

Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militär-sanitätsvereins und des Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 43 (1935)

Heft: 4

Buchbesprechung: Büchertisch - Bibliographie

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

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

cent environ — tantôt par intoxication, tantôt par la perte du sérum sanguin. L'épanchement de ce liquide provoque chez le malade une soif intense et un état d'agitation. On essaie quelquefois de sauver le malade en le faisant boire abondamment, mais cette mesure est trop souvent inopérante.

On emploie maintenant une solution d'acide tannique à 2 pour cent, à laquelle on ajoute un peu de sublimé comme désinfectant. Il est facile d'avoir chez soi un flacon de cette préparation. Elle existe aussi en poudre, que l'on délaie dans un peu d'eau au moment de s'en servir. On trempe une compresse dans ce liquide, puis on l'applique bien à plat sur la brûlure. Le bandage qui la maintient est as-

pergé à son tour pour que la compresse reste bien humide. Afin d'éviter que les draps ou le linge ne soient salis par l'acide tannique, il est recommandé d'isoler le pansement au moyen d'un tissu imperméable. Le membre blessé doit être maintenu immobile pour que l'acide tannique ait le temps de former une couche épaisse de tissus coagulés.

Dès son arrivée, le médecin enlèvera ce premier pansement, irriguera la brûlure avec une solution antiseptique, puis appliquera un second pansement à l'acide tannique. Cette irrigation est très utile, car elle empêche la plaie de s'infecter, mais il est préférable qu'elle soit faite par un médecin.

Schweizerischer Samariterbund - Alliance Suisse des Samaritains.

Mitteilungen des Verbandssekretariates — Communications du Secrétariat général.

Hilfslehrekurs in Davos.

Die Schlussprüfung wird am *Sonntag den 5. Mai 1935*, um 9 Uhr, stattfinden. Wir laden die Samariterfreunde, denen es möglich ist, nach Davos zu kommen, herzlich ein, diesem Anlass beizuwoh-

nen. Diejenigen, die am gemeinsamen Mittagessen (Preis Fr. 3.50 ohne Getränke) teilzunehmen wünschen, sind gebeten, sich spätestens bis Freitag den 3. Mai beim Verbandssekretariat anmelden zu wollen.

Büchertisch — Bibliographie.

Sœur Martha Schwander va publier prochainement un livre de souvenirs, vivant, vibrant et utile, sous le titre «**Dans la tourmente**», traduction française de M. Jaquet, consul de Suisse à Mulhouse, avec une préface du Dr Carle de Marval, secrétaire romand de la Croix Rouge suisse.

Sœur Martha Schwander était infirmière en Belgique lors de l'invasion. Elle raconte ce qu'elle a vu pendant les années terribles de la Grande Tourmente, alors qu'elle se vouait de tout son cœur et de toutes ses forces au soin des blessés et des mourants. Les misères incroyables dont elle

a été témoin, elle les dit simplement, sans chercher d'effets littéraires, mais ses pages n'en sont que plus belles et plus émouvantes.

«Nul récit,» écrit le Dr C. de Marval dans sa préface, «ne fait mieux toucher du doigt les horreurs de la guerre, n'inspire davantage le dégoût, l'aversion, la haine de la guerre. Et c'est pourquoi les pages de Sœur Martha Schwander sont bonnes à lire, sont utiles à méditer et ne peuvent que servir la cause de la Paix... 'Dans la tourmente' est beau par son horreur et surtout par sa charité, par le véritable esprit de Croix Rouge qui anime ses pages. Ce livre inté-

ressera tout le monde, surtout ceux qui ont le cœur à la bonne place et spécialement les médecins, le personnel infirmier, les samaritains et les membres de la Croix Rouge auxquels nous en recommandons chaleureusement la lecture.»

Nous ne pouvons que recommander à nos lecteurs cet ouvrage, actuellement en souscription à prix réduits.

E. Leshke, Nahrungsmittelvergiftungen.

(Die wichtigsten Vergiftungen. J. F. Lehmanns Verlag, München, 1933.)

