

Mitteilung des Senats

vom 13. Dezember 1916.

Jahresbericht des Chemischen Staatslaboratoriums zu Bremen für 1915.

Der Senat teilt der Bürgererschaft den von der Deputation für das Gesundheitswesen eingereichten Jahresbericht des Chemischen Staatslaboratoriums für 1915 hierneben mit.

Jahresbericht.

Anlage.

I. Allgemeine Verhältnisse der Anstalt.

Eine wesentliche Änderung in der Organisation und in der Verwaltung hat im Berichtsjahre nicht stattgefunden.

Anfangs September wurde der II. Assistent als Landsturmmann zum Heere eingezogen, so daß dadurch eine Verminderung der Arbeitskräfte eintrat. Als Aus-
helfsassistenz mußte der III. Assistent eine Zeitlang an halben Tagen im chemischen
Laboratorium der Auslandsfleischbeschaustelle im Freihafen tätig sein, wodurch er
seinem Arbeitsgebiet hier zeitweise entzogen und die Arbeiten öfters unliebsame Unter-
brechungen erlitten.

Mit dem vorhandenen Personal war es immerhin möglich, die vorliegenden
Laboratoriumsarbeiten zu erledigen.

Der Mangel an Gesundheitsaufsehern, von denen ein Teil schon längst zum
Heere einberufen war und die, soweit sie sich noch hier befanden, vornehmlich auf
dem Krankheitsgebiete sich betätigen mußten, wirkte auf die allgemeine Nahrungs-
mittelfontrolle hemmend ein, so daß die Entnahme von Proben im Stadtgebiet amt-
licherseits eine Einbuße erlitt. Durch Ankauf von Nahrungsmitteln meinerseits
wurde der Ausfall an Proben einigermaßen auszugleichen versucht.

Eine vermehrte Probenahme in Bremerhaven und Begeßack konnte nur mangel-
haft ausgeführt werden, da einerseits manche Nahrungsmittel nur in beschränktem
Maße zu erhalten waren, und andererseits Gebrauchsgegenstände ganz fehlten oder
doch nur noch in geringer Anzahl zum Ankauf sich vorfinden.

Die Verordnungen über den Grad der Ausmahlung von Getreide, über das
Mischen und Strecken der Getreidemehle (Roggen und Weizen) mit Ersatzmehlen
und über die Backwaren überhaupt brachten es mit sich, daß Mehlsproben, ver-
schiedenartig auch Backwaren und Teigproben, in Vorlage kamen, um einer Prüfung
gemäß den gesetzlichen Verordnungen unterzogen zu werden. Diese Untersuchungen
boten zunächst manche Schwierigkeiten und erforderten größeren Zeitaufwand, da erst
die am geeignetsten erscheinenden Methoden ausfindig gemacht werden mußten, auf
Grund deren dann ein einigermaßen sicheres Urteil abgegeben werden konnte.

Die Untersuchungen der wieder in größerer Anzahl eingegangenen Arzneimittel
aus bremischen Apotheken auf Echtheit, Reinheit und Gehalt beanspruchten ebenfalls
einen erheblichen Zeitaufwand.

Der Hinweis in den Fachzeitschriften und in der Tagespresse auf die Ver-
fälschungen von Kakaopulvern und deren Erzeugnisse mit Kakaoschalen und Kaka-
abfall ließen eine schärfere und ausgedehntere Kontrolle der Kakaowaren geboten
erscheinen. Das Ergebnis war ein zufriedenstellendes, da Kakaopulver und Kaka-
waren mit absichtlichem Zusatz von Kakaoschalen und Kakaabfall überhaupt hier
nicht aufgefunden werden konnten. Gegen die Verarbeitung von Kakaabfällen auf
Schokoladenware (schokoladenähnliche Erzeugnisse) und gegen den Vertrieb eines solchen
Erzeugnisses unter der Benennung „Abfälleriegel“, welche einmal in Vorlage kamen,
bevor die Bekanntmachung über den Verkehr mit Kakaoschalen vom 19. August 1915
erlassen war, wurde ganz entschieden Stellung genommen und auf Unterjagung der
Herstellung und des Vertriebes hingewirkt, obgleich die sämtlichen Bestandteile der
Kakaabfälle und noch andere fremder Zutaten auf der Umhüllung verzeichnet waren.

