

Pilze und Pilzvergiftungen

Autor(en): **Hackländer**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1913)**

Heft 17

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-547273>

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.

der Straßenanpflanzungen beeinflussen, und ob sie etwa gesundheitsschädigend wirken. Für städtische Schotterstraßen erscheint die Behandlung mit wässrigen Delemulsionen aussichtsreich. Die Reinhaltung der öffentlichen Verkehrsflächen sollte bei der Bedeutung dieser Arbeiten für die Allgemeinheit nur Sache der Gemeinden sein; die gründliche Reinigung der Straßen hat tunlichst oft, am besten täglich zu erfolgen; alle Reinigungsarbeiten sind so auszuführen, daß Staubaufwirbelung unbedingt vermieden wird. Aller Kehrriecht ist bis zu seiner endgültigen Beseitigung stets feucht zu halten; die Verunreinigungen sind so schnell als möglich von den Verkehrsflächen zu entfernen. Reinigungsmaschinen, die kehren und gleichzeitig den Kehrriecht aufladen — sogenannte Sammel-Kehrmaschinen — sind sehr zu empfehlen. Versuche mit solchen Maschinen, die von der Industrie in vorläufig genügender Vollkommenheit geboten werden, sind wünschenswert. Das Spucken auf die Gangbahnen ist zu verhindern. Dafür sind auf den Verkehrsflächen geeignete Spucknapf-Vorrichtungen oder leicht zu reinigende und desinfizierende Spuckflächen einzurichten. Die Besprengung der öffentlichen Verkehrsflächen ist Sache der Gemeinden; die Besprengung hat nicht nur den Zweck, den vorhandenen Staub zu binden, sie soll bei heißem Wetter auch die Luft reinigen und erfrischend wirken; die Besprengung ist nur mit frischem, reinem Wasser zu be-

wirken. Die Verwendung von ungereinigtem Fluß- oder Seewasser sollte aus hygienischen Gründen ausgeschlossen bleiben; das Ziel jedes geregelten Sprengbetriebes muß sein, die Staubbildung schon im Entstehen zu verhindern; die Stärke und Form der Besprengung soll so gewählt sein, daß Staub- und Schlammbildungen auf den Verkehrsflächen tunlichst vermieden werden; es ist zweckmäßiger und wirtschaftlich richtiger, öfter mit wenig Wasser zu sprengen, als seltener aber mit viel Wasser; um die Straßenbesprengung nachhaltiger zu gestalten, dürfen dem Sprengwasser keinesfalls Stoffe oder Lösungen beigemischt werden, die gesundheitsschädigend wirken.

10. Eine erfolgreiche Bekämpfung des Staubes im Hause hat von folgenden Gesichtspunkten auszugehen: Die Unterdrückung des Straßenstaubes vermindert auch den Staub im Hause; alle Reinigungsarbeiten sind, soweit angängig, auf nassem Wege zu bewirken; die Delung der Fußböden verhindert die Staubbildung in befriedigender Weise; sie soll aber nur als Unterstützung, nicht als Ersatz der gewöhnlichen Reinigungsarbeit, betrachtet werden; alle Verfahren, die eine Beseitigung des Staubes aus den Wohnräumen ermöglichen, ohne daß er erst in die Luft gewirbelt wird und sich nachträglich wieder setzt, sind zu empfehlen.“

Pilze und Pilzvergiftungen.

Von Dr. med. Hackländer in Essen (Ruhr).

Ist es nicht erstaunlich, wie nach einem längeren, warmen Regen oft in wenigen Stunden diese dicken, fleischigen Gebilde dem Boden entwachsen, um schnell, wie sie gekommen, auch bald zu vergehen, „schier verfaulend an der Stelle, die sie gezeugt hat“. Etwas kommen wir von unserm Staunen zurück, wenn wir

uns klar machen, daß die Pilze doch eigentlich nur das blühende Ergebnis des Pilzlagers darstellen, jenes reichverzweigten, filzartigen Netzes von dünnen Fäden, das sich schon länger im Waldgrunde oder im faulenden Holze aus der Spore entwickelte und erst auf den fruchtbaren Regen wartete, wie der zur

