

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 20 (1944-1945)
Heft: 9

Artikel: Zitronenpulver aus Holzmehl
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069601>

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: 13.01.2026

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



Wir haben einen staatlichen Lebensmittelchemiker gebeten, sich über die heute so aktuellen Fragen der Ersatzprodukte zu äußern. Das Ergebnis des Gesprächs zeigt, daß die Interessen der Konsumenten viel besser geschützt werden, als man gewöhnlich glaubt.

*

Sie haben in den oberen Klassen der Mittelschule die Chemie ein wenig auf dem Strich gehabt? Ich kann Ihnen das nachfühlen. Diese merkwürdigen griechischen Silben haben damals auch auf mich keinen besondern Reiz ausgeübt.

Aber ich bitte Sie, zu bedenken, daß die Chemie auch eine sehr nützliche Seite hat: Sie ermöglicht Analysen. Das heißt, sie gibt Aufschluß über die Zusammensetzung jedes beliebigen Stoffes oder Produktes.

Von dieser simplen Erwägung ging man wohl aus, als man beschloß — das war vor vier Jahren — daß jedes neue Lebensmittel, das auf den Markt gebracht werde, vorher durch ein amtliches Laboratorium auf seine Zusammensetzung hin zu prüfen sei.

Das bedeutet, daß es heute in der Schweiz kein einziges Ersatzprodukt gibt, das nicht genau untersucht worden ist!

*

Eine Intelligenzfrage: Warum gibt es zwar Ersatz für Tee, für Kaffee, für Eiweiß, nicht aber für Butter, für Öl und für Fett?

Da Sie das sowieso nicht herausfinden, werde ich es Ihnen sagen.

Das Fett hat von allen Naturprodukten den höchsten Nährwert. Es hat beispielsweise, in Kalorien umgerechnet, den doppelten Nährwert von Zucker, Stärke und Eiweiß. Nun ist ein Produkt durch ein anderes erst dann «ersetzt», wenn dieser Ersatz ihm nicht nur in Geschmack und Aussehen gleicht, sondern auch im Nährwert ebenbürtig ist. Dem Fett aber ist kein Produkt an Nährwert ebenbürtig — deshalb ist ein Fettersatz nicht möglich!

Genau gleich verhält es sich mit Rahm, Butter und Öl. Auch sie sind unersetzlich.

Vor einiger Zeit hat sich unser Kompagniekoch unter der Hand eine Flasche «punktfreies Öl», einen sogenannten «Ölersatz», erstanden, wobei er sich sehr schlau vorkam. Er wollte damit eine Rösti machen. Da diese Flüssigkeit aus 1 Prozent Pflanzenschleim und 99 Prozent gelbgefärbtem Wasser bestand, verdampfte natürlich die ganze Herrlichkeit in der heißen Pfanne — nur ein winziger weißer Belag blieb getreulich zurück!

Beim Eiweiß liegt die Sache anders. Es gibt Eiweiße (etwa das der Milch oder der Sojabohne), die dem Hühnereiweiß an Nährwert nahe- oder gleichkommen. Es ist deshalb ohne weiteres möglich, einen Eiweißersatz in den Handel zu bringen, vorausgesetzt, daß dieser Ersatz dem Hühnereiweiß an Geschmack ähnlich ist.

Kürzlich haben wir übrigens ein solches Soja-Eiweiß beschlagnahmen müssen, da auf der Packung ein wacker eierlegendes Huhn abgebildet war! So etwas fällt natürlich unter den Paragraphen «Irreführung des Käufers».

*

Für Öl gibt es also keinen Ersatz. Wie aber ist es dann möglich, daß es für Salatsaucen einen Ersatz gibt, wo doch eine Salatsauce vor allem Öl enthält?

Die Zentralfrage muß immer lauten: *Was* ist überhaupt zu ersetzen? «Nun», werden Sie sagen, «das betreffende Produkt!» Natürlich — aber *was* an diesem Produkt? Das hängt ab von der Funktion dieses Produktes! Die Salatsauce zum Beispiel hat nicht die Funktion, uns zu ernähren, sondern sie ist lediglich (verzeihen Sie mir den Fachausdruck) ein «Schlupfmittel», das heißt, sie soll den trockenen Salat, da wir schließlich keine Grasfresser sind, genießbar und aromatisch machen. Folglich muß ein Produkt, das die Salatsauce ersetzen will, kei-



**Besser Banago auf dem Tische,
als bares Geld in der Tasche!**

BANAGO, NAGOMALTOR,
sowie Choconago - Tafeln
mit oder ohne Füllung und
Praliné - Spezialitäten, alles
in beschränkten Mengen,
jedoch in traditioneller
Nago-Qualität.