Besonders weiterhin beobachtete Verfälschungen und Übertretungen von gesetz-
lichen Vorschriften bei den Nahrungsmitteln und Gebrauchsgegenständen finden sich
bei den einzelnen Gruppen kurz angeführt vor.

II. Art und Umfang des Geschäftsbetriebes.

Die sämtlichen untersuchten Gegenstände verteilen sich auf die einzelnen Hauptgruppen, wie folgt:

a. Nahrungs- und Genußmittel	1419
b. Gebrauchsgegenstände	240
c. Geheimmittel und Spezialitäten	156
d. Gerichtliche Untersuchungen	7
e. Verschiedenes	51
f. Anzahl der umfangreicheren Gutachten und Berichte	35.

Auf die einzelnen Behörden entfallen:

Behörde	Nahrungs- und Genußmittel	Gebrauchsgegenstände	Geheimmittel und Spezialitäten	Gerichtliche Untersuchungen	Verschiedenes
Medizinalamt Bremen	621	38	30	3	11
" Bremerhaven	335	138	26	—	—
" Begeßack	237	63	14	—	1
Polizei-Direkt., Krim.-Abtlg.	47	—	1	4	12
Staatsanwalt	27	—	—	—	1
Sonstige Behörden	12	1	84	—	26
Privat	2	—	—	—	—
Im eigenen Interesse	138	—	1	—	—

III. Besonderer Teil.

a. Nahrungs- und Genußmittel.

1) Fleischwaren und Bouillonwürfel (48).

Hackfleischproben, die mit mehr oder weniger großen Mengen Natriumsulfit versetzt waren und diesen Zusatz zumeist äußerlich schon durch ihre kräftigere, eigenartige Rotfärbung erkennen ließen, fanden sich wieder unter den angekauften Proben vor. Zwei Sorten dänische Leberpasteten, deren Einfuhr beabsichtigt war, wurden auf den Gehalt an Nährstoffen, insbesondere auf Fett, Eiweißstoffe, Mineralstoffe in der Trockensubstanz untersucht und auf etwaigen Gehalt an minderwertigen Stoffen als Verdickungsmittel geprüft.

Pflanzenfleischextrakt „Drenia“ und drei Sorten Bouillonwürfel mit Phantasienamen „zum Verbessern von Soßen und Gemüsen“ stellten Erzeugnisse von einwandfreier Beschaffenheit vor und gaben vorschriftsmäßig hergestellte Getränke, denen ein Genußwert nicht abzusprechen war.

2) Würste (38).

Stärkemehl fehlte in den meisten Wurstsorten oder war nur in unerheblichen Mengen vorhanden. Hoher Vorsäuregehalt in einer Mettwurst führte zu einer Beanstandung der Wurstware.

3) Fischwaren (3).

Sardellenpaste und Sardellenbutter waren einwandfreie Zubereitungen.

4) Speisefette und Speiseöle (172).

Sehr hohe Wassergehalte (Höchstmenge 53,68 %) bei gleichzeitig niederem Fettgehalte (niedrigster Gehalt 61,75 %) konnten in mehreren Butterarten festgestellt werden, ebenso wurden mit Margarine verfälschte Proben angetroffen, so daß eine Beanstandung zu erfolgen hatte. Bei der Herstellung von sogenannter Sparbutter, natürlich nur im Haushalte zulässig, traten Erscheinungen zutage, die einer Verfälschung der angewandten Butter zugeschrieben wurden, während sie in der unsachgemäßen und fehlerhaften Ausführung der Vorschrift zu suchen waren.

