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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 38 (1947)

Heft: 6

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1946

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: 15.07.2025

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

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1946

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes

a) Gesetzgebung und Allgemeines

In Anwendung von Art. 55 des eidg. Lebensmittelgesetzes (vom 8. Dezember 1905) fasste der Bundesrat in seiner Sitzung vom 4. Oktober 1946 einen Beschluss über die Abänderung der Art. 331—343, 347, Abs. 5, 351, Abs. 2 und 363, Abs. 6 der eidg. Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 (Wein, Definition, Bezeichnungsvorschriften).

Das eidg. Departement des Innern erliess, gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 26. November 1940, nachfolgende Verfügungen zur Abänderung von Bestimmungen der eidg. Lebensmittelverordnung:

Verfügung Nr. 23 (vom 26. Februar 1946). Temporäre Abänderung von Art. 342, Abs. 2: Zulassung des Zusatzes von Zitronensäure zu Weinen des Jahrganges 1945.

Verfügung Nr. 24 (vom 15. April 1946). Art. 9, Abs. 2: Aufhebung. Abänderung resp. Ergänzung der Art. 81, Abs. 3: Definition von Schabziger. Art. 88: Weichkäse, Gewichtsangabe. Art. 122: Anforderungen an Bouillonpräparate. Art. 159, 160, 161 und 163: Definition und Anforderungen an Pudding-, Crème- und Glacepulver. Art. 401, Abs. 7bis: Aufhebung.

Verfügung Nr. 25 (vom 30. August 1946). Abänderung von Art. 165, Abs. 1: Erhöhung des Eigehaltes von Eierteigwaren.

Verfügung Nr. 26 (vom 24. Oktober 1946). Abänderung von Art. 171, Abs. 1: Bezeichnung der Enteneier.

Gestützt auf Art. 14 und 18 des Bundesratsbeschlusses vom 12. Juli 1944 über die Ausübung des Handels mit Wein erliess das eidg. Departement des Innern am 16. Januar 1946 einen Gebührentarif für die Inspektions- und Kontrolltätigkeit der Geschäftsstelle der eidg. Weinhandelskommission.

In Anwendung von Art. 337c der eidg. Lebensmittelverordnung erliess das eidg. Departement des Innern am 6. Dezember 1946 im Schweiz. Handelsamtsblatt eine Publikation betr. Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1946.

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

a) einer Abänderung der Vollziehungsverordnung des Kantons Zürich zum eidg. Lebensmittelgesetz vom 4. Juli 1946 (Befugnisse der milchwirtschaftlichen Inspektoren);

b) der kantonalen Verordnung der Kantone Waadt, Neuenburg, Freiburg, betreffend die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1./15. September bis 31. Dezember 1946.

Die in Art. 19 des Bundesratsbeschlusses über die Ausübung des Handels mit Wein, vom 12. Juli 1944, vorgesehene Genehmigung wurde vom Bundesrat für folgende kantonale Verordnungen erteilt: Appenzell A.-Rh., Glarus, Nidwalden, Obwalden, Schwyz und Zug.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidg. Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 67 Zirkulare mit total 152 Mitteilungen den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zugestellt.

	1946	*1945*
Von diesen Mitteilungen entfallen auf Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	21	88
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	36	47
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	41	44
Bewilligungen von Vitamin-Anpreisungen	20	16
Diverses	34	14

Die im letzten Jahresbericht erwähnte Expertenkommission trat zweimal, am 4. April und 8. November 1946, zusammen, wobei im Sinne der Interpretation der Lebensmittelverordnung total 16 Beschlüsse (Nr. 7—22) gefasst wurden.

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Die schon in früheren Berichten genannte Lebensmittelbuch-Kommission hielt im Jahre 1946 3 Sitzungen ab. Sie bearbeitete einen zweiten Nachtrag zum genannten Werk, in welchem die Neueinführung von Prüfungsmethoden für Malz und Malzprodukte vorgesehen ist. Da unterdessen die deutsche Auflage des Schweiz. Lebensmittelbuches vergriffen wurde, beschloss die Kommission, an eine Gesamtrevision des Buches heranzutreten, woran bereits intensiv gearbeitet wird.

Die sonstige wissenschaftliche Betätigung am eidg. Gesundheitsamte und in den anderen Laboratorien für Lebensmitteluntersuchung führte zu total 29 Publikationen, von denen 13 aus dem Laboratorium des eidg. Gesundheitsamtes, 3 aus den amtlichen Laboratorien für Lebensmittelkontrolle und 13 von anderen Autoren stammen.

c) *Lebensmittelchemikerprüfungen*

6 Kandidaten legten Ergänzungsprüfungen in Geologie oder Botanik im Rahmen der Vorprüfung für Lebensmittelchemiker ab.

d) *Kontrolle der Lebensmittel*

1. Durch die Sektion für Lebensmittelkontrolle am eidg. Gesundheitsamt

Die vor allem durch die Kriegszeit bedingte Überprüfung der Zusammensetzung und der Texte für Ersatzprodukte verschiedener Art hat weiterhin, gemessen an der Zahl der Fälle, stark abgenommen (1944: 119, 1945: 88, 1946: 21).

Ebenso sind die Aufträge anderer eidg. Amtsstellen aus gleichen Gründen stark zurückgegangen.

Die Anzahl der behandelten Fälle von Vitamin-Anpreisungen und von Texten für diätetische Nährmittel hat eher zugenommen.

Die übrige Arbeit im Sinne der Lebensmittelkontrolle (Erteilung von Auskünften betreffend gesetzliche Bestimmungen, internationaler Verkehr, Einführung neuer Kontrollbestimmungen, wie z.B. im Handel mit Wein, Beteiligung an Besprechungen usw.) hat sich trotz Abbau der kriegswirtschaftlichen Massnahmen nicht vermindert, sondern vermehrt.

2. In den Kantonen

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des eidg. Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten insgesamt 138 283 (129 538) Proben untersucht worden, von denen 13 081 (11 969) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 20 125 (14 017). Von Lebensmitteln wurden 137 075 (128 742) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1208 (796) Proben untersucht. Beanstandet wurden 12 855 = 9,4 % (11 809 = 9,2 %) Proben von Lebensmitteln und 226 = 18,7 % (160 = 20,2 %) von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Tätigkeit der Untersuchungsanstalten war, wie üblich, besonders auf dem Gebiete der Milchkontrolle eine sehr rege. Von sämtlichen untersuchten Lebensmittelproben entfallen 74,9 % (75,9 %) auf Milch.

Von 27 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurde in 4 Fällen der Befund der Vorinstanz bestätigt, in 16 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen, unerledigt sind noch 7 Fälle.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahre 2051 (1931) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer

Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 2.— bis 5000.— (Fr. 2.— bis 10 000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 78 196.— (Fr. 90 975.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 117 (113) Fällen von 2 bis 180 Tagen (3 bis 180 Tagen), total 2780 Tage (2828 Tage) ausgesprochen wurden.

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

In diesen Anstalten wurden an 68 (71) Lebensmitteln total 120 (123) Prüfungen durchgeführt, wobei 83 (84) Untersuchungen auf biologischem und 37 (39) auf chemischem Wege durchgeführt wurden.

Geprüft wurde auf

Vitamin	A	B_1	B_2	B_6	Nicot. S.	Pant. S.	C	D	E	F	
in	16	45	4	—	—	—	23	31	—	1	Fällen.

7 Produkte (von 68 = 10,3 %) mussten auf Grund der Untersuchung beanstandet werden, da sie weniger als die für eine Anpreisung notwendigen Mengen an Vitaminen aufwiesen.

Ausser der Ausarbeitung einiger neuer chemischer Methoden erstreckte sich die methodische Untersuchungsarbeit auf die Einführung der mikrobiologischen Untersuchungstechnik, und zwar insbesondere zur Bestimmung der Vitamine B_1, B_2, B_6, Nicotinsäure, Biotin- und Pantothensäure. Insgesamt wurden 33 biologische und 91 mikrobiologische Untersuchungen dieser Art ausgeführt (Basel).

4. An der Grenze

Im Berichtsjahre wurden von den Zollämtern insgesamt 5068 (1875) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 4968 (1852) Sendungen von Lebensmitteln und 100 (23) Sendungen von Gebrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 82 (226) Sendungen im Gesamtgewicht von 621 507 kg (851 845 kg).

