

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 53 (1960)
Heft: [2]: Schüler

Artikel: Gesundheits-Detektive
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-989456>

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: 25.01.2026

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



Zu jeder Tageszeit kann der Lebensmittelkontrolleur in einem Geschäft auftauchen. Hier nimmt er einen Gemüse- und Fruchtestand unter die Lupe.

GESUNDHEITS- DETEKTIVE

Wenn auf deinem Tisch daheim zum Morgenessen eine saubere und gesunde Milch steht und du dazu in eine kräftige Brotschnitte beissen kannst, so denkst du kaum daran, wieviel Köpfe und Hände sich bemühen mussten, damit alles so einfach und frisch auf deinen Tisch kommen konnte. Der Bauer, der Milchmann, der Bäcker, sie alle stehen täglich früh am Morgen auf; sie benützen saubere, mit heissem Wasser gewaschene und gut gespülte Geräte. Die Kühe wurden vom Tierarzt auf Tuberkulose und Bangsche Krankheit geprüft, und nur diejenigen dürfen im Stalle bleiben, die keine solchen Krankheiten aufweisen. Der Weizen für das Brot wurde in raffinierten Maschinen gereinigt – was kam da nicht alles zum Vorschein! Nägel und Schnüre, Staub und Unkrautsamen! Die sauberen, gebürsteten Körner wanderten zwischen blanken Walzen durch spiegelglatte Rohre und ratternde Siebe und ergaben das hauchfeine Mehl. Die Säcke rollten zum Bäcker, und auch hier wieder warteten die sauberen, glänzenden Geräte auf Arbeit, die Knetmaschine, der elektrische Backofen ...

Wie war es doch noch vor 50 Jahren? In der Mühle flatterten ganze Schwärme von Mehlmotten auf, wenn ein leerer Sack in eine Ecke geworfen wurde. In der Backstube huschten abends die



Zu den am meisten untersuchten Nahrungsmitteln zählt ohne Zweifel die Milch. Die Lebensmittelkontrolleure unterziehen hier die eben von den Landwirten abgelieferte Milch einer Kontrolle.

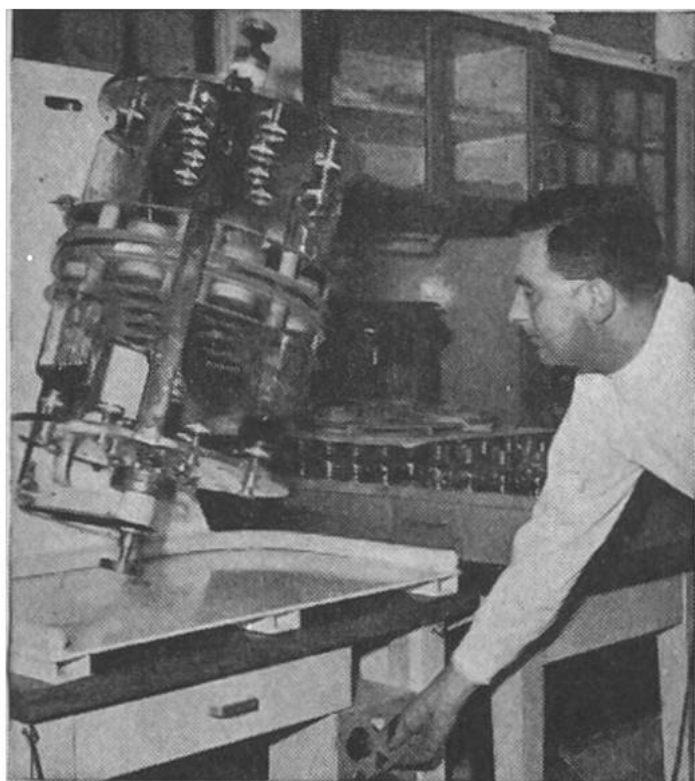
Schwabenkäfer leise aus allen Ritzen, und die Mäuslein freuten sich an den Brösmeli, die von des Herrn Tische fielen. Das war zwar romantisch und unterhaltsam, aber öfters wurde auch ein Schwabenkäfer oder ein halb abgerauchter Stumpen, manchmal auch ein Zwei- oder Fünfräppler mit einem grünen Teig darum ins Brot eingebacken.

