**Zeitschrift:** Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins

vom Roten Kreuz, des Schweiz, Militärsanitätsvereins und des

Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

**Band:** 20 (1912)

Heft: 6

**Artikel:** Verdorbene Nahrungsmittel

Autor: Kühn, W.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-546368

### 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: 28.11.2025** 

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

zuzuführen. Im Hochsommer des Lebens, in seinem 52. Altersjahre, ist er dahingegangen; seinen Bater, 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 Rheinsall noch eine Wohnstätte besitzt.



## Schweizerischer Samariterbund.

# Sitsung des Zentralvoritandes, Sonntag den 3. März, vormittags 10 Uhr. Hus den Verhandlungen:

- 1. In den schweizerischen Samariterbund wurden aufgenommen die Samaritervereine: Meilen mit 52 Aftiven, Richterswil mit 62 Aftiven, Pfungen-Dättlikon mit 31 Aftiven, Neftenbach mit 43 Aftiven, Madretsch mit 19 Aftiven, Murgenthal mit 31 Aftiven. 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 Zentrals vereins vom Roten Kreuz direkt ausführen. Die Karten gelangen Witte 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. Rühn 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 Versänderung zum Schlechtern, und zwar in der Negel auf einer frankhaft veränderten Grundlage, auch wenn der Krankheitsprozes selbst, wie z. B. im Fleisch, keine dem Käuser erkennbare Merkmale aufgedrückt hat.

Fleisch muß im Sinne des Lebensmittels gesetzes als verdorben bezeichnet werden, wenn

es, ohne deshalb als Nahrungsmittel ungeeignet zu sein, anormale Eigenschaften besitzt,
wobei es gleichgültig ist, ob diese dem Käuser
wahrnehmbar sind oder nicht. Ferner ist das
Fleisch von Tieren verdorben, die zwar mit
einer erheblichen, aber eine Genußuntauglichslichseit nicht bedingenden Krantheit behastet
sind. Hierhin gehört z. B. das Fleisch von
Tieren, die wegen einer innerlichen Krantheit
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 ge= fchlt hat. Eine Leber mit Egeleinwanderung fann daher als verdorben bezeichnet werden, trotdem man die von der Ginwanderung betroffenen Gallengänge vollständig ausschneiden fann; fie ist aber deshalb nicht genußuntauglich. Chenso ist ein Fleisch im Sinne des Lebens= mittelgesetzes verdorben, das auf solche Weise verunreinigt ist, daß es mit den gewöhnlichen mechanischen Hülfsmitteln, wie 3. 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 berartigen Beschaffenheit als gesund= heitsschädlich ansehen müssen, nach dessen Benuß nach den vorliegenden Erfahrungen in der Regel bei Konsumenten eine Gesund= heitsstörung zu beobachten war. Im großen und ganzen wird man die "Genuguntaug= lichkeit" ganz gut als einen höheren Grad des Verdorbenseins bezeichnen können, aber man wird vielleicht noch einen Schritt weiter= gehen und als genußuntauglich alles das Fleisch ansehen, das den Charafter eines menschlichen Nahrungsmittels verloren hat, ohne direkt gesundheitsschädlich zu sein, oder das lediglich auf Grund gesetzlicher Bestim= mungen vom Nahrungsmittelverkehr ausge= ichlossen ist.

Wir haben diese Begriffe in bezug auf das Fleisch hauptsächlich deshalb etwas ausstührlicher erörtert, weil sie mehr oder minder nicht nur auf Fleisch, sondern auf alle Nahsrungsmittel zutreffen. Wenn es sich direkt um faules Fleisch handelt, so wird ohne weiteres an dem Grundsatz sestzuhalten 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 Hauts

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 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 Renntnis des Unterschiedes von frischen und nicht frischen Fischen im Bolte verhältnismäßig immer noch fehr 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 letteren 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, fo ift die Gefahr vorhanden, daß er fünstlich präpariert wurde, wie es auch mit "frischen Matjesherigen" häufig vorkommen soll. — Daß die Fäulnis= gifte auch bei Fischen höchst unangenehme Erscheinungen nach sich ziehen können, dürfte wohl ohne weiteres flar sein.

Von den wichtigsten Fisch fon serven muß man z. B. mit dem Kaviar sehr vorssichtig sein, denn es gibt einen heißen oder Sommerfaviar, der während der heißen Jahsreszeit zubereitet wird, und zwar zum Teil aus verdorbenem Material, Gierstockfaviar 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 unsgeeignet zur menschlichen Nahrung ansehen, wenn er entweder fremdartige Stoffe (Sand, Haare) beigemengt enthält oder ranzig, schims

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

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

Was die Misch als Nahrungsmittel ansbetrifft, 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 schweckt oder anderweitig erhebliche Geschmacksoder Geruchsveränderungen erkennen läßt, als verdorben und ekelerregend beurteilen und vom Verkehr als Nahrungsmittel ausschließen. Bekannt ist, daß aus Rußland solche versdorbene Butter, nachdem sie entsprechend umsgearbeitet war, wieder in größeren Mengen nach Deutschland gelangte.

In vielen Fällen liegen bei anderen Nahrungsmitteln, z. B. beim Obst, die Berhältnisse weit einfacher, da uns unser Geruchsund Geschmackssinn in solchen Fällen in oft vorzüglicher Beise auf den richtigen Beg bringen. Das gilt namentlich auch von den Eiern.

("Gefundheitslehrer".)

# Was macht man alles mit den Coten.

Das Aufhören der Lebensfunktionen, der Tod, ist für viele Menschen gleichsam un= faßlich. Selbst wir Menschen der Kulturwelt haben Grauen davor, einem Berftorbenen gegenüberzustehen, dessen Kähigkeiten 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=Uns= stellung in Dresden 1911. Entweder faßt man die Haltung der Verstorbenen als eine freund= schaftliche oder als eine feindliche auf und richtet danach ihre weitere Behandlung ein. Tatsächlich lassen nahezu alle Bölker der Erde, auch die primitivsten, der Leiche irgendwelche Behandlung zugute kommen, schon allein aus dem Grunde, weil sie hoffen, damit ihre Schuls digkeit zu tun und der Rache des Verstorbenen nicht ausgesetzt zu fein. Nach dem Glauben der Tasmanier gingen die Geifter der Berstorbenen in die Pflanzenwelt ein, da lag es ohne weiteres nahe, die sterblichen Ueberreste