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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 36 (1945)

Heft: 2-3

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1944

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.– per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 1.80
Suisse fr. 10.– par année. Prix des fascicules fr. 1.80

BAND XXXVI 1945 HEFT 2/3

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1944

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes

a) Gesetzgebung und Allgemeines

Gestützt auf die Artikel 1, 11, 29, 54 und 57 des Bundesgesetzes vom 8. Dezember 1905 betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wurde am 12. Juli durch den Bundesrat ein Beschluss über die Ausübung des Handels mit Wein gefasst. Dieser Beschluss trat am 1. Januar 1945 in Kraft.

In Anwendung von Art. 55 des gleichen Gesetzes übertrug der Bundesrat am 29. September dem eidg. Departement des Innern die Kompetenz, eine ständige Kommission zur Revision des Lebensmittelbuches (Lebensmittelbuch-Kommission) zu ernennen.

Mit Verfügung Nr. 18 des eidg. Departements des Innern (vom 15. Juni 1944) wurde der Mindestgehalt an Milchfett in Milchschokolade im Sinne einer temporären Massnahme von 3,75 auf 3,0 % erniedrigt.

Verfügung Nr. 19 (vom 10. November 1944) regelt wie alljährlich die Möglichkeiten des deklarationsfreien Verschnittes für die einheimischen Weine des Jahrganges 1944.

Die in Art. 56 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene Genehmigung erteilte der Bundesrat

a) einer Vollziehungsverordnung des Staatsrates des Kantons Tessin betr. den Verschnitt der einheimischen Weine der Ernte 1944, vom 22. August 1944;
b) den kantonalen Verordnungen der Kantone Freiburg und Neuenburg betreffend die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1./15. September bis 31. Dezember 1944.

Die in Art. 19 des Bundesratsbeschlusses über den Handel mit Wein vorgesehene Genehmigung erteilte der Bundesrat einer Verordnung des Regierungsrates des Kantons Schaffhausen betr. die Ausübung des Handels mit Wein, vom 6. Dezember 1944.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidg. Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 55 Zirkulare mit total 232 Mitteilungen den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zugestellt.

Von diesen Mitteilungen entfallen auf Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	119
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen .	47
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	35
Bewilligung von Vitamin-Anpreisungen	9
Diverses	22

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

(im Sinne von Art. 25/3 des eidg. Lebensmittelgesetzes)

Die Sammlung und Nachprüfung der Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung auf dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und die eigene Bearbeitung solcher Fragen wurde intensiv fortgesetzt. Auch die andern amtlichen Laboratorien für Lebensmittelkontrolle sowie weitere Fachleute auf diesem Gebiete haben sich in erfreulichem Masse in diesem Sinne betätigt, so dass für die Redaktion der «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» stets reichlich Material zur Publikation zur Verfügung stand.

Von den dort publizierten 30 Arbeiten stammen 9 aus dem Laboratorium des eidg. Gesundheitsamtes, 11 aus den amtlichen Laboratorien für Lebensmittelkontrolle und 10 von andern Autoren.

c) *Lebensmittelchemikerprüfungen*

Herr Dr. *R. Burkard,* Zürich, hat mit Erfolg die Fachprüfung, ein weiterer Kandidat die Vorprüfung als Lebensmittelchemiker bestanden.

d) *Kontrolle der Lebensmittel*

1. Durch die Sektion für Lebensmittelkontrolle am eidg. Gesundheitsamt

20 Artikel der eidg. Lebensmittelverordnung überbinden dem eidg. Gesundheitsamt die Pflicht, bei der Aufsicht im Lebensmittelverkehr mitzuwirken. Grossenteils handelt es sich um prinzipielle Entscheide in bezug auf die Zulässigkeit der betr. Produkte, wie neuartige Lebensmittel, Ersatzprodukte, diätetische Nährmittel, vitaminhaltige Lebensmittel, Konservierungsmittel, Süsstoffe, künstliche Farbstoffe, Entscheidung ob Heil- oder Lebensmittel. Für die meisten dieser Produkte sind auch die Texte von Anpreisungen zu überprüfen, was besonders in der Kriegszeit eine umfangreiche Korrespondenz mit sich bringt. In diesem Sinne erfolgten 119 Bewilligungen auf Grund von Art. 5/2 der Lebensmittelverordnung. Eine Reihe von Anträgen musste abgewiesen werden. Die Vitamin-Bewilligungen hielten sich im üblichen Rahmen (Art. 20). Auch die Art. 185/2 (diätetische Nährmittel) und Art. 9/2 sowie Art. 444/2 (Konservierungsmittel) gaben Anlass zu Entscheiden und Bewilligungen oder Abweisungen.

Im Laboratorium wurden 276 Aufträge von eidg. Behörden im Sinne von Art. 25/2 des eidg. Lebensmittelgesetzes bearbeitet, wobei total 1390 Objekte zur Untersuchung gelangten. Der grössere Teil derselben betrifft Untersuchungen von Mehlen aus den Lagern des Oberkriegskommissariates. In der genannten Zahl sind nicht inbegriffen 90 Objekte, die im Auftrage der Warensektion des eidg. Kriegsernährungsamtes als sogenannte Konditoreihilfsstoffe zu untersuchen waren.

2. In den Kantonen

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des eidgenössischen Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 123 194 (131 469*) Proben untersucht worden, von denen 11 023 (11 938) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 13 750 (15 375). Von Lebensmitteln wurden 122 221 (130 575) Proben und von Gebrauchsgegenständen 973 (894) Proben untersucht. Beanstandet wurden 10 903 = 8,9 % (11 821 = 9,05 %) Proben von Lebensmitteln und 120 = 12,3 % (117 = 13,08 %) von Gebrauchsgegenständen. Die

*) Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf das Vorjahr.

Tätigkeit dieser Anstalten war besonders auf dem Gebiete der Milchkontrolle eine sehr rege. Von den sämtlichen untersuchten Proben entfallen 78,05 % (77,2 %) auf Milch.

Da die kantonalen Berichte in diesem Jahre, einer Anregung unseres Amtes folgend, wesentlich eingehender gehalten waren, enthalten wir uns weiterer Bemerkungen an dieser Stelle und verweisen auf Teil B. (Auszüge aus den Berichten der kantonalen Aufsichtsbehörden, Untersuchungsanstalten und Lebensmittelinspektoren).

Von den 20 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurde in 13 Fällen der Befund der Vorinstanz bestätigt, in 6 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen, unerledigt ist noch 1 Fall.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahre 2599 (2401) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile zugegangen, durch die Bussen von Fr. 1.— bis 3000.— (Fr. 1.— bis 3000.—) im Gesamtbetrag von Fr. 81 626.— (87 898.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 106 (123) Fällen von 2 bis 120 Tagen (2 bis 240 Tagen) total 2807 Tage (3179 Tage) ausgesprochen wurden.

Ferner wurden von den administrativen Behörden eine grosse Anzahl geringfügiger Übertretungen mit kleinen Bussen geahndet und etwas schwerere Übertretungen mit grösseren Bussen, letztere in einem Gesamtbetrag von Fr. 3160.—.

3. Auf den Vitamingehalt in den physiologischen Instituten der Universitäten Basel und Lausanne

In den genannten 2 Instituten wurden an 61 Objekten total 91 Prüfungen vorgenommen, wobei 71 Untersuchungen auf biologischem und 20 auf chemischem Wege durchgeführt wurden.

Geprüft wurde auf

Vitamin	A	B_1	B_2	C	D	E	F	
in	17	29	3	15	24	2	1	Fällen

Zahlreiche Produkte mussten im Berichtsjahr auf Grund der Untersuchungen beanstandet werden, da sie weniger als die für eine Anpreisung notwendigen Mengen an Vitaminen aufwiesen.

