

# Blutgifte als Kropfnoxe

Autor(en): **Stiner, Otto**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **24 (1933)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983822>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

3. Die Vermutung, dass sich bei der in gezuckertem Wein stattfindenden, natürlichen Inversion ähnlich wie bei der künstlichen Inversion Oxymethylfurfurol in nachweisbaren Mengen bilden könnte, ist durch die angestellten Versuche nicht bestätigt worden, weshalb eine Unterscheidung von gezuckertem und ungezuckertem Wein mittelst der Reaktion *Fiehe* nicht gelingt.
4. Es wurden verschiedene Weine und Weinessige auf den Gehalt an 2·3-Butylenglykol untersucht und die zahlenmässigen Werte hiefür angegeben. In gezuckerten Weinen scheint nach den bisherigen Versuchen der Gehalt an 2·3-Butylenglykol höher zu sein als in ungezuckerten Weinen von ungefähr derselben Herkunft und desselben Jahrganges, was vielleicht, zusammen mit der qualitativen und allenfalls quantitativen Untersuchung noch weiterer Zwischen- und Nebenprodukte der alkoholischen Gärung, ein weiteres Beurteilungsmoment zur Unterscheidung von gezuckerten und ungezuckerten Weinen abgeben könnte und vielleicht auch die Erkennung gespriteter Weine erlaubt.

### Blutgifte als Kropfnoxe.

Von Dr. OTTO STINER.

Aus dem hygienisch-bakteriologischen Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, Bern.

Vor einiger Zeit kam aus Amerika (Chesney, Clawson und Webster) die Nachricht, dass eine neue Entstehungsart des Kropfes gefunden worden sei, nämlich dass «Cabbage», unser Kabis (Weisskohl, *Brassica oleracea* var. *capitata*) beim Kaninchen, wenn er als Hauptnahrung gegeben werde, Kropf verursache. Die Mitteilung wurde von anerkannten Kropfforschern wie Marine und McCarrison bestätigt, und diese Autoren nehmen als sicher an, dass im Weisskohl ein Kropfagens vorhanden ist, von dem man zu wissen glaubt, dass es in Wasser unlöslich, hitzeresistent ist und beim Trocknen zerstört wird; seine kropferzeugende Wirkung soll neutralisiert werden durch gleichzeitige Verabreichung von Jod.

Die Versuche mit Weisskohl waren am Kaninchen ausgeführt worden, einem Tier, das bisher zu Kropfexperimenten wenig herangezogen wurde, weil es sich im allgemeinen gegenüber chronischen Schädigungen geringeren Grades, wie sie als Ursache des Kropfes beim Menschen praktisch in Frage kommen, ziemlich indifferent verhält. Dass der Weisskohl auch noch bei andern Tieren Kropf erzeuge, davon war meines Wissens bis jetzt nicht die Rede. In meinen Versuchen an Meerschweinchen über die Entstehung des Kropfes infolge Vitaminmangels hatte ich Serien von Kontrolltieren mit Weisskohl gefüttert und dabei wohl gelegentlich auffällige Hyperaemie der Schilddrüse, aber nur ganz ausnahmsweise merkbare Vergrösserungen derselben beobachten können.

Angesichts des Einflusses vitaminarmer Nahrung auf die Entstehung von Schilddrüsenveränderungen, dessen Nachweis meine Versuche galten, konnte ich auch nicht annehmen, dass ein so vitaminreiches Nahrungsmittel wie der

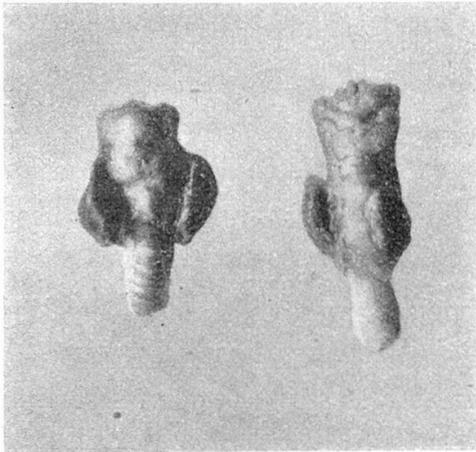


Abb. 1. Normale Schilddrüsen. Die Drüse links stammt von einem Tier, das zwei Stunden nach der Nahrungsaufnahme obduziert wurde (Verdauungshyperämie).

