

Mitteilung des Senats

vom 27. Juni 1912.

Jahresbericht des Chemischen Staatslaboratoriums zu Bremen für die Jahre 1910 und 1911.

Der Senat teilt der Bürgerschaft die ihm von der Deputation für das Gesundheitswesen überreichten Jahresberichte des Chemischen Staatslaboratoriums für die Jahre 1910 und 1911 zur Kenntnissnahme hierneben mit.

Jahresbericht für 1910.

Anlage 1.

I. Allgemeine Verhältnisse und Geschäftsbetrieb der Anstalt.

In der Organisation des Chemischen Staatslaboratoriums traten Änderungen im verflossenen Jahre nicht ein.

Die geheime Probeentnahme durch die Gesundheitsaufseher in der Stadt wurde in etwas ausgedehnterem Maße vorgenommen wie im vergangenen Jahre. Im Vergleiche zu den offen angekauften Proben konnte dadurch eine auffallend größere Anzahl von Beanstandungen nicht erzielt werden.

Sofern es sich nicht um offenkundige Vergehen gegen die Reichsgesetze handelte, wurde das Verfahren beibehalten, bei Bemängelungen nicht handelsgerechter Waren die Verkäufer und Fabrikanten durch geeignete Anweisung dahin zu bringen, daß sie die Mißstände beseitigten. Im großen und ganzen konnte durch diese Art des Vorgehens eine Besserung der Verhältnisse erzielt werden.

Im Anschluß an die Untersuchungen waren in mehreren Fällen noch größere Gutachten zu erstatten.

Die allmonatlich in den Bremer Nachrichten veröffentlichten Mitteilungen geben stets einen kurz zusammengefaßten Überblick über die Tätigkeit der Anstalt, so daß hier nur in gedrängter Form über die Beanstandungen berichtet wird.

Die Gesamtzahl der untersuchten Proben ergibt sich aus folgender Zusammenstellung:

a. Nahrungs- und Genußmittel	1537
b. Gebrauchsgegenstände	336
c. Geheimmittel und Spezialitäten	48
d. Gerichtliche Untersuchungen	45
e. Verschiedenes	199
f. Anzahl der umfangreichen Gutachten und Berichte	23
g. Anzahl der Verhandlungen vor Gericht	39

Die Proben verteilen sich auf die Auftraggeber wie folgt:

	Nahrungs- u. Genußmittel	Gebrauchs- gegenstände	Verschiedenes	Geheimmittel u. Spezialitäten	Gerichtliche Unter- suchungen
Medizinalämter	1408 (221)	333 (21)	26 (—)	35 (17)	—
Landherrnamt	69 (16)	3 (—)	—	—	1 (—)
Staatsanwalt	—	—	3 (—)	1 (—)	7 (1)
Polizeidirektion	—	—	—	—	16 (1)
(Krim. Abtg.)	—	—	—	—	—
Untersuchungsrichter	—	—	—	—	18 (2)
Sonstige Behörden	48 (—)	—	170 (36)	8 (2)	—
Private	12 (1)	—	—	4 (—)	3 (—)

II. Besonderer Teil.

a. Nahrungs- und Genußmittel.

1) Fleisch und Fleischwaren.

Von dem nach § 21 des Fleischbeschaugesetzes verbotenen Zusatz, dem schweflig-sauren Natrium, wurde bei der Zubereitung des Hackfleischs immer noch der ausgedehnteste Gebrauch gemacht. Der Prozentgehalt bewegte sich zwischen 0,001 bis 0,202 % schwefliger Säure bei etwa 50 % der entnommenen Hackfleischproben. In den meisten Fällen ließ schon die äußere leuchtendrote Beschaffenheit des gehackten Fleisches auf den Zusatz von Natriumsulfit schließen. In Zerlegung übergegangene Ware konnte bei den eingelieferten Proben nicht festgestellt werden. — Drei Fleischproben sollte ein Geruch nach Lysol anhaften; es ließen sich aber weder Lysolgeruch noch andere abnorme Gerüche wahrnehmen, auch durch eine chemische Prüfung war der Nachweis fremder Stoffe nicht zu erbringen.

2) Wurstwaren.

Zur Untersuchung lagen die verschiedensten Sorten vor und zwar Mettwürste, Schinkenwürste, Braunschweiger Mettwürste, Siedewürste, Zervelat-, Leber-, Block-, Zungen-, Trüffelpfunde, Pinkel und Leberkäse, im ganzen 116 Proben.

Trotzdem das Verbot der künstlichen Rotfärbung der Wursthüllen bereits seit 1908 in Kraft und den Schlachtern zumeist bekannt ist, findet die Färbung des Darmes immer noch statt. Unter den zum Teil schon als verdächtig eingelieferten Proben wurde ein erheblicher Prozentsatz angetroffen, bei dem der Verdacht der künstlichen Färbung durch die Untersuchung bestätigt werden konnte. In fast allen Fällen erfolgte gerichtliche Bestrafung.

Von den Konservierungsmitteln Bor säure, Benzoesäure und schweflige Säure wurde nur zweimal bei einer Mettwurst und einer Schinkenwurst Bor säure aufgefunden. In einem Falle war die Menge so gering, daß von einer Beanstandung abgesehen war, umsomehr als bei der fortgesetzten Kontrolle der Würste des betreffenden Schlachters diese das Konservierungsmittel nicht mehr enthielten.

Stärkemehlhaltige Bindemittel (Weizen- und Kartoffelstärke) hatten bei einigen Wurstsorten Verwendung gefunden. Eine Beanstandung kam aber nur in Frage bei zwei Würsten, wo der ermittelte Stärkegehalt 3 % überschritt.

3) Fische und Fischkonserven.

Wenn auch bei Appetit-Sild die Fischware selbst keinen fauligen Geruch besaß, sondern nur weich, formlos zusammengedrückt war, so wies doch der aufgetriebene Zustand der Büchse und die Gasentwicklung in der Fischmasse auf eine innere Zersetzung und auf eine nicht einwandfreie Beschaffenheit der Ware hin. Krebsextrakt und Krebepulver, als rein und ungefärbt besonders bezeichnet, hatten trotzdem künstliche Färbung erfahren. „Krebsextrakt aus Edeltrebsen hergestellt“ enthielt ca. 40 % Stärke, die als Verdickungsmittel aber nicht als Bestandteil des Krebsauszuges anzusehen waren. Bor säuregehalt und künstliche Färbung bei Krebsjuppenextrakt und Nordseekrabben gaben einige Male Anlaß zur Beanstandung, weil ungenügende Deklaration vorlag.

4) Speisefette und Speiseöle.

In Betracht kamen Butter, Margarine, Schweinefett, Wurstschmalz, Kunstspeisefett, Pflanzenfett und Speiseöle.

Bei der Butter erfolgten die Beanstandungen wegen zu hohen Wasser- und zu niedrigen Fettgehaltes; wegen Verdorbenseins und wegen Verfälschung mit Margarine; ferner wurde in einem Falle Margarine als Butter verkauft, wobei der Verkäufer den hohen Butterpreis forderte und die Margarine in Muschelform dem Käufer verabfolgte. Preis und Form der Ware trugen wesentlich dazu bei, das Publikum täuschen zu können. — Die Butterlieferungen seitens einer auswärtigen Molkerei

direkt an hiesige Privatkunden wiesen einen ganz erheblich hohen Wassergehalt und niederen Fettgehalt auf, so daß der etwas niedriger angelegte Preis dafür sich durch die wasserhaltige Ware leicht erklären ließ. Die salbenartige Beschaffenheit machte die Ware allerdings verdächtig und brachte die Abnehmer auf den Gedanken, daß es sich um mit Margarine verfälschte Butter handeln würde. Solche betrügerische Manipulationen entgehen natürlich der öffentlichen Nahrungsmittelkontrolle bei dem Bezuge der Fettware direkt von der Molkerei ohne Zwischenhandel.

