

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Thierheilkunde und Thierzucht
Herausgeber: [s.n.]
Band: 5 (1883)
Heft: 4

Artikel: Einige Gedanken über die Fleischschau
Autor: Giovanoli, G.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-590278>

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: 14.03.2025

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

lich einen beträchtlichen Schaden zufügt, ohne Zögern mit der Schutzimpfung begonnen werden, und zwar gleich Anfangs auf einem größern Fuße.

Einige Gedanken über die Fleischschau.

Von *G. Giovanoli* in Soglio.

Wenn wir uns vom Fischthran, welcher die Grönländer ernährt, und vom Bärenfett, welches einzelnen Mongolenstämmen als Nahrung dient, zur Küche der Reichen wenden, welche ihren Topf mit Austern, feinen Fischen und Trepang schmücken, so können wir uns bald überzeugen, daß es keine Thierklasse gibt, welche nicht ihren Tribut an die Tafel des Menschen entrichtet.

Gesundes Fleisch ist unstreitig das beste, nahrhafteste und zuträglichste Nahrungsmittel für den Menschen. Es gibt aber auch wiederum kein Nahrungsmittel, dessen Genuß für den Menschen von so verderblichen Folgen begleitet sein kann, wie eben krankes oder verdorbenes Fleisch.

Diese Folgen können sich zu wahren Epidemien gestalten. Ich brauche hier bloß an die Folgen der Trichinose, an die haarsträubende Katastrophe in Kloten (Zürich) etc. zu erinnern.

Um diese verderblichen Folgen abzuwenden, war man schon im Alterthum bemüht, die Unterscheidungsmerkmale zwischen genießbarem und ungenießbarem Fleisch aufzustellen — so Mosis. Aus diesen Prinzipien entwickelten sich in allen modernen Staaten die Lehre von der Fleischschau, welche eigentlich ein Zweig der Medizin sein sollte. Die Aerzte befassen sich aber wenig damit. Die Thierärzte, welchen von jeher die Fleischschau übertragen war, besitzen nicht alle die hiefür erforderlichen Kenntnisse; ihre Aufgabe wäre zudem einzig und allein die Auffindung von epizootischen Krankheiten.

Die Fleischschau ermangelt ungeachtet ihrer eminenten Wichtigkeit nicht wenig einer exakten, wissenschaftlichen Grundlage und liegt als neutrales Gebiet zwischen Menschen- und Thiermedizin vielerorts brach.

Ich wünsche mit diesen Zeilen bloß eine Anregung zu geben zur Bearbeitung dieses Feldes, beziehungsweise die Nothwendigkeit klar zu legen, in der Schweiz eine geregelte Fleischschau einzuführen; deßwegen sei mir gestattet, hier meine dießbezüglichen Erfahrungen und gesammeltes Material wiederzugeben.

Wollte man alles Fleisch von der Konsumation ausschließen, welches nicht von einem vollständig gesunden Thiere her stammt, so wäre das eine Vergeudung von theurem Nahrungsstoff; eine unverzeihliche Sünde wäre es umgekehrt, alles Fleisch zur Konsumation zuzulassen! Nun wirft sich von selbst die Frage auf: wo soll man anfangen, das Fleisch als schädlich zu bezeichnen und vom Genusse auszuschließen?

In der Theorie würde man die Linie ziehen an der Grenze, wo das Fleisch aufhört zu ernähren und anfängt zu schaden. Diese Linie ist aber in der Praxis schwer zu ziehen und manchen Schwankungen unterworfen. Eine wissenschaftlich begründete Feststellung dieser Linie würde allein die wissenschaftliche Grundlage für die Fleischschau geben.

Unter Fleisch verstehen wir die Theile des thierischen Körpers, welche zwischen Haut und Knochen gelagert sind.

Es wußte schon vor 2000 Jahren Sokrates, daß die Verschiedenheit des Fleisches gleicher Thiergattungen durch die Nahrung der Thiere bedingt sei. Das Fleisch bekommt einen schlechten Geruch — nach faulen Eiern — bei ausschließlicher Ernährung der Thiere mit Kohlblättern oder mit *Trigonella foenum græcum*.

