Verdorbene Nahrungsmittel

Autor(en): **Kühn, W.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes**

Band (Jahr): **20 (1912)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-546368

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

zuzuführen. Im Hochsommer des Lebens, in seinem 52. Altersjahre, ist er dahingegangen; seinen Vater, einen gleichfalls tüchtigen Arzt, hat er nur um wenige Jahre überlebt. Um ihn trauern eine betagte Mutter, seine schwergeprüfte Gattin und zwei Töchter.

Wenn auch seine Asche zur ewigen Ruhe bestattet sein wird, gestorben ist er nicht; er wird weiter leben, so lange das Rote Kreuz im weißen Feld am donnernden Rheinfall noch eine Wohnstätte besitzt.

Schweizerischer Samariterbund.

Sitzung des Zentralvorstandes, Sonntag den 3. März, vormittags 10 Uhr.

Aus den Verhandlungen:

1. In den schweizerischen Samariterbund wurden aufgenommen die Samaritervereine: Meilen mit 52 Aktiven, Richterswil mit 62 Aktiven, Pfungen-Dättlikon mit 31 Aktiven, Neftenbach mit 43 Aktiven, Madretsch mit 19 Aktiven, Murgenthal mit 31 Aktiven. Der Samariterverein Vallorbe ist ausgetreten.

2. Auf das Gesuch einer Sektion um Subventionierung eines Kinderpflegekurses kann nicht eingetreten werden, da die bestehenden Vorschriften zu derartigen Ausgaben nicht berechtigen.

3. Beim Zentralvorstand sind bis jetzt 40,000 Bundesfeierkarten bestellt worden. Die Bestellungen (es können noch weitere gemacht werden) wird das Sekretariat des Zentralvereins vom Roten Kreuz direkt ausführen. Die Karten gelangen Mitte Juli an die Sektionen.

4. Nachdem der welsche Kurs in Biel nicht zustande gekommen ist, wird die Durchführung eines weiteren Hülfslehrerkurses für die deutsche Schweiz in Aussicht genommen. Als Kurszeit kommt der Monat Juli in Betracht. Ort voraussichtlich Winterthur. H. O.

Verdorbene Nahrungsmittel.

(Von Dr. med. Wilh. Kühn in Leipzig.

Ein Nahrungsmittel, das der Verderbnis anheim gefallen ist, wird in der Vorstellung der großen Massen für gleichbedeutend mit „verfault" gehalten. Das braucht es aber durchaus nicht zu sein, sondern der oberste Grundsatz für die Zuerkennung der Eigenschaft des Verdorbenseins ist bereits die Veränderung zum Schlechtern, und zwar in der Regel auf einer krankhaft veränderten Grundlage, auch wenn der Krankheitsprozeß selbst, wie z. B. im Fleisch, keine dem Käufer erkennbare Merkmale aufgedrückt hat.

Fleisch muß im Sinne des Lebensmittelgesetzes als verdorben bezeichnet werden, wenn es, ohne deshalb als Nahrungsmittel ungeeignet zu sein, anormale Eigenschaften besitzt, wobei es gleichgültig ist, ob diese dem Käufer wahrnehmbar sind oder nicht. Ferner ist das Fleisch von Tieren verdorben, die zwar mit einer erheblichen, aber eine Genußuntauglichlichkeit nicht bedingenden Krankheit behaftet sind. Hierhin gehört z. B. das Fleisch von Tieren, die wegen einer innerlichen Krankheit notgeschlachtet werden, weil es in der Regel weniger haltbar ist. Es muß daher bald nach der Schlachtung zum Verbrauch gelangen. Hingegen ist das Fleisch eines wegen Unfalles unmittelbar nach diesem notgeschlachteten Tieres

vollwertig, wenn dem Tiere sonst nichts gefehlt hat. Eine Leber mit Egeleinwanderung kann daher als verdorben bezeichnet werden, trotzdem man die von der Einwanderung betroffenen Gallengänge vollständig ausschneiden kann; sie ist aber deshalb nicht genußuntauglich. Ebenso ist ein Fleisch im Sinne des Lebensmittelgesetzes verdorben, das auf solche Weise verunreinigt ist, daß es mit den gewöhnlichen mechanischen Hülfsmitteln, wie z. B. reines Wasser, Entfernung mit dem Messer usw., nicht vollkommen gereinigt werden kann. Nennenswerte Veränderungen des Geruches oder Geschmackes durch Substanzen, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden, dürfen allerdings nicht erfolgt sein.

