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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 39 (1948)

Heft: 6

Rubrik: Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1947

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

Die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1947

A. Bericht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes

a) Gesetzgebung und Allgemeines

Am 11. April 1947 erliess der Bundesrat einen Beschluss betreffend Zulassung von Blei-(Äthyl-)Benzin, wodurch Art. 486 der eidg. Lebensmittelverordnung neu formuliert wurde.

In Ausführung dieser neuen Bestimmungen wurden vom eidg. Departement des Innern am 2. Juli 1947 «Allgemeine Vorschriften» über den Umgang mit solchem Benzin erlassen.

Schliesslich erliess das eidg. Departement des Innern, gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 26. November 1940, nachfolgende Verfügung zur Abänderung von Bestimmungen der eidg. Lebensmittelverordnung.

Verfügung Nr. 27 (vom 29. September 1947).

Art. 16: Nettogewichtsangabe in g und kg.
Art. 334, Abs. 4: «Schiller»-Wein.
Art. 335, Abs. 1: Verschnitt, Allgemeine Bestimmungen.
Art. 337, f. u. g: Weisswein und Rotwein.
Art. 338, Klasse IV: Tischwein, Anpreisungen.
Art. 340, Abs. 2: Zitronensäurezusatz.
Art. 354: Verbot der Gallisierung.
Art. 393, 1. Satz: Neue Redaktion.
Art. 393, k: Aufhebung.
Art. 393, Abs. 2: Kartoffelbranntwein.
Art. 418, Abs. 2: Essig, Anpreisungen.

In Ausführung von Art. 337 c LMV (Fassung vom 4. Oktober 1946) hat das eidg. Departement des Innern dem Schweiz. Handelsamtsblatt am 27. Oktober 1947 eine Publikation betreffend «Verschnitt der Inlandweine der Ernte 1947» zur Bekanntmachung übergeben.

Die in Art. 56 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene Genehmigung erteilte der Bundesrat der kantonalen Verordnung der Kantone Waadt, Neuenburg, Genf, Freiburg, betreffend die Kontrolle der fremden Weissweine und Moste in der Zeit vom 1./15. September bis 31. Dezember 1947.

In Anwendung von Art. 25/1 des eidg. Lebensmittelgesetzes und zur Erläuterung von Bestimmungen der dazugehörigen Verordnungen wurden 71 Zirkulare mit total 180 Mitteilungen den kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten zugestellt.

	1947	1946
Von diesen Mitteilungen entfallen auf Bewilligungen von Lebensmitteln, die in der eidg. Lebensmittelverordnung nicht vorgesehen sind (Art. 5/2)	15	21
Befristete Bewilligungen zum Aufbrauchen von Drucksachen, die den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entsprechen	66	36
Bekanntgabe, Erläuterung und Auslegung von gesetzlichen Erlassen, Deklarationsvorschriften	40	41
Bewilligungen von Vitamin-Anpreisungen	40	20
Diverses	19	34

b) Wissenschaftliche Tätigkeit

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

Die Bearbeitung der 5. Auflage des schweiz. Lebensmittelbuches durch die Lebensmittelbuch-Kommission ging im Jahre 1947 weiter. In 3 Sitzungen wurde ganz besonders der 1. Band des zukünftigen Lebensmittelbuches (Allgemeiner Teil) besprochen, die Arbeiten verteilt und einige Kapitel abgeschlossen. Vom 2. Band (Spezieller Teil) gelangte einzig das, allerdings sehr umfangreiche, Kapitel «Milch und Milchprodukte» zur Bearbeitung.

Die sonstige wissenschaftliche Forschungs- und Untersuchungsarbeit am eidg. Gesundheitsamt und in den anderen Laboratorien für Lebensmitteluntersuchung fand ihren Niederschlag in den «Mitteilungen» des eidg. Gesundheitsamtes in total 31 Arbeiten, von denen 10 aus dem Laboratorium des eidg. Gesundheitsamtes, 8 aus den amtlichen Laboratorien für Lebensmitteluntersuchung und 13 von anderen Autoren stammten.

c) Lebensmittelchemikerprüfungen

Die Fachprüfung als Lebensmittelchemiker haben mit Erfolg bestanden die Herren:

Dr. *Ch. Perriard,* Sion
E. Bosset, Lausanne
Dr. *R. de Landerset,* Fribourg
Dr. *O. Allemann,* Bern
Dr. *O. Wyler,* Bern

4 Kandidaten absolvierten die Ergänzungsprüfung in Botanik und Geologie.

d) Kontrolle der Lebensmittel

1. Durch die Sektion für Lebensmittelkontrolle am eidg. Gesundheitsamt

Der Übergang von der Kriegs- zur Friedenswirtschaft brachte der genannten Sektion im Jahre 1947 keinerlei Entlastung. Die bessere Versorgungslage und der Abbau der Rationierungsvorschriften ermöglichten zum Teil die Rückkehr zu den Regelungen der Vorkriegszeit auch in Bezug auf die Lebensmittelverordnung. Damit ist notwendigerweise meist eine Erhöhung der Anforderungen verbunden. Es zeigte sich nun, dass diese Verschärfung der Vorschriften sehr häufig zu Widerständen führt, so dass eine sehr umfangreiche Korrespondenz, zahlreiche Besprechungen mit Einzelfirmen und Verbänden notwendig waren, um die Schwierigkeiten zu überwinden.

2. In den Kantonen

Im Berichtsjahr sind in den der Aufsicht des eidg. Gesundheitsamtes unterstehenden kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungen insgesamt 134 380 (138 283) Proben untersucht worden, von denen 13 619 (13 081) beanstandet werden mussten. Die von Privaten eingesandten Proben beziffern sich auf 19 712 (20 125). Von Lebensmitteln wurden 132 989 (137 075) Proben und von Stoffen zur Behandlung von Lebensmitteln und Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen 1391 (1208) Proben untersucht. Beanstandet wurden 13 172 = 9,9 % (12 855 = 9,4 %) Proben von Lebensmitteln und 447 = 32,1 % (226 = 18,7 %) 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 73,5 % (74,9 %) auf Milch.

Von 33 gegen Gutachten der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten angerufenen Oberexpertisen wurde in 16 Fällen der Befund der Vorinstanz bestätigt, in 2 Fällen nicht bestätigt, in 11 Fällen wurden die Einsprachen wieder zurückgezogen, unerledigt sind noch 4 Fälle.

Von der Bundesanwaltschaft sind uns im Berichtsjahre 2308 (2051) die Lebensmittelkontrolle betreffende Strafurteile und Verfügungen administrativer Behörden zugegangen, durch die Bussen von Fr. 1.— bis 10 000.— (Fr. 2.— bis 5000.—) im Gesamtbetrage von Fr. 94 088.— (Fr. 78 196.—) auferlegt und Gefängnisstrafen in 87 (117) Fällen von 3 bis 60 Tagen (2 bis 180 Tagen), total 1882 Tage (2780 Tage) ausgesprochen wurden.

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

In diesen Anstalten wurden an 79 (68) Lebensmitteln total 120 (120) Prüfungen durchgeführt, wobei 92 (83) Untersuchungen auf biologischem und 28 (37) auf chemischem Wege durchgeführt wurden.

Geprüft wurde auf

Vitamin	A	B_1	B_2	C	D	F	PP	
in	18	38	6	20	33	3	2	Fällen.

4 Produkte (von 79 = 5,1 %) mussten auf Grund der Untersuchung beanstandet werden, da sie weniger als die für eine Anpreisung notwendigen Mengen an Vitaminen aufwiesen.

4. Durch die eidg. Weinhandelskommission

Über die Erteilung und den Entzug der Weinhandelsbewilligung bis Ende August 1947 orientiert nachstehende Tabelle:

Eingegangene Gesuche		1885
Beantragte Entzüge	20	
Abweisungen, Verzichte und Abgänge	245	
Unerledigte Gesuche	17	282
Total Bewilligungen mit Vorbehalt des Kontrollergebnisses		1603

Bis Ende August 1947 sind an Kontrollen durchgeführt worden:

	1945/46	1946/47	Tota
Kontrollierte Betriebe	545	287	832
Nachkontrollen	125	127	252
Total der durchgeführten Kontrollen	670	414	1084

Die Ergebnisse bei den 832 kontrollierten Betrieben lassen sich wie folgt aufteilen:

	1945/46	1946/47	Total	%
Keine Beanstandungen	300	203	503	61
Geringfügige Beanstandungen	180	39	219	26
Beanstandungen mit Überweisung zur Strafverfolgung	6	29	35	4
Schwerwiegende Beanstandungen mit Strafverfolgung und Antrag auf Entzug der Weinhandelsbewilligung	10	10	20	2
Abweisungen auf Grund der Vorkontrolle	—	39	39	5
Unerledigte Inspektorenberichte	—	16	16	2
	496	336	832	100

Zu dieser Übersicht ist zu bemerken, dass die Zahl der kontrollierten Betriebe, welche zu keiner Beanstandung Anlass gab, um 6 % zugenommen hat. Die Zahl der Überweisungen zur Strafverfolgung ist deswegen höher, weil eine Anzahl der im ersten Geschäftsbericht als unerledigt gemeldeten Inspektorenberichte, zufolge umfangreicher Untersuchungen, erst in der neuen Geschäftsperiode abschliessend behandelt werden konnte. Ganz allgemein kann gesagt werden, dass von den bisher kontrollierten Betrieben 87 % als in Ordnung bezeichnet werden können. Damit ist aber auch der Beweis erbracht, dass Verallgemeinerungen, wie sie in der Öffentlichkeit etwa vorkommen, nicht gerechtfertigt sind. Ebenso sind die von gewissen Angeschuldigten zu ihrer Verteidigung aufgestellten Behauptungen, dass die ihnen zur Last gelegten Verfehlungen im Weinhandel allgemein üblich waren, weil unwahr, des bestimmtesten abzulehnen.

5. An der Grenze

Im Berichtsjahre wurden von den Zollämtern insgesamt 4421 (5068) Meldungen mit oder ohne Proben eingesandt. Diese verteilen sich auf 4295 (4968) Sendungen von Lebensmitteln und 126 (100) Sendungen von Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen. Die Untersuchung durch die kantonalen und städtischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten führte zur Beanstandung von 77 (82) Sendungen im Gesamtgewicht von 505 915,1 kg (621 507 kg).