Ausser den amtlichen Untersuchungen wurde eine Anzahl von methodischen Versuchen durchgeführt, die die Bestimmung des sogenannten Vitamin F (ungesättigte Fettsäuren) betrafen. Die Methode wurde soweit vervollkommt, dass nun die genaue Bestimmung der essentiellen Fettsäuren möglich ist. (Siehe Zeitschrift für Vitamin-Forschung Bd. 15, Heft 3). Gemeinsam mit der Interkantonalen Kontrollstelle zur Begutachtung von Heilmitteln wurden Richtlinien über den Vertrieb «Vitamin F»-haltiger Präparate ausgearbeitet.

4. An der Grenze

Im Berichtsjahre wurden von den Zollämtern insgesamt 1908 (2789) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 1863 (2749) Sendungen von Lebensmitteln und 45 (40) Sendungen von Gebrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 87 (109) Sendungen im Gesamtgewicht von 844 564 kg (1 072 757 kg).

Aus diesen Zahlen, wie auch aus den besonderen Berichten der eidg. Lebensmittelexperten an der Grenze tritt deutlich der zeitbedingte Rückgang der Lebensmittelimporte zu Tage. Die Zahl der eingesandten Rapporte ist gegenüber dem schon einen Tiefstand aufweisenden letzten Jahr im Mittel noch um einen Drittel zurückgegangen. Es muss ferner darauf hingewiesen werden, dass es sich in vielen Fällen nicht um direkte Importe, sondern um die definitive Einfuhr von Waren handelte, welche früher bereits in Zollfreilagern eingelagert worden waren.

Zahlen- und mengenmässig sind die Beanstandungen im Vergleich zum Vorjahr verhältnismässig etwas höher ausgefallen, was auf eine gewisse, im Hinblick auf die Umstände wohl erklärliche leichte Abnahme der Qualität der eingeführten Lebensmittel schliessen lässt.

e) Bundessubventionen

Der Aufwand für die Durchführung der Lebensmittelkontrolle, sowie die entsprechenden Subventionen sind der Tabelle 4 zu entnehmen.

An die Kosten von Laboratoriumsumbauten wurden im Berichtsjahr keine Subventionen ausgerichtet.

Tabelle 1

Untersuchung von kontrollpflichtigen Waren in den kantonalen und städtischen Untersuchungsanstalten

Untersuchungsanstalten		Zahl der untersuchten Proben				Beanstandungen	
Kantone und Städte	Sitz der Untersuchungs-Anstalten	Von Zollämtern	Von kant. und städt. Organen	Von Privaten	Zusammen		
		Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	Zahl	%
Zürich, Kanton	Zürich	62	24 874	889	25 825	1679	6,5
Zürich, Stadt	„	57	9 265	2875	12 197	255	2,0
Bern	Bern	164	3 015	650	3 829	457	11,9
Luzern	Luzern	101	5 686	883	6 670	886	13,2
Uri	Brunnen	—	768	173	941	183	19,4
Schwyz	Brunnen	3	1 820	1113	2 936	398	13,4
Obwalden	Brunnen	—	826	5	831	49	5,9
Nidwalden	Brunnen	—	657	12	669	45	6,7
Glarus	Glarus	—	2 019	293	2 312	247	10,7
Zug	Zug	1	2 031	124	2 156	357	16,5
Freiburg	Freiburg	4	3 651	158	3 813	697	18,2
Solothurn	Solothurn	15	5 499	333	5 847	409	6,9
Basel-Stadt	Basel	99	3 727	754	4 580	546	11,9
Basel-Land	Basel	6	328	91	425	148	34,8
Schaffhausen	Schaffhausen	4	1 520	207	1 731	88	5,0
Appenzell A.-Rh.	St. Gallen	47	715	65	827	106	12,8
Appenzell I.-Rh.	St. Gallen	3	41	4	48	9	18,7
St. Gallen	St. Gallen	59	3 163	749	3 971	585	14,7
Graubünden	Chur	11	4 658	313	4 982	511	10,2
Aargau	Aarau	22	6 666	599	7 287	436	5,9
Thurgau	Frauenfeld	12	4 074	270	4 356	371	8,5
Tessin	Lugano	48	8 496	736	9 280	823	8,8
Waadt	Lausanne	254	5 513	792	6 559	541	8,2
Wallis	Sitten	4	2 205	490	2 699	671	24,8
Neuenburg	Neuenburg	244	2 798	748	3 790	219	5,8
Genf	Genf	100	5 365	424	5 889	509	8,6
Total Schweiz		1320	109 380	13750	124 450	11225	9,0

Tabelle 2

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

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	a) Lebensmittel			
1	Alkoholfreier Trauben- und Kernobstsaft	342	28	8,2
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	234	86	36,75
3	Backpulver und Presshefe	150	27	18
4	Bier und alkoholfreies Bier	92	6	6,5
5	Brot und Backwaren	357	69	19,32
6	Butter	359	53	14,76
7	Diätetische Nährmittel	123	17	13,8
8	Eier und Eierkonserven	322	59	18,5
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	240	27	11,25
10	Fleisch und Fleischwaren	672	183	27,2
11	Fruchtsäfte ausser den Säften gemäss Nr. 1	226	45	19,7
12	Gemüse und Obst, frisch	78	24	30,75
13	Gemüse und Obst, konserviert	317	81	25,5
14	Gewürze, ohne Kochsalz	473	80	16,9
15	Honig und Kunsthonig	207	51	24,6
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	211	34	16,10
17	Kaffee	141	30	21,3
18	Kaffee-Ersatzmittel	172	26	15,10
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	69	14	20,28
20	Käse	769	79	10,3
21	Kochsalz	77	9	11,7
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	34	6	17,65
23	Konditorei- und Zuckerwaren	258	62	24
24	Konfitüren und Gelees	147	50	34
25	Mahlprodukte und Stärkemehle	682	135	19,8
26	Milch	95 400	6248	6,5
27	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	264	47	17,8
	Übertrag	102 416	7576	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	102 416	7576	—
28	Mineralwasser	44	3	6,8
29	Obstwein und Beerenobstwein	422	58	13,7
30	Pektin und andere Verdickungsmittel	71	26	36,6
31	Pilze, frische	18	4	22,2
32	Pilze, gedörrt und Konserven	49	29	59,1
33	Pudding- und Crèmepulver, Kuchenmehle und -massen	235	50	21,2
34	Schokolade	45	18	40,0
35	Sirupe	182	70	38,5
36	Speisefette und Margarine	857	46	5,4
37	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	329	47	14,3
38	Spirituosen	981	370	37,7
39	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	265	48	18,1
40	Tabak und Tabakerzeugnisse	22	—	—
41	Tee und Mate	61	30	49,1
42	Teigwaren	152	29	19,1
43	Trinkwasser, Eis	7 892	1352	17,2
44	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut	7 312	997	13,6
45	Zuckerarten und künstliche Süsstoffe	333	72	21,6
46	Verschiedene andere Lebensmittel	535	78	14,6
	Zusammen Lebensmittel:	122 221	10 903	8,92

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	99	2	2
2	Farben für Lebensmittel	33	6	18,2
3	Garne, Gespinste und Gewebe	30	8	26,6
4	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	43	11	25,6
5	Kellerbehandlungsmittel	18	10	55,0
6	Konservierungsmittel	39	7	18,0
7	Kosmetische Mittel	243	4	1,6
8	Mal- und Anstrichfarben	7	0	—
9	Petroleum und Benzin	16	2	12,5
10	Spielwaren	40	12	30,0
11	Umhüllungs- und Packmaterial	34	10	29,4
12	Waschmittel	175	14	8,0
13	Zinn zum Löten	10	8	80,0
14	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	186	26	14,0
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	973	120	12,3
	Zusammenzug			
	Lebensmittel	122 221	10 903	8,9
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	973	120	12,3
	Zusammen	123 194	11 023	8,9

