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: 18.10.2025

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

Bunte Willenschaft.

Ursachen der Geistes- und Pervenstörungen.

Von dem bewährten schweizerischen Forscher Professor August Forel ist neulich ein wissenschaftlich gehaltenes, aber volkstümlich geschriebenes Buch herausgekommen, das wir vorab jedem Lehrer, jedem Pfarrer, jedem Nichter, 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 gemeiniglich 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 tressliche 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 Selbstvers besserungsliede der Menschheit apelliert, noch zurücksommen 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 »Konsumenten in gesonderten Klassen versichern und die Unmäßigen überhaupt nicht aufnehmen, ergeben durchwegs eine bedeutend größere Durchschnittslebensdauer für die Abstinenten (zirka 70 % der erswarteten 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 alkoholisierter Tiere eine große Zahl krüppelhafter oder lebensunfähiger Individuen (Wasserkopf, Rhachitis, Totgeburten 2c.) ausweist.

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

Professor Demme studierte die Nachkommenschaft von zehn kinderreichen Familien, bei welchen der Bater und ein Teil der früheren Vorsahren 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 Lebenssschwäche bald nach der Geburt; 36 litten an: Joiotismus (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 Vorsahren oder deren Mutter gleichfalls trunksüchtig waren, nur zwei normal blieben.

Die zweite Gruppe (Nüchterne) erzeugte 61 Kinder. Davon starben 3 an Lebenssschwäche und 2 an Magens 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 Veitstanz 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 Geistessftörungen u. dgl. erblich belastet waren. Nur in einer derselben waren von den Gesschwistern 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 Joioten 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 Weinskantonen 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 Vorsahren beruht.
- 7. Neuerdings hat H. E. Ziegler bewiesen, daß schon 1% Alkohol im Wasser die Entwicklung der Seeigelembryonen 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 Krankenprazis 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 zirka 50 Jahren stattsand, nicht nur einen Stillstand in der Zahl der Geistesstörungen und eine Verminderung der Versbrechen, sondern auch eine bedeutende Steigerung der Zahl der diensttauglichen jungen Männer (Rekruten), aber erst in neuerer Zeit, zur Folge gehabt hat, während in Zentralseuropa 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) 2c. Ungemein entartend wirken außerdem das Fabrikleben, die Einsperrung in schlechter Luft, die mangelhafte Ernährung und alle einseitigen oder ungenügenden Lebenstätigkeiten. Doch sehlen 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 ingnoriert. Die Vermeidung der Erzeugung von Verbrechernaturen und die Alkoholabstinenzresorm würden daher sozial und strafrechtlich mehr helsen als alle Gesetze. Dieses gehört auch zur Hygiene.

Fleischvergiftungen.

Bon 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 allges meiner Verbreitung zum Glück auch nicht gerade häusig zu beobachten, so haben sie doch vor allem wegen der ost recht beträchtlichen Zahl der Beteiligten schon seit längerer Zeit die Ausmertsamkeit auf sich gelenkt; aber erst neuerdings ist es allmählich gelungen, durch sorgfältiges Studium einzelner solcher Fleischvergistungsepidemien ein besseres Verständnis sür deren Entstehungsweise zu gewinnen. Dabei hat sich nun ergeben, daß es sich bei diesen Fleischvergistungen um Vorkommnisse handelt, die im einzelnen recht verschiedener Natur sind; Übereinstimmung besteht nur insoweit, als immer wieder Aleinlebewesen aus der Gruppe der Vakterien bei ihnen eine gewisse Kolle spielen; dagegen bestehen hinzsichtlich 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 Giste auf den Menschen wirken, zum Teil recht weitgehende Verschiedenheiten.