Die Qualität der Margarineorten, welche im Wege der gewöhnlichen Kontrolle entnommen waren, bot in keinem Falle Grund zu Bemängelungen. Die wenigen Beanstandungen betrafen ausnahmslos die Verpackungen, die den gesetzlichen Vorschriften nicht entsprachen.

Anlässlich der Vergiftungserscheinungen, welche bei dem Genuß bestimmter Margarinemarken einer Altonaer Margarinefabrik sich gezeigt haben, wurden einige Proben Margarine dem Medizinalamt eingeliefert und hier einer eingehenden chemischen Untersuchung unterzogen. Weder die Fettkonstanten noch die sonstige chemische Prüfung erbrachten irgend welche Anhaltspunkte, die die hervorgerufenen Krankheitserscheinungen erklären ließen.

Die Aufschrift auf der Umhüllung einer Probe war unter Zuhilfenahme einer Bleifarbe (Bleichromat) hergestellt worden und bedingte eine Beanstandung, da die Umhüllungen von Nahrungsmitteln auch nicht mit den im Gesetz vom 5. Juli 1887 verbotenen Farben bedruckt sein dürfen.

Die Kunstspeisefette und Pflanzenfette stellten ihrer äußeren Beschaffenheit nach einwandfreie Fettwaren vor. Abgesehen von zwei Sorten, bei denen der über 10 % betragende Wassergehalt zu einer Beanstandung führte, gab auch die Zusammensetzung keinen Grund zu einer Bemängelung; dagegen entsprachen in mehreren Fällen die Umhüllungen und die Gefäße nicht den gesetzlichen Vorschriften vom 15. Juni 1897 § 2 Abs. 1—3, und die Bezeichnungen standen nicht im Einklang mit der Zusammensetzung.

Von den Wurst- und Schweineschmalzproben zeichnete sich ein Schweinesett durch muffigen Beigeschmack, besonders beim Erwärmen, sehr unvorteilhaft aus; eine unsaubere Gewinnungsweise dürfte den mangelhaften Zustand hervorgebracht haben.

Die Speiseöle charakterisierten sich als Olivenöle, Sesamöle, Arachisöle und Rüböle; nur in einem Falle stimmte die Bezeichnung des Oles nicht mit der Zusammensetzung überein. Trübes, durch Wasser und durch schleimige Massen verunreinigtes Aussehen machte die Ware unappetitlich und unansehnlich. Nach sachgemäßer Filtration konnten die Speiseöle wieder Verwendung finden.

5) Mehl, Müllereiprodukte, Teig und Backwaren.

Die Art der zu dieser Gruppe gehörigen Objekte ergibt sich wie folgt: Mehl, Kindermehl, Paniermehl, Reis, Gries, Sago, Haferflocken, Graupen, Grütze, Nudeln, Kates, Zwieback, Waffeln und sonstiges Schmalz und Kuchen Gebäck. Die Beanstandungen betrafen: dumpfer Geruch und reichliche Mengen von Milben bei Mehlen; Würmern und Gespinnste in Paniermehlen; hoher Talkumgehalt bei den Reissorten, Verunreinigungen (Mäusekot) in Nudelsorten, nicht deklarierter künstlicher Färbung bei Teigwaren. Margarine und Schmalz in Backwaren veranlaßte keine Beanstandung, weil die Waren nicht ausdrücklich als Butter Gebäck verkauft worden waren. Sogenannte Viktoria-Schmalzkuchen, auf dem Freimarkt entnommen, waren ungenügend ausgebacken und wiesen noch teigige Stellen auf, so daß die Ware zu beanstanden war. Im übrigen entsprach jedoch der weitaus größte Teil der Produkte den Anforderungen, die an gute Handelswaren zu stellen sind.

6) Gewürze.

Zur Untersuchung gelangten: Macis, Pfeffer, Piment, Zimt, Nelken, Kardamomen, Paprika, Anis, Sternanis, Fenchel, Koriander, Kümmel, Thymian, Vanille, Lorbeerblätter zumeist in gepulvertem Zustande, ferner Kochsalz, Senfsamen, Senfmehl und Senf (Moslrich).

Eine Macisprobe bestand zum größten Teile aus der geringwertigen als Gewürz völlig wertlosen wilden oder Bombay-Macis. — Der Sandgehalt in Pfefferproben war zwar in einigen Fällen etwas hoch, jedoch konnte bei im übrigen guter Beschaffenheit von einer Beanstandung abgesehen werden. — Talkum in der Asche eines weißen Pfefferpulvers ließ das Vermahlen getalkter Pfefferkörner vermuten. Der Beweis konnte aber nicht erbracht werden. — Als alte abgelagerte Ware ohne Gewürzwert mußte ein Paprikapulver bezeichnet und beanstandet werden, das geruchlos und reichlich mit Milben behaftet war. — Thymian und ganzer Anis erwießen sich stark mit Stielen, Erdklümpchen, Steinchen, Unkrautsamen verunreinigt, während Anispulver ausnehmend viel Sand enthielt; die Gewürze konnten als normale Handelsware nicht mehr gelten. — Die Speisesalzsorten besaßen durchweg gute Beschaffenheit, nur in einem Falle fand sich ein hoher Wassergehalt vor, der ein Zusammenkleben des Salzes zur Folge hatte. Die Eigenschaft des Kochsalzes, leicht Wasser aufzunehmen, bedingt eine Lagerung in möglichst trockenen Räumen.

7) Essig.

Von den gewöhnlichen Essigsorten, den Doppelessig und den Weinessigproben fiel nur eine geringe Zahl der Beanstandung anheim, weil sie einen zu niedrigen Essigsäuregehalt aufwiesen. Ein sehr dünner Essig enthielt auch gleichzeitig eine große Menge Essigaale, welche die Ware unappetitlich machte. — Bei den Essigessenzen stimmte der Essigsäuregehalt stets mit dem auf der Flasche angegebenen überein. Eine Flasche einer Essigessenz entsprach nicht den Forderungen, welche die Kaiserliche Verordnung vom 14. Juli 1908 verlangt. Der Sicherheitsstopfen war so mangelhaft mit dem Flaschenhals verbunden, daß er ohne Zertrümmerung des Halses leicht entfernt werden konnte; die Angaben auf der Etikette der Flasche waren ebenfalls nicht vorschriftsmäßig.

8) Zucker, Zuckerwaren, Honig und Marzipan.

Von den eingefandten Bonbons wurden einige beanstandet, weil sie sehr stark feucht und nicht unerheblich beschmutzt waren. — Verzuckerte Erdnüsse zwischen gezuckerten Mandeln wurden beanstandet, da eine Unterschiebung der minderwertigen Erdnüsse für die wertvollen Mandeln als zulässig nicht zu erachten war. — Das für Marzipanware den Forderungen der Mitglieder der Zuckerwaren-Vereinigung entsprechend festgelegte Verhältnis von 1 Teil Rohmarzipan zu 2 Teilen Zucker wurde in den untersuchten Marzipanwaren nur in wenigen Fällen nicht innegehalten. Während der Freimarktszeit gelangte unter der Bezeichnung „Marzipan mit Schokolade“, ein Fabrikat zum Verkauf, das nur aus Zuckermaße mit wenig Kakaopulver vermischt bestand. Einige oberflächlich in die Masse eingedrückte ganze Mandeln sollten jedenfalls die Mandelmaße ersetzen. Der Verkauf der Ware als Marzipan war zu verbieten. Sogenannte Marzipanstangen enthielten auch nur geringe Mengen von Mandelmaße.

9) Fruchtjäfte und Marmeladen.