Der allgemeinen sind in auffälliger Weise bei gleichzeitigem 16 % mehrmals, der von Mangel an Sesamöl kamen Margarineorten vor, denen nahe geboten. Aber anzeichen wurde ein Fehlen bei nicht mehr unbeanstandet blieben. In manchen Margarine angeblich feisehaltige und Geschmack der Margarine lag in dieser Hinsicht trotz in diesen kriegerischen Zeiten seit wies infolge Gegenwärtig und Geschmack auf zu bezeichnen war. — Die ungenügend erachtet und e Benennung gefordert. — verfälschtes, ungenießbares und Elwaren gaben keine Zusammenfassung den Bez

5) Mehl, Müller

Bei der großen Kriegsmehle, deren Art, waren. Die äußere Beschaffenheit und mit Schimmelpilzen ungenügend und verdorben. Papierwickeln, Geipnisten und auch lebende und totdorbenen Mehware g. Der fragig ranzige Geschmack, sowie der Geruch Benstandung der Mehlebederbnis dringend v. pastigte Menge Kart. Untersuchungen von B. mäßigem Wasserstreng bezeichnet werden, das Genuß Krankheitserf. darüber Aufschluß hätte die aus den stärker an. Bodenwaren beim Genuß zur Folge gehabt habe

Hohe Mische- Vermahlung mindern. jeglicher Gewürzwert sich viele angeessene waren als unappetitl. Käfer und Milben (Same, Mulm), so braun und vertrocknet. den Kochsalzproben Gehalt an Chlornat

Im allgemeinen sind in auffallender Weise die Wassergehalte in den Margarineproben angestiegen bei gleichzeitigem Rückgange des Fettgehaltes, indem der Wassergehalt von 16 % mehrmals, der von 20 % jedoch nur einmal überschritten wurde. Aus Mangel an Sesamöl kamen vor Erlaß der Bekanntmachung vom 1. Juli 1915 Margarinearten vor, denen es gänzlich fehlte; bei dieser Sachlage war eine Rücksichtnahme geboten. Aber auch nach der Zulassung von Kartoffelmehl als Erkennungszeichen wurde ein Fehlen beider in Margarine beobachtet; nunmehr konnte die Ware nicht mehr unbeanstandet bleiben, da die Butterfälscher sonst zu leichtes Spiel gehabt hätten. In manchen Margarinearten waren beide Mittel gleichzeitig vorhanden. — Eine angeblich seifehaltige Margarine erwies sich frei davon. — Was den Gebrauch und Geschmack der Margarinearten, die eingegangen waren, im allgemeinen betraf, so lag in dieser Hinsicht trotz der schwierigen Beschaffung von brauchbaren Rohmaterialien in diesen kriegsartigen Zeiten ein Grund zu einer Bemängelung nicht vor. — Schweinefett wies infolge Gegenwart von tierischen Gewebselementen einen unangenehmen Geruch und Geschmack auf, so daß die Fettware als unappetitlich und minderwertig zu bezeichnen war. — Die Bezeichnung „Bratfett“ wurde für ein Fettgemenge als ungenügend erachtet und eine die Zusammensetzung der Fettware erkennbar machende Benennung gefordert. — Ein Kunstpeisefett stellte ein mit Wasser (23,67 %) verfälschtes, ungenießbares und verdorbenes Fettgemenge vor. — Die übrigen Fett- und Ölwaren gaben keinen Grund zu einer Beanstandung und entsprachen in ihrer Zusammensetzung den Bezeichnungen.

5) Mehl, Müllereiprodukte, Teig- und Brotproben, Back- und Puddingpulver (113).