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 St.Gallen wurde im Berichtsjahr eine Subvention von Fr. 6000.— 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	82	24 658	788	25 528	2894	11,3
Zürich, Stadt	Zürich	221	9 500	3355	13 076	349	2,7
Bern	Bern	350	4 183	1091	5 624	605	10,7
Luzern	Luzern	208	7 557	509	8 274	1227	14,8
Uri	Brunnen	4	624	178	806	130	16,1
Schwyz	Brunnen	20	1 494	5445	6 959	743	10,7
Obwalden	Brunnen	—	847	32	879	98	11,1
Nidwalden	Brunnen	—	666	18	684	82	12,0
Glarus	Glarus	10	2 006	273	2 289	268	11,7
Zug	Zug	6	2 159	138	2 303	345	15,0
Freiburg	Freiburg	27	3 321	230	3 578	527	14,7
Solothurn	Solothurn	55	5 366	279	5 700	394	6,9
Basel-Stadt	Basel	247	3 139	984	4 370	680	15,6
Basel-Land	Basel	50	292	176	518	114	22,0
Schaffhausen	Schaffhausen	9	2 199	84	2 292	123	5,4
Appenzell A.-Rh.	St.Gallen	19	183	76	278	105	37,7
Appenzell I.-Rh.	St.Gallen	—	31	11	42	11	26,1
St.Gallen	St.Gallen	169	2 617	910	3 696	577	15,6
Graubünden	Chur	172	4 562	307	5 041	330	6,5
Aargau	Aarau	17	6 538	561	7 116	630	8,8
Thurgau	Frauenfeld	57	3 985	360	4 402	493	11,2
Tessin	Lugano	323	9 596	1027	10 946	612	5,6
Waadt	Lausanne	727	6 449	1045	8 221	515	6,3
Wallis	Sitten	79	2 900	719	3 698	829	25,1
Neuenburg	Neuenburg	358	3 175	605	4 138	484	11,7
Genf	Genf	219	4 145	511	4 875	462	9,4
Total Schweiz		3429	112 192	19712	135 333	13627	10,1

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	172	19	11,0
2	Alkoholfreie Getränke, übrige	137	37	27,0
3	Backpulver und Presshefe	105	24	22,8
4	Bier	177	11	6,2
5	Brot und Backwaren	481	69	14,3
6	Butter	856	239	27,9
7	Diätetische Nährmittel	194	17	8,8
8	Eier und Eierkonserven	607	90	14,8
9	Essig und essigähnliche Erzeugnisse	301	39	12,9
10	Fleisch und Fleischwaren	1050	335	31,9
11	Fruchtsäfte, ausser den Säften gemäss Nr. 1	128	18	14,1
12	Gemüse und Obst, frisch	60	16	26,7
13	Gemüse und Obst, konserviert	385	82	21,3
14	Gewürze, ohne Kochsalz	459	40	8,7
15	Honig	241	59	24,5
16	Hülsen- und Körnerfrüchte	101	19	18,8
17	Kaffee	185	23	12,4
18	Kaffee-Ersatzmittel	64	7	10,9
19	Kakao, Kakaofett und Glasurmassen	223	21	9,4
20	Käse	731	104	14,2
21	Kochsalz	50	4	8,0
22	Kohlensaure Wasser und Mineralwasser, künstliche	86	5	5,8
23	Konditorei- und Zuckerwaren	209	37	17,7
24	Konfitüren und Gelees	139	26	18,7
25	Kunsthonig	65	29	44,6
26	Mahlprodukte und Stärkemehle	863	54	6,2
27	Milch	97 775	7648	7,8
	Übertrag	105 844	9072	—

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	Übertrag	105 844	9072	—
28	Milchprodukte, ausgenommen Butter und Käse	613	66	10,8
29	Mineralwasser	100	6	6,0
30	Obstwein, Obstschaumwein und Beerenobstwein	315	28	8,9
31	Pektin und andere Verdickungsmittel	8	2	25,0
32	Pilze, frische	13	1	7,7
33	Pilze, gedörrte und Konserven	31	5	16,1
34	Pudding- und Crèmepulver, Kuchemehle und -massen	99	32	32,3
35	Schokolade	398	83	20,8
36	Sirupe	323	94	29,1
37	Speisefette und Margarine	330	58	17,6
38	Speiseöle, Mayonnaise, Salatsaucen	400	82	20,5
39	Spirituosen	1639	519	31,7
40	Suppenpräparate, Suppen und Speisewürzen usw.	171	18	10,5
41	Süsstoffe, künstliche	66	12	18,2
42	Tabak und Tabakerzeugnisse	26	5	19,2
43	Tee und Mate	112	13	11,6
44	Teigwaren	175	32	18,3
45	Trinkwasser, Eis	10 005	1667	16,7
46	Weinmost, Wein, Süssweine, Wermut usw.	11 611	1246	10,7
47	Zuckerarten	237	67	28,3
48	Verschiedene andere Lebensmittel	473	64	13,5
	Zusammen Lebensmittel	132 989	13 172	9,9

Nr.	Warengattungen	Untersuchte Proben	Beanstandungen	
		Zahl	Zahl	%
	b) Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln			
1	Farben für Lebensmittel	43	2	4,6
2	Kellerbehandlungsmittel	38	12	31,6
3	Konservierungsmittel	39	10	25,6
	Zusammen Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	120	24	20,0
	c) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände			
1	Boden- und Lederbehandlungspräparate	166	35	21,1
2	Garne, Gespinste und Gewebe	33	13	39,4
3	Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel	319	210	65,8
4	Kosmetische Mittel	253	42	16,6
5	Mal- und Anstrichfarben	22	4	18,2
6	Petroleum und Benzin	38	11	28,9
7	Spielwaren	149	54	36,2
8	Umhüllungs- und Packmaterial	41	9	21,9
9	Wasch- und Reinigungsmittel	113	17	15,0
10	Zinn zum Löten	19	1	5,3
11	Verschiedene andere Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	118	27	22,9
	Zusammen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1271	423	33,3
	Zusammenzug			
	Lebensmittel	132 989	13 172	9,9
	Stoffe zur Behandlung von Lebensmitteln	120	24	20,0
	Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	1271	423	33,3
	Zusammen	134 380	13 619	10,1

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	30	—	—	—	—
2	Eier	416	—	—	—	—
3	Eierkonserven	17	—	—	—	—
4	Fruchtsäfte	24	1	14,3	—	—
5	Gewürze	6	—	—	—	—
6	Honig	65	3	25 018,9	—	—
7	Kaffee	36	5	33 200,4	—	—
8	Kakao	192	3	30 970,6	—	—
9	Käse	49	3	41 446,4	—	—
10	Speisefett (ohne Butter)	12	—	—	—	—
11	Speiseöle	22	—	—	—	—
12	Spirituosen	253	6	10 857,4	—	—
13	Tee	7	—	—	—	—
14	Teigwaren	2	1	14,5	—	—
15	Wein	2588	27	306 988,1	—	—
16	Zucker und Stärkezucker	29	1	6 558,5	—	—
17	Verschiedene andere Lebensmittel	547	11	49 864,6	—	—
	Zusammen Lebensmittel	4295	61	504 933,7	—	—
	b) Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände	126	16	981,4	—	—
	Zusammen	4421	77	505 915,1	—	—

Tabelle 4 *Kosten der Lebensmittelkontrolle in den Kantonen im Jahre 1947*

Kantone	Bruttoausgaben					Einnahmen	Netto-Ausgaben	Bundesbeitrag 25 %	Beiträge an die Vitamin-untersuchungsanstalten
	Betriebskosten der Laboratorien	Besoldung des Labor.-Personals u.d. Lebensmittelinspektoren	Reisespesen	Kosten der kantonalen Instruktionskurse	Zusammen				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Zürich (Kanton)	40 163.35	236 551.10	15 510.45	—	292 224.90	44 312.85	247 912.05	61 978.—	—
Zürich (Stadt)	41 404.30	177 295.05	312.40	—	219 011.75	47 549.40	171 462.35	42 865.—	—
Bern	15 176.60	132 307.55	8 573.80	—	156 057.95	20 843.50	135 214.35	33 803.—	—
Luzern	12 802.55	67 732.65	2 141.65	—	82 676.85	15 450.10	67 226.75	16 806.—	—
Urkantone	8 649.40	42 608.85	1 266.80	—	52 525.05	11 997.90	40 527.15	10 131.—	—
Glarus	4 065.25	34 589.90	2 181.25	1 367.90	42 204.30	3 878.55	38 325.75	9 581.—	—
Zug	3 730.40	33 977.80	734.65	—	38 442.85	2 461.75	35 981.10	8 995.—	—
Freiburg	8 245.30	46 063.50	5 316.—	—	59 624.80	5 484.85	54 139.95	13 534.—	—
Solothurn	28 403.15	70 345.—	966.55	—	99 714.70	7 052.35	92 662.35	23 165.—	—
Basel-Stadt	23 206.20	151 999.10	783.60	—	175 988.90	41 743.90	134 245.	33 561.—	—
Basel-Land	5 456.15	22 789.45	6 558.10	1 084.—	35 887.70	1 938.95	33 948.75	8 487.—	—
Schaffhausen	5 382.20	25 541.60	389.45	—	31 313.25	3 612.95	27 700.30	6 925.—	—
Appenzell A.-Rh.	4 279.45	5 400.—	864.—	—	10 543.45	756.45	9 787.—	2 446.—	—
Appenzell I.-Rh.	1 239.50	2 600.—	145.35	—	3 984.85	13.—	3 971.85	993.—	—
St. Gallen	19 130.85	91 823.—	2 838.95	—	113 792.80	43 788.70	70 004.10	17 501.—	—
Graubünden	13 259.75	60 494.35	3 293.50	1 073.85	78 121.45	8 631.45	69 490.—	17 372.—	—
Aargau	15 832.60	76 684.20	3 755.90	—	96 272.70	22 326.80	73 945.90	18 486.—	—
Thurgau	18 317.90	77 763.30	3 657.05	2 273.90	102 012.15	13 949.35	88 062.80	22 015.—	—
Tessin	17 870.10	73 042.90	6 468.65	—	97 381.65	8 192.30	89 189.35	22 297.—	—
Waadt	17 725.60	138 991.90	7 010.20	—	163 727.70	24 905.10	138 822.60	34 705.—	—
Wallis	10 812.05	47 402.—	1 878.55	—	60 092.60	14 297.70	45 794.90	11 448.—	—
Neuenburg	22 822.—	66 321.90	3 927.20	540.—	93 611.10	18 970.95	74 640.15	18 660.—	—
Genf	15 255.20	80 388.—	927.90	—	96 571.10	10 975.70	85 595.40	21 398.—	—
Zusammen	353 229.85	1 762 713.10	79 501.95	6 339.65	2 201 784.55	373 134.65	1 828 649.90	457 152.—	—
1946	337 214.81	1 568 118.52	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.—

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

Extraits
des rapports des autorités cantonales de surveillance

Allgemeines

Die grosse Anzahl Beanstandungen wegen mangelhafter Aufbewahrung von Lebensmitteln ist hauptsächlich auf die Kilbi- und Jahrmärkte zurückzuführen, weil immer mehr darauf gedrungen wird, dass die Marktfahrer ihre Lebensmittel (Magenbrot, Waffeln usw.) entweder verpackt oder mit Cellophanpapier gedeckt feilhalten (Zug).

Augenblicklich kommen alle möglichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in unser Land, die nur mit fremdsprachiger Aufschrift und ausländischer Gewichtsangabe versehen sind. Diese Aufschriften sind dem grössten Teil des Publikums unverständlich, während wir für einheimische Produkte eine klare Sachbezeichnung in einer der Landessprachen und eine deutliche Gewichtsangabe verlangen. Man darf darin, dass man auch für die eingeführten Artikel eine verständliche Aufschrift und Gewichtsangabe verlangt, nicht eine Erschwerung der Einfuhr von Lebensmitteln erblicken (Aargau).

