

**Zeitschrift:** Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

**Herausgeber:** Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

**Band:** 53 (1911)

**Heft:** 5

**Artikel:** Ein Fall von Vergiftung durch Kalbfleisch

**Autor:** Guillebeau, A.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-591414>

### **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:** 07.02.2025

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

wandfrei erwiesen ist. In diesem Sinne äussern sich übrigens auch alle Autoren, welche durch ihre Versuche zu einer eiweiss-sparenden Wirkung gelangt sind. Auch in dem entscheidenden Versuche von Chauveau ist zweifellos die recht erhebliche Verminderung der Kohlensäureproduktion während der Arbeitszeit von 55,25 der alkoholfreien Periode auf 44,82 der Alkoholperiode auf ein Minus von Muskelkontraktionen und von Muskelspannungen infolge der bekannten lähmenden Einwirkung des Alkohols auf die nervösen Zentren zurückzuführen. Infolge seiner betäubenden Wirkung auf das Nervensystem ist der Alkohol, wie die Bergsteigversuche von Durig beweisen, eine sehr schlechte Energiequelle für willkürliche Muskelarbeit. Die wichtige Wirkung der Übung, dass man bei der Arbeit nur jene Muskeln in Bewegung setzt, welche unbedingt in Bewegung gesetzt werden müssen, um die betreffende Arbeit leisten zu können, dass man diese Muskeln gerade nur so stark anspannt, als notwendig ist, und dass man die Arbeit jederzeit genau den zu überwindenden Widerständen und Hindernissen anpasst, wird durch den Alkohol in sehr erheblichem Grade aufgehoben.

### Ein Fall von Vergiftung durch Kalbfleisch.

Von Prof. A. Guillebeau in Bern.

Am 27. Mai 1911 wurde vor Amtsgericht Laupen ein Fall von Fleischvergiftung behandelt, der für die Fleischschau von Interesse ist. Aus dem Verhör, das durch Hrn. Gerichtspräsidenten Markwaller einlässlich und energisch geleitet wurde, ergab sich folgendes:

Ein Kalb von neun Tagen, das bis dahin als gesund galt, erkrankte im Verlaufe des 12. Januars plötzlich. Weil das Tier am Abend dieses Tages das Maul zum Atemholen ungewöhnlich stark aufsperrte, wurde es abgestochen, um die Fiction der Not-schlachtung aufrecht zu erhalten. Der Besitzer verkaufte das nicht abgehäutete Kalb ohne Beziehung der Fleischschau dem Wasenmeister um den Betrag von Fr. 8. — der dem Wert des Felles entsprach. Die Milz war sehr gross und schwarz; es bestand nach der Bauernsprache „Kälbermilzbrand“ und der eine Lungenflügel war hepatisiert oder „faul“ nach der von den Zeugen gebrauchten Bezeichnung.

Der Abdecker entschloss sich leichten Herzens zum Genuss des Kadavers, denn er hatte im Verlauf der letzten 26 Jahre

