Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 23 (1966)
Heft: 9

Artikel: Pilzvergiftungen
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-969419

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: 15.07.2025

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

dienen, nicht aber wir der Sache, wie dies bei der heutigen Fingernägelpflege der Fall ist. Wir dürfen uns dabei auch erinnern, dass Goethe einst treffend sagte: «Setz deinen Fuss auf ellenhohe Sokken, umgib dein Haupt mit Millionen Locken, du bleibst doch immer, wer du bist!» Tröstlich für alle, die ihre Hände für strenge Arbeitsleistung gebrauchen müssen, sind auch die zurechtweisenden Worte des Norweger Dichters Björnsterne Björnsen, denn er sagte: «Hast du in einer Gesellschaft gelebt, in der Arbeitshände eine Schande sind, dann hast du in einer schlechten Gesellschaft gelebt.» Beide Aussprüche werden uns in Zukunft helfen, unsere Hände mit ihren dienlichen Fingern und Fingernägeln zweckentsprechend zu pflegen und für ihre nutzreichen Dienste dankbar zu sein, indem wir sie zu allen guten Zwecken freudig gebrauchen.

Pilzvergiftungen

Neben dem Kräutersammeln ist das Pilzesuchen für den Naturfreund ein besonderer Genuss. Gut zubereitete Pilze, vor allem als Beigabe unter den Naturreis, ergeben eine wertvolle eiweissreiche und schmackhafte Speise. Wer jedoch Pilze sammeln will, sollte sich vorher sehr gute Kenntnisse darüber aneignen. Vorteilhaft ist es auch, wenn man beim Suchen ein Pilzbüchlein bei sich hat, denn das verschafft eine gute Gelegenheit, Pilze, die man noch nicht kennt, genau zu studieren, da man sie mit dem Bild und den Erklärungen vergleichen kann. Auf diese Weise kann man sich vergewissern, ob man einen giftigen oder ungiftigen Pilz vor sich hat. Dies ist sehr notwendig, um zu verhüten, dass man giftige Pilze geniesst, denn Pilzvergiftungen sind keineswegs harmlos. Wenn es dabei ganz schiefgeht, können sie sogar das Leben kosten. Ein besonders gefährlicher Pilz, den man leicht mit dem Champignon verwechseln kann, ist der Knollenblätterpilz (Amanita phalloides). 10—12 Stunden nach dem Essen dieses Pilzes stellen sich Übelkeit, Brechdurchfall und Koliken ein. Ähnlich wie bei der Cholera gibt es eine gewisse Koagulation, was Eindickung oder Austrocknung des Blutes bedeutet. Das hat Benommenheit zur Folge nebst Wadenkrämpfen und führt schliesslich zu einem Kollaps. Da die Leber die Giftwirkung nicht gänzlich aufzufangen vermag, entsteht in der Regel eine akute gelbe Leberatrophie, und wenn man da nicht sofort richtig eingreifen kann, tritt in über 30% solcher Fälle der Tod ein. Beim Gift des Knollenblätterpilzes kann man wie bei einigen Schlangengiften von einem Blutgift sprechen, während das Gift des Fliegenpilzes seinen Symptomen entsprechend eher ein Nervengift ist. Da die beiden erwähnten Pilze zu den gefährlichsten gehören, ist es nicht nötig, alle Gifterscheinungen der verschiedenen Giftpilze zu besprechen.

Die Behandlung

Im allgemeinen bleibt sich die Behandlung bei Pilzvergiftungen gleich. Zu Urgrossmutters Zeiten hat man immer ein neues, sauberes Silberstück, gewöhnlich einen neuen Franken, den kochenden Pilzen beigefügt. Wurde dieser nun schwarz, dann durfte man die Pilze nicht essen, wohl aber, wenn er sich gleich blieb. Dieser Test ist leicht und überall anwendbar. Auch silbernes Besteck kann den gleichen Dienst leisten.