Milch. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
Wässerung	453
Entrahmung	257
Wässerung und Entrahmung	11
ungenügend im Gehalt	870
von kranken Tieren stammend	697
andere Gründe	5497

Der unerlaubten, immer wieder praktizierten Siebung oder Filtration von Milch vor Ablieferung in die Sammelstellen wurde durch Stallkontrollen, die die Gesundheitsbehörden auf unsere Veranlassung hin durchführten, vermehrtes Augenmerk geschenkt. Es ist auch notwendig, den Gesundheitsbehörden immer wieder die Bedeutung richtig erhobener Stallproben ins Gedächtnis zu rufen. So kam es vor, dass der Bauer während der Stallprobenerhebung durch die Gesundheitsbehörde eine mit Wasser gefüllte Flasche im Stroh versteckt hatte, woraus er in die Stallprobe gleichviel Wasser schmuggelte, wie die Verdachtsprobe enthalten hatte.

In einem Betrieb mit Melkmaschine zeigten 4 Kontrollen hintereinander fadenziehende Milch. Auf Grund bakteriologischer Versuche konnte ermittelt werden, dass im Kessel der Melkmaschine infolge Nachreinigung mit Bürste und Tuch eine Keimvermehrung von 50 auf 32 000 stattfand. Es konnten Bact. Freudenreichii nachgewiesen und gezüchtet werden.

Von 81 untersuchten pasteurisierten Schulmilchen mussten 13 beanstandet werden. In den meisten Fällen war der Pasteurisationseffekt gut; erst nachträglich wurde die Milch im Gefäss wieder infiziert wegen mangelnder Reinlichkeit (Kanton Zürich).

Les cas de lait de mauvaise conservation s'observent plus spécialement dans les villes. Ce fait provient souvent par suite du temps très long qui s'écoule entre le moment de la traite et celui de la livraison aux clients, et par un refroidissement insuffisant du lait (Fribourg).

Die Qualitätsproduktion der Milch hat in den Kriegsjahren vielerorts gelitten. Die Melkarbeit musste oft ungeeignetem Personal, Aushilfsmelkern überlassen werden. Bei Kontrolle von baulichem Zustand, Ordnung und Reinlichkeit der Milchviehställe mussten die Beanstandungen zunehmen. Zufolge der intensiven Beanspruchung des landwirtschaftlichen Personals unterblieben Reparaturen und Weisseln der Ställe.

Die notwendige Anschaffung von Milchgerätschaften erfolgte nicht, der Preis für neue Tansen, Melkkessel usw. ist oft unerschwinglich, daher bleiben die alten, abgeschätzten Utensilien immer noch im Gebrauch. Diese kriegsbedingten Verhältnisse dürfen nicht weiter geduldet werden, es gilt, wiederum die in Betracht fallenden gesetzlichen Vorschriften voll einzuhalten (Appenzell A. Rh.).

Im Jahre 1947 wirkte sich der starke Rückgang der Quellen nachteilig auf die Haltbarkeit der Milch aus, weil es vielfach nicht mehr möglich war, die Milch nach dem Melken genügend zu kühlen.

Die Frühstücksmilchkontrolle in den Gaststätten wurde auf Grund der letztjährigen Ergebnisse verschärft. Dabei sind Abrahmungen bis auf 0,7 % Fett und Wässerungen bis auf eine Zugabe von 28 Teilen Wasser zu 100 Teilen Milch festgestellt worden (Graubünden).

Wenn die Zahl der Beanstandungen von Milch gegenüber dem Vorjahre eine nicht unwesentliche Zunahme erfahren hat, so hängt dies damit zusammen, dass viel häufiger als früher Milch in den Verkehr gelangt, die den Minimalanforderungen der eidg. Lebensmittelverordnung nicht mehr entspricht. Wir sind uns bewusst, dass dies mit der aussergewöhnlichen Trockenheit im Sommer und Herbst des Jahres 1947 sowie mit den erschwerten Fütterungsverhältnissen zusammenhängen kann, und wir haben diesen besonderen Umständen Rechnung getragen, indem wir von Strafanträgen oder Verwarnungen in den meisten Fällen Umgang nahmen und nur verlangten, dass die Milchlieferanten vom Untersuchungsergebnis benachrichtigt wurden. Auch die Zahl der als fehlerhaft

zu bezeichnenden Milchproben hat sich seit dem Vorjahre nahezu verdoppelt, was ebenfalls zu einem grossen Teile mit den Fütterungsverhältnissen zusammenhängen dürfte. Die zahlreichen Klagen, die über geringe Haltbarkeit sowie schlechten Geruch und Geschmack der Milch eingegangen waren, führten in vermehrtem Masse zu Erhebungen von Milchproben nur aus diesen Gründen, und es zeigte sich dann, dass Silofutter von nicht ganz einwandfreier Beschaffenheit die Qualität der Milch sehr ungünstig beeinflusst hatte (Thurgau).

Nel 1947 riteniamo degno di segnalazione il caso di un lattivendolo professionale, titolare di una ricca zona di distribuzione a Lugano, che con lieve scrematura degli ingenti quantitativi di latte a sua disposizione, ha potuto vendere abusivamente notevoli quantitativi di panna, ni regime di proibizione di questa derrata, realizzando utili non indifferenti. Denunciato è stato condannato dall'Autorità giudiziaria, ciò nonostante 7 mesi dopo, tornava ad esser colto a mettere in commercio latte deficente di grasso (Ticino).

Un restaurateur préparait pour sa clientèle, du lait par dilution de lait condensé. Le taux de dilution était si exagéré que la composition du lait obtenu était semblable à celle d'un lait additionné de plus de 50 % d'eau.

Plusieurs livreurs de lait à domicile conservaient dans des conditions d'hygiène inadmissibles, le solde de leur tournée et livraient ainsi, le lendemain, un lait devenu trop acide et de mauvaise conservation (Genève).

Für die kant. bern. Stiftung Säuglings- und Mütterheim Bern wurden diverse Proben von Stutenmilch untersucht, wobei die Feststellung gemacht werden musste, dass der Lieferant einerseits ein gewässertes, anderseits ein mit Kuhmilch verfälschtes Produkt abgegeben hatte (Bern).

Vorzugsmilch. In den Vorzugsmilchställen wurden in periodischen Abständen Einzelproben erhoben. Auf Grund der Milchuntersuchungen im kantonalen Laboratorium und der tierärztlichen Kontrolle sind durch das Veterinäramt 24 Kühe vorübergehend und eine Kuh dauernd von der Lieferung von Vorzugsmilch ausgeschaltet worden (Basel-Stadt).

Die Lebensmittelverordnung macht in gewisser Beziehung einen Unterschied von «zum Rohgenuss bestimmter Vorzugsmilch» und gewöhnlicher Vorzugsmilch. Der Berichterstatter hat im Verband der Kantons- und Stadtchemiker z. H. der schweiz. Milchkommission den Antrag gestellt, den Begriff «zum Rohgenuss bestimmter Vorzugsmilch» in der Lebensmittelverordnung fallen zu lassen, da füglich erwartet werden dürfte, dass Vorzugsmilch, die genau nach den Anforderungen der Lebensmittelverordnung gewonnen wurde, ohnehin roh genossen werden dürfte. Sonst hätten die weitgehenden Vorschriften keinen Sinn, und es wäre dann auch der hohe Preis der Vorzugsmilch nicht gerechtfertigt (Luzern).

Rahm. In einer ekelerregenden Rahmprobe waren mikroskopisch und durch den Kulturversuch massenhaft, offenbar aus Kuhkot stammende Colibakterien nachweisbar, ausserdem zahlreiche Leukozyten. Die Probe musste deshalb als gesundheitsgefährlich beanstandet werden (Stadt Zürich).

Fünf ausländische Rahmproben waren wegen ungenügendem Fettgehalt zu beanstanden (Bern).

Milchkonserven. Dänisches Milchpulver zeigte folgende Fettgehalte:

14,4 % ;	nach der vorgeschriebenen Auflösung	1,0 %
21,4 % ;	nach der vorgeschriebenen Auflösung	2,65 %
26,0 %		—

Nur die letzte Probe entspricht den Anforderungen, während das erste Pulver nur einem Magermilchpulver entspricht und das zweite nicht ganz einem Vollmilchpulver, das aber hauptsächlich wegen ganz ungenügender Löslichkeit (74,2 % bei 40° C) und weil sich dabei Butter ausschied, beanstandet werden musste (Aargau).

Der Fettgehalt von amerikanischer *Kondens*milch bewegte sich zwischen 6,0 und 8,4 %. Beim Mischen mit der gleichen Menge Wasser gemäss Vorschrift entstand also im ersten Falle eine Milch, die nur knapp den Anforderungen entsprach (Glarus).

Butter. In fünf Fällen wurden Beanstandungen ausgesprochen, weil argentinische Butter als «Vorzugsbutter», worunter eine aus pasteurisiertem Rahm durch besonders sorgfältige Fabrikation hergestellte Butter verstanden wird, in den Verkehr gelangte. Angeblich standen die zur richtigen Deklaration nötigen Umhüllungen nicht zur Verfügung. Die Butterproben zeigten normale Säuregrade und liessen keine Anzeichen von Verdorbenheit erkennen. Hingegen waren sie in Geruch und Geschmack unrein (Stadt Zürich).

Im Zusammenhang mit der Einfuhr argentinischer Tafelbutter im Frühjahr haben wir eine Anzahl Proben solcher Butter in verschiedenen Ortschaften des Kantons erhoben und untersucht. Die Proben stammten aus 21 Geschäften. Hinsichtlich des Fettgehaltes genügten alle den gesetzlichen Anforderungen. Sie waren z. T. sogar sehr fettreich. Artfremde Fette waren nicht nachweisbar. Der Säuregrad war bei einer Probe etwas zu hoch. 6 Proben erwiesen sich als leicht bakteriell verunreinigt, eine musste als bereits ziemlich verunreinigt beanstandet werden. Im ganzen hat das Ergebnis befriedigt (Luzern).

Das Fertiggewicht der gemodelten Butter liess in zahlreichen Fällen zu wünschen übrig. Es mussten deswegen 63 Proben, d.h. 32,6 % beanstandet werden (Urkantone).

Bei den Beanstandungen handelte es sich ausschliesslich um ausländische Butter, die als Vorzugs-Tafelbutter in den Verkehr gebracht worden war, trotzdem sie in der Qualität dieser Bezeichnung durchaus nicht entsprach. Diese Butter hatte denn auch zu zahlreichen Klagen Anlass gegeben (Schaffhausen).

Im Handel angetroffene Tafelbutter musste wegen unreinem, z. T. ranzigem Geruch und Geschmack beanstandet werden. Der Säuregrad in der Gesamtbutter betrug 3,68, im Butterfett 2,98, die Entfärbungszeit in der Reduktaseprobe war mit 1½ Stunden stark verkürzt, und die biologische Prüfung ergab starkes Wachstum von gelatine-verflüssigenden und fluoreszierenden Bakterien. Die letzteren gehören zu den ausgesprochenen Butterschädlingen und wirken fettzersetzend.