Aus diesen Zahlen ist ersichtlich, dass die Lebensmittelimporte gegenüber dem Vorjahre eine wesentliche Zunahme erfahren haben, währenddem die Zahl der Beanstandungen stark zurückgegangen ist. Dies dürfte damit in Zusammenhang gebracht werden, dass die betreffenden Importwaren gegenüber denjenigen des Vorjahres eine wesentlich bessere Qualität aufwiesen.

e) Bundessubventionen

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

An die Kosten für den Umbau des Laboratoriums des Kantons Graubünden wurde im Berichtsjahr eine Subvention von Fr. 4236.— 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	130	25 833	1043	27 006	2956	10,9
Zürich, Stadt	Zürich	206	9 864	3153	13 223	333	2,5
Bern	Bern	485	3 846	1190	5 521	654	11,8
Luzern	Luzern	221	6 451	687	7 359	886	12,0
Uri	Brunnen	7	792	165	964	180	18,7
Schwyz	Brunnen	24	1 531	4740	6 295	617	9,8
Obwalden	Brunnen	—	698	13	711	48	6,7
Nidwalden	Brunnen	1	567	11	579	45	7,8
Glarus	Glarus	5	2 012	331	2 348	231	9,8
Zug	Zug	16	2 055	183	2 254	334	14,8
Freiburg	Freiburg	44	4 010	200	4 254	778	18,3
Solothurn	Solothurn	67	5 640	324	6 031	379	6,3
Basel-Stadt	Basel	317	3 605	910	4 832	549	11,4
Basel-Land	Basel	82	300	141	523	100	19,1
Schaffhausen	Schaffhausen	7	2 019	127	2 153	118	5,5
Appenzell A.-Rh.	St.Gallen	8	246	36	290	66	22,7
Appenzell I.-Rh.	St.Gallen	7	27	9	43	14	32,5
St.Gallen	St.Gallen	239	2 533	1018	3 790	567	15,0
Graubünden	Chur	140	4 864	403	5 407	561	10,4
Aargau	Aarau	63	7 143	650	7 856	588	7,4
Thurgau	Frauenfeld	33	3 922	436	4 391	354	8,1
Tessin	Lugano	288	9 308	1299	10 895	676	6,2
Waadt	Lausanne	896	6 617	764	8 277	555	6,7
Wallis	Sitten	34	2 932	682	3 648	698	19,2
Neuenburg	Neuenburg	561	3 033	849	4 443	339	7,6
Genf	Genf	199	5 058	761	6 018	484	8,0
Total Schweiz		4080	114 906	20125	139 111	13110	9,4

Tabelle 2

Übersicht 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 und deren Konzentrate	427	58	13,6
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	160	53	33,1
3	Backpulver und Presshefe	130	33	25,4
4	Bier	95	10	10,5
5	Brot und Backwaren	428	104	24,3
6	Butter	292	59	20,2
7	Diätetische Nährmittel	180	19	10,5
8	Eier und Eierkonserven	616	160	26,0
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	358	64	17,9
10	Fleisch und Fleischwaren	1811	304	16,8
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	227	25	11,0
12	Gemüse und Obst, frisch	74	20	27,0
13	Gemüse und Obst, konserviert	514	124	24,1
14	Gewürze, ohne Kochsalz	378	66	17,5
15	Honig	307	68	42,1
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	219	42	19,2
17	Kaffee	138	13	9,4
18	Kaffee-Ersatzmittel	57	7	12,3
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	177	14	7,9
20	Käse	821	61	7,4
21	Kochsalz	65	7	10,8
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	72	11	15,3
23	Konditorei- und Zuckerwaren	207	38	18,3
24	Konfitüren und Gelees	171	41	24,0
25	Kunsthonig	122	46	37,7
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	751	123	16,4
27	Milch	102 791	7360	7,2
	Übertrag	111 588	8930	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	111 588	8930	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	453	31	6,8
29	Mineralwasser	38	2	5,3
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	335	43	12,8
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	124	14	11,3
32	Pilze, frische	11	3	27,3
33	Pilze, gedörrte und Konserven	19	2	10,5
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchemehle und -massen	138	16	11,6
35	Schokolade	245	36	14,7
36	Sirupe	126	42	33,3
37	Speisefette und Margarine	377	64	17,0
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	413	126	30,5
39	Spirituosen	1505	516	34,3
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	150	27	18,0
41	Süsstoffe, künstliche	55	4	7,3
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	37	—	—
43	Tee und Mate	37	8	21,6
44	Teigwaren	137	28	20,4
45	Trinkwasser, Eis	8 701	1637	18,8
46	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	11 658	1203	10,3
47	Zuckerarten	365	64	17,5
48	Verschiedene andere Lebensmittel	563	59	10,5
	Zusammen Lebensmittel	137 075	12 855	9,4

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln			
1	Farben für Lebensmittel	22	2	9,1
2	Kellerbehandlungsmittel	28	4	14,3
3	Konservierungsmittel	48	3	6,2
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	98	9	9,2
	c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	90	12	13,3
2	Garne, Gespinste und Gewebe	34	2	5,9
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	78	26	33,3
4	Kosmetische Mittel	330	68	20,6
5	Mal- und Anstrichfarben	17	3	17,6
6	Petroleum und Benzin	32	4	12,5
7	Spielwaren	135	52	38,5
8	Umhüllungs- und Packmaterial	91	6	6,6
9	Wasch- und Reinigungsmittel	105	10	9,5
10	Zinn zum Löten	16	3	18,7
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	182	31	17,0
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1110	217	19,5
	Zusammenzug			
	Lebensmittel	137 075	12 855	9,4
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	98	9	9,2
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1110	217	19,5
	Zusammen	138 283	13 081	9,4

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	1	—	—	—	—
2	Eier	727	1	8 438	—	—
3	Eierkonserven	2	—	—	—	—
4	Fruchtsäfte	30	1	9 800	—	—
5	Gewürze	10	1	26	—	—
6	Honig	132	4	39 246,3	—	—
7	Kaffee	22	1	1 772,2	—	—
8	Kakao	115	1	11 700	—	—
9	Käse	20	—	—	—	—
10	Speisefett (ohne Butter)	3	—	—	—	—
11	Speiseöle	4	—	—	—	—
12	Spirituosen	306	11	7 706,7	—	—
13	Tee	2	—	—	—	—
14	Teigwaren	—	—	—	—	—
15	Wein	3130	30	392 646,9	—	—
16	Zucker und Stärkezucker	94	—	—	—	—
17	Verschiedene andere Lebensmittel	370	14	147 572,9	—	—
	Zusammen Lebensmittel	4968	64	618 909,0	—	—
	b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	100	18	2 598	—	—
	Zusammen	5068	82	621 507,0	—	—

Tabelle 4 *Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1946*

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)	45 797.48	221 990.76	12 319.50	5 487.50	285 595.24	44 956.03	240 639.21	60 159.—	—
Zürich (Stadt)	31 064.68	169 114.60	115.35	—	200 294.63	51 993.10	148 301.53	37 075.—	—
Bern	15 454.66	112 253.65	8 735.10	—	136 443.41	18 747.31	117 696.10	29 424.—	—
Luzern	13 163.28	49 610.—	1 255.90	240.70	64 269.88	11 726.80	52 543.08	13 135.—	—
Urkantone	8 349.65	33 530.50	1 618.05	—	43 498.20	8 817.95	34 680.25	8 670.—	—
Glarus	4 777.80	31 560.05	2 278.—	—	38 615.85	4 184.-	34 431.85	8 607.—	—
Zug	3 788.05	29 281.50	568.—	—	33 637.55	2 783.84	30 853.71	7 713.—	—
Freiburg	10 577.40	33 548.—	8 602.90	—	52 728.30	6 426.03	46 302.27	11 575.—	—
Solothurn	15 476.23	62 028.55	849.80	94.40	78 448.98	6 853.70	71 595.28	17 898.—	—
Basel-Stadt	28 778.85	121 429.11	510.30	—	150 718.25	33 260.86	117 457.40	29 364.—	—
Basel-Land	5 584.05	19 591.90	4 995.-	1 291.40	31 462.35	2 773.25	28 689.10	7 172.—	—
Schaffhausen	5 255.90	21 752.70	372.85	—	27 381.45	2 886.95	24 494.50	6 123.—	—
Appenzell A.-Rh.	4 271.30	4 608.—	726.45	584.30	10 190.05	989.55	9 200.50	2 300.—	—
Appenzell I.-Rh.	1 303.80	2 470.—	54.—	—	3 827.80	12.70	3 815.10	953.—	—
St.Gallen	24 290.67	88 655.-	3 004.80	2 393.60	118 344.07	36 799.15	81 544.92	20 386.—	—
Graubünden	12 309.95	62 334.95	2 519.85	1 339.65	78 504.40	10 073.30	68 431.10	17 107.—	—
Aargau	14 912 20	68 805.95	2 968.10	—	86 686.25	20 147.90	66 538.35	16 634.—	—
Thurgau	18 319.93	70 018.50	2 759.60	—	91 098.03	11 871.70	79 226.33	19 806.—	—
Tessin	16 754.05	45 562.20	6 218.82	—	68 535.07	9 616.65	58 918.42	14 729.—	—
Waadt	14 428.82	136 109.30	11 863.15	—	162 401.27	26 683.65	135 717.62	33 929.—	4 988.—
Wallis	11 323.79	49 192.—	1 903.50	—	62 419.29	13 891.05	48 528.24	12 132.—	—
Neuenburg	20 842.30	65 177.80	2 889.94	—	88 910.04	22 673.10	66 236.94	16 559.—	—
Genf	10 389.97	69 493.50	1 118.65	—	81 002.12	10 307.—	70 695.12	17 673.—	—
Zusammen	337 214.81	1 568118.52	78 247.61	11 431.55	1 995 012.49	358 475.57	1 636 536.92	409 123.—	4 988.—
1945	346 206.13	1 406 844.11	68 656.40	6 502.40	1 828 209.04	309 721.05	1 518 487.99	379 613.—	8 842.75
1944	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.—

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

Extraits
des rapports des autorités cantonales de surveillance

Allgemeine Bestimmungen der Lebensmittelverordnung
Dispositions générales sur les denrées alimentaires

Vis-à-vis des particuliers, le laboratoire est un service de renseignements apprécié et souvent nous avons pu découvrir des fraudes par l'examen des produits remis par des particuliers (Vaud).

