

# Aus den Berichten des eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1919

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **11 (1920)**

Heft 2-3

PDF erstellt am: **30.06.2024**

## **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.

Notiz: Erhitzt man konzentrierte Lösungen von Cumarin und von Jod in wässriger Jodkalilösung, so scheiden sich beim Erkalten prächtige, bronze-grüne Nadeln aus (nach einer gefl. Mitteilung von Dr. A. Holt, Ludwigshafen). Diese schmelzen bei 92—93°, haben die Zusammensetzung  $4 C_9H_6O_2 \cdot KJ \cdot J_3 \cdot H_2O$  und dissoziieren beim Kochen in Wasser in Cumarin, KJ und Jod (Simonis). Und S. 53 sagt *Simonis*: Durch konzentrierte wässrige Jodjodkalilösung werden viele Cumarine in Form schöner, pleochroitischer Nadeln abgeschieden, die neben adsorbiertem Jod auch Jodkalium enthalten.

Mein fadenförmiges Präparat hatte 46,47 % Jod und 13,36 % Asche, woraus eine viel komplexere Verbindung z. B.  $17 C_9H_6O_2 \cdot 4 KJ_{14} \cdot J_{14}$  zu berechnen wäre (mit 46,53 % Jod und 13,52 % Asche). Die Verbindung ist offenbar wechselnd zusammengesetzt je nach dem Verhältnis, in welchem die Komponenten zusammengebracht werden. Besonders interessant und weiteren Studiums wert sind wohl die langen fadenförmigen Gebilde, die ich erhalten habe.

Jedenfalls aber ist die für Cumarin charakteristische und so intensiv gefärbte Verbindung geeignet, um rasch und einfach eine Verunreinigung von Vanillin durch Cumarin (gegebenenfalls auch nach dem Verdunsten einer ätherischen Lösung der beiden) nachzuweisen.

---

## Aus den Berichten des eidgenössischen Gesundheitsamtes und der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren über die Ausführung des Lebensmittelgesetzes im Jahre 1919.

---

### Ausführung des Lebensmittelgesetzes.

#### a. Eidgenössische und kantonale Gesetzgebung.

Durch Beschluss vom 10. Februar 1919 wurden mehrere während der Dauer des Krieges notwendig gewordene Erlasse, die sich auf den Bundesbeschluss vom 3. August 1914 betreffend Massnahmen zum Schutze des Landes und zur Aufrethaltung der Neutralität stützten, wieder aufgehoben. Dagegen mussten unter Berücksichtigung der noch bestehenden Verhältnisse und im Interesse der Versorgung des Landes mit Lebensmitteln in Ausführung von Art. 54 des Bundesgesetzes vom 8. Dezember 1905 die Abänderungen beziehungsweise Ergänzungen folgender Artikel der Verordnung vom 8. Mai 1914 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen noch bis auf weiteres in Kraft bleiben:

1. Art. 43 und 54, Absatz 1 betreffend Zusatz von Sesamöl zur Margarine und zum gelbgefärbten Kochfett,

2. Art. 82, Absatz 3 betreffend künstlich gefärbte Teigwaren,
3. Art. 118 betreffend künstliche Süsstoffe und ihre Verwendung bei der Herstellung einzelner Lebensmittel,
4. Art. 127, Absatz 2 betreffend Konservierung von Fruchtsäften mit Ameisensäure,
5. Art. 129 betreffend Verwendung von Glukose und künstlichen Süsstoffen bei der Herstellung von Sirupen, die nach einer Frucht bezeichnet werden,
6. Art. 175 betreffend Verwendung von Natriumsulfiten bei der Kellerbehandlung von Wein und Obstwein.

Die während der Kriegsjahre erfolgte Herabsetzung des Stammwürzegehaltes des Bieres bis auf 4 % hatte zusammen mit der Erhöhung des Preises eine sehr starke Reduktion des Bierkonsums zur Folge gehabt. Einer dringlichen Eingabe der Interessenten entsprechend, konnte bei den etwas verbesserten Malzzufuhrverhältnissen nun das Minimum des Stammwürzegehaltes durch Beschluss vom 2. August 1919 wieder auf 6 % festgesetzt werden. In vielen Brauereien wird gegenwärtig das gewöhnliche Bier mit ca. 8 % und daneben ein sog. Extrabier mit annähernd gleichem Gehalt wie vor dem Kriege (12 % Stammwürze) eingesotten.

Verschiedene Eingaben, die teilweise schon vor mehreren Jahren eingelangt waren, verlangten eine Revision der Verordnung betreffend die Anforderungen an die Lebensmittelchemiker. Diesen Eingaben sowie den in der Sitzung einer hierfür einberufenen Expertenkommission geäußerten Wünschen wurde entsprochen (Beschluss vom 27. September 1919).

Von Interessentenverbänden war das Gesuch eingereicht worden, es möchten die Anforderungen hinsichtlich des Alkohol- und Extraktgehaltes im Obstmost (gestreckter Obstwein) erhöht werden. Durch Abänderung von Art. 205 der Lebensmittelverordnung vom 8. Mai 1914 wurde dem Gesuche in der Hauptsache entsprochen, indem für dieses Getränk ein Alkoholgehalt von mindestens 4 Vol. = % und ein Gehalt an zuckerfreiem Extrakt von 18 g im Liter vorgeschrieben wurde (Beschluss vom 28. August 1919).

Der Beschluss vom 24. Juni 1918, wonach Ersatzlebensmittel nur mit Bewilligung des eidg. Volkswirtschaftsdepartements (Abteilung Gesundheitsamt) in den Verkehr gebracht werden durften, sofern sie nicht schon vor dem 1. August 1914 in gleicher Beschaffenheit im Verkehr waren, konnte aufgehoben werden. Dagegen wurde der gleichen Amtsstelle die Kompetenz eingeräumt, den Verkehr mit Ersatzlebensmitteln, die den aufgestellten Anforderungen nicht entsprechen, für so lange zu verbieten, bis vom Beteiligten der Nachweis erbracht ist, dass die Mängel gehoben sind (Beschluss vom 29. September 1919).

Von kantonalen Erlassen, für die eine Genehmigung durch den Bundesrat erforderlich ist, ist hier folgendes zu erwähnen:

Unter Berücksichtigung der durch die Zeitverhältnisse bedingten bedeutend vermehrten Betriebskosten der Lebensmitteluntersuchungsanstalten

wurden die Kantone durch Kreisschreiben vom 22. Februar 1919 vorerst ermächtigt, für die Untersuchungen einen Zuschlag von 30 % des bisherigen Tarifs zu berechnen. Im Laufe des Jahres wurden dann von mehreren Kantonsregierungen auf einen durch den Verband der Kantons- und Stadtchemiker ausgearbeiteten Entwurf hin neue Tarife zur Genehmigung eingesandt. Es betrifft dies bis jetzt die Kantone Zürich (für die kantonale und die städtische Untersuchungsanstalt), Bern, Baselstadt, Graubünden, Thurgau und Wallis. Die vorgelegten Tarife wurden, gestützt auf Art. 8 des Bundesgesetzes vom 8. Dezember 1905, genehmigt. Baselstadt hat gegen Ende des Jahres zudem nochmals eine Erhöhung der Tarifansätze um 30 % vorgenommen, die genehmigt werden musste.

### b. Laboratorium des Gesundheitsamtes.

Die Kriegezeit und insbesondere die Schwierigkeit, welche die Lebensmittelversorgung des Landes in mancher Hinsicht bot, hatte immer noch einen grossen Einfluss auf die Aufgaben und die Tätigkeit des Laboratoriums. Das Personal wurde häufig auf längere Zeit fast ausschliesslich durch Kontrollanalysen in Anspruch genommen, die auf Ansuchen eidg. Amtsstellen behufs Abgabe von Berichten und Gutachten auszuführen waren. Es betraf dies im ganzen 963 Objekte, nämlich Getreide und Mahlprodukte, Teigwaren, Backwaren, Patisseriewaren, Fette und Oele, Konserven verschiedener Art, Schokoladen, Wein, Bier, Ersatzlebensmittel, Bouillonwürfel und -extrakte, Saccharin, Wasser, Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände. Die Aufträge waren hauptsächlich eingelangt von den verschiedenen Abteilungen des eidg. Ernährungsamtes, dem Oberkriegskommissariat, dem Veterinäramt, dem Bureau der 4 Lebensmittelsyndikate, der Abteilung für Wasserwirtschaft etc.

Auch die für das Laboratorium in Art. 25 des eidg. Lebensmittelgesetzes umschriebenen Aufgaben erforderten sowohl Kontrollarbeiten als auch mehr oder weniger eingehende wissenschaftliche Versuche. In dem hauptsächlich hierfür geschaffenen Publikationsorgane « Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene » konnten 11 kleinere und grössere Arbeiten veröffentlicht werden.

Spezifische Sera für den biologischen Nachweis von Pferdefleisch und zur Unterscheidung des Kunsthonigs von echtem Bienenhonig wurden wiederum an mehrere Amtsstellen unentgeltlich abgegeben, nämlich

Antipferdefleischserum . . . . .	22 Röhrchen à 1 cm <sup>3</sup>
Antibieneneiweisserum . . . . .	31 » à 1 »
Ferner Kaninchennormalserum . . . . .	9 » à 1 »

Im Personalbestand des Laboratoriums fanden 2 Aenderungen statt:

Als II. Assistent für Bakteriologie wurde gewählt Herr Dr. K. Schweizer von Winterthur. Der II. Assistent der chemischen Abteilung, Herr Dr. Schuppli, ist zurückgetreten und hat bisher nicht ersetzt werden können.



### c. Prüfung eidg. Lebensmittelchemiker.

Infolge Demission und wegen Todesfällen musste der Leitende Ausschuss und die Prüfungskommission ergänzt werden. Der Leitende Ausschuss besteht nun aus den Herren Dr. H. Carrière, Direktor des eidg. Gesundheitsamtes, als Präsident von Amtes wegen, Dr. A. Bertschinger, alt Stadtchemiker in Zürich, A. Evéquo, Kantonschemiker in Freiburg, Dr. G. Ambühl, Kantonschemiker in St. Gallen und Dr. J. Jeanprêtre, Kantonschemiker in Neuenburg, die beiden letzteren als Stellvertreter.

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

#### I. In den Kantonen.

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

Mit dem Abbau der Kriegsmassnahmen auf dem Gebiete der Ernährung und der fortschreitenden Verbesserung der Lebensmitteleinfuhr wird auch die Kontrolle der Lebensmittel nach und nach wieder in normale Bahnen gelenkt. Die Kontrollorgane, die mancherorts auch für die Lebensmittelversorgung stark in Anspruch genommen waren, können allmählich ihre Tätigkeit wieder in gewohntem Umfange aufnehmen. Wie notwendig die ständige Kontrolle des Verkehrs mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen geblieben ist, beweist die grosse Zahl von Beanstandungen, die vorgenommen werden mussten.

In mehreren Kantonen wurden wieder *Instruktionskurse* für Ortsexperten und Mitglieder von Gesundheitskommissionen abgehalten. Solche Kurse und Wiederholungskurse, die während der Kriegsjahre fast gänzlich unterbleiben mussten, sind bei dem starken Personenwechsel zur Neueinführung und zur Anregung für die Tätigkeit der genannten Organe von Zeit zu Zeit unerlässlich. Obwohl diese Kontrollorgane namentlich in grösseren Ortschaften häufig wertvolle Dienste leisten, ist doch unter den derzeitigen Verhältnissen an vielen Orten eine gewisse Interesselosigkeit eingetreten. In einigen Kantonen hat man durch Beiziehung der kantonalen Polizeiorgane als Ortsexperten gute Erfahrungen gemacht, da diese ihre Funktionen am ehesten mit der nötigen Unabhängigkeit von den Interessenten auszuüben vermögen.

Einen besonderen Zeitaufwand erfordern in allen Untersuchungsanstalten die *Trinkwasseruntersuchungen*. Trotz aller Bemühungen werden im Interesse der Hygiene immer wieder Beanstandungen von verunreinigten Brunnen notwendig. Die Erfahrungen haben bewiesen, dass in erster Linie soweit wie möglich zentrale Wasserversorgungen anzustreben sind. Als nachahmenswert muss das Vorgehen im Kanton Waadt bezeichnet werden, wo für jede

Gemeinde ein « Casier sanitaire des eaux » angelegt worden ist. Zur Unterstützung der Untersuchung der Trinkwasserverhältnisse in den Gemeinden hat das Gesundheitsamt zwei Geologen beigezogen, die vorher zu diesem Zwecke bei der Armeesantität beschäftigt waren und deren Mithilfe nun den kantonalen Aufsichtsbehörden zur Verfügung gestellt werden konnte.

Trotz der strengen Bestrafungen, die wenigstens in einigen Kantonen zur Anwendung gekommen sind, haben die Verfälschungen der *Milch* nicht wesentlich abgenommen. In Prozenten der untersuchten Proben ist sogar eine Zunahme zu konstatieren, was allerdings hauptsächlich dem Umstande zugeschrieben werden muss, dass man an einigen Orten wegen der grossen Milchknappheit von der Entnahme ganzer Serien von Proben hat absehen und sich auf die Untersuchung der in einer Vorprüfung als verdächtig erkannten Proben beschränken müssen. Ein grosser Teil der Beanstandungen ist wiederum unreinlicher Gewinnung und Behandlung der Milch zuzuschreiben. Die Milchkontrolle wird immer mehr auch auf reinliche, hygienische Gewinnung und Behandlung auszudehnen sein.

*Butter* mit ungenügendem Fettgehalt bildete auch im Berichtsjahre häufig Anlass zur Beanstandung. Bemerkenswert erscheint, dass importierte Butter, insbesondere die dänische, bis zu 87% Fett enthielt, während im Inland häufig geltend gemacht wird, dass der in unserer Gesetzgebung verlangte Gehalt von 82% nicht erreicht werden könne. Der Umstand, dass die importierte Butter meistens etwas gesalzen war, hatte bei den Konsumenten anfangs mancherorts Reklamationen zur Folge, die aber bei der sonst meist vorzüglichen Qualität der Ware nicht berechtigt erschienen, sofern dieselbe vorschriftgemäss im Verkehr als gesalzen bezeichnet wurde. Mit Berechtigung wird angeregt, dass der Kochsalzgehalt 2% nicht übersteigen sollte, da ein solcher Zusatz sonst neben der starken Beeinflussung des Geschmacks als Beschwerde angesehen werden müsste.

Mit der Aufhebung der Rationierung von *Mehl* und *Brot* sind die wenig geschätzten Kriegersatzmehle aus Dari, Manihot und andern Rohmaterialien im Verkehr fast ganz verschwunden. Allgemein begrüsst wurde die Herabsetzung des Ausmahlungsgrades des Getreides, wodurch eine Verbesserung des Geschmackes von Mehl und Brot erreicht werden konnte. Bei den Bäckern stösst man noch oft auf die Ansicht, dass Langbrot den Vorschriften über das Gewicht (Art. 75 der Lebensmittelverordnung) nicht unterstellt sei, weil dasselbe besser ausgebacken werde als das Rundbrot. Diese Vorschriften machen aber keinen Unterschied hinsichtlich der Form des Brotes. Die Gewichtsverminderung infolge des besseren Ausbackens des Langbrotes wird durch den erhöhten Preis ausgeglichen.

*Ersatzlebensmittel.* Die während der Kriegsjahre aufgekommenen Ersatzlebensmittel, wie Salatsaucen, Fleischersatz etc. sind glücklicherweise seltener geworden. Aus diesem Grund konnte der Beschluss vom 24. Juni 1918, wonach Ersatzlebensmittel, die nicht schon vor dem Kriege in gleicher

Beschaffenheit im Verkehr waren, nur mit Bewilligung des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements (Abteilung Gesundheitsamt) in den Verkehr gebracht werden durften, aufgehoben werden. Um nötigenfalls ein rasches Eingreifen der Behörden zu ermöglichen, wurde der schon erwähnte Beschluss vom 29. September 1919 gefasst.

*Absinthverbot.* Dass die Ausführung des Bundesgesetzes betreffend das Absinthverbot immer noch eine strenge Kontrolltätigkeit erfordert, beweist die Tatsache, dass in einem einzigen westschweizerischen Kanton nicht weniger als 24 Uebertretungen zur Anzeige gelangten. Den Uebertretungen ist oft schwer beizukommen, da die Aufbewahrung und der Konsum des Getränkes gewöhnlich unter grosser Heimlichkeit stattfinden.

*Kunstweinverbot.* Widerhandlungen gegen das Kunstweinverbot sind wohl schon wegen der hohen Weinpreise nicht seltener geworden. Am häufigsten sind die Verdünnungen mit Wasser unter Säurezusatz, Verschnitte mit Obstwein etc. Alle auf diese Weise verfälschten Weine fallen unter den Begriff Kunstwein.

*Einsprachen gegen die Gutachten der Kantons- und Gemeindechemiker* gemäss Art. 18 des Lebensmittelgesetzes sind in 61 Fällen erfolgt. In 40 Fällen wurde der Befund bestätigt, 14 Fälle sind noch nicht erledigt (Tabelle II).

Unter den in den kantonalen (und städtischen) Untersuchungsanstalten untersuchten kontrollpflichtigen Waren steht nach Tabelle III wieder die Milch obenan mit 33,023 Proben, wovon 7,71% Beanstandungen vorkamen (im Vorjahre 34,963 Proben und 7,8% Beanstandungen). Dann folgen Wein mit 5782, Trinkwasser mit 3661 Proben etc. Der Prozentsatz der Beanstandungen der Lebensmittel insgesamt ist fast genau gleich geblieben wie im Vorjahr. Er beträgt 13,92 (1918: 13,97%). Die Gesamtzahl der untersuchten Objekte ist mit 53,034 auch fast unverändert geblieben (1918: 53,177).

Eine wesentliche Zunahme zeigt nach Tabelle IV die Zahl der durch die Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten und Ortsgesundheitsbehörden erfolgten selbständigen Beanstandungen. Dies rührt ohne Zweifel daher, dass diese Kontrollorgane nicht mehr wie in den vorhergehenden Jahren durch die Kriegsmassnahmen in Anspruch genommen waren.

## II. An der Landesgrenze.

Infolge der vermehrten Einfuhr von Lebensmitteln sind auch die Kontrollorgane an der Grenze wieder intensiver beschäftigt worden. Dies ist ersichtlich aus der Zahl der Probesendungen an die kantonalen Untersuchungsanstalten (Tabelle V). Sie betrug 476 (1918: 198) und bezog sich auf Waren im Gesamtgewicht von 4,403,221 kg (1918: 2,571,527 kg). Davon sind nach eingehender Untersuchung 389 Sendungen im Gesamtgewicht von 3,312,178 kg beanstandet worden.



Die grösste Zahl der eingesandten Proben betraf wiederum Wein (128). Daneben sind namentlich auch Tee (81), Mehl und Getreide (49) und Kaffee zu erwähnen. (Tabelle VI.)

Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit wurden nur drei Sendungen (gestützt auf Art. 35 des Lebensmittelgesetzes) an der Grenze zurückgewiesen. Wie während der Kriegzeit waren oft Sendungen teilweise verdorben, weil sie auf dem Transport gelitten hatten oder verunreinigt worden waren. Sie wurden aber gewöhnlich, den ungünstigen Zeitverhältnissen Rechnung tragend, so weit wie möglich nutzbringend zu verwenden gesucht.

Die Stellen der Grenzexperten der Zollämter Romanshorn und Buchs konnten bis auf weiteres noch unbesetzt bleiben.

#### **e) 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 Einrichtungen von Untersuchungsanstalten der Betrag von Fr. 190,000. — an den Kanton Zürich ausbezahlt als erste Anzahlung an die Kosten für den Bau einer neuen Untersuchungsanstalt der Stadt Zürich.