Immerhin lassen sich jedoch zwei Hauptgruppen von Fleischvergiftungen auß= einanderhalten: bei der einen stammt das schädliche Fleisch von kranken, notgeschlachteten oder gar frepierten Tieren, bei der anderen von Vieh, das bei der Schlachtung völlig gefund befunden 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 Kleisches, beim Rochen und Braten, die etwa vorhandenen Krankheitskeime durch Higewirkung abgetötet werden, hauptfächlich 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 gefundheitsgefährlich machen und die auch bei dem Zustandekommen sogenannter Fleischvergiftungen mitunter eine Rolle spielen. Diese Krankheiten sind aber nicht, wie man früher wohl annahm, Milzbrand, Rot und dergleichen, sondern gewisse entzündliche, nicht selten mit Blutvergiftung einhergehende Prozesse bei den Tieren, wie die Nabelentzündungen der Rälber, die Guterentzündungen bei den Rühen, so auch gewiffe 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 bennoch schwere Erkrankungen herbeiführen. Die Deutung ift hier eine offenkundige; die nämlichen Reime, die das Tier krank gemacht haben, erzeugen, indem sie mit dem Fleisch in den Körper des Menschen überwandern und sich vermehren, auch hier Krankheitserscheinungen.

Dann gibt es aber Fälle, in denen, wie erwähnt, die Tiere beim Schlachten völlig gesund befunden 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 Beränderungen durchmacht. Zunächst gerinnt das Eiweiß der Muskelstafern, 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 unschmachaft, erst jett einen saftigen, mürben und wohlschmeckenden Charakter gewinnt. Dieses Reiswerden des Fleisches vollzieht sich durch saure Gärung, es ist ein fermentativer Prozeß, bei dem zunächst Vakterien gar nicht im Spiele sind. Bald aber gesellen sich letztere, speziell die überall vorhandenen Fäulniserreger hinzu und entfalten, um so eher, je länger das Fleisch liegt, und je wärmer die Temperatur ist, ihre zersehende

Tätigkeit. Im Beginn, wenn die bakterielle Zersetzung nur noch eine mäßige ist, nimmt das Fleisch den bekannten Haut-goût 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 Urfache für eine derartige Gift= bildung 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 Berührung 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 Kliegen, wie man gelegentlich fand, höchst gefährliche Fäulnisbakterien sich befinden, die sie auf das Rleisch 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 Bersetzungskeime in den menschlichen Darm und beginnen in der Hauptsache erst, nachdem fie hier sich angesiedelt haben, ihre giftbildende Tätigkeit. In solchen Fällen können Geruch, Geschmack, Aussehen und Konfistenz bes 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 Zersetzungskeime 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 jah man sogar schon nach dem bloßen Genuß der aus dem Fleisch gezogenen Brühe Er= krankungen entstehen. Gine 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 bem Genuß gemiffer Eingeweidemurfte auftreten fah; indeffen entsteht fie gelegentlich auch nach dem Verzehren jeder beliebigen anderen Art von Fleischnahrung wie Schinken, Fisch, Wild 2c. Hier konnte man wiederholt, sowohl in den Resten des schuldigen Nahrungsmittels wie auch im Körper der erfrankten Personen, einen und denselben charafteristischen Bakterienkeim ausfindig machen, der, in kunftliche Nährfluffigkeit gebracht, Umsetzungsprodukte von so enormer Giftigkeit zu bilden imstande ist.

Die Krankheitserscheinungen, die durch eine Fleischvergiftung hervorgerufen werden, müffen 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 Genoffenen wird unter Umständen für die Schwere der Symptome von Belang sein. Diese felbst kommen zuweilen schon wenige Stunden, feltener 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. Um häufigsten ist das Bild eines schweren Magen- und Darmkatarrhs, sich äußernd in Ubelkeit, Aufstoßen, Erbrechen, Leibschmerzen, Durchfall; dazu gesellen sich in der Regel Allgemeinerscheinungen wie Schwindel= und Ohnmachtsanfälle, Ropf= und Gliederschmerzen. Mitunter ift das Krankheitsbild ein so schweres — es treten Wadenkrämpfe, Sinken der Gigenwärme, ftarker und rapider Kräfteverfall auf —, daß das Bild dem der Cholera täuschend ähnlich wird. Bei anderen Formen von Fleischvergiftung ift der Verlauf wiederum ein sehr langsamer, zieht sich über Wochen hin und ähnelt dadurch mehr dem bes Unterleibstyphus. Für die vorher erwähnte Form der Wurstvergiftung ist besonders charafteristisch die frühzeitige und sehr intensive Beteiligung des Nervensustems, die sich in dem Auftreten von allerhand Lähmungen zu erkennen gibt; Lähmung der Augenmusskulatur bedingt Schielen, Unfähigkeit die Lider zu heben und ähnliches; Lähmung der Schlunds und Kehlkopfmuskeln führt Schlingbeschwerden und Stimmverlust herbei; durch Lähmung der Atems und der Herztätigkeit wird das Leben unmittelbar bedroht. Daher pflegt denn auch die Mortalität gerade bei dieser Form nicht selten recht hoch zu sein.