Kartoffelvergiftung. Kartoffeln enthalten im allgemeinen nur sehr geringe Mengen (0,002 bis höchstens 0,01 %) Solanin. Jedoch können zuweilen unreife, neue Kartoffeln, ebenso wie alte, gekeimte Kartoffeln erheblich mehr Solanin enthalten, bis zu 0,06 %. In den Keimen kann der Solaningehalt bis auf 0,5 % steigen. Ein Gehalt über 0,02 % muss als gesundheitsschädlich angesehen werden. Die toxische Dosis für Solanin liegt bei etwa 0,3 g. Es würde also bei sehr starkem Solaningehalt von 0,06 % ein Pfund Kartoffeln genügen, um eine Vergiftung hervorzurufen. In der Tat sind gelegentlich Massenvergiftungen nach Kartoffelgenuss beobachtet worden, z. B. im August 1892 und im Juni 1893 bei Truppen im Elsass.

Die Vergifteten klagen über Kratzen und Brennen im Halse, Uebelkeit und Erbrechen. Man soll darum gekeimte Kartoffeln und ebenso Kartoffeln mit grünlicher Schale dick schälen und nicht etwa als Pellkartoffeln verwenden. Kartoffeln, die auch im Innern grünlich sind, sind zu verwerfen. Regelmässig sind Kopfschmerzen, Abgeschlagenheit, Uebelkeit, Erbrechen und mehr oder weniger heftiger Durchfall, ferner Koliken oder wenigstens Empfindlichkeit des Abdomens, häufig leichte Benommenheit, Schwindel und Temperatursteigerung bis 39° und darüber. Das Gesicht ist kongestioniert, die Lippen bläulich verfärbt. In einem Teil der Fälle besteht Ohrensausen, Sehstörungen, sogar Krämpfe. Unter 673 Erkrankten ist kein Todesfall vorgekommen.

Margarinevergiftung. Margarine kann ausnahmsweise Vergiftungserscheinungen hervorrufen. Die Krankheitserscheinungen bestanden in Uebelkeit, Magenschmerzen, Erbrechen, Durchfällen, allgemeiner Schwäche und Pulsverlangsamung. Die Vergiftungen sind nur leichte und erfordern keine besondere Behandlung. Als giftige Bestandteile werden in derartigen Fetten die Chaulmoograsäure und die Hydnokarpussäure erkannt.

Honigvergiftung. Die erste klassische Schilderung einer Honigvergiftung findet sich in Xenophons Anabasis. Auf dem Vormarsch nach Trapezunt fanden die Soldaten eine Menge Bienenstöcke. «Alle Soldaten, welche von dem Honig assen, verloren die Besinnung, bekamen Erbrechen und Durchfall, und keiner konnte mehr aufrecht stehen. Diejenigen, die nur wenig davon genossen hatten, glichen stark Betrunknen, diejenigen die viel genossen hatten, Wahnsinnigen, ja, einige von ihnen starben sogar; es lagen so viele da, als hätte eine Niederlage nach einer Schlacht stattgefunden, und die Mutlosigkeit war gross. Am folgenden Tag erhielten sie den Gebrauch ihres Verstandes wieder. Am dritten und vierten Tage standen sie auf wie von einer Vergiftung genesen.»

Auch Aristoteles, Strabo, Plinius und Dioscorides berichteten über giftigen Honig. Hamilton prüfte diese Angaben durch Untersuchung von Honig in Trapezunt selbst nach und bestätigte sie. Schon im Altertum kannte man eine ganze Reihe von Blüten, die giftigen Honig geben, z. B. Azalea pontica, Azalea indica, Kalmia latifolia, die Giftstoffe enthalten. Ebenso können giftige Substanzen von Blüten aus der Familie der Apocynaceae, Ericaceae und Ranunculaceae durch die Bienen in den Honig übergehen.

1905 sind in Neuseeland Vergiftungen und Todesfälle durch Honig vorgekommen, den die Bienen aus den Blüten einer Kressenart gesammelt haben, die einen Giftstoff enthielt. Die Krankheitserscheinungen sind gastrische und nervöse: Uebelkeit, Erbrechen, Durchfall, rauschartige Zustände und Erregungen bis zu epileptiformen Anfällen. Die Dauer der Erkrankung beträgt 1—3 Tage. In schweren Fällen kann der Tod innerhalb der ersten 24 Stunden eintreten.

Fischvergiftung. In Deutschland, Frankreich und Italien sind gelegentlich vereinzelte sowie Massenvergiftungen vorgekommen durch den Genuss des Rogens der Barbe (*Barbus fluviatilis*). Die Krankheitserscheinungen, die der Vergiftung den Namen Barbencholera eingetragen haben, bestehen in Uebelkeit, Erbrechen, Leibschmerzen und Durchfällen. Todesfälle sind nicht bekannt geworden. Der Barbenrogen ist am giftigsten während der Laichzeit vom März bis Mai. Deshalb wird in Italien der Verkauf von Barben in dieser Zeit verboten. Seitdem kommen derartige Vergiftungen nur noch selten vor.

