

Kleine Notizen zum Thema [Hygiene der Konsummilch]

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin der Schweizerischen Akademie der Medizinischen Wissenschaften = Bulletin de l'Académie Suisse des Sciences Medicales = Bollettino dell' Accademia Svizzera delle Scienze Mediche**

Band (Jahr): **9 (1953)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-307157>

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.

Kleine Notizen zum Thema

1. Am *internationalen Tierärztekongreß in Stockholm* berichtete Dr. Plum, daß der gesamte Kuhbestand in Dänemark vollkommen tuberkulosefrei sei; in Schweden ist dies seit dem 1. Oktober dieses Jahres der Fall. In Norwegen und Finnland ist die Rindertuberkulose schon seit einigen Jahren ausgerottet. Die übrigen europäischen Länder haben dieses Ziel noch nicht erreicht.

2. Die Milch in Belgien

(Nach *Sillevaerts*, *Bruxelles méd.* 33, 28, 1458 [1953])

Das belgische Rote Kreuz hat in Belgien mit Unterstützung der Regierung eine Bewegung «für die gute Milch» ins Leben gerufen.

Folgende Daten aus einem Artikel «le lait en Belgique» von *Sillevaerts* (Brüssel) im «*Bruxelles Médical*» dürften interessieren, zumal auch bei uns eine solche Bewegung im Gange ist, die durch die letzten Beschlüsse der Bundesversammlung wesentlich gefördert wurde. Eine Zählung vom 15. Mai 1950 ergab für Belgien rund 2,1 Millionen Stück Rindvieh, davon waren 936 000 Milchkühe. Belgien verfügt über 10,81 Kühe pro 100 Einwohner, Dänemark 37,17, Frankreich 18,76.

Eine Milchkuh liefert im Durchschnitt jährlich 3100 Liter Milch mit einem Fettgehalt von 3,1 %. Der Milchverbrauch verteilte sich im Jahre 1950 wie folgt: als Viehfutter 9,6 %, menschlicher Milchkonsum 23 %, für Butterfabrikation 65 %, für andere Milchprodukte (Käse, Kondensmilch usw.) 2,5 %.

Der Milchkonsum betrug im gleichen Jahre 82,3 Liter pro Kopf der Bevölkerung, wobei zu bemerken ist, daß viele Belgier gar keine Milch trinken. Etwa 26,6 % der Konsummilch werden direkt vom Landwirt gekauft. Der übrige Teil der Milch geht über die Milchzentralen, wo sie vor dem Verkauf stets behandelt, d. h. pasteurisiert oder in Flaschen sterilisiert wird.

Pasteurisierte Milch wird an rund 50 000 Schulkinder vormittags 10 Uhr zweimal wöchentlich abgegeben. Zum Trinken wird ein Strohalm gegeben, um Geschirr zu vermeiden.

Zu bemerken ist, daß der Verkauf im Hofe des Landwirtes an gewisse Bedingungen geknüpft ist. Der Landwirt darf nur die Milch seines eigenen

	Jährlicher Milchverbrauch pro Kopf der Bevölkerung (1952)	Mittlerer Preis eines Liters in belg. Franken
Norwegen	254	—
Schweiz	238	5,87
Dänemark	174	3,70
Großbritannien	154	6,40
Belgien	104	6,50
Deutschland	95	4,56
Frankreich	89	7,10
Italien	47	—
USA	174	—

Betriebes verkaufen, er muß sich aktiv an der Tuberkulosebekämpfung beteiligen. Die Sauberkeit und Reinlichkeit der Tiere, der Stallungen und des Materials zur Konservierung und zum Verkauf der Milch werden vorgeschrieben und kontrolliert.

Es wäre in unserem Lande von großem Vorteil, wenn auch bei uns die Reinlichkeit der Stallungen einer Kontrolle unterzogen würde. In dieser Beziehung sind manche Gegenden unseres schönen Landes eher rückständig.

3. Der Antibioticegehalt der Milch und seine Folgen (Nach Jaquet, J. méd. Lyon 34, 811 [1953])

Das Vorkommen von Antibiotica (Penicillin, Streptomycin, Aureomycin) in der Milch, wenn auch in geringen Mengen, ist eine sehr häufige Erscheinung. In gewissen Gegenden führen die Landwirte zur Behandlung der Euterentzündungen schlecht präparierte oder schlecht erhaltene Stifte ein, ohne sich Rechenschaft über die Dosierung und über die Wirksamkeit zu geben. Bryan konnte in Michigan feststellen, daß 26 von 27 Milchproben Antibiotica enthielten.

Die Dauer der Ausscheidung der in die Milchdrüse injizierten Antibiotica ist sehr variabel. Bei Injektion von wässrigen Lösungen dauert die Ausscheidung 4–5 Tage; 40 % der injizierten Menge gelangen in den ersten 24 Stunden zur Exkretion. Bei Verwendung öligiger Suspensionen findet man noch während eines Monats meßbare Mengen. Aber 9 Tage nach der letzten Behandlung hat die ausgeschiedene Menge keine weitere Bedeutung mehr.

Der Autor fand bis zu 5000 IE Penicillin, andere Autoren bis zu 40 000 IE pro Liter.

Die hygienischen Folgen werden verschieden beurteilt. Die meisten Autoren sind der Ansicht, daß der Einfluß dieser Antibiotica auf die Darmflora sehr beachtenswert sei.

Prof. *Jaquet* schlägt folgende Lösungen vor:

1. Die Anwendung von Antibiotica darf nur den Tierärzten gestattet werden, Landwirte sollen hierzu keine Erlaubnis erhalten.

2. Eine antibioticahaltige Milch darf nicht als Konsummilch verkauft werden.

3. In Käsereien kann auch penicillinhaltige Milch verwendet werden, da Penicillinasen zur Verfügung stehen, welche diese Antibiotica zerstören.

Red.