

Aus den Berichten des Schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1916

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **8 (1917)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Aus den Berichten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden und Untersuchungsanstalten über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1916.

A. Auszug aus dem Bericht des schweiz. Gesundheitsamtes.

Eidgenössische und kantonale Vollziehungsbestimmungen.

Der schweizerische Obst- und Weinbauverein, der schweizerische Wirteverein und der schweizerische Weinhändlerverband, Sektion Ostschweiz, haben mit Eingabe vom 4./6. Oktober 1916 das Begehren gestellt, dass auch für die Weine des Jahres 1916 die Entsäuerung mit reinem gefällttem kohlensaurem Kalk ohne Deklaration gestattet werde. Diesem Gesuch ist durch Bundesratsbeschluss vom 14. Oktober 1916 mit folgendem Wortlaut entsprochen worden:

Die Kantone sind bis auf weiteres berechtigt, nach vorheriger Genehmigung durch die Bundesbehörde, für die Kellerbehandlung der Weine ihres Gebietes oder eines Teiles desselben neben den in Art. 175 der Verordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen genannten Stoffen auch reinen gefällten kohlensauren Kalk zu gestatten.

Von kantonalen Erlassen sind anzuführen:

1. Kanton Tessin. Decreto esecutivo sugli impianti pubblici di acqua potabile. Besonderer Erwähnung verdient die Bestimmung von Art. 10 dieses Dekretes, dass ausser dem Trinkwasser der Gemeindebesitzungen auch dasjenige Wasser als zum öffentlichen Konsum bestimmt und der Kontrolle unterstellt sei, das von mehreren Familien verwendet wird.
2. Kanton Bern. Vollziehungsverordnung betreffend das Hausieren mit Schwämmen (essbaren Pilzen), vom 4. Juli 1916.
3. Kanton Wallis. Beschluss des Staatsrates betreffend den Brotverkauf, vom 11. August 1916.
4. Kanton Genf. Reglement über den Verkauf von Pilzen, vom 3. Oktober 1916.
5. Kanton Thurgau. Revidierte Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz vom 8. Dezember 1905 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 8. September 1916.

Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Als Ergebnisse teilweise schon früher begonnener und neuer Versuche und Untersuchungen sind im VII. Jahrgang des Publikationsorganes «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» folgende Arbeiten veröffentlicht worden:

Experimentelle Untersuchungen zur Feststellung der Mindestzahl von Bazillen, die beim Meerschweinchen Tuberkulose hervorruft,
 Die Bestimmung des Koffeins in Tee nach dem Sublimierverfahren,
 Die Bestimmung des Pektins in Gewürzen,
 Die neueren Vollmehltypmuster,
 Bestimmung der Mineralstoffalkalität von Lebensmitteln,
 Notiz zur Frage der Verwendbarkeit des Pferdefleischagars für die Bakteriendiagnostik,
 Bestimmung des Säuregrades in Brot und Teigwaren,
 Der Nachweis von *Bacterium coli* in Wasser mit Hilfe der Milchzuckerpeptonagarschüttelkultur,
 Ueber den Nachweis von Eiern in Teigwaren,
 Bestimmung des Antimongehaltes von Gespinnstfasern,
 Ueber ein neues Verfahren zur Rohfaserbestimmung in Mahlprodukten,
 Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode,
 Zur Frage der Haltbarmachung der Milch durch Formaldehydzusatz,
 Apparat für die Wasserbestimmung in Lebensmitteln.

Ausserdem sind im gleichen Organ einzelne « Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis » erschienen. Zahlreiche Versuche, Analysen und Einzelbestimmungen sind wieder infolge von Aufträgen eidgenössischer Verwaltungsstellen (Militärdepartement, Armeestab, Bundesanwaltschaft etc.) und von Anfragen einzelner Geschäftsfirmen und Interessenverbände ausgeführt worden, und eine Anzahl von Untersuchungen hatte ferner die dem Laboratorium zustehende Ueberprüfung der Grenzkontrolle der Lebensmittel zum Zwecke. Von diesen kleineren Arbeiten, deren Ergebnisse nicht zur Veröffentlichung bestimmt waren, seien erwähnt:

Schokolade- und Kakaountersuchungen, zahlreiche Vollmehlanalysen (im Auftrage des schweizerischen Oberkriegskommissariates),
 Brotuntersuchungen,
 Untersuchung von Teigwaren,
 Untersuchung von Kleie und Mastmehlen,
 Zahlreiche Weinuntersuchungen,
 Untersuchung von Obstweinen,
 Zuckeranalysen,
 Chemische und bakteriologische Untersuchung von Fleischkonserven,
 Untersuchungen von Militärtuch (im Auftrage der kriegstechnischen Abteilung des schweizerischen Militärdepartements),
 Untersuchung von Staubproben aus Woldecken (Biwakdecken) auf pathogene Mikroorganismen,
 Prüfung von Schriftstücken auf Geheimschrift (für die Bundesanwaltschaft),
 Untersuchung von Metallfolien für die Verpackung von Lebensmitteln.

Die infolge der Kriegsmassnahmen eingelangten Aufträge der Militärbehörden insbesondere nahmen auch in diesem Jahre das Laboratoriumspersonal in hohem Grade in Anspruch.

Die unentgeltliche Abgabe spezifischer Sera zum biologischen Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des Kunsthonigs von echtem Bienenhonig wurde wieder von mehreren Amtsstellen benutzt. Es wurden geliefert:

Antipferdefleischserum	41	Röhrchen à 1 cm ³
Antibieneneiweissserum	63	» » 1 »
Normales Kaninchenserum	1	» » 1 »

An den Arbeiten für die Revision des schweizerischen Lebensmittelbuches hat sich das Laboratoriumspersonal weiter stark beteiligt. Diese Arbeiten sind im Jahre 1916 zum Abschluss gelangt, so dass die gesamte neue Auflage nun in nächster Zeit wird erscheinen können.

Der Personalbestand des Laboratoriums ist unverändert geblieben.

Die Kontrolle der Lebensmittel (ausgenommen Fleisch) und Gebrauchsgegenstände.

In den Kantonen.

Nach Art. 56, Absatz 4, des Lebensmittelgesetzes erstatten die Kantonsregierungen alljährlich Bericht über die Ausführung dieses Gesetzes und die dabei gemachten Erfahrungen. Aus dieser Berichterstattung und gestützt auf unsere eigenen Beobachtungen soll hier folgendes angeführt werden:

Das Kriegsjahr 1916 hat wieder aussergewöhnliche Anforderungen an die kantonalen Anstalten für die Untersuchung von Lebensmitteln und an die Kontrollbeamten gestellt. Trotz der Einberufung zum Militärdienst, von der mancherorts ein grosser Teil des Personals betroffen wurde, hatte sich die Arbeitslast in den meisten Laboratorien vermehrt. Die grossen Schwierigkeiten in der Beschaffung mancher Waren brachten es mit sich, dass nicht nur viele sehr minderwertige, sondern auch verfälschte Lebensmittel im Verkehr vorkommen. Angesichts der für die Konsumenten schwerwiegenden Preissteigerungen müssen sich die zuständigen Amtsstellen um so mehr verpflichtet fühlen, gegen die Verfälschungen und Fälschungen einzuschreiten.

Die günstige Wirkung der Lebensmittelkontrolle lässt sich übrigens allgemein konstatieren, und die Kontrollorgane stossen nur noch selten auf Schwierigkeiten bei den Handelsleuten. Wenn man die heutigen Verkaufsstellen von Lebensmitteln mit denjenigen vergleicht, wie sie vor 10 bis 20 Jahren zu finden waren, so macht sich ein erfreulicher Unterschied bemerkbar.

Vermehrte Beanstandungen hatten insbesondere bei der Milch erfolgen müssen. Dies wird beleuchtet durch einen Fall, in welchem die Untersuchung ergab, dass der gleichen Milch sowohl durch den Produzenten als nachher auch durch den Milchhändler Wasser zugesetzt worden war. Neben Wässerung und Abrahmung waren oft auch hygienische Gründe, d. h. namentlich unreinliche Behandlung, Anlass zur Beanstandung. Als eigenartige Erscheinung auf dem Gebiete des Milchmarktes muss registriert werden, dass in mehreren Landesgegenden von Produzenten und deren Vertretern ge-

droht wurde, die Lieferungen einzustellen, wenn noch weiter auf Verunreinigungen (Milchschmutz) geprüft werde. Die reinliche Milchgewinnung dürfte doch eigentlich mit dem Milchmangel nicht in Zusammenhang stehen.

Auf Anregung des schweizerischen Gesundheitsamtes, und teilweise auch veranlasst durch das Vorgehen der Armeesantität, wurde den *Trinkwasserverhältnissen* überall wieder besondere Aufmerksamkeit zugewendet. Eine regelmässige Ueberwachung der Wasserversorgung ganzer Gemeinden oder Ortschaften ist naturgemäss eher möglich als diejenige von Einzelgehöften. Wenn aber auch der Sanierung der Verhältnisse der einzelnen Privatbrunnen vielerorts grosse Hindernisse entgegenstehen, so sind doch gerade hier — wie die Erfahrung zeigt — ebenfalls Verbesserungen möglich und oft dringend notwendig. Im Interesse einer intensiven Trinkwasserkontrolle betrachten es allerdings die Lebensmittelpolizeibeamten als eine ihrer ersten Aufgaben, für die Einführung gemeinsamer Wasserversorgungsanlagen einzutreten. Es wird angestrebt, für jeden Einzelbrunnen, wie auch für gemeinsame Wasserversorgungen besondere Eintragungen, d. h. sogenannte Brunnenkataster, anzulegen. Die Sanitätsbehörde eines ländlichen Halbkantons hebt mit Genugtuung hervor, dass Beanstandungen von Trinkwasser nicht vorkamen, da sämtliche Gemeinden rationelle Wasserversorgungen haben.

Die *Einsprachen* gegen Befunde der kantonalen oder städtischen Untersuchungsanstalten (Art. 16 bis 18 des Lebensmittelgesetzes) sind gegenüber dem Vorjahre wieder etwas seltener geworden. Mehrere Kantone hatten überhaupt keine Einsprachen zu verzeichnen (Tabelle II).

Um die Abweichungen in der Beurteilung gleichartiger Straffälle in der *Gerichtspraxis* etwas zu vermindern, sind die dem Gesundheitsamt eingesandten Strafentscheide vorläufig statistisch geordnet und veröffentlicht worden. Während in einem Kanton z. B. der wissentliche Verkauf von verfälschten Lebensmitteln stets nur mit einer kleinen Busse geahndet wird, hat das gleiche Delikt in andern Kantonen Gefängnisstrafe nebst Busse zur Folge. Nicht selten bleibt in einzelnen Kantonen der Verkauf von gewässerter Milch unbestraft, weil die Täterschaft nicht genügend sicher eruiert werden kann, auch wenn der Tatbestand nicht bestritten ist. Demgegenüber sei erwähnt, dass andernorts ein Landwirt für die Lieferung von verfälschter Milch aus seinem Betriebe verantwortlich erklärt und unter der Annahme von Fahrlässigkeit bestraft wurde, trotzdem er zur Zeit des Vergehens im Militärdienst war. Verkäufer von Waren, die der Lebensmittelgesetzgebung unterstellt sind, sollten allerdings grundsätzlich verantwortlich gemacht werden können, wenn die Konsumenten wirklich vor Täuschung geschützt werden sollen.

Die *kantonalen Lebensmittelinspektoren* haben es häufig in der Hand, durch rechtzeitige Belehrung den Strafanzeigen vorzubeugen. Infolge der Kriegsmassnahmen haben diese Beamten neben ihrer gewöhnlichen Tätigkeit eine ganze Reihe von Aufträgen anderer Art bekommen.

Ueber die Tätigkeit der *Ortsexperten* und *Ortsgesundheitskommissionen* lauten die Berichte mehrerer Kantone günstiger als in frühern Jahren. Diese Organe seien zwar da und dort geneigt, während der Kriegszeit einen «milderen Massstab» anzulegen.

Die Zahl der *Fabriken für die Herstellung von Lebensmittelsurrogaten* hat etwas abgenommen. Entsprechend den bestehenden Vorschriften sind diese Etablissements einer besondern Aufsicht unterstellt. Die Beaufsichtigung wird überall regelmässig durchgeführt.

Kunstweinverbot. Die Straffälle wegen Verkaufs von Kunstwein sind nicht seltener geworden. Herabsetzung hochgradiger Weine mit Wasser unter Zusatz von etwas Weinsäure (in einem Fall sogar Schwefelsäure), Verschneiden von Naturwein mit Tresterwein führte mehrmals zur Beanstandung und Bestrafung. Von findiger Seite suchte man der Weinknappheit durch Verschneiden mit Obstwein (Most) abzuhelfen. Der vielerorts aufgetauchten und verfochtenen Meinung, dass solche Mischungen nur entsprechend bezeichnet werden müssen, um in den Verkehr gebracht werden zu können, musste gestützt auf Art. 2, lit. e, des Bundesgesetzes betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost entgegengetreten werden, wonach Mischungen von vergorenem und unvergorenem Obstwein mit Wein oder Weinmost als Kunstwein anzusehen sind. Das genannte Gesetz verbietet nicht nur den aus Drogen und Chemikalien hergestellten Kunstwein, sondern der Begriff Kunstwein ist dort wesentlich erweitert.

Absinthverbot. Die Bestimmung von Art. 2, Absatz 2, der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot, nach welcher Getränke, die schon vor dem 1. Januar 1916 in den Verkehr gebracht worden waren, trotz ihrer absinthähnlichen Beschaffenheit vom Verbot ausgenommen werden können, hat dazu geführt, dass in mehreren Kantonen der Westschweiz solche Getränke in grossen Quantitäten konsumiert werden. Der Unfug hat an einigen Orten derart überhandgenommen, dass sich die Behörden einzelner Kantone weigern, die auf Grund von oben erwähnter Bestimmung erteilten Verkaufsbewilligungen anzuerkennen. Es muss daher in Erwägung gezogen werden, ob diese Bestimmung nicht entsprechend dem Antrage des Gesundheitsamtes aufzuheben sei. Die Straffälle wegen Fabrikation und Verkaufs von Absinthimitationen in der Westschweiz haben denn auch in aufsehenerregender Weise zugenommen.

Untersuchungsanstalten. Im Frühjahr konnte die neue Untersuchungsanstalt von Baselstadt bezogen werden, die nun ebenfalls zu den besteiningerichteten zu zählen ist. Ferner wurde das Laboratorium des Kantons Glarus den Bedürfnissen entsprechend erweitert. Wie schon seit Jahren immer wieder hervorgehoben wurde, sind dagegen die Laboratorien der Kantone Freiburg, Wallis und Neuenburg immer noch ganz ungenügend untergebracht und entsprechen bei weitem nicht den im Anhang zum Reglement betreffend die Ausrichtung von Bundesbeiträgen an Kantone und

Gemeinden zur Kontrolle des Verkehrs mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen aufgestellten Minimalanforderungen.

Wie in Tabelle I ersichtlich ist, betrug die Zahl der in der Schweiz untersuchten kontrollpflichtigen Objekte 61 155 (1915 waren es 59 011). Der Prozentsatz der Beanstandungen mit 13,98 ist etwas zurückgegangen (1915: 14,50%). Die Zahl der von den Zollämtern eingesandten Proben belief sich auf 673. Gegenüber der Zeit vor dem Kriege sind diese Probesendungen entsprechend der Verminderung der Einfuhr von Lebensmitteln fast auf die Hälfte zurückgegangen (1913: 1210).

Wie in früheren Jahren ist (nach Tabelle III) wiederum die Milch am häufigsten untersucht worden. 39 228 untersuchte Objekte waren Milch, was einen Prozentsatz von 64,1 ergibt. Hierauf folgen ihrer Zahl nach Wein (4649 Proben), Trinkwasser (4636), Mahlprodukte (1972). Von den Gebrauchsgegenständen sind am meisten untersucht worden Garne, Gespinste und Gewebe, sowie Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel. Auf Verlangen einer Kantonsbehörde mussten wegen eines vorgekommenen Vergiftungsfalles Erhebungen gemacht werden über die Häufigkeit der Verwendung von Antimonbeizen beim Färben der Kunstseide. Andererseits hat sich herausgestellt, dass die Metallegierung, die Verzinnung oder das Lot von Koch-, Ess- und Trinkgeschirren, sowie von andern zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmten Gefässen häufig stark bleihaltig war. Trotz aller Einwände wegen der ausserordentlich schwierigen Zeitverhältnisse und trotz der hohen Zinnpreise ist in einem solchen Falle, in dem es sich bei bestimmungsgemäsem Gebrauch der Objekte unzweifelhaft um Gesundheitsschädigungen handelt, Rücksichtnahme weder angezeigt noch möglich.

Die Tätigkeit der kantonalen Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden ist durch die vielen Einberufungen zum Militärdienst etwas eingeschränkt worden. Gleichwohl sind die Leistungen aner kennenswert. Je nach der örtlichen Organisation zeigen diese Leistungen allerdings, auch auf die Bevölkerungszahl berechnet, wesentliche Abweichungen (Tabelle IV).

An der Landesgrenze.

Mit der immer mehr fühlbaren Verminderung der Lebensmitteleinfuhr in der Kriegszeit sind auch die Kontrollbeamten an der Landesgrenze zum Teil wesentlich weniger in Anspruch genommen worden. Wie aus Tabelle V ersichtlich ist, kamen wieder die meisten Einsendungen von Proben verdächtiger Waren, sowie Meldungen über unrichtig bezeichnete oder nicht vorschriftsgemäss verpackte Lebensmittel (Art. 28 und 33 des Lebensmittelgesetzes) aus dem VI. Zollgebiet. Bekanntlich ist die Einfuhr von Lebensmitteln in verschiedenen Zollgebieten fast ganz sistiert. Die daselbst befindlichen Lebensmittelexperten werden unterdessen teils von den Zollbehörden bei der Kontrolle der Ausfuhr, teils vom Gesundheitsamt mit Versuchen

zur Verbesserung der Untersuchungsmethoden beschäftigt, so gut letzteres bei der beschränkten technischen Einrichtung möglich ist, die diesen Beamten zur Verfügung steht.

Am meisten Beanstandungen gab es auch in diesem Jahr bei der Weineinfuhr. Hier handelte es sich in erster Linie um Verfälschungen, dann aber auch um übermässige Schwefelung und verdorbene Zustände. Die beanstandeten 114 Weinsendungen hatten ein Gewicht von 1 587 685 kg (Tabelle VI), was gegenüber dem Jahre 1915 (635 721) eine Vermehrung von 951 962 kg ergibt.

Eine wesentliche Vermehrung der Beanstandungen machte sich auch bei der Getreideeinfuhr bemerkbar. Indessen handelte es sich hier nicht um Verfälschungen, sondern um mehr oder weniger verdorbene Zustände, wovon das Oberkriegskommissariat als offizieller Empfänger der Ware jeweils benachrichtigt wurde.

Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit mussten an der Grenze 5 Sendungen, vorwiegend Früchte und Gemüse, im Gewicht von zusammen 12 235 kg zurückgewiesen werden.

Bundesbeiträge an die Kosten der kantonalen Untersuchungsanstalten.

