keiten vorkommen können, wird den Gegenstand einer späteren Mittheilung bilden.

Das Aufsuchen und die quantitative Bestimmung sehr kleiner Mengen Harnstoff in Brunnenwässern, in welche Kloakenwässer muthmasslich gelangt sind, ist mit obigem Papiere leicht auszuführen. Bekommt man direct keine Reaction, so muss man ein oder mehrere Liter vorher weit einengen, bei welcher Operation der Harnstoff kaum eine Veränderung erleidet. (*Repert. de Pharmacie. Journ. de Médic. de Bruxelles. Febr. 1874, p. 153.*)

Giftiges Vanille-Eis.

Von A. Hirschberg, Sondershausen.

Seit einigen Jahren häufen sich die Fälle, in denen nach dem Genuss von Vanille-Eis mehr oder weniger bedeutende Krankheitserscheinungen vorkommen, welche auf Vergiftung schliessen lassen, ohne dass es bisher gelungen, eine solche nachzuweisen. Der erste Fall dieser Art ereignete sich vor 30 Jahren in Altona, wo nach dem Genuss solchen Eises eine Tischgesellschaft zum Theil fast lebensgefährlich erkrankte. Es ward damals ohne Erfolg scharf analysirt und inquirirt und das einzige positive Ergebniss war, dass das Geschäft des betr. Conditors sehr geschädigt wurde und es langer Zeit bedurfte, bevor er das verlorne Vertrauen wiedergewann. Professor Schroff in Wien hat einmal die Vermuthung ausgesprochen, dass die giftigen Eigenschaften solchen Eises von dem in gewissen Vanille-Sorten enthaltenen scharfen Harze oder Balsam herrühren dürften, aber diese Vermuthung ist, wie es scheint, durch Thatfachen nicht bestätigt worden und auch die seit 30 Jahren so sehr vorgeschrittene Kunst und Wissenschaft der Analyse hat das verborgene Gift ans Licht zu ziehen nicht vermocht.

Vielleicht dürfte die Annahme, dass man diesem Gifte weniger auf chemischem und physiologischem, als auf botanischem oder mikroskopischem Wege nachzuspüren habe, nicht

ungerechtfertigt erscheinen, wenn man in Betracht zieht, dass das aus Milch, Zucker und Eiweiss bestehende, dem Gefrieren auszusetzende Gemisch, besonders in der feuchtwarmen Luft der Arbeitslokale mancher Conditoreien alle Bedingungen zu der Entwicklung und dem Wachsen von Organismen bietet, welche das Verderben resp. die Fäulnisse dieses Gemisches bedingen können, ohne dass sofort eine sichtbare oder durch chemische Reagentien erkennbare Veränderung desselben eingetreten sein muss. Je mehr eine solche Veränderung Platz gegriffen, um desto energischer können und werden möglicher Weise die pathologischen Erscheinungen auftreten.

Mossler studirte das Eindringen von Pilzkeimen in die Eier durch die unverletzte Schale derselben, wo sie wahrscheinlich erst Fäulnissfermente entwickeln, Henning, Donders, v. Hessling, H. Hoffmann, Montagne, Panceri und v. Wittich haben über denselben Gegenstand Untersuchungen veröffentlicht. (*Zürn, die pflanzlichen Parasiten. Weimar 1874*).

v. Hessling sagt in seiner Arbeit über den Pilz der Milch, „Milch, wenn sie bei hoher äusserer Temperatur (im Sommer) 15 — 24 Stunden, im Winter 2 — 3 Tage gestanden, lässt in den oberen Rahmschichten Vibrionen und Pilzsporen erkennen. Butter und Käse (Sauermilchkäse) haben üppig diese Pilze. Die mancherlei Verdauungsbeschwerden der kleinen, namentlich künstlich aufgefütterten Kinder, welche gewöhnlich abnormen Indigesta zugeschrieben werden, mögen mit der Gegenwart dieser Pilze in Zusammenhang stehen; es sei nur jener grünen dünnflüssigen, nach Fettsäuren riechenden, sauer reagirenden Stühle gedacht, welche die Gegend des Afters und der Genitalien erodiren und die Kinder so rasch dem Verfall entgegenführen.“ (A. a. O.)