Tabelle 3

Ergebnisse der Grenzkontrolle im allgemeinen

Probesendungen und Meldungen gemäss Art. 28 und 33 und Rückweisungen gemäss Art. 35 des Lebensmittelgesetzes

Nr.	Warengattungen	Eingelangte Sendungen	davon beanstandet		Wegen augenscheinlicher Verdorbenheit zurückgewiesen	
		Zahl	Sendungen	Gewicht / kg	Sendungen	kg
	a) Lebensmittel					
1	Butter	—	—	—	—	—
2	Eier	54	2	91 245	—	—
3	Eierkonserven	53	2	68 628	—	—
4	Fruchtsäfte	4	—	—	—	—
5	Gewürze	4	—	—	—	—
6	Honig	16	5	11 063	—	—
7	Kaffee	32	8	54 789	—	—
8	Kakao	1	1	18	—	—
9	Käse	—	—	—	—	—
10	Speisefett (ohne Butter)	—	—	—	—	—
11	Speiseöle	—	—	—	—	—
12	Spirituosen	108	4	5 700	—	—
13	Tee	—	—	—	—	—
14	Teigwaren	—	—	—	—	—
15	Wein	1130	24	264 328	—	—
16	Zucker und Stärkezucker	43	—	—	—	—
17	Verschiedene andere Lebensmittel	418	33	347 550	—	—
	Zusammen Lebensmittel	1863	79	843 321	—	—
	b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	45	8	1243	—	—
	Zusammen	1908	87	844 564	—	—

Tabelle 4 *Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1944*

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag 25 %	Beiträge an die Vitamin-untersuchungsanstalten
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldungen des Labor.-Personals u.d.Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruktionskurse	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	30 585.39	170 812.73	8 058.70	—	209 456.82	32 334.62	177 122.20	44 280.—	—
Zürich (Stadt)	36 789.73	113 769.35	—	—	150 559.08	44 801.95	105 757.13	26 439.—	—
Bern	14 915.28	96 925.60	8 765.95	2 897.45	123 504.28	15 356.63	108 147.65	27 037.—	—
Luzern	13 038.32	49 449.10	807.45	294.05	63 588.92	9 069.05	54 519.87	13 630.—	—
Urkantone	6 939.25	29 854.40	1 468.95	—	38 262.60	6 666.75	31 595.85	7 899.—	—
Glarus	8 374.54	25 963.75	1 665.40	—	36 003.69	2 932.80	33 070.89	8 267.—	—
Zug	2 867.98	22 440.95	826.40	—	26 135.33	1 598.49	24 536.84	6 134.—	—
Freiburg	9 687.58	33 983.10	7 374.—	—	51 044.68	4 380.—	46 664.68	11 666.—	—
Solothurn	12 150.62	56 052.05	560.15	—	68 762.82	5 938.90	62 823.92	15 706.—	—
Basel-Stadt	20 891.89	113 216.61	1 130.50	—	135 239.—	26 054.74	109 184.26	27 296.—	—
Basel-Land	1 627.65	14 968.70	5 615.95	—	22 212.30	580.25	21 632.05	5 408.—	—
Schaffhausen	4 410.67	18 156.50	224.—	—	22 791.17	2 922.38	19 868.79	4 967.—	—
Appenzell A.-Rh.	4 796.35	4 248.—	723.55	—	9 767.90	2 484.65	7 283.25	1 821.—	—
Appenzell I.-Rh.	1 101.—	2 080.—	171.24	—	3 352.24	220.10	3 132.14	783.—	—
St. Gallen	18 729.59	74 539.95	2 005.95	—	95 275.49	35 793.80	59 481.69	14 870.—	—
Graubünden	9 589.43	52 005.75	1 802.55	728.80	64 126.53	5 873.50	58 253.03	14 563.—	—
Aargau	14 740.71	58 782.60	3 402.10	1 576.70	78 502.11	15 531.55	62 970.56	15 742.—	—
Thurgau	17 757.68	60 070.80	2 838.15	—	80 666.63	17 760.—	62 906.63	15 726.—	—
Tessin	22 230.16	53 977.65	5 954.17	3 657.35	85 819.33	9 315.20	76 504.13	19 126.—	—
Waadt	12 772.49	112 839.—	5 877.20	245.65	131 734.34	20 362.35	111 371.99	27 843.—	4 906.—
Wallis	10 768.30	43 456.50	1 719.50	—	55 944.30	10 245.25	45 699.05	11 424.—	—
Neuenburg	15 873.78	43 344.65	881.15	—	60 099.58	15 175.22	44 924.36	11 231.—	—
Genf	7 725.20	61 610.10	1 081.—	—	70 416.30	7 282.40	63 133.90	15 783.—	—
Zusammen	298 363.59	1 312 547.84	62 954.01	9 400.—	1 683 265.44	292 680.58	1 390 584.86	347 641.—	4 906.—
1943	275 010.74	1 265 270.43	58 306.84	4 678.65	1 603 266.66	281 089.48	1 322 177.18	330 535.—	13 790.—
1942	260 283.42	1 202 646.59	60 203.28	7 744.10	1 530 877.39	269 372.74	1 261 504.65	315 369.—	9 840.—
1941	250 282.02	1 128 577.79	59 884.19	247.25	1 438 991.25	218 788.87	1 220 202.38	305 076.—	10 509.95
1940	241 255.71	1 045 920.66	49 819.85	3 691.97	1 340 688.19	185 891.55	1 154 796.64	288 698.50	6 009.15

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

Extraits des rapports des autorités cantonales de surveillance et des chimistes et inspecteurs cantonaux

Milch. Ein Milchführer wurde von Kontrollorganen beobachtet, wie er aus einer 40-L-Transportkanne, ohne vorher aufzurühren, verbotenerweise Milch in ein 2 dl-Rahmglas schöpfte. Die abgeschöpfte «Milch» zeigte einen Fettgehalt von 19 % (Zürich-Stadt).

Le nombre des échantillons de laits mouillés a fortement augmenté par rapport aux années précédentes; dans beaucoup de cas, ce ne sont pas les propriétaires qui ont commis la fraude, un grand nombre étant mobilisés; ce sont des jeunes gens ou des domestiques de fortune qui étaient chargés de la traite (Vaud).

Eine ganz krasse Entrahmung wurde in Nidwalden aufgedeckt. Die von einem Lieferanten in die Hütte getragene Milch wies den ganz ungenügenden Fettgehalt von nur 0,4 % auf. Der Vergleich mit der Stallprobe liess auf einen absichtlichen Fettentzug von 87 % schliessen. Die Angelegenheit wurde zur Beurteilung an das Kantonsgericht überwiesen, zudem hat sich der Beschuldigte auch wegen Widerhandlung gegen die kriegswirtschaftlichen Bestimmungen zu verantworten, weil die mittelst Zentrifuge gewonnene Nidel zur Herstellung von «schwarzer» Butter gedient hatte (Urkantone).

Un paysan ajoutait régulièrement à chaque traite, et cela depuis plusieurs années, 500 à 600 cm³ d'eau aux 25 litres de lait destiné à la laiterie.

L'addition d'eau n'atteignant que 2 % environ, ce cas de mouillage a passé longtemps inaperçu tant au laboratoire cantonal de Fribourg, qu'au laboratoire de la station laitière de Grangeneuve, ainsi qu'au laboratoire du Liebefeld, à Berne, où ce lait avait été envoyé à plusieurs reprises pour analyse.