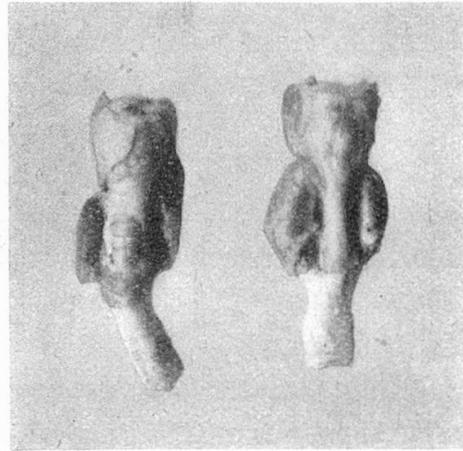


Abb. 2. Schilddrüsen nach Kabisfütterung ohne Vorbereitung.

Weisskohl als Ursache des Kropfes anzusehen sei. Sichere Vergrößerungen hatte ich nur bei längerer Dauer der Vitaminentziehung beobachten können, die grössten bei pasteurisierter und bestrahlter Milch (Dauerpasteurisierung bei 60—63°).

Eine Wiederholung der Versuche mit Weisskohl unter etwas geänderten Bedingungen zeigte, dass auch die Meerschweinchenschilddrüse auf die in diesem enthaltene Kropfnoxe reagiert. Das Meerschweinchen ist bekanntlich sehr empfindlich gegen den Mangel an Vitamin C und erkrankt bei Entziehung dieses Vitamins schon nach 8—10 Tagen an Skorbut, der in ca. 3 Wochen zum Tode führt. Die ersten Organe, die im Verlaufe dieser Krankheit pathologische Veränderungen aufweisen, sind die Zähne und die Schilddrüse. Heilt man durch Verabreichung vitaminreicher Nahrung oder durch Vitaminpräparate das Tier, so finden sich im allgemeinen nach verhältnismässig kurzer Zeit keine mikroskopisch nachweisbaren Zeichen der durch den Vitaminmangel verursachten Schädigungen mehr; nicht so bei der Fütterung mit dem doch ebenfalls vitaminreichen Kabis.

Wie aus der nachstehenden Abbildung zu sehen ist, hat die Weisskohl-Kropfnoxe, wenn sie auch, wahrscheinlich wegen der mit ihr zugleich aufgenommenen Vitamine, die gesunde Schilddrüse des Versuchstieres nicht beeinflussen konnte, jedenfalls auf die skorbutisch erkrankte Drüse ihre schädigende Wirkung ausgeübt.

Es muss immerhin bemerkt werden, dass, im Gegensatz zu anderen Versuchen, auf die später die Rede kommen wird, nicht alle Tiere bei der Autopsie derartige Vergrößerungen aufwiesen. Auffällig war aber, dass die Vergrößerung fast stets am ausgesprochensten den Isthmus

befraf, der beim normalen Organ gewöhnlich als blasser, schmaler Streifen, oft fast unsichtbar, flach auf der Trachea aufliegt und selten eine direkte

