# Frisch vom Eise

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **9 (1952)**

Heft 7

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-969066

**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.e-periodica.ch**

## Frisch vom Eise

Jeder Restaurateur mag stolz sein auf seinen zweckdienlichen Eiskasten und jede Hausfrau auf ihr Eisschränkchen. Nun wird nichts mehr verderben und gären. Der Wirt schmunzelt darob, dass ihm diesbezüglich kein Schaden mehr erstehen wird und die Hausfrau ist selig, dass sie alles kalt stellen kann. Ja, vom wirtschaftlichen Gesichtspunkt aus mag der Eiskasten seine Berechtigung haben und Freude bereiten, nicht so aber vom gesundheitlichen aus, denn da wird sich der Begriff «frisch vom Eise» weniger günstig auswirken. Ich erinnere mich da eines Ausflugs vom letzten Sommer. In einem der grössten Strandbäder am Bodensee erhielt ich in lobenswerter Weise zum Butter Schwarzbrot serviert. Weisses Brot war überhaupt nicht zu haben. Was mir aber keineswegs gefiel, war der Süssmost, der mir frisch vom Eise aufgetragen wurde. Wohl war er qualitativ sehr gut, denn unsere Schweiz liefert ja bekanntlich wertvolle, naturreine Ware. Unsere Süssmostindustrie mag stolz sein auf ihre Erzeugnisse, wenn sie solche mit denjenigen vergleicht, die man hie und da im Ausland zu trinken bekommt. Sowohl vom fachmännischen, wie auch vom gesundheitlichen Standpunkt aus darf sich unser Apfelsaft sehen lassen. Was aber, wenn er frisch vom Eise serviert wird? Unsere Magenschleimhäute bedanken sich darüber, selbst wenn sie widerstandsfähig sind, und selbst wenn wir uns bemühen, das Getränk nur in kleinen Schlücklein zu trinken und im Munde vorzuwärmen. Es bedeutet dennoch eine grosse Belastung für sie. Im Winter laufen wir ja allerdings weniger Gefahr, frisch vom Eise bedient zu werden. In der Regel, auf alle Fälle aber auf Wunsch, wird vorgewärmt. Also kommen wir weniger in Gefahr uns direkt zu schädigen. Im Sommer jedoch wird das eiskalte Getränk meist in die Hitze hineingetrunken, weil man der Ansicht ist, dass eine solche Abkühlung nichts schaden könne. Gleichwohl aber ist schon mancher dadurch schwer krank geworden und mancher hat sich schon durch diese Unvorsichtigkeit den Tod geholt. Getränke, frisch vom Eise serviert, haben schon manchen, mochten sie qualitativ auch noch so gut sein, das Leben ausgelöscht. Es ist daher auch im Sommer rücksichtslos, wenn Getränke frisch vom Eise abgegeben werden. Wenn viel gebraucht wird, ist es bestimmt keine grosse Mühe, das erforderliche Quantum zuvor in die Normaltemperatur zu stellen. Die Aussentemperatur schafft alsdann den normalen Ausgleich, so dass ein besonderes Erwärmen nicht nötig ist. Was nachher nicht gebraucht worden ist, kann man nachträglich immer wieder zur sichern Aufbewahrung aufs Eis stellen, um keinen Schaden zu verursachen. Der Begriff Gastwirt verlangt wohl ein gastliches Haus, in dem die gastliche Aufnahme auch die gesundheitlichen Interessen des Gastes wahrnimmt. So war es doch früher? Damals war mit dem Begriff von Gastlichkeit noch eine ideelle Grundlage verbunden. Auch heute dürfte man wohl einen gewissen Anspruch darauf erheben, denn es erfordert ja nur ein wenig Aufmerksamkeit und gutes Denken, wodurch manch Unangenehmes, ja sogar manches Unglück verhütet werden könnte.

Wie aber steht es nun mit dem Kühlschrank der Hausfrau? Nun eben ganz gleich. Sie soll die Lebensmittel, die sie dort aufbewahrt, zuerst einige Zeit in die Normaltemperatur versetzen, bevor sie solche zum Essen aufstellt.

Noch eine Frage. Wie verhält es sich denn dann mit den tiefgekühlten Früchten und Gemüsen? Sollen wir bereits darüber urteilen oder sollen wir nur ein Fragezeichen dahinter setzen und die Zukunft entscheiden lassen? Nicht immer ist das Praktische auch zugleich von gesundheitlichem Nutzen für uns, weshalb es weit zweckdienlicher wäre, sich jeweils nach den entsprechenden Jahreszeiten zu richten, um ganz einfach das auf den Tisch zu bringen, was im Winter unsere natürlichen Vorräte darreichen und was in der wärmern Jahreszeit unser Garten spendet.

