

<b>Zeitschrift:</b>	Das Rote Kreuz : officielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz
<b>Band:</b>	20 (1912)
<b>Heft:</b>	6
<b>Artikel:</b>	Verdorbene Nahrungsmittel
<b>Autor:</b>	Kuhn, W.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-546368">https://doi.org/10.5169/seals-546368</a>

### 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>**

zuzu führen. Im Hochsommer des Lebens, in seinem 52. Altersjahr, ist er dahingegangen; seinen Vater, einen gleichfalls tüchtigen Arzt, hat er nur um wenige Jahre überlebt. Um ihn trauern eine betagte Mutter, seine schweregeprüfte 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 Ballorbe ist ausgetreten.
2. Auf das Gefüch 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 wessche Kurs in Biel nicht zustande gekommen ist, wird die Durchführung eines weiteren Hülfsslehrkurses 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 „verfaulst“ gehalten. Das braucht es aber durchaus nicht zu sein, sondern der oberste Grundsatz für die Zuverkennung der Eigenschaft des Verdorbenseins ist bereits die Veränderung zum Schlechten, und zwar in der Regel auf einer stark 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 Genussuntauglichkeit 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 genügungsfähig. Ebenso ist ein Fleisch im Sinne des Lebensmittelgesetzes verdorben, das auf solche Weise verunreinigt ist, daß es mit den gewöhnlichen mechanischen Hülsmitteln, 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 faulles 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 Haut-

gout 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 Federfleisch 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 zerlegt 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 Hauptache muß man sich da merken, daß die frischen Fische im Wasser untersinken, nicht frische aber oben bleiben. Ferner sind bei den ersten die Kiemen frischrot, die Augen durchsichtig und hervorstechend, bei letzteren die Kiemen dunkel, von gelblicher oder graurötlicher Farbe und die Augen tief eingesenkt, 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 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 verschärfbar. 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 Genüßmittel 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 Aufstauen des gefrorenen Fleisches in trockener Luft und langsam erfolgen, und die Büchsen dürfen weder zwei Lötzstellen 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 betrifft, 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 talzig oder ranzig riecht oder schmeckt oder anderweitig erhebliche Geschmacks- oder Geruchsveränderungen erkennen lässt, als verdorben und ekelregend 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 Behand-

lungsweise 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 freundliche 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 Überreste