Trente-sept des contestations mentionnées ne se rapportent qu'aux emballages, et ceci pour manque d'indication du poids net (Art. 16 de l'ODA). Voici la nature et le nombre de produits sur lesquels l'indication du poids net faisait défaut:

Articles de confiserie 5; articles de boulangerie 11; fruits conservés 8; cafés 5; graisse 1; miel artificiel 1; pâtes alimentaires 1; cacao 1; potage 1, confiture 1; céréales 1; beurre 1 (Valais).

Auf Grund von Art. 130 der eidg. Lebensmittelverordnung darf die Behandlung von Getreide mit giftigen Schädlingsbekämpfungsmitteln nur mit Bewilligung der zuständigen Lebensmitteluntersuchungsanstalt vorgenommen werden. Die Erteilung der Bewilligung ist an die Bedingung geknüpft, dass im Getreide oder Mehl keine Reste der Behandlungsmittel mehr nachweisbar sind. Da im Rheinhafen verschiedene Entwesungseinrichtungen, wobei mit sog. S-Gas gearbeitet wird, existieren bzw. in Betrieb genommen worden sind, hatten die Lebensmittelinspektoren wiederholte Kontrollen betr. Betriebssicherheit und Probenerhebungen begaster Körnerfrüchte vorzunehmen (Basel-Stadt).

Milch. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

a) In der ganzen Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	448
Entrahmung	219
Wässerung und Entrahmung	14
ungenügend im Gehalt	1028
verunreinigt	1430
von kranken Tieren stammend	603
andere Gründe (fehlerhaft usw.)	3754

b) In den einzelnen Kantonen:

Le nombre des cas d'écrémage n'a pas augmenté et reste sensiblement le même; il s'agit le plus souvent d'écrémage à la ferme par traite incomplète. Ce nombre serait sans doute plus élevé si dans chaque cas de lait faible en graisse on procédait à des contre-épreuves à l'étable. Dans la majorité des cas, nous nous bornons à faire des observations sur la qualité du lait (Vaud).

Unter den als *verunreinigt* beanstandeten Proben finden sich mehrere ungenügend filtrierte Ausmessmilchen. Die Kunden erhalten die Milch oft direkt aus dem Kessel, in den der Lieferant seine Tanse geleert hat. Wenn es gut geht, wird die Milch durch ein Sieb gelassen, aber nicht vorschriftsgemäss filtriert, wozu nur Wattefilter und in Sammelstellen Tuchfilter benutzt werden dürfen. Immer noch begegnet man bei Einführung von Wattefiltern seitens der Milchausmesser den grössten Schwierigkeiten. Als Einwand wird meistens geltend gemacht, dass die Milch zu langsam durchfliesse, namentlich wenn sie nicht mehr warm sei (Urkantone).

Der starke Missgeruch von Kannenmilch war durch die Milch einer mit Eierstockzysten behafteten Kuh verursacht worden (Solothurn).

In zwei Fällen lag keine absichtliche Wässerung vor; das Wasser war vielmehr durch das Erhitzen mit dem Olympic-Dampfapparat in die Milch gelangt, und zwar in Mengen von 15—18 %. Bei Milch, die als solche weiter verwendet wird, ist eine solche Behandlung natürlich unzulässig (Schaffhausen).

Neben der Reellität legen wir besonderes Gewicht auch auf den Gesundheitszustand der Milch. Schwierig gestaltete sich immer wieder die Frage der Banginfektionen. Wir haben wiederholt auch im Berichtsjahr menschliche Erkrankungsfälle festgestellt, welche auf eine Infektion durch die Milch zurückgeführt werden mussten, wobei aber stets Rohmilchgenuss im Spiele stand. Eine Abhilfe ist sehr schwierig. Es ist vollständig ausgeschlossen, dass jede Marktmilchprobe auf die Gegenwart von lebensfähigen Bangbakterien geprüft wird. In einzelnen Fällen, bei Milchproben einzelner Kühe, kann dies durchgeführt werden, sofern ein Verdacht vorliegt, dass die Übertragung dieser Krankheit durch die Milch der betreffenden Kühe stattgefunden hat. Wir können nur immer darauf hinweisen, dass die Marktmilch vor dem Genuss gekocht werden soll, um Infektionen zu vermeiden. Auf die Vorzugsmilch verweisen ist auch nicht immer angängig, da nur ganz vereinzelte Vorzugsmilchproduzenten vorhanden sind, in unserem ganzen Kontrollgebiet nur ein einziger in St.Gallen (St.Gallen).

Die immer noch relativ grosse Zahl fehlerhafter (kranker, schmutziger, nicht haltbarer) Milchen, die offenbar auch in andern Kantonen häufig genug getroffen werden, haben seit langem die Diskussion über die sog. Qualitätsbezahlung der Milch im Fluss gehalten. Laut Milchzeitung wird nun seit 1. November 1946 im Kanton Zürich die Konsummilch in der Weise nach Qualität bezahlt, dass

für Milch aus tuberkulosefreien Beständen 1/2 Rappen mehr ausgerichtet wird. Es ist dies offenbar ein Anfang, doch kann der Wert desselben nicht hoch genug eingeschätzt werden, indem man damit erstmals in das Gebiet der praktischen Durchführung dieser Qualitätsbezahlung vorgerückt ist und deshalb endlich Erfahrungen sammeln kann. Wichtig erscheint uns in diesem Zusammenhang, dass hierbei der *hygienischen* Milchbeschaffenheit der Vorzug gegeben wurde, und nicht den Gehaltswerten. Von verschiedenen Seiten wurde vielfach z.B. die Bezahlung nach Fettgehalt oder Trockensubstanz usw. gefordert (Luzern).

Die vielen Beanstandungen von Frühstücksmilchen beweisen die Wichtigkeit dieser Kontrollen, besonders im Hinblick auf die einsetzende Konjunktur in unserer Hotellerie (Graubünden).

Die empfindliche Erhöhung der Beanstandungen wegen Wässerung und wegen Entrahmung ist vor allem auf eine von unseren Lebensmittelinspektoren systematisch durchgeführten Kontrolle der alkoholfreien Wirtschaften und der Gasthäuser, in welchen gekochte Milch serviert wird, zurückzuführen. In 67 Betrieben wurde je eine Probe der rohen und gekochten Milch erhoben. In 16 Betrieben dienten zur Erhitzung der Milch Dampf-Kochapparate, in welchen die Milch eine mehr oder weniger starke Wässerung erfuhr, je nachdem der Apparat mehr oder weniger gut funktionierte: während in 11 Fällen der Wasserzusatz 6—15 % betrug, erhöhte er sich in 4 Fällen bis auf 59 % und erreichte in einem Fall 129 %. — Die gekochte Milch war in 8 Fällen abgerahmt und in 2 Fällen mit Magermilch vermischt. — In 8 anderen Wirtschaften, die keine Dampf-Erhitzer brauchten, war die Milch ebenfalls abgerahmt (Basel-Stadt).

Die beanstandeten Schulmilchen weisen Keimgehalte pro 1 cm³ von 100 000 bis 1 000 000 auf. — Bei einer Beanstandung wegen Wässerung wurde der Einwand gemacht, eine der Kühe habe einen tierärztlichen Eingriff und eine Einspritzung erlitten und dies müsse den Unterschied im Gehalt und damit eine Wässerung vorgetäuscht haben. Ein Einfluss auf die Milch war nicht ohne weiteres von der Hand zu weisen, wenn er auch nicht erwiesen ist. Zufällig hatten wir Gelegenheit, die Milch einer andern Kuh zu untersuchen, welche die genau gleiche Behandlung erfahren hatte. Da sie nicht stierig wurde, erhielt sie eine Einspritzung von 4 cm³ Neo-Benzoestrol «forte» Stricker. Sie gab vorher 9 l, nach der Behandlung am Abend 3 l, am nächsten Morgen wieder 9 l Milch.

