Was macht man alles mit den Toten

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

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-546398

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

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

in einen hohlen Baum zu legen. In den hohlen Bäumen kann man den Ursprung des Sarges annehmen. Allerdings verbindet sich damit ein weiteres Moment des Seelenglaubens. Man hielt es oft für nötig, daß der Verstorbene in heimischer Erde ruhe. Wandervölker schleppten daher oft sehr weit die Erde der Heimat herbei, um das Grab zu füllen, oder, wenn sie über See kamen, mußte ein Schiff dazu dienen, die Stelle des Sarges zu vertreten. Diese Art der Beseitigung der Leiche diente freundschaftlichen Absichten. Anders wird es aber, wenn man die Seele fürchtet. Man wagt oft die Leiche nicht wegzuschaffen und begräbt sie in dem Sterbehause, vernagelt Türe und Fenster und meidet die unheimliche Stätte. Noch deutlicher wird diese Absicht, sich vom Toten zu separieren, wenn man ihn vor der Bestattung fesselt. Man will ihm jede Möglichkeit nehmen, wiederzukehren. Teilweise ist auch die Leichenverbrennung in dieser Furcht vor der Rückkehr begründet. Die Verbrennung läßt nur die Gebeine übrig, die dann in ein Gefäß eingeschlossen werden. Die Vernichtung des Körpers durch Tiere, die noch heute bei den Persen im Schwunge ist, zeugt von einem hohen Grad der Verachtung. Ganz unschädlich gemacht wird aber der Verstorbene durch Auffressen. Dann sind die seelischen Fähigkeiten gezwungen, auf die Teilnehmer der Mahlzeit überzugehen. Es ist interessant, gerade an der Leichenbehandlung beobachten zu können, wie die ganze Hygiene der Primitiven nicht in medizinischen Beobachtungen, sondern in Dämonen- und Zauberfurcht wurzelt und wie alle Medizin mehr oder minder davon ihren Ausgang nimmt. — tz.

Wie alt ist ein Ei?

Das ungefähre Alter eines Eies zu bestimmen, dürfte für unsere Hausfrauen von Wichtigkeit sein. Die sächsische ornithologische Gesellschaft empfiehlt zu dieser Feststellung folgendes einfache Verfahren, das darin besteht, daß man das Ei ins Wasser tauchen läßt.

Ein frisches Ei bleibt in der Flüssigkei horizontal liegen; ist es 3—5 Tage alt, so bildet es mit der Wasserfläche einen Winkel von 30 Grad. Nach acht Tagen erreicht dieser Winkel 45 Grad und nach drei Wochen 70 Grad. Nach 30 Tagen steht das Ei mit der Spitze nach unten und später schwimmt es im Wasser.

Vom Büchertisch.

Mein Hausfreund! von Gottfried Hofstetter Sichingen. Bei Fritz Schröter in Basel.

„Ein Kräuterbuch, wie Sie es wünschen" schreibt der Verlag. Wir sagen: „Ein fleißiges Buch", denn es enthält eine große Sammlung von Krankheits- und Kräuternamen.

Ein unschuldiges Buch, denn es sind keine erschütternden Neuigkeiten darin, und ein vielleicht doch gefährliches Buch für diejenigen, die über all den schönen Tees den Zeitpunkt verpassen, sich behandeln zu lassen.

Als Probe diene Seite 54: „Kalmuswurzelöl, schärft das Gedächtnis und vertreibt die Melancholie". Uns scheint, auch das Büchlein sei gut gegen Melancholie, denn wir haben uns beim Durchlesen einer gewissen Heiterkeit nicht enthalten können. I.

Druck und Expedition: Genossenschafts-Buchdruckerei Bern (Neuengasse 34).