Untersucht wurden Himbeer-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, Zitronenjäfte, Apfelmus, Tomatenpüree und gemischte Marmelade, von denen nur einige Fruchtjäfte wegen zu starker Streckung mit Nachpresse oder Zitronensäurelösung beanstandet wurden. Die Anwesenheit von Salizylsäure und Benzoesäure wurde nur bemängelt, wenn der Zusatz nicht auf der Etikette gekennzeichnet war.

Im übrigen lag entweder reelle Ware vor oder die Untersuchung bestätigte nur die Zusätze, welche auf der Etikette angegeben waren.

10) Früchte, Frucht- und Gemüsedauerwaren.

Nach Art verteilen sich die Objekte wie folgt: Feigen, Ringäpfel, Rosinen, Korinthen, Aprikosen, Brünellen, Nüsse in Zucker, Vibbeeren, Schnittbohnen, Erbsen, Brechbohnen, rote Bete, Spargel, Linsen.

Gehalte an schwefliger Säure über 0,125 % wurden bei den amerikanischen Aprikosen nicht mehr angetroffen, so daß also beim Schwefeln der Trockenfrüchte jetzt ein Übermaß an schwefliger Säure vermieden wird. Der Beanstandung unterlagen nur die Feigen, welche mit Milben überfät und total verdorben waren.

11) Künstliche Süßstoffe.

Dieselben dürften wohl endgültig aus dem Verkehr verschwunden sein, denn in den daraufhin geprüften Objekten und zwar vorwiegend in Zuckerwaren, Fruchtjäten, Speiseeis, Obstkonserven, Bier, Wein, Obstweinen, Likören, Limonaden, Glühwein- und Punschextrakten und in alkoholfreien Getränken konnten solche nicht aufgefunden werden.

12) Limonaden und Selterswasser.

Während eine Brauselimonade mit einem intensiven unangenehmen Gummigeruch behaftet war, wiesen drei andere Proben Schimmel- und Pilzwucherungen am Boden und an den Wandungen der Flasche, sowie starke Verschmutzungen (Stubenfliegen, Ameisen, pflanzliche Bestandteile, Pilzsporen) in der Flüssigkeit auf. In allen Fällen konnten diese Mißstände nur auf Unsauberkeit im Betrieb zurückgeführt werden. Die Prüfungen bei Selters und Limonade erstreckten sich auch auf den Nachweis von giftigen Metallverbindungen, welche in den untersuchten Proben jedoch nicht aufgefunden werden konnten.

13) Alkoholische Getränke.

Die untersuchten Objekte setzten sich wie folgt zusammen: Rotwein, Weißwein, Obstwein, Bier, Trinkbrauntweine, Liköre und Bittern, Kognak, Kognakverschnitt, Rum, Glühwein- und Punschextrakte.

Beanstandungen wurden ausgesprochen: Bei einem Rotwein wegen zu hohen Gehaltes an Schwefelsäure; bei einer zweiten Probe, weil sie verdorben war; bei einer Bierprobe (Braunbier), welche mit nicht unerheblichen Mengen Salicylsäure konserviert war; bei Kognak und Kognakverschnitt, deren Alkoholgehalt unter 38 Volumprozenten blieb, und die sonach den Forderungen des § 18 Abs. 3 des Weingesetzes vom 7. April 1909 nicht entsprachen. — Außerdem mußten bei sämtlichen Obstweinen die Bezeichnungen bemängelt werden. Der Verkauf als Frucht-Samos, Frucht-Sherry, Frucht-Portwein usw. war gesetzlich unzulässig. Ein mit einem Teerfarbstoff gefärbter Fruchtwein war auf Grund des § 10 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zu beanstanden.

Bei einem Weißwein fand sich als Verschuß der Flasche ein alter schon einmal gebrauchter Kork vor. Nach einem längeren Zeitraume wurden die in Bremen verzapften Biere (Braunbiere, Bockbiere, Lagerbiere, hell) hiesiger Brauereien eingehend untersucht. Es dürfte genügen, hier nur die Schwankungen der einzelnen Bestandteile (g in 100 ccm) anzugeben.

	Doppelbraunbier, Braunbier (14 Pr.)	Lagerbier hell (11 Pr.)	Bockbier (11 Pr.)
Spezifisches Gewicht bei 15° C	1,0232—1,0373	1,0099—1,0165	1,0146—1,0275
Alkohol	0,68—1,98	3,09—4,26	3,35—4,59
Extrakt	6,95—9,99	4,34—5,69	5,65—9,21
Mineralbestandteile	0,0832—0,1400	0,1840—0,2412	0,2072—0,3320
Phosphorsäure	0,0154—0,0416	0,0522—0,0878	0,0738—0,1182
Freie Säure in ccm Nor- malalkali ausgedrückt	0,55—1,25	0,83—1,55	1,19—2,05
Extraktgehalt der Stamm- würze	8,74—12,66	10,99—13,14	12,61—17,82
Vergärungsgrad	11,99—35,71	50,61—63,13	46,69—57,77
Extrakt auf 1 Teil Alkohol	3,51—14,1	1,16—1,90	1,41—2,18

Die Bierproben erwiesen sich von tadelloser Beschaffenheit, frei von Konser-
vierungsmitteln und künstlichen Süßstoffen und entsprachen nach ihrer Zusammen-
setzung der Bierart.

Die Untersuchung der Trinkbranntweine und einiger Liköre und Bittern
nach der Anleitung für die Untersuchung von Trinkbranntweinen auf einen Gehalt
an Denaturierungsmitteln verlief stets negativ.

Die übrigen Getränke boten zur Beanstandung keinen Anlaß.

14) Tee, Kaffee und Kaffeesurrogate.

Die Prüfung der Sorten von gebranntem Kaffee und von Kaffeesurrogaten
hat zu Beanstandungen nicht geführt. Die Feuchtigkeitsgehalte und die Glasur-
substanzmengen bei den gebrannten Kaffeesorten erreichten keine solche Höhe, daß
daraus eine wesentliche und absichtliche Verschönerung der Kaffeebohnen hätte gefolgert
werden können. — Ein Tee erwies sich als geruchlos und ausgetrocknet, so daß er
für wertlos erklärt werden mußte. Der mangelhafte Zustand lag nur an der nicht
sachgemäßen Aufbewahrung. — Eine Kaffee-Melange stellte ein Gemenge von Kaffee
mit Malzkaffee vor. Da unter Kaffee-Melange nur Mischungen reiner Bohnenkaffees
verstanden werden und der Malzkaffee gegenüber dem Bohnenkaffee minderwertig ist,
so lag eine Verfälschung vor.

15) Kakao und Schokolade.

Unter 20 % Fett besaß etwa die Hälfte der untersuchten Kakaoproben; die
fettärmeren Kakaoarten sind deshalb nicht geringwertiger. Beanstandet wurde nur
eine als „Kakaomasse“ auf dem Freimarkt verkaufte Ware, die aus gefärbtem Zucker
mit wenig Kakaopulver bestand. Die Schokoladeproben entsprachen den Anforderungen
und waren von einwandfreier Qualität.

b. Gebrauchsgegenstände.

Als blei- und zinkhaltige Gegenstände kamen zur Beurteilung: Gummi-
waren, Metallfolien, Metalllöffel, Metallteile von Trinkgefäßen, Metallspielwaren,
irdene und Emaillegeschirre.

Ein Gummifanger war zinkhaltig und neun Metallteile von Deckelseideln und
-krügen enthielten über 10 % Blei; demnach den gesetzlichen Anforderungen nicht
entsprechend. — Der Aufdruck der Firma mit blauer leicht wasserlöslicher Farbe
auf einen Gummifanger wurde dem Verkäufer, der nicht zugleich Fabrikant war,
untersagt, da die Farbe beim Gebrauch in den Mund des Kindes kommt. — Die
Glasur von vier Puddingformen gab bei halbstündigem Kochen mit verdünnter 4 %iger
Essigsäure erhebliche Mengen Blei ab, sodaß die irdenen Geschirre auf
Grund des § 3 des Gesetzes vom 25. Juni 1887 zu beanstanden waren. — Ein
Milchtopf war unbrauchbar, weil rissig.