	Verdachtskuh Liefer-Stallprobe		Versuchskuh Abend-Morgenmilch	
Spezifisches Gewicht bei 15° C	29,0	30,9	36,6	33,5
Fett %	3,9	4,5	2,3	4,8
RZ des Hg. Serums	40,8	43,3	45,7	44,7

Bei der Verdachtskuh errechnet sich ein Wasserzusatz von 7 %. Bei der Versuchskuh würde man eher auf Abrahmung schliessen, sicher nicht auf Wässerung. Auffällig sind die stark erhöhten RZ (Aargau).

Käse. Ein Käse enthielt Kolibakterien und erzeugte starke Vergiftungserscheinungen (Graubünden).

Dans 4 cas, des «reblochons» originaux du Pont (Vallée de Joux) ont provoqué des intoxications dues au coli (Genève).

Margarine. 2 Emulsionsmittel für die Margarinefabrikation bestanden aus einer Mischung von verschiedenen fettsauren Glyceriden, deren Verwendung zur Margarinefabrikation in Mengen von höchstens 0,2 ‰ im Einvernehmen mit dem eidgenössischen Gesundheitsamt gestattet wurde (Zug).

Speisefette. Aus Argentinien eingeführtes Schweinefett war beim Lagern in einem kühlen Keller völlig talgig geworden, und zwar nur diejenigen Partien, die in neuen Eichenfässern geliefert worden waren. Vorläufig kann diese Tatsache nicht anders gedeutet werden, als dass die neuen Fässer schlecht gedämpft waren und deshalb irgendein Stoff aus dem Holz das Talgigwerden eingeleitet oder beschleunigt hat (Zürich-Kanton).

Speiseöle. Ein als «Weissöl» an einen Hotelbetrieb offeriertes Öl zur Herstellung von Ölsaucen, Buttercrèmen und Salatsaucen erwies sich als reines Paraffinöl. Wir haben sofort alle amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten hievon benachrichtigt, ebenso die selbständigen Lebensmittelinspektorate. Paraffinöl ist wegen seiner Unverseifbarkeit als Lebensmittel unbrauchbar und darf nicht für die oben erwähnten Zwecke verwendet werden (St.Gallen).

Mayonnaise. Um trotz der Ölknappheit Mayonnaise servieren zu können, hatte der Koch eines grossen Restaurants Paraffinöl (gemäss einem Diät-Rezept für Fettsucht) verarbeitet. Mit dieser «Erfindung» wollte er auch Kollegen in Basel und auswärts beglücken und liess einige Kannen des Mineralöls unter der Bezeichnung «Weissöl, garantiert pharm. rein und geruchlos, punktfrei» an verschiedene Adressen spedieren. Er empfahl es auch zur Bereitung von Ölsaucen, Buttersaucen (!) und von Salat (Basel-Stadt).

Fleischwaren, Fleischextrakte, Bouillonpräparate. Das Olivenöl einer Thon-Konserve war so stark ranzig, dass der Säuregrad 230 betrug. Die Reaktion nach *Kreis* fiel negativ aus (Zürich-Stadt).

Von total 85 Proben kontrollierter Fleischwaren wurden 43 beanstandet. Wegen unerlaubten Zusätzen von Mehl, Kartoffeln usw. mussten 31 Fleischwaren beanstandet werden. 7 Wurstdärme erwiesen sich als künstlich gefärbt, wobei in den meisten Fällen auch der verwendete Farbstoff beschlagnahmt werden konnte. 7 Proben Fleischwaren, davon etliche Proben argentinischer Speck, erwiesen sich als verdorben, teils ranzig, teils talgig. In einem Fall wurde Fleisch eines notgeschlachteten Schafes, welches infolge Fressens eines zinkphosphidhaltigen Schädlingsvertilgungsmittels erkrankte, als für den menschlichen Genuss untauglich erklärt (St.Gallen).

Eine Sendung Importspeck aus Amerika wies einen durchdringenden Geruch nach Buttersäure auf, so dass er eher nach verdorbenem Käse roch. Die ermittelten Zahlen ergaben folgendes Bild:

Säuregrad	16,8 (statt max. 5)
Kreis'sche Verdorbenheitsreaktion	stark positiv
Lea-Zahl	30 (statt ca. 4)
Prüfung auf Ketonranzigkeit	stark positiv

Es lag somit sowohl hydrolytische wie oxydative Ranzigkeit vor. Das Fett wurde raffiniert (Luzern).

Eine Probe Thon-Purée enthielt mehr Kartoffelstärke als Fischbestandteile. Ebenso enthielten zwei Makrelen-Pain-Proben mehr Stärke als Fleischbestandteile (Graubünden).

Von den 23 Proben Fleischextrakten und Bouillonpräparaten waren 6 wegen ungenügendem Kreatiningehalt zu beanstanden, da die Fabrikanten die durch Verfügung vom 15. April 1946 wieder erhöhte Mindestgrenze von 0,5 % nicht beachtet hatten (Basel-Stadt).

Unter den 17 beanstandeten Proben befanden sich 11 Konserven, die stark bombiert waren. Das gebildete Gas war Wasserstoff und durch Angriff der Aluminiumdosen entstanden. Dieses Material eignet sich nicht, wenn der Inhalt sauer oder gesalzen ist. Obwohl der Inhalt in keinem Fall verdorben war, mussten solche bombierte Büchsen als verdächtig vom Verkehr ausgeschlossen werden (Aargau).

Körnerfrüchte und Mahlprodukte. Der im Privatauftrag untersuchte Mehlzusatz «Conni» enthielt Ammoniumpersulfat (rund 40 %) und war deshalb unzulässig (Zürich-Stadt).

Ein Selbstversorgermehl wies einen Gehalt an Trockenkleber von 7 % und eine diastatische Kraft nach *Lintner* von 120 auf. Ein Backversuch ergab, dass dieses Mehl vollständig backunfähig war und sich zur Herstellung von Brot absolut nicht eignete (St.Gallen).

Ein Bäckermeister beklagte sich beim Ortsexperten über das ihm von den Landwirten zum Verbacken übergebene Mehl, das kein einwandfreies Brot ergab. Das Mehl wurde daraufhin ausgesiebt und der Siebrückstand an uns eingesandt. Er bestand aus einer sauren, ganz mit Mottenspinst, Motten und Maden durchsetzten Masse. Das Mehl hätte nur noch als Viehfutter qualifiziert werden können. Gewisse Reklamationen der Kundschaft lassen den Verdacht aufkommen, dass auch anderwärts der Lagerung des Mehls entweder nicht die nötige Aufmerksamkeit geschenkt wird, oder dass eben auch nicht die geeigneten Lagerungsbedingungen vorhanden sind (Luzern).

Brot und Backwaren. Aus Amerika eingeführte sog. «Butter-flavored cookies» waren mit einem künstlich aromatisierten Kochfett hergestellt (Zürich-Kanton).

E continuato e sarà intensificato con la vendita del nuovo pane semibianco il controllo di questo principe dell'alimentazione. Le contestazioni dipendono quasi tutte da difetti di lavorazione e di lievitazione trascurate (Ticino).

Backpulver. Ein Pulver enthielt als mineralisches Verdünnungsmittel 25 % Talk (Urkantone).

Teigwaren. Während des Kochens in einem Glasgeschirr angeblich grün gewordene Teigwaren enthielten nicht etwa Kupfer, sondern Schimmelkulturen (Zürich-Kanton).

Eier und Eierkonserven. Es war keine Seltenheit, dass von den aus USA importierten Eiern bei einzelnen Sendungen bis zu 32 % als verdorben ausgeschieden werden mussten (Zürich-Kanton).

Ein Geschäftsmann aus dem Kanton Uri wurde verzeigt, weil er auf ausländischen Eiern den Importstempel entfernt und diese als Landeier mit entsprechend höherem Preise seinen Kunden verkauft hatte (Urkantone).

Die Eiersendungen aus USA ergaben oft sehr grosse Ausfälle an faulen Eiern, ausgelaufenen Schalen, verschimmelter Ware usw. Die Kistchen waren für den Transport auf solche Strecken und bei mehrmaligem Umlad viel zu schwach. Zerbrochene und ausgelaufene Eier gaben dann zu Fäulnis und Verschimmelung in der Kiste Anlass und zogen die übrigen Eier in Mitleidenschaft (St.Gallen).

L'importation grandissante d'œufs a été suivi d'un relâchement considérable quant à l'estampillage d'indication étrangère. Il a été constaté 29 cas d'inobservation de cette prescription (Genève).

Gefrierei war verdorben. *Lea*-Zahl des Fettes 35,6 (Glarus).

Ein Volleipulver enthielt nur 28 % Fett und erwies sich als künstlich gefärbt. Es musste daher angenommen werden, dass Trockeneiweiss zugesetzt und das Produkt nachher gefärbt wurde (Luzern).

Obst und Gemüse. Italienische Trauben zeigten starken Geruch und Geschmack, herrührend von einem Schädlingsbekämpfungsmittel (Glarus).

