

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 33 (1940)
Heft: [2]: Schüler

Rubrik: Die stillen Hüter unserer Gesundheit

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

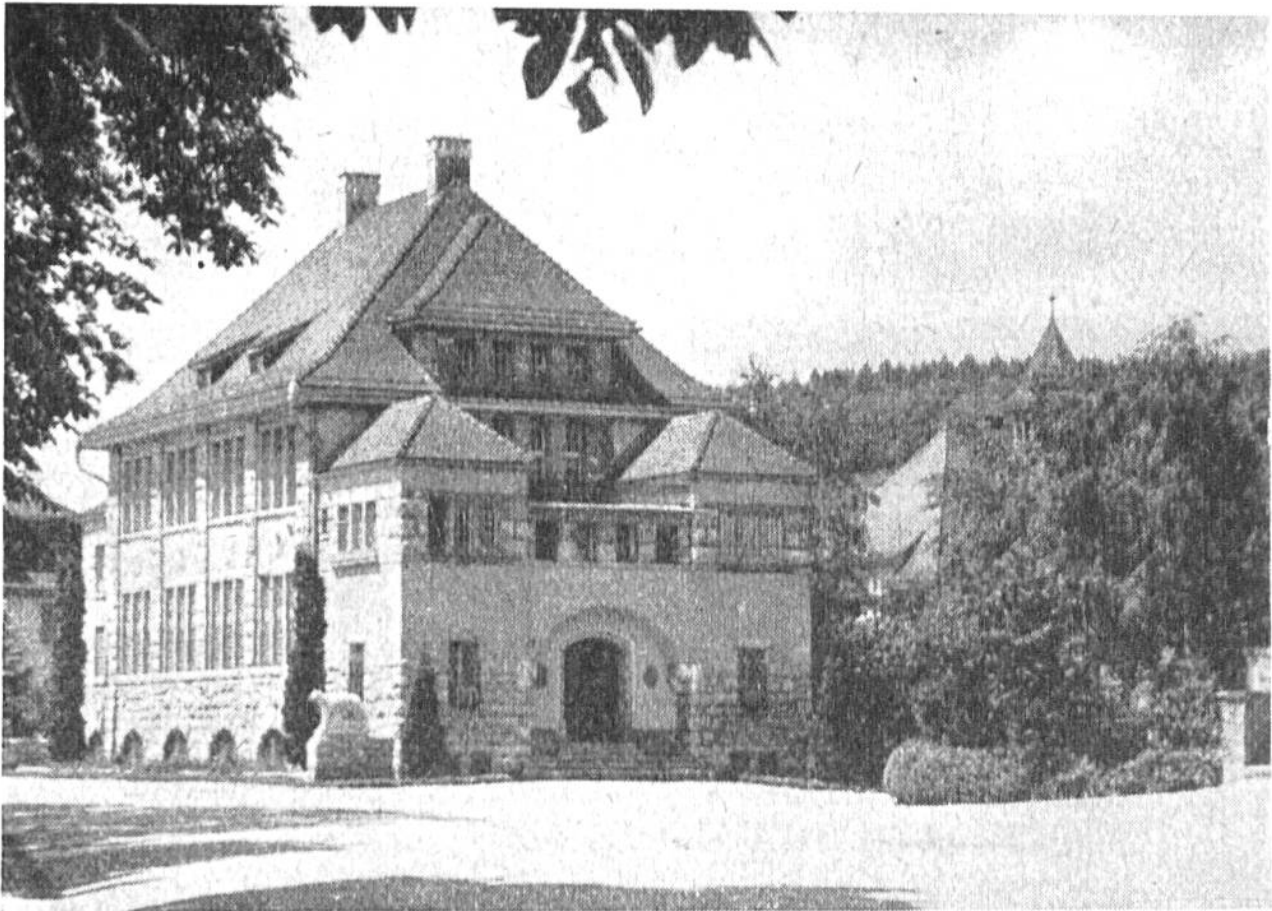
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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>