Finalement, à la suite d'une dénonciation formelle du laitier, l'inspecteur des laiteries a réussi, en se plaçant dans un endroit judicieusement choisi, à se rendre compte de la manière dont s'opérait le mouillage du lait.

En effet, on avait constaté qu'avant la traite, le paysan allait à la fontaine avec le seillon à traire, au moyen duquel il puisait une certaine quantité d'eau sale dans le bassin.

Le paysan versait l'eau contenue dans le seillon dans la boille à lait placée devant l'écurie.

Après une observation minutieuse des environs de la ferme, le paysan commençait la traite, et versait le lait de la première vache dans la boille contenant de l'eau.

A ce moment, l'inspecteur quittant son poste, prélevait dans la boille un échantillon de lait, échantillon qui, à l'analyse, s'est trouvé contenir 19,7 % d'eau, soit 8 décilitres environ.

Dans sa séance du 19 juillet 1944, et par suite d'aveux complets du délinquant, lequel a reconnu avoir opéré ce mouillage durant 4 ans, le tribunal condamna le fautif à:

4 mois de prison avec sursis; Fr. 500.— d'amende; tous les frais de la cause; à la publication du jugement dans la Feuille officielle du canton. De plus, une indemnité fut accordée au laitier pour les 2000 litres d'eau que le paysan avait livrés en guise de lait (Fribourg).

Von Interesse war die Untersuchung einer Milchprobe, der in verbrecherischer Absicht eine starke Dosis Quecksilberchlorid beigemischt worden war (Bern). — Die grösste Zahl der Beanstandungen wird wieder durch die verunreinigten Proben geliefert, die fast 3/4 aller Beanstandungen ausmachen (letztes Jahr 2/3). Trotz zahlreicher Reklamationen und Warnungen hat sich diese unangenehme Nebenerscheinung der Kriegszeit verschlimmert, so dass die diesjährige Zahl der verunreinigten Proben alle bisher festgestellten Zahlen überschreitet. Die Verminderung der Qualität fällt noch mehr auf, wenn man das Verhältnis der Beanstandungen zu der Gesamtzahl der Milchproben berücksichtigt: während in den Jahren 1939 bis 1942 die verunreinigten Milchproben 4 bis 5 % und letztes Jahr 7 % der Gesamtzahl darstellten, sind sie jetzt auf 9 % angestiegen! (Basel-Stadt). — Entgegen den häufigen Behauptungen von Seiten der Konsumenten wie der Produzenten, dass der Gehalt wegen mangelnden Kraftfuttermitteln zurückgegangen sei, stellen wir eine Erhöhung des durchschnittlichen Fettgehaltes von ca. 0,2 % fest (Aargau).

Vorzugsmilch. Bedenklich war die Feststellung an pasteurisierter Vorzugsmilch, welche Keimzahlen bis zu 550 000 pro cm^3 aufwies (Bern).

Ziegenmilch. Ein krasser Fall von Wässerung ist in der wiederholten Abgabe von abnorm gewässerter Ziegenmilch (gegen 120 %) zu verzeichnen (Bern).

Formaggio. Stiamo compiendo uno studio per ottenere la modifica dell'art. 82 ODA perché vi sia incluso un limite massimo di UMIDITA per i formaggini. Vi sono sul mercato formaggini freschissimi, con umidità varianti tra il 60 ed il 75 %, ciò che rappresenta una minorazione di valore nutritivo, troppo evidente, con grave danno per il consumatore (Ticino). — Der Fettgehalt der Trockensubstanz der auf den Alpen erzeugten *Käse* war in den meisten Fällen um ca. 1 % niedriger als in den Vorjahren, was auf den geringeren Fettgehalt der Milch zurückzuführen ist (Glarus).

Ein Schmelzkäse kratzte auf den Zähnen, wie wenn ihm Glaspulver zugesetzt worden wäre. Der harte, feine Sand bestand aus sechskantigen, kaum wasserlöslichen Kristallen, die als Kalziumtartrat identifiziert werden konnten. Fabrikationsfehler: statt Citronensäure war Weinsäure bei der Herstellung verwendet worden (Aargau und Zürich-Stadt).

Speisefett. Ein Klauenfett war wegen zu hohem Säuregrad und wegen abnormalem Geruch und Geschmack als Speisefett zu beanstanden (Zug).

Speiseöle. Zwei Proben «Haselnussöl» und eine Probe «Mohnöl» erwiesen sich als Wasser mit wenig Bindemittel. Eine andere Probe «Haselnussöl» war ein Öl vom Typus des Paraffin-Vaselinöls. Der Inhalt eines Fasses mit angeblich Speiseöl bestand aus Wasser mit Fett-Tropfen (Zürich-Stadt).

Fleischwaren. Thon, der nach der Deklaration Olivenöl enthalten sollte, war unter Verwendung von Speiseöl hergestellt worden.

Kleinere Metzgereibetriebe befassen sich immer mehr mit der Herstellung von Büchsenkonserven. Leider verfügen diese Betriebe meistens nicht über Druckapparate (Autoklaven) zur genügenden Sterilisation, sondern erhitzen die gefüllten Büchsen im siedenden Wasser. Dies genügt vielfach nicht, namentlich wenn Sporenbildner im Fleisch enthalten sind. Die Folge davon sind Bombagen mit vollständiger Zersetzung des Büchseninhaltes. Wir sind der Auffassung, dass namentlich in der heutigen Zeit der Fleischverknappung nur jenen Betrieben eine Bewilligung zur Herstellung von Konserven gegeben werden sollte, welche über eine entsprechende Einrichtung verfügen und für eine haltbare Konserve Gewähr bieten.

Die Haltbarkeitsprüfung führen wir so aus, dass wir die Konservendosen während mindestens 6 Tagen bei 37 ^{0} C bebrüten. Eine sterile Konserve hält dieser Prüfung ohne weiteres stand (St.Gallen).

In Speck, der in einer Stande gebeizt worden war, die früher zur Herstellung von Bordeaux-Brühe benützt wurde, war Kupfersulfat nachzuweisen, hauptsächlich in der Schwarte und im Fett. — Infolge Aufreissen einer Leitung der Kühlmaschine war der ganze Fleischvorrat mit dem Kühlmittel, Chlormethyl und Schwefeldioxyd, in Berührung gekommen. Im Fleisch liess sich Chlormethyl nicht mehr nachweisen, dagegen noch 224 mg SO_2 im kg. Da keine schädlichen Produkte entstanden sein konnten, durfte die Ware für den Konsum freigegeben werden (Aargau).

Körnerfrüchte und Mahlprodukte. Ziemlich viele Proben Haferflocken wiesen sehr hohe Säuregrade (bis über 200) auf und mussten als Nahrungsmittel ausgeschaltet werden. Auch ein Posten Maismehl war aus dem gleichen Grunde für die menschliche Ernährung unbrauchbar (St.Gallen).

In verschiedenen Proben *Rollgerste* wurde der Gehalt an schwefliger Säure bestimmt. Im Maximum wurde 59 mg SO_2 pro kg Gerste festgestellt (Glarus).