M 68

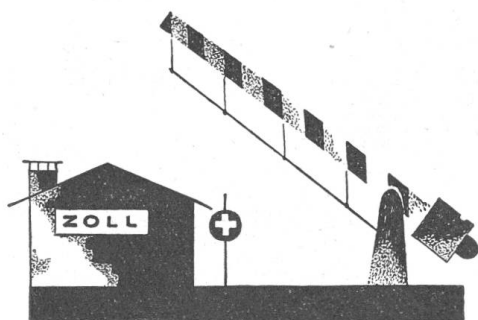
CHOCO NAGO OLTEN

Wir reinigen ALLES

Kleider, Uniformen, Teppiche, Vorhänge, Tischdecken. Rasche und zuverlässige Bedienung zu vorteilhaftesten Preisen. Im Zeichen der Textilkarte sind Reinigen und Färben ein Gebot der Stunde.

FÄRBEREI MURTEN IN MURTEN





Wenn es wieder einmal so weit sein wird, liebe Hausfrau . . .

sobald sich jene Schranken öffnen werden, die heute von uns allen in so vielen Dingen anstelliges Verständnis fordern, dann werden Sie aus der fülligen Auswahl der herrlichen STALDEN-Conserven und Confitüren neuerdings nach Belieben wählen können.

Indessen bietet Ihnen das immer noch ansehnliche STALDEN - Assortiment tafrischer Conserven und fruchtiger, dank ihres hohen Zuckergehaltes sehr nahrhafter Confitüren genug Abwechslungsmöglichkeiten. Da man jedoch STALDEN immer mehr verlangt, kann bei Ihrem Lieferanten dann und wann eine bestimmte Sorte zeitweilig fehlen. Bitte, nehmen Sie dann eine andere STALDEN-Spezialität dafür. Alles Echte und Wertvolle ist eben nicht immer im Überfluß vorhanden. Wohlan . . .



Bernalpen Milchgesellschaft Stalden, Konolfingen/Emmental
Abteilung Conserven

nen Nährwert ersetzen (einen solchen erwartet man gar nicht von einer Salatsauce), sondern nur ein Aroma.

Aus diesem Grund ist ein kalorisch wertloser Saucenersatz, der kein Öl, dafür ein wenig Eiweiß, Essig, ein paar Gewürze und ein Bindemittel enthält, erlaubt — wiederum unter der Voraussetzung, daß er das Aroma und den Geschmack einer Salatsauce hat. Wertvoller wird dies Produkt, wenn ihm noch Quark beigemischt ist.

Ähnlich bei der Mayonnaise: Auch sie dient in erster Linie dazu, die Speisen bekömmlich zu machen. Deshalb darf auch der Mayonnaisen-Ersatz öl- und fettfrei sein. Er enthält dafür etwas Trockenei, Milchbestandteile und verschiedene Zusätze.

Daß man anderseits etwa einen Eiertätsch nur deshalb ißt, um einen bekömmlichen Geschmack im Munde zu haben, wird niemand behaupten. Ein Eiertätsch soll uns, neben allem Genuß, vor allem ernähren. Deshalb muß ein Produkt, welches das Ei ersetzen will, auch dessen Nährwert ersetzen, das heißt kalorisch gleichwertig sein.

*

Die künstlichen Süßstoffe bilden ein Kapitelchen für sich! Auch die Reklame hat hier am Anfang übers Ziel hinaus geschossen. Wir haben verschiedene Werbemittel beschlagnahmen müssen, deren Erzeuger allzu dick aufgetragen haben.

Es gibt nur zweierlei künstliche Süßstoffe: Saccharin und Dulcin, die freilich in den verschiedensten Variationen verkauft werden. Es ist klar, daß der Nährwert dieser Süßstoffe gleich Null ist. Ihr ganzer physiologischer Effekt beruht auf dem momentanen Sinneseindruck der Süßigkeit.

Es ist deshalb verboten worden, auf die Süßstoffschachteln zu schreiben: «Eine Tablette = vier Stück Zucker».

Heute muß es korrekt heißen : « Eine Tablette entspricht der Süßkraft von vier Stück Zucker »!