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 . . .	66	3 267	3 333	848	25,44
» Stadt . . .	» . . .	—	8 363	8 363	473	5,66
Bern . . . . .	Bern . . . . .	28	1 118	1 146	418	36,48
Luzern . . . . .	Luzern . . . . .	24	528	552	124	22,47
Uri . . . . .	Brunnern . . .	—	318	318	44	13,84
Schwyz . . . . .		—	1 566	1 566	171	10,92
Obwalden . . . . .		—	373	373	19	5,09
Nidwalden . . . . .		—	227	227	17	7,49
Glarus . . . . .	Glarus . . . . .	—	1 354	1 354	138	10,19
Zug . . . . .	Zug . . . . .	—	1 013	1 013	131	12,93
Freiburg . . . . .	Freiburg . . . . .	2	1 774	1 776	309	17,40
Solothurn . . . . .	Solothurn . . . . .	3	815	818	85	10,39
Baselstadt . . . . .	Basel . . . . .	54	4 552	4 606	524	11,38
Baselland . . . . .		4	153	157	51	32,48
Schaffhausen . . . . .	Schaffhausen . . . . .	—	749	749	62	8,28
Appenzell A.-Rh. . . . .	St. Gallen . . .	—	181	181	75	41,44
Appenzell I.-Rh. . . . .		1	48	49	15	30,61
St. Gallen . . . . .		17	3 556	3 573	702	19,65
Graubünden . . . . .	Chur . . . . .	13	1 551	1 564	247	15,79
Aargau . . . . .	Aarau . . . . .	23	1 884	1 910	185	9,69
Thurgau . . . . .	Frauenfeld . . . . .	3	2 390	2 393	464	19,39
Tessin . . . . .	Lugano . . . . .	34	1 914	1 948	631	32,39
Waadt . . . . .	Lausanne . . . . .	68	4 945	5 013	976	19,47
Wallis . . . . .	Sitten . . . . .	3	952	955	151	15,81
Neuenburg . . . . .	Neuenburg . . . . .	8	1 659	1 667	251	15,06
Genf . . . . .	Genf . . . . .	60	7 370	7 430	560	7,54
		<b>414</b>	<b>52 620</b>	<b>53 034</b>	<b>7 671</b>	<b>14,46</b>

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			
	Zu- sammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt	Zu- sammen	Der Befund der Vorinstanz wurde		Noch nicht erledigt
		bestätigt	nicht bestätigt			bestätigt	nicht bestätigt	
Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	Fälle	
Zürich, Kanton . . . . .	9	4	2	3	3	1	1	1
Zürich, Stadt . . . . .	1	1	—	—	—	—	—	—
Bern . . . . .	5	1	3	1	—	—	—	—
Luzern . . . . .	6	6	—	—	—	—	—	—
Uri . . . . .	}	—	—	—	—	—	—	—
Schwyz . . . . .								
Obwalden . . . . .								
Nidwalden . . . . .	}	—	—	—	—	—	—	—
Glarus . . . . .								
Zug . . . . .								
Freiburg . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Solothurn . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Baselstadt . . . . .	6	6	—	—	—	—	—	—
Baselland . . . . .	2	2	—	—	—	—	—	—
Schaffhausen . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Appenzell A.-Rh. . . . .	}	—	—	—	}	—	—	—
Appenzell I.-Rh. . . . .								
St. Gallen . . . . .								
Graubünden . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
Aargau . . . . .	5	5	—	—	—	—	—	—
Thurgau . . . . .	3	1	1	1	—	—	—	—
Tessin . . . . .	4	4	—	—	—	—	—	—
Waadt . . . . .	4	3	—	1	—	—	—	—
Wallis . . . . .	5	1	—	4	—	—	—	—
Neuenburg . . . . .	3	2	—	1	—	—	—	—
Genf . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—
	<b>61</b>	<b>40</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

Tabelle III.

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte	Beanstandungen	
		Objekte	Zahl	%
	<i>a. Lebensmittel.</i>	Zahl	Zahl	%
1	Bier . . . . .	252	44	17,46
2	Branntweine und Liqueure . .	971	460	47,37
3	Brot . . . . .	184	56	30,43
4	Butter . . . . .	494	121	24,49
5	Eier . . . . .	24	17	70,83
6	Eierkonserven . . . . .	30	7	23,33
7	Eis (Tafeleis) . . . . .	11	2	18,18
8	Essig und Essigessenz . . . .	642	169	26,32
9	Fleisch und Fleischwaren . .	468	137	29,27
10	Fruchtsäfte . . . . .	39	4	10,26
11	Gemüse, frisches . . . . .	15	5	33,33
12	Gemüse, gedörrtes . . . . .	48	24	50,00
13	Gemüsekonserven . . . . .	55	19	34,55
14	Gewürze . . . . .	415	94	22,65
15	Honig (inbegriffen Kunsthonig u. Kunsthonignlver)	165	46	27,88
16	Hülsenfrüchte . . . . .	6	3	50,00
17	Kaffee . . . . .	126	68	53,97
18	Kaffeesurrogate . . . . .	425	187	44,00
19	Kakao . . . . .	131	28	21,37
20	Käse . . . . .	496	79	15,93
21	Kohlensaure Wasser (künstliche)	67	3	4,48
22	Konditoreiwaren . . . . .	135	36	26,67
23	Konfitüren . . . . .	65	14	21,54
24	Körnerfrüchte . . . . .	72	22	30,56
25	Limonaden . . . . .	148	50	33,78
26	Mahlprodukte . . . . .	1 218	294	24,14
27	Milch . . . . .	33 023	2 546	7,71
28	Milchkonserven . . . . .	34	4	11,76
29	Mineralwasser . . . . .	37	23	62,16
30	Obst, frisches . . . . .	34	18	52,94
31	Obst, gedörrtes . . . . .	42	28	66,67
32	Obstkonserven . . . . .	22	12	54,55
33	Obstwein . . . . .	1 066	192	18,01
34	Paniermehl . . . . .	1	—	0,00
	Uebertrag	40 961	4 812	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte	Beanstandungen	
		Objekte	Zahl	%
	Uebertrag	Zahl 40 961	Zahl 4 812	% —
35	Pilze, frische . . . . .	—	—	—
36	Pilze, gedörrte, und Konserven .	—	—	—
37	Presshefe . . . . .	16	10	62,50
38	Schokolade . . . . .	67	6	8,96
39	Sirupe . . . . .	119	49	41,18
40	Speisefette (ausgenommen Butter)	362	92	25,41
41	Speiseöle . . . . .	330	59	17,88
42	Tee . . . . .	47	23	48,94
43	Teigwaren . . . . .	82	31	37,80
44	Trinkwasser . . . . .	3 661	501	13,68
45	Wein . . . . .	5 782	1 464	25,32
46	Zucker (inbegriffen Glukose u. künstliche Süsstoffe)	161	67	41,61
47	Verschiedene andere Lebensmittel	357	116	32,49
	Zusammen Lebensmittel	<b>51 945</b>	<b>7 230</b>	<b>13,92</b>
	<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.</i>			
1	Farben für Lebensmittel . . . .	23	3	13,04
2	Garne, Gespinste und Gewebe zu Bekleidungs Zwecken . . . . .	19	3	15,97
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel . . . . .	199	65	32,66
4	Kinderspielwaren . . . . .	282	198	70,21
5	Kosmetische Mittel . . . . .	27	8	29,63
6	Mal- und Anstrichfarben . . . .	20	4	20,00
7	Petroleum . . . . .	25	3	12,00
8	Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel . . . . .	86	38	44,19
9	Zinn (zum Löten und Verzinnen)	32	16	50,00
10	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .	376	103	27,39
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände . . . . .	<b>1 089</b>	<b>441</b>	<b>40,50</b>
	<i>Zusammenzug.</i>			
	Lebensmittel . . . . .	51 945	7 230	13,92
	Gebrauchs- u. Verbrauchsgegenstände	1 089	441	40,50
	Zusammen	<b>53 034</b>	<b>7 671</b>	<b>14,46</b>



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 .	36	53	111	93	938	477	242	107	2 057
Zürich, Stadt .	—	—	—	—	790	59	618	436	1 903
Bern . . . . .	618	1	65	218	373	27	43	218	1 563
Luzern . . . . .	109	54	9	26	50	21	16	8	293
Uri . . . . .	18	9	10	39	—	—	11	11	98
Schwyz . . . . .	48	12	13	19	—	—	9	5	106
Obwalden . . . . .	7	4	2	15	—	—	—	—	28
Nidwalden . . . . .	6	4	3	8	—	—	5	7	33
Glarus . . . . .	66	—	66	44	22	—	9	21	228
Zug . . . . .	120	106	17	4	14	6	3	9	279
Freiburg . . . . .	32	19	38	45	17	—	—	—	151
Solothurn . . . . .	—	—	—	1	39	1	—	—	41
Baselstadt . . . . .	352	22	3	78	—	—	—	—	455
Baselland . . . . .	212	49	46	27	78	41	40	25	518
Schaffhausen . . . . .	2	1	7	5	—	—	—	—	15
Appenzell A.-Rh. . . . .	102	1	47	78	—	—	—	—	228
Appenzell I.-Rh. . . . .	24	25	18	16	—	1	2	—	86
St. Gallen . . . . .	24	—	91	22	—	—	—	—	137
Graubünden . . . . .	233	39	30	47	90	123	—	29	591
Aargau . . . . .	74	324	213	108	124	43	140	614	1 640
Thurgau . . . . .	112	5	146	112	—	—	—	—	375
Tessin . . . . .	124	—	88	5	100	—	8	—	325
Waadt . . . . .	961	3	6	11	3700	30	791	424	5 926
Wallis . . . . .	82	15	18	7	397	164	206	73	962
Neuenburg . . . . .	438	26	43	38	—	—	—	—	545
Genf . . . . .	64	—	4	29	—	—	—	—	97
	<b>3864</b>	<b>772</b>	<b>1094</b>	<b>1095</b>	<b>6732</b>	<b>993</b>	<b>2143</b>	<b>1987</b>	<b>18 680</b>

## 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 Untersuchungs- anstalt beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg	Sen- dungen	Gewicht kg
I. Zollgebiet . . . . .	175	1 034 829	150	806 164	—	—
II. » . . . . .	12	16 759	12	16 759	—	—
III. » . . . . .	13	80 994	8	32 627	—	—
IV. » . . . . .	45	925 195	31	619 015	2	15 125
V. » . . . . .	38	135 772	27	43 411	—	—
VI. » . . . . .	193	2 299 672	161	1 794 202	1	1 468
Zusammen	<b>476</b>	<b>4 493 221</b>	<b>389</b>	<b>3 312 178</b>	<b>3</b>	<b>16 593</b>

Tabelle VI.

## Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen.

Warengattungen	Von der Grenzkontrolle Proben zur Untersuchung eingesandt		Durch die Untersuchungsanstalt beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit an der Grenze zurückgewiesen	
	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg	Sendungen	Gewicht kg
<i>a. Lebensmittel.</i>						
1. Butter . . . . .	2	27 564	2	27 564	—	—
2. Eier und Eiernkonserven . . . . .	14	233 690	10	190 717	—	—
3. Fruchtsäfte und Sirupe . . . . .	1	37 440	—	—	—	—
4. Gewürze . . . . .	2	2 198	2	2 198	—	—
5. Honig . . . . .	6	66 381	2	7 645	—	—
6. Kaffee . . . . .	29	248 807	29	248 807	—	—
7. Kaffeesurrogate . . . . .	16	115 175	9	56 203	—	—
8. Kakao und Schokolade . . . . .	1	124	1	124	—	—
9. Käse . . . . .	—	—	—	—	—	—
10. Kunstkäse . . . . .	—	—	—	—	—	—
11. Mehl und Getreide . . . . .	49	1 164 492	46	1 018 900	—	—
12. Speisefette (ausgen. Butter) . . . . .	8	66 721	5	34 711	—	—
13. Speiseöle . . . . .	1	24 270	1	24 270	—	—
14. Tee . . . . .	81	189 345	81	189 345	—	—
15. Teigwaren . . . . .	—	—	—	—	—	—
16. Wein . . . . .	128	1 563 929	86	917 424	2	15 125
17. Zucker (Glukose) . . . . .	9	117 531	6	78 826	—	—
18. Verschiedene andere Lebensmittel . . . . .	97	600 663	80	481 454	1	1 468
Zusammen Lebensmittel	444	4 458 330	360	3 278 188	3	16 593
<i>b. Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände .</i>						
	32	34 891	29	33 990	—	—
Zusammen	476	4 493 221	389	3 312 178	3	16 593

Tabelle VII. Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen und ausgerichtete Bundesbeiträge im Jahre 1919.

Kantone	Bruttoausgaben				Einnahmen	Nettoausgaben	Bundesbeitrag
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Laboratoriumspersonals und der Lebensmittelinspektoren	Kosten der kantonalen Instruktion-kurse	Zusammen			
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton) . . . . .	32 556. 54	48 636. 50	—	81 193. 04	13 954. 65	67 238. 39	33 619. 20
Zürich (Stadt) . . . . .	12 075. 92	73 179. 05	—	85 254. 97	17 687. —	67 567. 97	33 784. —
Bern . . . . .	17 072. 52	66 920. —	—	83 992. 52	8 838. 05	75 154. 47	37 577. 25
Luzern . . . . .	14 248. 21	27 274. 90	—	41 523. 11	4 785. 50	36 737. 61	18 368. 80
Urikantone . . . . .	6 324. 70	16 740. —	—	23 064. 70	3 412. 01	19 652. 69	9 826. 35
Glarus . . . . .	6 397. 20	16 633. 05	—	23 030. 25	967. —	22 063. 25	11 031. 60
Zug . . . . .	2 887. 54	12 906. 60	—	15 794. 14	1 260. —	14 534. 14	7 267. 05
Freiburg . . . . .	7 937. 13	17 200. —	—	25 137. 13	3 681. 70	21 455. 43	10 727. 70
Solothurn . . . . .	6 526. 70	19 600. —	—	26 126. 70	1 581. —	24 545. 70	12 272. 85
Baselstadt . . . . .	9 855. 55	70 903. 50	—	80 759. 05	21 734. 55	59 024. 50	29 512. 25
Baselland . . . . .	3 750. 70	5 560. —	1,218. 75	10 529. 45	879. 60	9 649. 85	4 824. 90
Schaffhausen . . . . .	4 162. 43	13 800. —	—	17 962. 43	1 628. 50	16 333. 93	8 166. 95
Appenzell A.-Rh. . . . .	2 821. 20	3 000. —	506. 95	6 328. 15	—	6 328. 15	3 164. 05
Appenzell I.-Rh. . . . .	1 192. 70	1 700. —	37. 85	2 930. 55	—	2 930. 55	1 465. 25
St. Gallen . . . . .	22 784. 16	39 500. —	2,774. 07	65 058. 23	28 500. 35	36 557. 88	18 278. 95
Graubünden . . . . .	8 052. 12	21 666. —	—	29 718. 12	2 842. 60	26 875. 52	13 437. 75
Aargau . . . . .	16 364. 46	49 182. 65	—	65 547. 11	4 383. 85	61 163. 26	30 582. 60
Thurgau . . . . .	11 366. 39	35 000. —	—	46 366. 39	5 569. 50	40 796. 89	20 398. 45
Tessin . . . . .	18 955. 68	33 387. 50	—	52 343. 18	10 224. 60	42 118. 58	21 059. 30
Waadt . . . . .	22 268. 03	69 901. —	336. 35	92 505. 38	16 134. 25	76 371. 13	38 185. 55
Wallis . . . . .	2 721. 06	18 600. —	—	21 321. 06	1 985. 10	19 335. 96	9 667. 95
Neuenburg . . . . .	4 765. 16	25 470. —	435. 80	30 670. 96	5 081. 10	25 589. 86	12 794. 90
Genf . . . . .	11 807. 30	46 080. —	—	57 887. 30	5 900. 80	51 986. 50	25 993. 25
	<b>246 893. 40</b>	<b>732 840. 75</b>	<b>5 309. 77</b>	<b>985 043. 92</b>	<b>161 031. 71</b>	<b>824 012. 21</b>	<b>412 005. 90</b>

62



## **B. Auszüge**

### **aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren.**

#### **Allgemeines.**

*Zürich* (Kanton). Am 15. Februar verschied ganz unerwartet der Kantonschemiker Herr A. Laubi. Er hat der Anstalt während 38 Jahren angehört, wovon 31 Jahre als deren Leiter. Als Nachfolger wurde Dr. W. J. Baragiola gewählt. Bei seinem Amtsantritt wurden zwei weitere Assistentenstellen geschaffen. Mit Gültigkeit ab 1. Januar 1919 wurde für das kantonale Laboratorium ein neuer Gebührentarif eingeführt. Infolge der Erneuerungswahlen der Gemeindebeamten mussten Instruktionskurse für Ortsexperten abgehalten werden, im ganzen 10 zweitägige Kurse, die von 331 Teilnehmern besucht wurden. Die einzelnen Gemeinden entsandten 1 bis 5 Mann. 17 Gemeinden machten von dem Rechte Gebrauch, ausser den Ortsexperten auch andere Interessenten am Kurse teilnehmen zu lassen. Taggelder und Reiseentschädigungen wurden jedoch nur den amtlichen Vertretern der Gemeinden ausgerichtet. Der Kurs teilte sich ein in Vorträge, Besichtigungen von Betrieben und Diskussion. Die Organisation hat sich gut bewährt. Dem Wirtschaftspersonal fehlt noch häufig das nötige Verständnis für den Beruf. Auch im Bäckereigewerbe musste hie und da auf grössere Reinlichkeit und Ordnung gedrungen werden. Das gleiche gilt auch für Sennereien, Milchsammelstellen und Butterhandlungen. Volkswirtschaftlich ist bemerkenswert, dass fast überall, auch in ländlichen Betrieben, die kleinen Privathandlungen der Konkurrenz der grösseren, modern eingerichteten Konsumvereine und Lebensmittelgeschäfte immer weniger Stand halten können und den Betrieb einstellen müssen.

*Zürich* (Stadt). Am 1. März trat der vom Stadtrat erlassene neue Gebührentarif für die im Laboratorium ausgeführten Untersuchungen in Kraft.

*Bern*. Der vom Verband der Kantons- und Stadchemiker der Schweiz aufgestellte Gebührentarif für die kantonalen und städtischen Untersuchungsanstalten wurde am 14. Januar vom Regierungsrat anerkannt und für den Kanton Bern gültig erklärt.

Auf Grund einer vom schweizerischen Weinhändlerverband eingereichten Beschwerde, dass gewisse Mostereien Obstwein an Weinhandlungen oder an Strohmänner von solchen liefern, ja sogar durch spezielle Offerten die Verfälschung von Wein mit Obstwein begünstigen, erliess die Direktion des Innern an sämtliche Mostereien des Kantons ein Kreisschreiben, worin vor derartigen Offerten gewarnt wird unter Androhung der ganzen Strenge der Bundesgesetze über den Verkehr mit Lebensmitteln und das Verbot von Kunstwein und Kunstmost.

Wegen Arbeitsüberhäufung des Kantonschemikers konnten keine Instruktionskurse für Ortsexperten abgehalten werden.

*Luzern.* Der vom Verband der Kantons- und Stadtchemiker aufgestellte neue Gebührentarif ist auch für das hiesige Laboratorium eingeführt worden.

*Urkantone.* Dem von verschiedenen Seiten geäußerten Wunsch um Abhaltung eines Instruktionkurses für neuernannte Ortsexperten konnte der schlechten Zugverbindungen und den abnorm hohen Reisespesen wegen nicht entsprochen werden. Vorläufig musste man sich darauf beschränken, diese Beamten mit den Formalitäten für Probenerhebungen bekannt zu machen. In einzelnen Gemeinden entwickeln diese Organe eine ganz befriedigende Tätigkeit namentlich bei der Ueberwachung des Milchverkehrs; in andern dagegen wird wenig oder nichts geleistet. Dies liegt gewöhnlich weniger an den Experten als an den Behörden. Wo Wirt, Bäcker und Metzger im Gemeinderat sitzen, ist ein rühriger Ortsexperte selten gut angeschrieben.

Mit der seit Kriegsende eingetretenen Besserung der Zufuhr von Bedarfsartikeln und der allmählichen Aufhebung der Rationierungsvorschriften nähert sich auch die Tätigkeit der Kontrollorgane wieder normaleren Verhältnissen. Allerdings wird man in den Spezereiläden auf dem Lande als Ueberbleibsel der einstigen Kriegsseifen noch lange die zusammengeschrumpften lehmähnlichen Klumpen antreffen, die nun als Ladenhüter dienen. In den Wirtschaften sind zwar die Weinkarten meist vorhanden, stimmen aber gewöhnlich nicht mit den vorrätigen Weinen überein.

*Freiburg.* Mit Ausnahme einiger weniger Städte scheinen die Ortsexperten der Lebensmittelkontrolle kein grosses Interesse entgegenzubringen. Freiburg hat einen besonderen Experten für die Kontrolle der auf dem Markt feilgebotenen Pilze, Gemüse und Früchte ernannt.

*Solothurn.* Da infolge Todesfall und Demission in vielen Gemeinden Ortsexperten zu ersetzen sind, war für November oder Dezember die Abhaltung eines Instruktionkurses für Ortsexperten angeordnet worden. Der allgemeinen Ueberhandnahme der Klauenseuche wegen musste der Kurs jedoch auf nächstes Jahr verschoben werden. Die derzeitigen Verhältnisse haben bei den Ortsexperten und Ortsgesundheitskommissionen eine gewisse Gleichgültigkeit gezeitigt.

*Baselstadt.* Während des Berichtsjahres sind die Verhältnisse auf dem Lebensmittelmarkt allmählich geregelter geworden; wenn auch von einer Abnahme der Preise noch nicht viel zu spüren ist, so wird doch immerhin anerkannt werden müssen, dass nun beinahe alles, was während der Kriegszeit entbehrt werden musste, wieder in guter Qualität zur Verfügung steht. Dass die Einfuhr von Lebensmitteln erheblich reger geworden ist, ist aus der beträchtlichen Zunahme der Grenzkontrollrapporte ersichtlich; gegen 15 im Vohrjahr sind sie im Berichtsjahr auf 58 angestiegen. Als Neuerung in der Lebensmittelkontrolle ist namentlich die Anschaffung eines Elektromobils für die Lebensmittelinspektoren zu erwähnen. Seine Benützung wird besonders eine wirksamere Kontrolle des Milchhandels ermöglichen.

*Baselland.* Für die neugewählten Ortsexperten und Stellvertreter wurde durch den Lebensmittelinspektor ein dreitägiger Instruktionskurs in Liestal abgehalten, der von 41 Teilnehmern besucht wurde. Für die bereits im Amte stehenden Ortsexperten fanden eintägige Wiederholungskurse statt in Gelterkinden, Sissach, Waldenburg, Liestal und Arlesheim. Hieran beteiligten sich im ganzen 103 Mann. Infolge dieser Kurse hat sich die Lebensmittelkontrolle in einzelnen Gemeinden etwas intensiver gestaltet, wenn auch in vielen, namentlich kleineren Ortschaften noch viel zu wünschen übrig bleibt. Als eine zeitgemässe Folge der diesjährigen Instruktionskurse ist die Gründung eines Verbandes basellandschaftlicher Ortsexperten zu bezeichnen.

