

Bezirkshauptmannes von Villach, der Orts- und Schulvorstände, sowie zahlreicher Gäste und Schulfreunde.

9. November war die aus Marmor gefertigte und mit den besten Instrumenten ausgerüstete Wettersäule in Villach fertig aufgestellt.

11. November erreichten die Actien der österr.-alpinen Montan-gesellschaft, welche viele Jahre hindurch äußerst niedrig bewerthet waren und noch zu Anfang des Jahres mit 45 fl. verkauft wurden, den Paricours von 100 fl.

11. November wurde das nahezu ganz neu hergestellte und auf das beste eingerichtete Schulhaus in Bleiberg feierlich eröffnet.

13. November verschied in Klagenfurt Frau Marie Baronin von Spinette, geb. Baronin Herbert, eine wegen ihres Wohlthätigkeitsfinnes und edlen Charakters in allen Kreisen hochgeschätzte Dame. Mit deren Heimgang erlosch das Geschlecht der für Kärnten hochbedeutsamen Freiherren von Herbert.

23. November erfolgte der Schluß des kärntnerischen Landtages und hiermit auch jener der ganzen sechsjährigen Session.

Gegen Ende des Monates December trat die fast über ganz Europa und besonders in den größeren Städten ungemein zahlreich verbreitete und Influenza genannte Krankheit auch in Klagenfurt, Villach und anderen Orten Kärntens in größerem Maße auf.

Einwirkung des Kochsalzes auf Bacterien.

In der Münchner medicinischen Wochenschrift und in der niederländischen Tijdschrift vor Geneeskunde veröffentlichte Dr. J. Forster, Professor der Gesundheitslehre an der Universität Amsterdam, äußerst wichtige Untersuchungen über die Einwirkung des Kochsalzes auf Krankheiten im menschlichen Körper erzeugende Bacterien. An vielen Orten besteht nämlich die Gewohnheit, Fleisch von Kindern oder Schweinen, welche beim Schlachten an allgemeiner Tuberculose (Perl-sucht) leidend befunden und deren Weichtheile deshalb zum Genuß untauglich erklärt wurden, einzusalzen und später, nach zwei bis drei Wochen, an die Eigenthümer oder Schlächter zum freien Gebrauch zur Verfügung zu stellen. Man ging dabei von der Ansicht aus, daß

durch das Pökeln des Fleisches etwa anwesende Tuberkel-Bacillen in kurzer Zeit, jedenfalls aber in einigen Tagen oder Wochen, getödtet oder unschädlich gemacht wurden. Dies ist aber keineswegs der Fall, denn die verschiedenen Bacteriensorten verhalten sich der Anwendung des Kochsalzes gegenüber sehr ungleich. Die Koch'schen Cholera-Bacillen gehen schon nach äußerst kurzer Zeit, dem Anscheine nach schon innerhalb einiger Stunden, nach dem Bedecken mit sterilisirtem Kochsalz zu Grunde, dagegen bleiben Typhus- und Tuberkel-Bacillen unter dem Kochsalz wochen-, ja monatelang am Leben, denn die unverminderte Lebenskraft dieser Bacterien konnte in zahlreichen Versuchen durch Ueberimpfen auf frischen Nährboden dargethan werden. Erst nach langer Einwirkung konnte, bei den einen Bacterien früher, bei den andern später, wahrgenommen werden, daß bei Ueberimpfungen von ungefähr gleichen Mengen die Zahl der in Nährgelatine u. s. w. aufkommenden Colonien sich allmählig verringerte oder die Impfculturen sich später oder langsamer entwickelten. Mit Rücksicht auf die oben erwähnte Verwendung des Fleisches perlsuchtfranker Thiere haben deshalb die von Professor Forster gemachten Entdeckungen einen hervorragenden praktischen Werth, jedenfalls ergibt sich daraus, daß die Consumenten von Pökelfleisch gut daran thun werden, dasselbe nur in gekochtem Zustande zu essen. Mit der Untersuchung der Frage, welche Wirkung das dem Einsalzen meist folgende Räuchern und Eintrocknen des Fleisches auf die genannten Bacterien hat, ist Forster im Augenblick beschäftigt.

Inhalt: Ueber Racenbildung und moderne Thierzucht. Vortrag, gehalten vom kaiserl. Rath C. Schütz am 6. December 1889 im naturhistorischen Landesmuseum zu Klagenfurt. — Vergleichung der Tertiärfloren Kärntens mit jenen von Nordamerika und Frankreich nach den neueren Arbeiten. Von Gustav Adolf Zwanziger. (Schluß.) — Vermehrung der Sammlungen des naturhistorischen Landesmuseums. — Der Herbst 1889 in Klagenfurt. Von F. Seeland. — Chronik. 1889. Von Rudolf R. v. Sauer. — Einwirkung des Kochsalzes auf Bacterien.

Redaction: Markus Freiherr von Sabornegg.

Druck von Ferd. v. Kleinmayr in Klagenfurt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Carinthia I](#)

Jahr/Year: 1889

Band/Volume: [79](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Einwirkung des Kochsalzes auf Bacterien. 191-192](#)