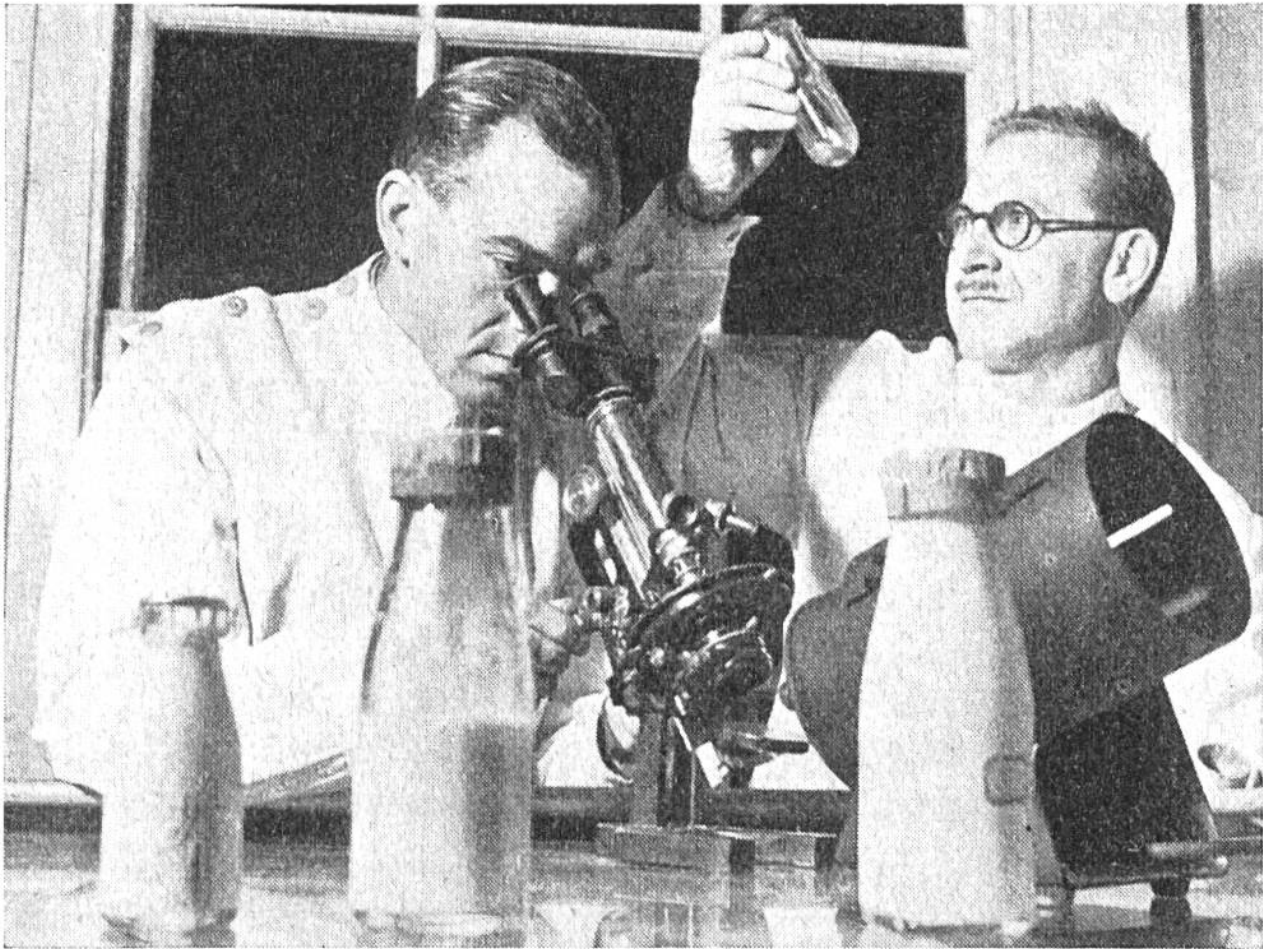
Das Vindonissa-Museum in Brugg, wo alle Funde gesammelt und ausgestellt werden.

militärische Ausrüstung und Einrichtung, sondern auch was ihre gesamte Lebensweise, ihre Religion und ihre Bildung anbelangt. Erst so, aus allen Gebieten schöpfend, erschliesst sich uns die Grösse jener Zeit, an der wir uns selbst und unsern Fortschritt messen können, und wir dürfen stolz sein, die römische Kultur verstanden, in uns aufgenommen und bis auf den heutigen Tag bewahrt zu haben.

DIE STILLEN HÜTER UNSERER GESUNDHEIT.

Einfache, gesunde Kost kräftigt den Körper und hebt unser Wohlbefinden; verdorbene oder verfälschte Lebensmittel schädigen die Gesundheit und können sogar die Ursache schwerer Erkrankung sein.