Ob wohl die Freude an der «kühlen Bedienung» mit dem Herzenszustand der heutigen Menschheit im Einklang steht, denn auch von diesem kann man sehr oft sagen: «frisch vom Eise».

## Bazillenfurcht

Wie uns Leser der «Gesundheits-Nachrichten» berichten, soll in Winterthur eine grosse Aufregung wegen dem rohen Rüeblisaft herrschen. Da ich diesen an meinen Vorträgen stets wärmstens empfohlen habe, so also auch in Winterthur, ist er nachher allenthalben reichlich getrunken worden, und er hat dabei auch seine guten Früchte gezeitigt. Gleichwohl wird nun der Verkauf von rohem Rüeblisaft vom Gesundheitsamt in Winterthur verboten und einer der Berichterstatter schreibt voll Entrüstung: «Da hört doch alles auf!»

Das Gesundheitsamt liess im Einvernehmen mit dem Kantonschemiker in allen Verkaufsstellen von Winterthur Proben der frisch hergestellten Rüeblisäfte nehmen. Nun soll das Resultat der bakteriologischen Untersuchung erschreckend ungünstig ausgefallen sein, da man viel Colibakterien gefunden habe. Dies nun soll offensichtlich als Schreckmittel dienen, um die Leute zu veranlassen, keinen rohen Rüeblisaft mehr zu trinken. Nun möchten wir alle, die wir ein solches Begutachten nicht annehmen können, den Kantonschemiker öffentlich fragen, ob er wohl auch schon einen Salatkopf untersucht habe oder irgend ein anderes Rohgemüse, das auf dem Markt verkauft wird, und ob er solche frei von Bakterien gefunden habe? Und weiter möchten wir gerne Bescheid wissen, ob er wohl je einen Apfel, eine Traube oder eine andere Frucht als bakterienfrei bezeichnen konnte? Untersuchen wir in Winterthur einen Kubikdezimeter Luft, dann werden wir Millionen Keime und Bakterien darin finden. Wie oft wirbeln die vorbeifahrenden Autos den Staub in die Luft, so dass die Fussgänger gezwungen sind, diesen kurzerhand einzuatmen. Hat wohl der Kantonschemiker daran gedacht, wieviel Millionen Bakterien nur schon in einem Kubikdezimeter staubiger Luft enthalten sind? Bestimmt weiss er auch sehr wohl, dass alles, was wir anrühren, sei es nun in der Stadt oder auf dem Lande, voller Bakterien ist. Ganz ähnlich lautete seinerzeit der Schrei der Weltpresse nach Pasteurisierung von allem und jedem, was immer der Mensch als Nahrung zu sich nahm, als damals der bekannte Forscher Prof. Koch den Tuberkelbazillus entdeckt hatte. Plötzlich entstand allenthalben eine grosse Bakterienfurcht. Kein Wunder, dass diese Angst gebot, fürderhin alles nur noch gekocht zu essen, was zur Folge hatte, dass die Vitamine zerstört und die Nahrung um diese lebenswichtigen Bestandteile geschmälert wurde.

Die Tatsache zeigt nun aber voll und unzweideutig, dass jene Verzärtelten, die in ihrer Furcht alles pasteurisieren und verkochen, gerade die Anfälligen und Kranken sind. Die natürlich lebenden Menschen aber, die die Bakterien nur vom Hörensagen kennen und sich keineswegs gross darum kümmern, sind widerstandsfähiger und gesünder. Schauen wir uns nur einmal einen kerngesunden Bauernjungen an, der anstandslos einen vom Baum gefallenen Apfel vom Erdboden aufhebt, um ihn ohne jegliches Bedenken zu essen! Er untersucht nicht lange, ob die Frucht vielleicht sogar über einen angetrockneten «Kuhfladen» gerollt ist, oder sich anderweitig verunreinigt hat; er reibt den Apfel höchstens am Aermel oder gar am Hosenboden ab, beisst hinein und isst Millionen von Bakterien damit.

Will man das Volk wirklich in aufrichtiger Besorgtheit vor Schädigungen warnen, dann ist es bestimmt richtiger, das Uebel einmal an der Quelle anzufassen und die leide «Bschüttiwirtschaft» zu verbieten. Wenn man mit Jauche düngt, dann ist es begreiflich, dass man nicht Coli-Bakterien, sondern auch andere Krankheitserreger, Wurmeier