wiederholt abgestandene Kälber ohne Schaden gegessen. Beim Zerlegen des Kalbes war ihm ein Bekannter behülflich, der als Belohnung etwas weniger als die Hälfte des Fleisches, dessen Gesamtmenge etwa 40 kg. betrug, erhielt. Die eine Haushaltung bestand aus Vater, Mutter und 6 Kindern, von denen das jüngste jedoch kein Fleisch erhielt, die andere ebenfalls aus 8 Köpfen, Vater, Mutter, einem erwachsenen Kostgänger und 5 Kindern, von denen das jüngste wiederum nur auf Milch und vegetabilische Kost gesetzt war. Das Fleisch wurde zuerst gesotten, die Brühe hierauf abgegossen und der feste Rückstand nun gebraten. An das Aufessen des Vorrates wurde tatkräftig herangetreten, denn mittags und abends kamen ausschliesslich Braten mit Kartoffeln oder Mehlspeisen auf den Tisch. Am ersten Tage wurde die Leber verspeist, am zweiten die Schultern, am dritten das Nierenstück. Jetzt ereigneten sich in der ersten Familie Zufälle, die plötzlich zur Einstellung des weiteren Verzehrens Anlass gaben. Es erkrankten am Abend ein kleineres Kind und am Tage darauf alle Familienmitglieder, mit Ausnahme des jüngsten, das, wie erwähnt, kein Fleisch erhalten hatte. Die Symptome der Erkrankten glichen sich sehr. Alle waren akut von Fieber, Schwindel, Irresein, Erbrechen, Leibschmerzen, profusen Diarrhöen und rascher Entkräftung befallen. Das zuerst ergriffene Kind, ein 4-jähriges Mädchen, starb nach 24 Stunden. Es lag somit das Bild einer schweren Gastroenteritis vor, wie sie sich nach dem Genuss verdorbener und vergifteter Speisen einstellt. Die Überlebenden erholten sich langsam von ihrer Erkrankung. Die andere Familie ass sich ohne Nachteil durch den ganzen ihr zugefallenen Anteil durch. Die Zubereitung war ganz gleich wie in der ersten Familie. Am Tage der Gerichtsverhandlung konnte freilich konstatiert werden, dass die Frau der zweiten Familie geistig erheblich höher stand, als diejenige des Abdeckers.

Nach dem Ausweiden des Kadavers waren die unzerlegten Muskelpartien in einen kalten, gelüfteten Raum verbracht worden, wo sie sich abkühlten. Das Wetter war damals anhaltend sehr kalt, und so fror das Fleisch hart ein. Als am 4. Februar, somit über 3 Wochen nach dem Ableben des Tieres, das Fleisch im veterinär-pathologischen Institute in Bern zur Untersuchung ankam, war es noch tadellos frisch erhalten. Im Institut wurde folgender Befund erhoben:

Als Probe liegt die untere Hälfte eines Hinterschenkels im Gewicht von beinahe 4 Kilogramm vor. Sohlen der Klauen

abgeflacht mit eingepressten Strohhalmen. Fleisch blass, geruchlos, sauer, ohne Ödem und Blutergüsse. Drei Zentimeter unter der Oberfläche eine mässige Zahl sehr grosser gramnegativer Kokken und manche mittelgrosse grampositive Stäbchen. In der Tiefe von 6 Zentimeter kommen eine mässige Zahl grampositiver Kokken und ferner grampositive Stäbchen vor.

Als feststehend ergibt sich aus den Umständen, dass das in Frage stehende Kalb an Septicaemie erkrankt war und im Todeskampfe abgestochen wurde.

Der Genuss des gesottenen und gebratenen Nierenstückes der einen Seite vermochte bei sieben Menschen schwere bis tödliche akute Gastroenteritis zu veranlassen, während der übrige Teil des Fleisches und namentlich die Leber sich als unschädlich erwies. Das vorhandene Fleischgift muss als nicht leicht auslaugbar und als hitzebeständig bezeichnet werden. Besonders interessant ist in diesem Falle der Umstand, dass nur ein Teil der Fleischmasse giftig war. Bei H ü b n e r<sup>1)</sup> findet sich die Mitteilung, dass in einem 1906 in Hamburg beobachteten Falle nur ein Viertel, das zu Hackfleisch verarbeitet worden war, eine Fleischvergiftung veranlasste, die andern Viertel aber nicht. Der vorliegende Fall wäre somit der zweite dieser Art.