Unzweckmässige Rahmbehandlung in Kleinbetrieben führte vielfach zu starkem Überhandnehmen dieser Bakterienarten, wogegen die erwünschten Säurebakterien nicht aufkommen können. Dies tritt namentlich bei zu kühler Rahmlagerung auf. Es resultiert dann eine Butter, welche in Geruch und Geschmack nicht einwandfrei, z. T. ranzig ist und den Anforderungen an Tafelbutter nicht genügt. Wir bemühten uns jeweils durch Aufklärung, Anleitung zu einer zweckmässigen Rahmbehandlung und Abgabe von Rahmsäurungskulturen die Qualität zu verbessern. Der Erfolg blieb denn auch nicht aus. Jedoch gibt es immer Unbelehrbare, welchen nur durch fortgesetzte Beanstandung ihrer Erzeugnisse beizukommen ist.

USA-Butter zeigte bei genügendem Fettgehalt auch in biologischer Hinsicht eine genügende Beschaffenheit und genügte den an Tafelbutter gestellten Anforderungen.

Argentinische Butter zeigte einen unterschiedlichen biologischen Befund, genügte indessen den an Tafelbutter gestellten Anforderungen. Trotzdem diese Butter aus pasteurisiertem Rahm hergestellt wurde, zeigte solche z. T. starkes Wachstum von peptonisierenden und fluoreszierenden Bakterien. Eine Erscheinung, welche vielfach bei Kaltlagerbutter festgestellt werden konnte, da diese Organismenarten sich bei tiefer Temperatur gut entwickeln können.

Wir sind der Auffassung, dass die Importeure der Qualität eine vermehrte Aufmerksamkeit schenken sollten. In Geruch und Geschmack nachteilig veränderte Importbutter sollte nicht als Tafelbutter in den Verkehr gebracht werden müssen (St.Gallen).

Speisefette und Speiseöle. Beanstandet wurden neben drei Margarineproben mit zu geringem Fettgehalt vier verdorbene Speisefette, drei verdorbene Speiseöle und zwei Teesamenöle mit 4,3 bzw. 7,5 % Unverseifbarem (Basel-Stadt).

Ein Schweinefett, das sich bereits bei der Sinnenprüfung als ranzig erwies, ergab eine Lea-Zahl von 81 und eine sehr starke Epihydrinreaktion, aber nur einen Säuregrad von 1,4 (Luzern).

Ein amerikanisches Schweinefett, welches als rein und erstklassig bezeichnet war, wies bei einem Säuregrad von 1,6 eine erhöhte Lea-Zahl von 6,7 auf, was sich bereits in einem deutlich salzigen Geruch bemerkbar machte. Diese nachteilige Veränderung stand wiederum zweifellos mit einem Gehalt an Eisen von 9,3 mg/kg in Zusammenhang. Im geschmolzenen Fett konnten Rostpartikel festgestellt werden (St.Gallen).

Ein als «Haselnussöl» deklariertes Produkt bestand praktisch nur aus Paraffinöl und war künstlich gelb gefärbt. Das Öl wurde unter irreführender Bezeichnung nicht nur in Zürich an Wirtschaften und an ein Warenhaus, sondern von hier aus auch in verschiedene Kantone vertrieben. Nach Luzern, von wo aus die erste Meldung einging, wurden mindestens 578 Liter dieses künstlich gefärbten Paraffinöls geliefert. Der Fall lag dabei so krass, dass es der Kantonschemiker von Luzern als notwendig erachtete, in verschiedenen Zeitungen einen Warnruf zu erlassen. Begreiflicherweise misslang der Versuch, mit diesem Öl «Pommes frites» zuzubereiten, denn sobald das Öl heiss wurde, entwickelte es einen widerlichen Geruch und musste weggeschüttet werden. Die aus den verschiedenen Kantonen eingegangenen Beanstandungsfälle wurden mit der in Zürich-Stadt ausgesprochenen Beanstandung an die Bezirksanwaltschaft überwiesen. Diese liess durch das Gerichtlich-medizinische Institut der Universität Zürich die Frage der Gesundheitsschädlichkeit und des Nährwertes abklären. Da reines Paraffinöl vorlag, wurde dem Öl keine Giftwirkung zugesprochen, hingegen besitzt es keinen Nährwert, weil Paraffinöl im Darm nicht resorbiert wird. Der Fall ist noch pendent.

Ein Teesamenöl mit 4,7 g Unverseifbarem in 100 g, wovon 2,7 g / 100 g Mineralöl (gesättigte Kohlenwasserstoffe) musste als «verunreinigt» beanstandet werden (Stadt Zürich).

Ein als Haselnussöl verkauftes Öl erwies sich als gelbgefärbtes Paraffinöl. Da es sich bei diesem plumpen Schwindel um ein ganz unverdauliches Mineralöl handelt, ist es verständlich, dass sich z. B. nach Genuss von damit hergestellten Mayonnaisen Magenbeschwerden zeigten (Aargau).

Der neueren Literatur ist zu entnehmen, dass die Einnahme grösserer Mengen von Paraffinöl die Resorption der fettlöslichen Vitamine A, D und K sehr ungünstig beeinflusst, um so mehr, als die Unverdaulichkeit des Öles eine Beschleunigung der Darmentleerung und damit eine weitere Verschlechterung der Nahrungsaufnahme mit sich bringt. Dieses Öl ist daher nicht nur als unverdaulich, sondern, bei Zumischung in bemerkbaren Mengen zur normalen Nahrung, als deutlich nachteilig zu betrachten. Auch in andern Ländern, z. B. USA., ist ein Zusatz zur normalen Nahrung, ähnlich wie bei uns, nicht zugelassen (Eidg. Gesundheitsamt).

Fleisch und Fleischwaren. Aus Gefrierfleisch hergestellte Landjäger zeigten 4 Tage darauf bereits einen fauligen Geruch und braune Färbung. Die Ware musste vernichtet werden. Wiederholte ähnliche Fälle lassen erkennen, dass bei der Verarbeitung von Gefrierfleisch zu Wurstwaren, namentlich bei warmer Witterung, grösste Vorsicht am Platze ist. Offenbar zeigt das Gefrierfleisch teilweise an sich schon einen starken Bakterienbefall, welcher die Haltbarkeit der daraus hergestellten Wurstwaren beeinträchtigt, sofern dieselben nicht gekocht werden müssen, namentlich also bei luftgetrockneten Wurstwaren (St.Gallen).

Von total 57 Proben kontrollierter Fleischwaren wurden 24 beanstandet. Drei Proben enthielten Mehl oder Brot. Sieben Wurstdärme erwiesen sich als künstlich gefärbt, um den Würsten ein besseres Aussehen zu geben. Elf Proben, meistens Fleischkäse, enthielten wechselnde Mengen Magermilchpulver oder Molkenpulver, Zusätze, welche nur an Stelle der sonst gebräuchlichen Milch für Brat- und Eingeweidewürste statthaft sind (Urkantone).

Von den 16 Fleischwaren im engeren Sinne, die im Berichtsjahre zu untersuchen waren, sind 10 beanstandet worden, weil sie einen Mehlzusatz enthielten, der im Maximum 7 % betrug. Wenn behauptet wurde, dieser Zusatz sei notwendig geworden, weil sich Gefrierfleisch ohne ihn nicht verarbeiten lasse, so konnten wir diese Entschuldigung nicht gelten lassen. Mehrere Metzgermeister, die wir befragten, erklärten uns, man könne auch Gefrierfleisch ohne Schwierigkeit verarbeiten, wenn man es richtig mache. Eine Probe von Schweinefleisch war so stark geräuchert, dass es auf der Aussenseite der Schwarte völlig schwarz erschien und beim Anfassen schwarze Finger und Hände verursachte. Die Behauptung, dieses Schweinefleisch sei durch Verbrennen von Holz geräuchert worden, konnten wir widerlegen. Das Fleisch enthielt in den äusseren Partien 700—800 mg schwefelige Säure pro kg, in den inneren Partien immer noch zirka 150 mg. Da beim Verbrennen von Holz keine schweflige Säure entsteht, muss mit Kohle geräuchert worden sein. Nach der eidg. Fleischschauverordnung ist schweflige Säure als Konservierungsmittel für Fleisch und Fleischwaren überhaupt nicht zulässig, und das Schweinefleisch war deshalb schon aus diesem Grunde ohne weiteres zu beanstanden. Es kommt noch hinzu, dass der Genuss von so stark geräuchertem Fleisch, namentlich wenn Kohlenrauch verwendet worden ist, leicht zu gesundheitlichen Störungen Veranlassung geben kann, so dass die Abgabe von solchem Fleisch nicht erwünscht erscheint (Thurgau).

Wohl nirgends sind die hygienischen Grundsätze der Neuzeit augenscheinlicher in die Praxis umgesetzt worden, als bei der in den letzten Jahren vielerorts erfolgten Neugestaltung der Verkaufsräume für Metzgereibetriebe. Wenn diese erfreulichen Fortschritte auch grossenteils auf das Bestreben der Metzgerschaft, den gesteigerten Anforderungen der Kunden zu genügen, zurückzuführen sind, so darf doch nicht vergessen werden, dass die neue eidg. Fleischschauverordnung in vielen Fällen einen direkten Anstoss dazu gegeben hat. Von den Verkaufs-

lokalen aus nicht überblickbar befinden sich die Aufbewahrungsräume, die Wurstereien, Salzereien, Räuchereien usw. Diese Räume entziehen sich den kritischen Blicken der Kunden, dafür bieten sie immer noch ein Arbeitsfeld für die amtliche Kontrolle (Appenzell A. Rh.).

Mahlprodukte und Stärkemehle. Eine Firma behandelte versuchsweise Backmehl mit Sauerstoff. Weder beim Pekarisieren noch mit der Petrolätherprobe konnten Helligkeitsunterschiede zwischen behandeltem und unbehandeltem Mehl festgestellt werden (Kanton Zürich).

Brot und Backwaren. Weil das sogenannte Bauernbrot bei verschiedenen Landwirten, die alle ihre eigene Frucht in der nämlichen Mühle mahlen liessen, beim Essen zwischen den Zähnen knirschte, hegte man den Verdacht, dass der betreffende Müller *Kalkmehl* beimische, um so einige Prozente der angelieferten Brotfrucht für sich, bzw. für den illegalen Handel, frei zu bekommen. Die Überprüfung dieser Sache liess nun eine Fälschung grössten Stils aufdecken; nur konnte einstweilen in den geprüften Mehlen, die als Lebensmittel dienten, nichts Positives gefunden werden; sicher steht aber bis heute fest, dass der betreffende Müller von aller Futterware, die ihm zum «Brechen» gebracht wurde, einige Prozente stahl und das entstandene Fehlgewicht durch Zusatz von *Futterkalk* ausglich. So ist festgestellt, dass im Zeitraum von 1940 an bis 1947 *total 6 Eisenbahnwagen zu je 10 000 kg Kalksteinmehl* auf diese *illegale Weise* Verwendung fanden und dafür viel Weissmehl ohne Rationierungsausweise abgegeben wurde (Kanton Zürich).

Ein Gugelhopf mit 1,26 g/kg Ammoniak, entsprechend 3,5 g Ammonkarbonat, wies starken Geruch und Geschmack nach Ammoniak auf (Kanton Zürich).

