

**Zeitschrift:** Sauter's Annalen für Gesundheitspflege : Monatschrift des Sauter'schen Institutes in Genf

**Herausgeber:** Sauter'sches Institut Genf

**Band:** 20 (1910)

**Heft:** 8

**Rubrik:** Das Verderben der Speisen beim Gewitter

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.02.2025

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

## Das Verderben der Speisen beim Gewitter.

Es ist eine ganz bekannte Tatsache, daß Speisen und Getränke während eines Gewitters leicht verderben, oder, wie der technische Ausdruck der deutschen Sprache lautet, „umschlagen“. Bier wird schal, Milch sauer, und sogar das Fleisch bisweilen ungenießbar. Zur Erklärung dieser auffallenden Wirkung des Gewitters ist viel Nachdenken angewandt worden. Unter anderem hat man vermutet, daß die Bildung von Ozon oder salpetriger Säure für jene Vorgänge verantwortlich zu machen sei. Es ist jedoch nicht wahrscheinlich, daß die Atmosphäre während eines Gewitters chemische Veränderungen von erheblichem Betrag erleidet. Ueberdies müßte man annehmen, daß die Gegenwart von Ozon die Verderbnis der Speisen veranlassen könnte, die davon während eines Gewitters gebildete Menge sei viel zu klein, um verhältnismäßig große Bestände von Bier und Milch sauer werden zu machen. Beim Fleisch kann die Einwirkung von Ozon, das heißt überschüssigen Sauerstoff, den Vorgang überhaupt nicht erklären. Wahrscheinlich ist er gar nicht mit unmittelbaren chemischen Einwirkungen in Verbindung zu bringen, sondern lediglich mit der Störung des elektrischen Gleichgewichtes. Jeder Körper auf der Erde befindet sich in einem gewissen elektrischen Zustande, der durch elektrische Vorgänge in der Umgebung beeinflusst wird. Personen, die sich in der Nähe eines niedergehenden Blitzes befinden, fühlen meistens einen schweren Schlag, obgleich sie die Entladung gar nicht getroffen hat. Das sind die altbekannten Erscheinungen der elektrischen Induktion. Eine derartige elektrische Erschütterung müssen nun auch die Gegenstände

erleiden, die beim Gewitter dem Verderben anheimfallen, und sie könnte als der Einfluß zu einer chemischen Umwälzung oder als ein Reiz auf die in jedem Körper vorhandenen Bakterien aufgefaßt werden, die nun ihrerseits die Veränderungen in den Stoffen herbeiführen. Obgleich letztere während eines Gewitters besonders auffällig und häufig werden, so treten sie unzweifelhaft auch zu anderen Zeiten ein, wenn keine elektrischen Störungen wahrzunehmen sind, sogar bei völlig klarem Himmel. Elektrische Spannungen bestehen aber stets in der Luft. Gewöhnlich erreichen sie den größten Betrag einige Stunden nach Sonnenaufgang, nehmen dann fortgesetzt ab, werden einige Stunden vor Sonnenuntergang am schwächsten, steigen dann wieder bis zu einigen Stunden vor Sonnenaufgang und gelangen auf ein zweites Minimum vor Tagesanbruch. Das sind die regelmäßigen Veränderungen der elektrischen Spannung in der Luft, die während eines Gewitters nur unregelmäßiger und schneller erfolgen. Uebrigens hat das Gefühl des Unwohlseins, das bei vielen Menschen während eines Gewitters eintritt und in Kopfschmerzen, nervösem Unbehagen und in Niedergeschlagenheit besteht, in den nämlichen Einwirkungen seinen Grund wie das Verderben der Speisen.

(Koch- und Haushaltungsschule).

## Der hygienische Nutzen des Bügelns von Kleidungs- und Wäschestücken.

Im Archiv für Hygiene (1909) veröffentlicht der Prager Arzt Dr. R. Svehla neue Untersuchungen, aus denen hervorgeht, daß