Dem Verständnis ist indessen eine solche Eigentümlichkeit nicht verschlossen. Bei der Septicaemie des Kalbes können eben verschiedene Bakterienarten resorbiert werden und die giftigsten derselben zur Zeit des Ablebens noch nicht zur allgemeinen Verbreitung gelangt sein. In unserem Spezialfall hatten sie nur das Nierenstück der einen Seite erreicht, wo sie in den Stunden der Abkühlung sich vermehrten und zur Toxinbildung Anlass gaben. Die Strichpräparate aus der Tiefe der eingesandten Proben enthielten mindestens drei Arten von Bakterien, die im übrigen nicht genauer untersucht wurden. Vielleicht waren diese nicht gefährlich, sondern eine fernere Art, die zufällig nicht angetroffen wurde. Bei Notschlachtungen geben vereinzelte Kokken in der Tiefe des Fleisches stets einen hinreichenden Grund, um die Geniessbarkeit des Fleisches auszuschliessen, denn falls sie selber nicht pathogen wären, so stellen sie doch Indikatoren für schlimmere Invasionen dar, wie eine solche bei dem hier in Frage kommenden Kalbe bestand. Zwar hat C o n r a d i<sup>2)</sup> gezeigt, dass bei gesunden Tieren das Fleisch in  $\frac{1}{3}$  der untersuchten Fälle Bakterien enthält. Aber die Gesundheit der Träger beweist eben, dass die angetroffenen Mikroorganismen nicht pathogen sind. In dieser

Frage kommt es auch auf die Zahl der Mikroorganismen an. Wenn man bei der mikroskopischen Untersuchung von Fleischproben notorisch kranker Tiere, in jedem Präparate einige Bakterien findet, dann hat man es mit einer sehr beunruhigenden Invasion zu tun, und auch ohne Anreicherung und Differentialdiagnose der Arten wird man solches Fleisch als ungeniessbar bezeichnen müssen.

Die gerichtliche Seite der Angelegenheit gestaltete sich in folgender Weise. Der 69-jährige Verkäufer des Kalbes hatte gegen das Lebensmittelgesetz<sup>3)</sup> gefehlt. Dasselbe bestimmt, dass, wer in fahrlässiger Weise gesundheitsschädliche oder lebensgefährliche Lebensmittel feil hält oder in Verkehr bringt, mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und Busse bis zu 1000 Fr., oder bloss mit Gefängnis oder Busse zu bestrafen sei. Durch die Fleischschau war der Angeklagte nicht gedeckt, hatte er sie doch umgangen. Die Übergabe an den Abdecker war nicht als Auftrag zum Verscharren aufzufassen, denn der Angeklagte hatte einen Kaufpreis von 8 Fr. sich ausbedungen und für das Verscharren kein Honorar<sup>4)</sup> entrichtet. Es bestand niemals Zweifel darüber, dass der Käufer das Fleisch essen würde. Der Verkäufer wurde in der ersten Instanz zu 45 Tagen Gefängnis und die Kosten unter Anwendung des bedingten Straferlasses, in der zweiten Instanz zu 10 Tagen Gefängnis, 100 Fr. Busse und die Kosten beider Instanzen (Fr. 158. 75) verurteilt. Der bedingte Straferlass wurde aufgehoben, weil er bei Verfehlungen gegen eidgenössische Gesetze nicht anwendbar ist. Die anfänglich gegen den Abdecker erhobene Anklage liess man dahinfallen, weil dieser Mann über seine Pflichten nie belehrt worden war.

#### L i t e r a t u r :

- 1) H ü b n e r, Fleischvergiftungen, 1910, S. 14.
- 2) C o n r a d i, Zeitschrift f. Fleisch- und Milchhygiene, Bd. X (1909) zitiert nach Hübner.
- 3) Bundesgesetz betreffend den Verkehr von Lebensmitteln u. Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905, Art. 38, Alinea 2 und 4, Art. 42.
- 4) Dekret über die Beseitigung gefallener Tiere vom 8. August 1849, Art. 3.

## Zur Kasuistik der bazillären Pyelonephritis des Rindes.

Von Dr. E. W y s s m a n n in Neuenegg (Bern).

Das Symptomenbild der bazillären Pyelonephritis des Rindes ist bekanntlich ausserordentlich vielgestaltig. Professor