

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 7 (1903-1904)  
**Heft:** 9

**Rubrik:** Bunte Wissenschaft

#### **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:** 05.01.2026

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

## Bunte Wissenschaft.

### Ursachen der Geistes- und Nervenstörungen.

Von dem bewährten schweizerischen Professor August Forel ist neulich ein wissenschaftlich gehaltenes, aber volkstümlich geschriebenes Buch herausgekommen, das wir vorab jedem Lehrer, jedem Pfarrer, jedem Richter, dann aber auch jedem Vater und solchen, die es werden wollen, in die Hand legen würden, wenn wir die dazu nötigen Mittel besäßen. Denn es behandelt, wie der Titel \*) schon anzeigt, diejenige Partie des kulturmenschlichen Organismus, welche wir gemeinlich als unsere „Regierung“ bezeichnen, die es aber in den wenigsten Fällen wirklich ist. Doch fühlt und weiß ein jeder, daß er auf diese Regierung angewiesen ist, daß sein Schicksal in erster Linie von dieser abhängt. Das treffliche Buch zerfällt in drei Hauptteile, von denen der 1. Seele, Gehirn und Nerven im Normalzustand, der 2. die Pathologie des Nervenlebens, der 3. die Hygiene des Seelenlebens und des Nervensystems in lichtvoller Darstellung behandelt. Wir hoffen, auf dieses Buch, das vom höchsten Gesichtspunkt der Wahrheit aus an die Selbstverbesserungsliebe der Menschheit apellierte, noch zurückkommen zu dürfen. Für heute interessiert uns eine kleine statistische Zusammenstellung aus dem oben genannten Kapitel:

Den Haupttypus der uneigentlich erblichen Ursachen von Geistesstörungen bildet die Alkoholvergiftung des Keimes. Hier liegen die experimentellen Beweise in Menge vor. Als solche wären vor allem zu erwähnen:

1. Die Statistiken einer Reihe von Lebensversicherungsgesellschaften Englands, Schottlands und Australiens, welche Alkoholabstinenten und -Konsumanten in gesonderten Klassen versichern und die Unmäßigen überhaupt nicht aufnehmen, ergeben durchwegs eine bedeutend größere Durchschnittslebensdauer für die Abstinenten (zirka 70% der erwarteten Todesfälle, gegenüber 90—95% bei den Nichtabstinenten).

2. Zirka eine Hälfte bis drei Viertel der Idioten und Epileptiker stammen erwiesenermaßen von alkoholischen Eltern oder wenigstens Vätern ab.

3. Die Tierexperimente von Hodge, Combemelle und Laitinen beweisen, daß die Nachkommenschaft künstlich alkoholisierte Tiere eine große Zahl krüppelhafter oder lebensunfähiger Individuen (Wasserkopf, Rhachitis, Totgeburten *et c.*) aufweist.

4. Einen ähnlichen Nachweis hat Demme in Bern und haben andere bezüglich der Nachkommenschaft von Trinkerfamilien geführt.

Professor Demme studierte die Nachkommenschaft von zehn kinderreichen Familien, bei welchen der Vater und ein Teil der früheren Vorfahren Trinker waren, sowie von zehn anderen kinderreichen Familien, deren Aszendenz, ohne Abstinenten zu sein, doch nüchtern lebten.

Die erste Gruppe (Trinker) erzeugte 57 Kinder: von diesen starben 12 an Lebensschwäche bald nach der Geburt; 36 litten an: Idiotismus (8), Konvulsionen und Epilepsie (13), Taubstummheit (2), Trunksucht mit Epilepsie oder Chorea (5), körperlichen Mißbildungen (3), Zwergwuchs (5); nur 9 entwickelten sich geistig und körperlich normal. Von diesen letzteren war bei sieben nur der Vater trunksüchtig gewesen, die Mutter und die väterliche Aszendenz dagegen nüchtern, während von den 37 Kindern, deren väterliche Vorfahren oder deren Mutter gleichfalls trunksüchtig waren, nur zwei normal blieben.

Die zweite Gruppe (Nüchterne) erzeugte 61 Kinder. Davon starben 3 an Lebensschwäche und 2 an Magen- und Darmkatarrh bald nach der Geburt, 2 weitere erkrankten

\*) Bibliothek der Gesundheitspflege. Band 9. Preis 3 Mark. Hygiene der Nerven und des Geistes im gesunden und kranken Zustande. Von Professor Dr. August Forel. Stuttgart. Verlag von Ernst Heinrich Moritz.

an Weitstand und 2 hatten körperliche Mißbildungen. 2 andere blieben geistig zurück, ohne jedoch Idiot zu sein; 50 entwickelten sich vollständig normal.

Fügen wir noch hinzu, daß die zehn Trinkerfamilien nicht auffällig mit Geistesstörungen u. dgl. erblich belastet waren. Nur in einer derselben waren von den Geschwistern des Vaters zwei epileptisch, eines von schwärmerischer Gemütsart und in einer zweiten fand sich ein wahnsinniger Vatersbruder. In einer dritten kam Selbstmord der Mutter infolge der Trunksucht des Vaters vor.