Bei der großen Anzahl von Mehlproben handelte es sich vorwiegend um Kriegsmehle, deren Art, Beschaffenheit und entsprechende Zusammensetzung zu ermitteln waren. Die äußere Beschaffenheit gab in keinem Falle zu Bedenken Anlaß. — Auffig und mit Schimmel behaftetes Roggenschrotmehl war zum menschlichen Genuß ungeeignet und verdorben. — Mehl, das in grobsinniger Weise mit Bindfadenstücken, Papieretiketten, Gespinnstfasern, schwarzen Fettstückchen, Holzteilchen verunreinigt war und auch lebende und tote Mehlwürmer, Käfer und Mehlmotten enthielt, war einer verdorbenen Mehllware gleichzuachten und als sogenanntes „Fegsel“, zu bezeichnen. — Der kräftig ranzige Geschmack, der hohe Säuregrad und das Aussehen zweier Maismehlarten, sowie der Geruch und die ranzige Beschaffenheit ihrer Fette führten zu einer Beanstandung der Mehle, die, wenn auch noch nicht direkt verdorben, so doch der Verderbnis dringend verdächtig waren. — In eingelieferten Teigproben war die zugesetzte Menge Kartoffelmehl zu ermitteln; in gleicher Richtung wurden auch Untersuchungen von Brot und anderen Backwaren ausgeführt. — Brotstücke mit mißfarbigem Wasserstreifen und Schimmelaufzug mußten als ungenießbar und verdorben bezeichnet werden, dagegen kamen auch mehrmals Brotproben in Vorlage, deren Genuß Krankheitsercheinungen hervorgerufen haben sollte. Anhaltspunkte, welche darüber Aufschluß hätten geben können, waren nicht zu gewinnen. Immerhin mögen die aus den stärker ausgemahlten Mehlen und aus den Mehlmengen hergestellten Backwaren beim Genuß für manchen Konsumenten anfangs unangenehme Wirkungen zur Folge gehabt haben.

6) Gewürze (118).

Hohe Asche- und Sandgehalte bei Pfeffer- und Zimtpulvern ließen auf die Vermahlung minderwertiger Rohstoffe schließen; manchen Zimtpulvern mußte auch jeglicher Gewürzwert abgesprochen werden. — In Fenchel- und Anisarten fanden sich viele angefressene Körner und einzelne Mäuseexkremente vor, so daß die Gewürzwaren als unappetitlich zu beanstanden waren. — Korianderproben enthielten lebende Käfer und Milben bzw. Mäuseexkremente und Verunreinigungen (Steinchen, fremde Samen, Mulm), so daß sie zu beanstanden waren. — Knoblauchstückchen, welche braun und vertrocknet waren, stellten ungenießbare verdorbene Ware vor. — Von den Kochsalzproben wiesen einzelne hohe Wassergehalte bei gleichzeitig niederem Gehalt an Chlornatrium auf.

7) Essig (101).

Unter der großen Anzahl Proben Speiseessige besaßen mehrere einen niedrigeren Essigsäuregehalt als 3,5 %. Ein Essig mit nur 1,05 % Essigsäure wurde als mit Wasser überstreckt und als verfälscht beanstandet. Ein reichlicher Gehalt an Essigsäure in einem Essig gab Veranlassung, ihn als unappetitlich zu beanstanden.

Die Schwankungen im Essigsäuregehalt waren folgende:

bei 13 Proben von 1,05 bis 3,5 % Essigsäure

" 18	" über 3,5	" 4	" "
" 41	" 4	" 5	" "
" 9	" 5	" 6	" "
" 2	" 6	" 7	" "
" 3	" 7	" 8	" "
" 3	" 8	" 11	" "

Ein Doppelessig mit nur 4,35 % Essigsäure genügte nicht den zu stellenden Anforderungen, ebenso auch nicht zwei Weinessigproben, die nicht aus Wein hergestellt waren.

8) Zucker, Zuckerwaren, Honig, Fruchtjäfte (180).

