

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 37 (1946)  
**Heft:** 5-6

## 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:** 24.04.2025

**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. 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.