

<b>Zeitschrift:</b>	Das Rote Kreuz : officielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz
<b>Band:</b>	19 (1911)
<b>Heft:</b>	18
<b>Artikel:</b>	Giftige Speisereste im Sommer
<b>Autor:</b>	Fröhlich, Hans
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-546817">https://doi.org/10.5169/seals-546817</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

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

nach der das Sanitätspersonal eines Regiments vier Schwer- und vier Leichtverwundeten die erste Hilfe zu leisten und dieselben in das nahe Restaurant Schnebelhorn zu bringen hatten. Von hier werden die Blessierten von dem Trägerzug einer Sanitätskompanie nach Strahlegg transportiert, wo sich der Verbandplatz befindet. Das Aufsuchen der Verwundeten, sowie Anlegen von Notverbänden und Rücktransport zum Schnebelhornwirtshaus war bald geschehen.

Vor dem zweiten Teil der Übung hielt Wachtmeister Schärer, der die Aufgabe von Herrn Hauptmann Dr. Zeller, welcher verhindert war zu erscheinen, übernommen hatte, eine kurze Kritik. Er entledigte sich dieser Aufgabe mit einigen kurzen klaren Worten, hob einige begangene Fehler hervor und sprach sich über den Fortgang der Übung sehr befriedigt aus.

Zugleich benützte er die Gelegenheit, um die Teilnehmer im Namen seiner Sektion aufs herzlichste zu begrüßen. Der Weitertransport nach Strahlegg erfolgte in äußerst schwierigem Gelände, das zum größten Teil aus einem unter 30° geneigten Rasenband bestand und sehr schlüpfrig war. Mit dem Ordonnanzmaterial stellte dieser Transport an die Träger gewiß die höchsten Anforderungen. Von dem Endziel der Übung, von Strahlegg aus führte uns der Weg durch schattige Wälder und reizende wildromantische Gegenden nach Löffscheide, Wolfsgrube, Wald, von wo uns das Dampfroß nach kurzem Aufenthalte dem heimlichen Gestade zuführte.

Wir hoffen, daß die Übung den Teilnehmern noch lange in guter Erinnerung bleibe und sie zu erneuter Vereinstätigkeit anregen werde.

W. B.

### Gifftige Speisereste im Sommer.

Von Dr. Hans Fröhlich.

Wie wenig haltbar die meisten Speisen im Sommer sich erweisen, davon wissen die Hausfrauen ein Klagelied zu singen. Ein einziger heißer Tag genügt oft, um Gärung und Fäulnis hervorzurufen. Besonders rasch verderben alle mit Fleisch, Milch oder Eiern bereiteten Speisen, so wie nur wenig gewürzte. Deshalb sollen derartige Reste, die vom Mittag übrig geblieben sind, noch am Abend desselben Tages verzehrt werden. Bis zum Verbrauch hebe man sie in porzellanenen oder irdenen Geschirren auf, aber nie in solchen von Metall. Je enger das Gefäß oben ist, umso besser; denn je größer die Oberfläche der Speise, desto größer auch die Fläche zur Ansiedlung von Fäulnispilzen. Schon wegen der Bestäubung und Austrocknung der Reste sollte man die Gefäße stets zudecken. Der Aufbewahrungsort sei kühl und recht luftig, nicht feucht oder sonnig.

Speisereste, die verdächtig aussehen oder gar übeln Geruch haben — wenn auch nur eine ganz geringe Spur davon — sind sofort zu vernichten. Lieber nichts essen, als Gift essen! In der Tat bilden sich bei der Zersetzung der Nahrungsmittel Gifte, welche

nicht nur bedenkliche Verdauungsstörungen und schwere Erkrankungen, sondern sogar den Tod verursachen können. Namentlich auf Fleischspeisen wirken Fäulnisbakterien im Sommer sehr schnell zerstörend ein und erzeugen höchst gefährliche Gifte, die sogenannten Ptomaine (Wurstgift, Fleischgift). Diese werden auch nicht durch Kochen oder Braten oder andere küchenmäßige Zubereitung zerstört. Am leichtesten werden davon betroffen: Krebse, Hummer, Fische, alle Fleisch-Büchsenkonserven, Sardinen in Öl usw. Auch Fleischbrühe verdirt leicht und wird sauer; man soll sie daher stets an dem Tage verbrauchen, an welchem man sie bereitet.