Zur Untersuchung auf gesundheitsschädliche Farben lagen vor: Abziehbilder,
Papierhüllen, Bilderbücher, Farbsteine aus Tischkästen und Farbkreiden. Beanstan-
dungen erfolgten nur bei Abziehbildern, welche mit Bleiweiß gedeckt waren und bei
Farbkreiden wegen Gehaltes an Blei- und Chromverbindungen.

c. Verschiedene Einzelobjekte.

Die unter dieses Kapitel fallenden Untersuchungen betrafen: Zwiebackhonig,
Kaffeeglasur, Zitronenessenz, Rumessenz, Zitronenöl, Apfelperleextrakt, Kuchenfarb-
stoffe und Kuchenzutaten, Farben, Öle, Säuren, Ablagerungen, technische Produkte.

Anstände waren nur bei dem Zwiebackhonig zu erheben, der ein Gemenge
von etwa gleichen Teilen Zucker und Seife vorstellte. Daß eine so ekelerregende,
gesundheitsschädliche Ware, die als Zugabe zu Zwiebackwaren angepriesen wurde, zu
verwerfen ist, liegt klar. — Eine als Kucheneigelfarbe bezeichnete Teerfarbstofflösung
hatte mit dem Eigelfarb nur die Farbe gemeinsam. — Würstbarmfarben, welche zur
Färbung der Würsthüllen Verwendung fanden, stellten Teerfarbstoffe vor. — An-

säßlich der Revisionen der Drogenhandlungen kamen Farben und Säuren zur Ein-
sendung, bei denen zu prüfen war, ob sie giftige Farben oder Arsen enthielten. —
Die übrigen Objekte boten nichts Bemerkenswertes.

d. Geheimmittel und Spezialitäten.

In Vorlage kamen: Präservesalze, Kosmetika, Öle, Tee, Flüssigkeiten,
Pulver und Giftweizen.

Die Präservesalze wurden bei den Schlachtern beschlagnahmt, welche ihr
Hackfleisch mit Natriumsulfit versetzt hatten. In fast allen Fällen bestand das
Präservesalz wenn nicht ganz, so doch zum größeren Teil aus Natriumsulfit, dessen
Verwendung bei der Zubereitung von Fleisch und Fleischwaren gesetzlich ver-
boten ist.

Die vorgelegten Spezialitäten und Geheimmittel (Öle, Tee, Pulver, Flüssig-
keiten) erforderten stets eine eingehende Untersuchung auf ihre sämtlichen Bestandteile,
um beurteilen zu können, ob sie den reichsgesetzlichen Bestimmungen über den
Verkehr mit Arzneimitteln außerhalb der Apotheken (Verordnung vom 22. Oktober 1901)
unterlagen.

Gerichtliche Untersuchungen.

In acht Leichenteilen von Menschen und Tieren konnten Gifte organischer und
anorganischer Natur nicht nachgewiesen werden.

Zwei Flüssigkeiten Kaffeeaufguß enthielten in einem Falle Keesalz, im
anderen Falle Petroleum in ganz erheblichen Mengen. — Der Verdacht, daß Raub-
fischerei vorlag, konnte durch die Untersuchung der Fische, Gedärme und Brot auf
Betäubungsmittel, insbesondere Koffeinkörner, nicht bestätigt werden.

Abtreibungsmittel als Flüssigkeiten, Salben, Tee, sowie alle übrigen hier-
unter fallenden Objekte erforderten vielfach eine ausgedehnte Untersuchung, durch
welche ihre Bestandteile und besonders etwaige giftige Stoffe festzustellen waren.
Es handelte sich zumeist darum zu beweisen, daß ihr Verkauf außerhalb der
Apotheken nicht erlaubt war.

Gerichtsverhandlungen.

Auf Grund der von mir abgegebenen Gutachten wurde ich als Sachver-
ständiger zu 39 Gerichtsverhandlungen hinzugezogen, welche nur bei den hiesigen
Gerichten stattfanden.

In Betracht kamen:

Amtsgericht, Abteilung Strafsachen	29 Fälle
Strafkammer des Landgerichts	2 "
Schwurgericht	1 "
Landgericht, Zivilkammer	2 "
Amtsgericht, Zivilsachen	1 "
Vernehmungen vor dem Richter in Strafsachen	4 "

Vier von den Gerichtsverhandlungen vor dem Amtsgericht und eine vor dem
Landgericht endigten mit Freispruch.

Die Strafverfahren wurden eingeleitet:

wegen Vergehens gegen das Fleischbeschauengesetz vom 3. Juni 1900,
wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz vom 24. Mai 1879,
wegen Vergehens gegen das Weingesetz vom 7. April 1909,
wegen Vergehens gegen das Reichsgesetz vom 15. Juni 1897,
wegen Münzverbrechens,
wegen Betrugs,
wegen Urkundenfälschung.

Bremen, März 1911.

(gez.) Direktor **Wolfrum.**

Formular I.

Übersicht

über die Art und Zahl der im Jahre 1910 untersuchten Gegenstände.

I.	II.	III.	IV.
Lfd. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der untersuchten Proben	Bemerkungen
1) Nahrungs- und Genußmittel.			
1	Fleisch und Fleischwaren	62	Fleisch und Hackfleisch.
2	Wurstwaren	116	Verschiedene Sorten.
3	Maggi-suppenwürze	1	
4	Fische	24	
5	Fischkonserven	21	Krebsextrakte, -Pulver, -Najen, Sardinen.
6	Butter	120	
7	Margarine	51	
8	Schweinefett	11	
9	Wurstschmalz	3	
10	Kunstspeisefett	17	
11	Pflanzenfett	11	
12	Speiseöl	30	Olivöl, Sesamöl, Arachisöl, Rüböl.
13	Mehl	26	
14	Kindermehl	3	
15	Paniermehl	9	
16	Müllereiprodukte	44	Reis, Grieß, Graupen, Grütze, Sago.
17	Back- und Teigwaren	71	Nudeln, Nates, Waffeln, Schmalzkuchen.
18	Backpulver	3	
19	Macis- und Muskatnüsse	18	
20	Pfeffer, schwarz	31	Ganz und gepulvert.
21	" weiß	18	do.
22	Piment	2	
23	Zimt	9	
24	Nelken	3	Ganz und gepulvert.
25	Kardamomen	12	
26	Paprika	7	
27	Anis	13	Ganz und gepulvert.
28	Sternanis	6	
29	Diverse Gewürze	12	Fenchel, Koriander, Thymian, Kümmel, Vanille.
30	Kochsalz	22	
31	Senfsamen und dto. Mehl	3	
32	Senf (Mostsch)	12	
33	Essig	37	Gewöhnlicher Essig und Weinessig.
34	Essigessenz	9	
35	Zucker	30	Feiner und Würfelzucker.
36	Honig	18	
37	Zucker- und Konditorwaren	166	
38	Marzipan	33	Rohmarzipan und Marzipanware.
39	Fruchtsäfte	38	Himbeer-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Zitronensaft.
	Übertrag	1122	

I.	II.	III.	IV.
Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der untersuchten Proben	Bemerkungen
	Übertrag...	1122	
40	Marmelade	4	
41	Speiseeis	3	
42	Obstkonserven	3	
43	Getrocknete Früchte	20	Aprikosen, Prünellen, Feigen, Ringäpfel.
44	Gemüsekonserven	8	
45	Trinkbranntweine	16	
46	Kognak	30	Kognak und Kognakverschnitt.
47	Rum	3	
48	Liköre und Bittern	15	
49	Glühwein- und Punschextrakt ..	9	
50	Rotwein	27	Gewöhnliche, Medizinal- und Blutweine.
51	Weißwein	18	
52	Obstwein	13	
53	Bier	60	Braun-, Lager-, Bod- und fremde Biere.
54	Trinkwasser	10	
55	Selterswasser	15	
56	Limonade	10	
57	Milch	3	
58	Käse	33	
59	Tea	24	
60	Kaffee	18	Gebannter, glasierter und unglasierter.
61	Kaffeesurrogate	12	
62	Kakao	14	
63	Schokolade	28	
64	Rau- und Rauchtobak	4	
65	Diverse	15	
		1537	

2) Gebrauchsgegenstände.