So etwas kommt doch fast nie mehr vor! Was würde auch die Mutter dem Bäcker sagen, sie, die an den Selbstbedienungsladen mit den sauberen roten, blauen und grünen Päckli, an die geplättelte Metzgerei, an die Gemüseberge hinter Glasschei-

ben gewöhnt ist! Für uns ist das Beste, das Sauberste gerade gut genug!

Diese Ordnung ist nicht von selber und nicht von heute auf morgen gekommen. Der Lehrling musste es lernen und vorher der Geselle und der Meister. Und wenn einer unordentlich bleibt, so kommt eines schönen Tages der Lebensmittelinspektor zu ihm und klopft ihm auf die Finger, nimmt Proben von den Lebensmitteln, schaut in die Schubladen. Da, ein Gewebe von Motten in der Grießschublade, kleine Löchlein in den Papiersäcken mit Gewürzen, zu alte Päckli von Backpulver – und schon sind sie im Abfallkübel.

In der Wirtschaft wird die Bierpression auseinandergenommen. Wo ist die Reinigungsbürste? Keine vorhanden? O weh! Der Inspektor hat aber seine eigene. Er fährt mit ihr, einer langen, dünnen Drahtbürste, durch das Rohr. Ein Glas und etwas Wasser her! Pfui, welche Brühe da herausläuft! So geht es nicht, Herr Wirt!

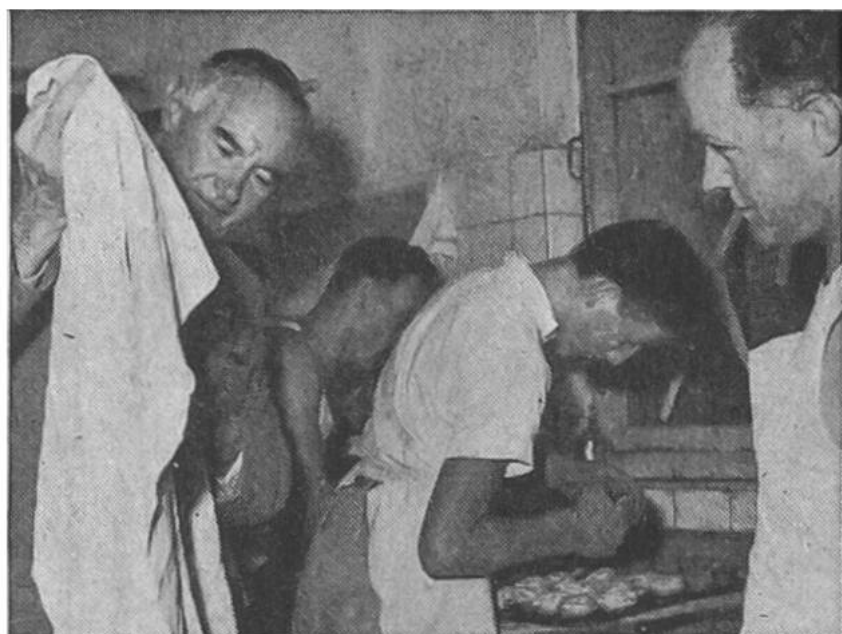


Eine äusserst wichtige Aufgabe der Lebensmittelkontrolle ist es, Obst und Gemüse auf giftige Insektenvertilgungsmittel zu untersuchen.

Der Kantonschemiker hörte munkeln, dass der Süssmost der Mosterei X immer klar und stumm bleibe und nicht zu sausen beginne, man könne ihn stehen lassen, so lange man wolle. Er lässt durch den Inspektor Proben holen. Tatsächlich, der Most gärt nicht, auch nicht mit Hefe! Nun kommt die Chemie an die Reihe, und nach einigen Tagen hat man sie – die Bromessigsäure, die zur Konservierung beigegeben wurde. Gesundheitsschädlich, nach eidgenössischem Lebensmittelgesetz seit 50 Jahren unzulässig!

Die Gesundheitsdetektive gehen an die Arbeit, suchen vom Keller bis zum Dachboden und finden und beschlagnahmen den Vorrat. Der Moster will nichts wissen. Ein Herr A. aus B. habe ihm «Clarase» verkauft, ein Mittel zum Klären des Mostes, das sei ausgezeichnet gegangen. Der Kantonschemiker meldet seinem Kollegen in B., er möchte doch bei Herrn A. nach Bromessigsäure fahnden. Dort findet man zwar diese nicht, aber Rechnungen für «Clarase» für die Mosterei X, Y und Z und auch Lieferscheine der chemischen Fabrik R. So verstopft man schliesslich die Quelle der Bromessigsäure.