Bei Zucker und Zuckerwaren konnten Bedenken nicht erhoben werden. Ein Honig mußte bei einem Gehalte von 34 % Wasser als verfälscht beanstandet werden. Als „garantiert reiner Bienenhonig und Raffinade“, „Bienenfleisch“ wurde ein Erzeugnis in den Handel gebracht, das mit künstlichem Invertzucker vermischt war, so daß es Kunsthonig vorstellte und nur unter dieser Bezeichnung künstlich verkauft werden durfte. Eine in der Zeitung als Honig angepriesene billige Ware erwies sich als Kunsthonig. Die unter vielversprechenden Benennungen, wie „Fruchthonig“, „Fruchthonig-Marmelade“ vertriebenen Erzeugnisse stellten nur hochkonzentrierte, kaum aromatisierte Zuckersyrup vor, die unter den Begriff Kunsthonig fallen und nur als solche bezeichnet vertrieben werden dürfen.

Bei Fruchtjäften wurden Himbeerjäfte angetroffen, die mit Wasser überstreckt und mit Farbstoffen künstlich aufgefärbt waren. Ungenügende, irreführende und den tatsächlichen Verhältnissen in der Zusammensetzung nicht entsprechende Kennzeichnung einiger Sorten gab Grund zur Bemängelung. Fruchtjäfte, als sogenannte Liebesgaben verpackt, waren nicht zu beanstanden. — In Marzipanstangen wurde die Marzipanmasse als zu zuckerreich befunden. Ein (für Puppenstuben) als Kinderpielware eingelieferter „feinster Zitronensaft für Kinder“ stellte eine schwach alkoholische gefärbte Zuckersyrup vor, die wegen des Alkoholgehalts als bedenklich zu bezeichnen war.

9) Früchte, Gemüse, Frucht- und Gemüsedauerwaren (56).

Bei Kartoffelproben mußten mehrere Knollen als ungenießbar und verdorben erklärt werden. Apfelsinus war total verschimmelt und verdorben und getrocknetes Mischobst so stark mit Milben behaftet, daß eine Beanstandung erfolgen mußte. In einer größeren Probe Erbsenware fanden sich einzelne Erbsen mit in einem Hohlraum eingebetteten lebenden Käfern vor.

10) Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke (59).

Einige Duroportweine konnten nach der Geschmacksprobe und nach der chemischen Zusammensetzung nicht als Portweine anerkannt werden. Kochweine (Kirschweine) und Apfelweine mußten als verdorbene, überstreckte, dünne, leere Erzeugnisse erklärt werden, denen der Charakter eines Kirschweins bzw. Apfelweins vollständig verloren gegangen war.

11) Brauntwein, 2
Ru

Die gewöhnlichen 2
bei 25,93 Volum-% im
man die Preislage des M
orten mußten beanstandet
als 38 Volum-% bei gle
und andererseits, weil zu
Zerfallsstoffen festgestellt
hoch ein Alkoholgehalt vor
treten wird ein Mindestg
zeitige Benennung ein un
als „Erdbeer-Rum“ und
ändert und Abänderung
„Erdbeer-Rum“ und „Te
zum Teil minderwertige Er

Eine als alkoholi
100 ccm.

13) Alkoholfrei

Zwei alkoholfrei
in einer Probe überstieg
von 0,5 Vol-% Alkoh
erwies sich demnach a
Beigebier entsprechend.

Mehrere Käse
einzelnen Käsearten
Erlaß des Verbotes
nicht Sahne, sondern
mit Kartoffeln verfä
befallen, daß er als
als „Liebesgaben“
handelte es sich zw
abgegebene Menge

15) Kakaopulve
jurrogate (11),
Kakaoabfall (2)

Die durch
Erzeugnisse, die g
anfangs des Jahre
und unter ähnlich
diesen Erzeugnissen
größere Anzahl v
den Kakaopulvern
die Hälfte unter
Fette, fremde St
Schokoladetafeln
die Zuckergehalte
zwischen 4,99 bis

11) Branntwein, Liköre, Kognak, Kognak-Ver schnitte, Rum, Rum-Ver schnitte, Punsch (119).