Bur Verhütung von Fleischvergiftungen vermag die öffentliche Hygiene außerordentslich viel beizutragen; das wesentlichste und wirksamste Mittel bildet die sorgfältige und sachgemäße Kontrolle des gesamten zum Verkauf gelangenden Schlachtsleisches. Dort, wo trankes und verdordenes Fleisch vom Verkauf konsequent ferngehalten wird, sind Massenserkrankungen dieser Art nur noch schwer möglich, und wenn Fleischvergistungen wesentlich häusiger aus kleineren Ortschasten oder gar vom Lande her als aus Großstädten gesmeldet zu werden pslegen, so liegt das eben daran, daß letztere in dieser Hinsicht weit besser hygienisch versorgt sind. Nötig ist für die Durchsührung einer solchen Kontrolle die Sinrichtung besonderer Schlachthöse, die bei Schlachtungen allein und ausschließlich zu benutzen sind, und ferner die Durchsührung der obligatorischen Fleischschau durch sachstundige Tierärzte, denen die Entscheidung darüber zusteht, ob ein Fleisch zum Verkaufzuzulassen 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 anszusehen 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 verfteht fich von felbst, daß in allen jenen Fällen, in denen Aussehen, Geruch ober Beschmad das Fleisch verdächtig erscheinen laffen, man beffer 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 fühlen und luftigen Orte, am beften im Gisschrank. Freilich muß man wiffen, daß auch im Gisschrank, wie er im Haushalte üblich ift, Fleisch nicht auf die Dauer unzersetzt bleibt. Je niedriger die Temperatur ift, um so langsamer geht zwar die Zersetzung vor sich, indessen selbst eine Temperatur von 0 Grad, wie sie, nebenbei bemerkt, im Gisschrank gar nicht erreicht wird, bewahrt nicht vor dem durch bestimmte Zersetzungsprozesse bedingten Verderben. Es gibt nämlich Bakterien, speziell auch Fäulnisteime, die selbst bei so niederer Temperatur sich zu vermehren imstande sind. Diese werden das Fleisch um so leichter zersetzen, je feuchter zugleich der Aufbewahrungs= raum ift, mahrend umgekehrt Trockenheit der Luft gunftigere Konfervierungsbedingungen schafft, indem die oberflächlichen Fleischschichten rasch eintrocknen und dadurch ein Vordringen der Zersetzungskeime ins Innere des Fleisches hintanhalten. So kommt es auch, daß in den Rühlräumen der Schlachthöfe, in denen die Luft durch Rältemaschinen abge= fühlt wird, Fleisch sich besser hält als im Gisschranke, dessen Luftseuchtigkeitsgehalt beträchtlicher zu sein pflegt, oder gar als bei direkter Lagerung auf Gis.

Befondere Berücksichtigung verdient das käufliche Hacksleisch. 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 Wirklichskeit nicht besitzt. Ja, es läßt sich sogar bereits in Fäulnis besindliches, schon stark riechens des Fleisch mittels Chemikalien wieder geruchlos machen und dann mit Hilse von Farbskoffen zu Hacksleisch von schönem Aussehen verarbeiten. Tatsächlich ist auch das käusliche Hacksleisch recht oft verdorben teils infolge mangelnder Reinlichkeit bei seiner Zubereitung, teils infolge seiner Herstellung aus kleinen, an ihrer Obersläche verunreinigten oder schon durch längeres Ausbewahren verdorbenen Stücken. Am sichersten geht man, wenn man sich das Hacksleisch 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 häusig die stark wasserhaltigen Blutz, Leberz und andere Eingeweidewürste, ferner die sehr voluminösen und aus diesem Grunde oft ungenügend geräucherten, z. B. die "Blunzen" oder "Preßsäcke" bezeichneten Würste in Betracht. Auf die Gefährlichseit der letztgenannten Wurstsorten im Falle sehlerhafter 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 trot der Anwesenheit von Wurstgift kein verändertes zu sein; nur zuweilen sind eine abnorm weiche und schmierige Konsistenz oder ein etwas säuerlicher Geruch und Geschmack imsstande, Verdacht zu erwecken und rechtzeitig vor dem Genuß zu warnen.