Auf Grund einer Meldung der Kantonspolizei, Kriegswirtschaftliche Abteilung, wurde ein Bäckermeister an die Bezirksanwaltschaft überwiesen, der geständig ist, vom März bis Juni 1947 wöchentlich je zirka 1000 Weggli hergestellt und verkauft zu haben, deren Teig ungefähr 15 % Paraffinöl enthielt. Der Bäckermeister hat sich mit dieser minderwertigen Ware einen bedeutenden widerrechtlichen Gewinn verschafft. Das Urteil des Bezirksgerichtes lautet auf vier Wochen Gefängnis, bedingt, und Fr. 1000.— Busse (Stadt Zürich).

Questo genere di prima necessità che per il ticinese è l'alimento principale, deve essere continuamente vigilato, specialmente per impedire che si trascursi la lavorazione del pane commune (Tipo bigio) che per altro perde sempre più in confronto con quello semi-bianco. Un tipo unico di pane bianco, almeno per il Ticino dove il pane è la base dell'alimentazione, sarebbe da auspicare. In una riunione della benemerita associazione dei mastri panettieri, il Direttore ha avuto campo di dare indicazioni per una buona lavorazione anche del pane bigio. Si nota la tendenza continua dei mastri panettieri a migliorare i loro impianti di produzione (Ticino).

Pâtes alimentaires. Un boulanger a été dénoncé pour fabrication de nouilles colorées artificiellement. En outre, l'emballage ne portait aucune dénomination spécifique, ni la raison sociale ou marque admise du fabricant ou du vendeur, ainsi que l'indication du poids net. Amende préfectorale: Fr. 200.— (Vaud).

Eier und Eierkonserven. In 18 Fällen wurde bei Eiern, die als «Landeier», «frische Landeier» oder «frische Schweizer Eier» bezeichnet waren, Paraffinierung nachgewiesen, was auf ausländische Herkunft hinwies. Aus dem Ausland eingeführte Eier müssen eine Kennzeichnung ihres ausländischen Ursprungs tragen. Da die Preisdifferenz zwischen Importeiern und Inlandeiern 7—10 Rp. beträgt, kann durch die Unterlassung der ausländischen Kennzeichnung auf einen Eisenbahnwagen (zirka 200 000 Eier) nach Mitteilung des eidg. Gesundheitsamtes ein Gewinn von 14 000 bis 20 000 Fr. erzielt werden (Stadt Zürich).

Eine Probe Trockeneiweiss enthielt nur 44 % Trockeneiweiss und war daneben mit Stärke gefüllt (Luzern).

Gemüse und Obst (frisch). Frühkartoffeln ägyptischer Herkunft wiesen in gekochtem Zustande einen bitteren und kratzenden Nachgeschmack auf. Der Gehalt an Solanin betrug *44 mg/100 g* geschälte Kartoffeln. Kartoffeln mit mehr als 20 mg% Solanin können Gesundheitsstörungen (Erbrechen und Durchfall) hervorrufen. Diese ungenügend ausgereiften Knollen mussten deshalb als für menschliche Ernährungszwecke ungeeignet taxiert werden.

Zitronen, welche in einem Kühlhaus bei $+3^0$ C eingelagert waren, zeigten eine mehr oder weniger braune Verfärbung der Schale, die sich bei einzelnen Früchten bis auf das Endokarp der Fruchtfächer reichte. Dieser Schaden musste als Gefrierschaden taxiert werden. Zeit und Ort dieser Schädigung konnten indessen nicht ermittelt werden (St.Gallen).

Tomatenpurée inländischer Herkunft erwies sich als stark künstlich gefärbt und mit Benzoesäure konserviert. Es zeigte sich wiederum, dass aus einheimischen Tomaten kein schönfarbiges Purée hergestellt werden kann. Dasselbe ist hellbräunlichrot. Diese Erscheinung hat den Hersteller in Unkenntnis der Vorschriften der LMV dazu verleitet, das Purée künstlich zu färben.

Ein Versuch, Konserven durch Entzug der Luft (Vakuum) herzustellen, misslang. Trauben waren in Gärung übergegangen und Blumenkohl roch faulig (St.Gallen).

Cette année, les importations de France des noix dites «lavées» de Grenoble ont repris et nous avons constaté une teneur en eau de 20,4 % dans certains échantillons (Genève).

Pilze. Das trockene Wetter des vergangenen Jahres war im Hinblick auf die Entwicklung der Pilzflora äusserst ungünsig, so dass die durchwegs verzeichneten Minimalzahlen sich in keiner Weise mit denjenigen früherer Jahre vergleichen lassen.

Während der abgelaufenen Pilzsaison mussten vier verschiedene Pilzarten vom Verkauf ausgeschlossen werden, darunter zwei giftige (Risspilz-) Arten (Stadt Zürich).

106 espèces ont été présentées au contrôle en vue de la vente dans 15 principales communes du canton, représentant un poids total de 18 242 kg. Valeur approximative: Fr. 75 000.—.

Les inspecteurs ont procédé au séquestre et à la destruction de 157 kg. de champignons (16 kg. vénéneux et 141 kg. avariés).

Aucun cas d'empoisonnement n'est parvenu à la connaissance du contrôle (Vaud).

Honig und Kunsthonig. Ein als «Schweizer Bienenhonig» im Verkehr angetroffener Honig ergab bei der mikroskopischen Prüfung das Vorhandensein von Pollen tropischer Akazien und Mimosen. Der Honig wurde wegen Verschnitt mit ausländischem Bienenhonig beanstandet (St.Gallen).

Ein billig angebotener argentinischer Honig war auffällig weiss und zeigte nur geringes Honigaroma. Es dürfte sich um einen sog. Zuckerfütterungshonig handeln (Aargau).

Un personnage peu scrupuleux du dehors a essayé d'écouler dans notre canton des miels artificiels, sous la dénomination de «Miel du Valais» et à des prix surfaits. Aussi ne nous sommes-nous pas contentés de le déferer aux instances judiciaires seulement, mais également au contrôle des prix (Neuchâtel).

Zucker. Ein Bienenzüchter musste feststellen, dass nach der Verfütterung von frisch gekauftem Bienenzucker in seinen Stöcken ein grosses Bienensterben eintrat. Unsere Untersuchung ergab Borax im Zucker. Die Nachschau beim Lieferanten des Zuckers, einer Kolonialfirma, ergab in einem bereits angebrochenen Sack wiederum Borax, während die nicht angebrauchten Säcke keinen solchen enthielten (Luzern).

Konditorei- und Zuckerwaren. Untersuchungen über den Keimgehalt von Speiseeis lassen es als notwendig erscheinen, die schon von S. Hoffmann, Gesundheitsinspektor St.Gallen, in den Mitt. *38*, 64 (1947) geforderte Ergänzung der Lebensmittelverordnung ernsthaft ins Auge zu fassen.

In verschiedenen Torten, die einen Mineralölgeschmack aufwiesen, konnte Mineralöl durch Wasserdampfdestillation mit anschliessendem Ausäthern isoliert werden (Kanton Zürich).

Eine ausserkantonale Firma lieferte einem Luzerner Spezialgeschäft sog. Buttercrème, die angeblich 60 % reine Butter und 20 % Zucker enthalten sollte. Diese Zahlen wurden durch Reklamezettel bekannt gemacht und überall verteilt. Die Nachprüfung ergab, dass die Ware nur 20—25 % Butterfette und 60 %

Zucker enthielt. Unter diesen Umständen war der Preis von über Fr. 5.— pro kg stark übersetzt. Strafe durch das zuständige ausserkantonale Gericht: Fr. 100.— Busse (Luzern).

Fruchtsäfte, Konzentrate usw. Ein als Orangenkonzentrat angepriesenes Produkt bestand aus einer mit Zitronensäure und künstlichen Farbstoffen versetzten Flüssigkeit (Bern).

2 échantillons ont été contestés pour fausse désignation: «Jus de citron» alors que ce n'est que de l'essence de citron (Fribourg).

Konfitüren. Eine in einem galvanisierten Kessel eingemachte Konfitüre wies einen Zinkgehalt von 1,2 g/kg auf (Kanton Zürich).

Cinq confitures ont été contestées, 2 étaient en forte fermentation et 3 étaient infectées et susceptibles d'entrer en fermentation; leur teneur en sucre était, du reste, notoirement insuffisante (Fribourg).

Trinkwasser. Im Grundwasserpumpwerk einer grösseren Gemeinde stieg im Sommer der Grundwasserspiegel innert wenigen Tagen um 5 m an. Eine Untersuchung des Wassers ergab eine starke bakterielle Verunreinigung. Die Verschmutzungsursache war ein übermässiges Wässern der umliegenden Wiesen mit Flusswasser nach vorangehender Jauchedüngung. Das zum Wässern benutzte Wasser drang infolge der durch die vorangehende Trockenheit rissige Humusschicht in den Grundwasserträger ein und verursachte so den enormen Anstieg des Wasserspiegels und die starke Verschmutzung. Der Genuss des Wassers in ungekochtem Zutande musste in allen Haushaltungen der Ortschaft verboten werden. Ferner erhielten alle öffentlichen Brunnen Trinkwasserverbottafeln. Diese Massnahme musste mehr als einen Monat aufrecht erhalten werden. Dank des sofortigen Einschreitens konnte eine im Entstehen begriffene ruhrartige Epidemie wieder eingedämmt werden.

Das durch eine Gemeinde gefasse Grundwasser war jeweils bei Schneeschmelze und nach starken Regenfällen bakteriologisch und chemisch stark verunreinigt. Als Ursache wurde eine zirka 400 m von der Fassungsstelle entfernte Kiesgrube festgestellt, in der Kehricht und während des Krieges auch Latrinenrückstände abgelagert wurden.

Eine über einem öffentlichen Grundwasserstrom gelegene chemische Fabrik brachte entgegen einem ausdrücklichen Verbot stark saures Abwasser (zirka 10 % Salz- und Schwefelsäure) zur Versickerung. Dadurch wurde das Wasser von zirka 200 m entfernt gelegenen Quellfassungen auch in gekochtem Zustande ungeniessbar. Die von den betreffenden Quellen gespiesenen Dorfbrunnen mussten mit Verbottafeln versehen werden. Heute nach 3 Monaten ist das Wasser immer noch schlecht, trotzdem seit Aufdeckung der Verschmutzungsursache kein

Abwasser mehr versickert wurde. Es geht daraus hervor, wie wichtig es ist, Betriebe mit schädlichem Abwasser ständig auf die Einhaltung der gemachten Vorschriften zu kontrollieren (Kanton Zürich).

Der Rückgang der Quellen führte einige Male zu Besitzesschutzklagen wegen vermeintlicher Abgrabung derselben. Der Berichterstatter wurde im Auftrage des Bezirksgerichtspräsidenten Schwyz dreimal als Sachverständiger-Experte zur Abklärung des Tatbestandes bezeichnet. Wasserfärbungen, Ergussmessungen und vergleichende Wasseruntersuchungen dienten jeweilen zur Abklärung der Streitsache (Urkantone).

