

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **37 (1946)**

Heft 5-6

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.

# 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. 10.— per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 1.80  
Suisse fr. 10.— par année. Prix des fascicules fr. 1.80

---

BAND XXXVII

1946

HEFT 5/6

---

### **Bakteriologische Untersuchungen bei im Haushalt hergestellten Gemüse- und Obstkonserven**

Von *S. Hoffmann*

(Aus dem Hygiene-Institut der Eidg. Techn. Hochschule)

Die Kriegszeit brachte es mit sich, dass — entsprechend den verschlechterten Versorgungsumständen — die Haltbarmachung von Gemüse und Obst im Haushalt ausserordentlich gefördert wurde. Vorzugsweise wurde in grünen und weissen Gläsern und Flaschen, seltener in Dosen konserviert. Auf dem Lande spielte ebenso die Haus-Konservierung von Fleisch und Wurstwaren hausgeschlachteter Tiere eine bedeutungsvolle Rolle.

Im Zusammenhang mit dieser vermehrten Hauskonservierung standen gewisse vermehrt auftretende Gesundheitsstörungen, teils leichter, teils schwerer Natur (Magen-Darm-Störungen, Botulinusfälle usw.). Es zeigte sich, wie notwendig es geworden ist, eine sachgemässe Herstellung derartiger Hauskonserven anzustreben, um eine bakterielle Verderbnis hintanzuhalten, resp. sie zu unterdrücken. Den Konservierungsregeln stand, besonders in Ortschaften und Städten, die beschränkte Abgabe an Gas und Elektrisch gegenüber, die die Hausfrauen zu «abgeänderten» Konservierungsverfahren notwendigerweise verleiten musste. Das Gefahrenmoment bei unsachgemäss zubereiteten Hauskonserven stieg dadurch scheinbar erheblich an.