

Pilzvergiftungen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes**

Band (Jahr): **27 (1919)**

Heft 21

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-547336>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Pilzvergiftungen.

Wie in jedem Herbst, wird man auch dieses Jahr wieder von Pilzvergiftungen hören. Es gibt eigentlich nicht viele giftige Pilze, aber diese sollte man genau kennen, wenn man Pilze suchen oder kaufen will. Nicht nur die eigentlichen Giftpilze bringen Vergiftungen hervor, sondern auch zu alte Pilze, seien diese schon am Standort zu sehr ausgewachsen und verwässert worden oder habe man sie zu lange liegen lassen. In einer Familie erkrankten im letzten Sommer sämtliche Mitglieder nach Genuß solcher Pilze. Die Frau, welche ohnedies hie und da an Durchfall litt, bekam 4 Stunden nach dem Essen einen solchen, dann folgten schnell noch zwei, die beide etwas blutig waren; 5 Stunden nach dem Essen traten die Durchfälle beim Manne auf und bei zwei Kindern, 6 Stunden nach dem Essen erst beim Dienstmädchen. Der Arzt ließ sich die Schwämme, von denen nur ein Teil zubereitet worden war, zeigen und fand, daß es stark ausgewachsener, fast zerfallener Ziegenbart war. Die Pilze haben einen ziemlichen Eiweißgehalt und dabei 90 % Wasser; man kann sich denken, daß eine Zersetzung in nicht gut belebtem Gewebe, wie die alten Pilze es aufweisen, leicht ist, ebenso bei schon gepflückten. Die Ergebnisse der Eiweißzersetzung haben die Vergiftung erzeugt. Durch die Entleerungen waren alle Zersetzungsstoffe aus dem Körper herausbefördert worden, und eine Dampfkompresse auf den Leib brachte bald Beruhigung 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 auftreten, daß der Magen schon Zeit zur Verdauung gehabt und alles in den Darm geschoben hat.

Pilzgerichte haben auch sonst ihre Schattenseiten, aber auch wieder manches Angenehme. Sie sind sehr schwer zu zerkleinern und gehen vielfach unausgenützt durch den Darm; darum haben sie nur für solche einen Nährwert, die sie mit Brot bis zu Brei zerkauen, d. h. fletschertisieren; sie sind sehr angenehm für die vegetarische Küche, weil sie sich zum Speisewürzen gut eignen. Bei Bratlingen, Suppen, Tunken gibt ein kleiner Zusatz von Pilzen mehr Anregung der Geschmacksnerven, das ist wichtig für die Köchin, welche einen Fleischesser des Fleisches entwöhnen will, aus Gesundheits- oder Teuerungsrücksichten. Zu solchem Zwecke eignen sich besonders auch getrocknete Pilze und unter diesen besonders die Steinpilze und die Morcheln. Man sammelt diese in halbgewachsenem festen Zustand, säubert sie gut ohne Wasser, kratzt 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 gut verköcht.

Die Therapie des epidemischen Schludzens,

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 Magenauerspülungen geheilt. Die Grundlage des Leidens ist trotz-

dem noch immer nicht geklärt. Jeder Arzt wird gewiß zunächst an Hysterie denken, wenn er von einer Schludzenepidemie hört. Die Beobachtungen der ungarischen Ärzte scheinen aber nicht für diese Annahme zu sprechen.