

Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

Band: 39 (1931)

Heft: 4

Artikel: Wenn man Fische isst : von den verschluckten Gräten

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-546369>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wenn man Fische ißt.

Von den verschluckten Gräten.

Zweimal im Jahre haben in unseren vom Meere entfernten Gegenden die Aerzte häufiger Gelegenheit, Kranke zu behandeln, denen unglückseligerweise eine Fischgräte entchlüpft und in die Verdauungsorgane geraten ist: am heiligen Abend und am Karfreitag.

In der Regel kommen solche verschluckte Gräten nicht gar weit, sondern sie bleiben in den oberen Verdauungswegen, am Gaumen, in den Mandeln oder im Rachen stecken und erzeugen das sogenannte Fremdkörpergefühl, ein starkes Würgen oder, namentlich wenn die Gräte am Kehlkopfingang steckengeblieben ist, einen heftigen Hustenreiz. Solche oben steckengebliebene Gräten kann der Arzt leicht mittels einer langen Pinzette oder mit der sogenannten Kornzange entfernen, sei es bei direktem Licht oder unter Zuhilfenahme des Kehlkopfspiegels (Reflektors).

Wenn die Gräte aber verschluckt wird und weiter unten in der Speiseröhre steckenbleibt, was allerdings viel seltener vorkommt, weil die Gräten wegen ihrer Spitzen eben gewöhnlich schon oben hängenbleiben, dann stört sie beim Schlucken und macht Schmerzen, und man muß versuchen, durch reichlichen Genuß von Erdäpfelpüree, Sauerkraut und Semmelschmolle den haftenden Fremdkörper auf zarte Weise in den Magen zu schieben, was aber durchaus nicht immer und nicht leicht gelingt. Es muß vielmehr auch hier an die mechanische Entfernung gedacht werden.

Früher benutzte der Arzt hiezu den mit einem Blechfingerling geschützten Finger; dann wurde ein eigenes Instrument hiezu erzeugt, der Grätenfänger, dessen Hauptbestandteil ein an einem langen elastischen Stabe angebrachtes Borstenbündel darstellt, das mit dem Stabe in gestrecktem Zustand in die Speiseröhre eingeführt wird, das aber beim Zurückziehen des Fängers auseinandergedrängt wird und dabei die Gräte in sich auf-

nimmt. Heute wird die Entfernung mittels des Desophagoskops vorgenommen, das ist durch Einführung eines Rohres in die Speiseröhre des Markotisierten, wobei der Fremdkörper selbst gesehen wird und direkt mittels einer eigenen, ganz besonders langen und schmalen Pinzette entfernt werden kann. Das ist eine viel schonendere Methode, weil unter Anwendung des Grätenfängers beim Rückpassieren der Gräte neuerdings Verletzungen, und zwar mitunter sehr schwere Verletzungen entstehen können.

Auf dem Lande, wo ja für solche unliebsame Zufälle recht oft kein Desophagoskop und kein Spital zur Verfügung steht, braucht man darob aber nicht gleich zu erschrecken. Ein bis zwei Tage kann man immer versuchen, durch Genuß von Semmelschmolle und Kartoffelbrei Abhilfe zu schaffen. Wenn vergebens, so heißt es eben dann, in eine Klinik oder in ein größeres Krankenhaus fahren, und zum Glück kommt es bei dieser Verletzung auf zwei oder drei Tage nicht an.

Ist aber die Gräte verschluckt worden und ohne Anstand bis in den Magen gelangt, dann ist der weitere Verlauf der Verletzung ziemlich einfach. Man ißt wieder Püree und Semmelschmolle, damit der spitze Körper eingehüllt wird und den Darm nicht verletz — darum darf man auch kein Abführmittel nehmen! — und man wartet, bis die Gräte von selbst langsam den Darm passiert. Manchmal bleibt sie dann noch am Ausgang des Darmes in einer Afterfalte stecken, von wo sie aber leicht durch jeden Arzt mittels Finger oder Zange entfernt werden kann. Zu einer nennenswerten Bauchoperation kommt es wegen einer verschluckten Gräte wohl niemals.