Japanische Sitten und Gebräuche.

Dem meisterhaft illustrierten englisch japanischen Buch "Japanese Topspeturvydom" von Mrs. Batton entnehmen wir die folgenden interessanten Notizen über das Leben der Japaner. "Japanische Verkehrtheiten" wäre dieser Titel wohl am besten zu übersehen. 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 aufgesschnitten sind, werden daher von links nach rechts umgeblättert. Bücher und Pakete werden meist in Seide oder Baumwolle gebunden, während zu Munds 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 vorauß; 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 gesürchtete Dame, wie zuweilen ja auch bei uns, aber nicht von den Ehemännern, sondern von den Frauen. Sie führt das Regiment im Hause solbständigs bei Hausfrau selber sehr bejahrt geworden ist und damit die langersehnte Selbständigs seit 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 Ruchen oder anderes in die weiten Kleiderärmel, die als Tasche dienen, um es mitzunehmen.

Am Schluß eines Diners 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 Anblick und Geruch
nichts weniger als angenehm ist. Bald aber erfährt man, daß dieser Gang nur zum Ans
sehen, 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 unsein, möglichst geräuschvoll zu kauen und zu trinken. Beim Besuch wird nicht die Kopfsbekleidung, sondern die Fußkleidung abgelegt, und es wäre eine schwere Verletzung der Etikette, wenn jemand mit Schuhen ins Jimmer träte. 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 ge-

zogene Form ift, 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. Trotzem hört man nichts von Genickbrüchen und dergleichen. Es ist im Gegenteil bekannt, daß der Nacken den Kopf sest 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. Grunds verschieden von unserer Sitte ist auch die der Begrüßung irgendeiner hochgestellten Perssönlichkeit von seiten der Bevölkerung. Nicht mit lautem Hurra, sondern durch vollkomsmene Ruhe und Lautlosigkeit, ohne Begeisterungsruse wird der Einziehende empfangen. Man meint, ihm durch dies ehrfurchtsvolle Schweigen die größte Shre anzutun. D, wie schön, wenn sich das in unseren Konzerten vor den Großen der Kunst so einsührte! 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.

Zärtlichkeitsbezeugungen, 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 Rlöppel nicht innen besestigt. 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 Kiefernhain liegt, und über ihnen seierlich, 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 Nüßchen zu knacken geben. Setze dich hin, nimm einen großen Bogen Papier zur Hand und schreibe mir einmal das so einfach scheinende Wörtlein "refusé" 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 Wortschatze, den ich aus der Fülle der Ausschriften auf den zurückgekommenen Ansichtsssendungen geschöpst. — Zur Erleichterung deiner Ausgabe und zugleich zu deinem Ergößen sindest du hier nun eine kleine Auslese aus der reichen Ernte

Fast unglaublich tst's, wie sich aus dem einzigen Worte ein Riesenbaum mit solch weit ausgebreiteten Usten und Zweigen, mit so vielen ungeformten, knorrigen Auswüchsen entwickeln konnte. In ihrer seltsamsten Verkrüppelung, wie die Bäume auf Gottsried Rellers Jugendlandschaften stehen sie vor mir, alle die "resüse, resuse, resüsede, resuse, resouse, residense, deren Zusammensehung wohl viel Ropfzerbrechens gebraucht, wohl manch Schweißtröpschen, manch leisen Seufzer hervorgelockt hat! "Revusse, reviseurd, reveise, revirt," wie seltsam das klingt! ist es vielleicht Volapück, die Weltsprache der Zukunst? Dann weiter: "reseuse, resosirt, rewusslet," das mutet uns an wie Töne aus einer verstlungenen Zeit; es sind wohl noch Überreste der vorsintslutlichen Sprache. — "Refusseee", wahrlich des Guten zu viel!