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

Ausserdem wurde gestützt auf den gleichen Artikel als Subvention an Neubauten und die Einrichtung von Untersuchungsanstalten der Betrag von Fr. 80 000 ausbezahlt, und zwar an den Kanton Aargau Fr. 33 734.90 (Rest der Subvention von zusammen Fr. 77 750), an den Kanton Baselstadt Fr. 45 326.15 (zweite Abschlagszahlung an den Gesamtbeitrag von Fr. 134 449) und an den Kanton Glarus Fr. 938.95.

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 . . .	175	1 759	1 934	584	30,20
» Stadt . . .	» . . .	—	10 682	10 682	904	8,46
Bern	Bern	48	1 152	1 200	483	40,25
Luzern	Luzern	24	564	588	104	17,68
Uri	} Brunnen . . .	—	512	512	49	9,57
Schwyz		3	1 563	1 566	169	10,79
Obwalden		—	340	340	25	7,35
Nidwalden		—	201	201	19	9,45
Glarus	Glarus	1	1 520	1 521	125	8,22
Zug	Zug	1	1 909	1 910	122	6,38
Freiburg	Freiburg	—	2 404	2 404	433	18,01
Solothurn	Solothurn	5	1 856	1 861	98	5,27
Baselstadt	} Basel	71	5 136	5 207	404	7,76
Baselland		5	114	119	30	25,21
Schaffhausen	Schaffhausen	3	1 276	1 279	166	12,99
Appenzell A.-Rh.	} St. Gallen . . .	3	191	194	58	29,90
Appenzell I.-Rh.		—	45	45	17	37,78
St. Gallen		22	3 938	3 960	478	12,07
Graubünden	Chur	8	1 297	1 305	241	18,47
Aargau	Aarau	70	3 932	4 002	856	21,39
Thurgau	Frauenfeld	1	2 461	2 462	415	16,86
Tessin	Lugano	56	1 419	1 475	448	30,37
Waadt	Lausanne	126	6 264	6 390	1 378	21,57
Wallis	Sitten	3	776	779	229	29,40
Neuenburg	Neuenburg	13	1 876	1 889	246	13,02
Genf	Genf	35	7 295	7 330	466	6,36
		673	60 482	61 155	8 547	13,98

N. B. Die auffälligen Unterschiede in den Prozentsätzen der beanstandeten Proben rühren daher, dass in einzelnen Kantonen vorwiegend Serienuntersuchungen ohne Vorprüfungen, in andern dagegen mehr nur Untersuchungen von Proben vorgenommen werden, die infolge von Vorprüfungen schon als verdächtig ausgewählt sind.

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	6	—	3	3	3	1	2	—
Zürich, Stadt	3	2	1	—	—	—	—	—
Bern	5	4	1	—	1	1	—	—
Luzern	3	2	1	—	—	—	—	—
Uri	2	—	—	2	—	—	—	—
Schwyz								
Obwalden								
Nidwalden	—	—	—	—	—	—	—	—
Glarus								
Zug								
Freiburg	2	2	—	—	—	—	—	—
Solothurn								
Baselstadt								
Baselland	1	1	—	—	3	3	—	—
Schaffhausen								
Appenzell A.-Rh.								
Appenzell I.-Rh.	1	1	—	—	1	1	—	1
St. Gallen								
Graubünden								
Aargau	1	—	—	1	—	—	—	—
Thurgau	2	2	—	—	—	—	—	—
Tessin	3	3	—	—	—	—	—	—
Waadt	13	9	2	2	—	—	—	—
Wallis	1	1	—	—	—	—	—	—
Neuenburg	—	—	—	—	1	1	—	—
Genf	—	—	—	—	—	—	—	—
	43	27	8	8	10	7	2	1

Tabelle III.

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
<i>a. Lebensmittel.</i>				
1	Bier	339	98	28,91
2	Branntweine und Liqueure . .	1 105	398	36,02
3	Brot	327	62	18,96
4	Butter	822	199	24,21
5	Eier	6	4	66,67
6	Eierkonserven	9	5	55,56
7	Eis (Tafeleis)	—	—	—
8	Essig und Essigessenz	280	61	21,78
9	Fleisch und Fleischwaren . . .	1 419	239	16,84
10	Fruchtsäfte	36	12	33,33
11	Gemüse, frisches	14	4	28,57
12	Gemüse, gedörrtes	3	2	66,67
13	Gemüsekonserven	50	13	26,00
14	Gewürze	572	115	20,11
15	Honig	142	33	23,24
16	Hülsenfrüchte	5	2	40,00
17	Kaffee	270	37	13,70
18	Kaffeesurrogate	154	37	24,03
19	Kakao	142	30	21,13
20	Käse	864	65	7,52
21	Kohlensaure Wasser (künstliche)	137	16	11,68
22	Konditoreiwaren	51	6	11,76
23	Konfitüren	32	5	15,62
24	Körnerfrüchte	97	52	53,61
25	Limonaden	238	92	38,65
26	Mahlprodukte	1 972	529	26,83
27	Milch	39 228	3 578	9,13
28	Milchkonserven	48	9	18,75
29	Mineralwasser	9	2	22,22
30	Obst, frisches	26	9	34,61
31	Obst, gedörrtes	42	18	42,86
32	Obstkonserven	17	6	35,29
33	Obstwein	588	108	18,37
34	Paniermehl	14	1	7,14
Uebertrag		49 058	5 847	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Objekte	Beanstandungen	
			Zahl	%
	Uebertrag	49 058	5 847	—
35	Pilze, frische	—	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	1	1	100,00
37	Presshefe	10	2	20,00
38	Schokolade	116	19	16,38
39	Sirupe	170	78	45,88
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	471	67	14,23
41	Speiseöle	441	56	12,70
42	Tee	28	2	7,14
43	Teigwaren	266	61	22,93
44	Trinkwasser	4 630	1 001	21,62
45	Wein	4 649	1 163	25,02
46	Zucker (Glukose)	60	7	11,67
47	Verschiedene andere Lebensmittel	252	63	25,00
	Zusammen Lebensmittel	60 152	8 367	13,91
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchs- gegenstände.</i>			
1	Farben für Lebensmittel	22	3	13,64
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungs Zwecken	250	17	6,80
3	Geschirre, Gefäße und Geräte für Lebensmittel	188	68	36,17
4	Kinderspielwaren	33	16	48,48
5	Kosmetische Mittel	18	4	22,22
6	Mal- und Anstrichfarben	21	1	4,76
7	Petroleum	29	2	6,90
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel	37	18	48,65
9	Zinn (zum Lötten und Verzinnen)	57	21	36,84
10	Verschiedene Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände	348	30	8,62
	Zusammen Gebrauchs- und Ver- brauchsgegenstände	1 003	180	17,95
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel	60 152	8 367	13,91
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	1 003	180	17,95
	Zusammen	61 155	8 547	13,98

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	76	9	162	222	787	96	173	199	1 724
Zürich, Stadt	—	—	—	—	2136	60	479	339	3 014
Bern	1046	88	201	680	544	84	105	190	2 938
Luzern	130	45	10	31	80	22	22	17	357
Uri	21	10	14	33	11	—	23	24	136
Schwyz	124	30	27	112	74	—	11	22	400
Obwalden	9	8	6	25	5	—	1	2	56
Nidwalden	16	10	17	40	17	—	5	2	107
Glarus	50	—	11	14	33	—	5	9	122
Zug	119	3	5	2	—	—	—	—	129
Freiburg	16	—	57	69	—	—	—	—	142
Solothurn	45	—	—	15	50	2	1	—	113
Baselstadt	157	28	39	45	—	—	—	—	269
Baselland	146	21	43	31	95	40	14	52	442
Schaffhausen	9	—	3	14	—	—	—	—	26
Appenzell A.-Rh.	156	1	93	128	—	—	—	—	378
Appenzell I.-Rh.	18	11	29	19	—	—	7	—	84
St. Gallen	211	10	34	86	723	50	56	95	1 265
Graubünden	51	56	60	67	33	74	13	17	371
Aargau	262	648	194	401	246	—	948	92	2 791
Thurgau	98	7	540	120	—	—	—	—	765
Tessin	158	—	599	31	22	—	—	1	811
Waadt	755	—	10	8	2162	—	206	40	3 181
Wallis	16	—	1	37	11	—	—	9	74
Neuenburg	100	—	94	91	—	—	—	—	285
Genf	132	2	6	12	—	—	—	—	152
	3921	987	2255	2333	7029	428	2069	1110	20 132

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 . . .	132	396 421	64	139 156	—	—	64	139 156
II. » . . .	19	12 915	10	11 305	—	—	10	11 305
III. » . . .	15	43 549	7	17 447	—	—	7	17 447
IV. » . . .	108	1 058 854	63	625 685	—	—	63	625 685
V. » . . .	89	288 401	62	186 807	2	10	64	186 817
VI. » . . .	166	2 541 325	130	2 221 209	3	12 225	133	2 233 434
	529	4 341 465	336	3 201 609	5	12 235	341	3 213 844

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	6	69	5	50	—	—
2. Eier und Eierkonserven	4	10 879	1	221	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe	—	—	—	—	—	—
4. Gewürze	24	94 864	8	22 100	—	—
5. Honig	4	9 034	3	3 449	—	—
6. Kaffee	19	91 178	15	82 818	—	—
7. Kaffeesurrogate	21	70 035	13	60 271	—	—
8. Kakao und Schokolade	1	9 800	—	—	—	—
9. Käse	1	203	1	203	—	—
10. Kunstkäse	—	—	—	—	—	—
11. Mehl und Getreide	36	927 710	36	927 710	—	—
12. Speisefette (ausgen. Butter)	7	39 213	3	8 323	—	—
13. Speiseöle	11	91 186	9	78 570	—	—
14. Tee	37	108 979	37	108 979	—	—
15. Teigwaren	3	17 199	2	16 979	—	—
16. Wein	161	2 197 037	114	1 587 683	—	—
17. Zucker (Glukose)	31	412 826	8	131 427	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel	55	251 830	39	170 375	5	12 235
Zusammen Lebensmittel	421	4 332 042	294	3 199 158	5	12 235
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände</i>						
	108	9 423	42	2 451	—	—
Zusammen	529	4 341 465	336	3 201 609	5	12 235

Tabelle VII.

Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1916.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktionseurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	8 175. 49	32 784. 20	—	40 959. 69	4 296. 25	36 663. 44	18 331. 70
Zürich (Stadt)	9 073. 91	37 639. 90	—	46 713. 81	12 582. 50	34 131. 31	17 065. 65
Bern	12 123. 72	38 057. —	990. —	51 170. 72	7 489. —	43 681. 72	21 840. 85
Luzern	9 806. 75	18 500. —	—	28 306. 75	3 065. —	25 241. 75	12 620. 85
Uri	3 576. 54	11 800. —	157. 50	15 534. 04	2 045. 93	13 488. 11	6 744. 05
Glarus	4 802. 16	10 660. —	—	15 462. 16	845. 15	14 617. 01	7 308. 50
Zug	1 865. 70	7 151. 70	—	9 017. 40	84. 50	8 932. 90	4 466. 45
Freiburg	6 932. 23	12 000. —	—	18 932. 23	3 427. 25	15 504. 98	7 752. 50
Solothurn	4 802. 91	12 220. —	—	17 022. 91	2 284. 65	14 738. 26	7 369. 15
Baselstadt	12 873. 23	39 421. 40	—	52 294. 63	12 607. 29	39 687. 34	19 843. 65
Baselland	3 907. 15	3 900. —	649. 81	8 456. 96	925. —	7 531. 96	3 765. 95
Schaffhausen	2 060. 13	9 429. 50	—	11 489. 63	2 810. —	8 679. 63	4 339. 80
Appenzell A.-Rh.	2 592. 05	2 000. —	243. 40	4 835. 45	—	4 835. 45	2 417. 75
Appenzell I.-Rh.	889. 05	1 500. —	—	2 389. 05	10. —	2 379. 05	1 189. 50
St. Gallen	14 505. 29	25 996. 25	1 997. 15	42 498. 69	21 208. 70	21 289. 99	10 645. —
Graubünden	8 910. 13	9 995. 60	—	18 905. 73	1 753. 75	17 151. 98	8 576. —
Aargau	16 430. 17	23 895. 65	3 203. 78	43 529. 60	3 899. 55	39 630. 05	19 815. —
Thurgau	8 154. 50	20 647. 95	—	28 802. 45	4 088. —	24 714. 45	12 357. 25
Tessin	8 025. 65	15 500. —	—	23 525. 65	3 901. 10	19 624. 55	9 812. 25
Waadt	16 266. 71	46 450. —	—	62 716. 71	17 296. 75	45 419. 96	22 710. —
Wallis	1 851. 85	11 873. 30	—	13 725. 15	1 279. —	12 446. 15	6 223. 05
Neuenburg	2 664. 06	14 935. —	—	17 599. 06	3 502. 90	14 096. 16	7 048. 10
Genève	6 379. 70	27 875. 70	—	34 255. 40	4 728. 10	29 527. 30	14 763. 65
	166 669. 08	434 233. 15	7 241. 64	608 143. 87	114 130. 37	494 013. 50	247 006. 65

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

Allgemeines.

Zürich (Kanton). Die Tätigkeit der örtlichen Gesundheitsbehörden und Ortsexperten darf als eine rege bezeichnet werden. Als kantonale Erlasse lebensmittelpolizeilicher Natur sind zu erwähnen ein Kreisschreiben an die Aerzte betreffend die Kontrolle des Pilzmarktes und zwei Bekanntmachungen betreffend Weindeklaration und Entsäuerung der Weine mit kohlen-saurem Kalk. Die schon für das Jahr 1913 vorgesehenen Instruktionskurse für Ortsexperten konnten wegen Einberufung der Lebensmittelinspektoren und vieler Ortsexperten zum Militärdienst auch im Berichtsjahr immer noch nicht durchgeführt werden. Die Betriebe für Herstellung von Lebensmittel-surrogaten gaben zu keinen Beanstandungen Anlass. Auch gegen das Absinthverbot und das Verbot von Kunstwein und Kunstmost sind keine Zu-widerhandlungen zu verzeichnen.

Den Anordnungen bezüglich Ventilation der Wirtschaftslokale wird immer mehr Nachachtung verschafft, hingegen muss immer wieder eingeschritten werden wegen ungenügender Reinlichkeit und mangelhafter Keller-ordnung. Die primitivsten hygienischen Anforderungen im Wirtschaftsbetriebe werden sehr oft missachtet. Zweifellos rührt dies daher, dass vielfach Leute zur Führung von Wirtschaften ermächtigt werden, welche vom Wirteberuf absolut nichts verstehen. Wandel täte hier not. Er könnte geschafft werden, indem an die Bewerber gesetzliche Minimalanforderungen über die Kenntnisse des Wirteberufes gestellt würden. Durch diese Massnahme würden viele Winkel-wirtschaften verschwinden, der Wirteberuf gehoben und den Konsumenten eine bessere Bedienung in Speisen und Getränken gesichert.

In den Spezereihandlungen erfolgten die meisten Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung und ungenügender Lagerung der Lebensmittel. Dem Unfug, dass Teigwarenpakete mit bestimmter Gewichtsangabe brutto für netto verkauft werden, konnte mangels gesetzlicher Grundlage immer noch nicht abgeholfen werden. Ein Schutz des Käufers nach dieser Richtung wäre mit Rücksicht auf die Zeitlage sehr wünschenswert. Aufgestapelte oder alte Lebensmittelvorräte wurden selten angetroffen. Dagegen nimmt der Verkauf von Geheimmitteln und medizinischen Spezialitäten eher zu als ab. Der Unsitte, Bier- und Limonadenflaschen für fremde Zwecke (Speiseöl, Essig, Branntwein etc.) oder unter anderer Firma zu verwenden, wurde gehörig gesteuert.

Zürich (Stadt). Die endgültigen Projekte für einen Neubau der Unter-suchungsanstalt sind bereits an den Bundesrat zur Genehmigung geleitet worden. Es besteht also die begründete Hoffnung, dass in absehbarer Zeit den unerfreulichen Raumverhältnissen im städtischen Laboratorium und den

Unbequemlichkeiten und Unzuträglichkeiten, welche durch diese Raumverhältnisse bedingt sind, abgeholfen werde.

Die Anzahl der in amtlichem Auftrag untersuchten Objekte ist gegenüber dem Vorjahr um 821 Nummern, die Zahl der Privataufträge um 272 Nummern gestiegen. Diese letzteren Objekte bestanden aus allen möglichen technischen Produkten, deren Untersuchung oft einen Blick in die Geheimnisse des Handels in Kriegszeiten tun lässt.

Bern. Am 4. Juli erliess der Regierungsrat eine Ergänzung der kantonalen Vollziehungsverordnung, dahingehend, die Ortsgesundheitsbehörden seien befugt, das Hausieren mit Schwämmen in ihrer Gemeinde zu verbieten. Diese Ergänzung wurde am 1. August vom Bundesrate genehmigt. Es fanden zwei dreitägige Instruktionkurse für Ortsexperten statt; jeder zählte 33 Teilnehmer. Unter Beiziehung der Lebensmittelinspektoren wurde von der Direktion des Innern eine für die Ortsexperten bestimmte kurze Anleitung zur Lebensmittelkontrolle herausgegeben. Auf das Begehren eines Bierbrauerverbandes, die missbräuchliche Verwendung von Bierflaschen seitens des Publikums sei zu verbieten, wurde, weil über die eidgenössische Lebensmittelgesetzgebung hinausgehend, nicht eingetreten. Einem Gesuch des oberländischen Verkehrsvereins Folge gebend, wurde ein kantonaler Lebensmittelinspektor beauftragt, die Lebensmittelversorgung der Hotels, welche Internierte beherbergen, besonders zu überwachen.

Luzern. Die meisten örtlichen Gesundheitskommissionen scheinen ihre Kompetenzen gänzlich den Ortsexperten übertragen zu haben. Die Instruktionkurse für Ortsexperten mussten wegen Militärdienst wiederum verschoben werden.

Urkantone. Von 1763 im Vorjahre sind die zur Untersuchung eingegangenen Proben auf 2382 angestiegen. Eine weitere Steigerung würde Aushilfspersonal notwendig machen. Die starke Zunahme ist in der Hauptsache auf die intensivere Milchkontrolle zurückzuführen, deren Nützlichkeit je länger je mehr in allen Kreisen der Bevölkerung anerkannt wird. Meist handelt es sich bei diesen Untersuchungen um Serien von Milchproben bis zu 40 Stück, die in der Regel ohne besonderen Verdachtsgrund eingesandt werden. Dieser Umstand erklärt auch den prozentualen Rückgang der Beanstandungen.