5. Dr. Bezzola hat auf Grund der Ergebnisse der letzten schweizerischen Volkszählung, welche für das ganze Land die Zahl von 9000 Idioten feststellte, für diese zwei Zeugungsmaxima je zur Zeit der Weinlese und der Fastnacht nachgewiesen, während das Zeugungsmaximum der übrigen, normalen Bevölkerung im Sommer ist. In den Weinländern zeigt die Weinlesezeit ein gewaltiges Idiotenzeugungsmaximum.

6. v. Bunge in Basel hat statistisch nachgewiesen, daß die zunehmende Unfähigkeit der Frauen, ihre Kinder zu stillen, vorwiegend auf dem Alkoholgenuss ihrer Eltern und Vorfahren beruht.

7. Neuerdings hat H. G. Ziegler bewiesen, daß schon 1% Alkohol im Wasser die Entwicklung der Seeigelenkbrünen verlangsamt, daß 2% bereits Monstrositäten und große Entwicklungshemmungen bedingen, und daß 4% jede Entwicklung des Embryos verhindern.

8. Endlich wird bei den Sektionen jedem Arzt, der die Augen öffnen will, die entartende Einwirkung des Alkohols auf die Körpergewebe, ebenso bei der Krankenpraxis sein degenerierender Einfluß offenbar. Ich füge noch hinzu, daß in Norwegen und Schweden, die in der ersten Hälfte des XIX. Jahrhunderts am stärksten alkoholisiert und degeneriert waren, die stramme Antialkoholreform, die vor circa 50 Jahren stattfand, nicht nur einen Stillstand in der Zahl der Geistesstörungen und eine Verminderung der Verbrechen, sondern auch eine bedeutende Steigerung der Zahl der diensttauglichen jungen Männer (Rekruten), aber erst in neuerer Zeit, zur Folge gehabt hat, während in Zentral-europa die umgekehrten Verhältnisse die umgekehrten Folgen hatten.

Aber auch andere Vergiftungen können Entartung der Keime nach sich ziehen, wie z. B. andere narkotische Mittel, ferner die Syphilis, die Tuberkulose (letztere schädigt immerhin weniger die Keimanlage des Nervensystems) etc. Ungemein entartend wirken außerdem das Fabrikleben, die Einsperrung in schlechterer Luft, die mangelhafte Ernährung und alle einseitigen oder ungenügenden Lebenstätigkeiten. Doch fehlen hier unzweideutige Zahlenerhebungen, was das Nervensystem an und für sich betrifft. Immerhin degeneriert dasselbe mit den übrigen Organen zusammen, wie auch die Alkoholvergiftung nicht nur das Nervensystem, sondern mit ihm die anderen Körpergewebe entarten läßt.

Bei Anlaß der Vererbung der geistigen Abnormitäten müssen wir noch kurz die Anlage zum Verbrechen erwähnen. Der berühmte „geborene Verbrecher“ des Italieners Lombroso ist nichts anderes, als der ethisch Schwachsinnige in seinen verschiedenen Varianten. Die Mehrzahl unserer Verbrecher ist aber zum Verbrechen mehr oder minder erblich veranlagt, was die Rechtswissenschaft leider noch meistens in der Praxis ignoriert. Die Vermeidung der Erzeugung von Verbrechernaturen und die Alkoholabstinenzreform würden daher sozial und strafrechtlich mehr helfen als alle Gesetze. Dieses gehört auch zur Hygiene.

### Fleischvergiftungen.

Von Dr. M. Conrad.

Von Zeit zu Zeit kann man in der Tagespresse immer wieder der Nachricht begegnen, an diesem oder jenem Orte sei eine größere Anzahl von Personen nach dem Genusse ganz bestimmter Fleisch- oder Wurstwaren gleichzeitig erkrankt, wobei meist

hinzugefügt ist, daß die Erkrankung in einem Teile der Fälle leicht, in einem anderen schwerer aufgetreten sei und in einzelnen sogar den Tod der Betreffenden herbeigeführt habe. Sind solche gefährliche Folgen des Fleischgenusses im Vergleich zu dessen allgemeiner Verbreitung zum Glück auch nicht gerade häufig zu beobachten, so haben sie doch vor allem wegen der oft recht beträchtlichen Zahl der Beteiligten schon seit längerer Zeit die Aufmerksamkeit auf sich gelenkt; aber erst neuerdings ist es allmählich gelungen, durch sorgfältiges Studium einzelner solcher Fleischvergiftungsepidemien ein besseres Verständnis für deren Entstehungsweise zu gewinnen. Dabei hat sich nun ergeben, daß es sich bei diesen Fleischvergiftungen um Vorkommnisse handelt, die im einzelnen recht verschiedener Natur sind; Übereinstimmung besteht nur insofern, als immer wieder Kleinlebewesen aus der Gruppe der Bakterien bei ihnen eine gewisse Rolle spielen; dagegen bestehen hinsichtlich der Kategorien von Keimen, die in Frage kommen, hinsichtlich der Wege, auf denen sie ins Fleisch hineingelangen, hinsichtlich der Art, wie sie oder die von ihnen erzeugten Gifte auf den Menschen wirken, zum Teil recht weitgehende Verschiedenheiten.