Auch das Blut der Aale und Muränen ist giftig, weil es das Toxalbumin Ichthyotoxin enthält. Es entfaltet seine Giftigkeit nur

dann, wenn es durch Wunden in die Blutbahn gelangt. Nur in seltenen Fällen treten nach dem Genuss von grösseren Mengen von Aalblut Vergiftungserscheinungen ein. Durch den Genuss von giftigen Aalen und Zandern, welche aus den durch die Königsberger Abwässer verunreinigten Ufergebieten des Hauffs stammten und giftige Abfallprodukte enthalten, kann die Hauffkrankheit entstehen.

Ebenso sind Vergiftungen nach dem Genuss von Neunaugen Magenkatarrhe mit blutigen Durchfällen beobachtet worden, wenn diese Tiere nicht in der üblichen Art mit Salz abgerieben wurden, wodurch das giftige Hautsekret entfernt wird.

Muschelvergiftung. Vergiftungen nach Genuss von Muscheln, namentlich von Miesmuscheln, seltener Austern, kommen gelegentlich zur Beobachtung.

Die Vergifteten erkranken mit einem Gefühl des Zusammenschnürens im Halse, Erschwerung des Sprechens, Angst, Kältegefühl, Schweissausbruch, sowie sensiblen und motorischen Störungen in den Extremitäten in Form von Stechen, Brennen und Parästhesien, Schwäche und Steifheit. In den schwersten Fällen erfolgt der Tod bei vollem Bewusstsein innerhalb 1—5 Stunden.

Muscheln können dadurch giftig werden, dass sie aus dem Wasser Giftstoffe mit kurare- und atropinartiger Wirkung aufnehmen und aufspeichern. Daneben kommt auch die Bildung von giftigen Zersetzungsprodukten in abgestorbenen Muscheln in Frage.

Die Behandlung erfordert Magenspülung, Tierkohle, Abführmittel und gelegentlich Analeptica.

Die Nahrungsmittelvergiftungen durch Verunreinigung mit Bakterien der Paratyphusgruppe und Bakteriengifte Botulismus gehören in das Bereich der Infektionskrankheiten und kommen deshalb hier nicht zur Besprechung.

Du sollst es wissen. Eine Erzählung zur Geschlechterziehung der reifenden männlichen Jugend. Von Dr. Emanuel Riggensch. Brosch. in Umschlag mit Ganzbild Fr. 2.10. In Leinen gebunden Fr. 3.30. Gebr. Riggensch., Verlag, Basel

Der erfahrene Erzieher beschreitet hier einen neuen Weg. Er antwortet auf die vielen Fragen über das Geschlechtsleben, die den jungen Mann beschäftigen, mit einer lebendigen Erzählung, in der sich in bewegter Erlebnisfolge all die Geheimnisse um Werden und Sein lüften. Er entwirft eine klare Vorstellung über Zweck und Bestimmung der geheimsten Regungen der reifenden Jugend und weist hin auf den Segen guter Lebensführung, deckt aber auch die Gefahren auf, die Unkenntnis, Unvorsichtigkeit und Uebermut im Gefolge haben.

Es wird wohl den meisten Eltern und Erziehern kaum gegeben sein, den jungen Leuten diese lebenswichtigen Dinge erschöpfend aufzuklären. Das Büchlein wird ihnen diese schwere Pflicht leichter machen.

Pro memoria.

Es finden statt:

19. Mai: Delegiertenversammlung des *Schweiz. Krankenpflegebundes* in Olten.
 25./26. Mai: Delegiertenversammlung des *Schweiz. Roten Kreuzes* in Sierre-Siders.
 15./16. Juni: Abgeordnetenversammlung des *Schweiz. Samariterbundes* in Montreux.

Humor.

Zum Glück ...! Professor (einen Leichenbefund diktierend): Drei Wunden. Die erste war tödlich, aber die beiden anderen sind zum Glück nur ungefährlicher Natur!

Ehemann: Merkwürdig, wenn mir meine Frau ihr schweres Herz ausschüttet, werde ich um hundert Franken leichter.