

# [Impressum]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **47 (1943-1944)**

Heft 19

PDF erstellt am: **13.09.2024**

## **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

wie bereits angedeutet wurde, ein aus Steinkohlenteer gewonnenes kristallinisch weißes Produkt, nämlich Benzoessäuresulfimid, das schon im Jahre 1879 von dem deutschen Chemiker Fahlberg entdeckt und von ihm wegen seiner an Zucker erinnernden Süßigkeit als „Sacharin“ bezeichnet wurde. Reines Sacharin ist etwa 500mal süßer als Zucker, das heißt, daß ein Gramm davon ein Pfund Zucker ersetzt, hat jedoch, im Gegensatz zur landläufigen Meinung, weil es den Organismus völlig unzersetzt passiert, keinerlei Nährwert, kann also den Zucker lediglich wegen seines süßen Geschmacks ersetzen. Es besitzt jedoch einen leicht bitteren Nachgeschmack und ist überhaupt auch als bloßes Genußmittel an Wohlgeschmack dem Zucker nicht ganz ebenbürtig. Daß es schließlich auch keine Erhitzung verträgt und daher um den Geschmack der Speisen nicht zu verderben, diesen erst nachträglich und nicht schon während des Kochens beigelegt werden soll, dürfte heute jeder Hausfrau zur Genüge bekannt sein.

Auch seine oft behauptete völlige Harmlosigkeit scheint doch nicht über alles Maß erhaben zu sein; denn man machte die Erfahrung, daß sich auf der Haut von sacharin-überempfindlichen Personen stark juckende Bläschen und Flecken zeigen, welche jedoch rasch wieder verschwinden. Ferner wurde schon früher beobachtet, daß Tiere, wie Hunde und Katzen, mit Sacharin auch nur leicht gesüßte Speisen verabscheuen und lieber hungern, als diese zu sich zu nehmen. Auch die Bienen verschmähen das Sacharin vollständig, was sich übrigens aus dessen für die Ernährung vollständigen Wertlosigkeit hinreichend erklären läßt und nicht zum vornherein als eine Äußerung des Instinktes für schädliche Nährstoffe, der ja bei den Tieren besonders fein entwickelt ist, betrachtet zu werden braucht. Weiterhin soll durch Versuche festgestellt worden sein, daß das Sacharin die Auflösung des Eiweißes durch den Magensaft sehr wesentlich verlangsame und die bekannte Fähigkeit des Speichels, Stärke in Zucker zu verwandeln, beeinträchtigt, alles Wirkungen, die für die

Ernährung, ganz abgesehen von der absoluten Unverdaulichkeit dieses Süßstoffes, durchaus nicht gleichgültig sind und die früher oft aufgestellte Behauptung, dieses Surrogat sei dem Zucker gleichwertig, widerlegen.

In manchen Staaten, wie zum Beispiel in Deutschland, wurde unter dem Vorwande der Schädlichkeit des Sacharins schon im Jahre 1898 die Verwendung künstlicher Süßstoffe erheblich eingeschränkt und seit 1902 deren Verkauf überhaupt verboten, wobei indessen anzunehmen ist, daß diese Bestimmungen weniger aus dem angeführten Grunde, als vielmehr im Interesse der in dem Sacharin eine unliebsame Konkurrenz witternden Zuckergroßfabrikanten erlassen wurden; denn während des letzten Weltkrieges bewirkte in Deutschland der Zuckermangel die zeitweise Aufhebung dieser Verfügungen. In unserm Lande sind, da wir eine Zuckergroßindustrie nicht besitzen, solche einschränkende Bestimmungen niemals erlassen worden.

Heute ist festzustellen, daß sich die erfahrensten Spezialisten auf dem Gebiete des Stoffwechsels darüber einig geworden sind, daß der Genuß des Sacharins, sofern er sich in den üblichen Mengen vollzieht, vollkommen unschädlich sei. Dieser Standpunkt wird denn auch von der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung geteilt; denn auf Grund eines Referates von Prof. Dr. Staub (Basel) kam sie in einer Sitzung vom vergangenen November zum Schlusse, daß die Verwendung von Sacharin in zum Süßen notwendigen und vorgeschriebenen Mengen keine gesundheitsschädlichen Wirkungen irgendwelcher Art verursache. Ganz besonders wird von der Ernährungswissenschaft aber auch die Behauptung zurückgewiesen, wonach das Sacharin das in unserm Körper befindliche Fett absorbiere.

Wir können also beruhigt unsern Kaffee auch weiterhin mit den kleinen weißen Tabletten versüßen, was freilich nicht wegnimmt, daß wir alle sehnsüchtig der Wiederherstellung geordneter wirtschaftlicher Verhältnisse entgegensehen.

S.