Aus dieser Tatsache (daß Saccharin und Dulcin *nur* Süßkraft haben) ergibt sich der Grundsatz : Künstliche Süßstoffe dürfen nur den Produkten beigelegt werden, die den Zucker vorher nicht wegen des Nährwertes, sondern wegen der Süßigkeit brauchten.

Folglich dürfen alle Limonaden und und ähnliche Getränke künstlichen Süßstoff enthalten. Denn mit einem solchen Wasser will sich bestimmt keiner den Hunger stillen! Und zwar darf dieser Süßstoff einen Drittel des frühern Zuckergehaltes ausmachen, ohne daß auf der Etikette darauf hingewiesen sein muß. Macht er mehr als einen Drittel aus, so muß das Wasser als «gezuckert und künstlich gesüßt» bezeichnet werden. Wenn der Zucker weniger als 15 Gramm pro Liter beträgt, darf es überhaupt nur «künstlich gesüßt» heißen.

In den Sirupen aber darf kein Saccharin sein; denn hier muß der Nährwert erhalten bleiben. Dagegen darf statt des weißen Tafelzuckers Fruchtzucker verwendet werden, weil dieser neben der Süßkraft gleichen Kaloriengehalt besitzt wie der Tafelzucker. Dieser Fruchtirup gilt nicht als «Ersatz», weil er absolut vollwertig ist.

Auch den Konfitüren darf kein künstlicher Süßstoff beigelegt werden.

*

Ich habe mich kürzlich mit meinem Söhnchen in eine Konditorei hinein gewagt, und obwohl wir die einzigen männlichen Wesen waren, ließen wir uns den Zvieri schmecken. Dutzende von Frauenstimmen umschwirrten uns.

«Mich nimmt's ja scho wunder, was Tüüfels i dene choge Guetzli inen isch...» sagte eine Frau am Nebentisch. Und dann begann ein wildes Rätselraten,



Eine gepflegte Küche

kann ich mir nicht ohne «Helvetia»-Tafelsenf vorstellen. Immer häufiger verwende ich dieses beliebte Würzmittel. Es hilft mir in der heutigen Zeit über viele Schwierigkeiten hinweg. Salate, Fleisch, Saucen erhalten einen angenehmen Geschmack. Die Zufut von «Helvetia»-Tafelsenf ist der guten Verdaulichkeit förderlich. Die wertvollen Rezepte aus dem «Erfahrungs-Austausch» (gratis erhältlich) sind so durchdacht und gut.

Helvetia

Tafel-Senf

*Kleine Ursache -
grosse Wirkung*



Nährmittelfabrik „Helvetia“
Aktiengesellschaft A. Sennhauser, Zürich 4

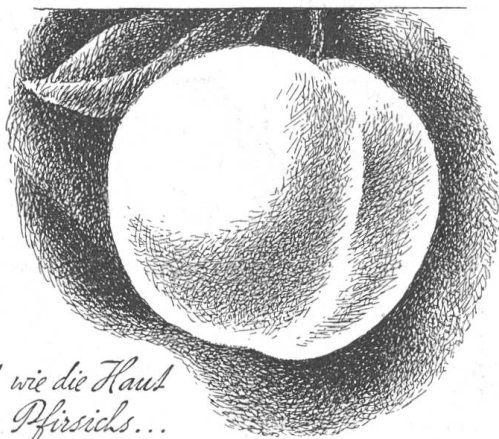


Vom Guten das Beste :

Ernst's Spezialhaferflöckli

in Paketen zu 250 und 500 Gramm

Ein herrliches Produkt der altbekannten Hafermühle
Robert Ernst AG., Kradolf



*Zart wie die Haut
des Pfirsichs...*

Jede Frau kann ihre Haut auf die einfachste Art pflegen: mit VORO-Lanolin-Creme, dem natürlichen Schönheitsmittel, das der Haut das notwendige Fett in wirksamster Form zuführt. VORO baut auf, verjüngt und macht das Gewebe der Haut glatt und straff. VORO-Lanolin gibt einen gleichmäßig schönen, zarten Teint.

Voro- Lanolin-Creme

*... nährt die Haut
und schützt sie!*



In Dosen zu Fr. —.60, Fr. 1.20, Fr. 3.—; in Tuben zu Fr. 1.35

VOIGT & CO. AG. Romanshorn

das meinem Sprößling beinahe den Appetit verdorben hätte. Zum Glück war ich in der Lage, ihn in diesem Punkt aufzuklären.

