Brotgetreide er besitzt, und es bleibt ihm daher anheimgestellt, sich aus freiem Willen den Vorschriften zu fügen. Vielen liegt aber mehr an ihrer Viehmast, als an der Brotversorgung des Landes.

St. Gallen. Ein Brotmehl war deutlich dunkler als der Typ, enthielt 0,86% Mineralstoffe und 7,6° freie Säure; es hatte hier ein unzulässiger Entzug von Weissmehl stattgefunden. In einem anderen Vollmehl fand sich etwas Kartoffelmehl (Fécule) vor.

Das anfangs Februar 1915 von Privaten eingeführte kalifornische Weissmehl hielt nicht, was man sich von ihm versprochen hatte. Es hatte eine mehr graue als gelbweisse Farbe, enthielt zu wenig Kleber und konnte deshalb unvermischt nicht zum Backen verwendet werden. Eine Probe Roggenmehl enthielt 1,08% dunkelgraue Quarzsplitter.

Graubünden. Die Kontrolle betreffend Ausführung der eidgenössischen Vorschriften über die Sicherung der Brotversorgung des Landes ist durch die Organe der Lebensmittelkontrolle besorgt worden und hat einen nicht unwesentlichen Teil ihrer Arbeit in Anspruch genommen. Abgesehen vom Anfang des Jahres, wo die Müller sich noch auf die Herstellung des Vollmehles einzurichten hatten, kann konstatiert werden, dass die Vermahlungsvorschriften bei uns eingehalten werden; ausser einigen Mahnungen wegen kleineren Abweichungen vom Typ ist ein Eingreifen der Kontrollorgane nicht nötig geworden. Die Vollmehlproben wurden im Laboratorium nach der Methode von Pekar und auf Aschengehalt und Säuregrad untersucht. Dabei ergab sich, dass besonders der Aschengehalt ein scharfes Kriterium für den Grad der Ausmahlung bildet.

Wallis. Wegen wesentlicher Abweichung vom offiziellen Typmuster wurden 8 Vollmehle beanstandet. Meist wiesen sie einen niedrigeren Aschengehalt und einen geringeren Säuregrad auf, als der Typ; in 2 Fällen dagegen waren Aschengehalt und Säuregrad zu hoch.

Genf. Von 39 Vollmehlproben mussten 23 beanstandet werden, ein klarer Beweis, dass sich unsere Müller anfangs der Ausführung der Vermahlungsvorschriften widersetzt haben.

Höchstpreise für Lebensmittel.

Glarus. Die Kontrolle über die Durchführung der Bundesratsbeschlüsse betreffend Höchstpreise für Lebensmittel ist dem Lebensmittelinspektorat übertragen worden. Diese Kontrolle wird bei Butter und Käse ziemlichen Schwierigkeiten begegnen, da Anhaltspunkte zur Unterscheidung erster und zweiter Qualität nicht gegeben sind und zufolge eingeholter Auskunft die Qualitätsbezeichnungen mit den in der Lebensmittelverordnung festgesetzten

Kategorien (Tafel- und Kochbutter) nicht übereinstimmen. Die Unterscheidung nach «örtlichen Handelsgebräuchen» ist zu wenig definiert.

Gebrauchsgegenstände.

Zürich (Kanton). Die Grenzkontrolle meldete 10 Fälle von bleihaltiger Teeverpackung. Eine Partie Kinderpfeifchen enthielt 73% Blei.

Zürich (Stadt). Die Kontrolle in sämtlichen Spielwarenläden der Stadt kurz vor Weihnachten ergab wieder einmal, dass Spielwaren mit bleihaltigen Farben und Zinkblechmundstücken immer noch öfters vorkommen. Von 36 Mal- und Anstrichfarben wurden 7 als bleihaltig befunden; darunter war auch ein Leinöl-Siccativ.

Glarus. In einem Hotel musste das Kupfergeschirr zum Teil neu verzinkt werden.

Baselstadt. Aus dem Ausland eingeführte Kinderpfeifchen bestanden aus einer Antimon-Bleilegierung mit 81,5% Blei. Eine grosse Anzahl Kindertrompeten musste konfisziert werden, weil deren Mundstücke aus Zinkblech bestanden. Bei einigen Sorten waren sie zwar vernickelt. Die ohnehin sehr schwache Vernickelung war aber schadhafte geworden, so dass das Zink an zahlreichen Stellen blossgelegt war.