Daß das Fleisch nach seiner anatomischen Lage am Thiere und je nach der Thiergattung verschieden ist, ist klar; diese Eintheilung gehört jedoch zum Handel und nicht zur Fleischschau, welche einzig und allein über Genießbarkeit und Nichtgenießbarkeit zu entscheiden hat

Im Allgemeinen und mit Recht schließt man von der Konsumation alles Fleisch aus, welches von Thieren unter 3 Wochen herrührt. Dieses Fleisch ist welk, schleimig und verursacht gerne Verdauungsstörungen. In Sardinien und Sizilien werden aber die Rindsfoeten mit den Eingeweiden als Leckerbissen und ohne Nachteile verzehrt! (Mittheilung von Ortolani, Thierarzt in Palermo.) Als Krankheiten, welche das Fleisch von vornherein als ungenießbar erscheinen lassen, sind alle pathologischen Zustände zu betrachten, welche die thierischen Säfte hochgradig alteriren, so daß sie dem Fleische toxische Eigenschaften verleihen. Dahin rechnen wir Wuth, Rotz, Milzbrand, Lungenseuche, wenn Theile der Lunge schon in Gangrän übergegangen sind, Rinderpest, allemal wo septische, pyämische Blutvergiftungen vorliegen, Diphtheritis, vorgeschrittene gangränöse Kopfkrankheit des Rindes, typhöses Fieber, Urämie etc.

Bezüglich der Perlsucht ist die Sache noch nicht abgeklärt und hat die Wissenschaft noch nicht ihr letztes Wort gesprochen.

Nach den Experimenten von Orth und Koch, welche durch Uebertragung der Perlsucht des Rindes mittelst Impfung auf andere Thiere Tuberkulose hervorgebracht und somit Identität zwischen der Tuberkulose des Menschen und der Perlsucht des Rindes festgestellt haben wollen, sollte man alles Fleisch, ja sogar die Milch (wie ist das nur möglich?) perlsüchtiger Kühe der Konsumation entziehen. Andere dagegen (Gerlach) wollen das Fleisch genießen lassen, wenn die Tuberkelknoten nicht vereitert und die Lymph-Drüsen und -Gefäße nicht affizirt sind.

Ich hege die Ueberzeugung, daß man noch nicht darüber im Klaren ist, was man beim Rindvieh als Tuberkulose bezeichnen will!

Das Fleisch von vergifteten Thieren, gleichwohl ob die Vergiftung durch pflanzliche oder mineralische oder thierische Gifte erfolgt sei, ist gänzlich vom Genusse auszuschließen. Es kommt bei uns häufig vor, daß Thiere von giftigen Schlangen gebissen werden und zu Grunde gehen. Dabei findet man an der gebissenen Stelle eine Geschwulst — gelblich-sulzige Infiltration in das Unterhaut- und intramuskuläre Bindegewebe. Das Fleisch an dieser Stelle ist mürbe, weißlich, wie gekocht. Die übrige Muskulatur ist vollkommen normal. Auch in diesem Falle scheint es mir gerathen zu sein, das Fleisch nicht genießen zu lassen. Das Fleisch, in welchem Parasiten gefunden werden, z. B. Trichinen, Cysticerken, welch' letztere man nicht bloß im Fleisch, sondern auch im Fett vorfindet (Lanzilotti und Guzzoni), sollte von der Konsumation ausgeschlossen werden.

Bei Thieren, die vom Blitz erschlagen sind, soll das Fleisch einen schlechten Geruch annehmen; das Fleisch ist röthlich und geht rasch in Zersetzung über.

Bei der Inspektion des geschlachteten Thieres findet man häufig einzelne Organe erkrankt, z. B. die Leber voll Egel, Echinococcusblasen, welche dem Organe ein ekelhaftes Aussehen geben; deßwegen sollte man solche Organe von der Konsumation ausschließen; deßgleichen Lungen mit *Strongylus filaria* etc. Häufig findet man im Specke bräunliche, schmutzige Flecke, welche aus Pigmentzellen bestehen und ganz unschädlich sind, jedoch dem Fleisch ein mehr oder weniger ekelhaftes Aussehen geben.

Nach Vorausschickung dieser allgemeinen Betrachtungen will ich zum schwierigen Kapitel der sporadischen, fieberhaften Krankheiten übergehen, an welchen die Thiere entweder umstehen oder welche deren Nothschlachtung bedingen.

Das Fleisch aller Thiere, welche infolge fieberhafter Krankheiten oder Asphyxie zu Grunde gegangen sind, nimmt eine

schwärzliche Färbung an, weil das Fieber eine Erschlaffung der Kapillaren und folglich aus diesen stärkeren Blutaustritt bedingt. Solches Fleisch geht auch schneller in Fäulniß über. Signol konnte schon 24 Stunden nach dem Tode eines asphyxirten Thieres Sepsis übertragen; deßhalb sollte für den Verkauf des Fleisches solcher Thiere, welches bankwürdig befunden wird, auch die Zeit bestimmt werden, innerhalb welcher der Verkauf gestattet werden darf. Mit dem Ausschluß des Fleisches fiebernder Thiere, dessen Genuß nicht schädlich ist, sollte man nicht zu strenge verfahren, sonst werden diese Thiere leicht der Untersuchung des Fleischschauers entzogen und das Fleisch der armen Bevölkerung, aber im schlechtesten Zustand, vorgelegt.