Die Schwierigkeiten, mit denen die Lebensmittelversorgung je länger je mehr zu kämpfen hat, geben sich bei der Kontrolle deutlich zu erkennen. Namentlich in den kleineren Spezereiläden auf dem Lande sieht es in Bezug auf Warenvorräte bitterböse aus. Gewisse Artikel, hauptsächlich Kolonialwaren, fehlen fast gänzlich. Die Knappheit der Lebensmittelvorräte hat zur Folge, dass verdorbene Waren weit seltener angetroffen werden als früher. Im allgemeinen hat die Nachschau in den Spezereihandlungen ergeben, dass in Bezug auf Ordnung und Reinlichkeit die Verhältnisse von Jahr zu Jahr besser geworden sind. In den Bäckereien geben die Verkaufslokale in der

Regel wenig Anlass zu Aussetzungen, häufiger aber der Zustand der Backstuben, von denen der Kunde eben keinen Einblick erhält. Grund zu Beanstandungen geben vor allem aus defekte Fussböden und abgenützte Teigmulden. Daneben tritt aber im Bäckereigewerbe das Bestreben, die alten Teigmulden durch Knetmaschinen zu ersetzen, immer deutlicher hervor. Wo elektrische Kraft zur Verfügung steht, findet man diese sauber arbeitenden Maschinen selbst in den kleinsten Ortschaften. Sie bilden mit Recht den Stolz ihrer Besitzer. In den Wirtschaften blieben sich die Verhältnisse ungefähr gleich. Unrichtige Aufschriften auf den Spirituosenflaschen und mangelhafte Weinkarten geben immer und immer wieder Anlass zu Verwarnungen. In Gasthöfen mussten wiederholt Kupfergeschirre mit bleihaltiger Verzinnung (bis zu 15 %) beanstandet werden. Die Zustände in den Sennereien können im allgemeinen als befriedigend bezeichnet werden. Doch trifft man in abgelegenen Gehöften noch recht alte, überaus primitive Lokale, in denen das Käskessi in einer Ecke über offenem Feuer aufgehängt ist. Hier muss man sich zufrieden geben, wenn wenigstens die verwendeten Geräte sauber sind und bei der Arbeit Reinlichkeit beobachtet wird.

Im Gegensatz zu den früheren Berichten kann diesmal über die Tätigkeit der Ortsexperten Erfreuliches gemeldet werden. Namentlich die Milchkontrolle ist in verschiedenen Gemeinden wacker gehandhabt worden. Leider gibt es aber immer noch Gemeinden, wo wenig oder nichts geschieht.

Glarus. Das Weisseln der Keller bürgert sich immer mehr ein. Die Lebensmittelinspektoren besorgten auch die Aufnahme der Zuckerbestände. Ferner wurde ihnen die Kontrolle betreffend Höchstpreise für Lebens- und Futtermittel übertragen. Die Erwartung, die Gemeindeorgane würden sich dieser Kontrolle am ehesten widmen, hat sich leider nicht überall als zutreffend erwiesen. Einzelne Ortsbehörden bekundeten allerdings einen anerkennenswerten Eifer. Eine Ortsgesundheitskommission schreibt in ihrem Bericht: « Wir konstatieren erneut, dass die anfängliche Renitenz gegen die Gesetzesvorschriften nunmehr fast allgemein der Erkenntnis über ihre absolute Notwendigkeit gewichen ist, so dass Widerwärtigkeiten, wie sie unseren Beamten zuvor des öfteren passierten, selten sind. Wir finden uns deshalb nicht veranlasst, Postulate über die Handhabung der Lebensmittelpolizei zu stellen, zumal sich diese in der Praxis im grossen und ganzen vorzüglich bewährte ».

Freiburg. Einige wenige bewährte Ortsgesundheitskommissionen haben ihrer Aufgabe auch dies Jahr wieder ihre volle Aufmerksamkeit gewidmet. Viele andere dagegen scheinen sich trotz aller Aufmunterung wenig darum zu bekümmern.

Solothurn. Gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 14. Oktober 1916 wurde mit Einwilligung des Schweiz. Volkswirtschaftsdepartementes die Verwendung von gefällttem kohlensaurem Kalk zur Entsäuerung der im Kantonsgebiet gewachsenen Weine als zulässig erklärt. Zur Ergänzung des

Kontrollpersonals ist ein dreitägiger Instruktionkurs für Ortsexperten abgehalten worden.

Gegen die in den Wirtschaften vorgefundenen Weine war im allgemeinen nicht viel einzuwenden. Weniger gut steht es dagegen mit den Weinkarten und Fassaufschriften, die häufig nicht mit einander übereinstimmen. Ähnlich verhält es sich mit den Aufschriften der Spirituosenflaschen und den Anschlägen in den Wirtschaftslokalen. Auch die Kellerordnung liess noch öfters zu wünschen übrig. Auf dem Lande sind die Bierpressionen in starkem Rückgang begriffen. Unreine Apparate wurden selten angetroffen. Die Vorräte in den Spezialeäden waren meist gering und unvollständig. In den Bäckereien fehlte es noch hin und wieder an der nötigen Reinlichkeit.

Baselstadt. Der Umzug aus dem Stachelschützenhaus in das neue Laboratorium an der Kannenfeldstrasse begann am 20. März und dauerte genau eine Woche, ohne dass während dieser Zeit die Arbeit jemals gänzlich unterbrochen worden wäre. Bis die Einrichtung vollendet war, vergingen allerdings mehrere Wochen. Am 18. Mai konnte die Beendigung der Installationsarbeiten dem Sanitätsdepartement gemeldet werden. Die Besichtigung durch die Beamten des schweizerischen Gesundheitsamtes und der Direktion der eidgenössischen Bauten hat am 20. Juni stattgefunden und es ist dabei die Anstalt in allen Teilen den eingereichten Beschreibungen und Plänen entsprechend befunden worden. Das neue Institut darf als modern eingerichtet und reich ausgestattet bezeichnet werden, was von den zahlreichen sachverständigen Besuchern auch voll und ganz anerkannt wird.

Baselland. Für die neugewählten Ortsexperten und Stellvertreter wurde ein dreitägiger Instruktionkurs abgehalten, woran 33 Mann teilnahmen. Die Tätigkeit der Ortsgesundheitsbehörden und Ortsexperten war verschieden. Während in einigen grösseren Gemeinden fleissig Nachschau gehalten wurde, zeigten die meisten anderen Behörden und Ortsexperten ein geringes Interesse an der Lebensmittelkontrolle. Erfreulich ist die zunehmende Verbesserung der hygienischen Einrichtungen in den ländlichen Wirtschaften. Immerhin bleibt in dieser Hinsicht noch vieles zu tun.

Appenzell A.-Rh. An den im April und Mai 1916 in St. Gallen unter der Leitung des dortigen Kantonschemikers abgehaltenen Instruktionkursen nahmen 10 Abgeordnete des Kantons Appenzell A.-Rh. teil.

Appenzell I.-Rh. Viele Ortsgesundheitskommissionen haben mit Rücksicht auf den Krieg einen etwas mildereren Massstab als sonst angewendet, einzelne haben so wenig als nur möglich geleistet. Mit den normalen Zeiten muss auch wieder das normale Pflichtgefühl wach werden. Wegen unzureichender Lagerung von Lebensmitteln, wobei diese mit Petroleum, Waschmitteln und ähnlichem in Berührung kamen, musste namentlich in kleineren Verkaufsläden auf dem Lande eingeschritten werden.

St. Gallen. Im April und Mai fanden 3 Instruktionkurse für Ortsexperten statt, die von 77 Teilnehmern besucht waren. Davon gehörten

67 dem Kanton St. Gallen und 10 dem Kanton Appenzell A.-Rh. an. Gegenüber dem Vorjahr hat die Inanspruchnahme des Laboratoriums bedeutend zugenommen. Die Zahl der Aufträge erhöhte sich von 1575 auf 1845 und übersteigt die Auftragsnummern aller früheren Jahre. Bisher war die höchste Zahl im Jahr 1912 mit 1829 Aufträgen erreicht worden. Eine wesentliche Erhöhung haben die Untersuchungen von Lebensmitteln im Auftrage von Fürsorgekommissionen gebracht, besonders aber eine intensive, den gegenwärtigen Verhältnissen angemessene Milchkontrolle und die Ueberwachung der Verordnung betreffend Höchstpreise von Lebensmitteln. Im weiteren wurde der Untersuchungsanstalt die Abgabe von Griess und Weissmehl nach Massgabe der vom Militärdepartement erteilten Weisungen übertragen.

Die durch die Kriegslage veranlasste lange Transportdauer hat grosse Mengen überseeischer Lebensmittel, wie Weizen, Hafer, Gerste, Kaffee, Zucker etc., verdorben. Wenn man auch deren Geniessbarkeit nach Möglichkeit wieder herzustellen suchte, so blieb doch immerhin eine wesentliche Wertverminderung bestehen. Der Mangel an einzelnen Lebensmitteln und die Verteuerung sämtlicher Lebensmittel führte zu einer lebhaften Entwicklung der Surrogatindustrie, die teilweise berechtigt und verdienstlich, häufig aber irreführend und betrügerisch geworden ist. Der Verkehr mit Lebensmitteln leidet schwer unter dem Kriege. In einer Menge kleinerer Spezereihandlungen gibt es tatsächlich nicht mehr viel zu kontrollieren und in vielen Wirtschaften befindet sich der ganze Vorrat an offenen Weinen in einem einzigen Fässchen.

Graubünden. Dem kantonalen Laboratorium wurde auch noch ein Teil der auf die Lebensmittelfürsorge bezüglichen Aufgaben übertragen, insbesondere die Kontrolle über den Verkehr mit Weissmehl und Griess für Sanatorien, Spitäler etc. Die bakteriologische Einrichtung wurde erweitert und verbessert.

Nach vorheriger Genehmigung durch den Bundesrat hat der Kleine Rat die Entsäuerung der diesjährigen Graubündnerweine mittels gefällten kohlensauren Kalkes gestattet.

Aargau. Nach längerer unliebsamer Verspätung konnten im März und April endlich die notwendigen Instruktionkurse für neuernannte Ortsexperten abgehalten werden. Die beiden Kurse wurden von 91 Teilnehmern besucht. Im ferneren fanden 4 eintägige Wiederholungskurse für Ortsexperten statt, woran sich im ganzen 144 Mann beteiligten.

In einer Urteilsbegründung wurde ausgeführt, eine Verwarnung unter Kostenfolge sei kein gesetzliches Mittel zur Sühnung lebensmittelpolizeilicher Vergehen. Nach dem Sinne des Lebensmittelgesetzes sei in allen Fällen, wo der Tatbestand der Zuwiderhandlung gegen eine Vorschrift erfüllt ist, mindestens eine Geldbusse von Fr. 1 auszufällen. Trotzdem wurde von dem Mittel der Verwarnung unter Auferlegung der Untersuchungskosten recht häufig Gebrauch gemacht, wie dies übrigens auch in allen andern Kantonen geschieht, ohne dass bis jetzt hiergegen Einsprache erhoben worden wäre.

Wallis. Die Landjäger der wichtigeren Posten wurden zu einem eintägigen Instruktionskurs einberufen. Im August wurde eine kantonale Brotverordnung erlassen, welche beim Verkauf das unaufgeforderte Vorwägen des Brotes, sowie Ersetzung jeglichen Mindergewichtes vorschreibt und die Herstellung von Brotlaiben im Gewicht von 250 bis 500 g verbietet. Nach einigen Zeitungsberichten sollten in der Ortschaft Brigertermen infolge Genuss von vergifteten Lebensmitteln mehrere Personen gestorben sein. Laut ärztlicher Untersuchung waren aber die betreffenden Todesfälle auf croupöse Lungenentzündung zurückzuführen. Eine Ortsbehörde hat eine Wirtschaft geschlossen, weil sie nur ganz minderwertige Waren verkaufte.

Neuenburg. Der im Jahr 1915 abgehaltene Instruktionskurs für Ortsexperten hat bei 3—4 dieser Beamten anerkennenswerten Amtseifer entfacht. Die grosse Mehrzahl jedoch ist nach wie vor zurückhaltend.

Genf. Durch ein vom Staatsrat erlassenes Reglement wurde der Verkauf von Speisepilzen im Kantonsgebiet geregelt.

Bier und Bierausschank.

Zürich (Kanton). Die vier untersuchten Bierproben entsprachen in Bezug auf die Gehaltszahlen den Anforderungen. Auf Anzeige eines Konkurrenten wurden gegen Ende des Jahres bei einem Importeur von Färbebier Untersuchungen vorgenommen, welche ergaben, dass das als Färbebier verkaufte Produkt aus Kartoffelglukose und Rübenzuckermelasse hergestellt worden war.

Die unreinen Bierpressionen sind im Berichtsjahr seltener geworden als früher. Ausser auf die vermehrte Aufmerksamkeit des Wirtschaftspersonals mag dies zum grossen Teil auf den Rückgang des Bierausschankes zurückzuführen sein. Das seit der Mobilisation zum Ausschank gelangte Reisbier war dem Publikum im allgemeinen nicht bekömmlich und deshalb wuchs der Mostkonsum bedeutend an.

Zürich (Stadt). Die 7 Beanstandungen erfolgten wegen zu niedrigem Stammwürzegehaltes; sie betrafen 3 inländische und 4 ausländische Biere.

Bern. Es gelangten 17 Bierproben zur Untersuchung, wovon 8 beanstandet wurden wegen Hefetrübung und zu niedrigem Gehalt an Stammwürze. Die inländischen Biere enthielten den vorgeschriebenen Gehalt an Stammwürze, während bei ausländischen bloss 7,6 bis 7,9% gefunden wurde.

Luzern. Die monatliche Kontrolle der dunklen und hellen Biere einer Luzernerbrauerei auf Stammwürzegehalt ergab befriedigende Resultate.

Urkantone. Sehr häufig mussten trübe und verdorbene Flaschenbiere beanstandet werden.

Glarus. Der Gehalt an Stammwürze bewegte sich zwischen 9,2 und 12,8%. Es mussten 5 Proben mit 9,2 bis 9,7% beanstandet werden, wovon 4 Proben derselben Firma.

Baselstadt. Die in Basel zum Ausschank gelangenden Biere wiesen einen Stammwürzegehalt von 10,1—12,2% auf.

Baselland. Der Zustand der Bierpressionen gab wenig Anlass zu Beanstandungen. Dagegen fehlt noch vielenorts eine zum Reinigen der Biergläser geeignete Spülvorrichtung.

St. Gallen. Infolge des geringen Bierkonsums wurde von vielen Wirten den Bierpressionen nicht die nötige Aufmerksamkeit geschenkt.

Tessin. Wie schon früher wurde auch letztes Jahr verschiedentlich beobachtet, dass frischgeliefertes Bier trüb war. Die Haltbarkeit des Bieres leidet stark unter dem niedrigen Extraktgehalt. Der Bierkonsum wird auch beeinträchtigt durch den Kundenschutzvertrag, indem gewisse Brauereien bei starker Nachfrage zu junges Bier liefern müssen, während es bei schwacher Nachfrage auch leicht zu alt wird.

Genf. Bei einem inländischen Biere betrug der Stammwürzegehalt 9,54, bei zwei ausländischen 7,86 und 9,20% gegenüber dem damals geltenden Minimum von 10%.

Branntweine und Liqueure.

Zürich (Kanton). 5 als Cognac-Proben und eine als Kirsch bezeichnete Probe mussten als Verschnittware beanstandet werden.

Zürich (Stadt). Wie im Vorjahr das Hauptaugenmerk auf die Kontrolle von Kirschwasser gerichtet gewesen war, wurden im Berichtsjahre speziell Cognac und Rum, wie sie in den Wirtschaften ausgeschenkt werden, in Untersuchung gezogen. Von 27 als Cognac verkauften Produkten wurden 10 als künstlich hergestellt und 17 als verschnitten, von 7 Rum 1 als künstlich hergestellt und 6 als verschnitten erkannt. Ein Kunstcognac enthielt freie Schwefelsäure. Ein Obsttresterbranntwein bestand zum grössten Teil aus gewöhnlichem Sprit, ein «Eiermarsala» enthielt keine Spur von Eiern und ein «Wermutwein» war ohne Wein hergestellt worden.

Bern. Die 75 Beanstandungen erfolgten wegen falscher Bezeichnung, Verdorbenheit und Gesundheitsschädlichkeit. Als gesundheitsschädlich musste ein Drusenbranntwein angesehen werden, der im Liter 358 mg Zink enthielt. Zur Erkennung von Kunstprodukten wurde öfters die fraktionierte Destillation nach Micko herangezogen, die in dieser Hinsicht wertvolle Dienste leistete.

Urikanton. Die Spirituosen gaben auch dieses Jahr wieder zu zahlreichen Beanstandungen Anlass. So erwiesen sich von 73 aus dem Kanton Schwyz eingesandten Proben 17 als verschnitten, 1 als Kunstprodukt und 5 zeigten Missgeschmack, von verdorbenem (verschimmeltem) Rohmaterial herrührend. Von 10 Proben aus dem Kanton Uri waren 2 Verschnitte und von 8 Proben aus dem Kanton Nidwalden wurden ebenfalls 2 als verschnitten beanstandet. Die Massenausfuhr von Obstbranntwein nach Deutschland hatte neben einer gewaltigen Preissteigerung dieses Artikels die weitere

Folge, dass Spekulanten jeden Winkel absuchten, um Schnaps zusammenzukaufen. Während es sich anfänglich noch um ordentliche Ware handelte, wurde gegen den Herbst hin mit Sprit hantiert, was das Zeug hielt. Die vor einigen Jahren begonnene Kirschwasserstatistik, das heisst die Untersuchung reingehaltener Kirschbranntweine zu Vergleichszwecken, wurde auch im Berichtsjahre weitergeführt, und zwar wieder mit einem überraschenden Ergebnis. Fanden sich unter den Destillaten aus 1914er Kirschen solche mit sehr niedrigen Esterzahlen, die den Normen des Lebensmittelbuches nicht genügten, so war bei der 1915er Ernte gerade das Gegenteil der Fall. Gab es doch mehrfach Kirschwasser mit 12—26 g Ester im Liter, auf absoluten Alkohol berechnet.

Glarus. Die 19 Beanstandungen des letzten Jahres scheinen die richtige Bezeichnung der Verschnitte gefördert zu haben. Die 5 diesjährigen Beanstandungen betreffen 3 Privataufträge und bloss 2 amtlich erhobene Proben.

Freiburg. 7 Proben wurden wegen unrichtiger Bezeichnung, 11 wegen Absinthähnlichkeit beanstandet.

Solothurn. 3 Branntweine waren zu schwach; einer davon hatte bloss 34,6 Volumprozent Alkohol. 10 waren unrichtig bezeichnet, indem sie sich als Verschnittbranntweine erwiesen. Von 5 Wermutproben war eine mit Saccharin versüsst und eine andere musste als Kunstwermut bezeichnet werden.

St. Gallen. In einem Falle wurde Obsttrester als Kirschwasser verkauft.

Graubünden. In 4 Fällen wurden Branntweine beanstandet, die als echt bezeichnet waren, sich aber bei der Untersuchung als Verschnitte erwiesen.

Tessin. Mehrere Kirschwasser, Grappa und andere als echt bezeichnete Branntweine stellten sich bei der Untersuchung als künstliche Branntweine heraus. Ein Wermutwein war mit Saccharin versüsst.

Wallis. 4 Beanstandungen erfolgten wegen zu schwachem Alkoholgehalt, 11 wegen unrichtiger Bezeichnung. Als Kirsch-, Trester- und Drusenbranntweine bezeichnete Getränke waren so stark verdünnt, dass sie nicht einmal als künstliche Branntweine anerkannt werden konnten. Gleich verhielt es sich mit je einem als Cognacverschnitt und Tresterverschnitt bezeichneten Branntwein. Ein zu Verschnittzwecken verkaufter 69%iger Tresterbranntwein war alkoholisiert und konnte daher nicht als echt anerkannt werden.