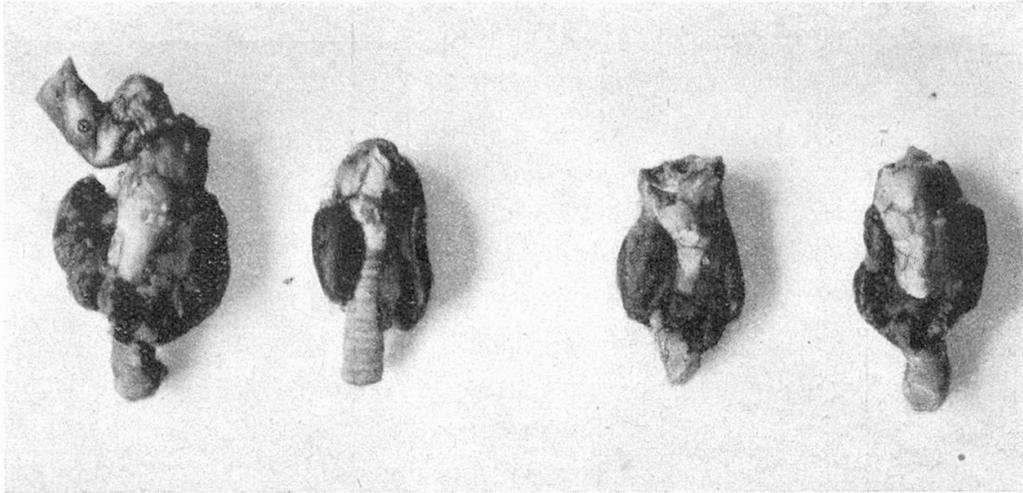


Abb. 3. Schilddrüsen nach Kabisfütterung, von Tieren, die eine Zeitlang vitaminfreie Nahrung bekommen hatten.

Verbindung mit den Seitenlappen der Drüse aufweist. Die durch die Weisskohlnoxe erkrankte Schilddrüse des Meerschweinchens fällt durch eine gewaltige Entwicklung des Isthmus auf, ferner lassen sich akzessorische Schilddrüsenläppchen feststellen, die beim Normaltier ausserordentlich selten sind.

Ein kropferzeugendes Agens scheint also im Kabis sicher vorhanden, seine krankmachende Wirkung aber von gewissen Bedingungen abhängig zu sein. In meinen Versuchen an Meerschweinchen erkrankte nur die vorher durch Vitaminmangel geschädigte, in ihrer Leistungsfähigkeit gehemmte Schilddrüse.

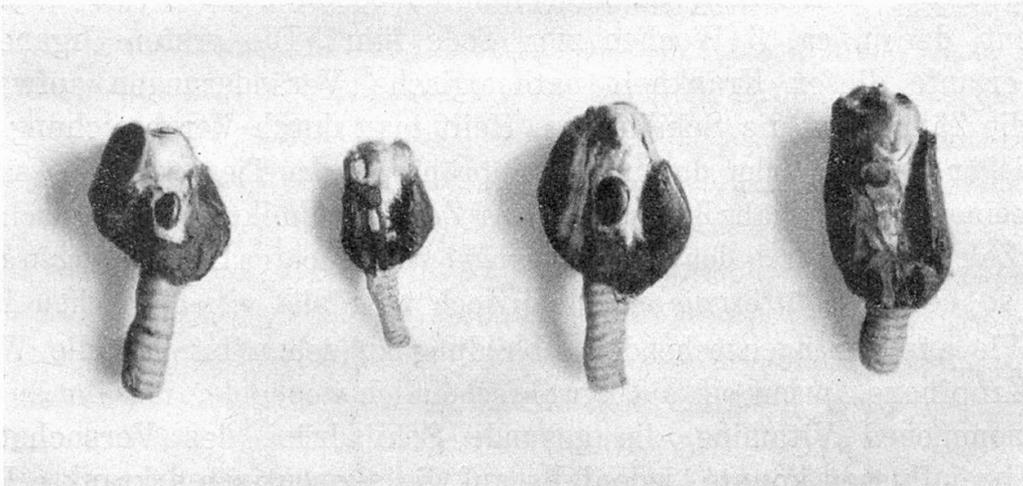


Abb. 4. Schilddrüsen nach Rübkoehlfütterung. Die zweite Drüse in der Reihe stammt von einem 14 Tage alten Tier.