Immerhin lassen sich jedoch zwei Hauptgruppen von Fleischvergiftungen ausscheiden: bei der einen stammt das schädliche Fleisch von franken, notgeschlachteten oder gar frepierten Tieren, bei der anderen von Vieh, das bei der Schlachtung völlig gesund gefunden war. Die Vermutung ist ja recht naheliegend, daß das Fleisch von franken Tieren, zumal von solchen, die an Krankheiten ansteckender Art gelitten haben, für den Menschen nachteilige Eigenschaften haben müsse. Tatsächlich trifft dies aber nur bis zu einem gewissen Grade zu, direkte Übertragungen von Tierkrankheiten auf den Menschen durch Fleischgenuss sind weit seltener, als man zunächst erwarten sollte. Das liegt zum Teil daran, daß bei den am meisten üblichen Zubereitungsweisen des Fleisches, beim Kochen und Braten, die etwa vorhandenen Krankheitskeime durch Hitze wirkung abgetötet werden, hauptsächlich aber daran, daß der Mensch für sehr viele Tierseuchen überhaupt nicht oder doch nur in sehr geringem Maße empfänglich ist. Immerhin gibt es Krankheiten des Schlachtviehs, die dessen Fleisch nicht nur minderwertig, sondern direkt gesundheitsgefährlich machen und die auch bei dem Zustandekommen sogenannter Fleischvergiftungen mitunter eine Rolle spielen. Diese Krankheiten sind aber nicht, wie man früher wohl annahm, Milzbrand, Rötz und dergleichen, sondern gewisse entzündliche, nicht selten mit Blutvergiftung einhergehende Prozesse bei den Tieren, wie die Nabelentzündungen der Kälber, die Euterentzündungen bei den Kühen, so auch gewisse Darmentzündungen der Rinder. Das Fleisch braucht in diesen Fällen durchaus kein ungewöhnliches Aussehen darzubieten, es kann auch noch völlig frisch und von tadellosem Geschmack sein, und kann dennoch schwere Erkrankungen herbeiführen. Die Deutung ist hier eine offenkundige; die nämlichen Keime, die das Tier frank gemacht haben, erzeugen, indem sie mit dem Fleisch in den Körper des Menschen überwandern und sich vermehren, auch hier Krankheiterscheinungen.

Dann gibt es aber Fälle, in denen, wie erwähnt, die Tiere beim Schlachten völlig gesund gefunden worden waren; unmittelbar danach erwies sich das Fleisch auch als unschädlich, erst nach einiger Zeit, bald früher bald später, gewann es giftige Eigenschaften. Was ist hier vor sich gegangen? Bekannt ist, daß jedes Fleisch nach dem Tode gewisse Veränderungen durchmacht. Zunächst gerinnt das Eiweiß der Muskelfasern, ein Vorgang, der die Muskelstarre nach dem Tode bewirkt. Erst wenn diese sich löst, wird das Fleisch „reif“ und damit als Nahrungsmittel genießbar, indem es, vorher trocken, zäh und unschmackhaft, erst jetzt einen saftigen, mürben und wohlschmeckenden Charakter gewinnt. Dieses Reifwerden des Fleisches vollzieht sich durch saure Gärung, es ist ein fermentativer Prozeß, bei dem zunächst Bakterien gar nicht im Spiele sind. Bald aber gesellen sich letztere, speziell die überall vorhandenen Fäulnisreger hinzu und entfalten, um so eher, je länger das Fleisch liegt, und je wärmer die Temperatur ist, ihre zerstörende