Neuenburg. Von 79 untersuchten Proben wurden 43 beanstandet. So lange die Bussen nicht mindestens den Fälschergewinn aufwiegen, werden die Zuwiderhandlungen auf diesem Gebiete nicht zurückgehen. Bis jetzt machten die Analysekosten meist die Hauptsache der verhängten Strafen aus. Die meisten beanstandeten Branntweine und Liqueure wurden aus anderen Kantonen eingeführt. Wie schon früher fanden sich auch dieses Jahr Tresterbranntweine, die reich an höheren Alkoholen waren, dagegen

einen sehr geringen Estergehalt hatten. Offenbar stammen diese Produkte von Trestern her, die vor der Destillation schon zur Tresterweinfabrikation verwendet worden waren. Unter den beanstandeten Getränken waren auch mehrere Absinthnachahmungen.

Genf. Die Qualitätsspirituosen werden noch häufig unter falscher Bezeichnung in den Verkehr gebracht. Die Besitzer geben dies öfters auch ohne Analyse zu.

Brot.

Zürich (Kanton). Das Jahr 1916 wird von den Bäckern als das *schwarze Jahr* taxiert, weil der traurigen Zeitverhältnisse wegen die Mehllieferungen ungenügend waren und daher mancher Bäcker in die fatale Lage kam, die Kunden nicht bedienen zu können. Mehrere Beanstandungen erfolgten wegen ungenügender Verzinnung der Backgeräte und wegen zu leichtem oder ungenügend ausgebackenem Brot. Auch im Bäckergewerbe fehlt es hin und wieder an genügendem Reinlichkeitssinn. So fand man Teigtücher, die seit mehreren Monaten ungewaschen im Gebrauch waren. Es betrifft dies meist kleinere Landbäckereien, wo vom gleichen Geschäftsmann verschiedene Berufsarten ausgeübt werden. Die der Reinlichkeit besonders Vorschub leistende Knetmaschine hat sich bereits auch in den kleinen ländlichen Bäckereien eingebürgert.

Bern. Da viele Bäcker das gewöhnliche Langbrot nicht vollgewichtig herstellten, wurden die Aufsichtsorgane angewiesen, die Betreffenden vorerst zu verwarnen und im Wiederholungsfalle Anzeige einzureichen.

Urkantone. Obschon die gegenwärtige Lebensmittelverordnung bei den Brotlaiben ein grösseres Gewichtsmanko zulässt, als die frühere, können sich einzelne Bäcker damit immer noch nicht begnügen.

Solothurn. Ein Brot war mit sogenannten Wasserstreifen versehen; die Rinde war von der Krume getrennt. Das Brot musste als unverkäuflich erklärt werden.

Baselstadt. Ein weisser, salzartiger Einschluss in einem Brot, der den Verdacht auf Giftzusatz erweckt hatte, erwies sich als Gips, offenbar von einem sog. Salzstein aus dem Kochsalz herrührend. Auf der Schnittfläche eines Brotes beobachtete rotblaue Flecken waren auf Berührung eines Familiengliedes, das sich mit Jod behandelt hatte, zurückzuführen. Im April und Mai wurde vielfach über zu nasses Brot geklagt. Als Ursache für diese unerfreuliche Erscheinung ist zweifellos die schlechte Qualität des damals zur Verfügung stehenden Weizens anzusehen. Dass die nasse Beschaffenheit des Brotes nicht etwa von ungenügendem Ausbacken herrührte, geht daraus hervor, dass ein derartiges Brot bloss 38,6 % Wasser enthielt, also viel weniger, als ein aus Vollmehl hergestelltes normales Brot. Bemerkenswert ist ferner noch, dass das betreffende Mehl unter Benützung von Hefe ein nasses Brot lieferte, während es mit Sauerteig ein fast normales Brot ergab.

Die Klagen über fadenziehendes Brot sind seit der Verwendung von Vollmehl eher seltener geworden als früher. Während früher ein grosser Teil des Brotes in Form von sogenannten Kleinlaibli, die wegen ihres unter 0,5 kg liegenden Gewichtes der Gewichtskontrolle nicht unterstehen, in den Verkehr gebracht wurde, ist infolge der Teuerung die Nachfrage nach dieser Brotsorte sehr zurückgegangen. Gegenwärtig werden vorwiegend Laibe von 1 und 2 kg hergestellt. Das höchste beobachtete Mindergewicht von Brotlaiben betrug 120 g pro kg.

Baselland. Die Verwendung von Teigknetmaschinen ist im Zunehmen begriffen.

Appenzell A.-Rh. Ordnung und Reinlichkeit in den Bäckereien lässt stellenweise noch sehr zu wünschen übrig. So standen z. B. in einer Bäckerei neben der Knetmaschine vier Kübel voll Schweinefutter, in einer anderen wurde das frisch gebackene Brot auf den schmutzigen Fussboden abgelegt, an einem dritten Orte fand sich auf dem Brotgestell sogar eine Schachtel mit Strychnin-Weizen vor etc.

Appenzell I.-Rh. Ein Bäcker musste eingeklagt werden, weil in der Backstube, in den Gerätschaften und im Mehllager eine unerhörte Unsauberkeit herrschte. Wegen zu leichten Brotes mussten einige Warnungen erteilt werden.

Aargau. Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen zu leichten Brotlaiben.

Tessin. Die Beanstandungen betreffen ungenügend ausgebackenes oder sonst mangelhaft zubereitetes Brot.

Butter.

Zürich (Kanton). 5 Proben mussten wegen zu geringem Fettgehalt, 2 wegen Verdorbenheit beanstandet werden. Daneben musste häufig gegen den Verkauf von zu leichten geformten Stücken eingeschritten werden. Der Nachfrage nach Butter kann das Angebot bei weitem nicht standhalten.

Zürich (Stadt). 3 als Butter verkaufte Produkte erwiesen sich als reine Margarine und 9 auf dem Markt erworbene Proben sogenannter Bauernbutter enthielten bloss 61,0 bis 69,0% Fett. Es steht wohl ausser Zweifel, dass diese Bauernbutter vorsätzlich so minderwertig hergestellt worden ist und der Verkauf daher als Betrug angesehen werden muss. Zu dem vom Bundesrat festgesetzten Höchstpreis berechnet käme bei solcher Ware das Kilogramm reines Butterfett auf Fr. 7.87 bzw. 6.86 zu stehen, statt wie für Butter mit 82% Fettgehalt auf Fr. 5.85. 4 Butterproben waren, weil talgig und ranzig, als total verdorben zu beanstanden.

Luzern. Wegen zu niedrigem Fettgehalt, 79,5–81%, mussten 4 Butter beanstandet werden.

Urkantone. Von 67 auf dem Buttermarkt in Altdorf gleichen Tags erhobenen Butterproben waren 2 wegen zu geringem Fettgehalt zu beanstanden. Bei verschiedenen anderen Proben erreichte dieser gerade die Grenze.

Freiburg. Die 11 Beanstandungen betrafen 1 verunreinigte und 10 zu wasserhaltige Proben.

Solothurn. Unter den 5 untersuchten Proben befand sich eine mit 54,6 % Wassergehalt.

Baselstadt. Eine aus einem kleinbäuerlichen Betriebe stammende Butter mit bröckeligem, an frischen Quark erinnerndem Aussehen bestand aus 64,0 % Wasser, 30,4 % Fett und 5,6 % Nichtfett. Eine andere süsse Butter enthielt 57,5 % Fett. Ferner wurde wieder einmal eine sogenannte ölige Butter, das heisst Butter, die nach dem Auslassen gar nicht mehr oder erst nach längerer Zeit erstarrt, im übrigen aber normal ist, beobachtet. Margarine war statt mit der vorgeschriebenen Bezeichnung mit der Aufschrift «Burro naturale italiano» versehen. Ein weiterer Posten solcher Ware war stark verschimmelt.

Schaffhausen. Eine Butterprobe enthielt bloss 51 % reines Butterfett.

Graubünden. Der Verkauf von Margarine als Butter scheint neu aufzuleben; es erfolgten 4 derartige Beanstandungen. 4 andere Butter mussten wegen Verderbenheit beanstandet werden.

Aargau. 13 Proben waren wegen zu niedrigem Fettgehalt (71—79 %) zu beanstanden. Es betraf dies meist Butter, die von Bauernfrauen auf Märkten feilgehalten worden und wohl mangels genügender Einrichtungen schlecht ausgeknetet waren. Eine als Kochbutter bezeichnete Ware erwies sich als Margarine.

Tessin. Es erfolgten mehrere Beanstandungen wegen zu hohem Wassergehalt. In einem Falle handelte es sich um verfälschte Butter.

Genf. Verfälschungen von Butter mit fremden Fetten sind keine beobachtet worden. Die wenigen Beanstandungen betreffen ausschliesslich verdorbene Butter. Ueberdies musste auch gegen Verkäufer eingeschritten werden, weil das Gewicht geformter Stücke der Aufschrift nicht entsprach.

Eier und Eiernkonserven.

Zürich (Stadt). Ein als Eierersatzmittel verkauftes Produkt «Ovofix» bestand im wesentlichen aus einer Mischung von Kartoffelmehl, Maismehl, Weinsäure, Natriumbikarbonat und einem gelben Farbstoff, enthielt also keine Eisubstanzen und entsprach daher dem Art. 90 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung nicht.

Bern. Eine Eigelbkonserven war stark borsäurehaltig, eine Eiweisskonserven verdorben.

Luzern. In Fässern eingeführtes Eigelb war mit Kochsalz konserviert. Benzoesäure oder Borsäure fand sich darin nicht vor.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung eines als Eierersatz angepriesenen Präparates.

Baselstadt. Unter der Bezeichnung Eierersatz «Ovofix» wurde ein Präparat in den Handel gebracht, das aus Reis- und Kartoffelstärke, Natrium-

bikarbonat, Weinsäure und Kurkuma bestand, also keine Eissubstanzen enthielt. Trotz Art 90 der Lebensmittelverordnung wurde dieses völlig wertlose Fabrikat von einem Privatchemiker, der sich als schweiz. diplomierter Lebensmittelchemiker unterzeichnet, als guter Eierersatz angepriesen. Kühleier aus Friesland wurden unter der Bezeichnung «Schweizer Trinkeier» verkauft.

St. Gallen. Mit den Kisteneiern wird vielfach Unfug getrieben, indem sie, oft sogar verdorbene Ware, als «frische Eier» feilgeboten und verkauft werden. Verdorbenes Hühnereiweiss kam unter dem Namen Kunsteiweiss in den Verkehr. Ein als Eierersatzmittel angebotenes Präparat, «Ovofix» genannt, bestand aus Buchweizengries, gelbem Teerfarbstoff und Brausepulver. Ein «Eier-Ersatz» war gelbe Maisstärke.

Neuenburg. Ein als Diamant-Eier-Glanz bezeichnetes Fabrikat enthielt keine Spur von Eierinhalt und war mit Borsäure konserviert.

Essig und Essigessenz.

Zürich (Kanton). Von 23 Proben Speiseessig enthielten 9 zu wenig Essigsäure. 2 davon erwiesen sich überdies auch noch als verdorben.

Zürich (Stadt). Es wurden 25 Weinessig und 9 Speiseessig untersucht, davon beanstandet 10 Weinessig und 5 Speiseessig. Die Beanstandungen erfolgten teils wegen zu starker Verdünnung, teils wegen Verdorbenheit.

Freiburg. 1 Probe Essig wurde beanstandet, weil durch Essigälchen verunreinigt.

Schaffhausen. Die Beanstandungen erfolgten wegen ungenügendem Gehalt an Essigsäure und Verunreinigung durch Essigälchen.

St. Gallen. Ein Weinessig enthielt bloss 2,3% Essigsäure neben 1,1 Volumprozent Alkohol.

Graubünden. Die Beschaffungsschwierigkeiten für Essig haben viele Fabrikanten veranlasst, zu schwache Essige zu liefern.

Tessin. Ein als natürlich garantierter Essig wurde gestützt auf Art. 3 und 241 der Lebensmittelverordnung beanstandet, weil es sich dabei bloss um einen gefärbten Verschnitt von Essigsprit handelte. Zwei weitere Essige mussten wegen Zinkgehalt vom Verkehr ausgeschlossen werden. Wie eine Nachschau bei dem Fabrikanten ergab, rührte der Zinkgehalt daher, dass der Essig mittelst eines Zinkgefässes von einem Behälter in den andern geschöpft worden war.

Wallis. Die von einem Fabrikanten für einen gewöhnlichen Essig gewählte Bezeichnung «Vinaigre du pays» wurde als zur Täuschung geeignet zurückgewiesen. Denn offenbar könnte eine solche Bezeichnung leicht zu der Annahme veranlassen, es handle sich um einen aus inländischem Wein hergestellten Essig.

Fleisch und Fleischwaren.

Zürich (Kanton). 2 Hackbraten und 7 Wurstproben erwiesen sich als mehlhaltig. 3 weitere Wurstproben waren künstlich gefärbt und 5 verdorben. Unerlaubte Konservierungsmittel wurden nicht gefunden.

Zürich (Stadt). Von 25 Proben ausländischer Wurstwaren waren 4 borsäurehaltig, von 558 Proben inländischer Wurstwaren enthielt 1 Mehlzusatz und bei 5 war der Darm künstlich gefärbt. 2 von privater Seite eingesandte Salamiprobe waren von Milben zerfressen und gänzlich verdorben.

Luzern. Gefärbte Wurstdärme wurden im Berichtsjahr keine mehr gefunden. Eine als « Débris de viande en gelée » bezeichnete Fleischkonserve erwies sich als geniessbar, enthielt aber so reichlich Knochensubstanz, dass sie aus diesem Grunde die Konsumenten kaum ansprechen dürfte.

Urkantone. Von 17 aus dem Kanton Schwyz eingesandten Würsten erwiesen sich 3 als mehlhaltig und eine als verdorben. Ebenso wurde bei 3 Würsten aus dem Kanton Obwalden die Anwesenheit von Weizenmehl festgestellt. Die Unsitte, dem Wurstteig ein gewisses Quantum Mehl als Bindemittel beizumischen, lebt trotz Bestrafung immer wieder auf und erfordert eine intensive Ueberwachung. In einem grösseren Kolonialwarengeschäft wurde ein erheblicher Vorrat von Fleischkonserven amerikanischer Herkunft angetroffen. Die Ware rührte noch aus jener Zeit her, wo die in den Chicagoer Schlachthäusern aufgedeckten Skandalzustände die ganze Welt in Atem hielten. Der Besitzer hatte es seither nicht gewagt, die Konserven zu verkaufen. Beim Oeffnen einiger Büchsen zeigte sich indessen, dass der Inhalt trotz seinem Alter nicht nur keine Anzeichen von Verderbnis aufwies, sondern im Gegenteil sehr appetitlich aussah und vorzüglich schmeckte. Nachdem alsdann noch eine nähere Untersuchung die Abwesenheit von schädlichen Stoffen ergeben hatte und die Ware zum Ueberfluss auch noch vom Tierarzt geprüft worden war, lagen keine Bedenken mehr gegen den Verkauf dieser Konserven vor.

Freiburg. Die 32 Beanstandungen betrafen verdorbene Waren.

Baselstadt. Geräucherte, sehr fettreiche Würste aus der Ostschweiz waren so ausserordentlich stark ranzig, dass es kaum möglich schien, ein grösseres Stück zu schlucken. Der Säuregrad des Fettes war 84; es waren also etwa 24 % des Fettes in freie Fettsäuren gespalten. Gleichartige, unverdorbene Würste hatten Säuregrade von 5,5—11,6, verdorbene bis zu 141, entsprechend 40 % freien Fettsäuren. Der Darm einer von auswärts gelieferten Leberwurst war mittels eines Teerfarbstoffes intensiv gelb gefärbt. Bei gepöckelten Rindszungen, die wegen beginnender Fäulnis zu beanstanden waren, wurde die schon 1912 beobachtete Violettfärbung neuerdings beobachtet. Wie damals konnte auch diesmal Kupfer nachgewiesen werden in den gefärbten Teilen, so dass die Ursache des Färbens wiederum nur durch das Auftreten einer Biuret-Reaktion erklärt werden kann.

Schaffhausen. Die Beanstandungen betrafen Würste mit Mehlzusatz und künstlich gefärbten Därmen.

St. Gallen. Gegen Ende des Jahres tauchte in Form einer Büchsenkonserve eine Art Kunstfleisch auf, das, aus Magermilch oder Milcheiweiss bereitet, in Nährgehalt wie Geschmack einem mageren Rindfleisch sehr nahe kam. Im regelmässigen Verkehr ist dieses berechnigte Produkt bisher noch nicht erschienen.

Es wurden Würste mit bis zu 4 % Kartoffelstärke und 6,6 % Weizenmehl, mit künstlich gefärbten Därmen und wegen Verdorbenheit beanstandet. Ein Wurstfabrikant suchte unter der Bezeichnung Gänseleberwurst eine mit vereinzelt Gänseleberstückchen versetzte gewöhnliche Lyonerwurst in den Verkehr zu bringen. Eine seit dem Jahr 1899 aufbewahrte Konservenbüchse enthielt bei der am 16. November 1916, also nach 17 Jahren, vorgenommenen Untersuchung noch guterhaltenes, frisch aussehendes und gesundes Ochsenfleisch. Die serodiagnostische Untersuchung zweier grösserer Posten von Salamiwürsten auf Pferdefleisch fiel negativ aus.

Graubünden. In 2 Wurstwaren wurde Mehlzusatz nachgewiesen.

Aargau. Von 12 Proben waren 4 durch Fäulnis verdorben.

Tessin. Leicht ranzige, aber nach Geruch und Geschmack ziemlich normale Salamiwürste hatten Säuregrade von 30—40. Eine war mit Borsäure konserviert.

Wallis. Die 6 Beanstandungen erfolgten wegen Zusatz von Mehl und Fleischbindemitteln zu Wurstwaren, Verdorbenheit und Fehlen einer Firmenbezeichnung oder Fabrikmarke auf Konservenbüchsen.

Neuenburg. Als « Pâté de foie gras » und « Crème de foie gras » bezeichnete Fleischkonserven enthielten bloss Schweinefett. 2 andere Fleischkonserven, « le déjeuner du forestier » genannt, mussten beanstandet werden, weil das darin enthaltene Schweinefett verdorben war (die Säuregrade betrugen 8,4 und 8,8).

Genf. 3 Proben von Fleischwaren waren mit Borsäure konserviert.

Fruchtsäfte.

Zürich (Stadt). Ein in der Schweiz gepresster und für die Ausfuhr bestimmter Zitronensaft war mit Ameisensäure konserviert und mit einem « grüneligen » Geruch und Geschmack behaftet.

Baselstadt. Es war mehrfach zum Zweck der Ausfuhr die Frage zu entscheiden, ob eine wässrige Lösung von Zitronensäure oder ein natürlicher Zitronensaft vorliege. Es bestand nämlich der Verdacht, es möchte auf diese Weise Zitronensäure ausgeführt werden. Da die unvergorenen Produkte Geruch und Geschmack von Zitronensaft besaßen, 6—6,6 % titrierbare Zitronensäure enthielten und beim Verbrennen 0,33—0,36 % Asche mit einer Aschenalkalität von 4,8—5,0 hinterliessen, durfte angenommen werden, es handle sich um natürlichen Zitronensaft.

St. Gallen. Zitronensaft musste wegen Zusatz von Weinsäure und Ameisensäure als Konservierungsmittel beanstandet werden. Ein Hollundersaft hatte sich beim Einkochen in einem gusseisernen Topf vollständig violett verfärbt und einen abscheulichen Metallgeschmack angenommen. Die Asche war stark eisenhaltig. Zweimal wurde künstlich gefärbter Himbeersaft angetroffen.