1	Gummiwaren	15	Sauger und Ringe.
2	Papierhüllen	9	Umhüllung von Nahrungsmitteln.
3	Metallfolien	18	
4	Metallgegenstände	8	Berzinnte und Weißblechware.
5	Metallteile von Trinkgefäßen ..	60	
6	Erdene und Emaillegeschirre ...	28	
7	Abziehbilder	28	
8	Bilderbücher	28	
9	Farbsteine	15	Tischkasten.
10	Farbkreiden	73	Sogen. Buntkreiden.
11	Metallspielwaren	48	
12	Beißringe	6	
		336	

3) Verschiedenes.

1	Ammoniakwasser	18	
2	Farben	12	
3	Wurstdarmfarben	28	
	Übertrag...	58	

I.	II.	III.	IV.
Lfd. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der untersuchten Proben	Bemerkungen
	Übertrag...	58	
4	Öle	4	Technische Öle.
5	Ablagerungen	3	
6	Salzsäure	69	
7	Schwefelsäure	60	
8	Fluorammonium	1	
9	Vogelsamen	1	
10	Ziegelsteine	3	
		199	

4) Geheimmittel und Spezialitäten.

1	Präservesalz	13	
2	Öle	2	Bergöl und Bergamotöl.
3	Tee	7	
4	Pulver	9	
5	Flüssigkeiten	8	
6	Giftweizen	1	
7	Kosmetika	8	
		48	

5) Gerichtliche Untersuchungen.

1	Kaffeeaufguß	4	
2	Verbrannte Kleider	1	
3	Medikamente	4	
4	Kinderunterhose	1	
5	Leichenteile	7	
6	Fische, Gedärme, Brot	3	
7	Pferdemagen	1	
8	Physiologische Kochsalzlösung ..	1	
9	Salben, Pulver, Flüssigkeiten ..	13	
10	Scheß	1	
11	Zigaretten	9	
		45	

Anlage 2.

Jahresbericht für 1911.

I. Allgemeine Verhältnisse der Anstalt, Art und Umfang des Geschäftsbetriebes.

In der Organisation des Chemischen Staatslaboratoriums trat insofern eine Änderung ein, als die Stelle des Schreibers zunächst aufgehoben wurde. Die Schreibarbeiten besorgt bis auf weiteres ein Schreiber, der je nach Bedarf tagweise beschäftigt wird. Ob diese Art der Erledigung der Schreibarbeiten für die Dauer aufrecht erhalten werden kann, ohne daß eine nennenswerte Verzögerung in der Abfertigung der Akten eintritt, muß erst die Zukunft lehren.

Die Probeentnahme in Bremen durch Beamte der Gesundheitspflege, nämlich durch die Gesundheitsaufseher, fand in gleicher Weise wie bisher zumeist geheim statt, es haben sich Mißstände dieserhalb bei Beanstandungen bezüglich der Nahrungs- und Genußmittel nicht ergeben. Für Bremerhaven und Begeßack wird der Ankauf

der Objekte nach Art und Menge vorwiegend von dem Direktor bei den betreffenden Medizinalämtern beantragt. Geheimer Ankauf findet vorerst nur in ganz besonderen Fällen statt.

Eine größere Arbeit wird dem Amt dadurch erwachsen, daß die von den Zollämtern in Bremen und Bremerhaven zollamtlich zu entnehmenden Branntwein- und anderen Spirituosenarten, welche bisher im zollamtlichen Laboratorium untersucht wurden, nunmehr zur Prüfung auf Vergällungsmittel hierher überwiesen sind.

Arzneimittel-Zubereitungen, welche von den Drogisten abgegeben werden, wurden auf Grund der Verordnung der Medizinalkommission des Senats, betreffend methyllalkoholhaltige Arzneimittel, vom 26. August 1911 einer Untersuchung auf Methyllalkoholzusatz unterzogen, da bei dem hohen Alkoholpreis es nicht ausgeschlossen ist, daß der billigere Methyllalkohol (Holzgeist) Verwendung findet.

Während bisher bei den gebrannten Kaffeebohnen dem Feuchtigkeitsgehalt, der Glasurart und den Glasurmengen besondere Beachtung geschenkt wurde, erstreckte sich auf Grund des Schreibens des Herrn Reichskanzlers vom 9. Oktober 1911 (Bericht des Kaiserlichen Gesundheitsamtes vom 4. September 1911) die Prüfung noch besonders auf die Verfälschung mit geröstetem Samen von Hülsenfrüchten (Lupine und Saatplatterbje). Es mag bemerkt werden, daß hier schon im Jahre 1904 eine Kaffeebohnenprobe im Handelsverkehr angetroffen wurde, welcher gebrannte halbierte Erbsen beigemischt waren, die Verfälschung mit Hülsenfrüchten also nicht erst in der Gegenwart auftritt.

Die Gesamtzahl der untersuchten Proben ergibt sich aus folgender Zusammenstellung:

a. Nahrungs- und Genußmittel	1486
b. Gebrauchsgegenstände	557
c. Geheimmittel und Spezialitäten	101
d. Gerichtliche Untersuchungen	101
e. Verschiedenes	88
f. Anzahl der umfangreichen Gutachten und Berichte	28
g. Anzahl der Verhandlungen vor Gericht	27

Die Proben verteilen sich auf die Auftraggeber wie folgt:

	Nahrungs- und Genußmittel	Gebrauchs- gegenstände	Geheimmittel u. Spezialitäten	Gerichtliche Untersuchungen	Verschiedenes
Medizinalamt					
Bremen	829 (135)	213 (4)	39 (14)	15 (7)	33 (10)
Bremerhaven	358 (38)	264 (12)	48 (—)	5 (—)	4 (3)
Begeßack	175 (26)	77 (3)	6 (—)	—	—
Landherrnamt	87 (11)	3 (—)	7 (—)	—	1 (—)
Staatsanwalt	3 (2)	—	—	10 (3)	—
Polizeidirektion	—	—	—	70 (9)	2 (2)
(Kriminalabteilung)					
Sonstige Behörden ..	—	—	1 (—)	1 (1)	48 (9)
Private	9 (4)	—	—	—	—
Med. Chem.	25 (6)	—	—	—	—
	1486 (222)	557 (19)	101 (14)	101 (20)	88 (24)

Gutachten: Medizinalamt Bremen 14, dito Bremerhaven 3, Staatsanwalt 4, Landgericht 2, Landherrnamt 2, Polizeidirektion (Kriminalabteilung) 3.

II. Besonderer Teil.

a. Nahrungs- und Genußmittel.

1. Fleisch und Fleischwaren (51).

Von den entnommenen Proben Rinder- und Pferdehackfleisch mußten etwa $\frac{1}{3}$ aller Proben wegen Zuhilfenahme von Natriumsulfit bei der Herstellung des Hackfleischs beanstandet werden. Durch die Hausfuchungen wurde dann jedesmal auch das Meat Präservesalz (Natriumsulfit) in mehr oder weniger großen Mengen zutage gefördert.

