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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 28 (1937)

Heft: 3

Erratum: Druckfehlerberichtigung

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

ungeheure Masse von Salzen dem Körper zuführt, für welche vom biologischen Standpunkt aus ein Verwendungszweck im tierischen Organismus nur in beschränktem Masse gegeben ist (vgl. «Physiologische Betrachtungen über die Salze der menschlichen Kost», Archiv für Hygiene und Bakteriologie 1930, **104**, 268 bis 287, Verlag von R. Oldenbourg, München und Berlin).

Bei dieser Sachlage vermag das Reichsgesundheitsamt ein Bedürfnis für die Herstellung von sogenannten Kalziumbroten und dergleichen nicht anzuerkennen.

Ausserdem hat sich das Reichsgesundheitsamt in einem gemeinsam mit Dr. *O. Herbst* vom Waisenhaus der Stadt Berlin in Rummelsburg ausgeführten Stoffwechselversuch an Knaben im Schulalter im Jahre 1921 überzeugen können, dass schon damals bei Milch enthaltender Beköstigung der Kalkbedarf unserer Bevölkerung (die Nahrung enthielt für 13jährige Knaben etwa 1,5 g Kalk — CaO —) völlig gedeckt war und dass eine tägliche Zulage von etwa 0,75 g Kalk keinen sicheren Gewinn für den Organismus der in starkem Wachstum befindlichen Knaben brachte (Rost, Herbst und Weitzel, «Die Ernährungsverhältnisse der Berliner Waisenhauszöglinge mit besonderer Berücksichtigung des Kalkstoffwechsels», Archiv für Kinderheilkunde 1923, **72**, 81, Verlag Ferd. Enke, Stuttgart).

Der Zusatz «Nährsalz» und ähnliche Angaben bei Lebensmitteln, auch Ersatzlebensmitteln, ist irreführend.

Die wissenschaftliche Medizin kennt den Begriff «Nährsalz» nicht; er ist von Vertretern der vegetarischen Lebensweise und arzneilosen Heilbehandlung geschaffen und in Nichtärztekreisen jetzt zu einem verbreiteten Schlagwort geworden. Es gibt zahlreiche Erzeugnisse, die aus solchen Nährsalzen bestehen oder sie — wie Nährsalztee, Nährsalzkaffee-Ersatz, Nährsalzkakao — enthalten oder enthalten haben. Die in den Handel gebrachten Nährsalzerzeugnisse enthalten nach den von den Herstellern in den Reklameschriften gemachten Angaben teils nur phosphorsaure Salze (Natrium- und Ammoniumphosphat), teils verschiedene Salze, darunter Natrium-, Kalium-, Kalzium- und Magnesiumverbindungen. In Wirklichkeit dürften sie im wesentlichen aus Kochsalz und Phosphaten bestehen.

Die wissenschaftliche Medizin stellt dadurch, dass sie den Begriff Nährsalz nicht anerkennt, die Bedeutung bestimmter Salze, wie Chloride (Kochsalz), Phosphate und Kalziumverbindungen (Kalksalze) für die Ernährung des Menschen keineswegs in Abrede; nur lehrt sie, dass das physiologisch erforderliche Kochsalz in Gestalt des Küchensalzes jederzeit, und zwar billig zur Verfügung steht, und dass die übrigen zur Ernährung notwendigen Salze als natürliche Bestandteile der Nahrung in hinreichender Menge genossen werden; trifft dies im Einzelfall ausnahmsweise nicht zu, so werden die fehlenden Verbindungen, etwa Kalziumsalze, als solche dem Organismus zuzuführen sein.

Es steht jedem frei, sich phosphorsaure Salze, Kalksalze u. dgl. durch seinen Arzt verschreiben zu lassen oder im Handel erhältliche Erzeugnisse von Salzen als Zusatzmittel zur Nahrung zu beziehen. (Reichs-Gesundheitsblatt 1936, Heft 11.)

Druckfehlerberichtigung.

In der Arbeit von Herrn Dr. C. Zäch: «Zur Bestimmung des Fettes in Lebensmitteln mit Hilfe des Refraktometers (diese Zeitschr. Heft 1/2, S. 1) soll der Seitenhinweis auf Seite 4, Zeile 13 von oben lauten: S. 2 statt S. 293.