1 Probe Kastanienpurée mit Traubensaftkonzentrat war durch Beimischung von Kastanienschalen verunreinigt (Bern).

4 Proben Aprikosenpulpe waren wegen Beimischung von Trockenfrüchten zu beanstanden (Bern).

In einer Probe sterilisierter Bohnen, die verdorben waren, einen stark käsigranzigen Geruch und einen weissen Belag aufwiesen, konnte Bacillus botulinus nachgewiesen werden (Basel-Stadt).

Die günstige Kirschenproduktion, die soweit ging, dass zeitweise der Markt die angebotenen Früchte nicht mehr aufnehmen konnte, machte das Einlegen grösserer Mengen dieser Früchte ins Fass notwendig, und es ist zu erwarten, dass für Kirschwasser der Provenienz 1946 eine weitere Preissenkung eintreten wird (Baselland).

Über die Obstdörrereien konnten weitere Beobachtungen gesammelt werden. Im ganzen bestehen im Freiamt 64 Dörrereien, die im vergangenen Jahr 79 300 kg, im Vorjahr dagegen 271 000 kg Trockenbirnen erzeugten. Es handelt sich also um eine ganz ansehnliche Industrie, die sich jedoch hinsichtlich Öfen, Vorbehandlung des Obstes und Lagerung der fertigen Ware nur wenig von der Hausindustrie unterscheidet, aus der sie sich entwickelt hat. Dass die Obstdörrung keine Abfallverwertung sein darf, sondern eine Konservierung von erstklassigem Obst, das ein entsprechend beschaffenes und behandeltes Ausgangsmaterial voraussetzt, wird zu wenig berücksichtigt. Geschütteltes, zerschlagenes und beschmutztes Obst sollte nicht verwendet werden. Das Waschen ist eine Ausnahme, Waschanlagen fehlen. Eine Auslese von Hand wird zwar behauptet, ist aber nicht bewiesen, und festgestellt wurde jedenfalls, dass gelegentlich die Birnen einfach auf die Trockenhurden geschaufelt werden. Die Lagerung bis zur Verarbeitung geschieht in den meisten Fällen auf ungedeckten Bretterbühnen. Die mit grossem Holzaufwand geheizten sog. «Freiämter Dörröfen» können nur gefühlsmässig reguliert werden, Thermometer sind gelegentlich vorhanden. Das Sortieren des Dörrgutes wird z.T. als Abendbeschäftigung durch die Familienmitglieder am Tisch der Wohnstube durchgeführt. Die Lagerung geschieht in offenen, losen Haufen im offenen Estrich oder in einem unbenützten Zimmer, auch in Körben und Harassen, nicht selten mit landwirtschaftlichen Geräten zusammen. Zweckmässige, staubsichere Truhen wurden gelegentlich angetroffen (Aargau).

Pilze und Pilzkonserven. Die Witterungsverhältnisse des Berichtsjahres waren dem Wachstum der Pilze wenig günstig. Die langanhaltende Trockenheit des Frühjahres hatte nicht nur eine sehr geringe Auffuhr der Frühlingspilze zur Folge, sondern wirkte sich auch auf den Verlauf der gesamten Pilzsaison ungünstig aus. Sämtliche Speisepilze mit Ausnahme des Eierschwammes verzeichnen erheblich geringere Ergebnisse als in den vorangegangenen Jahren (Zürich-Stadt).

153 espèces ont été présentées au contrôle en vue de la vente dans 18 principales communes du canton, représentant un poids total de 30 688 kg. Valeur approximative: Fr. 132 000.—. Les inspecteurs ont procédé au séquestre et à la destruction de 584 kg. de champignons (81 kg. vénéneux et 503 kg. avariés).

L'inspecteur de la Ville de Lausanne signale dans son rapport un cas bénin d'empoisonnement provoqué par des champignons achetés à un colporteur (Vaud).

L'expert a séquestré environ 600 kg. de champignons verreux ou avariés et, à deux reprises, des amanita verna accompagnaient des psaliotes. — 4500 kg. de champignons de toutes les espèces ont été contrôlés pour le compte des particuliers. Ce contrôle a permis de découvrir deux exemplaires d'amanita phalloides au mileu de Polyporus ovinus (Fribourg).

Aus den Jahresberichten der 12 amtlichen Pilzkontrolleure kann entnommen werden, dass es ihnen wiederum möglich war, durch ihre Tätigkeit nachteilig veränderte, ungeniessbare und giftige Pilze vor dem Verbrauch zu beseitigen. Anlässlich des Rapportes wurde mit Bedauern darauf hingewiesen, dass immer wieder der Versuch gemacht wird, Pilze unter Umgehung der Kontrolle zu verkaufen und dass es daher nötig sei, durch die Presse das pilzkonsumierende Publikum auf die Notwendigkeit der Kontrolle der Speisepilze aufmerksam zu machen (Baselland).

Honig und Kunsthonig. 2 ausländische Bienenhonige wurden wegen Anpreisung des Vitamingehaltes auf den betreffenden Etiketten beanstandet, da gestützt auf zahlreiche Literaturangaben Bienenhonig kein nennenswerter Vitaminträger ist. Der Hinweis auf den Vitamingehalt wurde deshalb verboten (Zug).

2 Proben Kunsthonig wurden wegen des zu hohen Wassergehaltes beanstandet, eine weitere Probe enthielt künstliche Aromastoffe (Urkantone).

Eine importierende Firma hatte auffallend dunklen amerikanischen Honig in Verkehr gebracht. Die Oxymethylfurfurol- und die Diastasereaktion deuteten zunächst auf Kunsthonig. Albuminat, Säure, Asche sprachen für echten Honig, ebenso der mikroskopische Befund. Der Geschmack deutete eher auf Traubenkonzentrat. Wir schlossen schliesslich auf stark überhitzten Honig und sagten dies der Lieferfirma auf den Kopf zu. Es wurde darauf bestätigt, dass der Honig zum Abfüllen jeweilen kurze Zeit auf 120° erhitzt werde. Damit wurden die wertvollen fermentativen Eigenschaften des Honigs vernichtet. Der Vorrat wurde als Backhonig freigegeben. Die Firma hat einen Wärmeapparat mit Thermostat angeschafft und auf 45° eingestellt, so dass weitere Schäden nicht befürchtet werden müssen. — Ein weiterer «Bienenhonig» wurde auf Grund der Feststellung von Calciumtartratkristallen bei der mikroskopischen Untersuchung als Gemisch von Honig mit entsäuertem Traubensaftkonzentrat erkannt (Kunsthonig) (Luzern).

Zucker und künstliche Süsstoffe. Ein noch 67 % Zucker enthaltender Stärkezucker war trotz hohem Zuckergehalt so bitter, dass er nur noch für Kaffee-Ersatz und als Couleur verwendet werden konnte (Zürich-Kanton).

Eine Probe Zucker enthielt ca. 5 % Alaun (Solothurn).

Wegen starker Verunreinigung, vielfach infolge Meerwasserhavarie, erwiesen sich 17 Proben Zucker als nicht mehr konsumfähig (Bern).

Aus Übersee (Cuba) kamen verschiedene Produkte aus Rohzucker, die der Rationierung nur wegen der ungenügenden Reinheit entgingen (Cuba-Zucker). Auch ihre Form durfte nicht an den gewöhnlichen Zucker erinnern (Candy Balls, Cuba Hard Candy usw.). Gegen Ende des Jahres waren auch Produkte aus der Tschechoslowakei im Handel, die in Form von Stangen oder von grossen Würfeln (Kuba-Zucker!) fast reinen Rohrzucker darstellen; nur ein geringer Gehalt an Invertzucker vermochte sie von der Rationierung auszuschliessen. Dafür waren sie aber ca. zweimal so teuer wie der gewöhnliche Zucker (Basel-Stadt).

Zwei im Privatauftrag untersuchte, als «Rein-Saccharin» bezeichnete Präparate enthielten erhebliche Mengen p-Sulfaminbenzoesäure (bis 50 %) und durften im Lebensmittelgewerbe nicht verwendet werden (Zürich-Stadt).

Konditorei und Zuckerwaren. 2 Proben «Butterli» oder «Petit-Beurre», welche auf der Packung als mit Butter hergestellt deklariert waren, enthielten ein Fett, das nur zur Hälfte aus Butterfett bestand, während amerikanische Biscuits, die mit Butter bloss aromatisiert waren, auf ihrer Packung das Wort «Butter» in zur Täuschung geeigneter Grösse und Aufmachung trugen (Basel-Stadt).

Der Gehalt an Unverseifbarem im Fett von 8 Biscuitproben betrug 0,4—1,3 % (Aargau).

Konfitüren. In einer Konfitüre musste festgestellt werden, ob sie mit Saccharose oder Fruchtkonzentrat gesüsst sei. Da nur wenig Rohrzucker vorhanden war, wurde an Versuchen ermittelt, wie stark die Saccharose beim Einkochen und Lagern von Konfitüre invertiert werde.

