die Magenwand, später durch die Nieren. 3 Stunden nach der Injektion wurden im Magen 20% und in den Nieren nur 10% gefunden. Nach 16 Stunden waren die Mengen in Magen und Harnblase gleich. Im Magen ausgeschiedenes Morphin gelangt in den Darm, wird dort teils resorbiert, teils mit den Faeces ausgeschieden. Bei chronischem Morphinismus tritt dagegen allmählich Zerstörung ein, worauf die Toleranzsteigerung des Organismus zurückzuführen ist. Der Muskelgehalt steigt an, die Eingeweideorgane werden fast frei, der Blutgehalt ist größer als bei akutem Morphinismus. Der Körper erwirbt die Fähigkeit, Morphin zu zerstören, schneller auszuschcheiden und im Muskelgewebe zu speichern. Für den chemischen Nachweis geringer Mengen Morphins bewährte sich die Ausschüttelung des Alkaloids mit verschiedenen Lösungsmitteln bei $p_H = 8,3$ bis 8,5 nach vorheriger Eiweißverdauung durch Papain bei 85°. *Glusckke.*°°

Raven, H. M.: Death from quinine poisoning. (Tod durch Chininvergiftung.) Brit. med. journ. Nr. 3470, S. 59. 1927.

50jährige Frau nimmt versehentlich, um einzuschlafen, eine große Menge Chinintabletten (48 Tabletten zu 5 g Chininbisulfat) während der Nacht und stirbt im Kollaps bei der Magenspülung. Bei der Sektion keine Zeichen einer organischen Erkrankung. Die tödliche Dosis war also 240 g Chinin, die innerhalb weniger Stunden genommen worden war.

G. Strassmann (Breslau).

Cleyndert jr., P. C.: Käsevergiftung. (*Van Itersen ziekenh., Gouda.*) Nederlandsch tijdschr. v. geneesk. Jg. 71, 2. Hälfte, Nr. 13, S. 1309—1312. 1927. (Holländisch.)

4 Personen haben von demselben Käse gegessen und werden 2 Stunden später ins Krankenhaus eingeliefert: machen den Eindruck schwer krank zu sein, Durchfall, Erbrechen, sehr schneller, kaum fühlbarer Puls, Blässe und weite, auf Lichteinfall nur schwach reagierende Pupillen. Spontane Heilung im Verlauf von 2—4 Tagen. Der Käse rief bei Mäusen die typischen, tödlich verlaufenden Erscheinungen der „Käsevergiftung“ hervor. Die Organismen welche sich im Käse infolge abnormaler Reifungsprozesse (geringe Entwicklung der normalen Milchsäurebilder) instand halten können, sind jedoch noch nicht näher bekannt. Im vorliegenden Falle war unter dem Vieh keine Maul- und Klauenseuche, und der Käse war 3 Monate alt.

Lamers (Herzogenbusch).

Smith, A. H. D.: Fatal case of food poisoning, with delayed nervous symptoms. (Ein Fall tödlicher Fleischvergiftung mit spät auftretenden Nervenerscheinungen.) Lancet Bd. 213, Nr. 6, S. 276. 1927.

Ein 53jähriger Arbeiter erkrankte etwa 1 Tag nach dem Genuß einer Kalbfleisch-Schinken-pastete zunächst, wie mehrere andere Personen, welche von der Pastete gegessen hatten, unter gastroenteritischen Erscheinungen, zeigte aber erst am 5. Tage schwere nervöse Erscheinungen: Diplopie, Delirium, Konvulsionen, Stupor, Atemnot und starb am 7. Tag nach dem Fleischgenusse. Smith hebt das späte Auftreten der nervösen Symptome als besonders auffällig hervor. Merkwürdig erscheint ihm auch die Erkrankung der Frau, welche gar nicht von dem Fleische gegessen hatte.

Gerichtlich-medizinisch hervorhebenswert scheint mir das verschiedene Verhalten verschiedener Personen gegenüber derselben Schädlichkeit, wie es ja in ähnlichen Fällen immer wieder beschrieben wird.

Kalmus (Prag).

Grüttner, Felix: Die Fleischvergiftung in Schnarsleben im November 1926. (*Bakteriol. Untersuch.-Amt, städt. Schlachthof, Quedlinburg.*) Zeitschr. f. Fleisch- u. Milchhyg. Jg. 37, H. 19, S. 327—331. 1927.

Ausführliche Schilderung der Fleischvergiftung in Schnarsleben (Bezirk Magdeburg) im November 1926, bei der 94 Personen nach Genuß von rohem Schweinehackfleisch erkrankt waren. Die Untersuchung ergab, daß Fleisch eines verendeten Tieres mitverwendet worden war. Im Fleisch wurde der Bac. supestifer gefunden, außerdem reichlich Colibakterien und Fäulniskeime. Im Blut oder Stuhl der Erkrankten konnte der Bac. supestifer nicht nachgewiesen werden, er trat auch gegenüber den anderen Keimen im Fleisch stark zurück; deshalb konnte er als alleiniger Erreger dieser Fleischvergiftung nicht angesehen werden, es mußte vielmehr der reiche Bakteriengehalt mit seinen verschiedenen Fäulniskeimen als Ursache der Erkrankung angesehen werden.

Pieper (Berlin).°°

Kufferath, H.: Note sur une intoxication alimentaire provoquée par le Streptobacterium foetidum Jacqué et Masay. (Bemerkung über eine Nahrungsmittelvergiftung,