

Der Fluch der Pharaonen

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **65 (1987)**

Heft 12

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936561>

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 Fluch der Pharaonen

DG. Als den «Tag aller Tage» beschrieb der britische Archäologe Howard Carter den 25. November 1922: nach sechs Jahren beharrlicher Suche stand er mit seinen Mitarbeitern und mit seinem Förderer Lord Carnavon vor der Tür, die zu der mehr als drei Jahrtausende alten Grabstätte des ägyptischen Königs Tutanchamun führte. Carter und seine Mitarbeiter durchstießen mit einer Eisenstange die steinerne Tür der Grabkammer; heisse Luft, die drei Jahrtausende lang nicht entweichen konnte, schoss ihnen ins Gesicht.

Die goldschimmernde Pracht des Königsgrabes übertraf alle Erwartungen der Archäologen. Sie hatten nicht nur gefunden, was sie suchten, sondern sahen ihre kühnsten Träume mehr als tausendfach erfüllt. Aber Lord Carnavon starb vier Monate später, anscheinend an einem infizierten Mückenstich. So entstand die Legende vom «Fluch der Pharaonen». Sie erschien wiederholt bestätigt, als im Laufe von wenigen Jahren mehrere an den Ausgrabungen beteiligte Archäologen an einer geheimnisvollen Krankheit starben. Wenn man die ewige Ruhe der Mumien stört — so konnte man es hören und lesen —, üben sie furchtbare Rache an den «Grabschändern». Die medizinische Wissenschaft konnte sich natürlich mit diesen abergläubischen Greuelmärchen nicht abfinden; aber es gelang ihr damals nicht, die Todesursachen der plötzlich und geheimnisvoll verstorbenen Archäologen einwandfrei zu klären.

Französische Wissenschaftler lieferten nun überzeugende Beweise für eine Lungeninfektion durch eingeatmete Pilze, die auf den zahlreichen und mannigfaltigen organischen Materialien der Grabkammer — Holz, Leder, Textilien, Öle, Harze usw. — einen ausgezeichneten Nährboden und in der dort herrschenden Feuchtigkeit ein geradezu ideales Klima gefunden hatten. Heute weiss man, dass solche Pilze bei manchen Menschen und unter bestimmten Umständen eine allergische Lungenkrankheit hervorrufen können, die rasch zum Tode führt.

Heute wären die bedauernswerten Archäologen wahrscheinlich mit Hilfe eines gegen Pilze wirksamen Antibiotikums zu retten.

Pharma Information N. Z. Z. 10. 12. 86



Kuhn Champignon AG Herisau: «Champignons Suisses». Über 40 Rezepte mit Champignons, mit farbigen Grossaufnahmen, Format A5, herausgegeben vom Verband schweizerischer Champignonszüchter, 9100 Herisau. Fr. 3.50

Von Fischsuppe, Canapés, Salat über Kalbsmedaillons, Leberschnitten, Pouletbrüstli und Fischspiessli zu Omelette, Kuchen Toast, Joghurt und Eintopf — dieses preiswerte Heft beinhaltet eine einladende Sammlung von Rezepten, denen eines gemeinsam ist: der Champignon. Als qualitätsmässig hochstehend, anpassungsfähig beim Kochen, überempfindlich bis er im Laden angelangt ist, schnell gerüstet und rasch gekocht, so wird er einführend vorgestellt; wichtige Informationen über neue Sorten und Haltbarkeit dürfen hier nicht fehlen. Die Rezepte, leicht ausführbar, jedoch raffiniert, preiswert, köstlich und erst noch gesund, lassen den Koch/die Köchin staunen über die reichen Verwendungsmöglichkeiten dieses Pilzes. Ob kalt oder warm, ob für einfache oder exquisite Menüs, aus Champignons lässt sich mit diesem nützlichen Führer stets ein herrliches Festessen zubereiten. Ein Kochbuch, das zum Blättern und Ausprobieren verführt, bietet sich hier sowohl Kochanfängern wie auch anspruchsvollen gastronomischen Spezialisten an.

Madeleine Roduner

(Nachwort der Redaktion: Im Gegensatz zu der im besprochenen Buch vertretenen Ansicht raten wir davon ab, Champignons roh zu verspeisen. Man vergleiche den in diesem Heft erschienenen Beitrag mit dem Titel «Ist der Genuss von rohen Pilzen ratsam?»)