Die gewöhnlichen Trinkbrauntweine wiesen bei dem Alkoholgehalt von 17,97 bis 25,93 Volum-% immer noch einen genügend hohen Alkoholgehalt auf, wenn man die Preislage des Alkohols in Rechnung zieht. — Mehrere Kognak-Ver schnittsorten mußten beanstandet werden, einerseits weil sie einen Alkoholgehalt von weniger als 38 Volum-% bei gleichzeitiger künstlicher Färbung mit Teerfarbstoffen besaßen und andererseits, weil zwar der Alkoholgehalt genügend war, aber Färbung mit Teerfarbstoffen festgestellt werden konnte. — In Rum-Ver schnittproben wurde vielfach ein Alkoholgehalt von unter 38 Volum-% festgestellt; in hiesigen Handelskreisen wird ein Mindestgehalt von 40 Volum-% als ortsüblich angesehen. Gleichzeitige Benennung ein und derselben Probe in Originalverpackung auf der Etikette als „Excelsior-Rum“ und als „Jamaika Rum-Ver schnitt“ wurde als unzulässig beanstandet und Abänderung verlangt. — „Punsch-Aroma-Würfel“, „Kaiserpunsch“, „Teru-Punsch“ und „Teru-Grog“, die als Liebesgaben vertrieben wurden, stellten zumeist minderwertige Erzeugnisse bei verhältnismäßig hoher Preislage vor.

12) Bier (5).

Eine als alkoholarum angegebene Braumbiersorte enthielt 0,77 g Alkohol in 100 ccm.

13) Alkoholfreie Getränke, Limonaden, Selterswasser (46).

Zwei alkoholfreie Weine waren nicht überstreckt aber nur schwach vergoren; in einer Probe überstieg der Alkoholgehalt die für solche Weine zulässige Höchstgrenze von 0,5 Vol.-% Alkohol. — Ein alkoholfreier Cider mit 1,82 Volum-% Alkohol erwies sich demnach als ein alkoholisches Getränk, im Alkoholgehalt etwa dem Weißbier entsprechend.

14) Molkeerzeugnisse [Käse] (23).

Mehrere Käsesorten mußten beanstandet werden, da der Fettgehalt für die einzelnen Käsearten viel zu niedrig war. Bei einem Sahneschichtkäse wurde vor Erlaß des Verbotes der Sahneverwendung ein so niedriger Fettgehalt ermittelt, daß nicht Sahne, sondern nur Vollmilch dazu benutzt worden war. Ein Weichkäse war mit Kartoffeln verfälscht; ein holländischer Käse so stark mit Maden durch und durch befallen, daß er als ekelhaft und ungenießbar zu beanstanden war. Bei den als „Liebesgaben“ angekauften Proben kondensierter Milch und Milchtabletten handelte es sich zwar um einwandfreie Erzeugnisse, jedoch war der Preis für die abgegebene Menge ein viel zu hoher.

15) Kakaopulver (100), Schokolade (126), Kaffeebohnen (10), Kaffee-surrogate (11), Tee (27), Kakaobohnen (2), Abfälleriegel (2), Kakaofall (28), Liebesgaben von Tee, Kaffee und Kakao (27).

Die durch den Krieg bedingte erhebliche Vertenerung des Kakaos und dessen Erzeugnisse, die großen Einfuhren von Kakaoschalen (Kakaofall) aus Holland anfangs des Jahres und deren Vertrieb als Kakaofall, Kakaoschalen mit Kakao und unter ähnlichen irreführenden Bezeichnungen ließen es angebracht erscheinen, diesen Erzeugnissen erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken und dementsprechend eine größere Anzahl von Proben zur Untersuchung heranzuziehen. Die Fettgehalte in den Kakaopulvern schwankten zwischen 11,88% und 29,80%, wobei weit über die Hälfte unter 20% Fett aufwiesen. Die Aschengehalte waren normal, fremde Fette, fremde Stärke und Schalenzusatz ließen sich niemals nachweisen. Bei den Schokoladetafeln bewegten sich die Fettgehalte zwischen 18,92% und 33,02% und die Zuckeranteile zwischen 48,1 und 68,9%, bei den Schokoladepulvern entsprechend zwischen 4,99 bis 21,68% und 56,0 bis 69,1%, außerdem wurde ein sehr niedriger

Übersicht

über die Art und Zahl der im Jahre 1915 untersuchten Gegenstände.