Welcher Art ist dieses kropferzeugende Agens? — Die naheliegendste Erklärung ist wohl, dass es sich um eine toxische Substanz, um ein Gift, handelt, wie deren in Pflanzen in geringen und grösseren Mengen

unzählige vorkommen. Nun enthält eine andere bei uns heimische Brassica-Art, der Rüb Kohl (Kohlrabi, *Brassic oleracea* var. *gongyloides*) in gewissen Teilen, besonders den sogenannten Herzblättern, zwei derartige Gifte, zwei *Saponine*, und es schien mir angezeigt, die Wirkung dieser Pflanze auf die Schilddrüse zu prüfen. Die Versuche ergaben, dass viel regelmässiger als bei Verfütterung von Weisskohl und ohne vorhergehende Schädigung der Drüse diese bei der Verabreichung geringer Mengen von Rüb Kohlblättern (ca. 10 g im Tag) sehr starke Vergrösserungen und Veränderungen erleidet. Auch hier wie bei den Weisskohlversuchen ist hauptsächlich der Isthmus der Drüse vergrössert, akzessorische Drüsenlappen sind häufig, man trifft sie sogar auf andere benachbarte Organe versprengt. Auffällig ist die stets vorhandene starke Hyperämie der Drüse. Von den übrigen Organen des Tieres scheinen nur die Nieren regelmässig mitbeteiligt zu sein; sie sind vergrössert und stark hyperämisch. Gelegentlich erscheint auch die Leber leicht vergrössert und von dunklerer Farbe als gewöhnlich. Nie ist die Milz vergrössert. Die histologischen Untersuchungen, die im Gange sind, werden über die Natur der Veränderungen, die hier zugrunde liegen, Aufschluss geben.

Die Rolle der Saponine, eventuell auch anderer Blutgifte, als Kropfnoxe könnte man sich sehr leicht vorstellen. Die stete Zufuhr kleiner Dosen derartiger Substanzen muss die Schilddrüse, die unter andern Funktionen auch an der Neutralisierung von im Blut befindlichen Giften beteiligt ist, zu Mehrleistungen anspornen, denen sie normalerweise nicht gewachsen ist. Sie muss also im Sinne einer Arbeitshypertrophie das Gewebe, das die nötigen Gegengifte zu liefern hat, vermehren, sich vergrössern; es kommt zum Kropf.

Es ist naheliegend, dass in der *Brassica oleracea capitata* eine ähnliche Substanz vorhanden ist, wie in der Varietät *gongyloides*. In Amerika soll man im Weisskohl Cyanide gefunden haben, die als die eigentliche Kropfnoxe angeschuldigt werden. Nach dem, was über die Eigenschaften der Cyanide bekannt ist, müsste durch verdünnte Fruchtsäuren aus ihnen Cyanwasserstoff freigemacht werden; es ist aber meines Wissens nie etwas darüber bekannt geworden, dass im Kabissalat, in dem entsprechend seiner Herstellung mit Essig oder Zitronensaft eine mässige Fruchtsäurewirkung anzunehmen ist, oder bei der Sauerkrautbereitung, bei der sich massenhaft Milchsäure bildet, wahrnehmbare Mengen von Blausäure aufgetreten oder dass sogar, wie erwartet werden müsste, Gesundheitsschädigungen durch dieses Gift entstanden wären. Es erscheint somit unwahrscheinlich, dass in den bei uns üblichen Kabissorten Cyanide in wesentlichen Quantitäten enthalten sind. Dagegen könnte die oft zu beobachtende kräftige Wirkung der aus den verschiedenen Brassica-Arten zubereiteten Speisen auf den Darm mit ihrem Gehalt an Saponinen zusammenhängen. Die Eigenschaft, die Darmperistaltik anzuregen, ist bei manchen Saponinen nachgewiesen.