500 g Johannisbeeren wurden mit 500 g Saccharose eingekocht:

Nach Einkochen	% Saccharose invertiert
sofort	57,1
2 Wochen	58,2
1 Monat	58,5
6 Monate	64,5
1 Jahr	66,9

Also kann aus dem in einer Konfitüre ermittelten Saccharosegehalt nicht mit Sicherheit auf die ursprünglich zugesetzte Menge geschlossen werden. Wir konn-

ten ferner feststellen, dass Rohrzucker nicht besser konserviert als Invertzucker. — Eine geschmacklich als stark vergoren zu bezeichnende Hagebuttenkonfitüre enthielt 1,2 cm^3 / 100 g Alkohol (Zürich-Kanton).

Une confiture d'oranges a été contestée pour teneur en eau trop élevée (59,6 %).

Une autre confiture d'abricots a été également contestée pour présence de gélatine (2,5 %) (Vaud).

Die Beanstandungen bei Konfitüren betrafen folgende Fälle: 1 Probe enthielt zu viel Wasser und zwei andere hatten einen Zusatz von Stärke erhalten, angeblich durch Verwendung von Bataten (Süsskartoffeln), um den Zucker einigermassen zu ersetzen (Basel-Stadt).

Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate und Fruchtsirupe. Ein jugoslawischer Weichselkirschensaft musste wegen Konservierung mit Salicylsäure beanstandet werden (Zürich-Kanton).

Mehrere künstlich gefärbte, mit Obstsaftkonzentrat gesüsste Sirupe mit Himbeeraroma gelangten unter der irreführenden Bezeichnung «Himbeersirup» in den Verkehr. Zur Aromatisierung dürfen nur natürliche Fruchtessenzen verwendet werden. Ein mit Amylacetat hergestelltes Präparat war daher als nicht verkehrsfähig zu beurteilen (Urkantone).

In einer Konditorei wurde eine grössere, angeblich wegen Missgeschmack unverwendbare Sendung Trockentraubenkonzentrat mit einem deklarierten Zuckergehalt von 77—80 % angetroffen. Die Untersuchung ergab einen Gesamtzuckergehalt von nur 67,1 %. Ausserdem enthielt das Präparat 4,87 g schweflige Säure pro kg. Die Schwefelung machte sich derart bemerkbar, dass das Produkt als in dieser Beschaffenheit unverwendbar taxiert werden musste (Urkantone).

Zitronen- und ein Orangensaft enthielten Salizylsäure (Graubünden).

Die beanstandeten Sirupe waren alle künstlich gefärbte Himbeersirupe (Basel-Stadt).

Trinkwasser.

a) In einem Grundwasserpumpwerk zeigten sich an der Pumpe sehr starke Korrosionserscheinungen. Eine Untersuchung des fraglichen Wassers ergab keine Anhaltspunkte für irgendeine Aggressivität: Wasserstoffionenkonzentration, Sauerstoff- und Kohlensäuregehalt waren durchaus normal. Dennoch fanden sich in der Pumpe innerhalb eines halben Jahres so starke Rostansätze, dass sie nicht mehr gedreht werden konnte. Im Wasser aus der Pumpe fand man nach einem längeren Stillstand und auch unmittelbar nach dem Beginn des Pumpens sehr hohe Mengen Eisen, das dann beim Zutritt von Luft wieder ausgeschieden

wurde. Das Eisenlösungsvermögen des Wassers musste dem elektrischen Potential zwischen dem Laufrad der Pumpe (Bronze) und der Leitung (Eisen) zugeschrieben werden. Eine ähnliche Erscheinung wurde auch in einer Kaserne beobachtet, wo Bronzearmaturen bewirkten, dass von den galvanisierten Röhren beträchtliche Mengen Zink in Lösung gingen.

b) Die Prüfung eines Grundwassers in einem erst vor einem Jahr nach einem Pumpversuch mit gutem Befund erstellten Pumpwerk ergab eine äusserst starke Verschmutzung mit Fäkalstoffen. Nach längerem Suchen wurde dann eine in der Nähe des Pumphauses verlegte Jaucheleitung entdeckt, die undicht geworden war. Es ist wohl nur einem Zufall zu verdanken, dass keine Typhusfälle aufgetreten sind. Die Folgen einer Infektion des Wassers mit Typhusbakterien wären unabsehbar gewesen, da dieses Pumpwerk ein ganzes Dorf mit Trinkwasser versorgt. Man sieht hier, wie wichtig es ist, Trinkwasserversorgungen sehr häufig zu kontrollieren und auch dafür zu sorgen, dass vor der Erstellung von Neuanlagen die Abwasserverhältnisse des Einzugsgebietes genau abgeklärt werden.

c) Bei einem provisorischen Grundwasserpumpversuch fanden sich in einer Tiefe von ca. 20 m und bei einer Überdeckung mit 15 m feinem Sand noch vereinzelte Darmbakterien. Eine nähere Untersuchung der Umgebung ergab als Verunreinigungsquelle undichte Jauchegruben in einer Entfernung von 100 bis 200 m. Man ersieht daraus, dass selbst mächtigere Sandschichten bei ungünstigen Verhältnissen eine ungenügende Filtrationskraft aufweisen können. Versickerungen in Grundwassergebieten sind deshalb grundsätzlich zu untersagen. Im Kanton Zürich besteht dieses Verbot bereits (Zürich-Kanton).

Malheureusement, il y a toujours des communes, même importantes qui se trouvent complètement dépourvues d'eau potable. Dans de nombreuses autres communes, les installations sont défectueuses et la quantité d'eau disponible ne suffit pas aux besoins de la population, de sorte qu'en cas de pénurie, on introduit dans les réservoirs des eaux superficielles (bisse, ruisseaux, etc.). Nous avons effectué de nombreuses visions locales en étroite collaboration avec le service de l'hygiène. A cette occasion, nous avons pu prouver aux intéressés l'urgente nécessité d'établir des services publics d'eau potable ou d'étendre notablement des installations déjà existantes ou encore d'apporter des améliorations indispensables. D'autre part, le chef du service de l'hygiène a profité de chaque occasion pour encourager les communes et les rendre attentives sur leur responsabilité, par voie de circulaire. En règle générale, on peut dire que les communes ne manquent pas de bonne volonté. — En général et surtout dans les communes de montagne, il est tout à fait impossible de mettre des projets à exécution sans l'aide financière de l'Etat. Nous espérons que cette aide viendra bientôt, sinon les efforts du Laboratoire et du Service de l'hygiène dans ce domaine seront en grande partie inutiles (Valais).

Es mussten gerade in der Berichtsperiode in einzelnen Fällen schärfere Massnahmen angedroht werden, weil Besitzer öffentlicher Wasserversorgungsanlagen oder Gemeindebehörden trotz weit zurückliegender und immer wiederholter Beanstandungen es unterliessen, gewisse schwerwiegende Misstände zu beseitigen. — Das Laboratorium hatte jedoch nicht nur hygienische Belange der Wasserversorgung, sondern auch wasserwerktechnische Fragen zu behandeln (Prüfung des Wassers auf schädigende Einflüsse gegen Wasserwerksbauten und auf Stoffe, die dessen Verwendung als Brauchwasser herabsetzen). Ein interessanter Fall dieser Art liegt vor bei einer neuen Grundwasserbohrung des Surenthals. Das Wasser enthielt 4 mg/l Eisen und 0,3 mg/l Mangan, während bei im gleichen Gebiet nur wenige Meter abseits liegenden ältern Bohrungen weder Eisen noch Mangan nachweisbar sind. Der Mangangehalt scheint im Grundwasser des Suhrentals, soweit es gleichzeitig eisenführend ist, typisch zu sein. So liefert die Stadtwasserversorgung in Sursee und eine kleinere Betriebswasserversorgung bei Sempach-Station ebenfalls manganhaltiges Wasser (Luzern).

Alkoholfreie Getränke. Die im Berichtsjahr untersuchten alkoholfreien Traubensäfte wiesen Zuckerwerte von 99 bis 146 g im Liter auf (Zürich-Stadt).

Ein ebenfalls im Privatauftrag untersuchter Süssmost enthielt deutlich nachweisbare Mengen Zink, was auf die Aufbewahrung in einem galvanisierten Gefäss zurückzuführen war. Der Süssmost war daher als gesundheitsgefährlich zu beurteilen. — Ein sog. alkoholfreier Aperitif wies 1,9 Vol.% Alkohol auf und war deshalb wegen zur Täuschung geeigneter Bezeichnung zu beanstanden (Zürich-Stadt).

Deux produits désignés comme jus de pommes pur n'en contenaient que très peu, ils étaient édulcorés et colorés artificiellement. Dans deux autres cas, nous avons décelé des agents conservateurs (Valais).

In einem Fall gelangte wiederum ein Süssmost zur Untersuchung, welcher in einem verzinkten Waschhafen sterilisiert wurde. Der Zinkgehalt betrug 529 mg/l, weshalb 200 Liter Süssmost vernichtet werden mussten (St.Gallen).