Tätigkeit. Im Beginn, wenn die bakterielle Zersetzung nur noch eine mäßige ist, nimmt das Fleisch den bekannten Haut-gout an, der für bestimmte Fleischarten von manchen sogar bevorzugt wird, vielen aber bereits schlecht bekommt; schreitet sie weiter fort, so kommt es zur Bildung von direkten Fäulnisgiften. Die Ursache für eine derartige Giftbildung und für eine eventuelle Erkrankung liegt also hier in der zu langen Dauer und in der unzweckmäßigen Art der Aufbewahrung des Fleisches; andere Male, wo diese Momente auszuschließen sind, ist man zu der Annahme genötigt, daß besonders gefährliche Arten von Fäulniskeimen auf irgend eine Weise, z. B. infolge von Unsauberkeit, infolge der Berühring mit fauligen Stoffen in das Fleisch hineingeraten sind. So können, um nur einzelnes anzuführen, den Därmen, in welche bei der Wurstbereitung die Fleischmasse hineingestopft wird, bei ungenügender Reinigung noch Reste von fauligem Darminhalt anhaften; so können auf der Oberfläche der das Fleisch mit Vorliebe umschwirrenden Fliegen, wie man gelegentlich fand, höchst gefährliche Fäulnisbakterien sich befinden, die sie auf das Fleisch zu deponieren mit Leichtigkeit imstande sind. Nicht immer wird das Gift bereits im Fleisch vor dessen Genuss gebildet und fix und fertig dem Körper zugeführt; mitunter gelangen mit dem Fleisch offenbar lediglich die diesem anhaftenden Zersetzungskerne in den menschlichen Darm und beginnen in der Hauptsache erst, nachdem sie hier sich angesiedelt haben, ihre giftbildende Tätigkeit. In solchen Fällen können Geruch, Geschmack, Aussehen und Konsistenz des Fleisches völlig einwandsfrei sein; es wird sogar vielleicht allen denen, die es nach genügender Erhitzung genießen, keinen Schaden zufügen, und nur jene Personen, die es in mehr oder weniger rohem Zustande verzehren, die sich also die noch lebenden Zersetzungskerne einverleiben, werden krank. Umgekehrt wird dort, wo die Giftstoffe sich bereits vorher im Fleisch gebildet haben, dieses bei jeder Art der Zubereitung gefährlich bleiben; ja unter solchen Umständen kann man sogar schon nach dem bloßen Genuss der aus dem Fleisch gezogenen Brühe Erkrankungen entstehen. Eine ganz besonders gefährliche Art von Zersetzungserregern pflegt bei jener Form von Fleischvergiftung im Spiele zu sein, die man im engern Sinne als Wurstvergiftung (Botulismus) bezeichnet, weil man sie ursprünglich hauptsächlich nach dem Genuss gewisser Eingeweidewürste auftreten sah; indessen entsteht sie gelegentlich auch nach dem Verzehren jeder beliebigen anderen Art von Fleischnahrung wie Schinken, Fisch, Wild etc. Hier konnte man wiederholt, sowohl in den Resten des schuldigen Nahrungsmittels wie auch im Körper der erkrankten Personen, einen und denselben charakteristischen Bakterienkeim aufzufinden machen, der, in künstliche Nährflüssigkeit gebracht, Umsetzungsprodukte von so enormer Giftigkeit zu bilden imstande ist.

Die Krankheiterscheinungen, die durch eine Fleischvergiftung hervorgerufen werden, müssen in den einzelnen Fällen natürlich sehr verschieden sein je nach der Art und der Virulenz der beteiligten Keime resp. der von diesen produzierten Gifte; auch die Menge und die Zubereitungsweise des Genossenen wird unter Umständen für die Schwere der Symptome von Belang sein. Diese selbst kommen zuweilen schon wenige Stunden, seltener erst eine Reihe von Tagen nach dem Genuss des betreffenden Fleisches zum Ausbruch; Magen- und Darmsymptome pflegen kaum je zu fehlen, meist beherrschen sie die Szene. Am häufigsten ist das Bild eines schweren Magen- und Darmkatarrhs, sich äußernd in Übelkeit, Aufstoßen, Erbrechen, Leibschmerzen, Durchfall; dazu gesellen sich in der Regel Allgemeinerscheinungen wie Schwindel- und Ohnmachtsanfälle, Kopf- und Gliederschmerzen. Mitunter ist das Krankheitsbild ein so schweres — es treten Wadenkrämpfe, Sinken der Eigenwärme, starker und rascher Kräfteverfall auf —, daß das Bild dem der Cholera täuschend ähnlich wird. Bei anderen Formen von Fleischvergiftung ist der Verlauf wiederum ein sehr langsamer, zieht sich über Wochen hin und ähnelt dadurch mehr dem des Unterleibstyphus. Für die vorher erwähnte Form der Wurstvergiftung ist besonders charakteristisch die frühzeitige und sehr intensive Beteiligung des Nervensystems, die sich

in dem Auftreten von allerhand Lähmungen zu erkennen gibt; Lähmung der Augenmuskulatur bedingt Schielen, Unfähigkeit die Arme zu heben und ähnliches; Lähmung der Schlund- und Kehlkopfmuskeln führt Schlingbeschwerden und Stimmverlust herbei; durch Lähmung der Atem- und der Herztaetigkeit wird das Leben unmittelbar bedroht. Daher pflegt denn auch die Mortalität gerade bei dieser Form nicht selten recht hoch zu sein.

Zur Verhütung von Fleischvergiftungen vermag die öffentliche Hygiene außerordentlich viel beizutragen; das wesentlichste und wirksamste Mittel bildet die sorgfältige und sachgemäße Kontrolle des gesamten zum Verkauf gelangenden Schlachtfleisches. Dort, wo frisches und verdorbenes Fleisch vom Verkauf konsequent ferngehalten wird, sind Massenerkrankungen dieser Art nur noch schwer möglich, und wenn Fleischvergiftungen wesentlich häufiger aus kleineren Ortschaften oder gar vom Lande her als aus Großstädten gemeldet zu werden pflegen, so liegt das eben daran, daß letztere in dieser Hinsicht weit besser hygienisch versorgt sind. Nötig ist für die Durchführung einer solchen Kontrolle die Einrichtung besonderer Schlachthöfe, die bei Schlachtungen allein und ausschließlich zu benutzen sind, und ferner die Durchführung der obligatorischen Fleischschau durch sachkundige Tierärzte, denen die Entscheidung darüber zusteht, ob ein Fleisch zum Verkauf zuzulassen oder aber, ob es zu beanstanden resp. nur zum Teil oder nur unter ganz bestimmten Bedingungen wie z. B. erst nach vorherigem starkem Kochen als genießbar anzusehen ist.