Brot und Backwaren. Auf den 1. März 1944 ist erstmals das Kartoffelbrot eingeführt worden. Unmittelbar nachher haben wir eine Anzahl Proben davon erheben lassen, da uns namentlich der Wassergehalt der Brote interessierte. Wenn der Zusatz von Kartoffeln zum Vollmehl in Form von Kartoffelstock erfolgt, so muss damit gerechnet werden, dass der für unseren Kanton geltende maximale Wassergehalt von 42 % nicht mehr eingehalten werden kann, sondern dass höhere Wassergehalte sich ergeben. Unsere Untersuchungen haben diese Vermutung bestätigt. Von den 11 im März 1944 erhobenen Proben von Kartoffelbrot hatte nur eine einzige einen Wassergehalt, der mit 42,4 % gerade noch als zulässig hätte bezeichnet werden können, während bei allen übrigen Proben Wassergehalte von 44,2—46,8 % festzustellen waren. Als Ende 1944 die zweite Kartoffelbrot-Periode einsetzte, haben wir wiederum 9 Proben untersucht mit dem Ergebnis, dass deren Wassergehalt von 43,2—47,2 % schwankte. Es hat also den Anschein, als ob man beim Kartoffelbrot mit einer Höchstgrenze von 42 % für den Wassergehalt nicht durchkommt, wobei es unwesentlich ist, ob die Kartoffeln in Form von Kartoffelstock oder von Kartoffelmehl zugesetzt werden. Von Beanstandungen haben wir einstweilen Umgang genommen (Thurgau).

E continuata la vigilanza della panificazione, come ai principi della Azione per il mgilioramento della panificazione iniziatasi nel 1940, specialmente per combattere la malattia e per facilitare l'impiego della aggiunta di patate. La malattia del pane, grazie ai provvedimenti adottati é stata ridotta nel 1944 a soli 4 casi. La nostra azione, ha pure contribuito validamente ad ottenere dai competenti Uffici Federali il consumo del pane dopo sole 24 ore dalla produzione, invece che dopo 48 ore, ciò che causava inconvenienti seri (Ticino).

Die zwei Beanstandungen betreffen zwei aus Amerika importierte Biscuitsproben, die als Buttergebäck verkauft wurden und nur mit Butteraroma (wahrscheinlich Diacetyl) hergestellt worden waren (Basel-Stadt).

Man stellte bei der Einführung des sog. Kartoffelbrotes fest, dass bei einigen Bäckern die Beimischung der Kartoffeln nicht sorgfältig genug vorgenommen wurde, so dass im Brot sich noch kleinere Stücke von Kartoffeln vorfanden. Im Verbrauch des Kartoffelbrotes machten sich keine Nachteile geltend. Die Brotkrankheit trat nur noch in sehr wenigen Fällen auf; im Vergleich zum letzten Jahre ist darin eine wesentliche Besserung zu konstatieren (Appenzell A.-Rh.).

Lebkuchen, für welche die Zutaten geliefert worden waren, entsprachen nicht der erwarteten Qualität und erzeugten ausserdem Unwohlsein. Letzteres dürfte durch den übermässigen Gewürzzusatz erzeugt worden sein. Wir konnten aber auch einwandfrei feststellen, dass die Lebkuchen nur mit Birnenkonzentrat gesüsst waren, während die gleichzeitig gelieferten 10 kg Zucker nicht verarbeitet worden waren (Aargau).

Eier und Eierkonserven. Von 101 Proben Eierkonserven waren 30 zu beanstanden. Sämtliche Beanstandungen betrafen Trockenvolleipulver mit zu hohem Säuregrad (90 bis 147) (Bern).

Sämtliche uns gemeldeten Importe von bulgarischen Eiern waren wegen Verderbnis zu beanstanden, während von den Eierkonserven etwa 1/3 einen zu hohen Säuregrad aufwies (Basel-Stadt).

Obst, Gemüse und Pilze. In mehreren Fällen musste verunreinigtes und angefressenes Dörrobst beanstandet werden.

Gedörrte Aprikosen enthielten zu viel schweflige Säure. Im Privatauftrag war zu prüfen, ob solche Aprikosen durch blosses Ausbreiten an der Luft erhebliche Mengen dieser Säure abgeben würden. Der Versuch verlief negativ. Hingegen verflüchtigten sich erwartungsgemäss erhebliche Mengen der Säure nach dem Einweichen der Aprikosen in Wasser und Trocknen bei erhöhter Temperatur, wie nachstehende Aufstellung zeigt:

Schweflige Säure direkt	g/kg	4,4	
nach 48 stündigem Auslegen an der Luft	g/kg	3,6	
nach 9 tägigem Auslegen an der Luft	g/kg	3,7	(schwache Nachtrocknung der Früchte)
nach Einweichen im Wasser und 3 stündigem Aufbewahren im Trockenschrank bei 100°	g/kg	1,2	(auf ursprüngliches Gewicht berechnet)

(Zürich-Stadt).

Eine Sendung Zwetschgen aus Kroatien war stark vermilbt. Die Ware wurde gewaschen, mit Wasserdampf behandelt und getrocknet, worauf sie wieder genussfähig erschien (St.Gallen).

Ingenti quantitativi di Pesche (si tratta di parecchi carri ferroviari) hanno presentato uno strano fenomeno, di imbrunimento della buccia, poi dopo pochissimo tempo, tutta la polpa diventava molle, brunastra e nello spazio di poche ore la pesca era inconsumabile. Dalle ricerche da noi fatte, ci risultò che l'inconveniente era attribuibile ad un trattamento antiparasitario fatto alla frontiera, in condizioni disagiate data la stagione caldissima (Ticino).

Ein auf dem Markt gekauftes Kraut wurde in einer Familie als Salat genossen, wobei von einzelnen Personen ein brennender, scharfer Geschmack mit nachträglichem schmerzhaftem Gefühl im Mund und anderen Beschwerden empfunden wurden. Die Untersuchung des Salats ergab, dass es sich um das Aronkraut handelte, welches neben Calciumoxalat noch unbekannte Gifte enthält und immer nur in gekochtem Zustand (aber auch mit Vorsicht) genossen werden sollte.

Das letztes Jahr eingeführte «tiefgekühlte» Obst und Gemüse ist jetzt überall richtig bezeichnet und findet immer mehr Anklang als neuzeitliche Konserve, welche den frischen Produkten am nächsten kommt (Basel-Stadt).

Aus dem Ausland importierter Weisskohl aus Schweden wurde im Auftrage der Zollorgane in Augenschein genommen. Teilweise waren namentlich die Aussenblätter verfault. In einem Fall ergaben sich 15 % des Gewichtes als Verlust. Es erfolgte unter amtlicher Aufsicht Erlesen und Vernichtung der faulen Ware (St.Gallen).

Die Kontrolle der frischen Pilze erfolgte wie bisher durch Beamte des Botanischen Museums der Universität. An 181 Marktvisitationen (104 Bürkliplatz, Zürich 1, und 77 Edisonplatz, Zürich 11) wurden 6166 (1943: 3951) Kontrollscheine für 29 031 kg Pilze (1943: 16 912 kg) ausgestellt. Der Verkaufswert des Gesamtgewichtes betrug Fr. 137 667.— (1943: Fr. 78 095.75). Die Marktkontrolle erstreckte sich über 100 (1943: 102) verschiedene Pilzarten (Zürich-Stadt).

De même que l'an dernier, seul l'inspecteur des champignons de la ville de Fribourg a fait parvenir au laboratoire cantonal un rapport duquel il ressort qu'en 1944 il a été apporté, sur les marchés de Fribourg, une quantité de champignons deux fois plus élevée qu'en 1943 (Fribourg).

218 espèces ont été présentées au contrôle en vue de la vente dans 17 principales communes du canton, représentant un poids total de 50 950 kg. Valeur approximative: Fr. 178 325.—. Les inspecteurs ont procédé au séquestre et à la destruction de 730 kg de champignons (107 kg vénéneux et 623 kg avariés). Cinq cas d'intoxication affectant 13 personnes ont fait l'objet d'un examen du laboratoire et dont les causes étaient dues aux espèces suivantes:

inocybe de Patouillard,
genre entolome,
bolets comestibles mais partiellement avariés,
entolome livide,
tricholome tigré.