Entfaltung der Blüte sich neigende Kastanienbaum. Immerhin, eine solche Fülle von Nährmaterial für unsern Körper wird uns in so kurzer Zeit sonst nicht geliefert. Wenn sie auch zu neun Zehntel aus Wasser bestehen, so sind die Pilze doch von hohem Nährwert, namentlich wegen ihres hohen Eiweißgehaltes und ihres Reichthums an nervennährendem Phosphor und Lecithin und an Nährsalzen. Wir haben also alle Veranlassung, uns diese wegen des Fasergehaltes zwar schwerverdauliche Nahrung nicht entgehen zu lassen, ganz abgesehen von ihrem oft herrlichen Geschmack, der ihnen vielleicht noch mehr Liebhaber sichert als der Nahrungswert.

Vielleicht trägt sogar eine mit ihrem Genuß verbundene, aber sachverständig abwehrbare Gefahr dazu bei, ihnen Liebhaber zu gewinnen. „Gefahr gibt heiße Süße dem Genuß,“ sagt Otto Julius Birnbaum. Es gibt darum Menschen, die es als Sport betreiben, sich unter diesen, nicht jedem vertrauten Pflanzenwesen ihre Nahrung selbst zu suchen. Sie, und noch vielmehr diejenigen, welche für den Markt suchen, müssen natürlich die giftigen Pilze kennen, und sie von den eßbaren zu unterscheiden wissen. Das ist nun auch gar nicht so schwer, wie es aussieht, weil es nur fünf bis sechs giftige Pilze gibt. Den Fliegenpilz, der, mit Milch ausgekocht, ein Hinrichtungsmittel für Fliegen ist, kennt wohl jeder an seinem roten Hut mit den weißen Flecken. Sein Hauptgift, das Muskarin, ist in der Wirkung nahe verwandt mit dem Nikotin und mit dem Pilocarpin, dessen Gegengift das Gift der Tollkirsche ist. Er macht Unruhe, Rauschzustände, Krämpfe, Durchfälle und Bewußtlosigkeit, seltener Erbrechen, das die andern Giftpilze alle bewirken, neben Durchfällen, Uebelkeit, Leibschmerzen, Durst, Schwindelgefühl, Herzklopfen, Ohnmacht und Krämpfen. Bis zur Ankunft des Arztes muß versucht werden durch reichliches Verabreichen von warmem Wasser oder durch Reizung des Rachens mit dem Finger Erbrechen und durch

Rizinusöl Darmentleerung zu erzielen. Reichliches Trinken von Wasser ist auch nach dem Erbrechen noch rätlich.

Die Vergiftungserscheinungen beginnen meist erst einige Stunden, beim Knollenblätterschwamm erst 8—40 Stunden nach dem Genuß. In dieser Zeit kann sich natürlich das Gift, hier ebenfalls Muskarin, im ganzen Körper verbreiten, was den Knollenblätterschwamm zu einem sehr gefährlichen Giftpilz macht. Er ist aber ganz besonders gefährlich dadurch, daß er mit dem eßbaren Champignon verwechselt werden kann. Doch gibt es Unterscheidungsmerkmale. Dieser Giftpilz ist in seiner Jugend mit einer Hülle umgeben, die bei weiterem Wachstum zerreißt und in kleinen Tupfen auf dem Hute sitzen und unten in Fäden hängen bleibt. Der Champignon hat diese Hülle nicht. Außerdem ist er in den Falten unter dem Hut rosarot bis braun gefärbt, der Knollenblätterschwamm weiß. Ein anderer giftiger Faltenpilz ist der Speiteufel. Er ist blutrot gefärbt und von scharf brennendem Geschmack.

Im Gegensatz zu den Falten- oder Blätterschwämmen, die Falten an der Unterseite des Hutes haben, ist das Fleisch unter dem Hut der Porenschwämme mit feinen Poren besät, den Mündungen zahlreicher Röhren. Unter diesen Porenschwämmen ist nur einer giftig, der Satanspilz, erkennbar daran, daß die weiße Bruchstelle des Hutes bald blauschwarz wird, während sie bei allen eßbaren Porenschwämmen weiß bleibt.

