

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 59 (1968)
Heft: 3

Titelseiten

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: 15.03.2025

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 22.— per Jahrgang (Ausland Fr. 27.—)
Suisse fr. 22.— par année (étranger fr. 27.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 4.— (Ausland Fr. 5.—)
Prix des fascicules fr. 4.— (étranger fr. 5.—)

Band — Vol. 59

1968

Heft — Fasc. 3

Die rechtliche Behandlung der Zusätze zu Milch und Milchprodukten in der Schweiz

B. Strahlmann

Institut für Lebensmittelchemie der Universität Bern

I. Kantonale Regelungen vor dem Erlaß des eidg. Lebensmittelgesetzes

In seiner «Systematischen Darstellung der Schweitzerschen Milchspeisen» schrieb 1784 Franz Xaver *Schnider*: «Ich merke noch zum voraus an, das ich jene Milchgerichte, als pur solche annehme, welche nur einen so geringen Theil fremden Stoffes bey sich haben, daß er für Nichts zu rechnen ist. Als die Scheidungsmittel Wasser, Wein, Lapp, u. d. gl. (Denn ich werde nur der aus ähnlichen Scheidungsmitteln, die nämlich eben als ökonomische anzusehen sind, verrichteten Zerlegungen erwähnen; nicht andrer künstlicher-chemischen.) seyn mögen; und das Salz als Würze in Käsen.» Damals sprach man schon von «fremden Stoffen», hielt die Mengen aber für so gering, daß sie «für Nichts» zu rechnen waren. Käse und Butter waren die Milchprodukte, die eine Verarbeitung erfuhren und auch Zusätze enthielten. Außer den von selbst in die Milch gelangenden Bakterien und ihren Enzymen waren Lab und Salz die wichtigsten Zusätze. Neben Lab erwähnte F. X. *Schnider* als Scheidungsmittel Wasser (zur Zigerherstellung), außerdem Essig, Wein und Zitronensaft. Das Salz sollte bei Käse und Butter vor-