Quatre de ces intoxications nécessitèrement le transport des malades à l'hôpital et provoquèrent 2 décès.

Dans tous les cas, les champignons avaient été récoltés sans avoir été soumis au contrôle, ou achetés à des colporteurs, malgré les avis insérés dans la presse informant le public de l'existence d'un contrôle gratuit, du danger d'ingérer des espèces inconnues et de l'interdiction du colportage (Vaud).

Gemüsekonserven. Eine Bohnenkonserve zeigte Bombage. Die Untersuchung ergab, dass die Konserve nicht genügend steril war. Es konnten darin namentlich säurebildende Streptokokken festgestellt werden. Die Brühe wies einen pH-Wert von 4,1 auf. Die durch die Mikroorganismen gebildete Säure erwies sich als Essigsäure. Sekundär wurde das Büchsenmetall angegriffen. Die Bombage an sich war chemischer Natur. In der Brühe konnten 370 mg Eisen pro Liter festgestellt werden. In einigen Fällen, namentlich bei Randensalat, war rein chemische Bombage festzustellen (St.Gallen).

Honig. Honig mit unangenehm bitterem Geschmack, kaum genussfähig, enthielt ausschliesslich Pollen der Edelkastanie. Diese Honige aus gewissen Teilen des Tessins und Graubündens sind anormal und, obwohl naturrein, müssen sie als im Werte stark verringert beurteilt werden (Aargau).

Miel artificiel. Deux dénonciations ont été faites pour vente de miel artificiel sous de fausses désignations, soit «Miel de fruits» ou «Miel du pays garanti pur» (Vaud).

Künstliche Süsstoffe. Ein als «Ideal Zuckerersatz» bezeichnetes Präparat setzte sich aus Stärke und Saccharin zusammen (Zürich-Stadt).

Zucker und Zuckerwaren. 2 Proben Glykose enthielten 234 und 306 mg schweflige Säure im kg. Eine Probe Zucker enthielt 1,6 % Soda, 2 Proben Pilé enthielten neben reinem Zucker grössere Kristalle von Salpeter, ein überseeischer Zucker war durch Mäuseexkremente verunreinigt und gelb gefärbt. Unter einer grösseren, aus portugiesischem Lager bezogenen Menge Glykose fanden sich einige Fässer (936 kg), die nur einen Stärkebrei enthielten. — Eine Sendung Invertzucker enthielt neben 47 % Invertzucker noch 31 % Rohrzucker. — Couponfreie Karamels, die wir wegen einem Gehalt von 34 % Rohrzucker beanstanden mussten, waren vermutlich mit derartigem Invertzucker hergestellt worden (Aargau).

Konditorei- und Zuckerwaren. «Naturzucker-Nidella» enthielt kein Milchfett und wurde wegen täuschender Bezeichnung beanstandet (Urkantone). — In Crèmeschnitten, deren Genuss Unwohlsein hervorgerufen hatte, wurden bis zu 28 mg Arsen nachgewiesen (Luzern).

Konfitüren. Konfitüre, die in einem Zinkgefäss aufbewahrt worden war, wies deutliche Zinkmengen auf, sie war nicht mehr geniessbar (Luzern).

Fruchtsäfte. Zwei Zitronensirupe wurden nach eingehender Analyse als Kunstprodukte beanstandet. Bei diesen Untersuchungen, bei denen ein selbst hergestellter Sirup als Vergleichsmaterial diente, wurden mit der Formoltitration keine zuverlässigen Werte erhalten, wohl aber mit der Bestimmung der Phosphorsäure, des Kaliums und der Asche (Schaffhausen). — Des soi-disants sirops n'étaient que des solutions aqueuses, aromatisées et édulcorées artificiellement dont la fabrication est interdite (Valais, Neuchâtel).

Trinkwasser. Die stets wachsende Zahl an Trinkwasserproben ist teils eine Folge der zunehmenden Aufträge des geologischen Dienstes der Armee, teils bedingt durch Neufassungen von Quellen. Das regenarme Jahr 1943 führte vielerorts zu einer katastrophalen Verknappung des Trinkwassers, der für die Zukunft unbedingt abgeholfen werden musste (Urkantone).

Alkoholfreie Tafelgetränke. In Tafelgetränken mit Fruchtsaft oder Fruchtsirup muss der Gehalt an Fruchtsäften mindestens 4 % betragen. Im Hinblick auf die Versorgungslage wurde die Verwendung von künstlichen Süsstoffen als Ersatz von höchstens einem Drittel der gebräuchlichen Menge Zucker ohne Deklaration gestattet. Im Berichtsjahr wurde jedoch festgestellt, dass die meisten der als «gezuckert und künstlich gesüsst» deklarierten Getränke entweder praktisch keinen oder dann nur recht geringe Mengen Zucker enthielten, so dass der Hinweis auf einen Zuckerzusatz irreführend war und beanstandet werden musste.

Das Eidgenössische Gesundheitsamt hat nun festgelegt, dass die erwähnte Deklaration nur zulässig ist, wenn die Getränke mindestens 15 g Zucker im Liter aufweisen (Zürich-Stadt).

Zwei in verzinkten Waschkesseln sterilisierte Kernobstsäfte enthielten wesentliche Mengen Zink (Schaffhausen).

Kaffee. Einige Proben von Rohkaffee, welcher von einem Käfer (Araeocerus fasciculatus) befallen worden war, wurden durch Begasung entwest und nach Feststellung eines ganz minimen Gasrestes (praktisch = 0) für den Konsum freigegeben, da auch im Werte verringerte Ware bei der heutigen Knappheit des Kaffees nicht einfach aus dem Konsum ausgeschlossen werden darf (Basel-Stadt und Fribourg).

Tee. Schwarztee ist noch in verhältnismässig ordentlichen Mengen vorhanden; gleichwohl hat aber die Verwendung inländischer Teesorten sowohl in den Haushaltungen als auch in den Gaststätten eine Zunahme erfahren, vermutlich eine Folge von Rationierung und erhöhtem Preis (Baselland).

Gewürze. Nelkenpulver erwies sich als Pulver aus Nelkenstielen. Als Ceylon-Zimt bezeichnetes Gewürz entpuppte sich als minderwertiger chinesischer Holzzimt. Korianderfrüchte waren durch Käferfrass ausgehöhlt und damit entwertet. Ungenügende Deklaration, fehlende Angabe des Abfülldatums, der Firma oder der Zusammensetzung bilden den restlichen Teil der verhältnismässig zahlreichen Beanstandungen dieser Lebensmittelkategorie (Urkantone).

Gemahlener Pfeffer war mit Ingwer verfälscht (Luzern). — Eine «Vanillinzuckerprobe» enthielt ein ungeeignetes Aromatisierungsmittel, welches einen aufdringlichen unangenehmen Geruch aufwies. Die Probe wurde als zweckwidrig zusammengesetzt beanstandet (Graubünden). — 1 Zimt war verfälscht mit Coriander, 1 Gewürzmischung für Pudding enthielt Johannisbrotkernmehl (Glarus).