Der einzelne wird sich den hier vorliegenden Gefahren gegenüber nicht ganz leicht zu schützen vermögen; immerhin sind doch Vorsichtsmaßregeln mancherlei Art von Wert. Es versteht sich von selbst, daß in allen jenen Fällen, in denen Aussehen, Geruch oder Geschmack das Fleisch verdächtig erscheinen lassen, man besser tut, auf seinen Genuss zu verzichten. Von großer Bedeutung ist ferner die häusliche Behandlung des Fleisches, seine peinliche Reinhaltung, das Fernhalten von Fliegen, Ameisen und dergleichen, und vor allem die Aufbewahrung an einem kühlen und luftigen Orte, am besten im Eisschrank. Freilich muß man wissen, daß auch im Eisschrank, wie er im Haushalte üblich ist, Fleisch nicht auf die Dauer unzerstört bleibt. Je niedriger die Temperatur ist, um so langsamer geht zwar die Zersetzung vor sich, indessen selbst eine Temperatur von 0 Grad, wie sie, nebenbei bemerkt, im Eisschrank gar nicht erreicht wird, bewahrt nicht vor dem durch bestimmte Zersetzungssprozesse bedingten Verderben. Es gibt nämlich Bakterien, speziell auch Fäulniskeime, die selbst bei so niederer Temperatur sich zu vermehren imstande sind. Diese werden das Fleisch um so leichter zersezten, je feuchter zugleich der Aufbewahrungsräum ist, während umgekehrt Trockenheit der Luft günstigere Konservierungsbedingungen schafft, indem die oberflächlichen Fleischschichten rasch eintrocknen und dadurch ein Vordringen der Zersetzungskreime ins Innere des Fleisches hintanhalten. So kommt es auch, daß in den Kühlräumen der Schlachthöfe, in denen die Luft durch Kältemaschinen abgekühlt wird, Fleisch sich besser hält als im Eisschrank, dessen Luftfeuchtigkeitsgehalt beträchtlicher zu sein pflegt, oder gar als bei direkter Lagerung auf Eis.

Besondere Berücksichtigung verdient das käufliche Hackfleisch. Gerade bei diesem ist eine Täuschung des Publikums leicht möglich, da es durch allerhand Zusätze gelingt, ihm hellrote Farbe und somit den Schein einer Frische zu verleihen, die es in Wirklichkeit nicht besitzt. Ja, es läßt sich sogar bereits in Fäulnis befindliches, schon stark riechendes Fleisch mittels Chemikalien wieder geruchlos machen und dann mit Hilfe von Farbstoffen zu Hackfleisch von schönem Aussehen verarbeiten. Tatsächlich ist auch das käufliche Hackfleisch recht oft verdorben teils infolge mangelnder Reinlichkeit bei seiner Zubereitung, teils infolge seiner Herstellung aus kleinen, an ihrer Oberfläche verunreinigten oder schon durch längeres Aufbewahren verdorbenen Stücken. Am sichersten geht man, wenn man sich das Hackfleisch selbst aus frischem Fleisch herstellt oder aber es sich aus solchem vor seinen Augen vom Schlächter bereiten läßt.

Und schließlich noch ein Wort über die Wurst; Daß diese nicht selten bei ihrer Herstellung allerhand minderwertige und unappetitliche Zusätze erhält, das war schon von jeher so; schon zu den Zeiten Jean Pauls, von dem der bekannte Ausspruch herstammt, daß, was in einer Wurst enthalten sei, nur Gott allein wisse. Für die Entstehung von Wurstvergiftungen kommen besonders häufig die stark wasserhaltigen Blut-, Leber- und andere Gingeweidewürste, ferner die sehr voluminösen und aus diesem Grunde oft ungünstig geräucherten, z. B. die „Blunzen“ oder „Preßsäcke“ bezeichneten Würste in Betracht. Auf die Gefährlichkeit der letztgenannten Wurstsorten im Falle fehlerhafter Herstellung und Zubereitung hat als einer der ersten kein anderer als der bekannte schwäbische Dichter und Arzt Justinus Kerner hingewiesen, in dessen Heimat Wurstvergiftungen zu seiner Zeit sehr oft zur Beobachtung kamen. Auch bei der Wurst braucht übrigens das Aussehen trotz der Anwesenheit von Wurstgift kein verändertes zu sein; nur zuweilen sind eine abnorm weiche und schmierige Konsistenz oder ein etwas säuerlicher Geruch und Geschmack imstande, Verdacht zu erwecken und rechtzeitig vor dem Genuss zu warnen.

### Japanische Sitten und Gebräuche.

Dem meisterhaft illustrierten englisch-japanischen Buch „Japanese Topsy-turvydom“ von Mrs. Batten entnehmen wir die folgenden interessanten Notizen über das Leben der Japaner. „Japanische Verkehrtheiten“ wäre dieser Titel wohl am besten zu übersetzen. Man kann jene uns fremd und töricht erscheinenden Gebräuche und Sitten aber natürlich nur von unserem Standpunkte aus so nennen. Andere politische, moralische und soziale Ansichten und andere klimatische Verhältnisse schaffen eben total andere Gebräuche, als wir sie kennen.

