

Freier Aargauer No. 265

und im Pferdestall. Das verunreinigte Stroh wurde von oben durch eine Öffnung in den Raum neben den Kuhstall, der zugleich als Megglokal dient, geworfen ohne irgend welche Vorsichtsmaßnahmen.

Die Strohsäcke werden nun nicht mehr in die Scheune verbracht, und das beschmutzte Stroh wird jetzt verbrannt.

Die Abteilungen für Unreinliche stellen die gefährlichsten Abteilungen in einer Irrenanstalt dar, da die allerprimitivsten Reinlichkeitsmaßnahmen nicht befolgt werden. Umso notwendiger ist es aber, daß die in diesen Abteilungen verwendeten Strohsäcke nicht in Stallungen und an Stellen hinkommen, wo Milch gewonnen oder wo geschlachtet wird. Es dürfte sich empfehlen, einen oder höchstens zwei gewissenhafte Angestellte genau zu instruieren und unter Vermeidung weiterer Transporte die Strohsäcke regelrecht und mit der nötigen Vorsicht zu entleeren und zu füllen. Das Stroh, das nicht mehr gebraucht werden kann, wird verbrannt und die Säcke werden desinfiziert und gereinigt.

Wir gehen nun über zur Besprechung einiger spezieller Infektionsmöglichkeiten.

Trinkwasser.

Die vorliegende Epidemie kann nicht als eine reine Trinkwasserepidemie betrachtet werden. Dagegen spricht vor allem der Umstand, daß die verschiedenen befallenen Abteilungen nicht mit Wasser derselben Leitung versehen waren. Ferner, daß Patienten, welche eher mehr Wasser tranken, als das Personal, anfänglich nur in geringer Zahl erkrankt sind.

Milch.

In den letzten Jahren sind eine Anzahl von Typhusepidemien als Milchepidemien erkannt worden. Die Anstalt Königsfelden bezieht ihre Milch zum Teil aus dem eigenen Betrieb, zum Teil von drei verschiedenen Lieferanten. Der Genuß von roher Milch ist namentlich gefährlich unter den oben geschilderten Verhältnissen. Die Oberärztin hat mir mit aller Bestimmtheit erklärt, daß das Personal niemals rohe Milch erhält. Die Milch wird in großen Behältern erhitzt und zwar bis auf Siedetemperatur. Da die Typhusbazillen bei dieser Temperatur sofort zu Grunde gehen, so wäre der Genuß von gekochter Milch nicht bedenklich.

Einigen Pensionären soll hingegen Rahm und rohe Milch verabreicht worden sein. So erfuhr ich, daß eine Pensionärin, Frau Dr. St., die am 1. Juni erkrankt ist, zweimal pro Tag zum Tee Rahm oder rohe Milch erhielt. Die gehäuften Erkrankungen unter den Knechten ließen mich auch an den Genuß von roher Milch denken.

Butter.

Entgegen dem Verbot und ohne Wissen der Direktion wurde in der Anstaltstüche Butter hergestellt und zwar mit unerhitzter Milch. Die Butter wurde sowohl den Pensionären als dem Personal und den Ärzten verabreicht; unter den Ärzten und in deren Familien sind diesmal keine Erkrankungen vorgekommen. Der Umstand, daß die ersten Typhuserkrankungen fast ausschließlich bei solchen Personen vorkamen, die Butter bekamen, läßt die Möglichkeit einer Infektion durch Butter auch zu; den bestimmten Nachweis dafür zu erbringen, ist nicht möglich.

Salat.

Bekanntlich ist Salat, der ohne vorherige Erhitzung genossen wird, bedenklich, sobald er infiziert werden kann. Was die Düngung des Salates in der Anstalt anbetrifft, so wurde festgestellt, daß den Pensionären am 20. Mai und dem Personal am 21. Mai Salat verabreicht wurde, der am 24. April oder Ende April gedüngt worden ist; die Patienten der allgemeinen Abteilung erhielten aber erst 8 Tage später, am 28. Mai, von diesem Salat. Wie oben angeführt, ist es nicht ausgeschlossen, daß zur Düngung des Salats auch Rübelinhalt Verwendung gefunden hat.

Eine zweite Möglichkeit zur Verunreinigung des Salats haben wir bei der Besprechung der Verhältnisse in der Küche erwähnt. Ich konnte nicht feststellen, wann zum letzten Mal ein Rückstau von Fäkalstoffen in der Küche stattgefunden hat.

III.

Professor Dr. Silberschmidt schreibt in seinem Gutachten weiter:

Stallgebäude.