Vin. L'exécution du règlement concernant la déclaration des récoltes de Dôle. En 1943, nous avons appliqué pour la première fois le règlement du 14 octobre 1942 concernant la déclaration des récoltes. D'après ce règlement, tout producteur de Dôle doit en faire la déclaration à l'administration communale. Il doit notamment indiquer pour chaque plant, le parchet, la surface et la quantité approximative de la récolte. Un contrôle sévère nous a permis de constater qu'en

1943, le 25 % environ de la Dôle encavée n'a pas été déclarée et qu'une grande partie des déclarations n'étaient pas exactes, soit que les producteurs aient donné une fausse désignation (p. ex. pinot noir au lieu de gamay) ceci pour bénéficier d'un prix supérieur, soit que les quantités déclarées étaient beaucoup trop élevées. Tous ceux qui n'ont pas déclaré leurs récoltes ont reçu un avertissement si la quantité en question était petite, ou une amende s'il s'agissait d'une quantité non déclarée un peu importante. En outre, nous avons contrôlé, durant l'été 1944, toutes les déclarations établies en 1943, ceci en collaboration avec le Service fédéral du contrôle des prix. Tous ces contrôles, qui nous ont causé un énorme travail, ont porté leurs fruits, de sorte qu'en 1944, seul un léger pourcentage des Dôles encavées n'a pas été déclaré et toutes les déclarations établies en 1944 peuvent être considérées comme exactes. Cette expérience nous a démontré combien il est important de commencer le contrôle des vins, à la production déjà. Nous avons l'impression que l'arrêté fédéral sur le commerce des vins n'amènera un assainissement complet du commerce des vins que si les déclarations de récoltes sont obligatoires pour tous les vins et pour toute la Suisse (Valais).

Un wagon-réservoir de vin rouge provenant d'Espagne (15 200 l. env.), reconnu comme étant mouillé à l'analyse, a été vendu par le marchand destinataire à une vinaigrerie du canton pour la fabrication du vinaigre. Ce vin a été dénaturé sous contrôle (Vaud).

L'application de l'art. 336 (nouveau) de l'ODA concernant les désignations des vins, étrangers surtout, a été très laborieuse. Les nouvelles dispositions ont été salutaires en ce sens qu'on a vu disparaître petit à petit des étiquettes à noms fantaisistes pour des vins de qualité tout à fait ordinaire (Vaud).

Wie letztes Jahr betreffen die meisten Beanstandungen unrichtig deklarierte Weine ausländischer Herkunft, die mit oder ohne «Appellation contrôlée» fälschlicherweise als Burgunder oder Beaujolais in den Handel gebracht wurden. Einen besonders krassen Fall dieser Art ahndete das Bezirksgericht Schwyz mit einer Busse von Fr. 1000.— und Publikation im Amtsblatt (Urkantone, Luzern und Aargau).

Les rares importations nous ont amené des vins piqués ou fortement avancés en piqûre, car nombre de wagons étaient restés en souffrance à l'étranger pendant des mois (Neuchâtel).

Erwähnenswert ist ein Fall, bei welchem einem ausländischen Rotwein unter der Bezeichnung «Dôle des Pyrénées» zu gutem Absatz verholfen werden sollte (Bern).

Bier. Nach den Bestimmungen der Lebensmittelverordnung muss Bier aus einer mindestens zehnprozentigen Stammwürze hergestellt worden sein. Wegen der Versorgungslage wurde der Mindestgehalt zuerst auf 6, dann sogar auf 4 % herabgesetzt. Neuerdings steigt der Gehalt wieder an, wie nachstehende Zusammensetzung zeigt.

	Stammwürze %		Alkohol Vol. %	
	inländische Biere	ausländische Biere	inländische Biere	ausländische Biere
1938	12,1—16,4	11,9—14,9	4,6—6,1	4,1—5,2
1939	11,4—14,6	11,9—18,2	4,3—5,2	4,3—6,1
1940	10,4—12,1	11,1—18,1	3,5—4,5	4,0—6,3
1941	8,6—11,7	11,6—13,2	2,6—4,4	4,1—4,8
1942	5,8— 8,6	6,8—10,2	1,6—2,8	2,2—3,5
1943	4,7— 6,2 (Spezial: 7,8)	9,1— 9,8	1,6—2,7	3,1—3,6
1944	7,1— 8,3 (Spezial: 9,7)	9,6— 9,7	2,1—3,6	3,4—3,5

(Zürich-Stadt).

Spirituosen. 2 im Komplott arbeitende Brenner haben im Berichtsjahr ca. 800 Liter Branntwein als echten Kirsch verkauft. Die Untersuchung dieses «Reinbrandes» liess auf unreelle Machenschaften im betreffenden Betriebe schliessen. Die hierauf durchgeführte Kontrolle ergab, dass der Maische Trinksprit in einer Menge beigemischt war, dass das Destillat noch ca. 1/5 echten Kirsch enthielt, während die übrigen 4/5 aus Sprit bestanden. Das Bezirksgericht verurteilte die beiden Angeklagten zu je einem Monat Gefängnis, bedingt, zu einer Geldbusse von je Fr. 200.— und verfügte die Publikation des Urteils im Amtsblatt des Kantons Schwyz (Urkantone).

Parmi les spiritueux contestés, il y a lieu de signaler des eaux-de-vie d'origine portugaise, mises dans le commerce sous la dénomination trompeuse de «Fine réserve du patron». Toutes ces «réserves» n'ont pas fait long feu et ont dû prendre le chemin du séquestre; les deux marchands, étrangers au canton, malgré une défense habile, ont, par contre, été sévèrement condamnés (Neuchâtel).

Ein als «Kirsch vieux» bezeichneter Branntwein konnte nur als sehr junges Produkt anerkannt werden. Da für die Bezeichnung «alt» oder «vieux» keine Vorschriften bestehen, brachte der Berichterstatter die Angelegenheit vor einer Konferenz seiner Kollegen zur Sprache. Es wurde beschlossen, dass, um die Bezeichnung «alt» zu verdienen, ein Kirschwasser mindestens dreijährig sein muss.

Ein Kernobstbranntwein, der aus einer zu stark geschwefelten Maische destilliert worden war, enthielt neben etwas freier Schwefelsäure noch 963 mg schweflige Säure im Liter und war ungeniessbar. Durch zwei verschiedene Behandlungen gelang es, das Destillat ziemlich weit zu entschwefeln; nur gingen dabei die charakteristischen Geruchs- und Geschmacksstoffe so weit verloren, dass das resultierende Produkt nur noch als «Branntwein» anerkannt wurde (Basel-Stadt).

Die Nachfrage nach Qualitätsspirituosen war derart gross, dass die Käufer den Brennereien Kirschwasser und Zwetschgenwasser vielfach sozusagen unter dem Brenngeschirr wegnahmen. Dies hat sich auf die Institution der kantonalen staatlichen Kirschwassermarke insofern ungünstig ausgewirkt, als nur eine der angeschlossenen Firmen sich der vorgeschriebenen Kontrolle unterzogen hat.

Die Rekordernte des Jahres 1944 in Baselbieter Kirschen brachte es mit sich, dass grössere Quantitäten eingemaischt werden mussten, weil der Frischkonsum zusammen mit den Konservenfabriken zeitweise die täglich anfallenden Mengen nicht mehr zu übernehmen vermochte. Es darf erwartet werden, dass die Preisreduktion für Kirschwasser gegenüber dem Vorjahre auch eine Einschränkung des Verbrauchs an Kirschwasser-Verschnitten zur Folge haben wird (Baselland).

Absinth. Un fabricant d'une imitation d'absinthe a été condamné par un Tribunal de notre canton à un mois d'emprisonnement et au paiement des 3/4 des frais, pour avoir fabriqué, vendu, livré et détenu une boisson alcoolique tombant sous le coup de la loi fédérale sur l'interdiction de l'absinthe du 24 juin 1910 (Vaud).

