Berichte über die Thätigkeit von Untersuchungsämtern etc.

Jahresbericht des städtischen Untersuchungsamtes Blefeld für die Zeit vom 1. Januar 1899 bis 31. December 1899. Erstattet von Dr. Ernst Treue, Vorstand des Untersuchungsamtes, approb. Nahrungsmittelchemiker und Gerichtschemiker.

Im Jahre 1899 wurden 4183 Gegenstände untersucht und 153 = 3,6% davon beanstandet. Davon waren 772 (130) von Behörden und 3411 (23) von Privaten veranlasst.

Es wurden u. A. untersucht: 4 Bier (1), 145 Butter (65), 43 Fleischwaren (12), 7 Käse, 35 Margarine (1), 3577 Milch (40), 5 Oel, 6 Oleomargarin, 2 Presshefe (2), 7 Wein, 16 Schweinefett, 221 Wasser (22), 1 Kakao, 3 Essig, 1 Mehl, 12 Suppenwürze.

Butter: Als nicht marktfähig wird eine Butter bezeichnet, wenn sie weniger als 80% Fett und mehr als 15% Wasser und 3% Kochsalz enthält. Als verdorben gelten diejenigen Proben, die bei mehr als 8 Säuregraden deutlich ranzigen Geruch und Geschmack erkennen lassen. Der höchste beobachtete Wassergehalt betrug 29,36%. Verfälschungen mit Margarine kamen wiederholt vor.

Zucker: 2 Proben enthielten 5,25 bzw. 2,67% Borax.

Bier: Von 4 Proben enthielten 1 Salicylsäure und 2 Saccharin.

Presshefe: 2 Proben enthielten 15% Stärke.

C. Mai.

Bericht über die Thätigkeit des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden im Jahre 1899. Erstattet von Dr. Adolf Beythien, Director des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden.

Im Jahre 1899 wurden 1856 Untersuchungen ausgeführt, die zu 605 (33%) Beanstandungen führten und von denen 1698 vom Rath der Stadt Dresden, 14 von Gerichten und sonstigen Behörden und 144 von Privaten veranlasst waren.

Es wurden u. A. untersucht: 160 Bier (beanstandet 5), 31 Brod (1), 34 Brunnenwasser (14), 181 Butter (35), 2 Essig, 17 Fleisch, 4 Himbeersyrup (3), 38 Honig (7), 4 Käse, 4 Kakao (1), 23 Margarine (1), 110 Mehl (71), 579 Milch (295), 7 Schweineschmalz, 130 Thee, 5 Wein, 4 Zuckerwaren, 100 Wurst (57), 115 Gebrauchsgegenstände (32).

Bier war mit Rohrzucker oder Saccharin versetzt.

Butter war durch Wasser bis 24%, durch Margarine bis 80% verfälscht oder verdorben.

Himbeersyrup bestand aus Stärkesyrup, Weinsäure, Himbeeressenz und Theerfarbstoff.

Honig war mit Rohrzucker verfälscht.

Wurst: Von 30 Cervelatwürsten waren 17 gefärbt, und zwar 5 mit Carmin und 12 mit Theerfarben.

Gebrauchsgegenstände: Von 65 Konservenbüchsen enthielten 11 beträchtliche Mengen eingedrungenen Lothes mit 44,7 bis 65,14% Blei.

C. Mai.

Bericht über die Thätigkeit der städtischen Untersuchungs-Anstalt für Nahrungs- und Genussmittel zu Nürnberg während des Jahres 1899. Erstattet von dem Vorstände der Anstalt Inspektor H. Schlegel.

Von den 2350 Untersuchungsgegenständen waren 9 von Gerichten, 2206 vom Stadtmagistrat, 3 von sonstigen Behörden und 132 von Privaten übergeben worden. Hiervon mussten 222 = 9,4% beanstandet werden.

Es wurden u. A. untersucht: 32 Fleisch und Wurst (8 beanstandet), 495 Milch (95), 28 Butter (3), 163 Butterschmalz (1), 27 Margarine, 93 Schweineschmalz, 92 Käse (2), 4 Rinderfett, 127 Mehl (1), 65 Wein (4), 191 Essig (12), 3 Honig, 8 Brauselimonaden (1), 2 Mineralwasser (2), 158 Gewürze (1), 202 Wasser (65), 54 Metallgeräthe (17), 318 Farbsteine (3).

Fleischwaren: 2 Dauerwürste waren gefärbt, 2 Hackfleischproben enthielten 0,036 bis 0,075% schweflige Säure. Eine als Rindfleisch bezeichnete Probe erwies sich als Pferdefleisch.