Es gibt immer noch auswärtige Fabrikanten, welche sich zu ihrem eigenen Schaden mit der Forderung, dass Herdwasserschiffe nur mit Zinn, das nicht mehr als 1% Blei enthält, verzinkt werden dürfen, nicht abfinden können. Immerhin sind die beobachteten Bleimengen gegenüber früheren Jahren wesentlich kleiner geworden. Der grösste Bleigehalt betrug 8%, während zu Beginn der Kontrolle im Jahr 1911 bis zu 60% gefunden wurden. Die Verzinnungen von Weissblechbüchsen für Lebensmittel enthielten 0,2—0,7% Blei. Mangelhaft verzinktes eisernes Küchengeschirr wurde vom Verkauf ausgeschlossen.

Ein als «Cendre de chaux» bezeichnetes Geheimmittel für Weinbehandlung bestand aus gelöschtem Kalk.

Das Waschmittel «Frappol», ein «Universalreinigungs- und Entfettungsmittel» enthielt als Hauptbestandteil Soda, Sand und Talkpulver nebst sehr geringen Mengen von Perborat. Eine sogenannte Talgkernseife enthielt nur 23% Fettsäure. Unter der Bezeichnung «Schmierax» kam ein Waschmittel in den Handel, das aus einer 30%igen wässrigen Lösung einer Schmierseife bestand. Bei der Aufbewahrung eines als Tetrachloräthylen-Seifenspirituss bezeichneten Desinfektionsmittels in Neusilbergfässen wurde von einer gewissen Zeit an die Entstehung einer tiefgrün gefärbten Flüssigkeit beobachtet. Diese Flüssigkeit bestand aus einer Lösung von fettsauren Salzen des Kupfers, Nickels und Zinks in dem gechlorten Kohlenwasserstoff und hatte sich, wie nachträglich gezeigt werden konnte, gebildet, weil die in dem Präparat enthaltene Seife reichlich freie Fettsäuren enthielt, was offenbar früher nicht der Fall gewesen war.

Ein als « Akustik » bezeichnetes Gehöröl bestand aus einer Mischung von 20 % Cajeputöl mit Mohnöl. Tropfen gegen Magenbeschwerden enthielten in wässriger Lösung 16 % Bromwasserstoff und 9 % Kaliumbromid. Degrasin-Pillen gegen Fettsucht enthielten als wirksame Bestandteile Kaliumjodid, Magnesiumsulfat und Natriumkarbonat. Ein Geheimmittel in Pillenform, dessen Gebrauch bei einer Frau zu vorübergehender Gesundheitsstörung Anlass gegeben hatte, enthielt Morphin. Kohlenpastillen, deren Genuss heftiges Brennen im Munde und im Magen bewirkt hatte, enthielten Paprikapulver. Ein sogenanntes Lungenheilmittel, das von einem Naturheilkünstler vertrieben wurde, bestand im wesentlichen aus stark verdünntem anisiertem Ammoniakgeist, der mit etwas fettem Oel emulgiert war. In einem Insektenpulver wurde als wirksame Substanz Kieselfluornatrium gefunden.

St. Gallen. In verschiedenen Magazinen und auf dem Jahrmarkt in St. Gallen sind Metalltrompetchen konfisziert worden, deren Mundstücke aus bleihaltigem Metall oder aus Zinkblech bestanden. Es betraf alles Nürnbergerwaren. Die Verzinnung einer Backmulde enthielt 28,5 % Blei. Die nach der Verzinnung aus einer Pfanne herausgeschabten Metallspäne bestanden aus 66,9 % Zinn, 28,5 % Blei und 4,6 % Eisen. Einem herumziehenden Verzinner wurde eine Zinnstange abgenommen, die 19,0 % Blei enthielt, und ein sesshafter Kupferschmied hat eine Sendung « reines Zinn » erhalten, welche 14,9 % Blei aufwies. Gegen einen Flaschnermeister erfolgte Strafverfolgung, weil er das Schreiben einer Gesundheitskommission, worin sie ihn wegen Verwendung von verzinktem Eisenblech zu Milchgefäßen verwarnt, als blödsinnig bezeichnet hatte.