2. Wurstwaren (104).

Mehlzusatz ließ sich zwar in einigen Fällen feststellen, jedoch konnte von einer Beanstandung abgesehen werden, da die als ortsüblich zulässig zu erachtende Höchstgrenze von 3 % Stärke niemals überschritten wurde. Während verbotene Konservierungsmittel in den Würsten nicht aufgefunden werden konnten, ließen sich Färbungen der Wursthüllen bei etwa $\frac{1}{3}$ aller Wurstproben nachweisen. Die Vergehen fanden durch gerichtliche Bestrafungen ihre Erledigung. Anstatt Darmfarbe (Teerfarbstoff) hatte ein Schlachter mit Teerfarbstoff stark rotbraun gefärbten Bindfaden verwendet, indem er damit seine Würste zuband. Der in Wasser leicht lösliche Teerfarbstoff ging dann beim Kochen der Würste im Wurstkessel zunächst in das Wasser und dann auf die Hüllen der Würste über. Der Farbfaden war natürlich dem Teerfarbstoff in Substanz gleichzuachten. Dieses Verfahren der Wursthüllenfärbung ist natürlich nur eine Umgehung des Gesetzes und fällt ebenfalls unter das Verbot.

3. Fische und Fischkonserven (21).

„Feinste Krebsbutter, Konserve, hergestellt aus lebenden Edelkrebsen und feinsten Bestandteilen“ konnte nach den Konstanten der Fettsubstanz nur 25 % Butter in dieser enthalten. Da die Deklaration keinen Hinweis auf Fremdfette in sich schloß, so war die Bezeichnung Krebsbutter für die mit 75 % Fremdfetten hergestellte Fischkonserve nicht mehr zulässig.

In Krabbenkonserve wurde noch über 1 % Vorsäure als Konservierungsmittel festgestellt.

4. Speisefette, Speiseöle (149).

Die Beanstandungen der Butter erfolgten wegen zu hohen Wasser- und zu niederen Fettgehaltes; einige Proben enthielten Margarine beigemengt.

Hoher Wassergehalt in Margarine fand sich nur einmal vor. In einigen Fällen kam Übertretung des § 2 des Margarinegesetzes in Frage, indem die Proben in Papier ohne den gesetzlich vorgeschriebenen Aufdruck eingepackt und verkauft wurden. Wie anderwärts, so mußte auch leider hier vielfach die Wahrnehmung gemacht werden, daß in Anpreisungen das Wort Margarine ganz fortgelassen oder klein und versteckt angebracht wird, während das Wort Butter, wie in Pflanzen-Butter, Solo-Butter, Tee-Butter usw. kräftig im Druck hervortritt. Bevor das Wort Butter in Verbindung mit den Margarinezubereitungen und den reinen Pflanzenfetten nicht gesetzlich verboten wird, dürften diese Auswüchse im Margarinehandel selbst bei dem energischen Vorgehen dagegen seitens der realen Margarinefabriken nur schwierig zu beseitigen sein.

Ein als Wursthmalz vertriebenes Schweinefett mit 17,35 % Wasser wurde als verfälscht beanstandet, ebenso zwei Schweinefettproben mit über 0,5 % Wasser.

Kunstspeisefette und Pflanzenfette erwiesen sich als einwandfrei, jedoch fanden auch hier Bemängelungen wegen unrichtiger Bezeichnung statt.

Bei den Speiseölen waren nur einige Proben wegen Trübung durch schleimige Stoffe und Wasser zu monieren.

5. Mehl, Müllereiprodukte, Teig- und Backwaren (210).

Einige Mehl- und Grießproben waren stark milbenhaltig und daher unappetitlich.

Mäusekot in Mädeln gab Anlaß zu einer Klage und zur Aufforderung an den Verkäufer, für eine geschütztere Lagerung der Ware zu sorgen.

Die Absicht, gegen das übermäßige Überkleiden von Reis mit Talkum (Speckstein) gerichtlich einzuschreiten, machte die Untersuchung einer größeren Anzahl von Reisproben auf den Talkumgehalt notwendig, wobei folgendes Ergebnis erzielt wurde: talkumfrei = 16 %, bis 0,5 % Talkum = 35 %, über 0,5 bis 1 % = 45 % und über 1 % = 4 % der Proben. Da nach Angabe des Handelsfachverständigen jeder Reis getalft würde und kleine Unregelmäßigkeiten, d. h. ein Überschreiten der von ihm angeführten Höchstgrenze von 0,75 % vorkommen können, so wurde daraufhin der Antrag der Staatsanwaltschaft, das Hauptverfahren zu eröffnen, vom Landgericht abgelehnt.

Die Brotsorten erwiesen sich als total verdorben und gesundheitschädlich. In einem Kakes fand sich ein Stückchen Lot (Blei-Zinnlegierung) vor.

Maikronen waren anstatt mit Mandeln nur mit Kokosnuß zubereitet, so daß die richtige Bezeichnung Kokosnußmaikronen dafür gefordert werden mußte.

Die sogenannten Eierfabrikate wie Eierfahnpulver, Eigelbpulver, Eiergelbpulver und Eierpulver enthielten keine Eiweißsubstanzen, sondern nur künstlich gefärbte Stärke mit Zusatz von Natriumbicarbonat und Weinsäure. Sofern die Deklaration die wahre Beschaffenheit und Zusammensetzung der Waren nicht einwandfrei erkennen ließ, fanden Beanstandungen statt. In einem Falle lag auch noch total verdorbene Ware vor.

6. Gewürze (184).

Ein Nelkenpulver erwies sich erheblich verunreinigt durch fremde Gewürzteile (Pfeffer und Piment).

Zimt-, Paprikapulver und Senfmehl besaßen zu hohen Asche- und Sandgehalt und waren aus mangelhaft gereinigter ganzer Gewürzware gewonnen. Ein Paprikapulver mußte als ausgezogene von den wertvollen Gewürzbestandteilen befreite Ware beanstandet werden.

Unter den ganzen Gewürzen: Fenchelsamen, Koriander, Kümmel, Anis, Senfkörner, befand sich wieder eine größere Anzahl Proben, die durch Milben, Gespinste, Matten- und Mäuseexkremente, Stiele, Ausreuter, fremde Samen, Steine, Erdklümpchen, Staubgrus, Käfer und durch von diesen angefressene Körner mehr oder weniger stark verunreinigt waren.

7. Essig (36).

Eine Weinessigprobe enthielt neben zu wenig Essigsäure auch zu wenig Weinbestandteile, so daß eine gefälschte Ware vorlag.

Bei zwei Speise- und zwei Dopplessigsorten genügte der Essigsäuregehalt nicht; reichliche Mengen Essigälchen fanden sich in drei Speiseessigen vor.

8. Zucker, Zuckerwaren, Honig (203).

Sämtliche Zuckerpulver, Zuckerwaren und Bonbons gaben zu einer Beanstandung keinen Anlaß.

Zu hoher Stärkesirupgehalt in einer Marzipansorte verschob das Verhältnis von Zucker zu Mandelmasse derart zu Ungunsten der letzteren, daß die Ware den Anforderungen nicht mehr entsprach. Stärke als Füllungsmedium in Marzipanartoffeln machte eine Marzipanware zu einer verfälschten.

Bei den Honigsorten fiel die Reaktion nach Fiehe stets negativ aus.

9. Fruchtsäfte, Marmeladen, Fruchtessig (38).

Beanstandungen mußten ausgesprochen werden, weil die Sirupe mit Nachpresse oder mit Wasser unter gleichzeitiger Auffärbung mit Teerfarbstoff gestreckt waren.

Zitronensaft mit über 8 % Zucker stellte keinen Saft „naturell ohne Zucker“ vor, da der natürliche Zuckergehalt im Fruchtsaft niemals so hoch steigt.

