

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 43 (1952)
Heft: 4

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: 02.02.2025

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 Schweiz. 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. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—) Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—) Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

BAND 43

1952

HEFT 4

Untersuchungen von rohen Frucht- und Gemüsesäften

Von *S. Hoffmann*, Gesundheitsinspektor, St.Gallen

1. Problemstellung

Rohe Frucht- und Gemüsesäfte sind insofern Lebensmittel besonderer Art, als ihnen spezielle physiologische Wirkung und besonderer therapeutischer Wert zukommt. Dies wird in der Kinderheilkunde seit langem mit gutem Erfolg ausgenützt.

In den USA leitet man heute praktisch alle Mahlzeiten mit Säften ein, so dass sie dort als eigentliche Volksgetränke zu betrachten sind. Sie werden in modern eingerichteten Fabriken hergestellt, in Flaschen oder Büchsen abgefüllt und durch Erhitzen entkeimt.

In unserem Lande beginnen sich die Obst- und Gemüsesäfte erst jetzt, nachdem ihre Gewinnung im kleinen technisch gelöst ist, richtig einzubürgern. Säfte sind heute in Restaurants und Läden erhältlich, in denen sie auf Bestellung hin konsumiert oder über die Gasse verkauft werden.

Aus dieser Fabrikationsweise erwachsen der *Lebensmittelkontrolle* neue wichtige Aufgaben, die vorwiegend mikrobiologischer Art sind. Dabei dürfen wir wohl von der Tatsache ausgehen, dass die Bakterien hier weniger in medizinischer als in hygienischer Beziehung eine Rolle spielen. Jedenfalls ist es höchst