Besondere Wirkung nach dem Genuß der Sprotten;

vom

Hofapotheker Krüger in Rostock,
Vicedirektor des Vereins.

Diesen Herbst genoß ich einst eine Portion Sprotten. Diese kleinen geräucherten Fischchen, die den geräucherten Häringen *) nicht unähnlich sehen, aber weit kleiner als diese sind, sind ausnehmend fett und schmecken delicat. Einige Stunden nach dem Genuß bekam ich Kopfweh, unaussprechliche Trockne im Munde und heftige kolikartige Bauchschmerzen. Ich dachte sogleich an das vielbesprochene Wurstgift und trank eine Masse warmen Kamillenthee mit vielem Zucker, Eiweiß u. dergl. Nachdem ich eine ungewöhnlich starke Stuhlausleerung gehabt hatte, die sehr schmerzlich war, schwanden die frühern Symptome. Ich nehme hieraus ab, daß das Fett der Sprotten eben so geneigt ist, durch Räucherung eine Veränderung zu erleiden, wie das Schweinesfett, und daß sich hierbei eben so giftig wirkende Stoffe bilden. Interessant würde es jedoch seyn, die Art und Weise der Räucherung in Hollstein an Ort und Stelle näher zu

*) Die Sprotte, *Clupea sprattus*, gehört zur Gattung des Häringes, ist ohngefähr 5'' lang, lebt in der Tiefe der Nordsee und der Ostsee, kömmt aber im Herbst in unzähliger Menge an die Küsten von Hollstein, Schweden, Norwegen, Holland, Frankreich. Dieser Fisch wird frisch gebraten oder eingesalzen, oder geräuchert zu Butterbrod und Wein verzehrt, hält sich aber nicht so gut wie Sardellen. Nach neuern Erfahrungen soll das Giftige des Wurstgiftes in einem brenzlichen Oele liegen, was sich eben so durch Fäulniß und Verderbniß als durch trockne Destillation oder zu starke Hitze bildet. Wr.

beobachten, und wenn sie, wie auch hier im Lande oftmal gebräuchlich ist, mit Torf geschiebt, den Torf ebenfalls zu prüfen, ob dieser Rauch vielleicht giftig wirkende Stoffe mit sich führe. Unser gelehrter Pfaff würde uns hierüber vielleicht belehren können.

Meloe proscarabaeus.

Blot bemerkt (in den Mem. de la Soc. Linnéenne de Calvados I.), daß das Gift der Hymenopteren für eines der stärksten in der Natur zu nehmen sey. Die Landleute in der Normandie gebrauchen die gepülverte *Meloe proscarabaeus* mit Fett vermischt als Salbe gegen Flechten.

Notiz über indianische Vogelnester.

Obwohl im ganzen Indischen Archipel die eßbaren Nester der Salangan-Schwalben gefunden werden, so sind doch am reichsten daran die Inseln, welche der Küste Tavoy, im Königreich Siam, gegenüber liegen. Am häufigsten werden sie im Januar gesammelt, weil sie dann am vollkommensten sind, aber auch im December und Februar. Da die Nester meist an Abhängen und in oft labyrinthisch verschlungenen Gängen und Höhlen der Felsen sich finden, so ist das Einsammeln nicht ohne Gefahr, wogegen die Sammler, die häufig an dünnen Stricken und an leichten aus Rohr geflochten Leitern an den Felsenwänden sich herablassen müssen, durch den Genuß des Urack und Opiums sich zu stärken suchen. Die jährliche Ausbeute hängt sehr von der Geschicklichkeit des Einsammlers ab, indem er sich bemüht, die Schwalben von den kaum fertigen Nestern zu vertreiben,