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: 27 (1919)

Heft: 21

Artikel: Pilzvergiftungen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-547336

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: 01.12.2025

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

Pilzvergiftungen.

Wie in jedem Herbst, wird man auch dieses Jahr wieder von Pilzvergiftungen hören. Es gibt eigentlich nicht viele giftige Vilze, aber diese sollte man genau kennen, wenn man Bilze suchen oder kaufen will. Nicht nur die eigentlichen Giftpilze bringen Vergiftungen hervor, sondern auch zu alte Vilze, seien biese schon am Standort zu sehr ausgewachsen und verwässert worden oder habe man sie zu lange liegen lassen. In einer Familie er= frankten im letten Sommer sämtliche Mit= glieder nach Genuß solcher Pilze. Die Frau, welche ohnedies hie und da an Durchfall litt, bekam 4 Stunden nach dem Effen einen solchen, dann folgten schnell noch zwei, die beide etwas blutig waren; 5 Stunden nach dem Effen traten die Durchfälle beim Manne auf und bei zwei Kindern, 6 Stunden nach dem Effen erft beim Dienstmädchen. Der Arzt ließ sich die Schwämme, von denen nur ein Teil zubereitet worden war, zeigen und fand, daß es stark ausgewachsener, fast zer= fallener Ziegenbart war. Die Pilze haben einen ziemlichen Eiweißgehalt und dabei 90 % Waffer; man kann sich denken, daß eine Bersetzung in nicht gut belebtem Gewebe, wie die alten Pilze es aufweisen, leicht ist, ebenso bei schon gepflückten. Die Ergebnisse der Giweißzersetzung haben die Bergiftung erzeugt. Durch die Entleerungen waren alle Zersetzungs= stoffe aus dem Körper herausbefördert worden, und eine Dampftompresse auf den Leib brachte bald Bernhigung des Darmes; am Abend war die ganze Familie wieder munter und nur — einige Pfund leichter. Bei schwereren Vergiftungen durch Pilze muß noch durch warme Einläufe der Darm gewaschen werden. Im Magen befindet sich selten noch ein Rest der Pilzspeise, weil eben die ersten Vergiftungserscheinungen so spät nach dem Genuß aufstreten, daß der Wagen schon Zeitzur Verdanung gehabt und alles in den Darm geschoben hat.

Vilzgerichte haben auch sonst ihre Schattenseiten, aber auch wieder manches Angenehme. Sie sind sehr schwer zu zerkleinern und gehen vielfach unausgenütt durch den Darm; darum haben sie nur für solche einen Nährwert, die sie mit Brot bis zu Brei zerkauen, d. h. fletscherisieren; sie sind sehr angenehm für die vegetarische Küche, weil sie sich zum Speise= würzen gut eignen. Bei Bratlingen, Suppen, Tunken gibt ein kleiner Zusatz von Bilgen mehr Anregung der Geschmacksnerven, das ist wichtig für die Köchin, welche einen Fleisch= effer des Fleisches entwöhnen will, aus Ge= sundheits= oder Teuerungsrücksichten. Zu sol= chem Zwecke eignen sich besonders auch getrocknete Pilze und unter diesen besonders die Steinpilze und die Morcheln. Man sam= melt diese in halbgewachsenem festen Zustand, säubert sie gut ohne Wasser, fratt erdige Teile ab, schneidet sie in messerrückendicke Scheiben und trocknet sie an der Sonne oder in der Nähe des Herdes; man kann einen Faden durch die Stücke ziehen und sie in trockener Luft zum völligen Austrocknen aufhängen. Vor dem Gebrauch werden sie 12 Stunden eingeweicht und dann mit dem Wasser dem betreffenden Gerichte zugesetzt und aut verkocht.

Die Therapie des epidemischen Schluchzens,

dessen Auftreten in Ungarn von der "N. Z. Z." erwähnt wurde, ist, wie man uns schreibt, gefunden. Dr. Frankl hat im Ambulatorium des Prof. Rauschburg in Budapest seine Patienten mit Magenausspülungen geheilt. Die Grundlage des Leidens ist troßdem noch immer nicht geklärt. Jeder Arzt wird gewiß zunächst an Hhsterie denken, wenn er von einer Schluchzenepidemie hört. Die Beobachtungen der ungarischen Aerzte scheinen aber nicht für diese Annahme zu sprechen.