Jeder Mensch hat in seinen 5 Sinnen vorzügliche Wächter und Berater: Wir sehen, riechen und schmecken es in sehr vielen Fällen, wenn eine Speise oder ein Getränk nicht bekömmlich ist. Leider ist aber nicht alles, was gut aussieht und dem Gaumen schmeckt, dem Körper zuträglich.



Lebensmittelchemiker untersuchen am Mikroskop, ob die Milch Tuberkelbazillen enthält. In der Milchuntersuchungsanstalt treffen täglich aus allen Landesgegenden Proben von Milch ein. Sie werden auf Fettgehalt und hygienische Eignung geprüft.

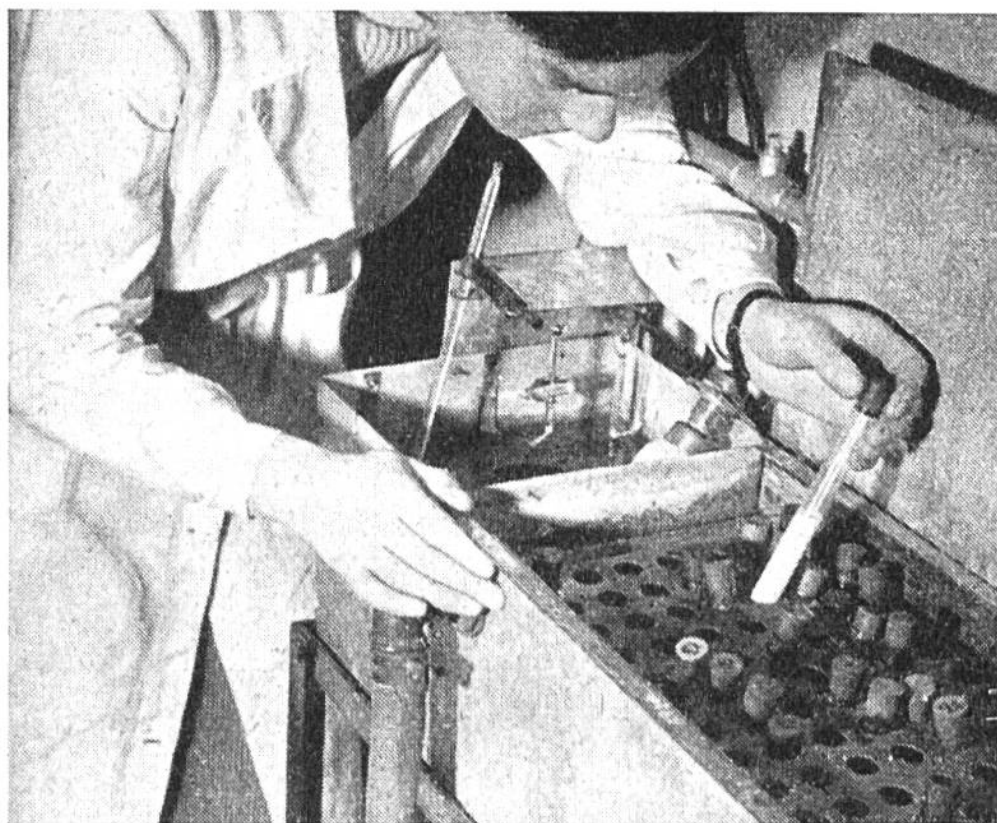
Die gute Hausfrau kennt sich schon wesentlich besser aus, denn sie weiss, wie jedes einzelne Nahrungsmittel beschaffen sein muss, und kann nach hundert kleinen Merkmalen die Qualität beurteilen. Aber auch das genügt nicht immer, denn gar oft ist es nur durch besondere Fachkenntnisse und durch wissenschaftliche Verfahren möglich, die Schädlichkeit oder die Verfälschung von Lebensmitteln nachzuweisen. Der Staat sorgt für das Wohlergehen und die Gesundheit der Bürger; er überwacht auch die in Verkauf gelangenden Lebensmittel. Eine ganze Armee von Chemikern, Inspektoren und Experten braucht es, um die Überwachung überall in Stadt und Land bei den Herstellern und den Lebensmittelgeschäften durchzuführen. Obschon der grösste Teil dieser Armee ständig unterwegs ist, merkt der Bürger wenig von ihr; sie arbeitet ganz im stillen und vermeidet