Was den Begriff „gesundheitsschädlich" anbetrifft, so wird man alles Fleisch von einer derartigen Beschaffenheit als gesundheitsschädlich ansehen müssen, nach dessen Genuß nach den vorliegenden Erfahrungen in der Regel bei Konsumenten eine Gesundheitsstörung zu beobachten war. Im großen und ganzen wird man die „Genußuntauglichkeit" ganz gut als einen höheren Grad des Verdorbenseins bezeichnen können, aber man wird vielleicht noch einen Schritt weitergehen und als genußuntauglich alles das Fleisch ansehen, das den Charakter eines menschlichen Nahrungsmittels verloren hat, ohne direkt gesundheitsschädlich zu sein, oder das lediglich auf Grund gesetzlicher Bestimmungen vom Nahrungsmittelverkehr ausgeschlossen ist.

Wir haben diese Begriffe in bezug auf das Fleisch hauptsächlich deshalb etwas ausführlicher erörtert, weil sie mehr oder minder nicht nur auf Fleisch, sondern auf alle Nahrungsmittel zutreffen. Wenn es sich direkt um faules Fleisch handelt, so wird ohne weiteres an dem Grundsatz festzuhalten sein, daß solches in jedem Stadium der Fäulnis die Gesundheit des Menschen schädigen kann. Da man aus diesem Grunde nie sicher ist, so sollte man auch in bezug auf den Hautgout des Wildbretes recht vorsichtig sein, manche Beschwerden, deren Ursache man nicht kennt, sind sicher darauf zurückzuführen.

Was das Geflügel anbetrifft, so ist die sanitätspolizeiliche Forderung, daß das Federvieh nur lebend auf den Markt gebracht werden darf, durchaus berechtigt, weil man nicht weiß, woran die Tiere gestorben sind. Indes ist hierbei die Sache immerhin noch nicht so gefährlich wie bei den Fischen, zumal sich das Fischfleisch schneller zersetzt als das Fleisch anderer Tiere. Leider ist die Kenntnis des Unterschiedes von frischen und nicht frischen Fischen im Volke verhältnismäßig immer noch sehr gering. In der Hauptsache muß man sich da merken, daß die frischen Fische im Wasser untersinken, nicht frische aber oben bleiben. Ferner sind bei den ersteren die Kiemen frischrot, die Augen durchsichtig und hervorstechend, bei letzteren die Kiemen dunkel, von gelblicher oder graurötlicher Farbe und die Augen tief eingesunken, sowie undurchsichtig. Wenn die Augen ganz fehlen, der Fisch aber sonst einen guten Eindruck macht, so ist die Gefahr vorhanden, daß er künstlich präpariert wurde, wie es auch mit „frischen Matjesherigen" häufig vorkommen soll. — Daß die Fäulnisgifte auch bei Fischen höchst unangenehme Erscheinungen nach sich ziehen können, dürfte wohl ohne weiteres klar sein.

Von den wichtigsten Fischkonserven muß man z. B. mit dem Kaviar sehr vorsichtig sein, denn es gibt einen heißen oder Sommerkaviar, der während der heißen Jahreszeit zubereitet wird, und zwar zum Teil aus verdorbenem Material, Eierstockkaviar wird im Sommer aus Laich hergestellt, der schon in Fäulnis übergegangen ist. Durch besondere Konservierungsmethoden macht man ihn versandfähig. Außerdem wird man den Kaviar als verdorben und deshalb als ungeeignet zur menschlichen Nahrung ansehen, wenn er entweder fremdartige Stoffe (Sand, Haare) beigemengt enthält oder ranzig, schim-

melig und bitter schmeckt. Auch gesalzene Heringe und Sardinen können im verdorbenen Zustand als Genußmittel in Frage kommen. Als Ursachen sind meistens eingewanderte Bakterien anzusehen.

