

P r o t o c o l l

der

Sectionsversammlung in Soden, Sonntag den 7. Juni 1885.

Von dem herrlichsten Wetter begünstigt, wurden die zahlreichen Festtheilnehmer, Damen und Herren, bei ihrer Ankunft in Soden von den Behörden und Aerzten des freundlichen Badeortes auf das Herzlichste empfangen und in das Hotel „Christian“ geleitet, wo ein vortreffliches Frühstück die Gäste erwartete. Nach Beendigung desselben unterzogen sich die Herren Aerzte Sodens auf das Bereitwilligste der Führung an die Trinkhalle, die Quellen, das Badhaus und die Curanlagen, so dass mit Genugthuung die lebhaften Fortschritte constatirt werden konnten, welche das liebliche Taunnsbad in der letzten Zeit im Interesse seiner Curgäste gewonnen hat. Um 1 Uhr versammelten sich die Festtheilnehmer im Curhause zu der wissenschaftlichen Sitzung. In derselben sprach zunächst Herr Rentner Dreyfus über: „Die Entwicklung des Frosches“ und illustrierte seinen Vortrag durch klare Zeichnungen und mikroskopische Präparate der verschiedenen Stadien von der ersten Furchung des Eies an bis zum ausgebildeten Frosch. Ebenso knüpfte er daran Erklärungen über die Entwicklung aller höheren Thiere aus dem Ei. Darauf sprach Herr Dr. H. Fresenius über: „Die Nothwendigkeit der strengsten Reinlichkeit eines jeden milchwirtschaftlichen Betriebes“ (siehe Anlage A, die den Inhalt des Vortrages in der Kürze wiedergibt), und Herr Dr. W. Fresenius über: „Die Ursachen der Nullpunktänderungen der Thermometer“ (siehe Anlage B). Zum Schluss sprach Herr Sanitätsrath Dr. Pagenstecher über „Neu-Guinea und seine Bewohner“. Er gab einen kurzen historischen und geographischen Ueberblick und schilderte darauf an der Hand von Photographien und Abbildungen, wie ethnographischen Gegenständen Land und Leute. Das Verhältniss der Papua's zu den benachbarten Völkerstämmen, ihre Sitten, Lebensgewohnheiten und äussere Erscheinung wurden ausführlich beleuchtet.

Nach Beendigung dieser mit Beifall aufgenommenen Vorträge fand

das höchst animirte gemeinschaftliche Festmahl statt, wobei die Leistungen des neuen Curhauspächters gebührend anerkannt wurden. Gegen 4 Uhr waren durch die Güte des Sodener Comités sämtliche verfügbaren Wagen Sodens zur Disposition, in welchen sich die fröhliche Gesellschaft zu einer herrlichen Fahrt über Königstein, Falkenstein und Cronberg vertheilte, von der man auf's äusserste befriedigt in den Cursaal Sodens gegen Abend zurückkehrte. Hier brachten noch die vom Sodener Gesangverein ausgeführten Lieder einen freundlichen Abschiedsgruss für die Scheidenden, welche das Dampfross der Heimath in der befriedigsten Stimmung zuführte. Der Sodener Behörde aber, Aerzten und Bewohnern gebührt herzlicher Dank für das überaus freundliche Entgegenkommen unserem Verein gegenüber!

Der Vereinssecretär:

Dr. A. Pagenstecher.

Anlage A.

Strengste Reinlichkeit ist das erste Erforderniss eines jeden milchwirtschaftlichen Betriebes.

Mit Recht wird in jedem milchwirtschaftlichen Betriebe allgemein die peinlichste Reinlichkeit verlangt, und zwar ausser anderen Gründen auch deshalb, weil kein anderes Nahrungsmittel so geneigt ist, Geruchs- und Geschmacksstoffe aufzunehmen und dadurch — wenn dieselben unangenehmer oder widriger Art sind — verdorben zu werden, als gerade die Milch. Einen neuen Beleg hierfür liefert der nachstehend mitgetheilte Fall, welchen ich in den letzten Tagen zu beobachten Gelegenheit hatte.