Welche Charakterstärke, welch stürmische Entschiedenheit — man glaubt einen Töffschrer einherschnauben zu hören — tritt uns in dem mit kräftigen Zügen geschriebenen "Reffusséé" entgegen. Weder der Zar noch der Mikado könnte diesen unbeugsamen Willen in seinem Entschlusse wankend machen. Zur Bestätigung dessen, was die kühne Hand geszeichnet, 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 erzgehen lassen.

Zaubert es dir nicht den tiefblauen italienischen Himmel, die lachenden Gesilde der Toscana vor die Augen, wenn du der "bella lingua del Dante" entstammende Worte vernimmst: resiso, revisio, resitto? Andere führen dich in ihre nordische Heimat mit ihren "refersör, rekäsio, resesiä", 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 gekrizelt, leise vor sich hin buchstabierend, und so sind wirkliche "Rehfüße" entsitanden.

"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, Fesusé", da steckt wohl nur ein bischen Zerstreutheit dahinter; erst denken, dann schreiben!

Großväterchen sitt am Tische in heller Verzweiflung. Seine steisen Finger haben bereits auf den vor ihm liegenden Umschlag den Ansang des bösen Wörtchens gemalt: "Wirt re — Aber weiter kommt der gute Alte nicht. Seine einstigen Kenntnisse sind mit den 70 Jahren verslogen! Großmutter muß auch jetzt, wie schon so manches Mal in den Stürmen seines Lebens, als rettender Engel aus der Not helsen. Mit vereinten Kräften nun geht's vorwärts, Buchstabe um Buchstabe entsteht unter der ungelenken, zittrigen Hand, bis sie es lesen, mit sichtlicher Erleichterung und heimlichem Triumphe: "Wirt resserviert." Alle aufsteigenden Zweisel über des Wortes Richtigkeit werden mit dem trostreichen Gesbanken 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 "Reseusage und Retourgie" als einzig 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 "Zussuchtsstätte" genannt. Und doch scheint er es noch nicht zu wissen, der gute Mann,

welch köstliche Erholung, welch trauter Zusluchtsort 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 Schreibpult begleiten; er würde sich nun seiner Arbeit und doppelt auf den Feierabend freuen, der ihm erneut Labsal für die Seele verspricht. Er hätte in seiner Zeitschrift eine Freusbenquelle, eine Zusluchtsstätte im schönsten Sinne des Wortes, gefunden und dennoch — "er refugiert" sie.

Trot all diesen schlimmen Erfahrungen lassen wir uns doch nicht abschrecken, uns sern Häuslichen Herd bald wieder in manches Haus zu senden, und wir hoffen zuversichtslich, daß er dann weder mit dem sinnverwirrenden fremden "refusé", noch mit dem barschen deutschen "zurück" von der Türe gewiesen werde.

Ds Bethli und ds Kösli.

Dr Hans geit ga tanze, Sys Bethli am Urm, Wie chlopfe-n-e d'Härze Vor Ciebi so warm; Es lachet es Rösli Versteckt hind'rem Juun, Dr Hans bricht's für d'Schätzli Im fröhlechste Cuun.

Wie dräihe sech d'Päärli Im Tanzsaal, juhe! Und lieblech isch's, ds Bethli Und ds Röseli z'gseh. Sy Schatz het ja vori Banz lys öppis gseit, Jetz isch es im Himmel Vor Blücksäligkeit. Dr Hans geit ga tanze Sys Vreni am Urm, Wie chlopfe-n-e d'Härze Vor Ciebi so warm, Es briegget es Meitschi Versteckt hindrem Zuun, Jetz schlycht's gäge heizu Im truurigste Luun.

Daheim längt es hübscheli D'Bibel vom Ort Und nimmt druus es Rösli, Derwelft und verdorrt. Es schluchzt: "Gäll, liebs Rösli, Mir schicken-is dry, Daß ds Blüie und ds Cache für beidi vorby!"

Bücherschau.

Geschichte der Schweiz im 19. Jahrhundert. Von Wilhelm Öchslig 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 Gesschichte 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 Helvetische Mediations