In diesem Gebäude befinden sich Stallungen für das Rindvieh, für Pferde und für Schweine. Neben dem Kuhstall ist ein Raum vorhanden, wo die Hauschlachtung der Schweine vorgenommen wird. Dieser Raum war bis vor kurzem ohne Abfluß.

Die Stalljauche wird bei diesem Gebäude in großen Behältern gesammelt, und zwar wird die Gülle vom Schweinestall von derjenigen des Kuhstalles getrennt gewonnen und verwendet. Die „Stiergülle“ ist in einer Grube aufgespeichert worden, wo auch der Rübelinhalt aus den Kübeln des alten Spitals entleert wurde. Es wurde mir mitgeteilt, daß Salat, Rüben und zarte Pflanzen mit der Gülle aus dem Schweinestall gedüngt wurde, währenddem für Kohl und für grünes Gemüse die Gülle aus dem Viehstall und zur Düngung der Bohnen und Gurken die sogenannte „Stiergülle“ verwendet wurde. In einer Irrenanstalt müssen wir auf Grund der gemachten Erfahrungen fordern, daß zur Düngung von Salat und von andern in nicht erhitztem Zustand genossenen Gewächsen die Verwendung von menschlichen Düngstoffen unter allen Umständen vermieden werde.

Strohsäcke.

In den Abteilungen für unreinliche Patienten werden an Stelle von Betten Strohsäcke verwendet. Diese Strohsäcke müssen erneuert werden, wenn sie beschmutzt und verunreinigt worden sind. Seit Jahren wurden diese Strohsäcke in die Scheune befördert, das Stroh wurde dort im obersten Stock fortiert, die beschmutzten Teile wurden ausgeschieden und dienen als Streu im Kuh-

Blut- und Leberwürste.

Am 7. Juli wurde mir ein anonymes Schreiben zugesandt, um mich zu informieren, daß unter dem Personal allgemein der Genuß von Blut- und Leberwürsten als Ursache der Typhusepidemie angenommen werde. Ich begab mich am 10. Juli nach Königsfelden und nahm in Verbindung mit Herrn Direktor Rielholz eine genaue Untersuchung vor. Es wurde sowohl die Oberköchin, wie das Hauspersonal und eine Anzahl von Wärtern und Wärterinnen befragt.

Wie aus dem Küchenzettel zu ersehen ist, erhielten die Angestellten Donnerstag, den 20. und Dienstag, den 25. Mai Cervelats-Würste und Montag abend, den 24. Mai, Blut- und Leberwürste und Kartoffeln. Am Pfingstmontag wurde in der Anstalt geschlachtet und im Anschluß daran die am Abend verabreichten Blut- und Leberwürste zubereitet. Der Vorgang bei der Zubereitung wurde mir von der Oberköchin folgendermaßen geschildert: Bei der Schlachtung am Vormittag wird im Metzgerlokal das Blut entnommen und in einem von der Küche gelieferten Gefäß aufgefangen. Das Blut wird in der Scheune geschlagen und dann in der Küche aufgestellt. Mittlerweise werden die Därme gewaschen; wie weiter oben angeführt, soll die Reinigung beim Weiher erfolgen. Von anderer Seite wurde mit erklärt, daß in letzter Zeit die Därme mit warmem Wasser gespült werden.

Ich habe mich über die Zubereitung der Därme auch anderweitig erkundigt und erfahren, daß die gewissenhaften Metzger die Därme nach erfolgter Reinigung eine Zeit lang im Salz aufbewahren, bevor sie sie verwenden. Die Würste werden mit zwei Drittel Milch und Gewürz und Salz und ein Drittel Blut zubereitet, und in einem mit Wasser gefüllten Kessel erhitzt. Die Erhitzung darf allerdings nicht zu hoch sein, sonst springen die Würste. Die Frage, ob bei dieser Zubereitung eventuell in der Wurstmasse gelangte Typhusbazillen abgetötet werden, kann ich nicht bestimmt entscheiden, wir wissen, daß mitunter im Innern einer dicken Wurst, auch wenn sie kurze Zeit in siedendem Wasser gelegen hat, die Temperatur kaum 50 Prozent beträgt.