*Appenzell A. Rh.* Im November wurde unter der Leitung des Kantonschemikers, Herrn Dr. Ambühl in St. Gallen, ein dreitägiger Instruktionskurs für Ortsexperten abgehalten. Die Sanitätskommission liess sich am Schlusstage durch eine Abordnung vertreten.

*Appenzell I. Rh.* Der im November in St. Gallen abgehaltene Instruktionskurs für Ortsexperten wurde bloss von 2 Mann besucht.

*St. Gallen.* Unter Leitung des Kantonschemikers Dr. Ambühl wurden durch das Personal des kantonalen Laboratoriums 3 je dreitägige Instruktionskurse für Ortsexperten der Kantone St. Gallen, Appenzell A. Rh. und Appenzell I. Rh. abgehalten. Im ganzen beteiligten sich 76 Teilnehmer aus 73 verschiedenen Gemeinden.

*Graubünden.* Der vom Verband der Kantons- und Stadtchemiker aufgestellte Gebührentarif ist durch kleinrätlichen Beschluss auch für das kantonale Laboratorium in Chur als massgebend erklärt worden. Die Instruktionskurse für Ortsexperten mussten trotz ihrer dringenden Notwendigkeit nochmals verschoben werden.

*Aargau.* Am 4. April verschied nach längerer Krankheit der I. Lebensmittelinspektor Herr Dr. Bühler. An seine Stelle ist Herr Gremlich vorgeückt; neu gewählt wurde Herr Weber, dipl. Ing. agr. Durch ein grossrätliches Dekret wurden die Besoldungen des Laboratoriumspersonals den neuen Verhältnissen angepasst. Die Zahl der untersuchten Objekte ist auf 2054 zurückgegangen gegenüber 3073 im Vorjahr. Der Ausfall betrifft hauptsächlich Trinkwasser, dessen Kontrolle der Krankheit Dr. Bühlers wegen längere Zeit ruhte, und die früher üblichen Milchserienprüfungen, welche dieses Jahr des Milchmangels wegen durch Vorprüfungen an den Milchsammelstellen ersetzt wurden. Ueberdies litt die Milchkontrolle auch unter den der Klauenseuche wegen verhängten Absperrungsmassnahmen.

*Thurgau.* Die in der zweiten Hälfte des Jahres eingetretene Verbesserung in der Lebensmittelversorgung hat sich auch in den Aufträgen für das Laboratorium geltend gemacht. Weniger erfreulich ist die verhältnismässig grosse Anzahl der Beanstandungen; sie betrug 19 % der untersuchten Objekte.



Nachdem im Vorjahre die in Aussicht genommenen Instruktionen der Ortsexperten wegen der Grippeepidemie nur teilweise durchgeführt werden konnten, wurden im Sommer dieses Jahres, nach Beginn einer neuen Amtsperiode, 3 eintägige Kurse abgehalten. Hieran haben sich 134 Ortsexperten beteiligt.

*Tessin.* Da gemäss Beschluss des Regierungsrates Bellinzona als Sitz eines kantonalen Lebensmittelinspektorates für Sopracenere bezeichnet worden ist und Herr Spinelli dorthin berufen wurde, war der Assistent ohne Gehilfen. Es ist die Ernennung eines dritten Inspektors vorgesehen, der auch die Arbeiten eines Assistenten zu besorgen haben wird.

*Waadt.* Es gibt leider immer noch Gemeinden, die in der Lebensmittelkontrolle von sich aus so viel wie nichts leisten, sondern alles den kantonalen Organen überlassen.

*Wallis.* Wenn auch die durch den Krieg der Lebensmittelkontrolle verursachten Schwierigkeiten noch nicht gänzlich beseitigt sind, so ist doch immerhin eine Milderung zu verzeichnen, namentlich hinsichtlich der Monopolvereine, die während der letzten Jahre vieles zu wünschen übrig liessen.

Im Juni wurde ein Kurs für Ortsexperten abgehalten, woran 30 Landjägeraspiranten teilnahmen. Es wurde namentlich darauf gehalten, die Ortsexperten mit der Stallinspektion und der Kontrolle betreffend Verunreinigung der Milch vertraut zu machen. Am 1. Juni wurde der vom Verband der Kantons- und Stadtchemiker aufgestellte Tarif für das kantonale Laboratorium eingeführt. Im Januar wurde in Sitten durch die Herren Dr. Porchet, Direktor der Weinbaustation in Lausanne, Dr. Wuilloud und Dr. Zurbriggen ein dreitägiger Kurs für Weinbehandlung abgehalten; er war sehr stark, d. h. von etwa 100 Personen besucht.

*Neuenburg.* Für die neuernannten Ortsexperten wurde im kantonalen Laboratorium ein dreitägiger Instruktionskurs abgehalten. Die Unzulänglichkeit des gegenwärtigen Laboratoriums ist auch von der Aufsichtsbehörde offen anerkannt worden; es ist zu hoffen, dass baldigst eine zufriedenstellende Lösung gefunden werde. Die Zahl der Untersuchungen ist auf 1820 angestiegen gegenüber 1739 im Vorjahr. Die Vermehrung betrifft hauptsächlich Weine und Branntweine, also Objekte, deren Untersuchung viel Zeit erfordert.

*Genf.* Es wurden 1120 Milchproben weniger untersucht, als im Vorjahr; dagegen ist die Zahl der übrigen Objekte, deren Untersuchung wesentlich mehr Zeit erfordert, um 267 gestiegen.

### **Bier und Bierausschank.**

*Zürich (Kanton).* Zuzolge der Kriegsverordnungen bot die Durchführung der Bierkontrolle einige Schwierigkeiten, indem man eigentlich gezwungen gewesen wäre, Bier von ein und derselben Beschaffenheit innerhalb kurzer Frist einmal wegen zu hoher, ein andermal wegen zu geringer Stammwürze zu beanstanden. Unreinliche Bierpressionen fanden sich nur selten vor; es



hängt dies allerdings auch einigermaßen mit dem Rückgang des Bierverbrauchs zusammen.

*Zürich* (Stadt). Die 14 Beanstandungen betrafen Biere mit zu hohem Stammwürzegehalt.

*Bern*. Solange der Extraktgehalt der Stammwürze nicht über 4 % betragen durfte, musste ziemlich viel Bier wegen Hefetrübung beanstandet werden. Da der weitaus grösste Teil solcher Beanstandungen durch die Lebensmittelinspektoren direkt erledigt wurde, wurden im Laboratorium bloss 6 Proben untersucht, wovon 5 aus dem angegebenen Grunde zu beanstanden waren.

*Glarus*. In 3 Fällen wurden durch Hefetrübung verdorbene Biere beanstandet.

*Zug*. 3 Bierpressionen mussten wegen Verunreinigung beanstandet werden.

*Freiburg*. 2 Biere mussten wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

*Baselstadt*. Eine erfreuliche Wendung zur Besserung des Bieres liess sich im September nachweisen. Der Stammwürzegehalt stieg bis 8,7 und der Alkoholgehalt bis zu 2,5 Gewichtsprozent gegenüber 5,56 und 1,54 Gewichtsprozent im Januar.

*Appenzell A. Rh.* In 2 Fällen musste Flaschenbier, weil flockig und trüb, dem Verkehr entzogen werden. Die Qualität des Bieres hat sich durchwegs gebessert.

*St. Gallen*. Als Bierfärbemittel wurden beanstandet eine holländische «Zuckercouleur» und ein aus Berlin stammendes Präparat, das aus unlöslichen Pflanzenstoffen und Dextrin bestand.

*Graubünden*. Die Beanstandungen beziehen sich auf verdorbene Flaschenbiere; sie wurden jeweilen vernichtet.

*Wallis*. Es erfolgte eine Beanstandung wegen starker Trübung des Biers.

*Genf*. Mit der Erhöhung des Stammwürzegehaltes sind die Biere auch wieder haltbarer und die unreinen Bierpressionen seltener geworden.

### **Branntweine und Liqueure.**

*Zürich* (Kanton). Einzelne «Eiercognac» enthielten wesentlich weniger als 40 Volumprozent Alkohol und andere waren statt mit Eiern mit anderweitigen Mitteln verdickt und künstlich gefärbt. Im ersteren Falle wurde die Bezeichnung «Eierliqueur» verlangt; die mit andern Stoffen verdickten und künstlich gefärbten Präparate wurden als verfälscht beanstandet.

*Zürich* (Stadt). 5 als Eiercognac bezeichnete Produkte waren mit einem Anilinfarbstoff gelb gefärbt und mittels Stärkekleister künstlich verdickt. 6 Kirschwasser, 6 Cognac und 3 Rhum waren statt Qualitätsbranntweine bloss Verschnittware. 3 Cognac wurden als künstliche Produkte befunden, 1 Whisky besass nicht die typischen Bouquetstoffe und Eigenschaften eines

solchen. 1 Cognac war mit einem Anilinfarbstoff gefärbt und stark gezuckert. 1 Weindestillat enthielt freie Schwefelsäure.

*Bern.* Etwa 40 % der zur Untersuchung eingesandten Qualitätsbranntweine erwiesen sich als Verschnitte, einige wenige sogar als künstliche Branntweine. Ein «Rhum-Verschnitt» bestand aus gefärbtem Obsttresterbranntwein.

*Urkantone.* Von 49 untersuchten Branntweinen waren 16 zu beanstanden und zwar 8 als Verschnitte, 2 wegen falscher Bezeichnung, 1 wegen zu niedrigem Alkoholgehalt und 1 wegen zu hohem Blausäuregehalt; 2 erwiesen sich als künstliche Produkte; eine Beanstandung erfolgte wegen Trübung und eine wegen Missgeschmack, herrührend von verdorbenem Rohmaterial.

*Glarus.* 2 Branntweine wurden wegen zu niedrigem Alkoholgehalt beanstandet. 1 Kirschwasser war gestreckt.

*Zug.* 3 «Kirschwasser» erwiesen sich als blosse Verschnitte, 3 waren durch Kupfer (Grünspan) verunreinigt; 1 Rhum-Verschnitt musste wegen anderweitiger Verunreinigung beanstandet werden. 3 «Eiercognac» enthielten ausser Ei auch noch Stärkekleister als Verdickungsmittel und waren künstlich gelb gefärbt; offenbar war beides auf Vortäuschung eines höheren Eiergehaltes berechnet. Die Bezeichnung der Spirituosenflaschen lässt nicht selten zu wünschen übrig; der Grund liegt teils in Unkenntnis der Vorschriften, teils in zu grosser Bequemlichkeit des Wirtschaftspersonals.

*Freiburg.* Es erfolgten 18 Beanstandungen wegen zu starker Verdünnung, 4 wegen unrichtiger Bezeichnung und 1 wegen Missgeschmack.

*Solothurn.* Von den 16 untersuchten Branntweinen wurden 5 beanstandet; 1 als «Kirsch» bezeichneter Branntwein stellte sich als Verschnitt heraus; 1 «Cognac-Verschnitt» bestand hauptsächlich aus Obstbranntwein; 2 Branntweine enthielten zu wenig Alkohol und eine «Truse» war Verschnittware.

*Baselstadt.* Ein als Kirschwasser bezeichneter Branntwein besass einen deutlichen Geruch nach Amyläther und daneben liess die Prüfung nach Micko das Vorhandensein von Tresterbranntwein erkennen. Es lag also zweifellos ein Gemisch von Tresterbranntwein mit Kirschwasser und künstlichen Essenzen vor. Dunkelbraun gefärbter, auf 43,5 Vol. % Alkohol herabgestellter Obstbranntwein wurde hiesigen Wirtschaften von auswärts als Rhum-Verschnitt verkauft. Als «Cognac fine Champagne» wurde einer Grosshandlung ein farbloses, also sicher nicht gelagertes Weindestillat geliefert. Nachträglich wurde ermittelt, dass es sich um ein in der Schweiz gewonnenes, frisches Weindestillat handelte. Wiederum wurden bei mehreren Proben von spanischem Cognac auffallend niedrige Gehalte an höheren Alkoholen beobachtet. Wie durch die Oberexpertise erhärtet wurde, ist die Erklärung hierfür darin zu suchen, dass infolge der grossen Nachfrage nach Fuselölen die Destillationsmethode geändert und dadurch die Destillate eines wesentlichen Bestandteils beraubt worden sind. Ein solches, durch

fraktionierte Destillation erhaltenes Produkt kann natürlich nicht mehr als Cognac anerkannt werden und wird auch durch noch so langes Lagern niemals Cognac im Sinne der Lebensmittelverordnung geben können. Ein «Eiercognac» war stark mit Vanillin parfümiert; von Cognac war darin nichts wahrzunehmen. Die Bezeichnung Eier-«Cognac» wurde beanstandet, dagegen Eier-«Liqueur» als zulässig erklärt.

*Appenzell A. Rh.* Ein Cognac musste wegen zu geringem Alkoholgehalt (38 %) beanstandet werden.

*St. Gallen.* 1 Cognac enthielt bloss 38,6 Volumprozent Alkohol, ein anderer erwies sich als stark verschnitten und ein dritter enthielt Eisen und dunkelte im Glase nach wie schwarz werdender Most. 1 Obsttrestersbranntwein hatte bloss 36,9 % Alkohol und 4 weitere zeigten einen durchdringenden Geruch nach faulen Trestern.

*Aargau.* Von 26 Proben wurden 3 beanstandet. 1 Trestersbranntwein hatte ausgesprochen fauligen Geruch.

*Thurgau.* Es wurden 43 Branntweine untersucht; 13 waren unrichtig bezeichnet, einer hatte zu wenig Alkohol. Bei einem wegen scharfem Geschmack zur Untersuchung eingesandten Branntwein ergab sich ein übermässiger Gehalt an Aldehyd.

*Waadt.* Es wurden 63 Branntweine untersucht, wovon 23 Qualitätsspirituosen und 10 Verschnittbranntweine den Vorschriften nicht genügten. Die überwiegende Mehrzahl der Branntweinfabrikanten und Wirte würden es begrüssen, wenn der Verkauf von Verschnitten und künstlichen Branntweinen im Kantonsgebiet gänzlich untersagt werden könnte.

*Wallis.* Es erfolgten 7 Beanstandungen wegen zu niedrigem Alkoholgehalt; 1 Rhumverschnitt und «Cognac» erwiesen sich als künstliche Branntweine und 1 Liqueur war unrichtig bezeichnet.

*Neuenburg.* Von 37 Proben wurden 17 beanstandet. Die Fälschungen wuchern keineswegs weniger als früher. Aber die Verschnitte sind schwieriger nachzuweisen, weil sie des Spritmangels wegen nunmehr meist mit Fruchtbranntweinen ausgeführt werden. Ein «Finest Scotch Whisky, John Thomson, Glasgow», zu Fr. 10 die Flasche, bestand lediglich aus aromatisiertem und leicht gefärbtem verdünntem Sprit. In einem Verkaufsladen fanden sich «Kirsch vieux», «Rhum vieux», «Cognac avec effigie du château», etc. die vom Besitzer selbst hergestellt worden waren aus Sprit und Essenzen. Verschiedene «Cognac fine Champagne» wurden wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet. Ein Trestersbranntwein, der ausser einem etwas hohen Säuregehalt von 3,1 g im Liter normale Untersuchungszahlen lieferte, musste seines widerlichen Geruchs und Geschmacks wegen als ungeniessbar erklärt werden. Offenbar waren verfaulte Tresters mitdestilliert worden.

*Genf.* Viele verschnittene und künstliche Branntweine mussten wegen zu geringem Alkoholgehalt, bis zu 20 % hinunter, beanstandet werden. Die durch den Krieg gehemmte Einfuhr von englischen Whisky hat den Nach-



ahmungen dieses Getränkes Vorschub geleistet. Häufig fanden sich in Originalflaschen mit Etiketten wie «Finest Scotch Whisky», »Sillig's American Whisky» etc. Präparate vor, die lediglich aus aromatisiertem verdünnten Sprit bestanden. Unter dem Namen «Mominette» ist ein Liqueur aufgetaucht, der in Geruch und Geschmack einigermassen an das verbotene Absinth erinnert. Da das Getränk sich aber mit Wasser nicht trübt, kann es nicht als Absinthnachahmung angesehen werden.

### Brot.

*Zürich* (Kanton). Die Brotkrankheit ist in diesem Jahre nirgends beobachtet worden.

*Bern*. Wegen ungenügendem Brotgewicht erfolgten 7 Strafanzeigen; 2 Fälle wurden durch administrative Verfügungen erledigt.

*Urkantone*. Wohl am wenigsten vermisst wird von den Beamten die Brot- und Backkontrolle, die von den Bäckern nicht bloss als lästig, sondern auch als schikanös empfunden wurde. Von der fatalen Brotkrankheit, wie sie, begünstigt durch das Verbot des Frischbrotverkaufes, vielenorts aufgetreten ist, sind die Urkantone verschont geblieben. Immerhin lassen auch hier Ordnung und Reinlichkeit noch hie und da zu wünschen übrig. In der Regel betrifft es immer die gleichen Leute. Die Bäckereien, wo der Teig noch von Hand geknetet werden muss, gehören heute zu den Seltenheiten.

*Freiburg*. Von 12 Proben war eine wegen zu hohem Wassergehalt zu beanstanden.

*Baselland*. In verschiedenen Bäckereien mussten zu leichte Brotlaibe beanstandet werden.

*Appenzell A.-Rh.* In einer vorderländischen Gemeinde mussten 3 Bäcker wegen Herstellung zu leichter Brotlaibe bestraft werden.

*Appenzell I.-Rh.* Gegen einzelne Bäcker musste eingeschritten werden, weil sie die Backstuben als Wohnzimmer benützten. Die Knetmaschinen sind nun beinahe in allen Bäckereien eingeführt und überall sehr beliebt. Wegen ungenügender Reinhaltung solcher Knetmaschinen mussten einige Verwarnungen erteilt werden.

*St. Gallen*. Die Krankheit des Fadenziehens ist nur in Ragaz und St. Gallen bei Militärbrot beobachtet worden.

*Tessin*. Häufig wurde über ungenügendes Ausbacken und sonst mangelhafte Verarbeitung des Brotes geklagt.

*Genf*. Einige Bäcker mussten zu sorgfältigerer Reinigung ihrer Lokale angehalten werden.

### Butter.

*Zürich* (Kanton). Auf offenem Markte wurde Margarine als Butter feilgeboten. Ferner wurde versucht, gesalzene Butter ohne entsprechende Bezeichnung in den Verkehr zu bringen. Die Importware war teilweise gesalzen



und im grossen und ganzen von guter Beschaffenheit. Die gesalzene Butter fand anfänglich bei den Konsumenten wenig Anklang. Sie wird so viel wie möglich zum Einsieden benützt. Anlass zu Klagen gab die Verwendung von abfärbendem Einwickelpapier, welches die Buttermödeli grünlich färbte. Der ganze Papiervorrat wurde beschlagnahmt.

*Zürich* (Stadt). Viele von Konsumenten eingegangene Beschwerden über angeblich ungeniessbare Butter mussten als unbegründet abgewiesen werden, weil die vorgewiesene Butter, die allerdings nicht direkt geniessbar war, in ausgelassenem Zustande sehr wohl als Speisebutter verwendet werden konnte.

*Bern*. Am meisten Anlass zu Beanstandungen wegen zu niedrigem Fettgehalt gab die sogenannte Mischelbutter, das heisst eine Mischung von Vorbruch- und Rahmbutter, wie sie in den bernischen Käsereien häufig hergestellt wird. Der Grund zu dem ungenügenden Fettgehalt liegt meist in einer unzureichenden Abkühlung des Vorbruchs. Wie Kontrollversuche gezeigt haben, lässt sich bei dessen richtiger Kühlung sehr wohl das gesetzliche Minimum von 82 % Fett erreichen. Wo es an genügend kaltem Wasser fehlt, sollte daher Eis zum Kühlen verwendet werden. Von einem dänischen Molkereitechniker wurde versucht, eine sogenannte Quarkbutter, ein Präparat mit ungefähr 43 % Fettgehalt, in den Verkehr zu bringen. Der Versuch scheint jedoch schon in den ersten Anfängen missglückt zu sein, indem solche Ware seither nicht mehr vorgefunden wurde.

*Luzern*. Eine Butter wurde wegen zu geringem Fettgehalt, eine andere wegen Verdorbenheit beanstandet. Von der der kantonalen Butterzentrale zur Umarbeitung überwiesenen amerikanischen Butter mussten grössere Mengen als ungeniessbar ausgeschaltet und der Industrie überwiesen werden, ebenso eine Sendung spanischer Butter.