Von den fast in der Erde sitzenden Pilzen ist giftig der Kartoffelbovist, der sich von der unterirdischen Trüffel dadurch unterscheidet, daß er im Innern blauschwarz ist, während die Trüffel marmoriert aussieht. Es gilt dann noch als giftig der Giftreizker, ein Faltenpilz mit zottigfaserigem Hutrand, mit brennend schmeckendem Fleisch und einem weißen Milchsaft, der ihn vom eßbaren, mild und angenehm schmeckenden Reizker mit orange-farbenen Milchsaft unterscheidet.

Diese Pilze sind mit eßbaren zusammen- gestellt auf einer im Kaiserlichen Gesundheits- amt bearbeiteten Pilztafel, die einem ebenfalls dort bearbeiteten Pilzmerkblatt beigelegt ist. (Verlag von Julius Springer, Berlin N. Preis 10 Pf.) Sie können nur durch sach- verständige Betrachtung erkannt werden; all- gemeine Erkennungszeichen für Giftpilze gibt es nicht. Der silberne Löffel ist nicht imstande uns zu sagen, ob ihn giftige oder ungiftige Pilze geschwärzt haben. Die Schwärzung kommt durch Schwefelwasserstoff zustande, der sich bildet, wenn die Pilze verdorben sind. Also wenn die Giftpilze nicht verdorben sind, so können sie den Löffel ebensowenig schwär- zen, wie unverdorben eßbare Pilze.

Eine Hauptgefahr des Pilzgenusses liegt darin, daß auch die von Natur nicht giftigen Pilze giftig wirken können, wenn sie nicht richtig behandelt werden. Sie verderben sehr schnell und müssen bald nach dem Einsammeln zubereitet werden. Das Trocknen muß mög- lichst rasch am Ofen oder an der Sonne vor sich gehen. Die Pilze werden dabei auf eine Schnur gezogen. Weiche, wässerige und schlü- pfrige Pilze dürfen nicht in der Küche ver-

wandt werden. Bei den nur zuweilen giftigen Lorcheln und Morcheln kommt viel auf die Zubereitung an. Sie müssen in Salzwasser abgekocht und die Brühe muß weggegossen werden. Das Gift der Lorchel, die Hevella- säure, ist ein Haemoglobin lösendes Blutgift, das aber durch Abkochen mit Salzwasser unschädlich gemacht wird.

Durch Ausziehen mit verdünnter Essigsäure und etwas Kochsalz würde man auch aus den Giftpilzen das Gift entfernen können, aber es würde der Geruch und Geschmack mit ausgezogen, und ein doppelsehnenartiges Le- derzeug zurückbleiben. Sie kommen also auch verarbeitet nicht als Nahrungsmittel in Be- tracht. Aber man kann sie auch für den Fall zufälliger Beimengung zu eßbaren Pilzen nicht unschädlich machen, ohne die anderen zu schädigen, ja man kann diese heimtückischen Gifte dann nicht einmal durch ein allgemeines Prüfmittel erkennen. Wir bleiben angewiesen auf die „Augendiagnose“, d. h. auf die Diag- nose mit den Augen, die uns das Merkblatt erleichtern will, das darum in Pilzgegenden den Suchern empfohlen sei.

(„Der Gesundheitslehrer.“)

Billiges Verbandmaterial.

Die Nachfrage nach dem Verbandmaterial, das wir in der letzten Nummer des Roten Kreuzes offerierten, war so lebhaft, daß wir ihr nur zum kleinsten Teil entsprechen konnten. Schon nach drei Tagen war unser Vorrat von über 6000 Stück aller Sorten aufgebraucht; wir hätten zehnmal mehr abgeben sollen, kamen doch eine ganze Zahl von Vereinen mit Bestellungen von 6—12 Sortimenten auf einmal. Um möglichst vielen Vereinen und namentlich auch den weniger wohlhabenden entsprechen zu können, wurde von Anfang an grundsätzlich nur ein Paket an den gleichen Besteller abgegeben.

Wenn später nochmals eine solche Gelegenheit sich bieten sollte, werden wir nicht verfehlen, uns wieder einen möglichst großen Posten zu sichern und den erhältlichen Vorrat dann zunächst den Vereinen der romanischen Schweiz zur Verfügung stellen.

Bis auf weitere Anzeige können aus Mangel an Material keine Bestellungen mehr ausgeführt werden.

Bern, den 21. August 1913.

Zentralsekretariat des Schweiz. Roten Kreuzes.