Daß gefrorene Fleischwaren sowie Büchsenfleisch nicht immer einwandfrei sind, dafür ist eine ganze Reihe von Veröffentlichungen vorhanden. Beide Verfahren zur Konservierung des Fleisches sind gut, wenn man die nötigen Vorsichtsmaßregeln dabei beachtet. Namentlich muß das Auftauen des gefrorenen Fleisches in trockener Luft und langsam erfolgen, und die Büchsen dürfen weder zwei Lötstellen enthalten, noch aufgetrieben sein. Das gilt auch für andere Büchsenkonserven. Bei allen Konservierungsmethoden des Fleisches ist überhaupt von vornherein darauf zu achten, daß einmal das dazu verwendete Fleisch einwandfrei ist, daß ferner Konservierungsmittel chemischer Art für die menschliche Gesundheit unschädlich sind und daß verdorbenes Fleisch nicht zur Wurst verarbeitet wird.

Was die Milch als Nahrungsmittel anbetrifft, so wissen wir ja, daß sie in erster Linie durch verschiedene Bakterien verdorben werden kann. — In Verbindung hiermit soll gleich die Butter erwähnt werden. Man wird solche, die talgig oder ranzig riecht oder schmeckt oder anderweitig erhebliche Geschmacks- oder Geruchsveränderungen erkennen läßt, als verdorben und ekelerregend beurteilen und vom Verkehr als Nahrungsmittel ausschließen. Bekannt ist, daß aus Rußland solche verdorbene Butter, nachdem sie entsprechend umgearbeitet war, wieder in größeren Mengen nach Deutschland gelangte.

In vielen Fällen liegen bei anderen Nahrungsmitteln, z. B. beim Obst, die Verhältnisse weit einfacher, da uns unser Geruchs- und Geschmackssinn in solchen Fällen in oft vorzüglicher Weise auf den richtigen Weg bringen. Das gilt namentlich auch von den Eiern.

(„Gesundheitslehrer".)

Was macht man alles mit den Toten.

Das Aufhören der Lebensfunktionen, der Tod, ist für viele Menschen gleichsam unfaßlich. Selbst wir Menschen der Kulturwelt haben Grauen davor, einem Verstorbenen gegenüberzustehen, dessen Fähigkeiten wir im Leben bewundert haben. Um wieviel mehr ist das bei Naturvölkern der Fall. Hier wird ja bekanntlich jede Krankheit einschließlich des Todes als das Werk überirdischer Mächte, denen ein Zauber die Gewalt gegeben hat, aufgefaßt. Man glaubt, daß die Seele aus dem Körper gefahren sei und es genügt, wenn in der Nähe der Leiche ein Schmetterling flattert oder ein Käfer surrt, um darin die Seele des Verstorbenen zu sehen. In diesem Seelenglauben wurzelt denn auch die Behandlungsweise der Leiche. Die Darstellung der Bestattungsarten war eine der schönsten Vorführungen der Internationalen Hygiene-Ausstellung in Dresden 1911. Entweder faßt man die Haltung der Verstorbenen als eine freundschaftliche oder als eine feindliche auf und richtet danach ihre weitere Behandlung ein. Tatsächlich lassen nahezu alle Völker der Erde, auch die primitivsten, der Leiche irgendwelche Behandlung zugute kommen, schon allein aus dem Grunde, weil sie hoffen, damit ihre Schuldigkeit zu tun und der Rache des Verstorbenen nicht ausgesetzt zu sein. Nach dem Glauben der Tasmanier gingen die Geister der Verstorbenen in die Pflanzenwelt ein, da lag es ohne weiteres nahe, die sterblichen Ueberreste