*Urkantone*. Von den bei der Butterzentrale in Brunnen eintreffenden Sendungen von holländischer und dänischer Butter wurden jeweiligen Stichproben erhoben. Es handelte sich meist um Lieferungen von 100—260 Fass zu 50 kg, teils süss, teils mehr oder weniger gesalzen. Abgesehen von oberflächlichen Schimmelpilzflecken befand sich die Ware stets in gutem Zustande. Der Fettgehalt der normalen Butter bewegte sich zwischen 84 und 86 %. Allerdings musste auch einmal ein Fass mit bloss 68 % Fettgehalt beanstandet werden. Auf Verlangen des dänischen Vertreters in Bern wurden hiervon Proben an die dänischen Behörden gesandt, welche auch ihrerseits gegen unreelle Lieferanten strenge vorgehen. Bei einer spätern Beanstandung wegen zu geringem Fettgehalt (77—81,5 %) stellte sich heraus, dass in diesen Fällen die Fassbutter zur Entfernung des unerwünschten Salzgehaltes in der Schweiz mit Wasser umgeknetet und das Wasser nicht genügend entfernt worden war.

*Glarus*. Verschiedene zum Teil ungenaue, zum Teil übertriebene Gerüchte über verdorbene Butter, die sich bis zu einer Interpellation im Landrate verdichteten, führten dazu, die Kontrolle des Lagers der kantonalen Butter-

zentrale zu verschärfen. Auf Weisung der Aufsichtsorgane musste der Lagerkeller einer gründlichen Desinfektion und Renovation unterworfen werden, und es wurde eine genaue Qualitätskontrolle aller Ein- und Ausgänge durch das Personal der Zentrale selbst verlangt. Die gute Qualität der Importbutter, deren Salzgehalt anfänglich nicht befriedigte, hat nach und nach volle Anerkennung gefunden. Die Beanstandungen betreffen Butter mit zu geringem Fettgehalt (2), zu hohem Säuregrad (7) und verdorbene Ware (8). Soweit möglich wurde die beschlagnahmte Butter zum Einsieden freigegeben. Der Fettgehalt der eingeführten Butter betrug 86—87%, stand also dem der Inlandbutter nicht nach.

*Freiburg.* Von 56 untersuchten Butterproben wurden 17 wegen zu hohem Säuregrad und Verdorbenheit, 1 wegen Verunreinigung und 1 wegen übermässigem Wassergehalt beanstandet.

*Solothurn.* Die beanstandete Butter war verdorben.

*Baselstadt.* Vereinzelt wurden Tafelbutterbällchen angetroffen, die stark ranzig waren und Säuregrade bis zu 26 aufwiesen. Es handelte sich um ältere Butter aus Kühlräumen. Der Säuregrad blieb auf 3, so lange sich die Butter im Kühlraum befand, nahm aber bei der Ueberführung der Butter in eine höhere Temperatur ausserordentlich rasch zu.

*Appenzell A.-Rh.* Einen willkommenen Ersatz für die zeitweise gar nicht mehr erhältliche einheimische Butter bildete die dänische Butter, deren Qualität fast ausnahmslos befriedigte.

*St. Gallen.* Verfälschungen von Butter mit andern Speisefetten sind nicht beobachtet worden, was bei den annähernd gleich hohen Höchstpreisen sämtlicher Speisefette kaum anders zu erwarten war. Wohl aber musste häufig verdorbene, saure und belichtete Butter beanstandet werden. 2 Proben amerikanischer Butter enthielten bloss 78,7% Fett, dagegen 2,09 und 2,56% Kochsalz. Die vom Bund importierte dänische Butter enthielt meist unter 1% Kochsalz, selten bis zu 1,2%. Als groben Unfug, auch wenn die Butter als gesalzen verkauft wird, muss ein Salzzusatz von 3,79%, wie er einmal beobachtet werden konnte, angesehen werden.

*Graubünden.* 2 Posten inländischer Butter mussten wegen hochgradiger Verdorbenheit beanstandet und dem Lebensmittelverkehr entzogen werden. Eine Probe enthielt zu viel Wasser. Die ausländische Butter war im allgemeinen von guter Qualität, besonders die dänische. Immerhin wird sie mit der einheimischen hinsichtlich Geruch und Geschmack nicht konkurrieren können.

*Aargau.* Von 11 Proben mussten 3 wegen vorgeschrittener Säuerung und weil schimmelig beanstandet werden. Eine Probe eingesottener Butter zeigte die typischen Eigenschaften der belichteten Butter.

*Thurgau.* Eine dänische Butter wies den ausserordentlich niedrigen Wassergehalt von bloss 8,5% auf.

*Wallis.* Die Beanstandung betraf zwei dänische gesalzene Butter, welche nicht entsprechend bezeichnet worden waren.

*Neuenburg.* Untersucht wurden 10, beanstandet 2 Proben. Die argentinische und kanadische Butter war häufig mehr oder weniger verdorben und gab deshalb zu vielen Klagen Anlass. Glücklicherweise konnten diese Uebelstände durch die Einfuhr vorzüglicher dänischer Butter beseitigt werden.

*Genf.* Nicht selten wurde Butter vorgefunden, die infolge zu langer Lagerung in den Zentralen ranzig geworden war. Beim Auskneten gesalzener Auslandsbutter kam es gelegentlich vor, dass das Knetwasser nicht genügend entfernt wurde, so dass die Butter nachher nicht mehr den vorgeschriebenen Fettgehalt besass.

### Eier.

*Freiburg.* Von 4 untersuchten Proben waren 3 wegen Verdorbenheit zu beanstanden.

*Solothurn.* Sämtliche Beanstandungen erfolgten wegen Verdorbenheit (Fäulnis) der Eier.

*Appenzell A.-Rh.* Eine Sendung polnischer Eier war zum grossen Teil verdorben.

*St. Gallen.* Die Polen-Eier liessen öfters zu wünschen übrig.

### Eierkonserven.

*Zürich (Stadt).* 5 als getrocknetes chinesisches Eigelb bezeichnete Produkte enthielten ungefähr 50% Magermilchpulver beigemischt.

*Baselstadt.* Unter der Bezeichnung «Trocken-Ei Eggite» sollte ein Präparat in den Handel gebracht werden, das aus einer künstlich gefärbten Mischung von Maisdextrin und Kasein-Natrium bestand. Das Eierersatzmittel «Eiolin» bestand aus einem Gemisch von Weizen- und Kanariensaatmehl.

*St. Gallen.* Eine in verlöteten Blechbüchsen aus China importierte Eierkonserve erwies sich als vorzüglich. Eine andere sogenannte Ganzeikonserven bestand aus einer Mischung von Eigelb und Magermilchpulver mit 20,9% Milchzucker, entsprach also den Vorschriften nicht.

### Essig und Essigessenz.

*Zürich (Stadt).* 3 sogenannte Weinessige waren Kunstprodukte, die freie Schwefelsäure enthielten. 1 Weinessig und 1 Speiseessig enthielten zu wenig Essigsäure und in einer zur Essigfabrikation bestimmten Essenz fand sich freie Schwefelsäure vor.

*Bern.* 2 Weinessige enthielten bloss 2,7 beziehungsweise 7,2 g zuckerfreies Extrakt und 2 Essigessenzen 68 und 71% Essigsäure.

*Solothurn.* Die 73 untersuchten Proben betrafen Weinessig; 14 davon wurden wegen zu niedrigem Extraktgehalt beanstandet.

*Baselstadt.* Nach längerer Unterbrechung wurden wieder einmal alle im Verkehr befindlichen Essige untersucht. Es betraf dies 311 Proben, die zu



101 Beanstandungen Anlass gaben: 43 wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure (niedrigster Gehalt 0,8%), 47 Weinessige mit zu wenig Extrakt, wovon 11 mit zu viel Alkohol, der in einem Falle 7,1 Vol. % erreichte. Mehrfach wurden im Kleinhandel essigstichige Weine mit etwas Essigessenz versetzt und als Weinessig verkauft. Andererseits wurde bei den fabrikmässig hergestellten Weinessigen beobachtet, dass ganz allgemein der Gehalt an zuckerfreiem Extrakt viel niedriger ist als früher und meist den vorgeschriebenen Mindestgehalt von 8 g im L. nur knapp erreicht. Offenbar hängt dies mit den hohen Weinpreisen zusammen. Bei Essigen, die durch grosse Mengen von Aelchen verunreinigt waren, wurde Erhitzen auf 50—60° und nachherige Filtration angeordnet.

*Schaffhausen.* 7 Essige wurden beanstandet wegen ungenügendem Gehalt, 3 weil sie stark mit Aelchen verunreinigt waren.

*Graubünden.* In einem einzigen Falle musste ein Speiseessig wegen zu geringem Gehalt an Essigsäure beanstandet werden.

*Thurgau.* Von 43 Speiseessigen haben 16 den Anforderungen nicht entsprochen; davon hatten 7 zu wenig Essigsäure, 2 waren unfertig, einer unrichtig bezeichnet und 6 durch Pilzwucherungen und Essigälchen verunreinigt.

*Wallis.* Ein Essig wurde wegen Trübung, ein anderer wegen zu hohem Alkoholgehalt beanstandet.

*Genf.* Oefters trifft man im Verkehr auf «Weinessige», die aus stichigem Wein hergestellt worden sind und deren Alkoholgehalt die Höchstgrenze von 1% weit überschreitet.

### Fleisch und Fleischwaren.

*Zürich (Kanton).* Beanstandet wurden Kutteln und Ochsenmaulsalat, der hauptsächlich wegen Verwendung ungeeigneter Büchsen verdorben war. Verbotene Zusätze zu Wurstwaren wie Mehl, Brot und künstliche Farbstoffe wurden nicht mehr vorgefunden.

*Zürich (Stadt).* Es gelangten nur inländische Wurstwaren zur Untersuchung; es konnten nirgends verbotene Konservierungsmittel, Stärkemehl- oder Farbstoffzusätze nachgewiesen werden.

*Luzern.* Eine Cervelatwurst wurde beanstandet wegen zu hohem Wassergehalt.

*Zug.* 33 untersuchte Wurstproben waren sämtlich wegen Mehlezusatz zu beanstanden.

*Freiburg.* Es wurden 22 Proben untersucht; 7 Sorten Bouillonwürfel entsprachen nicht den Anforderungen des Lebensmittelbuches, 2 Fleischkonserven enthielten Stärkemehl, 3 waren verdorben und 1 ohne Bezeichnung.

*Solothurn.* Die beiden untersuchten Fleischproben waren verdorben und ungeniessbar.



*Baselstadt.* Die äusseren Schichten von Corned Beef aus Blechbüchsen, deren innere Wandungen dunkle Flecken aufwiesen, enthielten Spuren von Blei und Zinn. Bouillonwürfel eines auswärtigen Fabrikanten enthielten 80 % Kochsalz und nur geringe Mengen Fleischextrakt. Eine darin befindliche unlösliche Substanz bestand aus gequollener Manioc-Stärke.

*St Gallen.* Die Untersuchung von trichinenverdächtigen Schinken ergab, dass die auf den frischen Schnittflächen sichtbaren weissen Punkte nicht aus Trichinen, sondern aus *Trypsin*, einem Abbauprodukt der Eiweisskörper, bestanden. Die Verwendung von Mehl bei der Wurstbereitung machte sich wieder mehr geltend als im Vorjahr; es wurden aus diesem Grunde 18 Wurstsorten beanstandet, die bis über 6 % Weizenmehl enthielten. Auch abgesehen vom Mehlnusatz haben die Wurstwaren eine Verschlechterung erlitten, indem vielfach wertlose sehnige Gewebe mitverwurstet werden. Eine Sorte «Bouillonwürfel» ergab eine stark salzige Lösung ohne jeden Fleischextraktgeschmack. Ähnlich verhielt sich eine «Suppenwürze».

*Graubünden.* Bei Würsten wurde ein Wassergehalt bis zu 72 % festgestellt; es ist dies offenbar zu viel, kann aber auf Grund der gegenwärtigen Bestimmungen leider nicht beanstandet werden. In 2 Fällen wurde Stärkemehlnusatz nachgewiesen. Von den untersuchten Bouillonwürfeln entsprachen die meisten den gesetzlichen Anforderungen nicht.

*Aargau.* 8 Posten Salami und Landjäger waren ranzig, zum Teil durch Fäulnis völlig verdorben und mussten beseitigt werden. 1 Posten Bratwürste war mehlhaltig.

*Thurgau.* Bei einer Fleischware wurde künstliche Färbung, bei einer andern wurden unzuverlässige Bindemittel nachgewiesen.

*Waadt.* Von 41 untersuchten Fleischwaren waren 13 zu beanstanden wegen Verdorbenheit und 10 als verfälscht oder unrichtig bezeichnet. Als «Purée de fois gras» bezeichnete Präparate bestanden in Wirklichkeit aus Mischungen von Fleischabfällen mit Kartoffelstärke oder Brotkrume.

*Wallis.* Die 6 Beanstandungen betrafen Konserven in bombierten Büchsen; ein Posten Ochsenmaulsalat war gänzlich verfault.

*Neuenburg.* Ein zur Herstellung von Bouillonwürfeln bestimmtes «Fleischextrakt» enthielt gar kein Kreatinin, also auch keine Fleischbrühe.

### Gemüse, frisches.

*Freiburg.* Die Marktkontrolle konfiszierte 2 Posten von verdorbenem Gemüse.

*Baselland.* Holländische Kartoffeln waren während des langen Transportes in offenen Bahnwagen so stark angefault, dass etwa ein Drittel als unbrauchbar beseitigt werden musste.

### Gemüsekonserven.

*Zürich (Kanton).* Eine Wagenladung italienischer Erbsen musste wegen Verdorbenheit beseitigt werden.

*Zürich (Stadt).* In 4 Tomatenpurées wurden ausser Tomaten noch andere Gewebeelemente nachgewiesen. Eine Erbsenkonserve enthielt zu viel Kupfer.

*St. Gallen.* Eine «Tomaten-purée» bestand statt aus der Frucht aus blossen Schalen der Tomate; sie enthielt 72,2 % Wasser, 13,4 % Kochsalz und war von paprikaähnlichem, scharfem Geschmack.

*Genf.* Im Inland hergestellte Tomatenkonserven waren mit Salizylsäure konserviert. Der betreffende Vorrat wurde zerstört.

### Gewürze.

*Zürich (Kanton).* Die Aufschriften auf Gewürzdüten entsprechen noch vielfach nicht den Vorschriften.

*Luzern.* Ein Paprikapulver ohne Aroma und Paprikageschmack wurde als wertlos vernichtet.

*Urkantone.* Ein in Düten abgefüllter Pfeffer enthielt 50 % Weizenmehl. In zahlreichen Geschäften wurden grössere oder kleinere Mengen von völlig wertlosem «Pfefferersatz» konfisziert.

*Zug.* Von 4 Pfefferersatzmitteln waren 3 zu beanstanden. Bei einem aus Ingwer und Galgant bestehenden Präparat fehlte die obligatorische Aufschrift, ein anderes bestand aus gemahlener unreifen Zitrusfrüchten und einer fremden Stärke und besass durchaus keinen pfefferartigen Geruch und Geschmack. 1 «Nelkenpulver» erwies sich als Mischung von gemahlener Nelkenstielen mit Piment.

*Freiburg.* Es gelangten 79 Proben zur Untersuchung, wovon 4 wegen zu hohem Mineralstoffgehalt, 1 wegen Verderbenheit, 1 als minderwertig und 1 wegen unrichtiger Bezeichnung zu beanstanden waren.

*Baselstadt.* Unter der Bezeichnung Kümmel und *Fruct. carvi* wurde wesentlich unter dem Tagespreis eine Ware angeboten, die dem gewöhnlichen Kümmel ähnlich sah, aber einen ganz anderen Geruch und Geschmack aufwies und deshalb den echten Kümmel nicht ersetzen konnte. Es handelte sich um sogenannten römischen oder welschen Kümmel, für den in unserer Gegend die einfache Bezeichnung «Kümmel», oder gar «*Fruct. carvi*», als zur Täuschung geeignet angesehen werden musste. Mischungen von ungefähr gleichen Teilen schwarzem Pfeffer und unreifen Zitrusfrüchten (*Arancini*) wurden in Paketen mit der Aufschrift «Gewürzmischung» in den Verkehr gebracht. Ein Pulver aus unreifen Zitrusfrüchten und Paprika wurde als «Pfeffer-Ersatz» verkauft. Weisser Pfeffer war mit gepulverten Olivenkernen und Rosskastanien verfälscht. In verlegtem Paprikapulver, das fast geruch- und geschmacklos geworden war, befanden sich zahlreiche lebende und tote Milben, letztere waren von Schimmelpilzwucherungen durchsetzt. Unter der Bezeichnung «Aromin» kam eine Gewürzmischung, die als wesentliche Bestandteile Pfeffer, Ingwer, Koriander und Piment enthielt, in den Handel.

*St. Gallen.* Ein «spanischer Kümmel» erwies sich als römischer oder Mutterkümmel, die Spaltfrüchtchen von *Cuminum Cyminum*. Eine Sendung von 1260 kg Ingwer war stark verschimmelt.

*Wallis.* 1 Pfeffer- und 2 Paprikapulver mussten wegen zu hohem Mineralstoffgehalt und Verunreinigungen beanstandet werden; die Paprikapulver waren überdies auch verdorben. 2 Nelkenpulver enthielten zu viel Wasser.

*Neuenburg.* Ein unter der Marke «Red Star» verkauftes Pfefferpulver bestand zur Hauptsache aus gemahlenden Steinobstkernen, mit ganz wenig Pfeffer vermischt.

*Genf.* 2 Pfefferpulver waren mit fremden stärkemehlhaltigen Stoffen verfälscht. Einige Zimtpulver enthielten zu viel Mineralstoffe. Es stellte sich heraus, dass sie beim Mahlen zufällig verunreinigt worden waren.

### Honig.

*Zürich (Kanton).* In einigen Kunsthonigfabriken musste eingeschritten werden wegen ungeeigneten Betriebsräumen, Fehlen der vorgeschriebenen Bücher, unrichtiger Bezeichnung des Kunsthonigs und Verwendung von künstlichen Aromastoffen.

*Zürich (Stadt).* 2 Kunsthonige wiesen zu hohe Wassergehalte auf; zudem war der eine verschimmelt und der andere enthielt im kg 264 mg schweflige Säure.

*Bern.* 2 Kunsthonigfabriken mussten wegen Nichtanzeige ihrer Betriebsaufnahmen verwarnt werden. 2 mit Pflanzenfasern und Bienteilen stark verunreinigte spanische Honige wurden als verdorben beanstandet. 1 Kunsthonig war künstlich aromatisiert.

*Freiburg.* Von 8 untersuchten Honigen waren 2 zu beanstanden wegen Verdorbenheit und unrichtiger Bezeichnung.

*Baselstadt.* Eine als Schweizerhonig verkaufte Ware konnte auf Grund der Kostprobe und der mikroskopischen Prüfung als überseeischer Honig erklärt werden. In einem Blütenhonig, der nach einem halben Jahr noch flüssig war und keine Anzeichen von Kandieren zeigte, wurden 8% Rohrzucker, also eine ungewöhnlich hohe Menge, vorgefunden, während die übrigen Analysenresultate zweifellos für einen unverfälschten Honig sprachen. Nach den Erfahrungen, die man mit dem Kristallisieren von künstlichem Invertzucker gemacht hat, darf wohl angenommen werden, dass in diesem Falle der Rohrzucker das Festwerden verhindert hat. Durch Zusatz von wenig festem Honig konnte das Erstarren herbeigeführt werden. Ein als Miel pur d'abeilles bezeichnetes Produkt enthielt 11% Rohrzucker und deutlich nachweisbare Mengen von Stärkedextrin; es handelte sich um eine Mischung von Honig mit Kunsthonig.

*Appenzell A.-Rh.* Ein als «Tafelhonig» ausgeschriebenes Produkt erwies sich als Kunsthonig.

*Appenzell I.-Rh.* Ein Händler schrieb einen ausländischen Honig als «echten Bienenhonig» aus.



*St. Gallen.* Kalifornischer Bienenhonig hatte einen an faulige Bienenbrut erinnernden Missgeschmack. Er konnte nur als Backhonig für geringere Konditoreiartikel verwendet werden. Ein Kunsthonig enthielt 25,4% Wasser. Ein aus Deutschland stammendes «Honigkristallisierungsmittel» bestand aus verdünnter, leicht aromatisierter und gelb gefärbter Salzsäure, ebenso ein «Kubarom» genannter Aromastoff.

*Genf.* Die beiden beanstandeten Honige waren ausländischer Herkunft; der eine war verunreinigt, der andere enthielt zu viel Wasser.

### Hülsenfrüchte.

*Zürich (Stadt).* Ein grosser Vorrat von Wicklinsen musste, weil durch Käfer verunreinigt, als verdorben beanstandet werden.

*Baselland.* Eine Sendung ausländischer Erbsen war während des Transportes durch Regenwasser stark beschädigt worden, so dass ein Teil nur noch als Viehfutter verwendet werden konnte.

*Genf.* Es kommt immer noch vor, dass Bohnen und Erbsen zum Zweck einer Gewichtsvermehrung befeuchtet werden. Immerhin sind solche Manipulationen gegenüber früher seltener geworden.

### Kaffee.

*Zürich (Kanton).* Es wurde wiederholt sehr stark verunreinigter Kaffee eingeführt, darunter auch vollständig verdorbene Ware.

*Zürich (Stadt).* Ein als «gerösteter und gemahlener Kaffee» verkaufte Produkt war mit Feigen und Gerste verfälscht.

*Bern.* Zwei Sendungen Rohkaffee waren durch Süsswasser havariert, aber immerhin noch verwendbar.