Professor F. Cohn in Breslau hat bestätigt, dass ganz besonders das Wasser, fast in allen Fällen, es sei denn frisch destillirt, Bacterien enthält, und hiernach die Klarheit eines Wassers nicht immer als Zeichen seiner Salubrität anzusprechen sei. Sind aber die Bacterien als die ersten und alleinigen Erreger der

Fäulniss anzusprechen, was durch die Cohn'schen Untersuchungen kaum noch bezweifelt werden dürfte, so ist ferner in dem Wasser, abgesehen davon, dass jede Luft von Pilzkeimen erfüllt ist, ein fernerres Moment zur Einleitung der Veränderung des Crèmes gegeben, welches, da die Bacterien sich ebensowohl mit dem Wasserdunst unzersetzt verflüchtigen, als sie der Frostkälte widerstehen, auch durch das Gefrieren des Crèmes nicht unwirksam gemacht wird.

Nachschrift. In Nr. 10 der Berliner Klinischen Wochenschrift vom 10. März d. J. berichtet Dr. L. Rosenthal über mehrere im August und September v. J. zu Berlin vorgekommene Vergiftungsfälle durch Vanille-Eis. Der in der Berl. med. Gesellschaft gehaltene Vortrag desselben constatirt, dass die auf Veranlassung des Polizeipräsidiiums von Herrn Dr. Schädler vorgenommene chemische Untersuchung ergeben habe, dass die bisher gangbarste und plausibelste Hypothese, nach welcher diese Vergiftung auf eine Cardalvergiftung zurückzuführen sei, unhaltbar ist, Versuche, welche Verf. mit Herrn Dr. Schädler an Hunden und Katzen angestellt, gaben ein negatives Resultat. Erläuternd sei hinzugefügt, dass in Columbien, nach Schroff, die Vanille-Schalen mit dem fetten Oel von *Anacardium occidentale* bestrichen und an der Sonne getrocknet werden, allein eine Thatsache, welche aber nirgends bestätigt wird. Da nun weder die die Schoten bedeckenden Krystalle, in dem vorliegenden Falle war die Vanille krystallfrei, noch viel weniger die zu Aromatisirung derselben, mitunter dienenden Storax und Perubalsam giftige Eigenschaften besitzen, auch nicht feststeht, ob die unreifen Schoten, welche nach Henkel und Flückiger, nachdem ihnen im Ursprungslande durch besondere Behandlung das Ansehen der reifen gegeben werden, in den Handel kommen sollen, diese Eigenschaften besitzen, so begnügt Dr. Rosenthal sich, die Aufmerksamkeit auf diesen letzten Punkt hinzulenken. Der Vortrag fasst Alles zusammen, was über diesen Gegenstand seit 30 Jahren

geschrieben worden, aber keines der angeführten Citate reicht aus, um die Cholera-artigen Erscheinungen genügend zu erklären, welche der Verf. in vorliegendem Falle beobachtet hat. Die Kranken sind übrigens genesen.

Der Marquart'sche Vegetabilische Haarbalsam,

gekennzeichnet von G. C. Wittstein.

Dieses Präparat ist, laut Angabe des Herrn A. Marquart in Leipzig, das vorzüglichste, sicherste und bis jetzt einzige Mittel, jeden grauen Haaren die ursprüngliche Farbe wiederzugeben, die Kopfhaut zu stärken, zu reinigen und sich das Haar für die Lebenszeit zu erhalten. Es enthält weder Beize noch andere Schärfen, ist daher vollständig unschädlich.

Zur Würdigung dieser Anpreisung möge das Nachfolgende dienen.

Der sog. Haarbalsam befindet sich in flachen vierkantigen weissen Flaschen, welche 90 g. davon enthalten, und stellt eine graugelb-trübe Flüssigkeit dar, aus welcher sich in der Ruhe ein graugelber pulveriger Satz ablagert, während darüber eine wasserhelle Flüssigkeit steht.

Der graugelbe Absatz aus einer solchen Flasche wog nach dem Trocknen 1,812 g. und bestand aus Schwefel mit einer geringen Menge Schwefelblei.

Die wasserhelle Flüssigkeit roch lavendelartig und schwach weingeistig, schmeckte süsslich zusammenziehend aromatisch, und reagirte schwach sauer. Als Bestandtheile derselben ergaben sich: Bleizucker und Glycerin, aufgelöst in Lavendel-Spiritus.

Zur quantitativen Bestimmung des Bleizuckers und Glycerins wurden 10 g. der Flüssigkeit mit verdünnter Schwefelsäure gefällt. Der dadurch entstandene weisse Niederschlag von schwefelsaurem Bleioxyd betrug nach dem Waschen, Trocknen und Glühen 0,125 g., welche 0,156 g. krystallisirtem essigsaurem Bleioxyd entsprechen.