Im Sommer kommt es bei schlecht versorgtem Fleisch oft vor, daß Fliegen ihre Eier auf dasselbe legen, aus denen sich dann sehr schnell die Larven (Maden) entwickeln. Hauptattentäter hierbei sind die stahlblaue Schmeißfliege, die graue Fleischfliege und die Stubenfliege. Auch Pilzchen können sich an der Oberfläche von Fleisch ansetzen, wenn es an feuchten, schlecht gelüfteten Orten (Schränke, Keller) aufbewahrt wird. Es entsteht dann meist Verschimmelung; bisweilen bilden sich

auch rote („blutendes Fleisch“) oder im Dunkeln leuchtende (phosphoreszierende) Flecke, je nach der Art der angesiedelten Mikroorganismen. Ist solches Fleisch gefundheitsschädlich? Das hängt von der sonstigen Beschaffenheit ab. Wenn nicht übler Geruch oder substantielle Veränderungen auf eine Zersetzung und Fäulnis des Fleisches hindeuten, so haben weder Fliegeneier noch jene (Schimmel-) Pilze etwas zu bedeuten. Man schneidet einfach die Oberfläche ab.

Butter sollte man im Sommer nicht zu reichlich vorrätig halten, zumal wenn man keine fühlen, lustigen Aufbewahrungsräume hat. Wärme befördert in der Butter die Entwicklung von Bakterien und Säuren und lässt so den ekligen, ranzigen Geschmack entstehen. Man kann dem nur abhelfen durch wiederholtes tüchtiges Durchkneten in stets erneuertem Salzwasser und zuletzt in Salizylsäurewasser (2 Gramm Salizylsäure auf 1 Liter Wasser). Zum Braten kann ranzige Butter stets noch gebraucht werden.

Was macht man mit den verdorbenen Speisestücken? Man isst sie weder selbst, denn das ist lebensgefährlich, noch gibt man sie andern, denn das ist verwerflich.

Was du nicht willst, daß man dir tu',  
Das füg' auch keinem andern zu!

Es zeugt von großer Herzlosigkeit, wenn man schlecht gewordene Speisestücke, die man zu genießen sich nicht mehr getraut, um nicht sein teures Leben aufs Spiel zu setzen, nun armen Leuten, reisenden Handwerksburschen oder Bettlern gibt. Leider geschieht dies noch bisweilen. Nur fürs Vieh sind solche Nahrungsmittel zu verwerten, in Form des sogenannten Tranks. Dieser Trank ist bis zur Abholung in besondern, nur dazu bestimmten Eimern aus verziertem Eisenblech mit festen Deckeln aufzubewahren. Holzimer verwendet man nicht, weil sie leicht den übeln Geruch annehmen, auch faulen und schwer zu reinigen sind. Der Trankeimer darf nie in der Küche oder Speisekammer aufgestellt werden, weil der muffige, faule Geruch und die Fäulnisbakterien sehr rasch auf die frischen, guten Nahrungsmittel übergehen. Sein Platz ist im Hof oder höchstens im Keller. Jede Woche muß er gründlich gereinigt werden, was am besten durch Auswaschen mit heißer Sodalösung und wiederholtes Nachspülen mit reinem Wasser geschieht.

(„Haushaltungsblatt  
des schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins“.)

### Erblindung durch künstliche Düngmittel.

Wiederholst sind in den letzten Jahren von Seiten der Augenärzte Fälle veröffentlicht worden, wo durch Eindringen von künstlichen Düngemitteln schwere Schädigungen der Augen, ja Erblindung entstanden. Es zeigten sich dabei schwere Entzündungen der Lider, sowie Nezungen und Geschwüre der Hornhaut. Einen solchen Fall beschrieb Dr. Augstein. Bei dem Patienten, einem Landmann, war das Augenlid kolossal geschwollen und die Hornhaut völlig getrübt. Der Mann hatte fünf Zentner Thomasschlacke, Superphosphat und Kainit

mit der Hand gesät, öfters gegen den Wind. Schon am ersten Tage der Beschäftigung waren die Augen entzündet, trotzdem setzte er seine Beschäftigung noch acht Tage lang fort. Das Bild entsprach völlig dem einer Nekrose. Versuche an Kaninchen ergaben, daß, als man Superphosphat einstreute, sich eine dichte Trübung zeigte, während die anderen Mittel weniger eingreifende Verletzungen erzeugten. Das Superphosphat besteht aus 13 verschiedenen chemischen Körpern, von denen aber nur das saure, phosphorsaure Calcium, ätzend wirkt.