es, Aufsehen zu erregen. In der Regel wird von einem oder zwei Kontrollbeamten zu ganz unregelmässigen Zeiten unerwartet bei den Lebensmittelhandlungen und den Milchverkäufern auf der Strasse Nachschau gehalten. Fleisch und Fleischwaren werden vom Fleischschauer inspiziert. Zu Ehren der Produzenten und Verkäufer muss gesagt werden, dass sie fast alle bestrebt sind, ihre Kundschaft gut zu beliefern; die meisten verfügen auch über die notwendigen Fachkenntnisse, um sich und ihre Abnehmer vor Schaden zu bewahren; in Zweifelsfällen fragen sie die Lebensmittelkontrolle um ihr Urteil an. Es gibt aber wie überall auch Leute, die ihr Fach nicht genügend verstehen, oder die zu unordentlich sind, verderbliche Ware richtig aufzubewahren. Dafür hat der Lebensmittelexperte, der in seinem Bezirk von Verkaufsstelle zu Verkaufsstelle geht, ein scharfes Auge. Er wird unnachsichtlich Verdorbenes dem Weitervertrieb entziehen und den Fehlbaren verwarnen. Hat eine Verwarnung nichts genützt, oder liegt absichtliche Täuschung oder gar eine Verfälschung der Ware vor, so wird der Experte den Schuldigen der Ortsgesundheitskommission anzeigen, die über das weitere verfügt.

In vielen Fällen wird der Experte Proben von Lebensmitteln entnehmen, die ihm verdächtig vorkommen, denn nur dem Lebensmittelchemiker ist es dank seiner Kenntnisse, seiner Apparate und Chemikalien möglich, über die wirkliche Beschaffenheit der Ware genaue Auskunft zu geben. Er allein kann die Milch genau prüfen, kann sagen, ob Butter rein und nicht zu wasserhaltig ist, ob den Gewürzen, dem Mehl, der Konfitüre und all den andern Produkten minderwertige oder schädliche Stoffe beigemischt wurden. Bei einer Fälschung wird der Chemiker auch die Menge und die Art der unerlaubten Stoffe bestimmen können.

Überlassen wir diese sehr schwierigen Prüfungen ruhig dem Lebensmittelchemiker. Der gewöhnliche Sterbliche kann höchstens dem bei den Verkäufern Nachschau haltenden Lebensmittelinspektor ein paar Geheimnisse abgucken oder ablauschen. Hier einige Proben.

