

Werth und ihre Bedeutung für die höchsten Interessen der Menschheit bethätigt *).

Beitrag zur Erklärung der Giftigkeit mancher Käse ;

von

Carl Stickel,
Apotheker in Kaltennordheim.

Im Septemberhefte dieses Archivs, Jahrg. 1853, ist nach der Untersuchung von Robert Brandes eine Abhandlung von Wackenroder über schädlichen Käse geliefert worden. Die Ursache aber, wie dieses Gift sich bildet und was der Landwirth zu thun hat, um die Bildung desselben zu verhindern, ist eben sowohl noch eine Hypothese, als die Bildung des in demselben Hefte von Wackenroder nach Schlossberger's Abhandlung besprochenen Wurstgiftes.

Nachstehender Fall kann möglicher Weise zu einer Erklärung dienen

Im April v. J. erkrankten drei Personen in einem unserer Amtsorte in Folge von Käsegenuss. Heftiges Leibweh, Neigung zum Erbrechen und Durchfall traten ein. Ein in der Nachbarschaft wohnender, sehr robuster Mann nahm die Sache von der lächerlichen Seite, ass einen halben Käse derselben Art und wurde eben so krank wie die übrigen Patienten. Man glaubte, die Käse wären absichtlich vergiftet. Ich untersuchte deshalb den Käse gerade so, wie in der citirten Abhandlung angegeben ist. Giftige Metalle fanden sich nicht vor.

Auf weiteres Befragen erzählte mir der Ueberbringer Folgendes, was ich wortgetreu mittheile:

„Meine Frau hat weder in einem kupfernen Gefässe,

*) Die vorstehende Abhandlung dürfte in ihrer Ausführlichkeit der schwurgerichtlichen Verhandlungen ihrer Neuheit wegen unsern geehrten Lesern willkommen sein. Die Red.

noch in einem neuen irdenen (bleiglasurhaltigen) Topfe die Käse bereitet. Aber in der Regel hat sie die Käsematte alsbald mit Salz und Kümmel (*Sem. Carvi*) vermischt. Dieses Mal aber hat dieselbe die Matte ohne Salz viele Tage liegen lassen und da ist wohl die Matte faul geworden. Wenn gleich Salz dazu gekommen wäre, so würden die Käse nicht giftig geworden sein «

Aus dieser einfachen Mittheilung geht wohl hervor, dass das Kochsalz ein Mittel ist, die schädliche Wirkung animalischer Stoffe zu verhindern, und man kann daher nicht beistimmen, wenn Schlossberger (*s. oben erwähntes Heft des Archivs, pag. 333*) sagt: »Weder Gewürze noch Kochsalz verhindern den Eintritt der Entmischung (der Würste).« Aus der von Wackenroder beigefügten Anmerkung zu diesem Ausspruche Schlossberger's geht auch hervor, dass schon vor mehreren Jahren von der Königl. Preuss. Regierung zu Potsdam ein grosses Gewicht gelegt wurde auf den gehörigen Zusatz von Salz zu dem Käse.

Zusatz. Ich kann mich allerdings nicht der Meinung derjenigen anschliessen, denen das Wurst- und Käsegift identisch zu sein scheint. Zur näheren Aufklärung dieses für das Volkswohl wichtigen Gegenstandes wäre es sehr wichtig, genaue Nachrichten über die wahrscheinlich nicht selten vorkommenden Vergiftungen durch Käse zu sammeln. Für die Mittheilung derselben würden wir sehr dankbar sein, möchten aber zugleich bitten, eine kurze Beschreibung der Käse beizufügen und wenn zulässig auch die Resultate der chemischen Untersuchung derselben.

H Wr.