I.	II.	III.	IV.
Zfd. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der untersuchten Proben	Bemerkungen
	a. Nahrungs- und Genußmittel.		
1.	Fleischwaren	44	
2.	Würste	38	
3.	Fischwaren	3	
4.	Butter	84	
5.	Margarine	51	
6.	Kunstspeisefette	10	
7.	Pflanzenfette	2	
8.	Schweineschmalz	5	
9.	Bratfette	2	
10.	Speiseöle	18	
11.	Mehl	64	
12.	Maisgries	4	
13.	Maismehl	3	
14.	Reis	1	
15.	Kartoffelmehl	4	
16.	Gerstenmehl	1	
17.	Roggenschrot	3	
18.	Nudeln	2	
19.	Eiergrauen	1	
20.	Brot, Reis	15	
21.	Backpulver	5	
22.	Puddingpulver	4	
23.	Brotteig	6	
24.	Pfeffer, schwarz	25	
25.	Pfeffer, weiß	2	
26.	Zimt	15	
27.	Kardamomen	12	
28.	Fenchel	12	
29.	Koriander	9	
30.	Kümmel	1	
31.	Muskatnüsse	6	
32.	Anis	2	
33.	Nelken	1	
34.	Vanille	1	
35.	Ingwer	2	
36.	Kochsalz	24	
37.	Knoblauch	2	
38.	Senf	4	
39.	Eßig	90	
40.	Weineßig	2	
41.	Zucker	18	
42.	Zuckerwaren	112	
43.	Marzipan	10	
	Übertrag. . .	720	

I.	II.	III.	IV.
Lfd. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der untersuchten Proben	Bemerkungen
	übertrag...	720	
44.	Honig	13	
45.	Kunsthonig	8	
46.	Fruchtsäfte	19	
47.	Gemüsedauerwaren	15	
48.	Fruchtdauerwaren	21	
49.	Früchte	10	
50.	Gemüse	10	
51.	Weißwein	7	
52.	Rotwein	13	
53.	Portwein	10	
54.	Süßwein	6	
55.	Medizinalwein	1	
56.	Fruchtwein	16	
57.	Weinhaltige Getränke	6	
58.	Cognak	6	
59.	Cognak-Verschnitt	35	
60.	Rum	3	
61.	Rum-Verschnitt	38	
62.	Punsch	8	
63.	Branntwein, Likör, Bitter	29	
64.	Bier	5	
65.	Alkoholfreie Getränke	2	
66.	Selterswasser	21	
67.	Limonaden	23	
68.	Käse	23	
69.	Milchprodukte	3	
70.	Kakao	100	
71.	Schokolade-Tafeln	43	
72.	Schokoladepulver	11	
73.	Schokoladestangen	72	
74.	Abfälleriegel	2	
75.	Kakaoabfall	28	
76.	Kakaobohnen	2	
77.	Liebesgaben (Tee-, Kaffee-, Kakao- würfel)	27	
78.	Kaffeebohnen	10	
79.	Kaffeesurrogate	11	
80.	Tee, schwarzer	23	
81.	Andere Teesorten	4	
82.	Eiersatzstoffe	3	
83.	Bouillonwürfel	4	
84.	Fruchteis	2	
85.	Schmups- und Kautabak.	6	
	Summe...	1419	

