

**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

**Artikel:** Aus der Literatur : Gutachten usw. : Nährsalzzwieback und "Nährsalze"

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-982897>

#### **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:** 27.01.2026

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

eines Verbotes manchenorts nicht mit der nötigen Strenge erfolgt, so darf dieser Zustand aber nicht dazu führen, die Bestimmungen von Art. 51 der Lebensmittelverordnung in anderer Weise auszulegen. — Anders ist die Sachlage zu beurteilen, wenn der Nachweis erbracht werden kann, dass die Milchtiere mit Futtermitteln gefüttert worden sind, deren Verwendung nach Art. 42, Al. i der Lebensmittelverordnung verboten sind. In diesen Fällen liegt eine Zu widerhandlung gegen eine in Ausführung von Art. 54 des Lebensmittelgesetzes erlassenen Verordnung vor, die unter die Strafbestimmungen des genannten Gesetzes (Art. 41) fällt.

In zahlreichen Kantonen werden die Entscheide der administrativen und richterlichen Behörden auch den amtlichen Laboratorien zur Kenntnis gebracht. Es wäre zu wünschen, dass dies überall erfolgen würde, damit die Vorsteher der amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten über die Erledigung aller Beanstandungsfälle orientiert wären. Diese Beamten sind als diplomierte Lebensmittelchemiker und Hygieniker in der Lage, ihren vorgesetzten Behörden Anregungen zuhanden der Strafbehörden in Vorschlag zu bringen und sie auf die Anwendung der zutreffenden Strafbestimmungen aufmerksam zu machen. In diesen Eingaben sollte auf die Nachteile einer zu milden Strafpraxis hingewiesen und darauf aufmerksam gemacht werden, dass Milchfälschungen nur von gerichtlichen Behörden und nur ausnahmsweise von Verwaltungsbehörden geahndet werden sollten. Dabei ist aber zu empfehlen, eventuelle Eingaben nicht auf einen einzelnen Fall, sondern auf eine Mehrheit von gleichartigen Entscheiden zu stützen.

### Aus der Literatur: Gutachten usw.

#### Nährsalzzwieback und «Nährsalze».

Seit in die neue Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 auch die diätetischen Nährmittel aufgenommen worden sind, hat die Frage, was unter Nährzwieback und ähnlichen Erzeugnissen zu verstehen und was von den sogenannten «Nährsalzen» und dem Zusatz von Phosphaten zu Kindernährmehlen zu halten sei, auch für schweizerische Verhältnisse eine grössere Bedeutung gewonnen. Es ist nicht immer bloss bequem, sondern liegt auch im Interesse einer gleichartigen Beurteilung solcher Erzeugnisse, wenn man sich an bereits bestehende Vorbilder anlehnen kann. Von diesem Gesichtspunkte aus dürfte die Wiedergabe einer vom deutschen Reichsgesundheitsamte abgegebenen, in der «Deutschen Nahrungsmittelrundschau» vom 15. April 1936 veröffentlichten gutachtlichen Aeusserung über die Beurteilung von Nährzwieback und die Frage der künstlichen Anreicherung von Lebensmitteln mit sogenannten Nährsalzen auch für uns ein grösseres Interesse bieten. Was den heute noch vielfach üblichen, aber in den wenigsten Fällen erwünschten oder gar notwendigen Zusatz von Kalkphosphaten zu Kindernährmehlen anbelangt, so verbietet die Lebensmittelverordnung solche Zusätze zwar nicht, untersagt aber die Verwendung von Hinweisen auf eine

günstige Wirkung auf die Entwicklung der Zähne und des Knochensystems.

Nachstehend der Wortlaut des vorerwähnten Gutachtens des Reichsgesundheitsamtes:

Wegen der Bezeichnung «Nährzwieback» ist zu verweisen auf die vom Verein Deutscher Lebensmittelchemiker aufgestellten «Leitsätze für die Beurteilung von Butter- und Milchgebäck und von *Nährzwieback*» (vgl. Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel 1929, **58**, 188, Verlag von Julius Springer, Berlin). Diese Leitsätze haben, soweit *Nährzwieback* in Betracht kommt, folgenden Wortlaut:

*Nährzwieback*. Ein Gebäck, das als *Nährzwieback* verkauft wird, muss auf 100 kg Mehl 10 kg Butter und 10 kg Eier enthalten. Die dann noch zum Anteigen nötige Flüssigkeit darf nur Vollmilch sein. Jede künstliche Färbung ist, wie allgemein bei Zwieback, verboten. Da es keine eigentlichen Nährsalze gibt, ist bei Zusatz angeblicher Nährsalze in der Aufschrift der Hinweis darauf unzulässig. Sirup darf nicht zugesetzt werden.

Diese Leitsätze sind zwar nicht rechtsverbindlich, werden jedoch im allgemeinen bei der lebensmittelpolizeilichen Beurteilung zugrunde gelegt.

In der Frage der künstlichen Anreicherung unserer Lebensmittel mit Kalk wird vom Reichsgesundheitsamt folgender Standpunkt vertreten:

Nach Auffassung des Reichsgesundheitsamts besteht bei der Ernährung der deutschen Bevölkerung im allgemeinen kein Mangel an Kalziumverbindungen, vielmehr werden die erforderlichen Salze in hinreichender Menge als natürliche Bestandteile der frei zur Verfügung stehenden Nahrung, insbesondere in Milch und in Käse, genossen. Trifft dies im Einzelfall ausnahmsweise nicht zu, so werden die fehlenden Verbindungen, etwa Kalziumsalze, als solche dem Organismus — und zwar möglichst auf Anraten des Arztes — zuzuführen sein (vgl. das als Anlage beigegebene Gutachten des Reichsgesundheitsamts über «Nährsalz» in den «Mitteilungen für Preisprüfungsstellen» 1918, **3**, 13. Des weiteren hat zu der Frage, ob bei der üblichen Ernährung ein Mangel an Mineralstoffen, insbesondere Kalziumverbindungen, zu befürchten ist, der verstorbene Ernährungsphysiologe Professor Dr. M. Rubner in Berlin, in seinem der früheren Wissenschaftlichen Deputation für das Medizinalwesen in Berlin erstatteten Gutachten vom 10. März 1920 (Vierteljahrsschrift für gerichtliche Medizin und öffentliches Sanitätswesen, 3. Folge 1920, **60**, 1 bis 26, Verlag von August Hirschwald, Berlin) eingehend Stellung genommen. Er kommt gleichfalls zu dem Ergebnis, dass ein allgemeines Bedürfnis der Kalkzufuhr in keiner Weise anerkannt werden kann.

Dieses Urteil ist um so bemerkenswerter, als es aus einer Zeit stammt, in der die Nahrungsmittel noch rationiert waren und Milchknappheit bestand.

Aber auch in einer Arbeit aus dem Jahre 1930 kommt Geheimrat Rubner zu dem Schluss, dass die pflanzliche Nahrung unter allen Umständen eine

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 Waisenhauszöglings 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.