*Luzern.* Eine durch die Grenzkontrolle signalisierte Kaffeesendung war teilweise stark verunreinigt; einzelne Säcke mussten gänzlich beseitigt werden.

*Freiburg.* 1 Kaffee war havariert.

*Solothurn.* Ein gerösteter Kaffee hatte einen zu hohen Wassergehalt, was auf unzweckmässige Lagerung zurückzuführen war.

*Graubünden.* Mehrere Kaffeesendungen waren havariert und mussten unter amtlicher Aufsicht erlesen werden.

*Wallis.* Es erfolgten 5 Kaffeebeanstandungen wegen zu hohem Dechetgehalt.

*Genf.* Von der Grenzkontrolle wurden öfters verschimmelte oder durch Regenwasser beschädigte Kaffeeproben eingesandt. Grössere Mengen mussten dem Verkehr entzogen werden.

### Kaffeesurrogate.

*Zürich (Stadt).* Einem Zichorienkaffee waren Zuckerrüben beigemischt; 1 Feigenkaffee enthielt ebenfalls unzulässige, aber nicht näher bestimmbare Beimischungen; 2 Zichorien wiesen einen zu hohen Gehalt an in Salzsäure unlöslicher Asche auf; 1 Kaffeesurrogat war unrichtig bezeichnet.



*Bern.* Es erfolgten Beanstandungen wegen zu hohem Sandgehalt, 7,8 bis 12 %.

*Luzern.* Aus Frankreich eingeführte Zichorien enthielten übermässig viel Sand, offenbar von ungenügender Reinigung der Rohzichorien herrührend.

*Glarus.* Die Beanstandungen betrafen französische Zichorie, die zu viel Asche und Sand aufwies. Mit Rücksicht auf die Verhältnisse wurde nur Ware beanstandet, die wesentlich mehr Verunreinigungen aufwies, als solche nach dem Lebensmittelbuch zulässig sind.

*Freiburg.* Von 30 untersuchten Proben mussten 19 wegen übermässigem Mineralstoffgehalt beanstandet werden.

*Solothurn.* 3 Proben enthielten zu viel Mineralstoffe und eine zu viel Wasser.

*Baselstadt.* Die aus dem Ausland eingeführten, feingemahlten Zichorienpräparate waren fast ausnahmslos wegen zu hohem Gehalt an Sand (in Salzsäure unlöslicher Asche) zu beanstanden. Bei einzelnen Proben betrug der Gehalt an Gesamtasche bis zu 19 %, der Sandgehalt bis 13 %; aus diesem Grunde mussten ganze Wagenladungen mit Beschlag belegt werden. Eine als französische Zichorie bezeichnete Ware enthielt beträchtliche Mengen von Kakaoschalen.

*Schaffhausen.* Ein Kaffeesurrogat bestand grösstenteils aus Kaffeesatz.

*St. Gallen.* Von 9 untersuchten Kaffeesurrogaten war eines wegen zu hohem Sandgehalt (8,56 %) zu beanstanden.

*Graubünden.* Eine als « Kaffee-Extrakt » bezeichnete Kaffeesurrogatmischung musste wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden, ebenso 2 Kaffeesurrogate. 3 Sendungen von Wurzelzichorien waren auf dem Transport havariert worden.

*Aargau.* Eine ausländische Ware musste wegen zu hohem Sandgehalt beanstandet werden.

*Waadt.* Von 43 untersuchten Kaffeesurrogaten wurden 12 Zichorienpräparate wegen zu hohem Sandgehalt, 2 weitere wegen unrichtiger Bezeichnung und 2 Kaffee-Essenzen als verfälscht beanstandet.

*Wallis.* 5 Zichorienpräparate wurden wegen zu hohem Gehalt an Mineralstoffen beanstandet; der Gehalt an unlöslicher Asche stieg bis zu 8,5 %. 2 Kaffee-Essenzen mussten beanstandet werden, weil der Paketinhalt direkt mit der Bleiumhüllung in Berührung kam.

*Tessin.* Infolge mangelhafter Reinigung der Rohzichorien enthielten verschiedene, meist ausländische Kaffeesurrogate zu viel Mineralstoffe. Meist wurden sie unter amtlicher Aufsicht dem Lieferanten zurückgeschickt.

*Neuenburg.* Mehrere französische und belgische Zichorien-Präparate mussten wegen zu hohem Mineralstoffgehalt beanstandet werden. Die Masseneinfuhr von französischem, belgischem und spanischem Zichorienkaffee hat glücklicherweise die geringeren Ersatzmittel der Kriegszeit wieder verdrängt.

Ein angeblich aus Zichorien, Feigen und Getreide zusammengesetztes Kaffeesurrogat bestand in Wirklichkeit aus Kaffeesatz, Getreidespelzen, Sägespänen und etwas Feigen; ein anderes aus Eicheln, geröstetem Getreide und Spreu. Ein «Chicorée concentrée» enthielt Kaffeesatz und Sägespäne.

*Genf.* Das Publikum hat es lebhaft begrüsst, als die zweifelhaften Kriegskaffeesurrogate aller Art durch die Einfuhr ausländischer Zichorienpräparate rasch wieder verdrängt wurden. Allerdings fanden sich auch unter diesen solche, die den Vorschriften nicht genügten und daher zurückspediert werden mussten.

### Kakao.

*Zürich* (Kanton). Die Beanstandungen betrafen muffige Ware.

*Zürich* (Stadt). 1 als Haferkakao bezeichnetes Produkt war, weil bitter, sauer und ranzig, als verdorben zu beanstanden. 1 «Cerealienkakao» enthielt Kakaoschalen beigemischt.

*Bern.* Ein von einem Agenten vertriebener «Kakao» bestand aus Kakaoabfällen und etwas Weizenmehl. Der Betrüger, ein Ausländer, wurde ausser zu einer Geldbusse zu 30 Tagen Einzelhaft und 20 Jahren Landesverweisung verurteilt. Eine Partie Haferkakao war stark zuckerhaltig und überdies verdorben.

*Freiburg.* 1 Kakao musste wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

*Baselstadt.* Ein angebliches Kakaopulver erwies sich als Gemenge von viel Kakaoschalen und Weizenmehl mit wenig Kakaopulver. Ein zu 80 Cts. das Kilogramm angebotenes «Kakaopulver» bestand vorwiegend aus Kakaoschalenmehl. Als «Cacao lacté à la viande» wurde in Büchsen mit 1200 g Inhalt ein Präparat zum Preise von Fr. 13 verkauft, das als Hauptbestandteil Rohrzucker und gemahlenen Zwieback enthielt; ausserdem waren darin Kakao, Fleischfasern und Trockenmilch in geringer Menge enthalten.

*Schaffhausen.* Ein Kakaopulver enthielt 25% Weizen- und Roggenmehl. In einem andern Falle wurde ein Schokoladepulver als Kakao verkauft.

*St. Gallen.* Ein «Berner-Cereal-Kakao», angeblich aus Zerealien, Eiern, Zucker, Vollmilch und entfettetem Kakao zubereitet, enthielt gar keine Eissubstanz und nur Spuren von Milch.

*Thurgau.* 1 Kakaopulver war mit Kakaoschalen verfälscht, ein anderes verfälscht und verdorben. Eine als «Automatischer Kakao, gezuckert, garantiert rein» bezeichnete Ware erwies sich als minderwertiges Schokoladepulver.

*Neuenburg.* Ein Posten von schimmlichen Kakaobohnen erwies sich nach erfolgter Reinigung und Schälung als brauchbar.

### Käse.

*Zürich* (Stadt). 1 als einviertelfett verkaufter Käse enthielt bloss 7,1% Fett in der Trockenmasse.

*Bern.* Ein grösserer Posten Kunstkäse war stark verdorben; er wurde vernichtet.

*Urkantone.* Von 18 untersuchten Käseproben waren 7 zu beanstanden, weil der Fettgehalt der Bezeichnung nicht entsprach.

*Glarus.* 2 Posten wurden wegen unrichtiger Angabe des Fettgehaltes beanstandet. 1 Kanadischer Käse ergab einen Fettgehalt von 57,8%, also wesentlich mehr als das gesetzlich verlangte Minimum von 45%.

*Solothurn.* 2 Proben besaßen einen höchst widerlichen, von Verdorbenheit herrührenden Geruch.

*Baselstadt.* Als «Fromage artificiel sans carte (séré et huile)» wurden aus der Westschweiz in Metallfolie verpackte, durch die Masse rot gefärbte Käschchen geliefert, die aus Molkenzieger mit Zusatz von etwas Mandelöl bestanden und zum grössten Teil im Zustande beginnender Fäulnis hier anlangten. Sie enthielten nur 23% Trockensubstanz und mussten demnach mit 40 Cts. per Packetchen à 90 g Inhalt unverhältnismässig teuer bezahlt werden. Das Kilogramm Trockenmasse kam darin auf ca. Fr. 20 zu stehen. Es gelang, den grössten Teil der Sendungen mit Beschlag zu belegen, bevor das Publikum damit betrogen worden war.

*Schaffhausen.* Es erfolgten 2 Beanstandungen wegen zu hohen Verkaufspreisen; 1 Probe musste als verdorben erklärt werden.

*Appenzell A.-Rh.* Zu Anfang des Jahres wurde häufig ungenügend ausgereifter Käse zum Verkauf gebracht.

*St. Gallen.* Die während des Weltkrieges entstandene Vorschrift, dass die Käsepreise sich nach dem Fettgehalt der Ware zu richten haben, wirkt sehr wohlthätig. In 3 Fällen wurde verdorbener Käse angetroffen. In einer Käserei des St. Galler Oberlandes trat der Milchsimmel, nach Jörgensen auch Milchsäure-Hefepilz genannt (*Oidium lactis*), so stark auf, dass der Quark der dickgelegten Milch unter Schäumen an die Oberfläche stieg. Der frischgepresste Käse war blasig und einige cm tief mit grünblauen Schimmelpilzen durchsetzt. Aus dem Waadtlande bezogener «frischer Ziegerkäse» war wegen Verdorbenheit völlig ungeniessbar.

*Tessin.* Ein aus einem andern Kanton gelieferter Kunstkäse war allerdings schwach rot gefärbt, musste aber wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

*Wallis.* 7 Käsesorten wurden beanstandet, weil deren Fettgehalt der Bezeichnung nicht entsprach.

*Neuenburg.* Ein als viertelfett verkaufter Käse enthielt statt 15% bloss 11% Fett. Ein vorschriftsgemäss gefärbter Kunstkäse verbreitete einen unausstehlichen Geruch nach faulem Fleisch. Das Fett hatte 190 Säuregrade.

*Genf.* Ein aus Zieger und Oel hergestellter Kunstkäse musste beanstandet werden, weil er in der Masse nicht vorschriftsgemäss gefärbt war.

### Konditoreiwaren.

*Zürich (Kanton).* «Zeltchen» einer Zürcher Firma erwiesen sich als mit einem schädlichen Teerfarbstoff gefärbt.



*Zürich* (Stadt). 2 zur Untersuchung gelangte Mandelmehle waren teilweise entfettet, eines davon stark ranzig.

*Glarus*. Basler Messmocken (Nougât), die angeblich Vergiftungsercheinungen hervorgerufen hatten, wurden mit negativem Ergebnis auf Blausäure, Benzaldehyd, Bittermandelöl, Nitrobenzol, Saponin und auf einen unzulässigen Gehalt an schwefliger Säure geprüft.

### Konfitüren.

*Schaffhausen*. 4 Konfitüren mussten wegen übermässigem Salizylsäurezusatz beanstandet werden; er ging bis zu 500 mg pro kg lufttrockener Substanz.

*Genf*. Eine Orangenkonfitüre enthielt fremdartige Stoffe, wahrscheinlich Apfelfleisch.

### Körnerfrüchte.

*Luzern*. In verschiedenen Mühlen fanden sich grosse Mengen von verdorbenem Getreide, meist Inlandgetreide. Offenbar war diese Erscheinung auf die aussergewöhnliche Sommerhitze zurückzuführen.

*Solothurn*. Das untersuchte Korn war ungenügend gereinigt und enthielt Brandsporen.

*St. Gallen*. Einige einheimische Getreideposten waren durch *Cephalaria syrica*, eine in den Mittelmeerländern häufig vorkommende Karde oder Skabiose, verunreinigt. Bei der Gärung erhielt der Brotteig eine dunkelviolette Färbung.

*Thurgau*. Eine Darihirse enthielt neben normalen Körnern 28% durch Rüsselkäfer ausgefressene Körner und 9% Erde.

*Genf*. Grössere Mengen von Reis mussten wegen starker Verschimmelung, Verunreinigung durch Petroleum oder sonstiger Verderbnis als ungeniessbar erklärt und zu Futterzwecken verwendet werden.

### Limonaden.

*Zürich* (Kanton). Es erfolgte eine Beanstandung wegen Gehaltes an künstlichen Fruchtäthern. Wiederholt kam es vor, dass Limonadenfabrikanten Flaschen fremder Betriebe zum Eigengebrauch verwendeten.

*Zürich* (Stadt). Die 5 Beanstandungen betrafen mit Saccharin hergestellte, aber nicht entsprechend bezeichnete Limonaden.

*Bern*. 1 Limonade musste beanstandet werden, weil der Saccharingehalt auf der Etikette nicht angegeben war. Die übrigen Beanstandungen betrafen getrübe Produkte.

*Urkantone*. Die Gründe, welche bei diesen Getränken zur Beanstandung führen, sind immer die gleichen: unsachgemässe Herstellung des erforderlichen Sirups und Verwendung von ungeeignetem Wasser, was zur Folge hat, dass sich die anfänglich klaren Limonaden schon nach kurzer Zeit trüben, worauf sich dann bald Klumpen von sprossender Hefe bilden. In einer Limonade



zeigten sich kristallinische Ausscheidungen, die sich als weinsaurer Kalk erwiesen. 5 Limonaden enthielten Saccharin ohne dass dies auf der Etikette angegeben war.

*Zug.* Von 8 untersuchten Limonaden waren 3 wegen starker Hefetrübung zu beanstanden.

*Freiburg.* Es wurden 3 Proben untersucht, wovon eine beanstandet werden musste, weil der Saccharingehalt auf der Etikette nicht angegeben war.

*Baselstadt.* In einem Kleinbetrieb wurde auf einmal die Limonade nach wenigen Tagen zähflüssig und schleimig. Als Ursache wurden Hefezellen und Bakterien erkannt, die sich im Zuckersirup reichlich vorfanden, aber erst beim Verdünnen mit Wasser in der Limonade sich vermehren und so zum Schleimigwerden Anlass geben konnten.

*Appenzell A.-Rh.* Wegen starker Trübung mussten an einem Orte 8 Flaschen Limonade entleert werden. Eine Limonadenfabrik musste wegen falscher Bezeichnung der Ware verwarnt werden.

*St. Gallen.* Eine gewöhnliche gelbe, als «Eisentropon-Sprudellimonade» verkaufte Limonade wurde wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung beanstandet. Die meisten Limonadenbeanstandungen erfolgten wegen Trübung der Ware, von echter oder wilder Hefe, oft auch von Schimmelpilzen herrührend.

*Graubünden.* Es erfolgten Beanstandungen von saccharinhaltigen Limonaden, weil der Saccharingehalt auf der Etikette nicht angegeben war.

*Aargau.* Von 18 untersuchten Limonaden mussten 12 beanstandet werden wegen Trübung, von ungenügender Filtration des Zuckers oder von Schimmelpilzen herrührend.

*Tessin.* In verschiedenen Fällen wurde die Beimischung von Saccharin nicht angegeben. Auch die Vorschrift über die Anbringung der Firma des Fabrikanten auf der Flasche wird nicht immer beobachtet.

*Wallis.* 4 Limonaden mussten wegen starker Trübung beanstandet werden; eine davon enthielt überdies auch Saccharin, ohne dass dies auf der Etikette angegeben war.

*Genf.* Eine Limonade musste beanstandet werden, weil ihr Saccharingehalt nicht angegeben war.

### Mahlprodukte.

*Zürich (Kanton).* Wiederholt musste altes, verlegenes oder stark variiertes Mehl beanstandet werden.

*Zürich (Stadt).* Eine «Reisstärke» erwies sich als Maisstärke, eine ebensolche bestand aus gewöhnlichem Reismehl statt aus daraus hergestellter Stärke und ein Backmehl musste wegen Ranzidität als verdorben beanstandet werden.

*Bern.* Einige Sendungen von amerikanischem Mehl kamen in teilweise verdorbenem Zustande an. Sie wurden unter amtlicher Aufsicht sortiert und der Abgang als Viehfutter verwendet. Ein vorwiegend aus getrockneten

Obstrestern hergestelltes Mahlprodukt wurde als «Patisseriemehl» in den Verkehr gebracht. Das daraus hergestellte Gebäck war von unangenehmem Geschmack und infolge seines hohen Rohfasergehaltes nahezu unverdaulich. Der Fabrikant wurde wegen Widerhandlung gegen die Lebensmittelverordnung und ausserdem auch noch wegen Wucher bestraft.

*Luzern.* Ein Backmehl war so hochgradig durch Brandpilze verunreinigt, dass es zu Viehfutter verwendet werden musste. Häufig wurde von Bäckern geklagt, das ihnen gelieferte Backmehl sei so stark verdorben, dass sich daraus kein geniessbares Brot herstellen lasse.

*Glarus.* 300 kg muffiges Backmehl und zwei Posten Maismehl wurden wegen zu hohem Säuregrad beanstandet.

*Solothurn.* Ein Griess war künstlich leicht gelb gefärbt; zwei Mehle erwiesen sich als verdorben und zwei enthielten 3% Natriumkarbonat und lieferten ein ungeniessbares Brot (zufällige Verunreinigung).

*Baselstadt.* Mit der Aufhebung der Mehl- und Brotrationierung verschwanden die berüchtigten Ersatzmehle wie mit einem Schlag und sie können jetzt nur noch zu ihrem ursprünglichen Zweck, zu Viehfutter, verwendet werden. Es ist dies im Interesse des Volkswohles zu begrüessen; denn die aus diesen Mehlen bereiteten Backwaren haben sicher zahlreiche Verdauungsstörungen verursacht, wenn auch, wie die Erfahrung gelehrt hat, die Mehrzahl der Bevölkerung erstaunlich widerstandsfähig dagegen gewesen ist. Darimehl war mehrmals als verdorben zu beanstanden. Es hatte einen stark ranzigen und zugleich schimmligen Geruch und Geschmack und das darin enthaltene Fett enthielt bis 89% freie Fettsäuren. Ein Mehl aus spanischen Wicken (*Vicia Ervilia*), die im letzten Kriegsjahr zum ersten mal in die Schweiz gekommen sind, soll an verschiedenen Orten sowohl bei Menschen als Tieren Verdauungsstörungen bewirkt haben. Suppenmehle und Backmehle aus verschiedenen Mischungen von Kanariensaatmehl, Darimehl, Bohnenmehl, Reis, Kastanien, Johannisbrot, mit deutlich bitterem Geschmack, deren Fett bis zu 80% in freie Fettsäuren gespalten war, wurden als verdorben beanstandet. Bei Maismehl mit bitterem Nachgeschmack betrug der Säuregrad des Fettes 130, entsprechend ca. 37% freien Fettsäuren.

*St. Gallen.* Die untere Partie eines Sackes Vollmehl lieferte beim Destillieren mit Wasserdampf deutliche Petroleumtröpfchen; der übrige Inhalt hatte bloss Petroleumgeruch, war aber dennoch ungeniessbar. Maismehl, das ein tiefrotbraunes Brot ergab, reagierte stark sauer und enthielt massenhaft Torulahefe, Pilzsporen und ein oxydierendes Ferment, wahrscheinlich Tyrosinase. Ein «Krafthafermehl» in Kartonpackung enthielt ein stark ranziges Fett mit 23,4% freier Oelsäure. Einzelne Patisseriemehle bestanden aus Hirse-, Dari- und Bohnenmehl und ranzigem Fett, das bis zu 76,4% freie Oelsäure aufwies. Ein geröstetes Kastanienmehl wurde als «Edelkastanienkakao» verkauft.

*Graubünden.* Die ausserordentlich zahlreichen Beanstandungen betreffen ausschliesslich verdorbene Waren, die teils schon während des umständlichen

Seetransportes, teils im Inlande durch langandauernde Lagerung in ungeeigneten Räumen beschädigt worden waren.

*Aargau.* 3 Mehle waren stark gräuelig und 3 weitere hatten einen zu hohen Säuregrad. Sie wurden zu Futterzwecken verwendet.

*Thurgau.* Von 47 untersuchten Mahlprodukten waren 8 verdorben, 6 verunreinigt und 4 unrichtig bezeichnet. Ein Backmehl, das auffälliges Brot geliefert hatte, enthielt im kg 3,8 g Sand; (Typmuster enthielten 0,4—0,7 g Sand im kg). Zwei Suppenmehle und eine als «Fleischersatz» bezeichnete Mehlmischung enthielten Kanariensamenschalen in Mengen, die für Lebensmittel als unzulässig angesehen werden mussten. Ueberdies wurden diese Produkte auch noch zu Wucherpreisen verkauft.

*Tessin.* In den eidgenössischen Verpflegungsmagazinen wurden grosse Mengen von verdorbenem Maismehl vorgefunden. Ungefähr die Hälfte der Ware musste zu Viehfutter verwendet werden.