Gemüsekonserven.

Zürich (Stadt). Bei 11 untersuchten Gemüsekonserven variierte der Kupfergehalt von 0—110 mg im kg Konserve.

Schaffhausen. Wiederholt mussten Tomatenkonserven beanstandet werden, teils weil sie mit gelben Rüben verfälscht, teils weil sie verdorben waren. Die verdorbenen waren von einem Pilzfadengewebe vollständig durchsetzt; einzelne Büchsen zeigten auch starken Gasdruck. Diese enthielten eine Menge nematodenartiger Würmchen (Fadenwurm).

St. Gallen Es wurde neuerdings festgestellt, dass bombierte Konservenbüchsen nicht immer eine verdorbene Konserve enthalten. Bei einer Erbsenkonserve rührte der starke Auftrieb des Deckels von einer seitlichen Einbuchtung her.

Gewürze.

Zürich (Stadt). Von 20 verschiedenen Gewürzen, die eingehend chemisch und mikroskopisch untersucht wurden, musste nur ein Pfeffer wegen seines hohen Sandgehaltes (15,5 %) beanstandet werden.

Bern. Ein schwarzer Pfeffer war mit Sand verunreinigt und mit Olivenkernrestern und Mandelschalen verfälscht. Eine Probe Zimt erwies sich als havariert, eine andere als in unzulässiger Weise mit Sand verunreinigt.

Urkantone. Als Ersatz für gemahlene Nelken werden noch häufig die bedeutend billigeren Nelkenstiele oder das ungefähr gleichwertige Pimentpulver verkauft, wenn auch vielfach nicht unter richtiger Benennung.

Glarus. 3 Proben Zimt hatten zu hohe Aschengehalte.

Freiburg. Es wurden beanstandet 1 Safran wegen Verfälschung mittels Saflor, 2 Zimte wegen ungenügendem Gehalt an ätherischen Oelen, 5 Zimte wegen übermässigem Aschengehalt und 8 Proben wegen unrichtiger Bezeichnung.

Baselstadt. Safranproben, die von Spanien aus angeboten worden waren, enthielten als Verfälschungsmittel beträchtliche Mengen von Saflor.

Tessin. Ein beanstandeter schwarzer Pfeffer ergab bei der Analyse 7,4 % Asche, wovon unlöslich 3,01 %, und 15,83 % Zellulose. Ein Zimtpulver enthielt 43,1 % Gesamtasche, wovon 37,8 % in Salzsäure unlöslich. Wahrscheinlich lag eine Verfälschung mit Ziegelmehl vor. Grössere Mengen (Posten bis zu 10 kg) von Safran waren mit Saflor verfälscht und künstlich aufgefärbt.

Wallis. Die 4 Beanstandungen betrafen 1 verunreinigten Safran und 3 verfälschte Pfefferproben. In einem Falle konnte nachgewiesen werden, dass die Verfälschung seit Jahren betrieben worden war. Als Verfälschungsmittel wurden Mehl, Reismehl und Sesamkuchenmehl verwendet.

Honig.

Zürich (Stadt). Für ein als Buchweizenhonig bezeichnetes Produkt konnte der Nachweis erbracht werden, dass es im Kanton Graubünden, im südlichsten Teil des Puschlav, gewonnen worden war. 14 weitere untersuchte Honige waren nicht zu beanstanden. Ein als Kunsthonig verkauftes Produkt war nicht mit den vorgeschriebenen Aufschriften versehen. Die kontrollierten Kunsthonigpulver konnten auf Grund der bestehenden Vorschriften nicht beanstandet werden.

Bern. Unter der Bezeichnung Birnenhonig gelangte ein Produkt in den Handel, das nach der Untersuchung überhaupt keinen Honig enthielt; es handelte sich lediglich um gezuckerten, eingedickten Birnensaft. Ein Kunsthonigpulver war mit Teerfarbe künstlich gefärbt.

Freiburg. Es erfolgte 1 Beanstandung wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung und Reklame.

Solothurn. Von den 4 untersuchten Honigproben wiesen 2 zu hohem Wassergehalt auf.

Baselstadt. 2 überseeische Honige enthielten 26—27 % Wasser. Ein « deutscher Honig » zeigte wiederum den merkwürdigen Zustand, wie er schon in den Mitteilungen des schweiz. Gesundheitsamtes 1915, Seite 61, beschrieben worden ist. Das Produkt besass nicht den geringsten Geruch und Geschmack nach Honig, gab aber eine ganz normale Diastaseprobe und keine Fiehesche Reaktion auf Invertzucker. Auf Grund der Präzipitinreaktion hätte man dagegen annehmen müssen, dass das Produkt höchstens zur Hälfte aus Honig bestehe. Zweifellos lag aber ein verdorbener Naturhonig vor, und auch in diesem Falle kann man sich die geringe Menge Präzipitat nur als Folge einer Zerstörung der spezifischen Bieneneiweissstoffe durch Mikroorganismen oder Enzyme erklären. Ein Honig mit sehr unangenehmem Geruch und Geschmack, der von einem Sachverständigen als Kunsthonig bezeichnet worden war, erwies sich als verdorben, musste aber als unverfälscht anerkannt werden, weil keine Verfälschungsmittel nachzuweisen waren und das Produkt sich bei der biologischen Prüfung (Präzipitinmethode und Prüfung auf Diastase) vollkommen wie natürlicher Honig verhielt. Ein braunes, dickflüssiges Gemisch aus Stärkesirup und Melasse war als Tafelsirup in den Verkehr gekommen. In Anbetracht seines honigähnlichen Aussehens musste die Bezeichnung Kunsthonig gefordert werden.

Tessin. Beanstandet wurden 1 Honig mit zu hohem Wassergehalt und 2 künstlich aromatisierte und gefärbte Kunsthonige.

Wallis. 2 Kunsthonigpulver wurden beanstandet wegen Stärkemehlgehalt, übertriebener Reklame und vorschriftswidriger Bezeichnung.

Neuenburg. Die untersuchten Proben amerikanischer, spanischer, französischer und griechischer Honige ergaben nichts auffälliges oder verdächtiges. 1 Kunsthonig musste wegen zu hohem Wassergehalt und künstlicher Aromatisierung beanstandet werden. Das beim Fabrikanten vorgefundene « Honigaroma » erwies sich als eine Mischung von künstlichen Estern. Deren Gegenwart in Kunsthonigen lässt sich durch einfache Destillation mit Wasser leicht nachweisen.

Kaffee.

Zürich (Stadt). 4 gemahlene Kaffee enthielten Surrogate beigemischt und waren daher als verfälscht zu beanstanden.

Luzern. Ein Rohkaffee enthielt 12,8 % Einlage und ein anderer, der als Javakaffee verkauft wurde, erwies sich als ein Gemisch von solchem mit einem billigeren Perlkaffee.

Wallis. 1 gerösteter Kaffee war glasiert. Dagegen erwiesen sich 4 Kaffee, deren Verpackung die Aufschrift « glasiert » trug, als nicht glasiert. Die betreffende Firma wollte einfach ihre alten Packungen zu Nutzen ziehen.

Genf. Einige Rohkaffee enthielten zu viel Einlage.

Kaffeessurrogate.

Zürich (Stadt). 1 Zichorienpräparat enthielt zu viel Sand, 2 als Zichorie und Kaffeessenz bezeichnete Produkte bestanden lediglich aus gefärbtem, mit etwas Kaffeessenz parfümiertem Holzmehl.

Freiburg. Die beiden Beanstandungen betrafen ungenügende Bezeichnung der Kaffeessurrogate.

Baselstadt. Ein als Kaffeessenz bezeichnetes Präparat bestand aus einem Gemisch von Karamel und geröstetem Kaffee und war demnach gemäss Art. 161 der Lebensmittelverordnung als Kaffeessurrogatmischung zu benennen. Zur Ausfuhr bestimmte Zichorienabfälle enthielten 13—18 % Sand. Der Sandgehalt von im Verkehr befindlichem Zichorienkaffee betrug 2,7, 6 und 11 %.

Tessin. Gestützt auf Art. 162 der Lebensmittelverordnung wurde ein Kaffeessurrogat beanstandet, das aus Sägemehl und Melasse hergestellt worden war.

Wallis. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen ungenügender Bezeichnung der betreffenden Kaffeessurrogate.

Neuenburg. Viele Kaffeessurrogate sind mangelhaft bearbeitet, zu stark geröstet oder aus minderwertigem Material hergestellt. Ein aus wertlosen Abfällen bereiteter Zichorienkaffee war mit Stärkemehl verfälscht und enthielt 27 % Mineralstoffe. Eine weitere Beanstandung erfolgte wegen ungenügender Bezeichnung.

Kakao.

Zürich (Stadt). 2 Kakaopulver waren mit Kastanienmehl gemischt. Die Begutachtung lautete auf absichtliche Verfälschung. Das angerufene Gericht erkannte aber nur auf falsche Bezeichnung, da solche Präparate ja ohne weiteres als Kastanienkakao oder Kakao mit Kastanienmehl hätten verkauft werden dürfen. Zur Untersuchung gelangten ferner Präparate mit den Bezeichnungen Kakaoschalensurrogat, aus Kakaoschalen bestehend; Edelkastanienkakao, aus gerösteten und gemahlenden Kastanien bestehend; Früchtepulver, aus den gleichen Materialien hergestellt wie Edelkastanienkakao.

Freiburg. Ein Kakao wurde wegen Mehlzusatz beanstandet.

Baselstadt. In mehreren Kakaopulvern mussten auf Grund der mikroskopischen Prüfung und der Rohfaserbestimmung unzulässige Zusätze von Kakaoschalen angenommen werden. Ein gutes Mittel zur Erkennung eines Schalenzusatzes ist unter anderem auch die Bestimmung des Sandgehaltes. Während reiner Kakao hiervon naturgemäss nur Spuren enthalten kann, findet man bei Schalenzusatz leicht Mengen bis über 1%, auf fettfreien Kakao berechnet. In 4 Proben Handelskakao, die auf Grund der mikroskopischen Prüfung als schalenfrei zu bezeichnen waren, fanden sich, auf fettfreie Kakaomasse berechnet, 0,01, 0,02, 0,04 und 0,05% in Salzsäure unlöslichen Sandes.

Tessin. Einige Kakaoproben enthielten Säuregrade von 28—33, was auf längere Lagerung schliessen lässt. Andere Kakaopräparate enthielten viel Schalen (Zellulosegehalt 10—20%).

Käse.

Zürich (Stadt). Nachdem für Käse nunmehr die Fettgehalte normiert worden sind, wurde diesem Lebensmittel grössere Aufmerksamkeit geschenkt. Von 128 untersuchten Proben enthielten 12 nicht den ihrer Bezeichnung angemessenen Fettgehalt. Ein unter der Bezeichnung «Schweizer-Käse-Alpenziger» neu aufgetauchtes Produkt bestand aus geraspeltem Rasskäse, der unter Zusatz von Wein, Kümmel und Pfeffer wieder in eine Form gepresst worden war. Die erwähnte Bezeichnung wurde als irreführend ab-erkannt. Das Produkt ist hierauf wieder aus dem Handel verschwunden.

Bern. Von 16 untersuchten Käseproben wiesen 4 Fettgehalte auf, die den amtlich festgesetzten Höchstpreisen nicht entsprachen.

Urkantone. Die bundesrätlichen Vorschriften über die Höchstpreise für Butter und Käse und die Klassifikation dieser Produkte gab Veranlassung, dass Käseproben in grösserer Zahl als früher zur Bestimmung des Fettgehaltes eingesandt wurden. In den meisten Fällen ergaben die Proben einen wesentlich höheren Gehalt als nach dem Bundesratsbeschluss gefordert wird. Mehrfach wurde auch die Frage gestellt, ob ein vorliegender Käse erster oder zweiter Qualität sei. Die Untersuchungsanstalt lehnte die Be-

antwortung derartiger Fragen ab, da hiefür Käsefabrikanten und Käsehändler als Sachkundige anzusehen seien.

Glarus. Die durch die eidgenössischen Vorschriften über die Höchstpreise für Butter und Käse veranlassten Käseuntersuchungen ergaben folgende Resultate: Ein als vollfett bezeichneter Landkäse enthielt 32,6, ein als $\frac{3}{4}$ -fett verkaufter Tilsiter 10,9 und ein als halbfett deklariertes Tilsiter 17,0 % Fett statt 45, bzw. 35 und 25 %. Es ist zu hoffen, dass die Minimalansätze für den Fettgehalt der verschiedenen Käsesorten im Lebensmittelbuch auch für normale Zeiten aufgenommen werden. Dagegen ist es mit ziemlichen Schwierigkeiten verbunden, I. und II. Qualität nach den «ortsüblichen Unterschieden» zu beurteilen.

Freiburg. 3 Käseproben wurden beanstandet, weil Bezeichnung und Fettgehalt nicht mit einander übereinstimmten.

Baselstadt. Mehrere Laibe von Tilsiterkäse mit schimmligem Geruch und bitterem Geschmack mussten als verdorben dem Verkehr entzogen werden.

St. Gallen. Mancher Käser wollte nicht glauben, dass man aus Magermilch mit 10 % Vollmilch keinen viertelfetten Käse machen kann.

Graubünden. In 4 Fällen wurden Käse wegen falscher Bezeichnung beanstandet. Diese Bezeichnung bedeutete selbstverständlich auch eine Zuwiderhandlung gegen die Bundesvorschriften betreffend Höchstpreise für Käse und Butter.

Tessin. Einige als Fettkäse bezeichnete Käseproben enthielten auf Trockensubstanz berechnet bloss 27—35 % Fett, konnten also bloss als halbfette Käse angesehen werden.

Wallis. 5 als fett bezeichnete Käsesorten erwiesen sich als bloss halbfett.

Konditoreiwaren.

Freiburg. Es erfolgte eine Beanstandung wegen Unreinlichkeit.

Baselstadt. Ein Präparat zum Glasieren von Konditoreiwaren bestand aus Magermilch, die ungefähr auf $\frac{1}{3}$ des ursprünglichen Volumens konzentriert und mittelst eines Teerfarbstoffes braun gefärbt war. Da die Flüssigkeit Borsäure enthielt, durfte sie gemäss Art. 119 der Lebensmittelverordnung für Konditoreiwaren nicht verwendet werden.

Konfitüren.

Zürich (Stadt). Von 11 Konfitüren enthielten 2 Benzoesäure, also ein verbotenes Konservierungsmittel. Die Gehalte an Salizylsäure schwankten von 120—210 mg im Kilogramm.

St. Gallen. Eine Zwetschgenkonfitüre befand sich in Gärung und enthielt nicht weniger als 4,5 % Alkohol.

Körnerfrüchte.

St. Gallen. Durch den langen Transport hat der ausländische Weizen oft Schaden erlitten und gräueliges oder mit dem Erreger der Brotkrankheit behaftetes Vollmehl geliefert.

Tessin. Es wurden bedeutende Mengen von verdorbenem Weizen in den Kanton eingeführt. Der schlimmen Zeitumstände wegen musste diese Ware, allerdings mit gesundem Weizen vermischt, doch als Nahrungsmittel verwendet werden.

Künstliche Süsstoffe.

Zürich (Stadt). Saccharin-tabletten, die gegenwärtig als Konsumartikel im Kleinverkauf eine bedeutende Rolle spielen, waren anfänglich ungenügend bezeichnet, indem der Zusatz von Natriumbikarbonat auf der Verpackung nicht angegeben war. Eine im Amtsblatt der Stadt Zürich veröffentlichte Bekanntmachung der Bezeichnungsvorschriften hat dann Wandel geschaffen.

Baselstadt. Da infolge der steigenden Zuckerpreise der Verbrauch von Saccharin stark zugenommen hat, sind im Interesse der Konsumenten die Verkäufer mittelst amtlicher Bekanntmachung auf Art. 118 der Lebensmittelverordnung, wonach der Zusatz von anderen Substanzen zu Süsstoffen auf der Verpackung angegeben werden muss, aufmerksam gemacht worden. Gleichzeitig wurde darauf hingewiesen, dass irreführende Angaben betreffend die Süsstkraft nach Art. 3 der genannten Verordnung beanstandet würden.

Wallis. Ein Saccharinfabrikant machte in einem Zirkular seine Kunden aufmerksam, dass durch teilweisen Ersatz des Zuckers durch Saccharin auf 70 Liter Sirup ein Gewinn von Fr. 30.20 erzielt werden könne.

Limonaden.

Zürich (Stadt). 8 Limonaden und alkoholfreie Getränke enthielten Saccharin ohne bezügliche Angabe auf den Etiketten. Ueberdies waren zwei dieser Produkte alkoholhaltig. Zwei weitere Getränke mussten wegen Trübung durch Hefe und Bakterien beanstandet werden.

Urkantone. Häufig gaben flockige Ausscheidungen von Hefe oder Schimmelpilzen Anlass zu Limonadenbeanstandungen.

Glarus. Infolge der Zeitumstände wird bei der Limonadenfabrikation der Zucker mehr als früher durch künstliche Süsstoffe ersetzt. Ein nicht entsprechend bezeichnetes saccharinhaltiges Produkt wurde beanstandet. Vielfach wird zu wenig Rücksicht auf die geringe Haltbarkeit der Limonaden genommen; es werden zu grosse Vorräte angeschafft, die nach längerem Lagern wegen Verdorbenheit konfisziert und beseitigt werden müssen.

Freiburg. Eine Probe musste wegen Verunreinigung beanstandet werden.

Baselstadt. Mehrere Limonadenfabrikanten verwendeten Saccharin, ohne diesen Zusatz, wie vorgeschrieben, auf den Flaschenetiketten anzugeben.

Baselland. Zwei Limonadenfabriken ersetzten einen Teil des für Limonaden nötigen Zuckers durch Saccharin, ohne dies auf der Etikette anzugeben.

Schaffhausen. Die Beanstandungen erfolgten wegen Saccharinzusatz ohne entsprechende Bezeichnung und wegen Verwendung fremder Flaschen.

St. Gallen. Infolge der Zuckerverteuerung verwenden die Fabrikanten vielfach Saccharin.

Graubünden. 8 Limonaden wurden wegen Trübung, die auf unsorgfältige Fabrikation zurückzuführen war, beanstandet.

Wallis. 9 Limonadenproben, aus 3 verschiedenen Fabriken stammend, enthielten Saccharin, ohne dass dies auf der Etikette angegeben war. Eine Limonade wurde wegen Verdorbenheit und 3 wegen ungenügender Bezeichnung beanstandet.

Neuenburg. Eine wie zäh gewordener Weisswein aussehende Limonade enthielt Bakterien und eine der von Meissner beschriebenen Schleimhefe ähnliche Hefenart. Gleiche Erscheinungen wurden auch in andern Fabriken des Kantons beobachtet, ohne dass es bisher gelungen wäre, die Ursache zu ergründen.

Genf. Eine Limonade, die nach dem Genuss Unwohlsein verursacht hatte, stellte sich als kupferhaltig heraus. Die Nachschau in der betreffenden Fabrik ergab, dass diese Verunreinigung von einer nicht verzinneten kupfernen Leitungsröhre herrührte. Offenbar war das zur Abfüllung der in Frage stehenden Flasche verwendete kohlensaure Wasser längere Zeit in der Kupferröhre liegen geblieben; denn in den fortlaufend fabrizierten Getränken war kein Kupfer nachweisbar.

Mahlprodukte.

Zürich (Kanton). 2 Mehlproben waren stark verdorben.