Die grosse Trockenheit im Sommer und Herbst 1947 zwang etliche Gemeinden, Massnahmen zur Einschränkung im Trinkwasserverbrauch zu treffen. Der Spiegel des Grundwasserstromes im Tale der Linth sank um 1,5 Meter, und die Ergiebigkeit der Quellen war im Oktober so gering wie im Spätwinter (Glarus).

Das Wasser der Grundwasserversorgungen zweier Gemeinden erlitt eine grosse Qualitätseinbusse dadurch, dass Landwirte das Einzugsgebiet der mangelnden Niederschläge wegen mit Kanalwasser und verdünnter Jauche begossen, so dass durch das infizierte Wasser Verdauungsstörungen mit typhoidem Charakter ausgelöst wurden (Baselland).

Zum erstenmal seit Bestehen des kantonalen Laboratoriums sind im Berichtsjahr Erkrankungen aufgetreten, verursacht durch verunreinigtes Trinkwasser. Eine alte Quelle, von der noch einige Brunnen in einem Aussenquartier der Stadt gespiesen wurden, war durch Bauarbeiten im Einzugsgebiet verunreinigt worden. Sie wurde daraufhin sofort ausser Betrieb gesetzt. Zum Glück waren die Erkrankungen nur leichter Natur (Schaffhausen).

Die Kontrolle der Anlagen und die Instandhaltung lässt in einigen Gemeinden zu wünschen übrig. Auch sollten über den Erguss der Quellen, das Verhalten nach starken Niederschlägen und den Grundwasserstand regelmässig Aufzeichnungen gemacht werden (Aargau).

La sécheresse persistante de cet été a démontré, une fois de plus, la pauvreté en eau du sous-sol jurassien. Aussi est-ce avec une légitime satisfaction que nous avons salué la mise en marche de la station de pompage de l'eau du lac à Neuchâtel, bien que les installations ne fussent pas encore terminées. L'eau du lac livrée à la consommation, en mélange avec celle des sources des gorges de l'Areuse, n'étaient pas encore filtrée, mais seulement chlorée au moyen d'une installation provisoire.

A aucun moment la population de la Ville de Neuchâtel n'a manqué d'eau ou n'eut à subir des restrictions.

Ainsi, un vœu à la création duquel nous avions travaillé personnellement depuis 10 ans environ est en train de se réaliser.

Les fortes chutes de pluie qui se sont abattues dès le 10 novembre ont été la cause de grandes souillures des eaux destinées à l'alimentation. En effet, le sol était tellement craquelé et fissuré, ensuite de la longue période de sécheresse, qu'il n'a pu jouer son rôle d'agent filtrant. Toutes les saletés, microorganismes végétaux et animaux se trouvant à la surface du sol furent entraînés dans les réseaux de distribution et les citernes. Nombreuses étaient les communes qui demandaient notre intervention, ensuite de la dysenterie dont la population était la victime. Aussi est-il souhaitable que certaines autorités communales, responsables de l'hygiène de l'eau, sachent tirer les conséquences de cette leçon (Neuchâtel).

Mineralwasser. Das Wasser einer Quelle im Tafeljura will als Mineralwasser verkauft werden und wurde deshalb vollständig untersucht. Es handelt sich um eine bittersalzhaltige Gipsquelle mit einem Mineralstoffgehalt von 2330 mg/l, Kalzium 594 mg/l, Magnesium 107 mg/l, Sulfat-Ion 1502 mg/l und Hydrocarbonat 3353 mg/l (Aargau).

Alkoholfreie Trauben- und Kernobstsäfte und deren Konzentrate. Die im Berichtsjahr untersuchten alkoholfreien Traubensäfte wiesen Zuckerwerte von 142 bis 180 g im Liter auf, gegenüber 99 bis 146 g im Vorjahr.

Zwei im Privatauftrag untersuchte, anscheinend importierte Traubensäfte genügten zahlenmässig den an Produkte dieser Art zu stellenden Anforderungen; sie erwiesen sich jedoch in Geruch und Geschmack als minderwertig und enthielten 1,3 Benzoesäure im Liter. Sie durften daher in der Schweiz nicht in den Verkehr gelangen (Stadt Zürich).

Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel. Eine thurgauische Firma, die sich durch Inserate für den Versand von Liebesgaben-Paketen nach Deutschland empfahl, machte in unreeller Weise Geschäfte, indem sie die Lieferung von Kaffeemischung enthaltenden Paketen versprach, doch ergab die Untersuchung, dass die Pakete nur Kaffee-Ersatzstoffe enthielten, denen etwas Bohnenkaffee beigegeben war. Unter einer Kaffeemischung ist aber eine Mischung verschiedener Sorten von Bohnenkaffee zu verstehen, keinesfalls aber eine Mischung von Kaffee-Ersatzstoffen mit Bohnenkaffee, wobei letzterer nur höchstens 25 % ausmacht. Die Originalpackungen dieser an und für sich zulässigen Mischung waren aus dem Kanton St.Gallen bezogen worden und trugen die richtige Sachbezeichnung, die dann aber überklebt wurde und in der neuen Aufmachung als Kaffeemischung erschien. Diese Sache ist s. Zt. noch beim zuständigen Bezirksamte anhängig. Sie ist namentlich auch deshalb sehr unerfreulich, weil der Empfänger des Liebesgaben-Paketes die Ware ebenfalls untersuchen liess und das Gutachten der betreffenden deutschen amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalt unsern Befund bestätigte bzw. zu dem gleichen Ergebnis gelangte (Thurgau).

Tee. Im Anschluss an einen Vergiftungsfall wurde im Auftrag der Stadtpolizei Pfefferminztee untersucht, in welchem Blätter des Stechapfels (Datura Stramonium) nachgewiesen werden konnten. Die Pflanze enthält Alkaloide der Atropingruppe, die giftig sind (Stadt Zürich).

Kakao und Schokolade. Ein Schokoladefabrikant wurde der Bezirksanwaltschaft verzeigt, weil er zur Herstellung von Schokolade-Couverture und Schokolade-Branches Paraffinöl verwendete (Stadt Zürich).

Auf sog. «Likörfläschchen» fehlte mehrmals ein Hinweis auf den alkoholischen Zusatz; ausserdem genügte in drei Fällen die deklarierte Branntweinart ihrer Bezeichnung nicht (Urkantone).

Eine grössere Sendung Schweizer-Schokolade schien auf dem Bahntransport mit einer öligen Flüssigkeit übergossen worden zu sein. Aus der mit Fett durchtränkten Verpackung konnte ein Fett extrahiert werden, das sich als Kakaofett erwies. Die Schokolade selbst war spröde, sah geschichtet aus und schmeckte wie Papiermasse; sie enthielt nur noch ganz geringe Mengen Fett und war nicht mehr verkehrsfähig. Der betreffende Wagen musste mehrere Stunden an der heissen Juli-Sonne gestanden haben, wodurch im Wageninnern eine Temperatur von wesentlich über 35° C entstand, die das Fett zum Ausschmelzen brachte. — Eine holländische Spezialität war als «Butterscotch» Milchschokolade bezeichnet, aus welcher Bezeichnung wir auf eine Milchschokolade mit erhöhtem Milchfettgehalt schlossen, dem die Schokolade aber nicht entsprach. Tatsächlich ist aber Butterscotch die Bezeichnung für eine englische Spezialität aus in Butter gerösteten Mandeln, weist also nicht auf einen Buttergehalt der Schokolade hin (Aargau).

Eine Schokolade war von Würmern angegangen, und eine «Schokolade mit Haselnüssen» deklariert, enthielt nur Hafernüsse und wies zudem ein starkes Gewichtsmanko gegenüber den Angaben des Prospektes auf (Schaffhausen).

Die zeitweise Knappheit der Schokolade liess hier ein gutes Geschäft wittern und führte zur Herstellung von Schokolade durch Leute, die weder die nötigen Kenntnisse, noch Kapitalien, noch Apparate und Lokale besitzen. Die Ware wie die Arbeitsverhältnisse sind nicht geeignet, den Ruf unserer Schokolade zu heben (Aargau).

Au mois de décembre, le contrôle a découvert un article assez bizarre, lancé par une maison étrangère au canton. Il s'agissait d'un chocolat sous forme de bouteilles d'un poids de 130 g environ, entouré de papier métallisé et portant de petites étiquettes avec l'unique mention de Kirsch, Rhum, Cognac, Banane, etc. Le volume de la liqueur, à l'intérieur, était de 50 cm^3 environ, accusant une teneur en alcool de 33,5 % en volume. Le chocolat était de la dernière qualité avec beaucoup de coques de cacao. Nous avons par conséquent séquestré le solde de cette marchandise (art. 314, 2e al. ODA).

Les autres contestations concernaient les emballages (défaut de la dénomination spécifique exacte, défaut de poids, etc.) (Neuchâtel).

Gewürze und Kochsalz. Eine amtlich erhobene Probe «Zimt gemahlen» enthielt nur 0,61 g/100 g ätherische Öle statt mindestens 1 g und war daher zu beanstanden.

«Vanillinzucker» enthielt nur 1,52 bis 1,59 % Vanillin statt der vorgeschriebenen 2 % (Stadt Zürich).

Eine Probe Sternanis war durch Verlagerung so ausgetrocknet, dass der Gehalt an ätherischem Öl von mindestens 8 % auf 2,4 % zurückgegangen war.

Ein als «Neo-Reingewürz» verkauftes Produkt bestand aus 80 % Natriumkarbonat, 16 % Soda und etwas Pfeffer (Schaffhausen).

Traubenmost, Traubensaft, Sauser, Wein. Folgende Gründe führten zu Beanstandungen:

Ganze Schweiz:	Anzahl der beanstandeten Proben
verfälscht	78
unrichtig deklariert	396
zu stark geschwefelt	67
verdorben	408
andere Gründe	243

Die Ergebnisse der Traubenmostwägungen der Ernte 1947 konnten wir im Amtsblatt dahin zusammenfassen, dass bei den roten Traubenmosten das Minimum der Öchsle-Grade bei 84,5 lag, das Maximum bei 105,0. Die entsprechenden Zahlen für die weissen Traubenmoste sind 66,0 und 95,0. Der Gehalt an Gesamtsäure schwankte zwischen 5,5 und 9,8 ‰ bei den roten, zwischen 4,9 und 9,3 ‰ bei den weissen Mosten. Vergleichen wir die Ergebnisse mit denen der beiden Vorjahre, so ergibt sich folgendes Bild:

		Rote Traubenmoste			Weisse Traubenmoste		
		1945	1946	1947	1945	1946	1947
Öchsle-Grade	Minimum	59,0	61,0	84,5	55,5	60,0	66,0
	Maximum	89,0	90,5	105,0	78,8	84,0	95,0
Gesamtsäure ‰	Minimum	8,3	8,3	5,5	6,3	6,8	4,9
	Maximum	12,6	13,3	9,8	12,4	14,0	9,3

Diese Zahlen zeigen, dass die Öchsle-Grade der Traubenmoste des Jahres 1947 eine Höhe erreicht haben, wie sie schon seit sehr langer Zeit nicht mehr verzeichnet werden konnte (Thurgau).