*Wallis.* Ein Mehl musste wegen Verunreinigung beanstandet werden.

*Neuenburg.* Es erfolgten 5 Beanstandungen von muffigen, schimmlichen, verunreinigten oder havarierten Backmehlen. Ein von Cette eingetroffenes Mehl hatte einen Säuregrad von 22; unter dem Mikroskop zeigten sich meist deformierte Stärkekörner und massenhaft Bakterien.

*Genf.* Ein als Crème de maïs bezeichnetes Präparat war aus Getreidemehl hergestellt. Ein Maisgriess war in der Mühle derart verunreinigt worden, dass es nach erfolgter Reinigung bloss noch zu Viehfutter verwendbar war.

### Milch.

*Zürich (Kanton).* Es erfolgten 120 Beanstandungen wegen ungenügendem Gehalt, 39 wegen Wässerung, 8 wegen Abrahmung, 144 wegen Verunreinigung, 6 wegen krankhaftem Zustand, 3 wegen widerlichem Geschmack und 5 wegen zu hohem Säuregrad. Der stärkste Wasserzusatz betrug 62 %, die höchste Strafe für Milchfälschung (Wasserzusatz) 1 Monat Gefängnis und Fr. 1500 Busse. Auch in diesem Jahre wurden mehrere Lieferanten zum zweiten male der Milchfälschung überwiesen. Wie die Kontrolle zeigt, wird beim Melken noch viel zu wenig auf Reinlichkeit gehalten.

*Zürich (Stadt).* Von den 101 beanstandeten Milchproben waren 27 entrahmt, 31 gewässert, 2 entrahmt und gewässert und 41 ungenügend im Gehalt. Ausserdem erwiesen sich 1400 Milchen als schmutzig, wovon 309 als besonders hochgrädig.

*Bern.* Von den 49 als gewässert beanstandeten Milchen enthielten 18 Wasserzusätze von 28—90 %, die übrigen 9—21 %. Bei der entrahmten Konsummilch betrug der Fettentzug 20—45 % des ursprünglichen Gehaltes. Zweifellos sind es die hohen Milch- und Butterpreise, welche öfters zu solchen Verfälschungen veranlassen. Es ist daher auch angezeigt, gegen Milchfälscher die empfindlichsten Strafen auszusprechen. Die Entrahmungen erfolgen allerdings nicht immer eines unrechtmässigen Gewinnes wegen,



sondern sie sind nicht selten auf blosse Nachlässigkeit des Verkäufers zurückzuführen, indem er längere Zeit gestandene Milch vor dem Ausmessen garnicht oder nur ungenügend durchmischt. Es wäre zu begrüßen, wenn in Fällen von vorsätzlicher Milchfälschung möglichst alle Strafurteile veröffentlicht würden. Die Klagen wegen ungenügend haltbarer Milch sind seltener geworden. Die daherigen Beanstandungen sind auf 9 zurückgegangen gegenüber 117 im Jahre 1918.

*Luzern.* Aus der Stadt Basel liefen häufig Klagen ein wegen ungenügender Haltbarkeit der aus dem Kanton Luzern dorthin gelieferten Konsummilch. Die Untersuchung hat ergeben, dass diese Mängel lediglich auf ungenügende Reinhaltung der Transportkannen zurückzuführen waren.

*Urkantone.* Von den aus dem Kanton Uri eingesandten 243 Milchproben waren 3 gewässert (7—9%), 5 von ungenügendem Fettgehalt, 2 stark verunreinigt und 1 ungenügend haltbar. Von Schwyz gingen 1305 Proben ein; davon waren 14 gewässert (2—170%), 6 entrahmt, 16 von ungenügendem Gehalt, 12 stark verunreinigt und 10 krankhaft oder sonst ungenügend haltbar. Aus Obwalden wurden 350 Proben untersucht, wovon 3 gewässert (10—13%), 4 ungenügend oder fehlerhaft und 4 stark verunreinigt waren. Nidwalden sandte 193 Proben zur Untersuchung; 1 enthielt 7% Wasserzusatz, 3 waren zu fettarm, 2 fehlerhaft und 1 stark verunreinigt. Im allgemeinen kann festgestellt werden, dass der Milchbehandlung seitens der Produzenten grössere Aufmerksamkeit geschenkt wird als in früheren Jahren. Immerhin wurde im Sommer noch häufig über ungenügende Haltbarkeit der Milch geklagt. Schuld hieran sind in erster Linie die mangelhaften Transportverhältnisse.

*Glarus.* Es erfolgte Beanstandung wegen ungenügender Haltbarkeit der Milch in 5 Fällen, wegen Milchkrankheit in 7 Fällen, wegen Verunreinigung in 30 Fällen, zu geringem Gehalt in 1 Falle, Entrahmung in 2 Fällen und Wässerung (47,5%) in 1 Falle. Leider sind gewisse Sennereien nicht zu bewegen, auf Lieferung einer sauberen Milch zu dringen.

*Zug.* Von den 843 untersuchten Milchproben waren 4 als gewässert, 2 als entrahmt, 46 wegen Verunreinigung, 14 wegen ungenügender Haltbarkeit, 3 als fehlerhaft und 7 als von Natur aus ungenügend zu beanstanden, im ganzen 9%. Obwohl die jeweiligen Veröffentlichungen der Serien-Milchuntersuchungsergebnisse im Amtsblatt auch ihre Schattenseiten haben, so wirken sie doch zweifellos abschreckend auf die Milchfälscher. Die meisten Beanstandungen erfolgten wegen Unsauberkeit. Die schlechte Haltbarkeit war fast immer auf mangelhafte Abkühlung der Milch zurückzuführen.

*Freiburg.* Zur Untersuchung gelangten 914 Proben. Davon waren 42 gewässert, 6 entrahmt, 11 verunreinigt, 7 von krankhafter Beschaffenheit, 15 ungenügend haltbar. Die Milchbeanstandungen sind von 178 im Jahr 1918 im Berichtsjahr auf 81 zurückgegangen; es betrifft dies namentlich verunreinigte Milch.



*Solothurn.* In 4 Fällen wurde 9—40% Wasserzusatz nachgewiesen.

*Baselstadt.* Im Januar erreichten die Fälle von Wässerungen ihren Höhepunkt, was Veranlassung gab, die Kontrolle noch intensiver zu gestalten. Um aber gleichzeitig zu vermeiden, dass während des grossen Milchmangels namentlich den Kleinverkäufern durch die häufige Probenentnahme zu viel Milch entzogen werde, wurde vorübergehend durch den Lebensmittelinspektor eine Vorprüfung mittels Milchwaage an Ort und Stelle ausgeführt und nur die verdächtigen Proben zur näheren Untersuchung ins Laboratorium verbracht. Gegenüber der Beanstandung einer gewässerten Milch wurde der Einwand erhoben, es sei nur sehr wenig einer wässrigen Lösung von Natriumbikarbonat zugesetzt worden. Die Analyse ergab jedoch einen Wasserzusatz von 13% und die Alkalität der Asche war genau gleich wie bei normaler Milch. In einem andern Fall, in dem der gleiche Einwand gemacht wurde, war tatsächlich ein Wasserzusatz von 80% erfolgt. Während der heissen Tage des August haben in der Tat mehrere Milchhändler der Versuchung nicht widerstehen können, der Milch zur Erhöhung der Haltbarkeit geringe Mengen von Natriumbikarbonat zuzusetzen, was bekanntlich ganz unzweckmässig ist, indem hierdurch die Vermehrung der Milchsäurebakterien begünstigt und damit die Haltbarkeit der Milch in Wirklichkeit vermindert wird. Vier auswärtige Firmen wurden bei der Lieferungen von gewässertem Zentrifugen-Magermilch nach Mülhausen betroffen. Die Wasserzusätze betrugten 5—25%. Durch Anwendung der biologischen Milchuntersuchungsmethoden des Lebensmittelbuches konnten in mehreren Fällen Kühe mit Euterkrankheiten ausfindig gemacht werden; durch die nachfolgende tierärztliche Untersuchung wurde der Befund jedesmal bestätigt. Einer dieser Fälle, eine Mischmilch von 15 Kühen betreffend, ist deshalb bemerkenswert, weil die Katalasezahl nur 21, das Sediment bei der Leukocytenprobe nur 0,6‰ betrug. Da sich aber Streptokokken darin vorfanden, wurde die Stallprobe veranlasst welche dann zur Feststellung einer Kuh führte, die am gelben Galt litt.

*Baselland.* Anlässlich der Erhebung von Stallproben wurden 31 Stallinspektionen vorgenommen und in 2 Fällen auf Grund der biologischen Untersuchungsergebnisse der Milch eine tierärztliche Untersuchung und Behandlung der betreffenden Milchtiere veranlasst. Die Milchwässerungen sind gegenüber dem Vorjahr etwas zurückgegangen, die Beanstandungen wegen Schmutzgehalt dagegen zahlreicher geworden, ebenso die Beanstandungen wegen fehlerhafter und verdorbener Milch. Als Hauptursachen der ungenügenden Haltbarkeit der Milch sind unzureichende Kühlung, mangelhafte Reinigung der Milchgeschirre, Stehenlassen der Milchkannen in der Sonne und Einlieferung alter Milch zu betrachten.

*Schaffhausen.* Da viel Milch aus andern Kantonen eingeführt wird, ist die Ermittlung der ausserhalb des Kantons befindlichen Fälscher in der Regel mit sehr grossen Schwierigkeiten verbunden. Die Haltbarkeit der Milch war wesentlich günstiger als im Vorjahr, was wohl in der Haupt-

sache auf die besseren Zugverbindungen zurückzuführen sein wird. Beanstandungen erfolgten wegen Verfälschung in 14 Fällen, Schmutzgehalt in 9 Fällen und von Natur aus ungenügendem Gehalt in 1 Fall. Der stärkste Wasserzusatz betrug 60%.

*Appenzell A.-Rh.* Von 112 gefassten Milchproben musste eine wegen erheblicher Wässerung beanstandet werden. Während der sehr heissen Trockenperiode des Sommers erfolgten häufig Klagen über zu leichtes Brechen der Milch. Die Untersuchung ergab, dass die Ursache in den einen Fällen auf Mangel an genügender Abkühlung, in andern auf mangelhafte Reinhaltung der Gefässe zurückzuführen war.

*Appenzell I.-Rh.* Es sind 182 Milchproben erhoben und davon 4 wegen Entrahmung beanstandet worden. Es wurde vielfach geklagt, dass die von der Zentrale in Appenzell bezogene Milch beim Sieden breche. Es wurde nachgewiesen, dass hieran hauptsächlich ungenügende Abkühlung schuld war. Einzelne Produzenten kühlten die Milch extra ungenügend, um von der Zwangslieferung in die Zentrale befreit zu werden. Aus dem gleichen Grunde wurden auch unsaubere Gefässe verwendet.

*St. Gallen.* Es wurden 62 Wässerungen mit 3-40% Wasserzusatz und 40 Entrahmungen bis zu 45% des ursprünglichen Fettgehaltes nachgewiesen. In 4 von 9 Kaffeehallen der Stadt St. Gallen erhielten die Gäste abgerahmte Milch, deren Fettgehalt bloss noch 1,9—2,8% betrug. Viele Klagen wurden laut wegen schlechter Haltbarkeit der aus entfernten Käsereien hergesandten Aushilfmilch; diese wurde meist ungenügend gekühlt dem Bahntransport übergeben und ging daher während des Transportes in teilweise Verderbnis über. Bei 2 Stallproben wurde versucht, die unter Aufsicht gemolkene Milch mit Wasser zu verdünnen.

*Graubünden.* Die Haltbarkeit der Milch wurde auch dies Jahr stark beeinträchtigt durch den langwierigen Eisenbahntransport in ungekühlten Wagen und durch den Milchschnitz. Die krassesten Fälle von unsauberer Milch sind allerdings geahndet worden; meist wurde aber bloss verwarnt, um die Milchversorgung nicht noch weiter zu gefährden. Krankhaft beschaffene Milch ist wesentlich weniger aufgetreten als im Vorjahr. Die Beanstandungen erfolgten wegen Wässerung (9 Fälle), Entrahmung (8 Fälle), Käsereiuntauglichkeit (11 Fälle), krankhafter Beschaffenheit (8 Fälle) und Verunreinigung (54 Fälle).

*Aargau.* Von 1063 zur Untersuchung eingelieferten Proben wurden 3 wegen Entrahmung und 22 wegen Wässerung (5—60%) beanstandet. Die Verfolgung verunreinigter Milch musste des aussergewöhnlichen Milchmangels wegen eingestellt werden. Aus dem gleichen Grunde wurde auch auf die früher übliche Erhebung von Milchserien verzichtet. Dafür wurde die Milch an den Sammelstellen einer Vorprüfung unterzogen und nur in Verdachtsfällen Proben für das Laboratorium erhoben. Die bloss der Vorprüfung unterzogenen Proben figurieren nicht in der tabellarischen Zusammenstellung, weshalb die Milchuntersuchungen gegenüber früher scheinbar zurückgegangen sind.

*Thurgau.* 49 Voll- und 15 Magermilchproben waren gewässert, 10 entrahmt, 1 entrahmt und gewässert, 5 zu wenig haltbar, 53 entsprachen nicht den Minimalanforderungen und 89 waren verunreinigt. Der Wasserzusatz bewegte sich von 3-65%; die gewässerten Magermilchen waren für das Elsass bestimmt. Der Einwand des Lieferanten, es sei allgemein üblich, das zum Spülen der Zentrifuge benützte Wasser der Magermilch beizugeben, konnte nicht gelten gelassen werden, da es sich in diesem Falle offenbar um ein Lebensmittel und nicht um ein Futtermittel handelte.

*Tessin.* Die Errichtung von Milchzentralen hat der Milchpantecherei, Entrahmung und Wässerung Vorschub geleistet, indem durch das Zusammenschütten verschiedener Milchen die Entdeckung der Fälscher erschwert wurde.

*Waadt.* Die Ergebnisse der Milchkontrolle sind nicht erfreulich. Von 3505 untersuchten Milchen genügten 318 den Minimalanforderungen nicht, 83 waren verunreinigt, 77 gewässert und 34 entrahmt. Gegen die Milchfälscher sollte im allgemeinen viel schärfer vorgegangen werden. Wenn auch einzelne Richterämter von der geziemenden Strenge Gebrauch machen, so begnügen sich doch viele andere auch in schweren Fällen mit lächerlich kleinen Geldbussen, statt Gefängnisstrafen und Veröffentlichung der Urteile auszusprechen.

*Wallis.* 3 Milchproben erwiesen sich als gewässert (15—34%), 2 als entrahmt, 4 als krank und 27 als verunreinigt.

*Neuenburg.* Mit Rücksicht auf die grosse Milchnot wurden von einzelnen Gemeinden weniger Proben erhoben, als gewöhnlich. Von den 61 beanstandeten Milchen waren 15 gewässert, 12 zu sauer und der Rest mehr oder weniger entrahmt oder verunreinigt. Der Wasserzusatz bewegte sich von 4-100%.

*Genf.* Die Zahl der untersuchten Milchproben betrug 5664 gegen 6784 im Jahr 1918. Beanstandet wurden 53 als gewässert und 28 als entrahmt. Infolge der Transportschwierigkeiten (es erfolgte im Tag bloss einmalige Spedition) war die Milch bei der Ankunft in Genf oft dem Verderben nahe oder auch schon gänzlich verdorben. Um das Brechen zu verhindern, hat ein Wiederverkäufer sie mit Natriumbikarbonat, ein anderer mit blosser Soda zu konservieren versucht. Oefters fanden sich Milchkannen mit mangelhafter Verzinnung, wie bei dem argen Zinnmangel kaum anders zu erwarten war.

### Mineralwasser.

*Zürich (Stadt).* Die Beanstandungen betrafen « Eptinger »- und « Egli-sauer »-Mineralwasser, die vom Fabrikanten aus Zürichseewasser und Kohlensäure hergestellt und in Originalflaschen abgefüllt worden waren.

*Bern.* Ein als « Gletscher-Sprudel » in den Verkehr gebrachtes « Tafelwasser » enthielt Zusätze von anorganischen Salzen und musste daher als « künstliches Mineralwasser » bezeichnet werden.

*St. Gallen.* Ein als « Eptinger-Tafelwasser » verkauftes Getränk erwies sich als gewöhnliches Brunnenwasser mit etwas weissem Zucker.



*Wallis.* 2 Mineralwasser enthielten bis zu 3220 mg Gips im Liter; eines davon enthielt überdies auch freien Schwefel.

### Obst, frisches.

*Zürich* (Kanton). Eine grosse Sendung frischer Bananen musste wegen Verderbenheit beanstandet werden.

*Freiburg.* Anlässlich der Marktkontrolle in Freiburg erfolgten 11 Konfiskationen von unreifem oder verdorbenem Obst.

*Appenzell A.-Rh.* Auf dem Wochenmarkt in Herisau musste wiederholt unreifes Obst beanstandet werden.

*Wallis.* Eine Wagenladung Kastanien bestand zu 45% aus verdorbener Ware.

### Obst, gedörrtes.

*Zürich* (Kanton). Die Beanstandungen betrafen hauptsächlich gänzlich verdorbene Feigen, die nur noch als Schweinefutter oder zur Alkoholverbereitung verwendet werden konnten.

*Glarus.* Vermilbte Feigen und verdorbene Kastanien wurden, soweit überhaupt noch verwendbar, zu Viehfutter bestimmt.

*Solothurn.* 2 Posten von gedörrten Kastanien waren verschimmelt und von Insekten angefressen.

*Baselland.* 6 Wagenladungen spanischer Industriefeigen, die zur Herstellung von Feigenkaffee hätten verwendet werden sollen, waren auf dem langen Transport vollständig zugrunde gegangen, so dass nur noch eine verfaulte, übelriechende Masse übrig blieb. Der grösste Teil musste beseitigt werden.

*St. Gallen.* Wegen Verunreinigung durch Milben und Milbenkot mussten wiederholt grössere Sendungen Feigen beanstandet werden; soweit tunlich, wurden sie zur Herstellung von Feigenkaffee verwendet. Unter der Bezeichnung «Mandeln» erhielt ein Konditor Pfirsichkerne, das kg zu Fr. 3.40.

*Graubünden.* In 4 Fällen mussten frisch aus dem Ausland eingetroffene Sendungen von gedörrten Kastanien beanstandet werden, weil sie durch Insektenlarven zerfressen waren.

*Neuenburg.* Eine Einfuhrsendung Feigen enthielt bloss 8% Invertzucker auf 42% Extrakt, 20% Wasser und 9% Mineralstoffe.

### Obstwein.

*Zürich* (Kanton). Bei der Ausfuhrkontrolle von Obstweinen musste hauptsächlich verhindert werden, dass stichige oder zu alkoholarme Ware ausgeführt wurde.

*Zürich* (Stadt). 5 Obstweine waren stichig, einer grünlich.

*Luzern.* Es erfolgten 3 Beanstandungen wegen unrichtiger Bezeichnung: Saft statt Most.



*Glarus.* 8 beanstandete Moste neigten zum Schwarzwerden und wiesen 2,3—3,2% flüchtige Säure auf.

*Zug.* Die 5 untersuchten Mostproben mussten alle wegen Essigstich beanstandet werden.

*Freiburg.* 1 Obstwein wurde wegen Essigstich beanstandet.

*St. Gallen.* Neben geringem, dünnem und schwachem kommt im Handel auch öfters verdorbener, trüber und essigstichiger Most vor.

*Graubünden.* In 3 Fällen mussten verdorbene Obstweine beanstandet werden.

*Aargau.* Von 85 untersuchten Obstweinen wurden 17 beanstandet wegen unrichtiger Bezeichnung und Essigstich.

*Thurgau.* Von 234 untersuchten Obstweinen erwiesen sich 14 als Kunstmoste; 2 waren unrichtig bezeichnet (Saft statt Most), 3 krank, 14 essigstichig und 6 sonst verdorben.

*Wallis.* Eine als Saft verkaufte Sendung erwies sich als Most.

*Neuenburg.* Die Qualität der Obstweine lässt im allgemeinen zu wünschen übrig. Die meisten der 24 untersuchten Proben enthielten annähernd 2 g flüchtige Säure pro Liter. Ein wahrscheinlich zum Verschnitt mit Wein bestimmter Obstwein mit bloss 16,6 g Extrakt im Liter und 5% Alkohol wurde als Kunstmost beanstandet.

*Genf.* Ein Obstwein wurde wegen Wasserzusatz, die übrigen wegen Geschmacksfehlern und Verdorbenheit beanstandet.

### **Pilze, frische.**

*Luzern.* Von der Pilzkontrolle wurden an Markttagen in Luzern 80 kg verdorbene und 70 kg verdächtige und giftige Pilze vernichtet. Die Gesamtaufuhr an Speisepilzen bezifferte sich auf 1229 kg gegenüber 3199 kg im Jahr 1918.

*Freiburg.* Auf dem Markt wurden insgesamt 3126 kg Speisepilze kontrolliert, wobei jedesmal einige Konfiskationen von verdorbenen oder verdächtigen Waren vorkamen. Wegen Hausieren mit Speisepilzen wurden 3 Strafverfolgungen eingeleitet.

