

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 95 (1969)  
**Heft:** 36  
  
**Rubrik:** Basler Bilderbogen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

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





## Basels Kehrseite

Von Hanns U. Christen

Wenn manche Leute in Basel etwas zu sagen hätten – was sie zum Glück nicht haben –, würden sie eine Broschüre sofort verbieten. Und zwar als staatsgefährlich, als aufwieglerisch, überhaupt als aufreizend, und zudem als kredit-schädigend. Diese Broschüre erscheint jährlich und nennt sich ganz harmlos «Bericht über die Lebensmittel-Kontrolle im Kanton Basel-Stadt». Ihr Adressat ist das Sanitätsdepartement, und ihr Verfasser ist der Kantons-Chemiker Dr. Rudolf Müller. Daß er seinen Titel in zwei Worten (mit Bindestrich) schreibt, hat seinen Grund darin, daß der Titel dadurch leichter lesbar wird. Andere Kantonsbeamte brauchen das nicht zu tun. Auf der Schreibweise in zwei Worten (mit Bindestrich) besteht jedoch auch der Kantons-Eichmeister.

Während sozusagen alle Broschüren, die in Basel erscheinen, mehr oder weniger darin übereinstimmen, was für eine schöne, was für eine kulturell fortschrittliche, was für eine besuchenswerte und was für eine ordentliche Stadt dieses Basel ist, zeigt die Broschüre, von der ich schreibe, das genaue Gegenteil. Sie schildert, was in Basel auf die nichts Böses ahnende Bevölkerung so während des Jahres losgelassen wird. Beziehungsweise: losgelassen würde, wenn nicht die drei Lebensmittel-Inspektoren und der weitere Stab des Kantons-Chemikers auf der Lauer lägen und solches verhinderten.

Da gab es zum Beispiel 28 Fälle von Milch, die bis zu 48,5 Prozent aus dem Hahnen statt aus dem Euter stammte, und anderer Milch

war in 17 Fällen der Rahm entzogen worden – bis zu vier Fünfteln. In einem Viertel der untersuchten Proben von Vorzugsmilch war von Vorzug keine Rede mehr; sie waren vielmehr zu beanstanden. Teigwaren wurden ebenfalls geprüft, und da kamen böse Dinge ans Tageslicht. Sie werden zwar vor Genuß meist gekocht, aber das heißt noch lange nicht, daß in einem Gramm Hausmachernudeln ganze 2,6 Millionen Bakterien verschiedener Art sein sollten, oder in einem Gramm Schnäggli eine Million. Breite Nudeln enthielten zwar (nur) 240 000 Keime, darunter aber 170 coliähnliche Bakterien, und die deuten darauf hin, daß da irgend jemand, der mit ihnen zu tun hatte, nach dem Besuch der Toilette die Hände zu waschen vergaß. Brrrr...

In der Stadt Basel gibt es nicht wenige Leute, die glückliche Pächter eines Pflanzlandes sind, worauf sie Blumen und Gemüse züchten. Ein solches Areal liegt leider nahe einer wichtigen Ausfallstraße – und die Untersuchung ergab, daß der Salat dort fast doppelt so viel Blei aus Auspuffgasen enthält, als gerade noch duldbar wäre. Zum Glück kann man davon das meiste wieder wegwaschen – aber gerade ideal ist das auch nicht.

Schlimm war es auch mit Patisserie-waren. Die sind in Basel zwar ungeheuer schmackhaft. Aber nicht alle scheinen so hergestellt zu werden, daß es einem den Appetit nicht nimmt. Ins Laboratorium gerieten Diplomaten, die schon am Tage ihrer Herstellung pro Gramm eine Million Keime enthielten. Wenn man sie einen Tag lang in mittlerer Kühlschranks-Temperatur aufbewahrte, hatten sie bis zu 38,5 Millionen Keime, und nach zwei Tagen gar bis zu 115 Millionen. Der Bericht der Lebensmittel-Inspektoren betont, daß hier eine hygienisch nicht einwandfreie Herstellung vorliege. Das kann man wohl sagen. Geduldet werden vom Gesetz gerade noch 200 000 Keime im Gramm, und das ist auch noch viel, viel mehr, als richtig hergestellte Diplomaten haben. Ob's vom Namen kommt? Diplomatie gilt ja allgemein als Dreckgeschäft...

