

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Bier, Branntwein, Brot, Butter, Buttermilch, Kaffee, Zichorienkaffee, Konditoreiwaaren, Eier, Essig, Feigenkaffee, Fische, Fleisch, Früchte eingemachte, Geflügel totes, Gemüse eingemachte, Gewürze gemahlene, Honig, Kaffee und Surrogat, Liköre, Makkaroni, Mehl, Milch zentrifugirte, kondensirte, präservirte Milch, Mineralwasser künstliche, Mais, Speise-Öle, Rahm, Sahne, Salz, Schweineschmalz, Senf, Spiritus, Syrup, Thee, Wasser, Wein, Würste, Zucker.

Diese Stoffe werden nun nicht alphabetisch abgehandelt, sondern Verf. beginnt sein Buch mit „Ruhmilch“, welche auf 54 S. abgehandelt wird, dann folgt „das Trinkwasser“, welchem 24 S. gewidmet sind; was Verf. hier gleich Eingangs sagt, will ich doch hersetzen, denn seine Vorbemerkung ist sehr frappant:

„Seitdem die neuere Hygiene der Beschaffenheit des Trinkwassers einen großen Einfluß auf die menschliche Gesundheit zuschreibt und verschiedene epidemische Krankheiten, wie Cholera, Ruhr und Typhus von einem unreinen Wasser herrühren sollen, wird es immer mehr Aufgabe der Chemie, die von der Wissenschaft gestellten Anforderungen an ein gutes, gesundes Trinkwasser qualitativ und quantitativ nachzuweisen. Hier aber tritt der Chemiker ein ganz schwieriges Terrain, denn weder der Physiologie noch Medizin sind bis jetzt darüber einig, welche Stoffe und welche Mengen derselben zur Verunreinigung resp. zur Genußunfähigkeit eines Wassers beitragen! Während man auf der einen Seite zu beweisen sucht, daß die Gegenwart gewisser organischer Substanzen, namentlich menschliche und tierische Exkremente ein Wasser zum Trinken untauglich machen, weil durch den hohen Stickstoffgehalt sich leicht Zersetzung derselben und Fäulnisprozesse bilden, wobei Ammoniak, Salpetersäure und salpetrige Säuren als Drydationsprodukte und in deren Gefolge Infusorien, Spaltpilze u. auftreten, behaupten wieder andere Physiologen, daß diese säulniserregenden Stoffe im Drydationsprodukte lange noch nicht so groß seien, um gesundheitschädliche Folgen zu erwecken, und daß wir in vielen Nahrungsmitteln mehr derartige organische Substanzen und mehr Zersetzungsprodukte derselben in unseren Körper aufnehmen, als durch den Genuß von solchem Trinkwasser. Thatsache ist es auch, daß oft solche Wasser mit großem Gehalt an organischen Substanzen von ganzen Bevölkerungsschichten ohne allen Nachteil jahrelang getrunken werden, während oft bei viel reinerem Wasser epidemische Krankheiten auftreten!“

Nachdem der Verf. sich auf mehreren Seiten über die Anforderungen an ein gutes Trinkwasser ausgesprochen, geht er zur Untersuchung desselben über, welche eine doppelte ist, nämlich eine mikroskopische und eine chemische. Was ich dabei vermissen, ist der Umstand, daß Verf. zum Schluß nicht eine Anleitung beifügt, wie man als unrein erkanntes Wasser verbessern, resp. genießbar machen kann, z. B. jog. hartes, kalkhaltiges Wasser, welches so häufig vorkommt und dem man somit nicht immer aus dem Wege gehen kann! Der Wein wird auf 60, Bier auf 20 S., Mehl und Brot auf 20 S., Fleisch auf 20 S., Butter auf 16 S., Kaffee, Thee und Chokolade auf 24 S. abgehandelt. Ohne Zweifel ist ein Buch wie das vorliegende ein Bedürfnis für jeden Kaufmann, jede größere Haushaltung, da man heutigen Tages auf Schritt und Tritt Verfälschungen ausgesetzt ist und sich darüber nun belehren kann. Die Ausstattung ist eine hübsche, Schrift latein und groß.

23. **Robert Springer, Enkarpa:** Kulturgeschichte der Menschheit im Lichte der pythagoräischen Lehre. gr. 8. 550 S. Hannover, Schmorl & v. Seefeld, Preis M. 5 —.

Verf. sagt im Vorwort:

„Die Idee von der Wiedergeburt der Menschheit durch die Rückkehr zur naturgemäßen Diät, die von so vielen verschiedenartigen Männern und zu verschiedenen Perioden der Weltgeschichte zu einer Regenerationsidee gestempelt wurde, liegt unserem Werke zu Grunde und ist mithin nicht neu, sondern nur als ein neuer Kompaß durch die Kulturgeschichte angewandt worden. Der Name Enkarpa ist analog dem Worte „Thalysia“ gebildet, womit der Franzose *Glaises* sein Werk über vegetabilische Diät benannte. Thalysia bedeutet die Fruchttopfer, welche die griechischen Landleute nach der Ernte den Göttern aus Dankbarkeit darbrachten. Mit dem Worte „Enkarpa“ (eine Guirlande von Früchten)