*Genf.* Auf dem wöchentlich zweimal abgehaltenen Pilzmarkt in Genf wurden im ganzen 13,800 kg 99 verschiedener Pilzsorten verkauft. Als verdorben oder ungeniessbar wurden 765 kg zerstört. Ueberdies wurde auch dem Publikum Gelegenheit geboten, die selbst gesammelten Pilze durch den städtischen Experten kontrollieren zu lassen. Hiervon haben 117 Personen Gebrauch gemacht, die etwa 250 kg Pilze aller Art, worunter auch giftige, herbrachten. Ein Pilzverkäufer wurde bestraft, weil er von seiner Ware anderswo als auf dem offiziellen Pilzmarkte verkauft hatte.

### **Presshefe.**

*Freiburg.* Von 9 untersuchten Proben mussten 8 wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung beanstandet werden.

*St. Gallen.* 1 Presshefe musste wegen gänzlicher Verdorbenheit beanstandet werden.

### Schokolade.

*Freiburg.* Von 21 untersuchten Proben wurde eine wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.

*Graubünden.* 2 Posten von Schokolade mussten beanstandet werden, weil sie infolge unzureichender Lagerung verschimmelt und verdorben waren.

*Aargau.* Eine Militärküche fand das aus einer mit Saccharin gesüßten Schokolade hergestellte Getränk ungeniessbar. Es stellte sich heraus, dass der unangenehme Geschmack des Getränks darauf zurückzuführen war, dass während des Kochens ein Teil des Kakaofettes durch das in den Saccharin-tabletten enthaltene Natriumbikarbonat verseift worden war.

*Genf.* Der übermäßige Zuckerzusatz ist, wohl infolge des hohen Preises und der Rationierung des Zuckers, gänzlich verschwunden. Alle untersuchten Schokoladen entsprachen den Vorschriften.

### Sirupe.

*Zürich (Kanton).* Es erfolgte je eine Beanstandung wegen Zusatz von künstlichen Fruchthäthern und wegen künstlicher Färbung eines Himbeersirups.

*Zürich (Stadt).* 10 «Himbeersirupe» waren künstlich gefärbt und aromatisiert; 2 weitere, worunter ein mit Nachpresse gestreckter, waren mit einem Anilinfarbstoff aufgefärbt.

*Bern.* Von 11 untersuchten Fruchtsirupen waren 7 zu beanstanden. Es handelte sich meist um gestreckte und künstlich gefärbte Produkte. Ein Himbeersirup enthielt einen Zusatz von Malaga, ein anderer musste wegen Missgeschmack als ungeniessbar erklärt werden.

*Urkantone.* Sämtliche 7 zur Untersuchung gelangten Himbeersirupe mussten beanstandet werden, weil sie mit Essenz zubereitet oder mit Teerfarbstoff aufgefärbt waren.

*Zug.* 4 als «Granatina», «Tamarindo», «Arancio» und «Limone» bezeichnete Sirupe mussten wegen ihrer zu dünnen Beschaffenheit beanstandet werden.

*Freiburg.* Zur Untersuchung gelangten 11 Proben, wovon 8 wegen unrichtiger Bezeichnung zu beanstanden waren.

*Thurgau.* Ein «Fruchtextrakt zur Herstellung von Sirup» bestand aus einer künstlich gefärbten Mischung von Himbeeressenz und Weinsäure.

*Wallis.* 1 Zitronensirup enthielt Saccharin, ohne dass dies auf der Etikette angegeben war.

### Speisefette.

*Zürich (Stadt).* 2 Margarinen französischer Herkunft waren mit Borsäure konserviert; 1 saures und ranziges Speisefett musste als verdorben beanstandet werden.

*Bern.* Es erfolgten 13 Beanstandungen wegen Verdorbenheit und unrichtiger Bezeichnung.

*Luzern.* Ein Kokosnussfett mit 81 Säuregraden wurde der Industrie überwiesen.

*Glarus.* 2 Kokosnussfette zeigten stark seifigen Geschmack.

*Freiburg.* Von 50 untersuchten Speisefetten musste eines wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

*Solothurn.* Wegen Verdorbenheit und Unreinheit wurde je ein Speisefett beanstandet.

*Baselstadt.* Eine Wagenladung Speisetalg musste als verdorben und zur Verwendung von Nahrungsmitteln ungeeignet erklärt werden. Die Herstellung eines Kochfettes aus gehärtetem japanischem Tran mit Erdnussöl konnte des unangenehmen Geruchs und Geschmacks wegen nicht empfohlen werden. Ein ausländisches Speisefett mit der Bezeichnung «Reuzelin», das als Ersatz von Schweinefett dienen sollte, enthielt 10% Wasser.

*St. Gallen.* Ein aus einer zentralschweizerischen Fabrik stammendes Kochfett wurde beanstandet, weil es ein harter, gelbgefärbter Rindstalg war, also keineswegs eine «der geschmolzenen Butter oder dem Schweinefett ähnliche» Fettmischung darstellte, wie dies Art. 52 für «Kochfett» vorschreibt.

*Graubünden.* Ein Rindsfett musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

*Thurgau.* Das in einem Verkaufsmagazin vorgefundene Kochfett enthielt 4—10% Wasser; 1 Kokosnussfett war durch Fadenpilze und Mehl verunreinigt.

*Genf.* Während das ausländische Schweinefett meist von guter Beschaffenheit war, fand sich nicht selten einheimisches mit zu hohem Säuregrad und sonstigen Anzeichen beginnender Verderbnis. Offenbar ist dieser Mangel darauf zurückzuführen, dass während längerer Zeit zusammengesparte Fettabfälle eingeschmolzen und der frischen Ware beigemischt werden. Verfälschungen von Schweinefett sind nicht beobachtet worden. Eine grössere Sendung ausländischer Margarine war borsäurehaltig und wurde zurückgesandt.

### Speiseöle.

*Zürich (Kanton).* Es erfolgten Beanstandungen wegen zu hohem Säuregrad.

*Zürich (Stadt).* 1 Lebertran war wegen Ranzidität ungeniessbar.

*Bern.* Ein Olivenöl enthielt etwa 50% Wasser beigemischt.

*Glarus.* 1 als Olivenöl bezeichnetes Speiseöl enthielt 10% Erdnussöl; in einem andern Falle wurde reines Erdnussöl als Olivenöl verkauft.

*Zug.* 4 «Prima Olivenöle» bestanden aus Mischungen von Erdnuss- und Baumwollsamölen.

*Freiburg.* Von 50 untersuchten Speiseölen waren 6 wegen unrichtiger Bezeichnung zu beanstanden.

*Solothurn.* Beanstandet wurde ein Speiseöl wegen Unreinheit und eines wegen zu hohem Säuregrad.

*Baselstadt.* Ein als Olivenöl verkaufte Oel enthielt reichlich Baumwollsamölen. Ein Olivenöl war wegen fauligem Geruch und Geschmack zu beanstanden. Ein Olivenöl ohne Geruch und Geschmack mit dem Säuregrad 1,2 musste als sogenanntes renoviertes Oel angesehen werden. Ein Baumwollsamölen war so stark talgig, dass es trotz des andauernden Fettmangels als verdorben vom Gebrauch als Speiseöl ausgeschlossen werden musste. Sesamöl mit 19 Säuregraden liess in Geruch und Geschmack nicht das Geringste von Ranzigkeit erkennen; es wurde deshalb mit Rücksicht auf die immer noch hohen Oelpreise nicht beanstandet.

*St. Gallen.* Von einer Sendung spanischen Olivenöls enthielten 11 Fässer mehr oder weniger verunreinigtes Olivenöl, das 12. blosses Wasser.

*Graubünden.* 3 Olivenöle mussten wegen Verdorbenheit beanstandet und dem Lebensmittelverkehr entzogen werden.

*Thurgau.* Von 34 untersuchten Speiseölen waren 2 verdorben; ein «Olivenöl» erwies sich als blosses Erdnussöl.

*Tessin.* Verschiedene durch das Ernährungsamt gelieferte Speiseöle waren von schlechtem Geschmack, obwohl sie nach der chemischen Untersuchung nicht beanstandet werden konnten. Es rührte dies offenbar von der Aufbewahrung in schmutzigen Gefässen her.

*Wallis.* 2 Olivenöle waren mit Sesamöl verfälscht und 2 weitere Speiseöle verdorben (ranzig).

### **Tee.**

*Zürich (Stadt).* Die Beanstandungen betrafen die mit dem Tee in direkter Berührung stehenden Bleifolien.

*Thurgau.* 4 Tee mussten wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet werden.

### **Teigwaren.**

*Zürich (Kanton).* Maccaroni hatten beim Eisenbahntransport in einem desinfizierten Wagen starken Karbolgeruch angenommen.

*Zürich (Stadt).* 1 Eierteigware enthielt zu wenig Eigehalt.

*Bern.* Eine Sendung spanische Maccaroni wurde wegen Verdorbenheit beanstandet. 2 Eierteigwaren hatten einen ungenügenden Eiergehalt.

*Glarus.* 1 Posten Teigwaren musste wegen Verdorbenheit beanstandet werden.

*Zug.* Ausdrücklich als «Eierteigware» verkaufte Maccaronis erwiesen sich als künstlich gefärbte Wasserware.



*Freiburg.* Es wurden 10 Proben untersucht, wovon 2 wegen zu hohem Säuregrad beanstandet.

*Wallis.* Eine als «Coupures de pâtes» bezeichnete Sendung war verunreinigt und hatte einen zu hohen Säuregrad. Aehnlich verhielt es sich mit einer Suppeneinlage.

*Tessin.* Verschiedene Teigwarenposten erwiesen sich als sauer und muffig. Im weitern mussten Eierteigwaren beanstandet werden wegen zu geringem Eigehalt.

### Trinkwasser.

*Zürich* (Stadt). Die periodisch untersuchten Proben der städtischen Trinkwasserversorgung ergaben durchgehends günstige Resultate. Die Kontrolle der Sodbrunnenanlagen ist zu Ende geführt worden. Einzelne Besitzer sind der Verfügung auf Schliessung nachgekommen, andere dagegen nicht.

*Luzern.* Die Kontrolle des städtischen Trinkwassers gab zu keinen nennenswerten Aussetzungen Anlass. Von anderer Seite eingesandte Trinkwasser waren zum Teil mit Jauche verunreinigt.

*Urkantone.* 56 Wasserproben gaben Anlass zu 28 Beanstandungen. Es ist zu bedauern, dass den Trinkwasserverhältnissen von Seite der örtlichen Behörden wie auch von Privaten immer noch nicht die geziemende Aufmerksamkeit geschenkt wird. Bei Erstellung einer Brunnenanlage begnügt man sich mit der einmaligen Untersuchung des Wassers, wenn das Ergebnis zufällig günstig gewesen ist; da nützen auch die Vorbehalte nicht viel, dass der Brunnen je nach der Jahreszeit und den Witterungsverhältnissen Wasser von sehr verschiedener Qualität liefern könne. Etwas mehr Verständnis für die Sache findet man meist bei den Gemeindeorganen, denen die Aufsicht über die Wasserversorgung übertragen ist, und auch bei den Vorständen von Brunnenkorporationen, von welchen der amtliche Chemiker oft als Experte und selbst als Schiedsrichter beigezogen wird, wenn es gilt, bestehenden Uebelständen abzuhelpen. Die Verbesserungsvorschläge werden mit Dank angenommen; wenn es aber an die Ausführung gehen soll, dann happert's. Es folgen die Proteste seitens einzelner Beteiligter, welche befürchten, in ihren alten verbrieften Rechten verkürzt zu werden, und das Ende von der Geschichte ist in solchen Fällen meist, dass das Projekt nicht zur Ausführung kommt. Bei der Untersuchung von Trinkwasser legen wir je länger je mehr das Hauptgewicht auf die bakteriologische Prüfung, namentlich auf den Nachweis von *Bacterium coli* bei solchen Brunnen, die in der Nähe von Wohnhäusern, Ställen usw. liegen oder wo sonst die Möglichkeit einer Verunreinigung durch Fäkalstoffe vorhanden ist.

*Zug.* 2 Trinkwasser ergaben starke Ammoniakreaktion und sandige Verunreinigungen und waren deshalb schon auf Grund der chemischen Untersuchung zu beanstanden. Die betreffende Anlage wurde durch einflussende Jauche verunreinigt. 6 weitere Trinkwasser genügten nicht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelbuches; 4 davon enthielten Koli-bakterien.

*Freiburg.* Von 49 untersuchten Trinkwassern waren 9 zu beanstanden wegen Verunreinigung.

*Solothurn.* Das Kreisschreiben des schweizerischen Gesundheitsamtes vom 8. Mai 1920 betreffend die Schaffung einer Sektion für geologische Trinkwasseruntersuchungen wurde vom Sanitätsdepartement lebhaft begrüsst. Für Untersuchungen der Trinkwasserverhältnisse in den Gemeinden hat der Kantonsrat einen Kredit von Fr. 7000.— bewilligt. Von 31 untersuchten Trinkwassern mussten 8 als ungenügend erklärt werden.

*Schaffhausen.* Bei der lang anhaltenden Trockenheit sind viele Trinkwasserquellen versiegt, so dass grosse Landgemeinden 3 Monate und mehr unter starkem Wassermangel litten. Des vom Bund verhängten Getreidebauzwanges wegen mussten nicht selten uralte Grasdecken, die das darunter gesammelte Trinkwasser bisher ausreichend zu klären vermochten, aufgebrochen werden. Die Folge davon war, dass sich das betreffende Trinkwasser bei jedem Regenguss trübte und nicht selten sogar durch Flohkrebse und dergleichen verunreinigt wurde.

*St. Gallen.* Ein durch Jauche stark verunreinigtes Trinkwasser enthielt im Liter 133 mg organische Stoffe und 2,4 mg freies Ammoniak.

*Graubünden.* Von 146 Proben Quellwasser, die zur Untersuchung auf ihre Eignung zu Trinkwasser eingesandt worden waren, mussten 28 wegen ungenügender Reinheit beanstandet werden. Gegenwärtig befassen sich 6 Gemeinden mit einer gründlichen Verbesserung ihrer Trinkwasseranlagen und zwei weitere haben im Berichtsjahr ihren bisherigen Leitungsnetzen bereits neue Quellen zugeführt. Anlässlich der Beanstandung des Trinkwassers einer abseits liegenden Gehöftegruppe hat der Kleine Rat grundsätzlich beschlossen, die Gemeinden seien verpflichtet, alle zugehörigen Besiedelungen mit gutem Trinkwasser zu versorgen. Als die im vorerwähnten Falle zuständige Gemeinde die Ausführung dieses Beschlusses verweigerte, hat das Sanitätsdepartement die Quellenfassung auf ihre Kosten durchführen lassen.

*Aargau.* Die schon vor Jahren begonnenen systematischen Trinkwasseruntersuchungen erlitten im Berichtsjahr infolge Personenwechsel einen unliebsamen Unterbruch. Gegenüber 713 im Vorjahr gelangten dies Jahr bloss 176 Proben zur chemischen und bakteriologischen Untersuchung. 50 davon mussten als zu Trinkwasser untauglich beanstandet werden. Im weitern sind in 25 Gemeinden 150 Brunnenanlagen inspiziert worden, wovon 50 wegen ungeeignetem Quellengebiet, mangelhaften Fassungen, Brunnstuben oder Leitungen beanstandet werden mussten. Viele namentlich kleinere Anlagen befinden sich in unmittelbarer Nähe von Jauchegruben, Mistwürfen, Ställen, Aborten und ähnlichen Unratstätten und sind deshalb ständiger Verunreinigungsgefahr ausgesetzt. Auf eine Bodenfiltration darf man sich in solchen Fällen nicht verlassen; da hilft nur Schaffung einer ausreichenden Schutzzone. Auch die vielfach angetroffene Unordnung um die Brunnen herum muss ebenfalls verschwinden, desgleichen die mangelhafte Eindeckung

vieler Pumpbrunnen. Die erzielten Fortschritte sind leider nur gering. Von 96 Gemeinden, die von der Sanitätsdirektion zur Verbesserung ihrer Trinkwasseranlagen verhalten wurden, haben nach eingegangenen Berichten nur 10 die verlangten Verbesserungen ausgeführt. 25 Gemeinden sind den an sie gestellten Anforderungen nur teilweise nachgekommen, 15 meldeten, dass die verlangten Verbesserungen noch nicht hätten ausgeführt werden können, und 46 haben überhaupt nicht geantwortet. Vielfach findet sich bei den betreffenden Gemeindebehörden zu wenig Interesse oder ungenügendes Verständnis für die Zweckmässigkeit und den Wert der angestrebten Verbesserungen. Oefters scheiterte aber die Ausführung der Verbesserungsvorschläge weniger am guten Willen der zuständigen Organe als an dem Umstande, dass die Kosten der Materialien und die Arbeitslöhne eine fast unerschwingliche Höhe erreicht haben, vor der namentlich kleinere Gemeinden oft zurückschrecken.

*Thurgau.* 2 Trinkwasser waren durch Jauche verunreinigt, 30 mussten aus andern Gründen beanstandet werden.

*Tessin.* Verschiedene Gemeinden haben die verlangten Verbesserungen ihrer Trinkwasseranlagen willig durchgeführt. Leider trifft man aber noch häufig auf ungenügendes Verständnis und Gleichgültigkeit.

*Waadt.* In der Trinkwasserversorgung sind bedeutende Fortschritte zu verzeichnen. Die Gemeindebehörden sind über Natur und Ueberwachung ihrer Anlagen sorgfältig unterrichtet worden. Ihre Aufsicht erstreckt sich nicht bloss über die öffentlichen, sondern auch über die privaten Trinkwasseranlagen.

*Neuenburg.* Ausser der regelmässigen Beaufsichtigung der städtischen Wasserversorgung von Neuenburg wurden noch 141 Trinkwasserproben untersucht, wovon 46 zu beanstanden waren. Eine allgemeine Untersuchung sämtlicher Trinkwasser des Kantons muss leider verschoben werden, bis das Laboratorium über mehr Platz und zahlreicheres Personal verfügen kann.

### **Wein.**

*Zürich* (Kanton). Weitaus die meisten Beanstandungen betrafen stichige Weine. In 98 Fällen wurde wegen unrichtiger Bezeichnung vorgegangen. Leider werden diese Delikte immer noch viel zu milde bestraft.

*Zürich* (Stadt). Von gewöhnlichen Weinen wurden 42 wegen Verfälschung (Kunstwein), 74 wegen unrichtiger Bezeichnung und 31 wegen sonstigen Mängeln beanstandet. 3 Malaga und 1 Portwein erwiesen sich als Mistella; 1 «Malaga» trug unrichtige Herkunftsbezeichnung. 2 Asti-Schaumweine enthielten Saccharin und 3 Obstschaumweine waren wegen Trübung verdorben.

*Bern.* Die meisten Weinbeanstandungen erfolgten wegen unrichtiger Bezeichnung. Es betraf dies in der Regel geringwertige Verschnitte, die als Burgunder, Bordeaux, Beaujolais etc. verkauft worden waren. Im weiteren



musste wegen zu starkem Einschweifeln, Stich oder sonstiger Verdorbenheit eingeschritten werden. In einem Falle wurden 153 mg freie schweflige Säure nachgewiesen. Als verfälscht oder Kunstwein wurden 11 gewässerte oder mit Obstwein verschnittene Weine beanstandet. Durch die Grenzkontrolle wurden zahlreiche Sendungen französischer Weine an Privatleute als verdächtig gemeldet. Die Untersuchung hat in den meisten Fällen Wasserzusatz ergeben. Da ein strafrechtliches Vorgehen gegen die im Auslande wohnenden Lieferanten höchstens zu einem Kontumazurteil führen könnte, musste es den Empfängern anheimgestellt werden, die Zahlung zu verweigern. Im Interesse der Konsumenten und des reellen Weinhandels dürfte eine öffentliche Brandmarkung solcher Schwindelfirmen am Platze sein.

*Luzern.* Infolge der durch den Krieg veranlassten Transport- und Lagerungsschwierigkeiten fanden sich häufig Weine mit übermässig hohem Gehalt an flüchtiger Säure. Ein italienischer Rotwein war überplatriert, ein Wein ohne nähere Bezeichnung saccharinhaltig.

*Urkantone.* 112 Weinproben gaben Anlass zu 47 Beanstandungen. Als gewässert erwiesen sich 2, mit Weinsäure versetzt 2, falsch bezeichnet waren 13; 1 Wein enthielt zu viel schweflige Säure und 29 waren verdorben. Auffallend häufig werden stichige Importweine angetroffen. Der Grund ist auf die mangelhaften Transportverhältnisse zurückzuführen, indem die Weine während der heissen Jahreszeit oft lange liegen blieben.

*Glarus.* 9 Weine wurden beanstandet wegen Verdorbenheit, 4 wegen unrichtiger Bezeichnung und 4 wegen Wasserzusatz.

*Zug.* Zur Untersuchung gelangten 34 Weine; davon waren 3 wegen Verfälschung, 5 wegen Verdorbenheit und 3 wegen sonstigen Mängeln zu beanstanden. Die Weinkarten der Wirtschaften leiden noch sehr häufig an Ungenauigkeit. In 43 Wirtschaften stimmten sie nicht mit den vorhandenen Weinen überein. In über 20 Wirtschaften fehlten sie gänzlich.