Bekannt ist wohl, daß japanische Bücher da beginnen, wo wir das Ende haben. Die Seiten, die immer aus doppeltem Papier bestehen und nur oben und unten aufgeschnitten sind, werden daher von links nach rechts umgeblättert. Bücher und Pakete werden meist in Seide oder Baumwolle gebunden, während zu Mund- und Taschentüchern Papier benutzt wird. Männer, und nicht Frauen, fertigen die schönsten Stickereien. Dem Mann gebührt überall der Vortritt; er tritt vor der Frau ins Haus, besteigt vor ihr den Wagen. Auch auf der Straße geht er der Frau um einige Schritte voraus; nur wenn es regnet, darf sie neben ihm gehen und ihn beschirmen. Sie setzt sich niemals gleichzeitig mit zu Tisch; erst wenn er gegessen hat, ist die Reihe an ihr. Die japanische Schwiegermutter ist eine gefürchtete Dame, wie zuweilen ja auch bei uns, aber nicht von den Ehemännern, sondern von den Frauen. Sie führt das Regiment im Hause so lange, bis die Hausfrau selber sehr bejaht geworden ist und damit die langersehnte Selbständigkeit im eigenen Haushalt erhält.

Topsyturvy berühren uns besonders die Gebräuche bei Tisch. Wird dem Gast bei einem Besuch eine Erfrischung angeboten, so nimmt er möglichst wenig davon, praktiziert aber ein paar gehörige Stück Kuchen oder anderes in die weiten Kleiderärmel, die als Tasche dienen, um es mitzunehmen.

Am Schluß eines Dinners wird jedem Gast ein gutverschnürtes Kästchen eingehändigt, das seinen unverzehrten Anteil der Festmahlzeit enthält, und man nimmt es als selbstverständlich dankend an. Vor Tisch wird tüchtig Wein getrunken, um in frohe, gehobene Stimmung zu kommen. Es gibt nicht bestimmte Gerichte oder Getränke zum Frühstück oder Mittagbrot. Fischsuppen, Eingemachtes, Süßigkeiten, Reis, Tee gehören zu jeder Mahlzeit. Wie bei uns zum Schluß Dessert und Obst gereicht werden, wird vor jeden japanischen Gast ein großer, roter, ungekochter Fisch gesetzt, dessen Ausblick und Geruch nichts weniger als angenehm ist. Bald aber erfährt man, daß dieser Gang nur zum Ansehen, nicht zum Essen da ist, denn er wird hinterher unberührt, mit Fleisch zusammen, in das mitzunehmende Paket gepackt.

Als „zartes“ Kompliment für den Wirt und als Anerkennung der gebotenen Genüsse sieht man es an, wenn die Gäste hörbar aufstoßen. Auch gilt es durchaus nicht für unfein, möglichst geräuschvoll zu kauen und zu trinken. Beim Besuch wird nicht die Kopfbedeckung, sondern die Fußkleidung abgelegt, und es wäre eine schwere Verlezung der Etikette, wenn jemand mit Schuhen ins Zimmer trate. Man kann beim Eintritt ins Haus die Anzahl der anwesenden Gäste an der Zahl der Paare Sandalen oder Schuhe, die draußen stehen, erkennen. Dienstboten klopfen nie an, bevor sie ins Zimmer treten.

Bekannt ist wohl der Brauch, daß die Japaner die Gestalt der Bäume und anderer Pflanzen möglichst immer verändern. Je verkünstelter, unnatürlicher ihre mühsam gezogene Form ist, um so lieber ist sie ihnen.

Kirschbäume zieht man nicht ihrer Früchte, sondern der Blüten wegen. Sie sollen im Frühling die Augen der Kinder entzücken und nicht später nur als Früchte ihren Gaumen erfreuen.

Die Kinder werden vielfach Huckepack von ihren Wärterinnen getragen; aber ihre Köpfe werden nicht gestützt, sondern hängen nach Belieben herunter. Trotzdem hört man nichts von Genickbrüchen und dergleichen. Es ist im Gegenteil bekannt, daß der Nacken den Kopf fest und aufrecht trägt, wie es nur bei wenigen Rassen der Fall noch sein soll.

Die Kleider der jüngsten Kinder zeigen große, auffallende Muster. Je älter und größer die Leute, desto kleiner und zierlicher werden die Muster in ihren Kleidern. Grundverschieden von unserer Sitte ist auch die der Begrüßung irgendeiner hochgestellten Persönlichkeit von seiten der Bevölkerung. Nicht mit lautem Hurra, sondern durch vollkommene Ruhe und Lautlosigkeit, ohne Begeisterungsrufe wird der Einziehende empfangen. Man meint, ihm durch dies ehrfurchtsvolle Schweigen die größte Ehre anzutun. O, wie schön, wenn sich das in unseren Konzerten vor den Großen der Kunst so einführt! Auch an den Fenstern und auf den Balkonen gibt es bei Einzügen u. s. w. keine Neugierigen. Man würde dann höher stehen als der Einziehende und hält das für unschicklich.