Noch ist aber ein Umstand besonders zu beachten, der beunruhigend wirkt, wenn man ihn nicht kennt. Wenn nämlich eine Gräte

verschluckt wird, so wird noch ein paar Tage lang die kleine Verletzung im Rachen verspürt, und diese erzeugt auch noch nach der

Entfernung des Fremdkörpers ein Gefühl, als ob die Gräte noch darinnen stecken würde.

Riechen und Schmecken.

Was man riecht und schmeckt, das glauben die meisten zu wissen. Aber schon einige Beobachtungen aus dem alltäglichen Leben sind dazu angetan, die einfachsten Vorstellungen davon in Unordnung zu bringen. Es ist bekannt, daß angebrannte Milch ihren unangenehmen „Geschmack“ verliert, wenn sie mit zugehaltener Nase getrunken, und daß ebenso viele schlecht „schmeckenden“ Medicinen weniger widerlich werden. — Diese einfachen Beobachtungen legen den Gedanken einer Beteiligung der Nase am Schmecken nahe und daß die Nase wirkliches Geschmacksvermögen besitzt. Aber das ist nicht der Fall. Wir kennen die Geschmacks- und Geruchsnerven sehr genau und wissen auch, daß nur bestimmte Zellen des Körpers den Geschmacksreiz oder den Geruchsreiz aufnehmen und an diese Nerven weitergeben können. Die Geschmackszellen liegen in eigenartigen Gebilden, die wir „Geschmacksknospen“ nennen. Das sind mikroskopisch kleine Apparate, die zur Reizaufnahme über die Zungenschleimhaut verteilt sind, sich aber auch am Gaumen, am Racheneingang und sogar im Kehlkopf nachweisen lassen. Niemals finden sich Geschmacksknospen in der Nase, und umgekehrt sind nur in der Nase die Aufnahmezellen des Riechnerven festzustellen. Es sind daher alle die Empfindungen, die beim Essen durch die Nase vermittelt werden, echte Geruchsempfindungen. — Die experimentelle Untersuchung gestattet uns sehr genaue Angaben darüber, was bei unsern Geschmacksempfindungen auf eine gleichzeitige Erregung von Geruchs- und Geschmacksnerven zurückzuführen ist. Es hat sich nämlich herausgestellt, daß der eigentliche Geschmackssinn verhältnismäßig nur wenig Erregungsmöglich-

keiten zuläßt. Alle echten Geschmacksempfindungen lassen sich vollständig nachahmen durch den Geschmack einer Mischung aus vier Stoffen: Chinin, Kochsalz, Zucker und Säure. Diese Stoffe entsprechen den bekannten vier Grundempfindungen: bitter, salzig, süß und sauer. Man stelle sich den Koch vor, der einer feinen „Zunge“ die Genüße einer raffinierten Mahlzeit durch die Kombination obiger Stoffe erzeigen wollte, dann versteht man, daß das Eigenartige und Erfreuliche an dem „Geschmack“ von Braten, Gemüse, Früchten und Wein nicht Geschmacks-, sondern Geruchssensationen sind. Man wird dann aber auch sich in die Lage der Leute hineinversetzen können, die zum Beispiel nach einer Grippe den Geruch verloren haben und denen „alles nach Stroh schmeckt“. Wenn dann der Geruchssinn sich wieder erholt, so treten während der Erholung eigenartige Geruchstäuschungen auf. Da riecht zum Beispiel Bohnenkaffee nach faulen Eiern oder reiner Alkohol nach Essig.

Das ist besonders merkwürdig deswegen, weil bei gesundem Geruchsorgan solche Täuschungen niemals vorkommen. Wir können mit Sicherheit sagen, daß es auf der ganzen Welt nicht zwei verschiedene Körper gibt, die sich im Geruch vollkommen gleichen. Darin unterscheidet sich der Geruchssinn ganz wesentlich vom Geschmack. Alle Versuche, ein chemisches System der Geruchsqualitäten aufzubauen, sind gescheitert. Wir können im Gegenteil feststellen, daß die Stoffe, die sich im chemischen Aufbau am ähnlichsten sind, einen Unterschied im Geruch aufweisen. Dem Chemiker gelingt ihre Unterscheidung nur bei Anwendung bestimmter Hilfsmittel. So riecht in einem solcher Fälle die eine Verbindung