Milch. Rötliche, blaue, übelriechende, bitter oder salzig

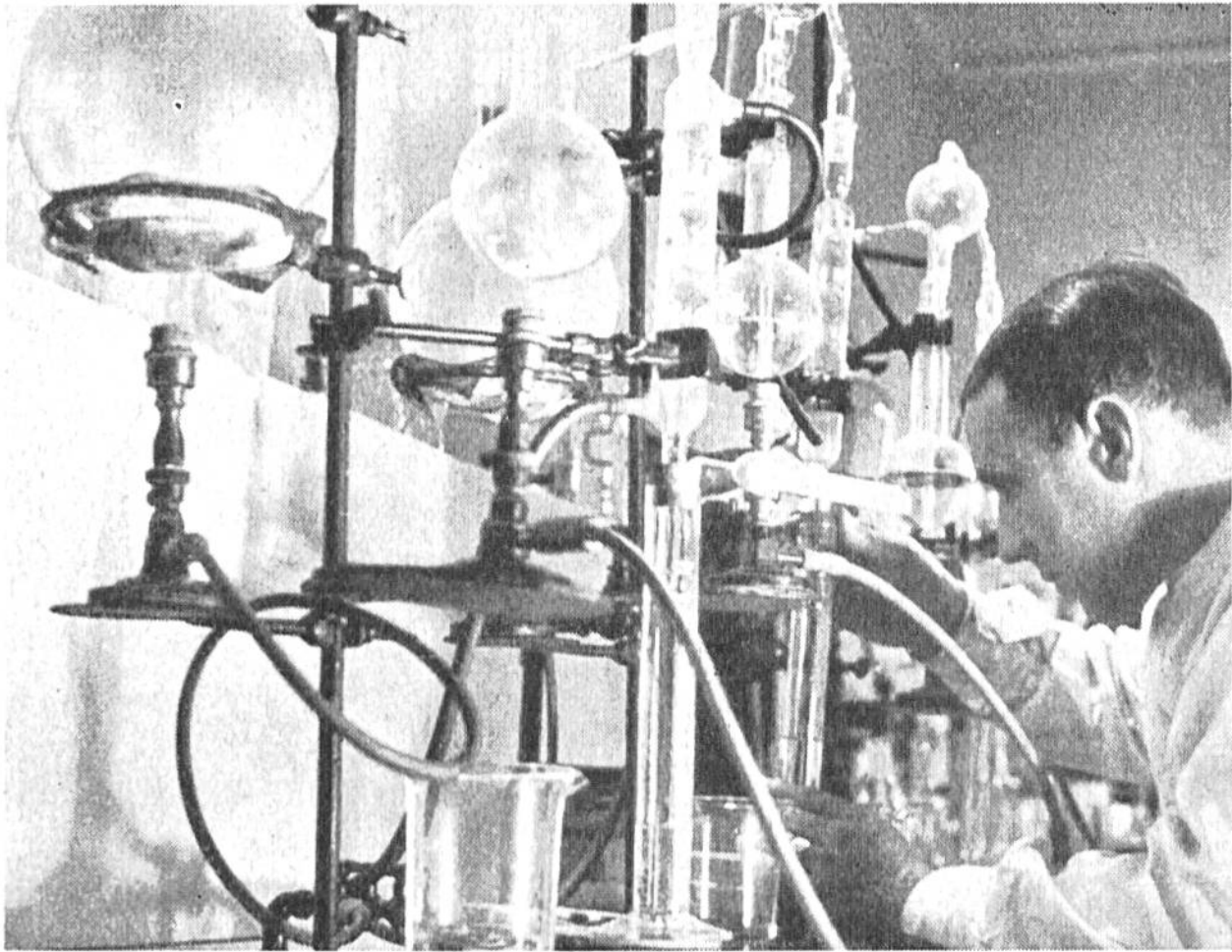


Milchmuster werden mit Methylblau gefärbt, wodurch sich der Gehalt an Bakterien feststellen lässt.

schmeckende, seifige oder fadenziehende Milch ist zu beanstanden. Ein Liter Milch wiegt bei 15° Celsius Wärme 1030—1033 g. Die Milch ist also 30—33 g schwerer als Wasser! Der Laie kann leider mit dieser Kenntnis nicht viel anfangen, weil es möglich ist, dass abgerahmte und gewässerte Milch, also doppelt gefälschte Milch, auch das richtige Gewicht hat. Aber der Fälscher wird gleichwohl überführt, weil der Milchprüfer mit Hilfe eines Messapparates den mangelnden Fettgehalt nachweisen kann.

Bei der Untersuchung auf Schmutz wird $\frac{1}{2}$ l Milch durch einen Wattebausch filtriert. Der Experte prüft die Milch auch auf ihre Haltbarkeit. In einem Glas mischt er 10 cm³ Milch mit 10 cm³ 60—80 prozentigem Alkohol; schlechte, im Säuregehalt zu stark fortgeschrittene Milch gerinnt.

Mehl. Gutes Mehl fühlt sich trocken an, es ballt sich nicht ohne Druck knollig zusammen. Bei der Untersuchung, ob Mehl Milben enthält, wird die Oberfläche glatt gedrückt; wenn Milben da sind, zeigen sich nach einiger Zeit kleine Mehlhäufchen an der Oberfläche.



Lebensmittelchemiker prüft die Milch mittelst eines besondern Destillationsapparates auf ihren Gehalt an Gärstoffen.

Teig von normalem, gutem Mehl trocknet rasch an der Oberfläche; verdorbener Teig bekommt eine schmierige Oberfläche und zeigt Neigung zum Zerfliessen.

Brot. Gutes Brot hat eine gleichmässig braune, unverbrannte, nicht abspringende Rinde. Die Krume soll nicht grosslöcherig sein; die Schnittfläche soll gleichartig gelocht erscheinen. Das Brot darf keine unverarbeiteten Mehlklümpchen enthalten. Die Krume darf nicht sauer oder speckig sein, sie soll einen angenehmen Geschmack haben und eine gewisse Elastizität besitzen. Splitterige, hellbraune Kruste deutet darauf hin, dass das Brot bei ungenügender Temperatur zu lange im Ofen lag und infolgedessen austrocknete. Tiefbraune Kruste und teigige Krume lassen auf das Gegenteil schliessen.

Konserven. Geblähte Büchsen sind gefährlich; der Inhalt ist in Gärung oder Fäulnis übergegangen.