Bärtlichkeitsbezeugungen, wie Umarmungen, geschehen nicht vor anderen, selbst nicht unter den nächsten Verwandten. Sie sind nur Kindern gestattet. Den Kuß kennt der Japaner nicht.

Wunderbar ist das japanische Glockengeläut. Die Glocken haben den Klöppel nicht innen befestigt. Er besteht in einem großen Holzbalken, der wagrecht hinter der Glocke aufgehängt ist und mit rhythmischen Bewegungen gegen sie geschlagen wird. Die Schwingungen des Tones dauern dadurch minutenlang und werden weithin durch die Luft getragen. Es soll eins der lieblichsten Bilder sein, wenn die Andächtigen in vollkommener Stille zum Tempel wandern, der meist in einem ernsten Kiefernwald liegt, und über ihnen feierlich, langgezogen und harmonisch die große Glocke klingt.

### Plauderei. Aus der Expeditionsstube.

Es gibt auf dieser Welt manches Rätsel, dessen Lösung der klügste Kopf nicht zu finden vermag. Ich möchte Dir, lieber Leser, hier auch ein Nüschchen zu knicken geben. Sehe dich hin, nimm einen großen Bogen Papier zur Hand und schreibe mir einmal das so einfach scheinende Wörtlein „refuse“ auf 120 verschiedene Arten — wenn du kannst. Du lachst und glaubst, ich wolle dich zum besten halten. Durchaus nicht. Nur will ich dir gestehen, daß man sich schon mit der Propaganda einer Zeitschrift beschäftigen muß um zu solch umfangreichen orthographischen Kenntnissen zu gelangen. Es gäbe wahrlich ein originelles Wörterbuch aus dem Wortschatz, den ich aus der Fülle der Aufschriften auf den zurückgekommenen Ansichtssendungen geschöpft. — Zur Erleichterung deiner Aufgabe und zugleich zu deinem Ergözen findest du hier nun eine kleine Auslese aus der reichen Ernte.

Fast unglaublich ist's, wie sich aus dem einzigen Worte ein Riesenbaum mit solch weit ausgebreiteten Ästen und Zweigen, mit so vielen ungeformten, knorriegen Auswüchsen entwickeln konnte. In ihrer seltsamsten Verkrüppelung, wie die Bäume auf Gottfried Kellers Jugendlandschaften stehen sie vor mir, alle die „refusé, refusie, refusée, reffuse, refousse, refiese,“ deren Zusammensetzung wohl viel Kopfzerbrechens gebraucht, wohl manch Schweißtröpfchen, manch leisen Seufzer hervorgelockt hat! „Revusse, reviseurd, reveise, revirt,“ wie seltsam das klingt! ist es vielleicht Volapük, die Weltsprache der Zukunft? Dann weiter: „refusse, resofirt, rewusslet,“ das mutet uns an wie Töne aus einer verklungenen Zeit; es sind wohl noch Überreste der vorsintflutlichen Sprache. — „Réfussée“, wahrlich des Guten zu viel!

Welche Charakterstärke, welch stürmische Entschiedenheit — man glaubt einen Löf-Töff-Fahrer einherschnauben zu hören — tritt uns in dem mit kräftigen Zügen geschriebenen „Reffusée“ entgegen. Weder der Zar noch der Mikado könnte diesen unbeugsamen Willen in seinem Entschluß wankend machen. Zur Bestätigung dessen, was die fühlne Hand gezeichnet, setzt sie ihr Entscheidungswort noch in alle vier Ecken des Umschlages.

Wofür sich wohl jener „rewangschirt“? Wir haben ihm doch gar nie was zu Leide getan und sind ihm nie feindlich gesinnt gewesen. Aus Rache also hat er unser Heft nicht behalten; nun, wir haben sie mit der kaltblütigen Ruhe Unschuldiger über uns ergehen lassen.

Zaubert es dir nicht den tiefblauen italienischen Himmel, die lachenden Gefilde der Toscana vor die Augen, wenn du der „bella lingua del Dante“ entstammende Worte vernimmst: refiso, revisio, refitto? Andere führen dich in ihre nordische Heimat mit ihren „refersör, rekäso, refesiä“, an Norwegens zerschnittene felsige Küste.

Auf flinken „Rehfüßen“ hat da ein schnippischer kleiner Backfisch das Heft zur Post getragen. Sie hat das kuriose Wort, das ihr die Mutter vorgesagt, gewissenhaft aufs Papier gefräzt, leise vor sich hin buchstabierend, und so sind wirkliche „Rehfüße“ entstanden.

„Redigiert“! Hut ab vor dem genialen Redaktor! — Du, sicherer Gedankenschütze, hast den Nagel auf den Kopf getroffen mit deinem „reduziert“, hast du doch mit der Zurücksendung des Heftes unsere Adressenliste wieder um eine „gekürzt“ und so wieder eine unserer Hoffnungen geknickt! — „Befusé, Fefusé“, da steckt wohl nur ein bißchen Berstreutheit dahinter; erst denken, dann schreiben!