Marmeladen, Frucht- bzw. Speiseessigproben waren einwandfrei und letztere zumeist aus reiner Frucht (Himbeere, Erdbeere) hergestellt.

10. Früchte, Frucht- und Gemüsewaren (73).

Zwei Feigenproben stellten vollkommen verdorbene Ware vor.

Kirschenkonserven zeigten keine einwandfreie Beschaffenheit und Erdbeerkonserven hatten künstliche Auffärbung erfahren.

11. Wein, weinähnliche und weinhaltige Getränke (60).

Beanstandungen bei den Weinen erfolgten wegen totaler Verdorbenheit, wegen Zusatzes von Himbeerwein und wegen falscher Bezeichnung. In einem Fruchtwein ließ sich Teerfarbstoff nachweisen ebenso wie in einem Glühweinerextrakt, essigstichige Beschaffenheit machte einen Fruchtwein ungenießbar.

12. Trinkbranntweine, Bittern, Liköre, Kognakverschnitte (31).

Kognakverschnitte wurden beanstandet, weil der Alkoholgehalt unter 38 Volumprozenten blieb.

Als alkoholfrei eingelieferte Getränke konnten nach ihrem Alkoholgehalt nicht als solche erklärt werden.

Ein Spezialgetränk „Erdbeer mit Sahne“ erwies sich als ein minderwertiges Erzeugnis.

Denaturierungsmittel und Branntweinschärpen aller Art waren in keiner Probe zu ermitteln.

13. Bier (23).

Die als Braumbier, Malzbier, Lagerbier oder unter anderen Spezialbezeichnungen angekauften Bierarten wurden auf ihre Zusammensetzung und auf verbotene Zusätze untersucht. Anstände ließen sich nicht erheben.

14. Limonaden, Selterswasser (51).

Kupfergehalt in einem Selterswasser mußte beanstandet werden. Während die Getränke an sich nicht zu bemängeln waren, wiesen mehrere Flaschen an den Wandungen im Innern Schmutzanfänge auf, welche auf mangelhafte Reinigung der Gefäße zurückzuführen waren.

15. Kakao, Schokolade, Tee, Kaffee, Kaffeesurrogate (186).

Fettarme Kakaoarten, d. h. solche unter 20 % Fett, kommen jetzt häufiger im Handel vor wie ehemals, jedoch sind natürlich Bedenken dagegen nicht zu erheben.

Totale Verdorbenheit mehrerer Schokoladetafeln führte zur Beanstandung.

Gebraute Kaffeebohnen enthielten neben mäßigen Mengen Bruch mehrere kleine Steinchen. Fremde gebrannte Samen von Leguminosenarten wurden nicht beobachtet.

Bei einem Kaffeesurrogat war die ungenügende irreführende Deklaration zu bemängeln.

16. Künstliche Süßstoffe.

Die in Betracht kommenden Objekte: Weine, andere alkoholhaltige und alkoholfreie Getränke, Zuckerwaren, Fruchtkonserven usw. wurden stets frei von künstlichen Süßstoffen befunden.

17. Verschiedene Objekte (61).

Käse, als Rahmkäse verkauft, wies so wenig Fett auf, daß er diese Bezeichnung nicht verdiente, sondern zu den Magerkäsen zu rechnen war.

Zitronenessenzen enthielten nur minimale Mengen Zitronenöl, so daß sie als verfälscht zu bezeichnen waren.

Bleigehalt in einem Schnupftabak führte zu einer Beanstandung.

Zu Heringsalat hatten nur die üblichen Zutaten Verwendung gefunden aber nicht, wie vermutet, Teerfarbstoffe.

b. Gebrauchsgegenstände (557).

Die Metallteile (Deckel, Bügel und Gestänge) von einigen Deckelkrügen enthielten mehr als 10 % Blei und entsprachen somit nicht den Bestimmungen des Gesetzes vom 25. Juni 1887, § 1.

Bei den irdenen Geschirren gab die Glasur eines Durchschlags geringe Mengen Blei an verdünnte 4 %ige Essigsäure bei halbstündigem Kochen ab.

Abziehbilder werden jetzt fast durchweg mit Zinkweiß oder gar nicht mehr gedeckt, so daß nur noch ein Muster mit Bleiweiß gedeckt angetroffen und beanstandet werden konnte.

In Tuschkästen und in Kreidestiften befanden sich nur einige blei- und zinkchromathaltige Farben, obgleich eine große Anzahl von verschiedenen Sorten zur Untersuchung gelangte.

Alle übrigen Objekte gaben zu besonderen Bemängelungen keinen Anlaß.

c. Geheimmittel und Spezialitäten (101).

Die Präserven- bzw. Konservierungssalze bestanden in fast allen Fällen aus Natriumsulfit, welches als Zusatz zu Hackfleisch gesetzlich verboten ist.

Die Darmfarben stellten stets Teerfarbstoffe vor.

Die kosmetischen Mittel entsprachen den gesetzlichen Vorschriften.

Unter den Arzneimitteln, bei Drogisten entnommen, fanden sich einige Zubereitungen vor, welche nicht dem freien Verkehr überlassen waren; Methylalkohol konnte jedoch darin nicht nachgewiesen werden.

Ein Arnikafranzbranntwein besaß nur 0,33 Volumenprozent Alkohol, so daß ihm die Bezeichnung Franzbranntwein nicht zukam, in dem, wie schon der Name sagt, wesentliche Mengen Alkohol vorhanden sein müssen.

Die sonstigen Objekte erforderten eine eingehende Untersuchung, um festzustellen, ob sie nicht gegen die Vorschriften, betreffend den Handel mit Arzneistoffen und Giften verstießen.

d. Gerichtliche Untersuchungen (101).

Mehl und daraus hergestellte Sauce waren mit Brausepulver vermengt, das zwar an sich unschädlich ist, aber das Mehl zum Gebrauche unbrauchbar machte.

In Wein, Waffeln und gezuckerten Mandeln wurden nicht unerhebliche Mengen Chromalaun festgestellt.

In Erbrochenem und im Mäusegiftbrot ließ sich Arsen nachweisen. — Ebenso fanden sich in einer Schellackglasur geringe Arsenmengen vor, welche ihr mit dem färbenden Bestandteil der Glasur, nämlich dem Eisenoxyd, einverleibt worden sind; es ist bekannt, daß das technische Eisenoxyd (Koksothar) zumeist Arsen enthält.

Pulver und Flüssigkeiten in einer Kurpfuschereisache wiesen Arsen-, Kupfer- und Silberverbindungen neben anderen unschädlichen Bestandteilen auf.

Schwarzbraune Flecke in einem Hemde rührten von Zeichentinte (Silbernitrat) her.

Eine Explosion hatte die Untersuchung von 55 Chemikalien und Mischungen zur Folge, unter denen nur das Gemisch von Kaliumchlorat und Phosphor als Sprengstoff anzusehen war.

e. Sonstige Objekte (70).

Von mehreren Proben Salzsäure und Schwefelsäure wurden einige arsenhaltig befunden.

Karbolwasser besaß einen ungenügenden Gehalt an Karbolsäure.

Firnis und Doppelfirnis waren mit 13 bzw. 40 % Petroleum verfälscht.

Ein Kunstdünger bestand zu ca. 60 % aus Sand und erwies sich für den zu erfüllenden Zweck als wertlos.

f. Gerichtsverhandlungen.

Der Unterzeichnete hatte bei 27 Verhandlungen vor dem Amtsgericht, Landgericht und vor dem Richter in verschiedenen Strafsachen seine schriftlich abgegebenen Gutachten persönlich zu vertreten. Die Strafverfahren waren eingeleitet:

- wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879,
- wegen Vergehens gegen das Weingesetz vom 7. April 1909,
- wegen Vergehens gegen das Fleischbeschaugesetz vom 15. Juni 1900,
- wegen Vergehens gegen das Sprengstoffgesetz vom 9. Juni 1884,
- wegen Vergehens gegen § 229, 57 des Strafgesetzbuches,
- wegen Übertretung gegen die reichsgesetzlichen Vorschriften, betreffend den Verkauf von Arzneimitteln, vom 21. Oktober 1901.