Zur Zeit der Weinlese in der Leutschen sind uns 33 Proben Traubenmoste zugekommen. Der durchschnittliche Alkoholgehalt betrug beim Clevner 13,3, beim Riesling-Silvaner 10,8 und beim Räuschling 10,9 Vol.%. Witterung, Traubenertrag, die Gesundheit der Trauben und vor allem deren Qualität waren einmalig. Es wird lange dauern, bis uns erneut ein solcher Jahrgang beschieden sein wird (Urkantone).

Ein von privater Seite eingelieferter Wein, dessen Genuss Gesundheitsschädigungen verursacht hatte, enthielt fast 600 mg schweflige Säure im Liter.

17 Traubensäfte wurden für die Weinstatistik erhoben. Ihre Untersuchung ergab meist gegen 100, vereinzelt sogar über 100 Öchsle-Grade. Seit Bestehen der Weinstatistik, die erstmals im Jahre 1900 erstellt wurde, sind derart hohe Öchsle-Grade in unserem Kanton noch nie erreicht worden (Schaffhausen).

In vermehrtem Masse weisen die 1947er Tiroler Neuweine bereits erhöhte Gehalte an flüchitger Säure auf (bis 0,8 g/l). In einigen Fällen konnte bei der Haltbarkeitsprüfung ein starkes Ansteigen der flüchtigen Säure mit einwandfreier Entwicklung einer Essighaut beobachtet werden. Nach zuverlässigen Meldungen wird auch im Tirol selbst von einem «Essigjahr» gesprochen, da während der Weinernte starke Essigmückenplage herrschte. Wir wollten in diesem Bericht bereits unsere allerdings noch spärlichen Erfahrungen über die 1947er Tirolerweine erwähnen, da es für die Lebensmittelkontrolle im Laufe des Jahres 1948 in vermehrtem Masse notwendig sein wird, den offenen Weinausschank aus dem Fass zu kontrollieren, da die Möglichkeit besteht, dass Weine, welche längere Zeit im Fass im Anbruch sind, dem Essigstich verfallen können. Nach unseren Untersuchungen hat sich eine Zugabe von 5 g Kaliummetabisulfit pro hl zur Unterdrückung dieser nachteiligen Veränderung als vorteilhaft erwiesen (Sankt Gallen).

In den Weinmosten der Herrschaft und Chur wurden maximale Öchslewerte gemessen. Die ausserordentlich günstige Witterung bewirkte, dass die Weinlese in der zweiten Hälfte September durchgeführt werden konnte. Die Grenzwerte waren beim Burgunder-Traubengut 80—109°, beim Completer 103 und 115° Öchsle. Daneben lag bei den Churer Proben der mittlere Säuregehalt um 10,0 g/l. Er war somit höher als im Jahre 1945 (Graubünden).

Eine Genfer Weinhandelsfirma, gegen welche z. Zt. eine Strafuntersuchung von aussergewöhnlichem Ausmasse im Gange ist, hat auch im Kanton Thurgau an verschiedene Abnehmer grössere Mengen von Rotwein verkauft, der auf den Fakturen als «Porto» figurierte, für den aber Flaschenetiketten mitgeliefert wurden, deren Aufdruck auf erstrangige französische Markenweine lautete. In Wirklichkeit handelte es sich aber zumeist um geringwertiges Erzeugnis, von dem nicht einmal mit Sicherheit feststeht, ob es rein französischer Herkunft ist (Thurgau).

Sui vini la vigilanza è stata molto intensificata, sia sul vino servito al minuto in negozi ed esercizi pubblici, sia per il controllo di confine. Ciò ci ha permesso di eliminare dal nostro commercio vini ammalati, difettosi e di non consentire l'ingresso nel nostro paese di vini non genuini e considerati artificiali. Da parte nostra abbiamo contribuito, a dare ad enti d'oltre confine la possibilità di ridurre sensibilmente le falsificazioni mediante aggiunta di succhi di mele e di pere, che permettevano di mettere in commercio vini a prezzi irrisori (Ticino).

Qu'il nous soit permis de dire qu'en règle générale nos vins vaudois ne doivent pas être améliorés, excepté dans les très mauvaises années, comme en 1939 par exemple; il faut répondre aux vœux des vignerons qui sont opposés à ces améliorations qui changent le caractère de nos vins. Ce qu'il faut surtout, c'est de perfectionner les modes de vinification et nous en avons un exemple avec les vins de Pully de la Station fédérale. Les vins de Pully n'ont jamais passé pour être de grands crus, mais la Station fédérale, par une vinification rationnelle, a su donner à ses vins, même dans les mauvaises années, une empreinte qui les place souvent à égalité avec des Lavaux ou de bons La Côte (Vaud).

Obstwein. Von 115 Obstsäften war der niedrigste Alkoholgehalt 4,6 Vol.% und der höchste 8,8 Vol.%. (Ein als Doppelsaft bezeichnetes Produkt wies 11,77 Vol.% Alkohol auf.) Der durchschnittliche Alkoholgehalt beträgt 6,53 Vol.% und ist 0,8 Vol.% höher als das letzte Jahr. Der Höchstgehalt ist zirka 2 Vol.% höher als im Vorjahr (Aargau).

Spirituosen. Seit dem Jahre 1944 wurde an dieser Stelle immer wieder auf die Schwierigkeiten hingewiesen, die sich aus der Inkraftsetzung des Strafgesetzbuches in lebensmittelpolizeilicher Hinsicht ergeben haben und die sich auf die Bestimmungen über die Zuständigkeit, die kurzen Verjährungsfristen und das subjektive Verschulden beziehen. Auch in diesem Berichtsjahr sind einige weitere derartige Fälle zu verzeichnen, *wovon ein besonders krasser Fall hier erwähnt sei.* Ein Spirituosenhändler, der einen «sehr getrübten Leumund besitzt» und «sich schon mehrfach der Fälschung bzw. Inverkehrbringung von Lebensmitteln unter falscher Deklaration schuldig gemacht hat», musste wegen Inverkehrbringens eines Pflümliwassers, das sich als unter Verwendung von künstlichen Essenzen hergestellt erwies, erneut verzeigt werden. Auch in andern Kontrollkreisen wurde festgestellt, dass die Spirituosen dieser Firma nicht in Ordnung waren, und es standen Unterlagen zur Verfügung, dass dieser Spirituosenfälscher seit Jahren Amylalkohol, Isobutylalkohol, Methylalkohol, Essigester und Essigsäure in Mengen bezogen hatte, die zur Herstellung von 50 000 bis 100 000 Liter Kunstspirituosen ausgereicht hätten. Auf Grund der Zuständigkeitsbestimmungen des Strafgesetzbuches konnte dieser krasse Fall nicht in Zürich weiterverfolgt werden, sondern war an den Wohnsitzkanton des Spirituosenhändlers zu überweisen. Der Amtsstatthalter, an welchen die Anzeige vom Amtschemiker des Wohnsitzkantons überwiesen worden war, liess die eingeleitete Untersuchung jedoch fallen und verurteilte die antragstellenden Amtschemiker zur Tragung der Kosten, indem er u. a. die Aussage des Angeschuldigten als glaubhaft erachtete, dass die Essenzen zu Versuchszwecken und für den Autobetrieb verwendet worden seien; «eine grosse Menge, die nicht mehr gebraucht wurde», sei «ausgeschüttet» worden. Dem Statthalter unterlief zudem ein Formfehler, indem er die Amtschemiker als Kläger betrachtete, wozu Beamte des Staates nach dem

einschlägigen kantonalen Recht gar nicht legitimiert sind, so dass der Fall vom Amtsgericht, an welches er weitergezogen worden war, abgeschrieben wurde. Die Staatsanwaltschaft des Wohnsitzkantons hat den Fall weitergezogen (Stadt Zürich).

Ein Obsttresterbranntwein wies einen Kupfergehalt von *432,4* mg/l auf! Derselbe wurde zum Umbrennen freigegeben.

Eine Serie «alkoholfreie» Liköre wiesen Alkoholgehalte von 10 bis 11 Vol.% auf. Die Deklaration und der Ausschank wurden verboten (St.Gallen).

Unter die als Verschnitt beanstandeten Zwetschgen- und Pflümliwasser fallen meistens ausländische Produkte, die zwar reell sein mögen, aber wegen ihrer anormalen Herstellungsart geschmacklich nicht den Anforderungen an die einheimischen Branntweine entsprechen (Aargau).

In 2 Fällen musste Cherry-Brandy, der für den Ausschank in Wirtschaften bestimmt war, beanstandet werden. Zu seiner Herstellung waren künstliche Essenzen verwendet worden; der Alkoholgehalt betrug nur 15—16 Vol.%, und ausserdem war dieser Cherry-Brandy auch noch künstlich gefärbt (Thurgau).

Des 45 contestations nous mentionnons 10 cas se rapportant à des eaux-de-vie de marc avec teneur en alcool méthylique trop élevée. Ces eaux-de-vie proviennent exclusivement de grandes maisons avec pressoirs hydrauliques. Nous supposons qu'on pousse souvent les pressurages des vendanges beaucoup trop loin en diminuant ainsi soit la qualité du vin soit celle de l'eau-de-vie de marc (Valais).

Tabak und Tabakerzeugnisse. Eine Probe Zigarren zeigte, offenbar wegen Verwendung eines ungeeigneten Klebstoffes, einen starken Pilzbelag. — Zigaretten, die beim Bahntransport nass geworden waren, waren weich, zerfallen, teilweise schimmlig und zeigten starken Geruch nach Ammoniak (Aargau).

Verschiedene Lebensmittel. Von 6 Proben Frauenmilch erwiesen sich drei als durch Wasserzusatz verfälscht und repräsentierten zudem noch Kuhmilch (St.Gallen).

Zwei Eiweisspräparate wiesen 0,23 g/100 g Zink bzw. 0,51 g/100 g Ameisensäure auf und wurden als gesundheitsgefährlich beanstandet.

Ein aus Amerika eingeführtes «Butteraroma» enthielt 2,80 g/100 g Diacetyl. Das Präparat wurde in der Schweiz nicht zugelassen. Nachdem Diacetyl immer wieder zur Vortäuschung von Butter verwendet wird, wäre, wie schon im Bericht für das Jahr 1946 beantragt wurde, ein generelles Verbot dieses Aromastoffes im Lebensmittelgewerbe angezeigt (Stadt Zürich).

Geschirre, Gefässe. Bei bunt und dick bemalten Likör- und Sirupgläsern wurden bleihaltige Farben festgestellt, was Anlass gab, den ganzen Vorrat eines Grossisten zu überprüfen. Es handelt sich um böhmische Glaswaren, die z. T.

schon seit mehreren Jahren eingeführt wurden. Es ist immerhin nicht erwiesen, dass die frühere Ware auch schon bleihaltig war, jedenfalls kommen seither als Lieferanten andere, verstaatlichte Betriebe in Betracht. Eine Wiederausfuhr stiess auf grosse Schwierigkeiten, und eine Vernichtung musste wegen der grossen finanziellen Verluste (für einen einzigen Grossisten zirka Fr. 40 000.—) wenn möglich vermieden werden. Die Untersuchung sollte zeigen, wie gross der Bleigehalt des obersten, mit dem Mund unbedingt in Berührung kommenden, dekorierten Randes ist.