Nun, heute ist es fast überall wirklich sauber, keine Fliegen, keine Schwabenkäfer ... Man hat in die Ecken Insektol gestreut, hat die Wände und Decken mit «Fliegendot» besprüht und hat Ruhe. Die Margherita aus Kalabrien hat aber noch nie eine Spraydose gesehen. Wie lustig! Man drückt, und zischend entweicht ein breiter Strahl von feinsten Tröpfchen. Margherita soll die Fliegen vertreiben. Sie macht es gründlich, die deutsche Warnauf-



Die Kontrolle einer Bäckerei beginnt mit einem allgemeinen Rundgang. Dann geht der Lebensmittelkontrolleur auf Einzelheiten, wie Brotgewichte, Lagerung der Lebensmittel und Sauberkeit der Mehlsäcke, ein.

schrift kann sie nicht lesen, und so spritzt sie und spritzt sie. Da wird es ihr etwas eng um die Brust und ungemütlich, sie wirft die Dose weg und muss sich übergeben. Aber auch das Gemüse im Laden hat etwas abbekommen. Am nächsten Tag melden sich die Käuferinnen und klagen über schlechten Geschmack des Salates und über allerhand unangenehme Wirkungen. Und wieder kommt der Gesundheits-Detektiv, schaut die Dose an. Die war ja nur für Schnittblumen beim Gärtner bestimmt, damit sie keine schwarzen Läuse kriegen! Und der Gärtner weiss, dass er aufpassen muss ... Gestorben ist gottlob niemand, aber Margherita bekommt einen Denkart und muss Deutsch lesen lernen.

Die Gesundheits-Detektive – das sind die Leiter der amtlichen Laboratorien für Lebensmittel-Kontrolle beim Bund und in den Kantonen sowie deren Helfer, die Lebensmittel-Inspektoren – haben heutzutage aber noch viele andere schwierige Aufgaben zu bewältigen. Bei der Verarbeitung der Lebensmittel zu den schönen Ladenprodukten in farbigen Dosen und Kartons, in durchsichtigen, sauberen Kunststoffen oder in den silbernen Metallfolien (wie bei Butter oder Schokolade) stellen sich tausend Probleme, wie die Ware schön, haltbar und im Geschmack angenehm bleiben soll. Chemiker und Techniker machen Erfindungen und versuchen alles, um das Lebensmittel für den Käufer möglichst verlockend zu gestalten. Dass es aber nicht nur verlockt, sondern auch gesund ist und ihr euch wohl befindet und rote Backen be-



Nicht nur Lebensmittel werden von der Lebensmittelkontrolle untersucht. Eine wichtige Gruppe bilden auch die kosmetischen Mittel sowie Spielwaren. Hier sehen wir zwei der verpönten Stofftiere mit Stecknadelaugen, die beim Herausziehen das Kind schwer verletzen können.

kommt, dafür sorgen eben wieder die Gesundheits-Detektive: sie lassen als Zusatz zu den Lebensmitteln nichts zu, was nicht jahrelang ganz genau geprüft und als unschädlich befunden wurde. Das kann nicht alles in einem kleinen Lande, wie der Schweiz, gemacht werden. Die Weltorganisationen für Gesundheit (WHO) und Ernährung und Landwirtschaft (FAO) sammeln die Kenntnisse in aller Welt; an Zusammenkünften von Gelehrten werden die neuesten Ergebnisse bekanntgegeben; viele Zeitschriften und Bücher müssen gelesen werden.

In unserem Gesetz, welches schon vor mehr als 50 Jahren, 1906, vom Volke angenommen wurde, steht es schwarz auf weiss: nur die Stoffe, die notwendig und unschädlich sind, dürfen den Lebensmitteln zugesetzt werden. Alle diese Stoffe müssen im Gesetz ausdrücklich gestattet sein, sonst sind sie verboten. Die Gesundheits-Detektive aber müssen suchen, ob keine anderen Stoffe in den Lebensmitteln enthalten sind. Das ist manchmal sehr schwierig, aber auch interessant und für die Gesundheit unseres Volkes von grosser Wichtigkeit.

O.H.

Die Bilder wurden in freundlicher Weise von der Schweiz. Allgemeinen Volkszeitung, Zofingen, zur Verfügung gestellt.