Es wurden mir zwei Proben „Dickmilch“ überbracht, welche einen „schrumpfenden“ Geschmack „nach Chlor“ besass, mit der Bitte, festzustellen, woher möglicher Weise dieser widrige, die Dickmilch ungeniessbar machende Chlorgeschmack kommen könne. Ich fragte das die Proben überbringende Dienstmädchen vor Allem, ob etwa irgendwo in dem betreffenden Hause Chlorkalk als Desinfectionsmittel oder bei der Wäsche angewandt werde, erhielt aber die Antwort, dies sei nicht der Fall.

Die Milchproben waren schon mit Pilzcolonien bedeckt und verdorben, so dass eine chemische Untersuchung wenig Aussicht auf Erfolg hatte; ich beschloss deshalb zunächst in dem Hause, aus welchem die Milchproben geschickt worden waren, Nachforschungen nach dem Grunde des „Chlorgeschmackes“ anzustellen und mit der Einsenderin selbst zu sprechen. Schon als ich nach dem betreffenden Hause hinkam, bemerkte ich aussen an einer bestimmten Stelle, und zwar da, wo — wie sich später herausstellte — im Kellergeschoss (Souterrain) die Waschküche lag, einen zwar

schwachen, aber deutlich erkennbaren Chlorgeruch, so dass ich bereits vor dem Betreten des Hauses zu der Ansicht gelangte, die Milch sei wohl in einem Locale des Kellergeschosses zum „Dickwerden“ hingestellt worden und habe da Gelegenheit gehabt, Chlor aufzunehmen. Diese Ansicht bestätigte sich hernach vollständig. Das Haus ist zweistöckig und wird von zwei Familien bewohnt, die beiden Küchen befinden sich, ebenso wie die gemeinschaftliche Waschküche, im Kellergeschoss. Beim Eintritt in den Hausflur kam mir — es war um die Mittagszeit — ein starker Küchengeruch entgegen, einen Chlorgeruch dagegen konnte ich nicht wahrnehmen. Von der Einsenderin der Proben erfuhr ich, sie habe schon mehrmals beobachtet, dass Milch, welche sie zum Sauerwerden in die neben der Küche (im Kellergeschoss) befindliche Speisekammer gestellt habe, einen Chlorgeschmack angenommen habe, während dies nicht der Fall gewesen sei, wenn die Milch im ersten Stockwerk aufgestellt worden sei. Da sie nun weder zum Desinfectiren noch bei der Wäsche Chlorkalk verwende und nach ihren Erkundigungen auch sonst kein Chlorkalk im Hause verwendet werde, so könne sie sich die Sache gar nicht erklären und sei schliesslich auf die Vermuthung gekommen, ob nicht vielleicht der Milchverkäufer beim Auswaschen seiner Gefässe Chlorkalk mit verwende. Dieser Verdacht war übrigens durchaus ungerechtfertigt, denn auf Befragen erfuhr ich, dass die frische Milch beim Einkauf niemals einen Chlorgeschmack gezeigt habe.

Ich machte nun die Hausfrau auf den von mir am Hause beobachteten Chlorgeruch aufmerksam und auch sie konnte ihn nun deutlich wahrnehmen, obgleich sie ihn bis dahin noch nicht bemerkt hatte. Bei einer gemeinschaftlichen Besichtigung der Räume des Kellergeschosses, in denen übrigens zur Zeit nur Küchendunst und kein Chlorgeruch festgestellt werden konnte, fand ich denn aussen vor dem Küchenfenster liegend eine Düte mit Chlorkalk. Wie dieselbe dahin gelangt war, liess sich nicht sofort ermitteln, das Dienstpersonal beider das Haus bewohnenden Familien erklärte, nichts davon zu wissen, und sprach die Vermuthung aus, eine Waschfrau habe wohl die Düte dort liegen lassen.

