

Objektyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **59 (1968)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

MITTHEILUNGEN

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-