Ein gewöhnliches Durchschnittsguetzli für 25 Rappen enthält heute etwa folgendes: Etwas entfettetes Sojamehl, Milchbestandteile und Haselnußkerne, ein wenig Fruchtsaftkonzentrat und Sultanninenextrakt, Mehl, Schokoladeflocken, und als Bindemittel (damit die Sache überhaupt zusammenhält) Pektin oder Johanniskernmehl. Vor allem aber: Es enthält kein Saccharin! Denn ein Guetzli erhebt als «Dessert» schließlich Anspruch auf einen gewissen Nährwert. Künstliche Aromatisierung ist gestattet, sofern aus der Aufmachung nicht ein Naturprodukt erwartet wird.

Immerhin: Diese «Naturprodukte» sind natürlich auch nicht alles! Aber da das Bedürfnis nach Süßigkeiten ungeheuer groß ist — Sie werden das selbst am besten wissen — brauchen wir hier nicht so streng zu sein.

Und dann die Getränke:

Ein eigentlicher Kakao-Ersatz existiert nicht, weil der Kakao vor allem Fett enthält und dieses, wie Sie nun wissen dürften, unersetzlich ist.

Der Kaffee-Ersatz ist eine sehr alte Sache. Er muß entweder als «Ersatz» deklariert sein oder einen Namen tragen, der auf den betreffenden Rohstoff hinweist: Zichorie, Malzkaffee, Eichelkaffee und wie die Produkte alle heißen. Vor wenigen Wochen haben wir einen Kaffee entdeckt, in dem 10 % Feigenkaffeезusatz war. Das Produkt mußte selbstverständlich die Aufschrift ändern, es fiel unter die Rubrik «Familienmischung».

Der Schwarztee-Ersatz endlich besteht aus Pflanzenteilen verschiedenster Art, die, «mit heißem Wasser zubereitet, ein teeähnliches Getränk ergeben», wie die Bestimmung heißt. Auch hier aber muß die Bezeichnung «Ersatz» da sein, oder der Name muß den Rohstoff, aus dem der Tee gewonnen ist, angeben.

Der Kunsthonig besteht aus reinem Zucker mit höchstens 20 % Wasser. Schon einige Male haben wir Kunsthonig konfiszieren müssen, der den minimalen Wassergehalt überstieg.

Nun, alle diese Ungesetzlichkeiten reichen lange nicht an jene Frechheit heran, die sich vor einiger Zeit ein «Zitronenpulverfabrikant» zuschulden kommen ließ: Sein als «Zitropan» auf den Markt gebrachtes «Zitronenpulver» erwies sich in unserm Labor als gelbgefärbtes, aromatisiertes Holzmehl!

*

Sie werden endlich zugeben müssen, daß die Chemie auch eine sehr nützliche Seite hat?

Aber nicht genug damit, daß die Zusammensetzung jedes Ersatzproduktes genau überprüft wird. Auch der Name, die Aufschrift, ja selbst die Packung, inklusive Firmenabzeichen, werden durch die Behörde einer strengen Examination unterzogen!

So mußte vor zwei Jahren eine Kuh von einer Margarinepackung verschwinden und wenig später ein Stück Zucker von einem Saccharin-Plakätchen.

Ein anderes Saccharin verbarg seinen wahren Charakter hinter der aktuellen Bezeichnung: «Süßstoff-H. D.». Sie mußte durch «künstlicher Süßstoff» ersetzt werden. Sogar die Anpreisung «... und doch wie Öl!» für eine ölfreie Salatsauce mußten die Kontrollorgane verbieten.

Neben dem Phantasienamen des Produktes muß jeweils eine genaue, amtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung stehen, etwa: «SALADAN, Salatsaucenpulver, mit Milch gekocht, öl- und fettfrei, ersetzt Mayonnaise.» Diese Sachbezeichnung nun muß, um der letzten Möglichkeit einer «Irreführung» zu entgehen, gleichzeitig mit dem Phantasienamen sichtbar und überdies gut lesbar sein!

Sie sehen: Was Sterbliche tun können, das wird getan — zu Ihrem, des Käufers, Schutz!



wahre Hygiene

ermöglicht Ihnen immer

Camelia +

die ideale Reform-Damenbinde

Camelia-Fabrikation St. Gallen · Schweizerfabrikat



Wir machen natürliche Dauerlocken und -wellen nach eigenem Verfahren

Zsion

Coiffeur pour Dames
Talacker 11 / Zürich
Tel. 27 29 55

LMK