Das meiste Fleisch für die Finnenbank liefern unstreitig unter den sporadischen Affektionen die von der Geburt abhängigen Krankheiten. In allen Fällen, wo Kälberkühe infolge Kalbefieber, Festliegen nach der Geburt, Gebärmutterentzündung etc. der Nothschlachtung anheimfielen, habe ich, bis jetzt ohne Schaden zu bemerken, den Verkauf des Fleisches erlaubt, dagegen alle Stücke vertilgen lassen, welche infolge pyämischer oder septischer Infektion — Ausfaulen der Nachgeburt — zu Grunde gingen.

Eine andere Krankheit, welche auch die Thiere gerne an die Schlachtbank liefert, ist die Kopfkrankheit der Rinder. Wie soll sich der Fleischschauer bei derselben verhalten, da der pathologische Zustand dieser Krankheit noch nicht ganz abgeklärt ist und wahrscheinlich verschiedene Zustände zusammen treffen?

Bei ausgesprochener Diphtheritis der Schleimhaut der Nasen- und deren Nebenhöhlen ist unbedingt die Zerstörung der Kadaver oder geschlachteten Thiere angezeigt. Was dagegen bei Nasen- und Bindehautkatarrh mit Meningitis und ulcerösem Darmkatarrh zu thun ist, ist für mich noch eine offene Frage.

Die Anzahl der Krankheiten, bei welchen der Fleischschauer nicht weiß, was er zu thun hat, könnte ich bedeutend vermehren, allein vorläufig will ich mich damit begnügen und bemerken: es kommt in der Schweiz vor, daß Fleisch, welches ein Fleischschauer für unschädlich hält, von einem andern vertilgt wird und vice-versa, und wollen wir offen sein, so müssen wir gestehen, daß wir uns öfters in Verlegenheit befinden!

An die Thierärzte, welche auf dem Gebiete der Sanitätspolizei allein die technischen Beamten sein sollten — also die Wächter der öffentlichen Gesundheit —, tritt die Nothwendigkeit heran, das Material herbeizuschaffen, welches als wissenschaft-

liche Grundlage für die Fleischpolizei dienen kann. Die beste Gelegenheit, welche sich hierzu für die schweizerischen Thierärzte bietet, ist unstreitig die nächste Versammlung der Gesellschaft schweizerischer Thierärzte in Zürich. Es sollte in dieser Versammlung dieser so wichtige Gegenstand besprochen werden; es würde bei der Diskussion jeder Kollege Gelegenheit haben, seine Erfahrungen und Ansichten mitzutheilen. Es ist Zeit, daß die im § 36 der Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz über polizeiliche Maßregeln gegen Viehseuchen aufgestellten Grundsätze einmal und überall in der Schweiz in Praxis übersetzt werden. Es ist angezeigt, daß Seitens der Gesellschaft schweizerischer Thierärzte die allgemeinen Grundsätze zu einem Leitfaden für Fleischschau in der Schweiz besprochen und aufgestellt werden, um dergestalt zu einem uniformen und rationellen Verfahrensmodus zu gelangen. Es ist dieser Gedanke, der mich bei der Abfassung dieser Zeilen geleitet hat.

Vergiftungsfall durch Arsenik bei einem Pferde.

Von *A. Michaud*, Thierarzt in Stäffis (Freiburg).

Den Gebrüdern Monney in Chables, die mich wegen einer 11 Jahre alten, an hochgradigen Athmungsbeschwerden leidenden Stute konsultirten, übergab ich den 29. Mai 1882 15 Päcklein eines Pulvers, bestehend ein jedes aus 2,0 weißem Arsenik und 3,0 Milchzucker, mit der Anweisung, der Stute täglich, und zwar vor dem Morgenfutter, je ein Pülverchen mit etwas Kleien und eingeweichter Gerste gemischt zu verabfolgen.

Nach Verlauf von drei Tagen dieser Behandlung erlaubten sich die Eigenthümer, die ein solch kleines Päcklein für ihre Stute auch gar zu geringfügig oder zu schwach hielten, die Dosis zu verdreifachen, d. h. statt 1 Pülverchen deren 3, also 6,0 auf Ein Mal zu verabreichen. Doch die Wirkung dieser eigenmächtigen Dosirung ließ nicht lange auf sich warten.

Den 7. Juni, d. h. 8 Tage nach der Uebergabe der Päcklein kam einer der Eigenthümer zu mir, mit dem Ersuchen, ihrer Stute, die nicht mehr fresse und sehr stark aus dem Maule speichle, meine Hilfe angedeihen zu lassen. Nach meiner Ankunft an Ort und Stelle konstatirte ich bei dem Pferde die folgenden Symptome:

Dasselbe findet sich in einem Zustande heftiger Aufregung. Der Appetit ist gänzlich dahin; aus dem Maule fließt Speichel