		Pb mg	Pb pro 100 cm² Dekor mg
1	Sirupglas roter Rand und Schliff	12,14	276
2	Sirupglas roter Rand 2 mm unter Schliff	0,35	8
3	Likörglas roter Rand und Schliff	0,86	39
4	Likörglas roter Rand 2 mm unter Schliff		Spuren
5	Likörglas roter Rand	5,71	221
11	Likörglas roter Rand und Schliff	15,76	420
12	Likörglas weisser Schliff	15,15	1100
13	Sirupglas rote und weisse Tupfen	239,86	1137
14	Sirupglas weisser Rand am Schliff	2,73	75
15	Likörglas roter Rand und Schliff	13,91	5
16	Likörglas roter Rand und Schliff	18,52	4,6

Mit Ausnahme von Nr. 13, bei dem das Glas ganz in 4 %ige Essigsäure eingetaucht wurde, wobei auffälligerweise nur die roten Tupfen abgelöst wurden, wurde jeweils nur der obere Rand und Schliff abgelöst, und die Berechnung bezieht sich auf die 100 cm² dieser Dekoration (also Rand und Schliff). Das übrige Dekor wurde durch Vaseline vom Angriff durch die Essigsäure geschützt. Das erwähnte Dekor hatte sich in 24 Stunden z.T. gelöst, z.T. nur gelockert und wurde mit Gummiwischer vollständig abgelöst. Die Lösungen wurden mit Essigsäure erhitzt, filtriert und das Blei titrimetrisch als Chromat bestimmt.

Das LMB verlangt, dass nicht über 10 mg Blei pro 100 cm² dekorierte Fläche abgegeben werden darf. Man sieht nicht nur, dass diese Menge bei den meisten Gläsern überschritten wird, z.T. bis 100fach, sondern dass auch die Bleimenge des obersten Zierringes ganz beträchtlich ist. Es wird angenommen, dass die Aufnahme von täglich nur 1 mg Blei genügt, um Menschen chronisch bleikrank zu machen (Bronardel in Kobert: Intoxikationen II). Die Benützung dieser Gläser bedeutet also unzweifelhaft eine erhebliche Vergiftungsgefahr. Es wurde verfügt, dass die Gläser zurückzuziehen und die obersten Zierringe zu entfernen sind (Aargau).

Ein Spritzsack für Konditoreien war wegen des Trikresylphosphatgehaltes des Überzuges vom Verkehr auszuschliessen (Bern).

In einer Hotelküche wurden Glace-Former aus Metall vorgefunden, deren Untersuchung ergab, dass sie aus einer Legierung bestanden, die 35—40 % Blei

enthielt. Nach Art. 449 der eidg. Lebensmittelverordnung dürfen Geschirre, Gefässe und Geräte für Lebensmittel nicht aus Blei oder Zink oder aus einer mehr als 10 % Blei enthaltenden Legierung hergestellt sein. Dieses Verbot gilt auch dann, wenn solche Geschirre, Gefässe und Geräte mit Überzügen aus unschädlichen Metallen versehen sind. Die weitere Benützung der Glace-Former wurde verboten (Thurgau).

De grandes quantités de verrerie, dont le vernis était à base de plomb, furent importées de Tchécoslovaquie. Au bout d'une heure déjà ce vernis était attaqué par une solution d'acide acétique à 4 % et des dosages effectués révélaient la présence jusqu'à 1000 mg de plomb. Ordre fut donné aux détenteurs de ces marchandises d'enlever tout décor au plomb partout où celui-ci pouvait entrer en contact, soit avec les denrées alimentaires, soit avec la bouche. Ainsi, de grosses pertes financières ont pu être évitées à certaines maisons neuchâteloises (Neuchâtel).

Dans 120 cas, un avertissement a été donné pour l'emploi d'ustensiles défectueux (piqués de rouille, déteriorés, propreté insuffisante, etc.) (Vaud).

Umhüllungs- und Packmaterial. Im Auftrage des Stadt-Tierarztes wurde Cellophanpapier untersucht, das als Innenumhüllung für Gefrierkonserven diente. Das Papier zeigte einen schwachen Geruch nach Phenol; chemisch konnten 0,66—0,69 P_2O_5 g/100 g und zirka 1,4 g/100 g Phenol festgestellt werden. Die Papiere wurden als gesundheitsgefährlich beanstandet (Stadt Zürich).

Cosmétiques. L'introduction sur le marché suisse de produits chimiques nouveaux pour permanentes, nous a obligé à demander aux importateurs de prouver, par des expériences physiologiques faites par des professeurs de nos facultés de médecine, l'inocuité de leurs produits (Genève).

Verschiedenes. Eine im Privatauftrag untersuchte, als «Salpeter» bezeichnete Probe erwies sich als Kalialaun (Stadt Zürich).

Ein Glyzerinersatz hatte bei einem Kind zu schweren Verätzungen geführt; er erwies sich als eine 47 %ige Natronlauge (Aargau).

Das eidg. Gesundheitsamt empfahl Ende 1946 den amtlichen Laboratorien, den Laugen, die zum Anstreichen von Salzbrezeln verwendet wurden, Aufmerksamkeit zu schenken und sich über die Konzentration dieser Laugen zu orientieren. Die eine der beiden Laugen, die wir in diesem Zusammenhange untersuchten, enthielt 40,8 g NaOH in 100 cm^3, war also zehnfach normal. Die zweite enthielt nur 6,4 NaOH in 100 cm^3, war also sehr viel schwächer (Thurgau).

Durant la guerre, certains offices de guerre édictaient des préscriptions concernant les denrées alimentaires en ignorant totalement les nôtres qui datent pourtant de 1905. Ce manque de collaboration — dont nous avions personnelle-

ment et à plusieurs reprises rendu attentif le Service fédéral de l'hygiène publique à Berne — se fait sentir aujourd'hui où ces bureaux créés pour les nécessités de guerre, disparaissent petit à petit. Certains industriels et commerçants dans ce secteur paraissent être saturés du dirigisme de l'Etat et sont mécontents de nos interventions, pourtant légales. De ce fait, une certaine mentalité qui a pris naissance pourrait décourager ceux qui ont pour mission d'exercer le contrôle (Neuchâtel).

Fleischwaren. Für die Polizeidirektion des Kantons Bern musste in einem Vergiftungsverdachtsfall eine in der Masse braun verfärbte Wurst auf unbekannte Gifte untersucht werden. Es erwies sich, dass dieser Wurst Kaliumpermanganat beigemischt worden war (Bern).

Eine zur Behandlung von Fleisch verwendete Beize enthielt wesentliche Mengen Zink.

Ein Pöckelsalz, das unter dem Namen «Rosalin» verkauft wurde, enthielt 6 % Nitrit, statt der maximal zulässigen 0,6 % (Schaffhausen).

Verschiedene Gebrauchsgegenstände. Unter verschiedener Bezeichnung wurden verdünnte Natronlaugen als Reinigungsmittel womöglich noch in Getränkeflaschen in den Handel gebracht. Es wurden die nötigen Vorschriften erlassen und die Abgabe nur in Giftflaschen gestattet (St.Gallen).

In einer Lederschwärze wurde 0,26 g/100 g Anilin festgestellt. Anilin ist eine stark wirksame Substanz, die durch die Haut eindringt und Blutvergiftungen verursachen kann. Deshalb sind höchstens 0,1 g/100 g zulässig (Stadt Zürich).

Abwasser. Bei Fischvergiftungen entnommene Wasserproben wurden in 28 Fällen eingeschickt. Es wurde u. a. festgestellt Cyankali in 5 Fällen, Natronlauge in 2 Fällen, übermässiger Gehalt an organischen Stoffen in 2 Fällen, Jauche oder häusliche Abwasser in 2 Fällen, Mineralölemulsion 1 Fall, grosser Gehalt an Kalziumhydroxyd 1 Fall. In diesen Fällen liess sich in der Regel auch der Urheber der Verunreinigung feststellen (Aargau).

Durchführung des Kunstweingesetzes. Eine Beanstandung erfolgte wegen Sorbitgehaltes, zwei weitere wegen Wässerung (Stadt Zürich).

Durchführung des Absinthgesetzes. Dank raschen und energischen Zugreifens des Statthalteramtes Luzern-Stadt auf eine von uns erstattete Anzeige gelang es im Sommer, in Luzern einen Absinthfabrikanten zu fassen. Schon seit Jahren hatten die Organe der Lebensmittelkontrolle gelegentlich in Gasthäusern etwa eine angebrochene Flasche mit Absinth vorgefunden. Da das Getränk hierbei stets in Vichywasserflaschen abgefüllt war, wurde auf eine gemeinsame Herkunft geschlossen. Auf Grund der Mitteilung eines Wirtes gelang es dann, den Fehlbaren zu fassen, in dessen Keller ein Vorrat an Vichyflaschen und in

dessen Küche ein kleiner Posten fertigen Absinth's vorgefunden wurde. Es handelt sich um einen kleinen Handwerker, der die Ware nur auf Bestellung und nur in ganz kleinen Posten herstellte (Luzern).

Der anisierte Apéritif «La Troublante» war wegen starker, bleibender Trübung beim Verdünnen als unerlaubte Absinthimitation beanstandet worden. Bei der Einsprache wurde gezeigt, dass der warm gelagerte Likör die erwähnte Trübung nicht gibt, bzw. dass sie so schwach ist, dass man im Zweifel sein konnte, ob sie noch als solche zu beurteilen war (Aargau).

Il est un fait connu, c'est que depuis l'interdiction de l'absinthe et de ses imitations, ces boissons qui se buvaient clandestinement dans les cafés, se consomment, ces dernières années surtout, ouvertement non plus à la cuisine ou dans la salle à manger, mais dans le café directement. L'absinthe et ses imitations sont livrées par des distillateurs des cantons romands le plus souvent. Afin de faire cesser la vente et la consommation, nous avons prié nos collègues chimistes cantonaux voisins de procéder à des enquêtes chez leurs distillateurs respectifs. Des ordres ont également été donnés aux gendarmes vaudois de surveiller la marchandise transportée par camions, de provenance du Valais, Fribourg, Neuchâtel et Genève.

Le chimiste cantonal de Fribourg nous a signalé à trois reprises qu'il avait dressé des contraventions contre deux distillateurs et un particulier de la Gruyère. De l'absinthe et ses imitations ont été envoyées dans le canton de Vaud, mais il n'a pas été possible de connaître les noms des destinataires.

Des ordres ont été donnés aux experts locaux de Lausanne afin de procéder à des contrôles dans les cafés de la place. Disons que ce contrôle se révèle assez difficile. S'il n'est pas possible de supprimer la consommation clandestine, nous bornerons nos efforts à faire cesser la consommation ouverte (Vaud).

16 cas de contravention ont été constatés (Valais).

19 cas, comportant 22 analyses.

7 inspections de fabriques.

1 cas de fabrication clandestin à domicile a été condamné par l'autorité judiciaire à 20 jours d'emprisonnement et Fr. 1000.— d'amende. Dans un autre cas semblable nous avons infligé une amende de Fr. 2000.— à deux reprises (Genève).