Die Metzger und Wurster erhalten des Krieges wegen nicht mehr genügend Kalisalpeter zum Konservieren des Fleisches. Es ist deshalb zu diesem Zweck auch Natronsalpeter in Aufnahme gekommen, was nicht verboten werden kann, da Art. 39 der Fleischschauverordnung nur von reinem Salpeter spricht. Ein Grossmetzger erhielt unter dem Namen kristallisierter Salpeter etwas ganz anderes, nämlich Borax, also ein verbotenes Konservierungsmittel.

In Tageszeitungen war im Frühjahr 1915 zu lesen, dass durch Vermischen mit Sodalösung das Petroleum gestreckt werden könne. Obschon das Laboratorium dieser einfältigen Auffassung in der Tagespresse sofort entgegentrat, wurde in einer Gemeinde nach diesem Rezept hergestelltes Petroleum in den Handel gebracht. Die zur Untersuchung eingesandte Probe bestand aus 610 cm³ Petrol, aufgeschichtet auf 505 cm³ Sodalösung.

Graubünden. Siphonköpfe mussten wegen ungenügender Verzinnung beanstandet werden. Unter den beanstandeten Gebrauchsgegenständen fanden sich viele Kupfergeschirre, welche vom Militär zu Kochzwecken requiriert worden waren. Zum bestimmungsgemässen Gebrauch (Waschen etc.) hätten sie genügt; zum Kochen aber waren sie ungeeignet. Die Einheitskommandos wurden auf die mangelnde Verzinnung aufmerksam gemacht. Leider fanden

aber die Aufsichtsorgane für ihr Vorgehen in der Regel wenig freundliches Entgegenkommen.

Es wurde Verpackungspapier beanstandet, weil es mit Schwerspat beschwert war.

Wallis. Vier Proben Klärmittel wurden vom Verkehr ausgeschlossen, weil sie aus Blut hergestellt waren und einen zu hohen Gehalt an Chlorverbindungen aufwiesen.

Neuenburg. Kinderpfeifchen mit 94 % Bleigehalt wurden dem Lieferanten zurückgesandt. Kleine, zum Aufbewahren von Schokolade und ähnlichem bestimmte Körbchen aus einer 43 % Blei enthaltenden Legierung wurden erst nach erfolgter Auskleidung mit undurchlässigem Papier oder Staniol freigegeben.

Ein als « Klär- und gesetzlich anerkanntes Konservierungsmittel » bezeichnetes Präparat enthielt statt der angeblichen 60 bloss 42 g schweflige Säure im Liter. Ungeachtet aller Ratschläge ziehen viele Verkäufer dem so leicht zu handhabenden, zuverlässigen und billigen Kaliummettasulfit andere Präparate mit schöner klingenden Namen vor, obschon solche häufig schlecht dosiert und durchgehends viel umständlicher sind, als jenes.

Der von vielen Seiten signalisierte Kohlensparerschwindel ist auch im Kanton Neuenburg versucht worden. Ein von der Polizei zur Untersuchung eingesandtes Präparat « Vulcos », wovon ein kleines Päcklein in Wasser aufgelöst 150 kg Kohlen ersparen sollte, stellte sich als ein aus wertlosen erdigen Substanzen, etwas Naphtalin und Farbstoff bestehendes Gemisch heraus.

Bestimmung des Antimongehaltes von Gespinnstfasern.

Von Th. von FELLEBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes.

Vorstand: F. Schaffer.)

Anlässlich eines Vergiftungsfalles durch Arbeiten mit antimonhaltiger Kunstseide, welcher durch Herrn Prof. Dr. *H. Zangger*, Direktor des gerichtlich-medizinischen Instituts der Universität Zürich, genau untersucht worden ist, kam das Schweizerische Gesundheitsamt in die Lage, einige Erhebungen über die Häufigkeit des Vorkommens antimonhaltiger Gespinnstfasern und ihren Gehalt an Antimon zu machen.

Seide und Wolle dürften von vorneherein antimonfrei sein, da eine Antimonbeize hier unnötig und daher auch nicht gebräuchlich ist. Anders verhält es sich aber mit der Baumwolle. Zum Färben mit basischen Farbstoffen wird dieselbe meist mit Tannin und Brechweinstein gebeizt.¹⁾ Für

¹⁾ Siehe *Gnehm*, Taschenbuch für die Färberei und Farbenfabrikation, 1902, S. 60.