Auf weiteres Befragen gab schliesslich die Köchin der anderen in dem Hause wohnenden Familie zu, sie habe früher hier und da kleine Mengen von Chlorkalk in die Gosse der Waschküche geschüttet, um aus dem Canal aufsteigende üble Gerüche zu zerstören. Damit war denn aufgeklärt, wie Chlor in die Luft des Kellergeschosses gelangt und daraus von der zum Sauerwerden aufgestellten Milch aufgenommen worden war.

Ich habe den vorliegenden Fall so ausführlich beschrieben, weil er besonders schlagend beweist, wie leicht gerade die Milch Geruchs- und Geschmacksstoffe aufnimmt; denn der Chlorgehalt der Luft in dem Keller-

geschoss kann nur ein unbedeutender gewesen sein, sonst hätten ihn die Hausbewohner wahrnehmen müssen.

In den Milchkammern und überall wo Milch aufbewahrt oder zum Sauerwerden aufgestellt wird, Sorge man in erster Linie für grösste Reinlichkeit, namentlich auch für reine Luft.

Anlage B.

Ueber die Ursachen der Nullpunktsänderungen der Thermometer.

Schon längere Zeit war es bekannt, dass neu angefertigte Thermometer, wenn sie direct nach der Füllung des Rohres eingetheilt worden waren, eine Aenderung in der Art erleiden, dass ihr Nullpunkt nicht unbedeutend in die Höhe rückt, eine Thatsache, für welche eine hinreichend plausible Erklärung fehlte. Man nahm wohl an, dass der äussere Luftdruck gegenüber dem nur mit Quecksilberdämpfen von geringerem Druck gefüllten Rohre eine derartige Wirkung ausübe, dass das Quecksilbergefäss etwas zusammengedrückt werde. Durch neuere Beobachtungen von Crafts sind nun die wahren Ursachen dieser Veränderung des Nullpunktes festgestellt und gleichzeitig Mittel aufgefunden worden, um denselben vorzubeugen.

Crafts beobachtete nämlich, dass durch andauerndes Erhitzen auf höhere Temperaturen eine noch bedeutendere Nullpunktserhöhung hervorgerufen wird und bewies andererseits, dass der äussere Luftdruck dieselbe nicht bewirken kann, weil sie auch bei oben offenen und selbst bei Thermometern mit innerem Ueberdruck (durch Stickstofffüllung) eintritt.

Nach seiner Ansicht beruht die Erscheinung darauf, dass durch die rasche Abkühlung der Thermometerkugel bei der Herstellung derselben eine gewisse Spannung der Theilchen verbleibt, die verhindert, dass sich die Kugel auf den Durchmesser zusammenzieht, den sie ihrer Abkühlung entsprechend annehmen müsste. Ein Theil dieser Spannung verliert sich noch nach und nach beim Liegen bei gewöhnlicher Temperatur, es erklärt sich daraus die zuerst erwähnte Nullpunktserhöhung. Vollständig kann diese Spannung dagegen nur dadurch aufgehoben werden, dass beim Erhitzen auf höhere Temperaturen die einzelnen Theilchen eine leichtere Beweglichkeit erhalten und sich dann beim allmäligen Abkühlen ohne Spannung in der richtigen Weise zusammenziehen.

Zur Vermeidung dieses Uebelstandes empfiehlt Crafts deshalb das Thermometerrohr vor der Füllung und Theilung längere Zeit auf die Temperatur des siedenden Schwefels zu erhitzen und es sich dann ganz langsam (innerhalb acht Tagen) auf gewöhnliche Temperatur abkühlen zu lassen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Jahrbücher des Nassauischen Vereins für Naturkunde](#)

Jahr/Year: 1885

Band/Volume: [38](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Protokoll der Sectionsversammlung in Soden, Sonntag den 7. Juni 1885. 156-159](#)