Etwas recht Merkwürdiges müssen zwei Spirituosen gewesen sein, die ein Restaurateur zur Untersuchung brachte. Die eine Flasche sollte Whisky enthalten, war aber mit Orangenliqueur gefüllt, und die andere mit der Etikette «Eiercognac» enthielt ein verwässertes Produkt. Ein Lob dem Wirt, der das merkte, bevor er's seinen Gästen ahnungslos verkaufte! Seltsam dürfte auch ein Aperó «mit schottischem Whisky» gewesen sein, der sich als Gemisch herausstellte: von Südwein, Kräuterwein und Branntwein. Das einzig Schottische daran war, daß man den Whisky gespart hatte. Anders war jedoch ein Pulver, das – nicht in einem Restaurant! – gefunden und zur Untersuchung vorgelegt wurde. Es nannte sich



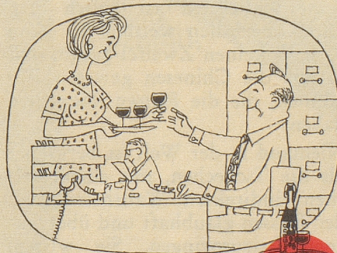
schlicht Pfeffer, war in Wirklichkeit aber Haschisch.

Pech hatten auch andere Leute, bei denen die Lebensmittel-Inspektoren unangemeldet zur Kontrolle eintrafen. Da gab es in einem Tea-Room eine Angestellte, die seit Jahren einen sogenannten «Kaffee-rahm» mischte – aus Pastmilch, Rahm und Kondensmilch. Und es gab einen Bäcker, der ein ganz spezielles Spezialbrot herstellte, nämlich eines, in dem sich Nägel aus den Brotformen befanden. Es wurde jedoch nicht als «eisenhaltig, gut gegen Blutarmut» angepriesen. Aber ein anderes Brot, aus England importiert, nannte sich «kalorienarm». Dabei hatte es gute zehn Prozent mehr Kalorien als unsere üblichen Brotsorten, und war erst noch viel teurer. Den Inspektoren überbracht wurde eine Packung mit Pastmilch, in Papierbehälter. Sie erzeugte, milde gesagt, Brechreiz. Weil sie im Kühlschrank des Geschäftes neben den Fischen aufbewahrt worden war, und deren sanfter Duft zog durch die Pak-

kung in die Milch hinein und parfumierte sie ausgiebig.

Viel weiteres gab Anlaß zur Beanstandung. Da wurde in Backstuben geraucht, Kochbutter als Tafelbutter angeboten, in Inseraten und Prospekten mißverständlich geschrieben, oder über Qualität und Herkunft von Spirituosen getäuscht. Man gab Patisseriecrème statt Rahm ab, hielt Vögel, Hunde und Katzen in Lebensmittelräumen oder benutzte diese Lokale zum Aufbewahren von Kleidern und Schuhen; man wickelte Eßwaren in Zeitungspapier ein und benutzte Gewichtsteine, die nicht in Ordnung waren. Es gab Brot mit Mindergewicht und unsaubere Automaten, man verkaufte verbotene Drogen und schrieb Aktionskäse nicht vorschriftsmäßig an, man stempelte Eier nicht und verkaufte Spirituosen oder Reinigungsmittel ohne Bewilligung, verwendete Resten von Kaffeeahm weiter und schenkte Wein unter falscher Bezeichnung aus, hielt Besteck und Gläser unsauber, lagerte Wein unsachgemäß oder hatte Reinigungsmittel in Weinflaschen abgefüllt, und was dergleichen Dinge mehr sind. Sie alle fielen den scharfen Augen der Kontrolleure auf, und drum wurde für Abhilfe gesorgt.

Wenn man das so liest, läuft es einem kalt den Rücken herunter. Es kann einem zum Glück wieder warm den Rücken hinauflaufen, denn man weiß: in fast allen Fällen war nur Nachlässigkeit und nicht Hinterlist am Werke. Und in allen Fällen wurde die Bevölkerung vor Schaden bewahrt, weil die Inspektoren ihres Amtes walteten.



Quelle der Lebensfreude:  
Der herrliche Traubensaft  
(aufgespeicherte Sonnenenergie)

BRÄUEREI USTER