Zürich (Stadt). Die Bezeichnung «Hartweizengriess» oder «Erdweizengriess» für sogenanntes Darigriess wurde beanstandet und verlangt, dass die Artbezeichnung durch «Hirsegriess» ersetzt werden müsse.

Baselstadt. Ein Vollmehl war beim Aufbewahren in einer Haushaltung sauer geworden. Der Säuregrad betrug 14,1. Ein Erbsmehl gab Anlass zu Reklamationen, weil es beim Anrühren mit Wasser einen schwärzlichen Bodensatz bildete. Die Untersuchung ergab, dass es 0,31 % eines dunkel gefärbten, sehr feinen Sandes enthielt, der sich jedoch beim Genuss der aus dem Mehl hergestellten Speisen nicht bemerkbar machte. In Würdigung der Zeitverhältnisse wurde von einer Beanstandung Umgang genommen. In gewöhnlichen Zeiten wäre dieses Mehl allerdings als im Wert verringert bezeichnet worden. Ein anderes «Erbsmehl» bestand aus einem Gemisch von Erbsmehl und Bohnenmehl und enthielt ausserdem beträchtliche Mengen von Bohnenschalen. Maisgriess enthielt 2,5 % eines groben harten Sandes, der beim Genuss der daraus bereiteten Speisen den Zähnen verhängnisvoll

werden konnte. Unter der Bezeichnung Griess und Mehl aus Dariweizen oder ägyptischem Weizen Durrha kamen hier im Berichtsjahr wohl zum ersten Male die Mahlprodukte der Mohrenhirse (*Sorghum vulgare*) in den Handel.

St. Gallen. Die Mahlprodukte des seit Kriegsbeginn neu aufgetauchten Erdweizens (*Sorghum tartaricum*) sind geeignet, dem Mangel an Weizengriess und Futtermehl abzuhelpfen. Darisgriess gibt mit Milch gekocht recht wohlschmeckende Gerichte, die den aus Weizengriess hergestellten sehr nahe kommen. In einem Darismehl fand sich 7 % kohlensaurer Kalk vor. Als Kindermehl wollte ein Bäcker ein Produkt in den Verkehr bringen, das aus rohem Weizenvollmehl mit wenig gemahlenem Zwieback bestand.

Aargau. 7 Mehlproben waren mit Milben durchsetzt.

Neuenburg. Ein Posten Mehl war so stark schimmelig, dass der Sackinhalt eine kompakte harte Masse bildete. Wahrscheinlich stammte das Mehl von einem Getreide her, das sehr viel Schimmelsporen enthielt und vor dem Vermahlen zu stark angefeuchtet worden war.

Milch und Milchprodukte, ausgenommen Käse und Butter.

Zürich (Kanton). Von 1151 untersuchten Milchproben waren 64 gewässert und 3 abgerahmt. Als den Anforderungen nicht genügend mussten 39 und wegen Schmutzgehalt 302 Proben beanstandet werden. 2 Proben wurden wegen abnormer Beschaffenheit als käsereiuntauglich erklärt. Die Milchfälschungen nehmen eher zu als ab. Eine Veröffentlichung der Strafurteile in den Tagesblättern würde sicher manchen Landwirt vor Milchfälschungen abschrecken. Die vielen Beanstandungen von unreiner Milch und schmutzigen Milchgefässen zeigen, wie notwendig es ist, der Milchkontrolle die volle Aufmerksamkeit zu schenken. Es braucht noch viele Belehrungen und Demonstrationen bis alle Milchlieferanten überzeugt sind, dass für die Gewinnung einer einwandfreien Verkehrsmilch gesunde Fütterung und gute Pflege der Milchtiere und reinliches Melken die Hauptbedingungen bilden.

Zürich (Stadt). Von den 6928 untersuchten Milchproben waren im ganzen 592 oder 8,54 % (gegenüber 7,57 % im Vorjahr) zu beanstanden aus folgenden Gründen:

abgerahmt	11 Fälle,
gewässert	40 »
zu schwach	73 »
verdorben	1 Fall
schmutzig	477 Fälle.

In einzelnen Fällen konkurrierten verschiedene Beanstandungsgründe, wie z. B. Abrahmung und Wässerung, Wässerung und Milchschnitz, etc.

Bern. Es wurden 115 Milchproben beanstandet und zwar 69 wegen Wässerung von 7--50 %. Die übrigen Fälle betrafen Entrahmung, kom-

binierte Verfälschung, fehlerhafte oder den Minimalanforderungen nicht entsprechende Milch. Die ungenügende Haltbarkeit der Milch ist meist darauf zurückzuführen, dass mangelhaft gereinigte Melk- und Transportgefäße zur Verwendung gelangen, oder dass die Milch nicht genügend abgekühlt wird. Dem letztgenannten Punkte sollte entschieden noch viel mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden als bisher. Die Schwierigkeiten in der Beschaffung von Kraftfuttermitteln, sowie die Knappheit in den gewöhnlichen Futtermitteln hatten zur Folge, dass die Qualität der Milch vielfach geringer wurde.

Luzern. Der Sanitätsrat beklagt sich, es werde bei der Beurteilung von Milchfälschungen von den Gerichten vielfach eine unbegreifliche Nachsicht an den Tag gelegt. Die nachgewiesenen Wasserzusätze bewegen sich zwischen 10—40 %. Absichtliche Entrahmung wurde 1 Mal, fahrlässige 4 Mal festgestellt.

Urkantone. Die intensivere Ueberwachung des Verkehrs mit Milch ist nicht ohne Erfolg geblieben, was sich namentlich darin zu erkennen gibt, dass stark verunreinigte Milch weit seltener angetroffen wird als früher. Allerdings konnte dieser Erfolg erst durch das bewährte Mittel der Verwarnung unter Kostenfolge erreicht werden. Diese Massnahme hatte die Nebenwirkung, dass viele Milchlieferanten anfangen, die für die Sennerei bestimmte Milch zu filtrieren, was auch wieder nicht im Wunsche des Senns lag. Die meisten Milchlieferungsverträge enthalten aus naheliegenden Gründen sogar die Bedingung, dass Hüttenmilch vom Lieferanten nicht filtriert werden darf. Es braucht oft viel Mühe, den Viehbesitzern begreiflich zu machen, dass es sich weniger darum handelt, einer durch Kuhkot, Haare usw. verunreinigten Milch wieder ein appetitlicheres Aussehen zu geben, als durch Beobachtung grösserer Sorgfalt und Reinlichkeit beim Melken der Verunreinigung der Milch vorzubeugen. Leichtere Verunreinigungen sind immer noch ziemlich zahlreich, namentlich dort wo die Kontrolle nur selten ausgeführt wird.

Glarus. Die Bestrebungen, zu einer möglichst sauberen Konsummilch zu gelangen, werden durch die ungünstigen Zeitverhältnisse erschwert. Drohte doch ein Lieferant auf die Beanstandung seiner schmutzigen Milch hin, er werde beim Festhalten an solchen Forderungen überhaupt keine Milch mehr liefern. Die Beanstandungen betrafen Milchschnitz in 59, kranke Milch in 10 und Wässerungen in 9 Fällen. Der Wasserzusatz schwankte zwischen 7,5 und 15 %.

Freiburg. Von den 146 beanstandeten Milchproben waren 42 fadenziehend, 32 gewässert, 7 entrahmt, 29 schmutzig und 36 entsprachen den Minimalanforderungen nicht.

Solothurn. Zur Untersuchung gelangten 1420 Proben, wovon 26 wegen Verfälschung (Wässerung und Entrahmung) und 6 wegen Käsereiuntauglichkeit beanstandet wurden. 3 Proben erwiesen sich als gewässert und entrahmt. Der Wasserzusatz bewegte sich innert den Grenzen von 3—70 %; der Fettentzug durch Entrahmung betrug 30—46 %.

Baselstadt. An 149 Tagen wurden 3438 Proben erhoben und hiervon 138 oder 4 % beanstandet, 26 wegen Wasserzusatz, 24 wegen Entrahmung, 17 weil fehlerhaft und verdorben und 71 weil durch Schmutz verunreinigt. Wie früher gab es auch dies Jahr mehrere Fälle, in denen unter Mitwirkung der auswärtigen Lebensmittelkontrollorgane Milchfälscher oder Lieferanten von zu schwacher, verdorbener oder schmutziger Milch entdeckt werden konnten. Nach den bei der Ankunft auf dem Bahnhof erhobenen Milchproben wird sehr viel Milch in stark verunreinigtem Zustande abgeliefert. In der Bekämpfung dieses Missbrauches liegt noch ein reiches Arbeitsfeld für die Lebensmittelkontrolle auf dem Lande. Milch in einem Zustande zu gewinnen, dass sie vor der Abgabe an die Konsumenten nicht erst filtriert zu werden braucht, wäre das erstrebenswerte Ziel, dem man aber wohl nur durch Anstellung besonderer Milchinspektoren näher kommen dürfte. Angesichts der gegenwärtigen Zeitverhältnisse wird dies voraussichtlich noch auf lange hinaus ein frommer Wunsch bleiben müssen.

In mehreren Fällen wurden durch die biologische Untersuchung euterkrankte Kühe entdeckt. Im Anschluss an den Milchhandel wurde aufs neue bestätigt, dass durch Nachlässigkeit beim Ausmessen die Milch eine Zusammensetzung annehmen kann, die zum Verdacht auf Entrahmung Anlass geben muss, während beim richtigen Umrühren vor jedem Ausmessen der Fettgehalt bis zum letzten Rest unverändert bleibt. Wie weit der Fettgehalt durch unrichtiges Vorgehen beim Ausmessen verändert werden kann, zeigt folgendes Beispiel aus der Praxis. Der Angestellte eines Milchgeschäftes verteilte den Inhalt einer 50-Literkanne an zwei Wiederverkäufer durch Abgiessen ohne vorhergehende Durchmischung. Zufälligerweise konnten von beiden Teilen Proben erhoben werden. Die eine enthielt 8,8, die andere 2,0 % Fett.

Schaffhausen. Der durchschnittliche Fettgehalt von 524 Proben, die von einer Milchmenge von 160 578 Litern erhoben wurden, betrug 3,85 %. Wo nach der fettfreien Trockensubstanz und dem spezifischen Gewicht des Chlorkalziumserums Wässerung erwiesen war, ergab auch die Nitratprobe immer positive Resultate, selbst wenn das zur Fälschung verwendete Wasser nur einen mässig hohen Gehalt an salpetersauren Salzen aufwies.

Appenzell I.-Rh. Von den beanstandeten Milchen waren 7 schmutzig, 1 entrahmt und 2 gewässert. Ueberdies musste in verschiedenen Fällen gegen ungesunde Milch eingeschritten werden. Die Entrahmung war wahrscheinlich auf den Nichtgebrauch eines Milchrührers beim Ausmessen zurückzuführen.

St. Gallen. Die Milchfälschungen erfolgten durch Wasserzusätze von 6—75 % und Entrahmungen von 20—50 %. In einem Fall erfolgte zugestandenermassen zweimalige Wässerung, erstmals durch den Landwirt und sodann noch durch den Milchhändler. Auf den Fuhrwerken zweier Milchhändler wurden Mischungen von $\frac{2}{3}$ — $\frac{3}{4}$ Wasser mit $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ Milch vorge-

funden, die dazu bestimmt waren, unterwegs der Milch beigemischt zu werden. Das schlechte Rauhfutter des Sommers 1916 hat die Milchqualität im Herbst und Winter sehr ungünstig beeinflusst. Mehrfach wurden fadenziehender Rahm und fadenziehende Molken beobachtet. Trotz Streue- und Futterwechsel und Desinfektion suchte dieses Uebel einzelne Viehhäben recht lange heim. Ein Kuh gab Milch von folgender ungewöhnlicher Zusammensetzung: spezifisches Gewicht 1038,8, Fett 7,0 %, Gesamttrockensubstanz 18,45 %.

Graubünden. Die Beanstandungen bezogen sich in 42 Fällen auf unrein gewonnene und behandelte Milch, in 38 Fällen auf Milch euterkranker Tiere, in 7 Fällen auf Milch von ungenügendem Gehalt, in 19 Fällen auf Wässerung, in 6 Fällen auf Entrahmung und in je einem Fall auf fadenziehende und mit Ziegenmilch versetzte Kuhmilch.

Aargau. 34 Proben erwiesen sich als gewässert, 2 als teilweise entrahmt, 10 als krankhaft verändert und 191 als durch Schmutz verunreinigt. Die Beanstandungen wegen Schmutzgehalt werden allerdings aufhören, sobald alle Milch filtriert in den Verkehr kommt. Dem Ideal einer reinlichen Milchgewinnung wird man aber erst durch Ueberwachung der Ställe und Milchtiere durch sachverständige Organe wesentlich näher kommen können. Dass es mit der Ordnung in den Ställen noch nicht am besten bestellt ist, lässt sich aus einer Eingabe des aargauischen Tierschutzvereins an die Sanitätsbehörde schliessen, derzufolge das Milchvieh in gewissen Gegenden des Kantons ausserordentlich unsauber gehalten werde. Die Sanitätsdirektion sah sich deshalb veranlasst, die Bezirksämter und Gemeinderäte durch ein Kreisschreiben aufzufordern, auf die Beseitigung vorkommender Uebelstände zu dringen.

Thurgau. Die Anzahl der nachgewiesenen Milchverfälschungen durch Wasserzusatz betrug 24. Die Menge des zugesetzten Wassers bewegte sich zwischen 4—40 %.

Tessin. Es wurden 25 gewässerte, 30 abnormale und teilweise entrahmte und 14 schmutzige Milchen beanstandet. Hinsichtlich der Reinlichkeit der Milch ist eine Besserung zu verspüren, doch ist eine strenge Aufsicht immer noch nötig.

Wallis. Von den 80 Beanstandungen betreffen 53 schmutzige, 12 gewässerte, 6 zu schwache und 9 kranke Milch. Im November und Dezember wurde öfters natürliche Milch mit einem spezifischen Gewicht von 1,034—1,037 beobachtet. Diese meist aus abgelegenen Berggehöften stammende Milch hatte ungefähr 10 % fettfreie Trockensubstanz und über 40° Refraktion. Vermutlich sind die Ursachen dieser Erscheinung in abnormer Fütterung, namentlich im Mangel von Futtermehl, Oelkuchen etc., zu suchen.

Neuenburg. Von 1155 Proben waren 62 zu beanstanden, 17 wegen Wasserzusatz, 15 wegen Entrahmung oder sonst zu wenig Gehalt, 29 wegen

Milchschmutz und eine wegen Verdorbenheit. Die Wässerungen haben zugenommen; dagegen sind die Beanstandungen wegen Milchschmutz seltener geworden.

Genf. An Milchfälschungen sind 21 Wässerungen und 30 Entrahmungen zu verzeichnen. Wo es zur Aufklärung eines Verdachtsfalles notwendig erschien, von in anderen Kantonen wohnhaften Lieferanten oder Produzenten Proben zu erheben, wurden jeweilen die Aufsichtsorgane der betreffenden Kantone hierum angegangen. Häufig haben solche Nachforschungen zur Entlarvung von Milchfälschern geführt, obschon die in grossen Kannen in Genf eintreffende Milch nicht mehr als 4—5 % Wasser enthielt. Wo es sich um Quantitäten von mehreren hundert Litern handelt, werden natürlich auch solche verhältnismässig geringen Wässerungen gewinnbringend.

Mineralwasser.

Zürich (Stadt). In einer Wirtschaft war einem Gast ein Originalfläschchen mit Mineralwasser serviert worden, das sich bei der Untersuchung zum grössten Teil als gewöhnliches Brunnenwasser erwies.

Baselstadt. Einzelne Flaschen eines natürlichen Mineralwassers nahmen auf dem Lager einen deutlichen Geruch nach Schwefelwasserstoff an und es konnte solcher auch chemisch nachgewiesen werden. Da der Schwefelwasserstoffgehalt weniger als 0,1 mg im Liter ausmachte, konnte mit Bestimmtheit erklärt werden, dass es sich nicht, wie vermutet worden war, um eine Verwechslung mit einem Schwefelwasser handelte.

Obst, gedörrtes.

Zürich (Stadt). Die auf schweflige Säure untersuchten getrockneten Aprikosen enthielten nicht zu viel von diesem Konservierungsmittel. Ein grösserer Vorrat ab Marseille gelieferter gedörrter Zwetschgen war total verdorben, weil mit Würmern, Käfern und Milben behaftet. Ebenso waren italiensche Nüsse, weil zum grössten Teil verschimmelt und ranzig, zu beanstanden.

Bern. Auf dem Markte gekaufte Aepfelschnitze verursachten nach dem Genusse Unterleibsbeschwerden. Die Untersuchung ergab, dass die Aepfelschnitze stark zinkhaltig waren.

Obstwein.

Zürich (Kanton). Es erfolgten 4 Beanstandungen wegen Verdorbenheit.

Zürich (Stadt). Der Kontrolle von Obstwein wurde grössere Aufmerksamkeit geschenkt. Von 64 untersuchten Proben waren 9 stichig und eine stichig und « grönelig ». Die als Most bezeichneten Proben genügten alle den Gehaltsanforderungen; auch die Obstsäfte entsprachen unverfälschten Naturprodukten.

Glarus. Ein Most enthielt 32,1 g flüchtige Säure im Liter. Im Fasse fand sich nachher ein ordentliches Quantum Essigmutter vor.

St. Gallen. Am meisten Anlass zur Beanstandung gaben ungepflegte und deshalb verdorbene Obstweine. Von 9 angeblich alkoholfreien Obstweinen waren 3 vollständig vergoren, 3 andere angegoren mit 0,5—1,1 Volumprozent Alkohol und nur 3 im praktischen Sinne alkoholfrei.

Graubünden. Wegen Unreellität erfolgten keine Beanstandungen, wohl aber 2 wegen Verdorbenheit der Obstweine.

Aargau. Der Kontrolle des Obstweines wurde vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt. Solange jedoch die Bezeichnung Most auch für verdünnte, mindestens 3 % Alkohol enthaltende Getränke statthaft ist, kann von der Kontrolle nicht viel erwartet werden.

Neuenburg. Aus den verhältnismässig sehr zahlreichen Beanstandungen (von 26 untersuchten Proben wurden 20 beanstandet) darf nicht etwa geschlossen werden, dass fast alle im Verkehr befindlichen Obstweine als verfälscht oder verdächtig anzusehen seien. Die meisten dieser Beanstandungen betreffen Getränke ein und desselben Lieferanten, der seinen Abnehmern statt des bestellten Obstweines einen stichigen oder sonst verdorbenen Most geliefert hat. Ein Handelsmann verwendete Obstwein zur Herstellung von Wermut.

Paniermehl.

Zürich (Stadt). Alle 12 untersuchten Paniermehle entsprachen den Anforderungen. Künstlich gefärbte Paniermehle sind, im Gegensatz zu früher, keine mehr vorgefunden worden.

Baselstadt. Ein Paniermehl war künstlich gefärbt.

Presshefe.

Freiburg. Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Schokolade.

Freiburg. Von 20 untersuchten Proben wurden 3 beanstandet, 2 wegen Verdorbenheit, 1 wegen Zusatz von Kakaoschalen.

Baselstadt. Ein Präparat, das ausser Kakao und Hafermehl 35 % Rohrzucker und ca. 30 % Trockenmilch enthielt, wurde als Haferkakao verkauft, während die einzig zulässige Bezeichnung Hafermilchschokolade ist.