Substances pour le traitement en cave des vins. Six produits désignés comme «acide citrique» n'étaient que de l'acide tartrique. Vu la grande pénurie en acide citrique, certaines maisons ont tendance à vendre l'acide tartrique ou d'autres produits comme acide citrique. Un contrôle sévère s'impose d'autant plus qu'une simple addition d'acide tartrique au vin, addition qui du reste est interdite, ne préserve pas les vins de la casse blanche (Valais).

Farben für Lebensmittel. Lebensmittelfarben wurden in verhältnismässig grosser Menge eingeführt, hauptsächlich eine als Zuckercouleur-Ersatz bezeichnete Mischung. Diese Farben wurden, da den Vorschriften entsprechend, nicht beanstandet. Einige Firmen wollen daraus den Schluss gezogen haben, dass dieser Ersatz nun überall an Stelle der schwer erhältlichen Zuckercouleur verwendet werden dürfe und begannen in grossem Umfang auch den Most und Wein zu färben. Die Verfolgung dieser unerlaubten Färberei hat bewirkt, dass einige Firmen nun auch aus Obstsaft und andern Produkten eine geeignete Zuckercouleur herstellen können (Aargau).

Zwei Blechfette, zum Einschmieren von Backblechen, erwiesen sich wegen ihrer agressiven Eigenschaften auf Metalle als Blechfette ungeeignet (Zug).

Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel. Eine Konservenfabrik unseres Kantons übersandte uns einige bombierte Büchsen von Gemüsekonserven sowie einige Dichtungsringe, wie sie für diese Büchsen Verwendung gefunden hatten. Dieser Fall war deshalb von Interesse, weil es sich hier nicht um Fäulnisbombage und auch nicht um Wasserstoffbombage handelte, sondern um Kohlensäurebombage. Der Büchseninhalt zeigte keinerlei Anzeichen von Verderbnis

und verdarb auch dann nicht, wenn einige Büchsen mehrere Tage im Brutschrank aufbewahrt wurden. Die Flüssigkeit in den Dosen war leicht sauer. Unter den gegebenen Umständen war zu vermuten, dass die Kohlensäurebildung in den Dichtungsringen stattfinde, die tatsächlich beim Eintauchen in schwache Säure eine nicht unerhebliche Kohlensäureentwicklung zeigten, die sich beim Erwärmen verstärkte und mehr als 24 Stunden anhielt. Es kam noch hinzu, dass die Büchsen zu stark gefüllt waren, was die Entstehung der Bombage erleichterte (Thurgau).

Cosmétiques. Un flacon contenant soit-disant une lotion pour les cheveux ne renfermait en réalité que de l'eau (Fribourg).

Eine Probe «Brillantine», die mit einem Glycerinersatz hergestellt war, enthielt neben ca. 17 % Zucker ungefähr 19 % Magnesiumchlorid (Basel-Stadt).

Ersatzlebensmittel. Eine milchähnliche Flüssigkeit, aus Sojamehl hergestellt, zeigte folgende Zahlen:

Spezifisches Gewicht	1,0136
Trockensubstanz	4,4 %
Stickstoff	0,27 %
Protein	1,7 %
Fett	0,3 %
Gefrierpunkt	— 0,175°.

Da zu Kriegszeiten von Konsumenten so ziemlich alles aufgenommen, was angeboten wird, hat sich eine Firma in unserem Kontrollgebiet erlaubt, ein Produkt entgegen einer seinerzeitigen Bewilligung zusammenzusetzen und unter guter Reklame in den Verkehr zu setzen. Die Ware selbst, ein Pulver für Frühstücksgetränk, ist so schlecht, dass sie von den Konsumenten grösstenteils nur einmal gekauft wird. So ergibt sich, dass das Produkt, wo es noch im Verkehr war, als sog. Ladenhüter verbleibt. Anlässlich unserer Kontrolle im Fabrikationsbetrieb benahm sich der Hersteller dieser Ware derart, dass er auf das Amtsbüro vorgeführt und die mit Beschlag zu belegende Ware wegen seiner Weigerung, eine Beschlagnahme anzuerkennen, weggeführt und in amtliche Verwahrung genommen werden musste (Zürich-Kanton). — Plus le contingentement et le rationnement des denrées alimentaires augmente, par suite des conditions économiques difficiles, plus on verra mettre dans le commerce des produits de remplacement, c'est pourquoi l'activité des organes du contrôle doit toujours s'intensifier. On peut dire qu'à chaque instant on découvre soit de nouvelles fraudes dans le domaine alimentaire, soit des produits qui ne sont pas mis dans le commerce sous leurs véritables dénominations, soit des étiquettes ou réclames fantaisistes pour des produits sans valeur.

L'adage qui dit que le public ne demande qu'à être trompé a toute sa valeur aujourd'hui, et nous en avons la confirmation par les produits achetés à la porte et que soumettent à l'analyse des particuliers. Telle de l'huile de noisettes vendue

sans carte et qui n'était autre que de l'huile de paraffine colorée artificiellement; concentré de fruits vendu comme miel naturel, etc. (Vaud).

Verschiedenes. Ein Scherzartikel «Eisfluid» bestand aus Schwefelkohlenstoff. Dessen Fabrikation wurde verboten (St.Gallen).

In Kalkrückständen von der Entsäuerung von Obstsaftkonzentrat konnten bis 29,5 % Zucker gefunden werden (Aargau).

In einer Anzahl von Metzgereien wurde ein als «Rosalin» bezeichnetes Pöckelsalz angetroffen, das ganz unzulässige Mengen von Nitrit enthielt (3 bis 8 %). Dies gab unserer Direktion Veranlassung, im Amtsblatt vor der Verwendung dieses Produktes zu warnen (Schaffhausen).

Nicht kontrollpflichtige Gegenstände. Zweifelhafte Heilmittel werden gelegentlich zu wucherhaft übersetzten Preisen an den Mann gebracht. So wurde ein fehlerhaft hergestellter Knoblauchsaft, als Mittel gegen rheumatische Leiden, zu einem Preise von Fr. 36.— pro kleine Kurpackung verkauft. Ein Kurpfuscher verlangte für ein angebliches Heilmittel gegen Kinderlähmung sogar Fr. 170.—. Die braune Flüssigkeit stellte lediglich eine 50 %ige Lösung von Malzextraktpulver dar, die, um eine nachträgliche Zersetzung hintanzuhalten, mit Benzoesäure konserviert war. Ein als Landwirtschaftslehrer sich vorstellender Bursche vertrieb im Kanton Uri zu unverschämten Preisen ein Heil- und Vorbeugungsmittel für Rindvieh gegen Verneblungsschäden. Das als sogenanntes Fresspulver anzusehende Mittel bestand aus Futterknochenmehl und Bockshornkleesamen, wovon 1 kg auf höchstens Fr. 5.— zu stehen kommt (Urkantone).

Abwasser und Brauchwasser. In 66 Abwassern oder Bachwassern, in den meisten Fällen eingeschickt nach Fischvergiftungen, konnten gelegentlich eigentliche Gifte nachgewiesen werden, wie Phenol, Nicotin, Schwefelverbindungen, Kreosot, Cyankali, meistens aber war die Vergiftung zurückzuführen auf eine starke Verschmutzung durch jauchehaltige, seifen- oder sodahaltige Abwasser, eine Verschlammung durch Eisenhydroxyd und andere unlösliche Verbindungen und häufig auf die Anwesenheit grösserer Mengen leicht oxydierbarer organischer Stoffe. Die Wärme und die im Wasserstand stark zurückgegangenen Wasserläufe begünstigten die schädliche Wirkung. Die Urheber der Verschmutzungen entgehen häufig ihrer Bestrafung, weil die Wasserproben nicht selten gefasst werden, wenn die schädigende Verunreinigung bereits wieder verschwunden ist (Aargau).