Von Süssmost-Konsumenten wurde uns im Sommer korbflaschenweise Süssmost überbracht, mit der Beschwerde, der durch eine kleine Süssmosterei gelieferte Most habe Leibschmerzen und Erbrechen verursacht. Es handelte sich um *nicht filtrierten*, also noch trüben, nur durch Pasteurisation entkeimten Süssmost. Tatsächlich war er nicht in Gärung geraten, aber mit ganzen Decken und Klumpen von Schimmel bedeckt und durchsetzt. Bei der mikroskopischen Prüfung war das vorherrschende Element die Schimmelspore (Pinselschimmel). Das Vorkommnis beweist, dass das Pasteurisieren zur Abtötung der Hefe, aber nicht des Schimmels und vermutlich auch nicht anderer schädlicher Pilze ausreicht.

Unfiltrierte Ware mag sich somit bei raschem Konsum bewähren, eignet sich aber keineswegs zu längerem Aufbewahren in angebrochenem Zustand (Luzern).

Kaffee-Ersatzmittel. Ein Kaffee-Ersatz aus gebrannter Melasse gab eine stark saure Lösung. 40 g einer Mischung von 70 % Bohnenkaffee mit 30 % dieses Ersatzmittels im Liter Wasser gelöst vermochte noch Milch zu gerinnen, wenn der Anteil der Milch 25 % betrug (Glarus).

Kakao, Schokolade, Kakaofett und Glasurmassen. Ein Kakaopulver enthielt erhebliche Mengen Kakaoschalen, deren Menge nach einer ganz rohen Schätzung 10—15 % betrug. Das Pulver war nicht verkehrsfähig (Zürich-Stadt).

Der enorme Bedarf an Schokolade, dem offenbar trotz nunmehr stark gesteigerter Einfuhr von Halbfabrikaten die schweizerischen Schokoladefabriken bei weitem nicht zu genügen vermögen, hat es mit sich gebracht, dass dieses Jahr auch in unserem Kanton massenhaft ausländische Schokolade und Halbfabrikate eingeführt wurden. Diese Marktvorgänge zeichneten sich in unserem Betrieb dadurch ab, dass uns von den Zollämtern, aber auch von der Marktkontrolle des schweizerischen Schokoladesyndikates Proben zugesandt wurden, die hinsichtlich der Anforderungen an Schokolade sowie hinsichtlich der Packungsvorschriften der Lebensmittelverordnung (Angabe der Firma, Gewicht, Preis) zu prüfen waren. Vielfach wurden Tafeln verkauft, die ohne irgendwelche Angaben einfach in farbiges Staniol eingewickelt waren. Hinsichtlich Zusammensetzung entsprachen die meisten Produkte den Anforderungen. Immerhin waren sie durchwegs in keiner Weise mit Schokolade schweizerischer Fabrikation zu vergleichen. Im Interesse des guten Rufes der Schweizerschokolade ist allerdings zu wünschen, dass dieser wilde Markt bald wieder durch eine reguläre Versorgung abgelöst werde (Luzern).

Eine Probe Trüffel-Pralinés wies einen stark kratzenden, ausgesprochenen seifigen Geschmack auf, was auf die Verwendung eines nicht einwandfreien Kokosnussfettes zurückzuführen war. Durch Lipolyse waren unter anderen Capryl- und Caprinsäure abgespalten worden, die schon in kleinen Mengen brennend, kratzend oder seifig schmecken. Das extrahierte Fett hatte nämlich einen Säuregrad von 12,5, während die Peroxydzahl nur 0,4 betrug (Basel-Stadt).

Gewürze und Kochsalz. 2 Proben Majoran, gerebelt, aus Spanien waren mit Blättern verschiedener anderer Pflanzen, vornehmlich Cistus, verfälscht. Geruch und Geschmack dieser Majorane waren fremdartig (Glarus).

Von 9 Proben jodiertem Salz waren 2 wegen des negativen Ausfalls des Jodnachweises zu beanstanden (Basel-Stadt).

Wein. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
verfälscht	121
unrichtig deklariert	667
zu stark geschwefelt	91
verdorben	200
andere Gründe	249

In zwei La Côte-Weinen fanden wir 40 resp. 70 mg/l Trichlorbenzalsorbit (Zürich-Kanton).

Als Fendant vaudois bezeichnete Waadtländerweine wurden und werden von uns auch in Zukunft beanstandet (Zürich-Kanton).

L'arrêté fédéral sur le commerce des vins commence à porter ses fruits. C'est surtout par le contrôle des caves et de la comptabilité qu'on peut se rendre compte de fraudes, beaucoup plus que par l'analyse et par la dégustation. — La petite récolte de 1946 chez nous incitera certains cafetiers à mélanger des vins du pays avec des vins étrangers et à les vendre sous le nom de vins du pays. Nous avons déjà fait qeulques constatations à ce sujet et dénoncé les intéressés (Vaud).

Un vin offert sous la désignation de «Petit fendant», contenait une forte proportion de cidre. Les autres falsifications se rapportent à 3 mistelles diluées et à un vermouth fabriqué avec du concentré des fruits. — A maintes reprises, nous avons dû intervenir et séquestrer provisoirement des vins trops soufrés, et par le fait même, très malsains. Certains encaveurs et cafetiers peu scrupuleux ont mis en commerce des vins qui contenaient jusqu'à 140 mg. d'acide sulfureux libre par litre (Valais).

Sehr interessant und wegweisend für die künftige Beurteilung solcher Vergehen waren die gerichtlichen Verfahren gegen eine Weinhandlung in unserem Kanton. Bei der ersten Firma erfolgte zunächst durch das Kantonsgericht eine Verurteilung wegen Betrug von je einem Jahr Zuchthaus und Fr. 20 000.— Busse für die beiden verantwortlichen Leiter der Firma. Das Obergericht, an welches beide Parteien appellierten, verneinte dagegen das Vorliegen eines Betruges und verurteilte die beiden Leiter der Firma zu je 6 Monaten bedingt und je Fr. 20 000.— Busse, und dieses Urteil wurde vom Bundesgericht, an welches wiederum beide Parteien appellierten, bestätigt. Damit ist endgültig entschieden, dass Verschnitte, die an sich erlaubt sind, die aber nicht unter der richtigen Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden, je nach den Umständen nicht nur als falsch deklariert, sondern auch als Verfälschungen zu behandeln sind (Schaffhausen).

Die Alkoholgehalte der Weine des Jahrgangs 1945 waren nicht übermässig hoch, jedenfalls nicht über denjenigen eines Normaljahres. Dafür fielen die

Säuregrade in beängstigendem Masse auf Werte von 5 und darunter. Dies hatte seine Auswirkungen auf die Haltbarkeit der Weine. Es war auch notwendig, vom Eidg. Gesundheitsamt die Erlaubnis zu erwirken, dass auch den roten Weinen des Jahrganges 1945 Citronensäure zugesetzt werden durfte, um die Haltbarkeit einigermassen zu gewährleisten. Im Laufe des Jahres wurden denn auch viele defekte Weine, die nur mit Mühe oder überhaupt nicht mehr behandelt werden konnten, angetroffen. Die Weine der Ernte 1946, soweit solche noch zur Untersuchung kamen, versprechen eine weit bessere, vor allen Dingen gesündere Qualität zu ergeben (St.Gallen).

Il faut relever le nombre inusité de vins colorés artificiellement. Il s'agit de vins blancs Portugais principalement ainsi que des Malagas. Les cas de vins d'une saveur anormale due aux sels de fer en excès proviennent sans doute des défectuosités de transport depuis l'étranger (Genève).

Wegen Verkauf einer Weinmischung als Burgunder und Verwendung nachgemachter Originaletiketten wurde ein Weinhändler verzeigt. Er wurde wegen Weinfälschung und Betrug verurteilt mit Veröffentlichung des Urteils in verschiedenen Amtsblättern. Das Verfahren wegen Verletzung des Markenschutzgesetzes wurde wegen Verjährung eingestellt. Kläger und Beklagter machten Beschwerde, dieselbe wurde vom Obergericht aber abgewiesen. Der Beklagte zog seine Beschwerde an das Bundesgericht weiter, indem er sich vor allem gegen die Veröffentlichung des Urteils wehrte. Das Bundesgericht wies die Nichtigkeitsklage ab (Aargau).

Obstwein, Most, Obstschaumwein und Beerenobstwein. Un vin de baies a été contesté pour fausse désignation. Il était indiqué comme «vin de groseilles», alors que c'était en réalité un vin de cerises et de groseilles (Fribourg).

Bier. Das Bier einer hiesigen Brauerei hatte während längerer Zeit einen unangenehmen Rauchgeschmack, der vom Malz herrührte (Glarus).

Spirituosen. Eine als Bonificateur angepriesene Flüssigkeit, die laut Deklaration Propylenglycol, also einen künstlichen Zusatz aufwies, war in der Schweiz verboten, weil solche Flüssigkeiten nur aus Pflanzenauszügen bestehen dürfen (Zürich-Stadt).