Bremen, März 1912.

(gez.) Direktor **Wolfrum.**

Formular I.

Übersicht

über die Art und Zahl der im Jahre 1911 untersuchten Gegenstände.

I	II	III	IV
Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der unter- suchten Proben	Bemerkungen

a. Nahrungs- und Genußmittel.

1	Rinderhackfleisch	47	
2	Pferdehackfleisch	3	
3	Bouillonwürfel	1	
4	Würste	103	
5	Sülze	1	
6	Fischkonserven	9	
7	Krebs-, Sardellen-, Lachs-Butter	6	
8	Krebspräparate	6	Krebsbutter, Krebssuppenextrakte.
9	Butter	60	
10	Margarine	46	
11	Schweinefett	13	
12	Kunstspeisefett	6	
13	Pflanzenfett	3	
14	Anderer tierische Fette	5	Bratfett, Wurstschmalz, Gänsefett
15	Speiseöle	16	
16	Weizenmehl	37	
17	Paniermehl	3	
18	Eier-Graupen und gewöhnliche.	17	
19	Gries	11	
20	Reis	49	
21	Sago	9	
22	Hafergrütze	6	
23	Nudeln	15	
24	Brot	3	
25	Bäckwaren	45	Kates, Kuchen, Waffeln.
26	Sog. Eierpulver	4	
27	Back-, Puddingpulver, Stärke .	11	
28	Pfeffer, schwarz	13	
29	Pfeffer, weiß	2	
30	Piment, ganz und gepulvert .	12	
31	Zimt	16	
32	Nelkenpulver	5	
33	Paprika	12	
34	Kardamomen	6	
35	Macispulver	1	
36	Muskatnüsse	4	
37	Vanille	5	
38	Fenchelsamen	15	
39	Koriander, ganz und gepulvert.	14	
	Übertrag...	640	

I	II	III	IV
Side. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der unter- suchten Proben	Bemerkungen
	Übertrag...	640	
40	Kümmel.....	9	
41	Anis.....	22	
42	Senfförner.....	14	
43	Senfmehl.....	7	
44	Kochsalz.....	14	
45	Senf (Mostsch.).....	13	
46	Essig.....	36	Speisessig und Weinessig.
47	Zucker.....	26	
48	Honig.....	25	Natur- und Kunsthonig.
49	Zuckerwaren.....	25	
50	Bonbons mit Farben.....	100	
51	Marzipan.....	27	
52	Fruchtsäfte.....	25	
53	Gemüsekonserven.....	21	
54	Fruchtkonserven.....	23	
55	Trockenfrüchte.....	26	Bananen, Erdnüsse, Aprikosen, Datteln,
56	Marmeladen.....	7	Feigen, Johannisbrot, Korinthen.
57	Frische Früchte.....	3	Weintrauben, Apfelsinen, Zitronen.
58	Rotweine.....	14	
59	Weißweine.....	9	
60	Portweine.....	11	
61	Medizinalblutweine.....	5	
62	Süßweine.....	5	
63	Trinkbranntweine und Liköre..	16	
64	Rognat-Verschnitt.....	15	
65	Fruchtweine.....	13	
66	Bier.....	23	
67	Glühweinerextrakte.....	3	
68	Wasser.....	3	
69	Selterswasser.....	23	
70	Limonaden.....	28	
71	Milch.....	2	
72	Käse.....	24	
73	Kakao.....	28	
74	Schokolade.....	81	
75	Tee.....	28	
76	Kaffeebohnen, gebrannt.....	29	
77	Kaffeesurrogate.....	20	
78	Fruchteis.....	6	
79	Zitronenessenz.....	5	
80	Kautabak.....	10	
81	Schnupstabak.....	11	
82	Verschiedene Objekte.....	11	Geringsalat, Branslimonadenbonbons,
		1486	Gelatine, Zuckersirup, Gese, Malzöl, Himbeeröl.
b. Gebrauchsgegenstände.			
1	Gummiwaren.....	9	Gummisäuger, Milchpumpe.
2	Metallwaren.....	55	Esslöffel, Konservenbüchsen, Metalltuben.
	Übertrag...	64	

I	II	III	IV
Lfd. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der untersuchten Proben	Bemerkungen
	Übertrag . . .	64	
3	Metallfolien	7	Zinn- und Aluminium-Folien.
4	Metallteile von Trinkgefäßen . .	33	
5	Erdene- und Emaille-Geschirr . .	21	
6	Gummi spielwaren	8	
7	Metallspielwaren	3	
8	Holz- und Tonspielwaren mit Farben	37	
9	Buntpapiere	9	
10	Lampenschirme	7	
11	Tapeten, Blumentoppapier . . .	5	
12	Abziehbilder	25	
13	Bildebogen und Bücher mit Farben	89	
14	Farbstifte, Kreiden	125	
15	Farbsteine aus Tuschkasten . . .	106	
16	Farbstoffe	18	
		557	

c. Verschiedenes.

1	Präservesalz	11
2	Darmfarbe	7
3	Schwefelsäure	17
4	Salzsäure	29
5	Farben	5
6	Ammoniakwasser	12
7	Leinölfirnis	2
8	Karbolwasser, Schmierseife, Tinte, Kunstdünger	5
		88

d. Geheimmittel und Spezialitäten.

1	Tee	12	Lippenpomade, Zahnpulver, Zahnpasten, Haarfärbemittel, Haarwasser, Bartwickel, Birkenbalsam.
2	Kosmetische Mittel	14	
3	Menstruationsflüssigkeit Trebar .	1	
4	Hienfongessenz	2	
5	Rosenwasser	1	
6	Mundpillen	7	
7	Dengdeng-Öl	1	
8	Arnikafranzbranntwein	1	
9	Karmelitergeist und Kölner Wasser	2	
10	Blutsalznahrung	1	
11	Nießpulver	1	
12	Arzneimittel	58	
		101	

I	II	III	IV
Ude. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der unter- suchten Proben	Bemerkungen

e. Gerichtliche Untersuchungen.

1	Schießforke	2	(Matröse, Mehl, Sauce, Kaffeeaufguss, Apfel- mus, Wein, Waffeln, Mandeln.
2	Nahrungsmittel	8	
3	Wasser	1	
4	Erbrochenes	1	
5	Zahlfarte	1	
6	Schellackglasur	1	
7	Unterzeug und Bettuch	7	
8	Pulver	8	
9	Flüssigkeiten	14	
10	Chemikalien	55	
11	Mäusegiftbrot und Ungeziefer- mittel	3	
		101	

No.	Name of the person	Address	Occupation
1	John Smith	123 Main St.	Teacher
2	John Smith	123 Main St.	Teacher
3	John Smith	123 Main St.	Teacher
4	John Smith	123 Main St.	Teacher
5	John Smith	123 Main St.	Teacher
6	John Smith	123 Main St.	Teacher
7	John Smith	123 Main St.	Teacher
8	John Smith	123 Main St.	Teacher
9	John Smith	123 Main St.	Teacher
10	John Smith	123 Main St.	Teacher
11	John Smith	123 Main St.	Teacher
12	John Smith	123 Main St.	Teacher
13	John Smith	123 Main St.	Teacher
14	John Smith	123 Main St.	Teacher
15	John Smith	123 Main St.	Teacher
16	John Smith	123 Main St.	Teacher
17	John Smith	123 Main St.	Teacher
18	John Smith	123 Main St.	Teacher
19	John Smith	123 Main St.	Teacher
20	John Smith	123 Main St.	Teacher