Neuenburg. 3 Schokoladepulver enthielten etwas mehr als die nach Art. 165 der Lebensmittelverordnung zulässige Menge Zucker. Sämtliche Produkte stammten aus der gleichen Fabrik.

Sirupe.

Zürich (Stadt). Von 57 Proben mussten 10 beanstandet werden, meist wegen unrichtiger Bezeichnung; ein Sirup war mit Ameisensäure konserviert, einer saccharinhaltig.

Freiburg. Es erfolgten 5 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Baselstadt. Ein als Himbeersirup verkauftes Produkt war künstlich gefärbt und stark gestreckt. Es hatte alles Himbeeraroma verloren und war in alkoholische Gärung übergegangen, wobei sich auch aussergewöhnlich viel flüchtige Säuren gebildet hatten. Der Grund dafür, dass der Sirup so stark von Mikroorganismen angegriffen worden war, lag offenbar darin, dass bei der Fabrikation aus Sparsamkeitsrücksichten zu wenig Zucker (bloss etwa 50 %) zugesetzt worden war. Ein Zitronensirup musste seines schimmlichen und terpeninölartigen Geruches und Geschmackes wegen als verdorben beanstandet werden. Ein anderer Zitronensirup enthielt Saccharin. Als Himbeersirup wurde ein künstlich gefärbter und mit Saccharin versetzter roter Sirup verkauft.

Tessin. Ein Zitronensirup wurde beanstandet, weil er mit Ameisensäure konserviert war. Hie und da finden sich noch künstlich gefärbte oder aromatisierte Sirupe.

Wallis. 2 Himbeersirupe mussten als verfälscht beanstandet werden.

Neuenburg. Man begegnet fortwährend «Himbeersirupen» mit zu wenig oder gar keinem Himbeersaft.

Speisefette, exklusive Butter.

Zürich (Kanton). 5 Speisefette mussten wegen Verdorbenheit vom Verkehr ausgeschlossen werden. Die Nachfrage nach Speisefetten ist in stetigem Steigen begriffen und übertrifft das Angebot bei weitem.

Zürich (Stadt). Von 18 untersuchten Proben war keine zu beanstanden.

Freiburg. Die 19 Beanstandungen erfolgten wegen Verdorbenheit, Ranzidität und zu hohem Säuregrad.

Baselstadt. In Margarineproben wurden Spuren von Benzoesäure nachgewiesen. Zu Konservierungszwecken konnten diese geringen Mengen unmöglich dienen, aber sie lieferten den Beweis, dass in dem betreffenden Geschäft früher Benzoesäure verwendet worden war. Ein butterähnliches Kochfett enthielt bloss 79,2 % Fett. Ein auswärtiges Unternehmen beabsichtigte, Fett aus frischen Knochen durch Dampf auszuschmelzen und es als Speisefett in den Handel zu bringen. Die zur Untersuchung eingereichten Proben waren aber nicht dazu angetan, dem Unternehmen Erfolg zu versprechen, indem alles Fett mehr oder weniger mit einem widerlichen Geruch behaftet war.

St. Gallen. Der Mangel an Schweineschmalz, Margarine, Kokosnussfett und Speiseölen verunmöglicht die Herstellung richtiger Kochfette und führt nicht selten zur Fabrikation von Kochfetten, die fast ausschliesslich aus Rindsfett bestehen, im Munde kaum schmelzen und einen schlechten Talgeschmack besitzen.

Aargau. Ein von der Militärverwaltung eingesandtes Speisefett, das angeblich Butterzusatz enthalten sollte, bestand nur aus Kokosnussfett und Erdnussöl. Butter war darin keine nachweisbar.

Thurgau. Es wurden 7 unrichtig bezeichnete und 1 verdorbenes Speisefett beanstandet.

Tessin. Ranzige Speisefette mit Säuregraden von 10—12 ergaben sehr deutliche Reaktionen nach Kreis. Ein wegen seiner Bezeichnung «Bureol» und wegen Ranzidität beanstandetes Speisefett war nachgewiesenermassen schon vor dem Inkrafttreten des eidgen. Lebensmittelgesetzes hergestellt worden.

Wallis. Ein in Tafeln von angeblich 500 g geformtes Speisefett wurde beanstandet, weil am Gewicht 22 g fehlten und weil die Phantasiebezeichnung grösser war als die Sachbezeichnung. In 2 weiteren Beanstandungsfällen handelte es sich um verdorbene Kochfette.

Neuenburg. Mit der Aufspeicherung von Kochfetten haben einige Personen unangenehme Erfahrungen gemacht, indem die Ware mit der Zeit verdarb.

Genf. Dass keine Speisefette beanstandet werden mussten, ist darauf zurückzuführen, dass gegenwärtig Rohmaterial wie fertige Ware in frischem Zustand aufgebraucht wird, zum Verderben also keine Zeit hat. Die vor dem in Genf wenig bekannte Margarine ist mit dem Eintritt des Buttermangels plötzlich zu grossem Ansehen gelangt.

Speiseöle.

Zürich (Kanton). 1 Probe erwies sich als verdorben.

Zürich (Stadt). 2 als Arachisöle deklarierte Speiseöle enthielten Sesamöl beigemischt, 1 Sesamöl bestand aus rohem Leinöl, 3 Cottonöle waren mit einer braunen Flüssigkeit emulgiert; die Flüssigkeit bestand aus Wasser, das aus den Holzfässern Tannin aufgenommen hatte. Ein als «Speiseöl-Ersatz» angepriesenes Fabrikat bestand aus einem gelb gefärbten, aromatisierten Carraghen-Moos-Auszug und ist daher nicht imstande, Speiseöl zu ersetzen.

Glarus. Ein als Olivenöl bezeichnetes Speiseöl war reines Arachisöl.

Solothurn. Von 4 untersuchten Arachisölen waren 3 durch Wasserzusatz getrübt.

Baselstadt. Ein Sesamöl war wegen unangenehmen Geruches und Geschmackes zu beanstanden. Dabei war es fast säurefrei und von blasser Farbe, was schliessen lässt, es handle sich um ein künstlich entsäuertes Oel. Mehrere Olivenöle ergaben Bellier-Reaktionen, aus denen man auf einen Zusatz von 5—10 % Arachisöl hätte schliessen können. Die Prüfung auf Arachinsäure fiel aber negativ aus. Wahrscheinlich handelte es sich um Oele aus Tunis und Marokko.

St. Gallen. Ein als «Oelersatz — kein Oel» bezeichnetes Präparat erwies sich als ein mit Karamel gelb gefärbter Pflanzenschleim (Carrageen). Der Einsender war ungehalten, dass ihm die Untersuchungsanstalt nicht

nach Art gewisser Privatchemiker einfach die Gesundheitsunschädlichkeit dieser Schwindelware bezeugen wollte.

Graubünden. Es erfolgten 7 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung. Meist handelte es sich um minderwertige Oele, die als Olivenöl bezeichnet worden waren.

Tessin. Sehr oft wurden mit Erdnussöl verfälschte Olivenöle beanstandet.

Wallis. Die 5 Beanstandungen betreffen 1 verdorbenes und 4 unrichtig bezeichnete Speiseöle.

Neuenburg. Ein Olivenöl war verfälscht durch Beimischung eines ganz geringwertigen fremden Oeles.

Genf. Noch häufig fehlen an den Oelbehältern der Verkäufer die vorgeschriebenen Angaben über den Inhalt.

Teigwaren.

Zürich (Stadt). 8 Eierteigwaren enthielten nicht den vorgeschriebenen Gehalt von 150 g Eiinhalt pro kg Griess; 1 davon war zudem künstlich gefärbt. 1 «Hausmachereierteigware» war künstlich gefärbt und zwar, wie ziemlich sicher festgestellt werden konnte, weil der Fabrikant das unter Eierersatzmittel besprochene Präparat «Ovofix» verwendet hatte.

Glarus. Die Unterschiede zwischen den Teigwaren supérieur und prima sind nicht immer leicht zu erkennen. Ob in Kriegszeiten nicht eine einzige Qualität genügen würde?

Freiburg. 1 Probe wurde des zu hohen Säuregrades wegen beanstandet.

Graubünden. 2 Eierteigwaren mussten wegen ungenügendem Eigehalt beanstandet werden.

Tessin. Unter der Bezeichnung Taganrogg-Teigware versuchte ein Fabrikant, leicht gefärbte gewöhnliche Teigwaren in den Verkehr zu bringen.

Wallis. 2 Maccaroni wurden zu hoher Säuregrade wegen beanstandet.

Genf. Die untersuchten Eierteigwaren entsprachen den Anforderungen der Lebensmittelverordnung. Eine Partie Maccaroni war vom Kornwurm befallen.

Trinkwasser.

Zürich (Kanton). Gestützt auf chemische und bakteriologische Untersuchungen mussten 18 Trinkwasser beanstandet werden, hauptsächlich durch Infiltration verunreinigte Sodbrunnenwasser.

Zürich (Stadt). Die Trinkwasserkontrolle wird fortwährend in der Weise gehandhabt, dass sowohl das rohe Zürichseewasser, als das Wasser ab sämtlichen Filtern, in den Sammelreservoirs und in den Leitungen periodisch chemisch und bakteriologisch untersucht wird.

Bern. Von 139 untersuchten Trinkwassern wurde 46 die Verwendung zu Trinkzwecken abgesprochen.

Luzern. Einige in Hertenstein und Weggis beobachtete Paratyphusfälle veranlassten eine eingehende Untersuchung der betreffenden Wasserversorgungen. Dabei wurden schwere Uebelstände einzelner Brunnstubenanlagen blossgelegt.

Urkantone. Die Mehrzahl von den 68 beanstandeten Trinkwasserproben betrifft zwei Wasserversorgungen, bei welchen schon seit einiger Zeit Verdacht auf Verunreinigung durch Fäkalstoffe bestand. Es ist bereits im letztjährigen Bericht angedeutet worden, welchen Schwierigkeiten man begegnet, wenn bei Privat- oder auch bei Korporationsbrunnen Verbesserungen der Quellenfassungen oder Brunnstuben angeordnet werden. Ein Liegenschaftsbesitzer, in dessen Wiese sich der Wassersammler für einen öffentlichen Brunnen befand, hatte wiederholt absichtlich in die Wand des Sammelkastens ein Loch geschlagen, um mittelst der Quellwasserleitung das Tagwasser seiner Wiese bequem abführen zu können. Die Wasseruntersuchungen auf der Rigi wurden auch im Berichtsjahr wieder fortgesetzt, wobei sich die Wirksamkeit der Berkefeldfilter, richtige Behandlung vorausgesetzt, neuerdings bestätigte.

Freiburg. Von 25 Proben wurden 8 wegen Verunreinigung beanstandet.

Solothurn. Die dauernde Belegung einzelner Teile des Kantons mit Truppen und die da und dort auftretenden ansteckenden Krankheiten, insbesondere Typhus, haben zu besonders zahlreichen Wasseruntersuchungen Veranlassung gegeben. Von 74 chemisch und meist auch bakteriologisch untersuchten Proben mussten 27 als nicht einwandfrei bezeichnet werden. Es stellte sich heraus, dass private wie öffentliche Wasserversorgungen noch vielfach der Verbesserung bedürfen. Der Kanton hat hier noch eine grosse und schwierige Aufgabe zu erfüllen.

Baselland. Einige Brunnen mussten wegen Ammoniak- und Kolibakteriengehalt des Wassers gesperrt werden.

St. Gallen. Das Bodenseewerk lieferte stets ein hygienisch einwandfreies Wasser. Bei den Quellwassern schwankt die Qualität je nach den Witterungsverhältnissen im Einzugsgebiet.

Graubünden. Die verhältnismässig hohe Zahl von 53 Beanstandungen erklärt sich aus dem Umstande, dass die Mehrzahl der chemischen Untersuchungen sich auf Quellen bezieht, bei denen die Lokalinspektion auf die Möglichkeit einer Verunreinigung geschlossen hatte.

Aargau. Zur Untersuchung gelangten 729 Proben, von denen nicht weniger als 497 als zu Trinkwasser ungeeignet erklärt werden mussten.

Wallis. Von 31 Proben mussten 8, wovon 3 wegen zu hohem Gehalt an kohlensaurem oder an schwefelsaurem Kalk, beanstandet werden.

Neuenburg. Die 35 Trinkwasserbeanstandungen sind meist auf mangelhafte Quellenfassung zurückzuführen. Mittels Fluorescein konnte die Kommunikation zwischen einem Abwasserkanal und einer Brunnstube sehr hübsch nachgewiesen werden.

Wein.

Zürich (Kanton). 28 Weine wurden als verfälscht oder unrichtig bezeichnet, 14 wegen Essigstich oder anderweitiger Verdorbenheit beanstandet.

Zürich (Stadt). So lange bei der Ausübung der Weinkontrolle nicht eine regelmässige Buchkontrolle bei den Weinproduzenten und Händlern ausgeübt werden kann, sind keine wesentlichen Erfolge erreichbar. Eine grössere Partie (110 Hektoliter) eines aus Spanien eingeführten « Taragona-Malagaweines » enthielt beträchtliche Mengen Rohrzucker und schmeckte nach Feigen. Das Getränk wurde als Kunstprodukt beanstandet. 4 Proben waren saccharinhaltig.

Bern. Verschiedene Eingaben von Weinhändlern, die sämtlich auf die unreellen Geschäftspraktiken gewisser Weinfirmer und auf die starke Ausdehnung der Weinpanscherei aufmerksam machten und dringend eine Verschärfung der Weinkontrolle verlangten, sind den Lebensmittelinspektoren zugewiesen worden. Die grosse Zahl der erhobenen verdächtigen Weinproben und die vielen Beanstandungen beweisen, dass die erwähnten Reklamationen, wenn auch in einzelnen Punkten zu weit gehend, nicht unbegründet waren. Bei den gerichtlichen Urteilen dürften freilich in krassen Fällen höhere Bussen ausgesprochen werden als bisher. Bussen von 200 Franken wirken entschieden zu wenig abschreckend.

Von 283 untersuchten Weinen wurden 91 beanstandet; davon waren 19 falsch bezeichnet, 2 aviniert, 6 überplatriert, 13 zu stark geschwefelt, 10 verdorben oder doch mit Geschmacksfehlern behaftet und 41 gewässert oder mit Trester- oder Obstwein verschnitten. Das Maximum an freier schwefliger Säure betrug 187 mg, an gesamter schwefliger Säure 546 mg im Liter.

Urkantone. Von den zur Untersuchung eingesandten Proben waren 46 zu beanstanden; 25 davon waren verdorben, 11 verfälscht oder falsch bezeichnet und 10 übergipst. Die letzteren stammten zum grössten Teil aus einer Weinhandlung des Kantons Tessin. Eine von Bern aus hier eingegangene Anzeige, es sei aus einem Privatkeller eine grössere Menge verdorbenen Süssweins geliefert worden, hatte zur Folge, dass in dem betreffenden Keller nahezu 10 000 Flaschen 12—15jährigen Weines (Porto, Malaga und Madère) wegen Essigstich beschlagnahmt und zum Brennen bestimmt wurden. Mit den Weinvorräten ist es vielenorts knapp bestellt. Wo man früher ein ganzes Sortiment auf Lager hielt, reicht man gegenwärtig mit 1—2 Fass wohl aus. Verdorbene Resten werden daher auch weit seltener angetroffen als ehemals.

Glarus. Es wurde versucht, als « Typ Oftringer » Weinverschnitte in den Handel zu bringen, die in keiner Weise an die genannte Herkunft erinnerten. Beanstandet wurden 14 Weine, 2 wegen Missgeschmack, 11 wegen unrichtiger Bezeichnung und 1 als gewässert.

Freiburg. Von 180 untersuchten Proben wurden 65 beanstandet; 1 war überplatriert, 2 waren verdorben, 27 unrichtig bezeichnet und 35 gewässert

oder sonst verfälscht. Gewisse Weinhändler haben die Panscherei namentlich seit der masslosen Steigerung der Weinpreise während der Kriegszeit mit unerhörter Frechheit betrieben. Zur Erzielung einer billigen Ware haben sie stärkere Coupierweine einfach mittels Wasserzusatzes auf etwa 9 % Alkoholgehalt herabgesetzt. Auf eine Eingabe des schweizerischen Weinhändlerverbandes, welche strenges Vorgehen gegen solch unlauteren Wettbewerb verlangte, konnte geantwortet werden, dass den Vorschriften nach Möglichkeit nachgelebt werde. Allerdings wurde bisher von der in Art. 47 des Lebensmittelgesetzes vorgesehenen Veröffentlichung der Strafurteile in unserem Kanton noch niemals Gebrauch gemacht, obschon dieses Vorgehen zweifellos sehr wirksam sein würde, namentlich gegenüber grossen Geschäftshäusern.

Solothurn. Von 116 Proben mussten 2 wegen Deckengeschmack und unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

Baselstadt. Mehrfach mussten Weine, die als Veltliner, Tiroler, Walliser, Walliser-Art, Schaffhauser-Verschnitt, Margaux etc. ausgeschenkt wurden, wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden. Meist handelte es sich um recht geringe Verschnitte. Ein Rotwein mit 14 Volumprozent Alkohol und 31 g Extrakt im Liter, der auch bei der Kostprobe vollständig den Charakter eines spanischen Verschnittweines aufwies, sollte unter der Bezeichnung «Schweizerwein verschnitten mit spanischem Coupierwein» in den Verkehr gebracht werden. Ein 1912er Waadtländer Weisswein mit nur 7,4 Volumprozent Alkohol war wegen seines unangenehm sauren Geschmackes und wegen seiner auffälligen chemischen Zusammensetzung auswärts als verfälscht beanstandet worden. Zufälligerweise war der gleiche Wein auch schon bei seiner Ankunft in Basel im Jahr 1912 analysiert und in Anbetracht der damaligen Ernteergebnisse als normal befunden worden. Die Vergleichung der beiden Analysen ergab, dass der Wein einen starken natürlichen Säureabbau erlitten und überdies infolge häufigen Einbrennens viel schwefelsaure Salze aufgenommen hatte. Hierdurch war er extrakt- und säureärmer geworden und hatte gleichzeitig durch Aufnahme der schwefelsauren Salze einen unangenehm sauren Geschmack erhalten. Der Wein war also nicht verfälscht, wohl aber durch unrichtige Kellerbehandlung geradezu verdorben worden. Es wurden wiederum Markgräfler- und Waadtländerweine beobachtet, die infolge zu hohen Gehaltes an schwefelsauren Salzen einen unangenehm scharf sauren Geschmack aufwiesen. In zwei Fällen musste auf Grund der chemischen Untersuchung und des Verhaltens bei der Leitungsfähigkeitstiteration mit $\frac{n}{4}$ Natronlauge auf die Anwesenheit von freier Schwefelsäure geschlossen werden. Auch hier handelte es sich um Weine, die ihre anormale Zusammensetzung zweifellos einer fehlerhaften Kellerbehandlung zu verdanken hatten. Mehrfach wurden bei Malagaweinen bis zu 2,9 ‰ flüchtige Säuren beobachtet, was wohl mit den gegenwärtigen misslichen Transportverhältnissen zusammenhängen mag. Als Ursache der Trübung eines griechischen Süssweines wurde das massenhafte Vorkommen

eines Essig- und Milchsäure bildenden Pilzes, *bacterium mannitopœum*, beobachtet. Der Gehalt des Weines an flüchtigen Säuren betrug 5,0 ‰, an Milchsäure 8,2 ‰. Der Wein musste auf Grund der Sinnenprüfung als verdorben bezeichnet werden. Ein italienischer Rotwein von sonst normaler Zusammensetzung war mit Saccharin versetzt.