Quatorze eaux-de-vie de marc accusaient une teneur en alcool méthylique trop élevée. Ces eaux-de-vie provenaient toutes de maisons ayant une certaine importance et utilisant des pressoirs hydrauliques. Nous avons l'impression qu'en règle générale, on presse beaucoup trop avec ces machines. Soit la qualité du vin, soit celle de l'eau-de-vie de marc en souffre. D'après des essais faits par une maison importante, il semble toutefois que la teneur en alcool méthylique d'une eau-de-vie de marc est très faible, lorsque la vendange a été égrappée (Valais).

Es wurde auch dieses Jahr, wie schon mehrmals, Absinth in Vichywasserflaschen vorgefunden. Es scheint hier ein besonders beliebter Trick zur Täuschung der Kontrollorgane vorzuliegen (Luzern).

Bei einigen Proben von Kirschwasser war bei normalem Methylalkoholgehalt die Jodzahl stark erniedrigt. In den niedriggrädigen Spirituosen scheint ein Teil der Wachs- und Aromastoffe ausgeschieden und nachher wegfiltriert worden zu sein. Die Alkoholgrenze von 40 Vol.% dürfte für Kirsch zu niedrig angesetzt sein (Graubünden).

Firmen, welche Spirituosen nach Südamerika (Argentinien, Chile) ausführen wollten, stiessen auf Schwierigkeiten, indem die Gesetzgebung dieser Länder einen Höchstgehalt an Methylalkohol vorschreibt, der nur beim Verschneiden eines echten Kirsch- bzw. Zwetschgenwassers mit 50 bis 55 bzw. 75 % Feinsprit zu erhalten ist! Es wurde versucht, den Empfängern klar zu machen, dass solche übermässige Verschnitte nur noch als «Branntwein mit x % Kirsch oder Zwetschgenwasser» bezeichnet werden konnten und dass die schweizerische Gesetzgebung für echte Branntweine etwas mehr als die doppelte bzw. die vierfache Menge Methylalkohol verlangt (Basel-Stadt).

Essig und essigähnliche Erzeugnisse. Roter Weinessig enthielt Obstessig. Die Probe wies 375 mg Chlortribenzalsorbit im Liter auf. Auffallend war auch der hohe Gehalt an Azetylmethylkarbinol (568 mg/l) (Graubünden).

Konservierungsmittel. Ein amerikanisches Konservierungsmittel für Wein enthielt 33 % Monochloressigsäure (Zürich-Kanton).

Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel. Ein Landwirt übermittelte uns ein Muster eines Gummischlauches mit der Anfrage, ob solcher Schlauch für eine Mostdruckpumpe verwendbar sei. Der in Frage stehende Schlauch, der offenbar aus Regeneratgummi bestand, besass einen starken Gummigeruch, so dass wir vermuteten, er werde sich für den beabsichtigten Zweck nicht eignen. Wir legten ein Stück des Schlauches während 48 Stunden in Most ein, und alsdann zeigte sich, dass der Most einen derartigen Geschmack angenommen hatte, dass er nicht mehr trinkbar war (Thurgau).

Brise-jets en caoutchouc synthétique et d'une forte odeur nauséabonde 4 cas (Genève).

Umhüllungs- und Packmaterial für Lebensmittel. Von privater Seite wurden Konfitüren-Deckblätter zur Untersuchung eingereicht, weil die damit zugedeckte Konfitüre einen schlechten Geschmack annehme. Die Untersuchung ergab, dass die Deckblätter als Weichmacher 25 % des giftigen Trikresylphos-

phates enthielten, das im menschlichen Körper sehr schlimme Lähmungserscheinungen hervorruft. Die Verwendung solcher Weichmacher in Stoffen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ist natürlich verboten (Zürich-Stadt).

Kosmetische Mittel. Ein «Lippenrot flüssig» wurde als acetonhaltig beanstandet. — Wiederholt mussten importierte Zahnpasten beanstandet werden, weil sie in stark bleihaltige Tuben eingefüllt waren. — Im Dezember 1945 wurde im Privatauftrag ein Präparat zur Herstellung von «Kalten Dauerwellen» zur Untersuchung eingereicht, in welchem neben viel schwefliger Säure eine Thiosäure (Thioglykolsäure) nachgewiesen werden konnte. Noch vor Abschluss der Untersuchung teilte das Eidgenössische Gesundheitsamt mit, dass vermutlich thioglykolsäurehaltige Dauerwellenpräparate im Verkehr seien und diese Säure unter Umständen Hautschäden verursachen könne. In der Folge wurde die Bewilligung zum Vertriebe solcher Präparate von einem günstig lautenden Gutachten eines schweizerischen dermatologischen Institutes abhängig gemacht. Ein sehr stark alkalisch wirkendes und daher gesundheitsgefährliches Präparat wurde wegen nicht zweckmässiger Zusammensetzung nicht mehr hergestellt, so dass sich ein behördliches Einschreiten erübrigte. Ein alkalisulfidhaltiges Präparat wurde ohne weiteres verboten. Bei den erlaubten Präparaten wurde ein roter Zettel mit schwarzer Schrift vorgeschrieben, wonach vor der Anwendung ein Vorversuch anzustellen ist, um überempfindliche Personen zu eruieren. Ein Gesuch um Bewilligung zum Verkauf an Private wurde vom Eidgenössischen Gesundheitsamt abgelehnt (Zürich-Stadt).

Deux crèmes à raser ont été contestées, les tubes renfermant une très forte présence de plomb, soit 95,5 % et 96,4 %. 65 tubes ont été séquestrés pour être rétournés ensuite au fournisseur sous contrôle (Vaud).

Spielwaren. Verschiedene Musikinstrumente wiesen Mundstücke aus verzinktem Eisenblech auf und wurden deshalb zum Verkehr nicht zugelassen. Die importierte Ware machte überhaupt einen äusserst billigen und primitiven Eindruck (St.Gallen).

Hier machte sich der ausländische Markt verschiedentlich unliebsam bemerkbar, indem billige Serienartikel in grossen Posten eingeführt wurden, ohne Rücksicht auf die hygienischen Bestimmungen unseres Lebensmittelgesetzes. Es handelte sich dabei meist um Kindertrompeten, Mundharmoniken usw., die teilweise aus Zinkblech bestanden. Vielfach waren am gleichen Stück verschiedene Sorten Blech, so dass der Gedanke nahe liegt, diese Waren seien aus Blechabfällen hergestellt worden. Auf jeden Fall hat diese Tatsache die Kontrolle oft recht zeitraubend gestaltet. Die Ware musste tonnenweise zurückspediert werden (Luzern).

Verschiedene Gegenstände. Eine Firma führte einen Rahmbereiter mit Hilfe von Lachgas vor. Es wurde ihr nahegelegt, ein inertes Gas, z. B. Stickstoff, zu verwenden. Kohlensäure soll sich angeblich nicht eignen (Zürich-Kanton).

Als «Butteraroma», «Universalaroma», «Butyrolessenz» und dergleichen bezeichnete Präparate enthielten Diacetyl, ein sogenanntes «Butteraroma» war praktisch reines Diacetyl. Auch eine «Würze für Butter- und Speisefettfabrikation» war reichlich diacetylhaltig.

Ein Melkfett, von einem älteren Mann in Verkehr gebracht, bestand aus Soda und Kartoffelstock. Der gleiche «Produzent» hatte einen grösseren Posten dieser Ware übrigens mit Schwefelleber anstatt mit Soda — angeblich aus Versehen — hergestellt. Der durchdringende Geruch des Produkts machte es glücklicherweise unverwendbar (Geruch nach faulen Eiern), denn es musste in dieser Zusammensetzung sowohl für das Euter wie die Hände des Melkers schädlich sein (Luzern).

Ein Reinigungsmittel für Milchleitungen (Tri) musste wegen starken Arsengehaltes beanstandet werden (Zürich-Kanton).

Aus einer Reihe von Bäckereien wurden vom kantonalen Lebensmittelinspektor Präparate eingeliefert zur Herstellung von sog. «Laugenbretzeln». Sie bestanden ausnahmslos aus Ätznatron in fester Form oder in Lösung. Nach Art. 9 der eidg. Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 wären diese Präparate, die als «Laugenbretzelsoda» oder als «Laugenstein» im Handel sind, nicht gestattet. Da sie aber offenbar seit vielen Jahren allgemein angewendet werden, wurde zunächst von einer Beanstandung abgesehen, dagegen wurde dem Eidg. Gesundheitsamt Mitteilung darüber gemacht zwecks Abklärung dieser Frage (Schaffhausen).

Ein «Handreiniger» in der Form von Sandseife wurde in Verkehr gebracht. Dieser bestand aus Sand mit einer Spur Alkali (Soda) und einem schaumerzeugenden Mittel. Das Produkt zerfiel im Wasser sofort und war wertlos (Luzern).