*Freiburg.* Von 221 untersuchten Weinen waren 27 gewässert, 16 mit Obstwein verschnitten, 18 verdorben und 15 unrichtig bezeichnet. Wie aus der bisher noch niemals erreichten Zahl der Weinuntersuchungen hervorgeht, wurde der Weinkontrolle ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Die Zweckmässigkeit dieser Verschärfung ergibt sich ohne weiteres aus der hohen Beanstandungsziffer (34 %). Es ist kaum daran zu zweifeln, dass sie der hohen Weinpreise wegen noch weiter ansteigen dürfte.

*Solothurn.* Die 11 Beanstandungen erfolgten wegen Obstweinzusatz, Essigstich und Verdorbenheit.

*Baselstadt.* Von den 431 untersuchten Weinproben waren 103 zu beanstanden. Besonders zahlreich waren wiederum die unrichtigen Bezeichnungen (30) wie Burgunder, Médoc sup., Beaujolais Fleury, Perla di Sassella, Malaga, die für geringe Weine anderer Herkunft angewendet wurden. Viele Wagenladungen von Malagawein und anderen Süssweinen waren durch Milchsäurestich verdorben, trotzdem es sich nach Aussage der Lieferanten meist



um ganz junge Ware handelte. Es ist unverkennbar, dass die Fälle derartiger Erkrankungen während des Krieges häufiger vorgekommen sind als früher und dass sie wohl teils mit den betrübenden Transportverhältnissen, teils mit der weniger sorgfältigen Zubereitung im Zusammenhange stehen. Ein Malagawein enthielt 550 mg schweflige Säure im Liter, was sich im Geschmack sehr unangenehm bemerkbar machte. In einem alten Waadtländerwein, der durch seinen scharf sauren Geschmack aufgefallen war, konnte die Anwesenheit freier Schwefelsäure festgestellt werden. Zweifellos rührte sie von eingebrannten und nicht genügend ausgesüßten Fässern her. Als klassisches Beispiel eines « fachmännischen Degustationsgutachtens » möge folgendes dienen: « Das mir zugesandte Weinmuster habe bei der Degustation als echt befunden. Eventuell könnte der Wein mit etwas Obstsaft vermischt sein, was ich jedoch bezweifle. »

*Schaffhausen.* Die übermässig hohen Weinpreise, namentlich der 1918er Weine, hatten zur Folge, dass nur sehr wenige Wirte bei den Produzenten kauften. Die meisten begnügten sich mit dem Ausschank von « Rotwein » und « Weisswein », das heisst von Verschnittware, wie sie von einzelnen Weinhandlungen zusammengestellt wird. Man trifft nicht selten Weine mit deutlichen Geschmacksfehlern, verzichtet aber auf eine Beanstandung, weil nur noch wenige Liter im Fasse vorhanden sind.

*Appenzell A.-Rh.* Ein Sauser musste wegen zu hohem Gehalt an freier schwefliger Säure (140 mg im Liter) beanstandet werden.

*St. Gallen.* Die meisten Weinbeanstandungen erfolgten wegen Wässerung, einige wegen unrichtiger Bezeichnung, Verdorbenheit und zu hohem Gehalt an freier schwefliger Säure. Ein Gardasee-Sauser mit 281 mg Gesamt- und 135 mg freier schwefliger Säure im Liter klärte sich völlig, ohne je in Gärung zu kommen. Ein oberitalienischer Rosé-Sauser enthielt 264,7 mg freie und 525,1 mg gesamte schweflige Säure im Liter. Ein roter Montagner wurde als mit Obstwein verfälscht beanstandet. Einsprache ist nicht erfolgt.

*Graubünden.* Die Beanstandungen beziehen sich auf Verfälschungen (4 Fälle), unzulässige Herkunftsbezeichnung (11 Fälle) und verdorbene Ware (32 Fälle). Die auffallend grosse Zahl von Weinen, die wegen Essigstich zu beanstanden waren, ist zum Teil jedenfalls schon auf ungenügende Sorgfalt bei der Herstellung, zum Teil aber auch auf die ungünstigen Transportverhältnisse zurückzuführen. Am besten werden solche Weine zu Essig verwendet; denn beim Verschneiden gefährden sie auch die gesunden Weine. Die beanstandeten Herkunftsbezeichnungen betreffen minderwertige Verschnitte, die als « Veltliner » verkauft wurden.

*Aargau.* Von 302 untersuchten Proben waren 43 zu beanstanden wegen künstlicher Streckung, falscher Bezeichnung oder Verdorbenheit. In einem Falle konnte Mostzusatz nachgewiesen werden. Ein als « Buchberger 1918 » verkaufter Rotwein wies bei 8,5% Alkohol nur 5,7 g gesamte und 4,5 g nichtflüchtige Säure im Liter auf. Auch nach der Kostprobe handelte es sich

zweifellos um einen überwiegend aus Fremdwein bestehenden Verschnitt, der also keinen Anspruch hatte auf die für ihn gebrauchte Bezeichnung. Die Einrede des Lieferanten, der Aargau habe für die 1918er Weine den deklarationsfreien Verschnitt bewilligt, konnte unter solchen Umständen natürlich nicht gehört werden.

*Thurgau.* Von 218 untersuchten Weinproben waren zu beanstanden: 13 als verfälscht, 22 weil unrichtig bezeichnet, 4 als krank, 12 als verdorben und 2 als zu stark geschwefelt.

*Waadt.* Wenn auch die Einfuhr von Fremdweinen bisher nur wenig zugenommen hat, so macht sie sich doch bereits durch vermehrte Beanstandungen bemerkbar. Von 337 untersuchten Weinen wurden 90 als verfälscht, 30 wegen unrichtiger Bezeichnung und 19 als verdorben beanstandet. Anfangs des zweiten Halbjahres erfolgte eine förmliche Ueberschwemmung der Privatkundschaft mit «Burgunder», «Bordeaux» etc., die ausser dem Namen mit den geschätzten Weinen dieser Gegenden nichts gemein hatten. Die Grenzkontrolle hat in solchen Fällen durch ihre Mitteilungen den kantonalen Kontrollorganen wertvolle Dienste geleistet.

*Wallis.* 21 Weine wurden wegen Verdorbenheit, ebenso viele wegen unrichtiger Bezeichnung und 3 als Kunstwein beanstandet. Gegenüber früher ist die Verfälschung zurückgegangen. Die unrichtigen Bezeichnungen betreffen Fremdweine und Verschnitte ausländischer und einheimischer Weine, die als «Fendant» verkauft worden waren. Die zur Ausfuhr bestimmten Weinmoste wurden auf sämtlichen Abgangsbahnhöfen kontrolliert. Qualitativ darf die 1919er Ernte den besten beigezählt werden.

*Neuenburg.* Es erfolgten 8 Weinbeanstandungen wegen Verfälschung durch Wasser- oder Mostzusatz, 8 wegen Verdorbenheit und 55 wegen unrichtiger Bezeichnung. Die hervorragendste Rolle in der letzten Kategorie spielten die gewöhnlichen Spanierweine, die als «Arbois», «Bourgogne», «Beaujolais», «Mâcon» etc. detailliert wurden. Einzelne Weinhändler konnten sich erst nach zweimaliger Bestrafung zur richtigen Bezeichnung ihrer Weine entschliessen. Die Association neuchâteloise des importateurs de vins hat in dieser Beziehung die Kontrolle wirksam unterstützt.

*Genf.* 235 hl Kunstweine und 833 hl stichige oder sonstwie verdorbene Weine wurden zu Essig verarbeitet, wovon 367 hl destilliert wurden. Die Hauptschuld an den vielen stichigen und verdorbenen Weinen ist in den aussergewöhnlichen Transportstockungen zu suchen. Besondere Schwierigkeiten bereiten der Lebensmittelkontrolle die Obstweinerschnitte.

### **Zucker (Glukose, künstliche Süsstoffe).**

*Zürich (Stadt).* 28 verschiedene Proben von Saccharintabletten enthielten nicht den vorgeschriebenen Saccharingehalt von mindestens 20%.

*Urkantone.* Das unschöne, gelblichbräunliche Aussehen des gegenwärtig einzig erhältlichen Kolonialzuckers gibt zu fortwährenden Klagen Anlass.

Die in den europäischen Raffinerien durch schwaches Bläuen erreichte blendend weisse Farbe gilt offenbar bei den meisten Konsumenten viel mehr, als die gute Qualität des Kolonialzuckers. Das Misstrauen wird gestärkt durch die vielen oft recht argen Beschädigungen des Zuckers während des Transportes und der Lagerung in den Seehäfen. Von 13 untersuchten Proben von Saccharintabletten mussten sämtliche beanstandet werden. Der Gehalt an reinem Saccharin schwankte zwischen 1—17 %.

*Glarus.* 1 Stärkezucker, der für Konditoreizwecke dienen sollte, zeigte sehr wenig Süsskraft, war stark verunreinigt und von unangenehmem Geruch und Geschmack.

*Zug.* Eine Marke Saccharin enthielt bloss 2,6 % reinen Süsstoff.

*Solothurn.* Es erfolgten 2 Zuckerbeanstandungen wegen starker Verunreinigung.

*Baselstadt.* Bei der Untersuchung einer grösseren Anzahl Saccharintabletten verschiedener Herstellungsart wurde beobachtet, dass in allen Tabletten grössere oder kleinere Anteile des Saccharins sich unter Zersetzung des Natriumkarbonats in Saccharin-Natrium umgesetzt hatten und dass die Schwerlöslichkeit der Tabletten mit der Menge des gebundenen Saccharins zunimmt. Ein Saccharinpulver enthielt nur 32,7 % Reinsaccharin; der Rest bestand aus sogenannter Parasäure. Der Rückstand von Saccharintabletten, die sich in Wasser nicht vollständig auflösten, bestand aus Weizenstärke.

*St. Gallen.* Ein Staubzucker enthielt 10 % Reismehl, ein anderer 9,3 % Bohnenmehl. Eine dritte Sorte von bloss 93,2 % Reinzucker war feucht, siruphaltig, gelblich, durch Sackfasern und Bienenleichen verunreinigt. Amerikanische Glukose enthielt 262 mg schweflige Säure im kg und eine spanische war erheblich sauer. Einen richtigen Kriegsschwindel verübte eine Firma in Rorschach mit dem Vertrieb ihres «reinen vegetabilischen Zuckers Succus». Das Präparat bestand aus einer 76 % igen wässerigen Zuckerlösung und wurde zu Fr. 2.20 das kg angeboten, während der reine Zucker damals Fr. 1.15 kostete.

*Graubünden.* Die beanstandeten Saccharintabletten enthielten bloss 5,6 und 7,9 % Reinsaccharin.

*Thurgau.* Bei einer Probe Saccharintabletten wurde ein Saccharingehalt von 3,8 % festgestellt.

*Wallis.* Eine Sendung Zucker musste wegen starker Verunreinigung beanstandet werden.

*Genf.* Saccharintabletten mit weniger als 20 % Reinsaccharin sind zur Seltenheit geworden.

### Verschiedene andere Lebensmittel.

*Zürich (Stadt).* 8 Sorten Bouillonwürfel wurden beanstandet, weil sie nicht nach den Vorschriften des Schweizerischen Lebensmittelbuches beschaffen waren. Ein «Saucen-Extrakt» wurde wegen unrichtiger Bezeichnung beanstandet.



*Bern.* Oefters wurden alkoholfreie Getränke vorgefunden, die mit künstlichen Fruchtäthern aromatisiert waren; 3 solche enthielten überdies auch verbotene Konservierungsmittel (Salizylsäure und Ameisensäure) und eines war saccharinhaltig, ohne dass dies auf der Etikette angegeben war.

Ein Kochsalz hatte einen Phenolgeruch, ohne dass Phenol chemisch nachgewiesen werden konnte. Es war bloss noch als Viehsalz tauglich. Eine weitere Kochsalzprobe enthielt 3,10% Gips nebst geringen Mengen von Karbonaten, Silikaten und Pflanzenfasern.

*Urkantone.* Die während des Kriegs massenhaft aufgetauchten Ersatzlebensmittel für Salatöl, Saucen, Gewürze etc. haben sich in den Urkantonen nie recht einbürgern können; man verhielt sich ihnen gegenüber sehr misstrauisch. Die Beanstandung eines derartigen Kaffeesurrogates führte zur Entdeckung der betreffenden « Fabrik », der Speisekammer eines ländlichen Gasthofes.

*Zug.* Ein als « Addi rot » bezeichnetes alkoholfreies Getränk war mit Saccharin gesüsst, mit einem roten Teerfarbstoff gefärbt und mit künstlichen Fruchtäthern aromatisiert.

*Freiburg.* Die Nachfrage nach den durch die Kriegsnot hervorgerufenen Ersatzlebensmitteln war im Kanton Freiburg kaum nennenswert; es ist keine einzige Beanstandung zu verzeichnen.

*Baselstadt.* Die Ersatzlebensmittel, zu deren Bekämpfung eine besondere eidgenössische Verordnung erlassen wurde, die aber im Kanton Baselstadt nie eine wichtige Rolle gespielt haben, finden sich nur noch hier und da als Ladenhüter in kleineren Verkaufsgeschäften.

Das alkoholfreie Getränk « Mürü » besteht, wie das im vorjährigen Bericht erwähnte « Addi » aus einer künstlich rotgefärbten, saccharinhaltigen Lösung von Rohrzucker und Weinsäure. Künstliche Fruchttester sind darin ebenfalls enthalten und zwar betrug der Gehalt an Estern, als Amylacetat berechnet, 0,07 g im Liter.

Ein Backpulver, das etwa zur Hälfte aus kohlen-saurem Kalk bestand, enthielt 1,5% Silikatsand und es stellte sich nachträglich heraus, dass dies von der Verwendung eines als Calcium carbonic. praec. laeviss. albiss. bezeichneten kohlen-sauren Kalks herrührte, der 3,4% Sand enthielt. Benzoat-tabletten rochen nach Phenolen; dieser Geruch teilte sich auch den mit dem genannten Präparat konservierten Früchten mit und machte sie ungeniessbar. Ein Pökelsalz bestand im wesentlichen aus 80% Kochsalz und 20% Kalisal-peter. Der Verbraucher würde also Gefahr laufen, zu viel Sal-peter in das Fleisch hinein zu bringen, indem beim richtigen Ansatz zum Pökeln auf 100 Teile Kochsalz bloss 3 Teile Salpeter kommen.

*Baselland.* Das alkoholfreie Getränk « Mürü » musste beanstandet und gegen den Fabrikanten eingeschritten werden, weil sich infolge des hohen Gehaltes von künstlichen Fruchtäthern bei mehreren Konsumenten Unwohlsein eingestellt hatte.

*Schaffhausen.* Mit der Flut von erlaubten und unerlaubten Ersatzlebensmitteln hatte sich die Kontrolle verhältnismässig nur wenig zu befassen; es fehlte an Liebhabern dieser Produkte.

*St. Gallen.* Ein Salatöl-Essig-Ersatz « Eto » musste seines unausstehlichen Leimgeruchs und Geschmacks wegen beanstandet werden. Glücklicherweise sind diese schrecklichsten aller Ersatzlebensmittel nunmehr wieder verschwunden.

Aus Deutschland wurde als Grundstoff zur Herstellung eines alkoholfreien Erfrischungsgetränks eine orangegelbe Flüssigkeit « Jonado » importiert, welche allerdings die angegebenen Bestandteile Milchsäure, Essigsäure, Saccharin, gelbe Teerfarbe und künstliche Fruchtäther, überdies aber auch noch freie Schwefelsäure enthielt.

*Thurgau.* Eine Klage wegen unreinem Kochsalz erwies sich als begründet; die Verunreinigung war auf einen unsauberen Transportsack, der vorher für Futtermittel gebraucht worden war, zurückzuführen.

*Neuenburg.* Von 13 untersuchten Bouillonpräparaten mussten 12 beanstandet werden, weil sie den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelbuches nicht genügten. Mehrmals wurde über Kochsalz geklagt, das während des Transportes oder bei der Lagerung verunreinigt worden war.

*Genf.* Suppenwürfel ausländischer Herkunft mit zu wenig Stickstoffsubstanz und Kreatinin, dafür aber zu viel Kochsalz, wurden den Lieferanten zurückgeschickt.

### Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände.

*Zürich* (Kanton). Es wurden im ganzen 3233 Stück Mundharmonikas beanstandet wegen Zinkstimmlättchen.

*Zürich* (Stadt). 7 zum Verzinnen von Essgeschirren bestimmte Zinn enthielten zu viel Blei. Auch die Verzinnung eines Esslöffels war zu bleihaltig. Grössere Mengen von Mundharmonikas wurden beanstandet, weil die Stimmlatten aus blosser oder ungenügend vermessingtem Zink bestanden.

*Bern.* Die Verzinnungen von Milchkesseln und -Kühlern enthielten 11—60 %, von Kochgeschirren 51 % und Mundstücke von aus Frankreich eingeführten Kindertrompetchen 37 % Blei. Ein Konservierungsmittel für Fruchtkonserven musste wegen Chlorbenzoesäuregehalt beanstandet werden.

*Luzern.* Von der Grenzkontrolle signalisierte Kaffeesiebe wurden wegen zu hohem Bleigehalt in Verzinnung und Lot beanstandet.

*Freiburg.* 2 Kinderspielwaren mussten wegen Zinkgehalt beanstandet werden, 2 Gefässe für Lebensmittel wegen zu hohem Bleigehalt und 1 wegen Zinkgehalt.

*Solothurn.* Die Legierung eines Ausgusspfropfens enthielt 82 % Blei nebst Antimon. 1 Konservensalz bestand zur Hauptsache aus Kochsalz, dem etwas Natriumnitrit beigegeben war. Eine Rohwolle enthielt Anhäufungen von kohlen-saurem und gelöschtem Kalk und lieferte einen die Atmungs-

organe reizenden Staub. Unter dem Namen «Vulcose» wurde ein Präparat für Brennmaterialersparnis in den Handel gebracht, das aus einem rötlichen Pulver bestand. Die Untersuchung ergab hauptsächlich Magnesia, Magnesiumkarbonat und etwas Ton und Sand. Es handelte sich um ein völlig wirkungsloses Schwindelprodukt.

*Baselstadt.* Bleihaltige Verzinnungen von Geräten für Lebensmittel gaben wieder mehrfach Anlass zu Beanstandungen. So enthielten die Verzinnungen von Stahlmulden für Schokoladefabrikation 18 ‰, von Backmulden bis zu 66 ‰, eines Herdwasserschiffes 65 ‰ Blei. Das Lot an einem Milchkühler wies 57 ‰ Blei auf. Der Verkauf zahlreicher Kinderspielwaren, worunter auch Mundharfen, wurde verboten, weil sie ganz oder teilweise aus Zink bestanden. In Konfitüre und Obstsaft, die in verzinkten Gefäßen hergestellt worden waren, wurde je 0,06 ‰ Zink nachgewiesen; sie wurden als ungeniessbar erklärt. Angeblich chemisch reines Zinn war zwar bleifrei, enthielt aber 4 ‰ Antimon. Eine flüssige Bodenwiche enthielt leicht flüchtiges Benzin und entzündete sich schon bei der Annäherung eines brennenden Streichholzes, also eine gefährliche Ware, die bei der Verwendung im Haushalt unvermeidlich Unglücksfälle herbeiführen müsste.

*Baselland.* Häufig mussten Salzwagen und Gewichtssätze wegen ungenügender Reinhaltung beanstandet werden.

*Aargau.* Ein Kochtopf enthielt einen galvanisierten Blechboden. Apfelkompott, das darin hergestellt worden war, war deutlich zinkhaltig. Auch bei einer Milchbrente wurde ein Boden aus galvanisiertem Blech vorgefunden. Eine Kindertrompete besass ein Mundstück aus blossen Zink. Von 9 Haarwassern waren 5 bleihaltig. Ein Zahnpulver bestand zur Hauptsache aus Gips.

*Tessin.* Verschiedene bei der Herstellung von Wurstwaren verwendete Geräte mussten wegen zu hohem Bleigehalt beanstandet werden.

*Neuenburg.* Es wurden beanstandet ein aus einem Pflanzenpulver (warscheinlich Brennessel) und Paraphenylendiamin hergestelltes Haarfärbemittel sowie Mundharfen mit Zinkstimmplättchen.

### Absinthverbot.

*Zürich* (Kanton). Bei den Inspektionen wurden weder Absinth noch absinthähnliche Getränke vorgefunden.

*Zürich* (Stadt). Uebertretungen des Absinthverbotes sind nicht festgestellt worden.

*Bern.* Die Stadtpolizei Bern ertappte zwei schon vorbestrafte Individuen, die eine Absinth-Imitation an Wirte verkauften. Sie wurden zu je Fr. 300 Busse verurteilt. Zwei durch die Grenzkontrolle avisierte Sendungen Absinthöl wurden konfisziert, weil der Empfänger über die Verwendung der Ware keine befriedigende Auskunft zu geben vermochte.



*Freiburg.* Wegen Fabrikation von Absinth erfolgte eine, wegen Verkauf von solchem 4 Strafverfolgungen. Die Kontrolle ist schwierig, weil der Verkauf des noch immer begehrten Getränks gewöhnlich nicht in den öffentlichen Wirtschaftslokalen, sondern in Privaträumen betrieben wird.

*Tessin.* In einem einzigen Falle wurde Absinth in unerlaubtem Besitz vorgefunden.

*Genf.* Wegen Verkauf oder Transport von Absinth oder ähnlichen Getränken wurden 24 Strafanzeigen eingereicht. Die Fehlbaren wurden mit Fr. 50—300 Busse bestraft.