Bei Pilzvergiftungen entleert man immer zuerst den Magen. Wer keine Möglichkeit hat, ihn auspumpen zu lassen, steckt den Finger so lange tief in den Hals, bis ein Brechreiz ausgelöst wird, wodurch sich der Magen seines Inhaltes entledigen kann. Dies hat so schnell als möglich zu geschehen, denn je eher, desto besser. — Nun kocht man schnell Eichenrinde in Milch ab, und nachdem man dies getrunken hat, nimmt man noch Holzasche und Holzkohle ein. Zudem sollte man jede Viertelstunde Lachesis D 8—D 10 und Belladonna D 3 oder D 4 im Wechsel ein-

geben. Auch Lehm kann man verabreichen, da dieser das Gift genauso wie die Holzasche und die Holzkohle aufsaugt und zum Teil neutralisiert.
Nachdem man diese ersten Hilfeleistungen durchgeführt hat, nimmt man später noch Kreislaufmittel ein, so das Hyperisan und Urticalcin in vierfacher Dosis. Als letztes folgt noch ein gutes Lebermittel, das wir im Boldocynara finden. Es ist indes notwendig, dass man auf jeden Fall nach den ersten Massnahmen, die man getroffen hat, sofort einen guten Arzt benachrichtigt oder ihn aufsucht, wenn dies dem Patienten noch möglich ist. Da es sehr gefährlich ist, Pilzvergiftungen leichtzunehmen, betonen wir mit Nachdruck, doch mit der Behandlung sofort zu beginnen, sobald man den Irrtum in der Wahl der Pilze festgestellt hat. Um sich Schwierigkeiten zu ersparen, sollte beim Pilzesuchen stets mit der grössten Vorsicht vorgegangen werden. Auch ein guter Pilzkenner sollte immer ganz sicher sein, dass er nur essbare Pilze gesammelt hat. In Zweifelsfällen sollte man es nie darauf ankommen lassen, denn man könnte diese unbesorgte Nachlässigkeit teuer bezahlen müssen.

Gesunde Ernährung in Frankreich

Es gibt geläufige Redensarten, die darauf hinweisen, dass man schon früher in Frankreich gewohnt war, das Essen zu einem kulinarischen Feste werden zu lassen. Wenn man bedenkt, wie lange es braucht, bis uns die Natur die köstlichen, gesunden Gaben zur Erhaltung unseres Lebens hat heranwachsen lassen, ist es begreiflich, dass wir sie entsprechend unserer Dankbarkeit auch sorgfältig und äusserst verständnisvoll zubereiten. Ebenso zeugt es von weit dankbarerer Wertschätzung, wenn wir ein solches Mahl mit festlicher Freude geniessen, statt es nur mit gedankenloser Eile herunterzuschlingen. So ist es denn vernünftig, die Einstellung des Franzosen in der Hinsicht und auch vom gesundheitlichen Standpunkt aus etwas nachzuahmen, kann doch in Europa die französische Ernährung den Anspruch erheben, am reichhaltigsten zu sein. Der Franzose ist nicht auf eine einseitige, sondern auf eine gemischte Nahrung eingestellt. Er liebt nicht nur Fleisch, sondern auch Gemüse und Salate. Ferner lässt er es an feinen Käsen, vor allem an Weichkäsen nicht fehlen. Die gute, französische Küche verwendet zudem viel Gewürze und weniger Salz, was ich seinerzeit bei Escofier, dem sogenannten König der Köche, kennengelernt habe. An einem seiner Kurse betonte dieser kleine, geschickte Mann immer wieder, dass man würzen, nicht nur salzen sollte. Das bedeutet jedoch nicht, dass die Würze hervorstechen dürfte, denn ihr Zweck und ihre Aufgabe ist nur, den Geschmack abzurunden und die Nahrung zu bereichern. Natürlich hat dieser kluge Künstler der kulinarischen Wissenschaft damals schon festgestellt, dass man kein Gemüse abbrühen darf, weil die oft an die Geschmacksstoffe gebundenen Vitamine und Nährsalze dadurch verloren gingen. Als typischer Franzose betonte Escofier auch stets, dass man von keiner Nahrung viel essen sollte, weil die Zusammenstellung der Mahlzeiten vielseitig sein müsse, um alle wertvollen Stoffe enthalten zu können. Man war also bei ihm nicht genötigt, den Bauch einseitig mit Suppe, Fleisch und Teigwaren zu füllen, da diese einseitige Ernährung bloss dicke Bäuche mit Avitaminosen verschafft.

Behebung offensichtlicher Nachteile

Was beim Franzosen nun aber nicht auf die Liste gesunder Ernährungsansichten gesetzt werden kann, das ist die Brot- und allgemeine Getreidefrage, denn es ist in Frankreich sehr schwer, Vollkornprodukte einzuführen. Beliebt sind vor allem die bekannten, knusperigen Pariser Stangenbrote, die dem verwöhnten Gaumen trefflich munden. Leider habe ich mich oftmals vergebens darum bemüht,