Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins

vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des

Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 19 (1911)

Heft: 18

Artikel: Giftige Speisereste im Sommer

Autor: Fröhlich, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-546817

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: 27.11.2025

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

nach der das Sanitätspersonal eines Regimentes vier Schwer- und vier Leichtverwundeten die erste Hüsse zu seisten und dieselben in das nahe Restaurant Schnebelhorn zu bringen hatten. Bon hier werden die Blessierten von dem Trägerzug einer Sanitätsfompagnie nach Strahlegg transportiert, wo sich der Berbandplat besindet. Das Aussuchten, sowie Anlegen von Notverbänden und Rücktransport zum Schnebelhornwirtshaus war bald geschehen.

Vor dem zweiten Teil der Uebung 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 Nebung sehr bestriedigt aus. Zugleich benüßte er die Gelegenheit, um die Teilnehmer im Namen seiner Sektion aufs herzlichste zu begrüßen. Der Weitertransport nach Strahlegg ersolgte 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 Ansorderungen. Bon dem Endziel der Uebung, von Strahlegg aus führte uns der Weg durch schattige Wälder und reizende wildromantische Gegenden nach Tößscheide, Wolfsgrube, Wald, von wo uns das Dampsroß nach kurzem Ausenthalte dem heimatlichen Gestade zusührte.

Wir hoffen, daß die Uebung den Teilnehmern noch lange in guter Erinnerung bleibe und sie zu erneuter Bereinstätigkeit anregen werde. W. B.

Giftige Speisereste im Sommer.

Bon Dr. Sans 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 Bärung und Käulnis hervorzurufen. Besonders rasch verderben alle mit Fleisch, Milch oder Giern 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 bas Gefäß oben ift, umso beffer; denn je größer die Oberfläche ber Speise, desto größer auch die Fläche zur Anfiedlung von Käulnispilzen. Schon wegen der Bestaubung und Austrocknung der Reste follte man die Gefäße stets zudecken. Der Aufbewahrungsort sei fühl 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 Zerssehung der Nahrungsmittel Gifte, welche

nicht nur bedenkliche Verdauungsftörungen und schwere Erkrankungen, sondern sogar den Tod verursachen können. Namentlich auf Fleischspeisen wirken Fäulnisdakterien im Sommer sehr schnell zersetzend ein und erzeugen höchst gefährliche Gifte, die sogenannten Ptomaïne (Burstgift, Fleischgift). Diese werden auch nicht durch Kochen oder Braten oder andere füchenmäßige Zubereitung zerstört. Um leichtesten werden davon betroffen: Krebse, Hummer, Fische, alle Fleischspeichensensen Sardinen in Del usw. Auch Fleischbrühe verbirbt leicht und wird sauer; man soll sie daher stets an dem Tage verbrauchen, an welchem man sie bereitet.

Im Sommer kommt es bei schlecht verssorgtem 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 Fleischsliege und die Stubenfliege. Auch Pilzchen können sich an der Obersläche von Fleisch ansehen, wenn es an feuchten, schlecht gelüfteten Orten (Schränke, Reller) ausbewahrt 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. Ift solches Fleisch gesundheitsschädlich? Das hängt von der sonstigen Beschaffenheit ab. Wenn nicht übler Geruch oder substantielle Veränderungen auf eine Zersetzung und Fäulsnis des Fleisches hindeuten, so haben weder Fliegeneier noch jene (Schimmels) Pilze etwas zu bedeuten. Man schneidet einsach die Oberssläche ab.

Butter sollte man im Sommer nicht zu reichlich vorrätig halten, zumal wenn man feine fühlen, luftigen Ausbewahrungsräume 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 wiedersholtes tüchtiges Durchkneten in stets erneuertem Salzwasser und zuletzt in Salizhläurewasser (2 Gramm Salizhläüre auf 1 Liter Wasser). Zum Braten kann ranzige Butter stets noch gebraucht werden.

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

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

Es zeugt von großer Herzlosigkeit, weim man schlecht gewordene Speifereste, 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 Bieh find folche Mah= rungsmittel zu verwerten, in Form des so= genannten Tranks. Dieser Trank ist bis zur Abholung in besondern, nur dazu bestimmten Eimern aus verzinntem Gisenblech mit festen Deckeln aufzubewahren. Holzeimer verwende man nicht, weil sie leicht den üblen Geruch annehmen, auch faulen und schwer zu reinigen sind. Der Trankeimer darf nie in der Rüche oder Speisekammer aufgestellt werden, weil der muffige, faule Geruch und die Fäulnis= bakterien sehr rasch auf die frischen, guten Nahrungsmittel übergehen. Sein Plat ist im Hof oder höchstens im Reller. Jede Woche muß er gründlich gereinigt werden, was am besten durch Auswaschen mit heißer Sodalösung und wiederholtes Nachspülen mit reinem Wasser ge= schieht. ("Haushaltungsblatt

des schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins".)

Erblindung durch künstliche Düngmittel.

Wiederholt sind in den letzten Jahren von seiten der Augenärzte Fälle veröffentlicht worden, wo durch Eindringen von fünstlichen Düngemitteln schwere Schädigungen der Augen, ja Erblindung entstanden. Es zeigen sich dabei schwere Entzündungen der Lider, sowie Achungen und Geschwüre der Hornhaut. Einen solchen Fall beschrieb Dr. Augstein. Bei dem Patienten, einem Landmann, war das Augenslid folossal 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 Aetzung. Versuche an Kaninchen ergaben, daß, als man Superphosphat einstreute, sich eine dichte Trübung zeigte, während die anderen Mittel weniger eingreisende Verletzungen erzeugten. Das Superphosphat besteht aus 13 verschiedenen chemischen Körpern, von denen aber nur das saure, phosphorsaure Calcium, ätzend wirkt.