I.	II.
Lfd. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände
	b. Gebrauchsgüter
1.	Gummiwaren
2.	GummiSpielwaren
3.	Holzspielwaren
4.	Bilderbücherfarben
5.	Abziehbilder
6.	Buntpapier
7.	Tuchfärbefarben
8.	Erdene Geschirre
9.	Email-Geschirre
10.	Werkwaren
11.	Metallteile von
12.	Metallfolien
13.	Gelbe Farbe
	c. Geheimnisse
	Spezial
1.	Rheumatismusmittel
2.	Petrantialbe
3.	Geheimmittel
4.	Tinturen und
5.	Arzneimittel
6.	Zahnpulver
7.	Zahnpasten
8.	Haarfarbmittel
9.	Andere Kosmetika
10.	Möbel-Reinigungs-
11.	Konservenzalze
	d. Gerichtliche
1.	Medikamente
2.	Geheimmittel
3.	Topf mit
4.	Knollenstücke
5.	Kraftmehl
6.	Fischmehl
	Ver
1.	Klein-Gemeng
2.	Kosmetika
3.	Futtermittel

I.	II.	III.	IV.
Lfd. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der untersuchten Proben	Bemerkungen
h. Gebrauchsgegenstände.			
1.	Gummiwaren	25	
2.	GummiSpielwaren	10	
3.	Holzspielwaren	27	
4.	Bilderbücherfarben	54	
5.	Abziehbilder	12	
6.	Buntpapier	6	
7.	Tuschkastenfarben	24	
8.	Erdene Geschirre	9	
9.	Email-Geschirre	12	
10.	Blechwaren	2	
11.	Metallteile von Deckelgefäßen ..	39	
12.	Metallfolien	19	
13.	Gelbe Farbe	1	
	Summe...	240	
c. Geheimmittel und Spezialitäten.			
1.	Rheumatismusmittel	2	
2.	Petramsalbe	1	
3.	Geheimmittel	1	
4.	Tinkturen und Essenzen	34	
5.	Arzneimittel	84	
6.	Zahnpulver	6	
7.	Zahnpasten	6	
8.	Haarfärbemittel	5	
9.	Andere Kosmetika	3	
10.	Möbel-Reinigungstinktur	1	
11.	Konservealze	13	
	Summe...	156	
d. Gerichtliche Untersuchungen.			
1.	Medikamente	2	
2.	Geheimmittel	1	
3.	Topf mit Inhalt	1	
4.	Knollenstückchen	1	
5.	Kraftmehl	1	
6.	Fischmehl	1	
	Summe...	7	
Verschiedenes.			
1.	Kleie-Gemenge	4	
2.	Kofosmehl	1	
3.	Futtermittel	11	
	Übertrag...	16	

I.	II.	III.	IV.
Lfd. Nr.	Bezeichnung der Art der untersuchten Gegenstände	Gesamtzahl der untersuchten Proben	Bemerkungen
	Übertrag...	16	
4.	Glycerin	6	
5.	Flüssigkeit	1	
6.	Kontrollrohr	1	
7.	Salzsäure	11	
8.	Schwefelsäure	10	
9.	Ammoniakwasser	2	
10.	Schweinefutter	1	
11.	3 Sojamuster	3	
	Summe...	51	

Bremen, März 1916.

Direktor **Wolfrum.**

I. Mitteilung des Senats vom
Aufteilung des Stadtw
II. Mitteilung des Senats vom
Stadtdämter Bremen

Mit

Die Deputation
Aufteilung des Stadtw
seiner Erklärung der
Finanzdeputation hat

Bei der Frage
und Kleingärten, um
ständigen Stellen bem
von wesentlicher Bede
ansiedelungen die Be
schlechtesten weggetom
des Krieges ganz b
Einnahmen, die zur
haben zu dem Plan
teilung des Stadtw
und auch auf den n
geleitet ist. Auf den
äußeren Rande für
Mitte ein einheitlic
unserer Garnison zu
legene erhöhte Rand
schluß daran werden
Südlande nach der
städtischer Gemüseba
torävorstadt zu weit
anderweitig gedeckt
Werders in Betrad
Wasserwerk und den
und der Gesundheit
denken erhoben hab
angelegte Streifen
der Garnison nicht
und das Wasserbau
Streifen frei blei
vergleichen gewisse
Errichtung und
das äußere Ansehe