Großväterchen sitzt am Tische in heller Verzweiflung. Seine steifen Finger haben bereits auf den vor ihm liegenden Umschlag den Anfang des bösen Wörtchens gemalt: „Wirt re — Aber weiter kommt der gute Alte nicht. Seine einstigen Kenntnisse sind mit den 70 Jahren verflogen! Großmutter muß auch jetzt, wie schon so manches Mal in den Stürmen seines Lebens, als rettender Engel aus der Not helfen. Mit vereinten Kräften nun geht's vorwärts, Buchstabe um Buchstabe entsteht unter der ungelenken, zitterigen Hand, bis sie es lesen, mit sichtlicher Erleichterung und heimlichem Triumphe: „Wirt reßserwiert.“ Alle aufsteigenden Zweifel über des Wortes Richtigkeit werden mit dem trostreichsten Gedanken zurückgedrängt: Die werden's dann ichon verstehen, wie wir's gemeint haben!

Sollte in nächster Zeit eine „verbesserte“ Auflage des französischen Wörterbuches ausgegeben werden, so müßten unbedingt die beiden Substantive „Refeusage und Re-tourgie“ als einzige richtige und maßgebende Produkte des aufgeklärten 20. Jahrhunderts darin aufgenommen werden.

Nur noch von Einem aus der Schar der wackern Kanzlisten möchte ich berichten. Der hat unserer Zeitschrift einen so sinnigen, leider noch französischen Namen gegeben, daß mir's darob ganz warm ums Herz geworden. „Refuge“ steht da von seiner Hand geschrieben; ganz ohne seinen Willen und etwas ganz anderes damit meinend, hat er sie „Zufluchtsstätte“ genannt. Und doch scheint er es noch nicht zu wissen, der gute Mann,

welch kostliche Erholung, welch trauter Zufluchtsort der häusliche Herd für den ist, der abends müde von des Tages Last nach Hause kommt und sich gerne Geist und Gemüt an einer fröhlichen Erzählung, an guter Belehrung erfrischt. Wie liebe Freunde würden ihn die heitern und ernsten Bilder am folgenden Tage in seine Werkstatt, an sein Schreibtisch begleiten; er würde sich nun seiner Arbeit und doppelt auf den Feierabend freuen, der ihm erneut Labysal für die Seele verspricht. Er hätte in seiner Zeitschrift eine Freudenquelle, eine Zufluchtsstätte im schönsten Sinne des Wortes, gefunden und dennoch — „er refugiert“ sie.

Trotz all diesen schlimmen Erfahrungen lassen wir uns doch nicht abschrecken, unser häuslichen Herd bald wieder in manches Haus zu senden, und wir hoffen zuverlässig, daß er dann weder mit dem finnverwirrenden fremden „refusé“, noch mit dem barschen deutschen „zurück“ von der Türe gewiesen werde.

U. Sch.

## Ds Bethli und ds Rösli.

Dr Hans geit ga tanze,  
Sys Bethli am Arm,  
Wie chlopfe-n-e d'Härze  
Vor Liebi so warm;  
Es lachet es Rösli  
Versteckt hind'rem Zuun,  
Dr Hans bricht's für d'Schätzli  
Im fröhlichste Luun.

Wie dräihe sech d'Päärli  
Im Tanzsaal, juhe!  
Und lieblech isch's, ds Bethli  
Und ds Rösli z'gseh.  
Sy Schatz het ja vori  
Ganz lys öppis gseit,  
Jetz isch es im Himmel  
Vor Glückseligkeit.

Dr Hans geit ga tanze  
Sys Vreni am Arm,  
Wie chlopfe-n-e d'Härze  
Vor Liebi so warm,  
Es briegget es Meitschi  
Versteckt hindrem Zuun,  
Jetz schlycht's gäge heizu  
Im truuringste Luun.

Daheim längt es hübscheli  
D'Bibel vom Ort  
Und nimmt druus es Rösli,  
Verwelkt und verdorrt.  
Es schluchzt: „Gäll, liebs Rösli,  
Mir schicken-is dry,  
Daz ds Blüie und ds Lache  
für beidi vorby!“

Eminia Wüterich, Zürich.

## Bücher Schau.

**Geschichte der Schweiz im 19. Jahrhundert.** Von Wilhelm Ochsli, Professor am eidgenössischen Polytechnikum und an der Universität Zürich. I. Band. Die Schweiz unter französischem Protektorat, 1798—1813. Leipzig, Verlag von S. Hirzel, 1903. Preis 12 Mark.

Der vorliegende 781 Seiten starke Band, der Staatengeschichte der neuesten Zeit neunundzwanzigster, legt im großen und ganzen das Fundament zu der modernen Geschichte der Schweiz, indem er, weit ausholend und nach allen Seiten die Zusammenhänge herstellend, im wesentlichen den Untergang der alten Eidgenossenschaft, dann die eine und unteilbare helvetische Republik, den Zusammenbruch der Helvetik und die Mediations-