

Druckfehlerberichtigung

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

Objektyp: **Corrections**

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

Band (Jahr): **28 (1937)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

ungeheure Masse von Salzen dem Körper zuführt, für welche vom biologischen Standpunkt aus ein Verwendungszweck im tierischen Organismus nur in beschränkter 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 Kalziumbrotten und dergleichen nicht anzuerkennen.

Ausserdem hat sich das Reichsgesundheitsamt in einem gemeinsam mit Dr. O. Herbst vom Waisenhaus der Stadt Berlin in Rummelsburg ausgeführten Stoffwechselforschung 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.