Aus den erhaltenen Angaben sei erwähnt, daß 5 Wärter und Wärterinnen mir erklärt haben, daß sie keine Würste gegessen haben, weil sie von der Zubereitung der Därme im Weiher gehört hatten und daß sie nicht erkrankt sind. Oberwärter Faver Vogel hat keine Würste gegessen und blieb verschont, die zwei Wärter seiner Abteilung aßen Würste und sind erkrankt. Im Frauenpavillon haben nach Angabe der Abteilungswärterin M. Seiter 5 Wärterinnen Würste gegessen, alle sind erkrankt, die sechste kam erst am Pfingstmontag abend aus den Ferien zurück, sie blieb verschont, ebenso die Oberwärterin, die an jenem Abend Ausgang hatte. Die Kontrollliste der Urlaubs- und Ausgangstage ergibt, daß vier am 24. Mai beurlaubte Wärter: Knecht, Laube, Näf und Bachmann, nicht erkrankt sind und daß Baumgartner und Suter, welche um 9, bezw. 10 Uhr abends zurückkamen, erkrankten, letztere haben vielleicht noch von den Würsten gegessen. Die Wärterinnen Bürki, Maier und Mina Eichenberger, welche am 24. abends bis 25. vormittags beurlaubt waren, blieben verschont, hingegen sind Frau Hirt, Frau Dettli, sowie Fr. Gloor, die von 20—22 Uhr Ausgang hatten, erkrankt, möglicherweise weil sie vorher oder nachher Würste gegessen haben. Unter den Pensionärinnen im Frauenpavillon ist keine einzige erkrankt, von fünf weiß die Oberwärterin bestimmt, daß sie keine Würste gegessen haben. Die Nachtwache Rosa Bleuler, die auf dieser Abteilung eine übrig gebliebene Wurst genossen hat, erkrankte an Typhus, eine andere Wärterin, Helena Müller, hat ihre Wurst Marie Knecht abgetreten, sie ist verschont geblieben, Fr. Knecht ist erkrankt. Wärter Bachmann MD 1 hat nur wenig Wurst gegessen und blieb verschont. Sein Kollege Hauser genoss die Wurst und erkrankte. Ein Patient Weber, der von den Wärtern bekommt, was sie nicht essen, ist nicht erkrankt, ein anderer Patient, der ebenfalls auf dieser Abteilung die Resten vom Wärtertisch zu sich nimmt, ist erkrankt.

Nach Angaben des Wärters Roth, der die Patienten bei der Gartenarbeit beaufsichtigt, sind alle diejenigen, welche an seinem Tisch Würste gegessen haben (Wogt, Wälti, Vogel und Frei) an Typhus

erkrankt, während Knecht, der an diesem Abend Ausgang hatte, nicht erkrankte, er hatte keine Wurst erhalten. Wärter Roth hat auch Würste gegessen, er erkrankte nicht an Typhus, litt aber etwa 24 Stunden lang an Durchfall. Einzelne Patienten, wie z. B. Widmer, haben Würste gegessen, ohne zu erkranken. Im Anschluß an diese Aussagen habe ich mich in den Spitälern Aarau, Baden und Brugg, wo die evakuierten Typhuspakienten verpflegt werden, erkundigt, ob diese Patienten alle von den verdächtigen Würsten gegessen haben. Diese Frage wurde von sämtlichen in Aarau und in Brugg verpflegten Patienten bejaht; von Baden erhielt ich 8 verneinende und 13 bejahende Antworten, zwei Patienten waren am Pfingstmontag abend abwesend und der Dritte will keine Würste gegessen haben.

Die ersten Erkrankungen sind schon 4—5 Tage nach Genuß der Würste aufgetreten; obschon die Angaben über die Inkubationszeit bei Typhus schwanken, habe ich nirgends finden können, daß sichere Typhuserkrankungen nach einer so kurzen Inkubationszeit auftreten. Ich habe mich an einen Fachmann, Herrn Prof. Dr. von Drigalski, in Berlin, gewandt, der sich seit Jahren mit der Typhusfrage befaßt; er hat mir geantwortet, daß nach seinem Dafürhalten wohl bei Paratyphus, nicht aber beim echten Typhus eine so kurze Inkubationszeit vorkomme.

Auf Grund einer eingehenden Prüfung des hier vorgelegten Sachverhalts kann ich mich nicht entschließen, die am 24. Mai genossenen Blut- und Leberwürste als die alleinige Ansteckungsquelle anzusprechen, namentlich in Anbetracht des Umstandes, daß drei der Erkrankten bestimmt erklärten, keine Würste gegessen zu haben und in Berücksichtigung der zu kurzen Inkubationsdauer. Ich wage es aber nicht, die Bedeutung der Blut- und Leberwürste mit absoluter Sicherheit zu verneinen.

(Schluß folgt.)