Schaffhausen. Die Weine des Jahrganges 1916 sind sehr gering ausgefallen und erforderten zu ihrer Geniessbarkeit durchwegs einen Verschnitt mit anderem Wein. Die Tatsache, dass trotzdem die Weinpreise unverhältnismässig hoch sind, liess es als angezeigt erscheinen, Wirte und Weinhändler für dieses Jahr von der Deklarationspflicht als Verschnittwein zu entbinden. Ein Missbrauch dieser Erlaubnis ist um so weniger zu befürchten, als der diesjährige Weinertrag auch quantitativ sehr gering ausgefallen ist.

Appenzell I.-Rh. Durch die hohen Weinpreise ist die Zahl der Weinsorten in den Wirtschaften zurückgegangen. Nichtsdestoweniger gibt es noch viele Wirtschaften, wo man auf den Weinkarten eine grosse Kollektion von Weinspezialitäten lesen, nicht aber trinken kann.

St. Gallen. Eine Sendung spanischen Rotweins erwies sich als stark gewässert. Bei den Inspektionen wurden häufig schlecht gepflegte Weine (essigstichige, bakterientrübe, bittere oder linde) gefunden. Zweimal wurde Rotwein im Ausschank angetroffen, der mehr Obstsaft als Traubenwein enthielt.

Graubünden. Die 15 Beanstandungen beziehen sich auf unzulässige Bezeichnung, Ueberplatriering, Verdorbenheit und Kunstwein.

Aargau. Von den 36 beanstandeten Weinproben waren 15 nicht reell, 3 aviniert, 6 stichig, 6 verdorben und 6 unrichtig bezeichnet. Unter der ersten Gruppe befanden sich übermässig gallisierte und mit Obstwein verschnittene Weine.

Thurgau. Die verhältnismässig grosse Anzahl der Weinbeanstandungen, 52 von 162 untersuchten Proben, ist darauf zurückzuführen, dass es sich in vielen Fällen um Weine gehandelt hat, die vom Lebensmittelinspektor bei der Sinnenprüfung als nicht normal befunden worden waren. 13 wurden als Kunstwein, 27 als unrichtig bezeichnet, 5 als verdorben, 3 als krank und 4 als zu stark geschwefelt beanstandet.

Tessin. Man trifft häufig gewässerte Weine an. Ueberdies erfolgten auch Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung.

Wallis. Auf 111 Untersuchungen fallen 50 Beanstandungen. Hiervon betreffen 20 Verfälschungen oder Kunstweine, 16 überplatrierte, 13 unrichtig bezeichnete und 1 verdorbene Weine.

Neuenburg. Von den 39 Weinbeanstandungen entfallen 17 auf gewässerte Weine. In einigen Fällen wurden grössere Mengen der verfälschten Weine konfisziert, wodurch die niedrigen Bussen einigermassen verschärft wurden. Häufig werden geringe Weine unter falscher Herkunftsbezeichnung, wie Baujolais, Mâcon, Arbois etc., in den Verkehr gebracht. In einem Wein, dessen Genuss bei verschiedenen Personen Unwohlsein hervorgerufen hatte,

wurde freie Schwefelsäure und pro Liter etwa 1 mg Arsenik vorgefunden. Wie die im Keller des Verkäufers vorgenommene Nachschau ergab, war das betreffende Fass vor dem Gebrauch mittels stark arsenikhaltiger Schwefelsäure gereinigt worden.

Genf. Auf dem Gebiete der Weinpanscherei ist es noch schlimmer geworden als früher. Viele der beanstandeten Weine waren als analysefest angepriesen und verkauft worden. 10 500 Liter wurden konfisziert und denaturiert.

Zucker.

Zürich (Stadt). 1 Cassonadezucker war mit einem «brändeligen» Geruch und Geschmack behaftet.

St. Gallen. Eine von der Grenzkontrolle eingesandte Probe Kristallzucker hatte einen intensiven Geruch nach schmieröhlhaltigem Wasserdampf, den Geruch der Kesselhausatmosphäre. Zweifellos rührte dies von ungeeigneter Lagerung auf einem Dampfer her. Ein Griesszucker war mit Kochsalz verfälscht.

Tessin. Verschiedentlich wurde Zucker als mit mineralischen Stoffen verfälscht angesehen, weil er sich sehr schwer löste. Der Verdacht stellte sich als unbegründet heraus, indem der Aschengehalt bloss 0,025—0,033 % betrug. Die Schwerlöslichkeit rührte von der kristallinen Beschaffenheit des Zuckers her.

Verschiedene andere Lebensmittel.

Luzern. 36 Kochsalzuntersuchungen ergaben Wassergehalte von 0,52 bis 10,26 %, im Mittel 4 %. Unter der Bezeichnung «Pöckelsalz» kamen Konservierungsmittel in den Verkehr, die aus 90—92 % Kochsalz und 8—10 % Salpeter zusammengesetzt waren. Borsäure war darin nicht nachweisbar. Ein von der Grenzkontrolle eingesandtes und von den Cordinwerken in Magdeburg hergestelltes «Konservierungssalz für Marmelade» bestand aus 40 % Benzoesäure, 40 % Kochsalz, 10 % saurem schwefligsaurem und 10 % neutralem schwefligsaurem Natrium.

Glarus. Ein Puddingpulver bestand aus gelb gefärbter Maisstärke mit Rohrzucker.

St. Gallen. Unter dem Namen «Halters komplette Kuchenmasse Bonó» wird ein aus weissem Zucker, Mehl und etwas Gewürz hergestelltes Gemisch in den Verkehr gebracht. Dass die Angabe «komplet» nicht ernsthaft gemeint ist, geht aus der Gebrauchsanweisung hervor, wonach als Ergänzung noch Eier, Butter und Milch zugefügt werden müssen!

Neuenburg. Ein Kochsalz, das in einem Sack, worin vorher Naphtalin gewesen, aufbewahrt worden war, hatte einen Geruch, welcher es völlig ungeniessbar machte. Trotzdem ergab ein Aetherauszug keine wägbare Menge Naphtalin.

Genf. Im Jahr 1916 wurde der Pilzmarkt in Genf von 31 510 kg Speisepilzen beschickt. Hiervon wurden 910 kg als verdorben oder giftig beanstandet.

Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

Zürich (Stadt). Es wurden in diesem Jahr zum ersten Mal in Hotel- und Restaurationsküchen von den Verzinnungen der Kupfer- und Eisentöpfe (durch Abkratzen) Proben erhoben und auf Blei untersucht. Dies führte zu 13 Beanstandungen wegen zu hohem Bleigehalt (über 1%). Auf das reine Zinn berechnet schwankten die Bleigehalte von 6,8 bis 52%. 3 sogenannte Triumphplatten, Instrumente, welche beim Kochen von Lebensmitteln das Uebersieden verhindern sollen, enthielten ebenfalls eine zu bleihaltige Verzinnung. Der Trinkbecher einer Termoflasche (deutsches Fabrikat) bestand aus Zink. Die unter Mithilfe eines Assistenten des Laboratoriums vorgenommene Kontrolle in den Spielwarenläden führte zu 10 Beanstandungen von Kinderspielwaren. In allen Fällen handelte es sich um Zinkbestandteile. Ein Haarfärbemittel enthielt geringe Mengen eines Bleisalzes.

Bern. Mehrere zum Verzinnen von Küchengerätschaften bestimmte Zinne enthielten 54—55% Blei. Mit grosser Reklame wurden in den Zeitungen Kochplatten angepriesen, die das Ueberkochen der Milch verhindern sollten. Hiervon mussten grössere Posten konfisziert werden, weil die Verzinnung bis 11% Blei enthielt. Der zur Zeit herrschende Mangel an Rohstoffen hatte zur Folge, dass grosse Mengen minderwertiger Seifenpräparate in den Handel gelangten. Viele Schmierseifen waren stark gefüllt und wiesen einen Fettsäuregehalt von bloss 5% oder noch weniger auf. Verschiedene Seifenpulver bestanden fast lediglich aus Soda und Wasserglas; eines hatte nur 1,5% Fettsäuregehalt.

Luzern. Ein «reines Zinn» enthielt 25,8% Blei.

Glarus. Zwei als «Vulcos» angepriesene Kohlensparmittel erwiesen sich bei der Untersuchung als ein gefärbtes Gemisch von Soda und Schwespat und als Sägemehl mit Eisenoxyd.

Freiburg. 18 Spielwarenproben wurden wegen Bleigehalt beanstandet. Von 5 untersuchten Lötzinproben wiesen 3 viel zu hohe Bleigehalte auf.

Solothurn. Eine zum Verzinnen bestimmte Probe enthielt 3,18% Blei.

Baselstadt. Als Ersatz für die gegenwärtig nicht mehr erhältlichen Hartgummischeiben für Wassermesser wurden Scheiben aus Bakelit (einem Kondensationsprodukt aus Phenol und Formaldehyd) angeboten. Diese besaßen einen deutlichen Geruch nach Phenol und Versuche ergaben, dass beim Liegen in Wasser Phenol in nachweisbarer Menge abgegeben wurde. Damit stimmte überein, dass bei praktischen Versuchen mit diesen Scheiben an Wasserleitungen das Wasser, welches über Nacht im Wassermesser gestanden hatte, einen deutlichen Geruch und Geschmack nach Phenol besass, der sich aber verlor, wenn die Wasserleitung eine Zeit lang im Gebrauch gewesen war. Bei Berücksichtigung dieses Verhaltens wird man also solche Scheiben ohne Bedenken verwenden dürfen. Das Lot an einem Kochgeschirr für militärische Verpflegung enthielt 37,5% Blei. Zinn zum Löten von Militärkochgeschirr enthielt 44% Blei. Die Verzinnung von sogenannten

Triumphplatten, die das Ueberschäumen von kochender Milch verhindern sollen, enthielten bis zu 22 % Blei. Ein Einwickelungspapier war mit einer fettlöslichen blauen Farbe bedruckt und färbte deshalb an Butter und Käse ab. In 107 von der Grenzkontrolle eingesandten Proben gefärbter Kunstseide konnte merkwürdigerweise nirgends Antimon nachgewiesen werden, obwohl für einzelne Farben Antimonbeize noch unentbehrlich sein soll. Ein Haarfärbemittel enthielt Paraphenylendiamin, welche Substanz bekanntlich schon mehrfach zu langandauernden, schmerzhaften Hautentzündungen Anlass gegeben hat. An Kinderspielwaren (Rolli und Kaffeemühlen) waren Bestandteile aus Zink zu beanstanden. In einer Kautschukpuppe wurden beträchtliche Mengen von Zinkoxyd gefunden. Obschon nach der Lebensmittelverordnung ein solcher Zusatz nicht verboten ist, wurde vom Verkauf solcher Puppen abgeraten, da bei der bekannten Gewohnheit der Kinder, alles in den Mund zu nehmen, die Gefahr einer Zinkvergiftung nicht ausgeschlossen ist. Einer Behörde waren 3 Schmierseifen zum Preise von 95, 60 und 65 Franken pro 100 kg angeboten worden. Die entsprechenden Fettsäuregehalte waren 31,8, 13,2 und 12,3 %. Während der Preis der teuersten Seife ihrem Fettsäuregehalt entsprach, erwiesen sich die anscheinend billigeren Seifen als viel zu teuer, indem ihr wahrer Wert, an der ersten Seife gemessen, nur 39 bzw. 37 Franken betrug. Zwei als flüssige Seife in den Verkehr gebrachte Präparate bestanden aus 10—12 %igen Seifenlösungen. Ein Glycerinersatz zu kosmetischen Zwecken bestand aus der wässrigen Lösung eines Pflanzenschleims. Eine Tinte, über deren starken Geruch sich die Schulkinder beklagt hatten, enthielt im Liter 1 g Karbolsäure. Da dies den sonst üblichen Zusatz von Konservierungsmitteln zu Normaltinten nicht übersteigt, war von einer Beanstandung abzusehen. Dagegen wurde empfohlen, für Schultinten ein geruchloseres Konservierungsmittel zu verwenden.

St. Gallen. In einer vernickelten Pfanne löste 1 %ige Essigsäure erhebliche Mengen Nickel ab. Auf eine ärztliche Beobachtung hin, dass in einer Familie verschiedentlich Gastroenteritis aufgetreten war, wurde in der Verzinnung einer von dieser Familie gebrauchten Pfanne 29 % Blei gefunden. Vor Weihnachten fanden sich in Spielwarenläden verschiedener Ortschaften Kindertrompeten mit Mundstück aus Zinkblech, Metallpfeifchen aus solchem Blech und andere aus einer Legierung mit 82—83 % Blei vor.

Tessin. Ein Lötzinn enthielt über 40 % Blei.

Wallis. Eine grosse Anzahl von Hotelkochgeschirren musste beanstandet werden, weil deren Verzinnung bis zu 40 % Blei enthielt.

Neuenburg. Von einigen in Neuenburger Verkaufsläden erhobenen Proben enthielten 2 Kunstseiden und 1 Baumwolle ansehnliche Mengen von Antimon. In einem als «Luxur» bezeichneten und durch einen «Sanitätsrat» empfohlenen Haarfärbemittel waren Schwefel, Bleisalze und Borsäure enthalten.

Kunstweinverbot.

Bern. Eine aus Italien stammende, an einen Privatmann adressierte Postsendung eines Geheimmittels zur Weinerzeugung wurde vom Zollamt konfisziert. Das Präparat erwies sich als eine mit rotem Teerfarbstoff gefärbte künstlich aromatisierte Mischung von Weinsteinsäure und Zucker.

Wallis. In 6 Fällen wurden Kunstweinvorräte angetroffen, die nicht vorschriftsgemäss von Wein abgeschlossen und ungenügend bezeichnet waren.

Absinthverbot.

Bern. Durch die Freigabe des «Burgermeisterli» und einiger absinthähnlicher Getränke, für welche der Nachweis erbracht werden konnte, dass sie schon vor dem 1. Januar 1906 hergestellt wurden, ist die Durchführung der Kontrolle sehr erschwert worden.

Freiburg. Wegen Zuwiderhandlung gegen das Absinthgesetz wurden 11 Strafurteile gefällt. Ein Richteramt hat bloss das Minimum der vorgesehenen Strafe ausgesprochen, weil es fand, die durch Ausnahme vom Verbot einzelnen Marken absinthähnlicher Getränke eingeräumte Vorzugsstellung sei ungesetzlich.

Baselstadt. Ein als Anisette aus Kirsch bezeichneter Liqueur musste als Absinthimitation beanstandet werden. Er besass deutlich Geruch und Geschmack nach Anis, trübte sich stark mit Wasser und enthielt 3,24 g Essenzen im Liter. Der Alkoholgehalt betrug 57,9 Vol.%, der Zuckergehalt 141,5 g im Liter.

Wallis. Es wurden 4 absinthähnliche Getränke beanstandet. Das Absinthverbot hat hier bisher keineswegs befriedigt. Einige Fabrikanten absinthähnlicher Getränke wurden allerdings empfindlich gebüsst. Gegen andere Firmen aber, welche ebensolche Getränke herstellten und verkauften, mussten auf Grund des letzten Absatzes von Art. 2 der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz betreffend das Absinthverbot die Strafverfolgungen eingestellt werden, weil sie nachzuweisen vermochten, dass ihr Fabrikat schon vor dem 1. Januar 1906 im Verkehr war.

Neuenburg. Von den zur Untersuchung gelangten «destillierten alten Absinths» enthielt kein einziger Thujon. Die Uebertreter des Absinthverbotes riskieren also, trotz guter Bezahlung gründlich betrogen zu werden.

Anmerkung. Durch Bundesratsbeschluss vom 20. Februar 1917 ist der letzte Absatz von Art. 2 der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz über das Absinthverbot aufgehoben worden, so dass nach Ablauf der sechsmonatlichen Liquidationsfrist alle absinthähnlichen Getränke verboten sein werden.

Kriegsvorschriften betreffend die Brotversorgung des Landes.

Zürich (Kanton). 34 Vollmehle mussten beanstandet werden, weil sie den Vorschriften nicht entsprachen. Die Beanstandungen von zu weissem Mehl in den Bäckereien gingen bis auf einen einzigen Fall zurück. Dabei

handelte es sich um Herstellung sogenannter Suppendückerli. Die Ueberweisung an das zuständige Gericht hatte aber keinen Erfolg, weil dieses die Ansicht vertrat, Suppendückerli seien nicht als Brot zu betrachten. Dass durch solche Urteile Kundenfang und Preistreiberei gefördert werden, ist selbstverständlich.

Zürich (Stadt). 2 für die Gerichtsbehörden untersuchte Vollmehle entsprachen dem eidgenössischen Typmuster nicht.

Urkantone. In 2 Fällen erfolgte Anzeige wegen zu weissem Mehl, was für die betreffenden Mühlen eine zeitweilige Einstellung der Weizenlieferungen zur Folge hatte, eine Massnahme, die den Müller weit empfindlicher trifft, als Geldstrafen. An mehrere Sennereien im Kanton Nidwalden wurde ein «Futtermehl» geliefert, das sich als Backmehl (Vollmehl) erwies.

Freiburg. Es erfolgten 76 Beanstandungen von zu weissem und eine Beanstandung von zu schwarzem Mehl. 1 Probe war verdorben.

Solothurn. Von den 41 untersuchten Vollmehlen mussten 9 beanstandet werden, weil sie wesentlich heller als das Typmuster waren.

St. Gallen. Das Bestreben einzelner Müller, den Bäckerkunden ein weisseres und feineres Vollmehl zu liefern, als nach den eidgenössischen Vorschriften gestattet ist, führte zu zahlreichen Beanstandungen, in einem Falle auch zu einem 30tägigen Weizenentzug. Häufig griff die Konkurrenz auch zu unbegründeten Verdächtigungen.

Aargau. Von 152 untersuchten Vollmehlen waren 30 wesentlich heller als der Typ.

Thurgau. 67 Vollmehlproben genügten den Vermahlungsvorschriften nicht.

Wallis. Von 63 untersuchten Vollmehlen wichen 4 wesentlich vom Typmuster ab.

Genf. Anfangs des Jahres wurde häufig zu weisses Vollmehl angetroffen. Späterhin jedoch wichen die Mehle sämtlicher Mühlen nicht mehr wesentlich vom Typ ab, obschon ein wegen zu weissem Mehl eingeklagter Müller vom Gericht freigesprochen worden war.

Kriegsvorschriften betreffend Höchstpreise für Lebensmittel.

Zürich (Kanton). Eine Käseprobe musste beanstandet werden, weil der Fettgehalt der Deklaration nicht entsprach.

Glarus. Die Aufsichtsorgane sind angewiesen worden, besonders dem Butterhandel Aufmerksamkeit zu schenken. In 9 Fällen wurden Klagen eingereicht.

Genf. Die von Tag zu Tag steigende Nachfrage nach Butter hat vielfach zu Ueberschreitungen der festgesetzten Höchstpreise geführt. Mit viel Mühe konnte es endlich so weit gebracht werden, dass auf jedem feilgebotenen Stück Käse eine Etikette mit Qualitäts- und Preisangabe angebracht wird.