

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Thierheilkunde und Thierzucht
Herausgeber: [s.n.]
Band: 2 (1880)
Heft: 6

Artikel: Fleischkonsum und Fleischbeschau in Basel
Autor: Siegmund, B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-590827>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

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

entgegen. Immerhin könnte jedoch bei besserem Verständniß und bei weniger Schlendrian in dieser Richtung sehr Vieles, wenn auch nicht auf einmal, so doch nach und nach gethan werden.

In prophylaktischer Beziehung möchte auch die zeitweise Verabfolgung antiseptischer Mittel angezeigt sein und möchte sich hierzu am besten die Carbolsäure in 50 %iger weingeistiger Lösung, sowie vielleicht auch die Salicylsäure eignen. Dieß könnte ohne große Mühe und Kosten bewerkstelligt werden. 6—16 Gramm solcher carbolsaurer Lösung würden je nach Alter und Größe des Thieres mit etwa 1/2 Liter Wasser gut gemischt, täglich einmal während 3 oder 4 Tagen hindurch einem Thiere verabfolgt. Mit dieser Behandlung würde mit Eintritt der heißen Witterung begonnen und müßte dieselbe von Zeit zu Zeit, etwa von 10 zu 10 Tagen, wiederholt werden.

Fleischkonsum und Fleischbeschau in Basel.

In der Stadt Basel und deren nächsten Umgebung (ohne die Landgemeinden) wurden im Jahre 1879 3,683,073 Kilo Fleisch konsumirt. Bei einer Bevölkerung von 52,000 Seelen somit per Kopf und per Jahr 70,828 Gramm oder per Kopf und per Tag circa 194 Gramm.

An Großvieh wurden geschlachtet:

Ochsen	Farren	Kühe	Rinder
4061	1074	1229	569

An Kleinvieh:

Schweine	Kälber	Schafe	Ziegen
7451	8024	2418	38

Von der Fleischschau wurden in diesem Jahre confisckt und vernichtet:

Von 3 Ochsen wegen Muskelentzündung einzelne Fleischtheile.

» 1 » » Perlsucht sämmtliche Eingeweide.

6 ganze Kühe wegen Tuberculose.

4 » » » Wassersucht.

2 » » » Pyæmie.

2 » » » Milzbrand.

2 » » » allgemeiner Abzehrung.

1 ganze Kuh wegen bösartiger Sarcome.

1 » » » Erstickung.

Von 10 Kühen wegen Perlsucht sämmtliche Eingeweide.

Von einer Kuh wegen hochgradiger Tympanitis sämmtliche Eingeweide.

Von einer Kuh wegen Lymphangitis sämmtliche Eingeweide.

33 Schweine wegen Finnen (Scolex der Tænia Solium).

5 » » hochgradigem Rothlauf.

2 » » hochgradiger Klauenseuche (Moribum).

2 » » » Lungenentzündung.

1 Schwein wegen Erstickung.

1 » » Erfrieren.

Von 24 Schweinen theils wegen Erhitzung, theils wegen beginnendem Rothlauf sämmtliche Eingeweide.

3 Kälber wegen Unreife.

1 Kalb wegen Milzbrand.

1 » » Brustwassersucht.

1 » » Erstickung.

Von einem Kalbe wegen Tuberculose sämmtliche Eingeweide.

» » » » Milzentzündung sämmtliche Eingeweide.

1 Schaf wegen hochgradiger Lungenentzündung.

1 » » Erstickung.

63 Zicklein wegen Unreife.

Eine große Anzahl Rinder- und Schaflebern wegen Leberegeln und deren Folgen (ausgedehnte Entzündung und Verkalkung der Gallengänge).

Eine große Anzahl Kälber und Zicklein wurden als unreif vor der Schlachtung zurückgewiesen.

Zu fünf Malen wurden circa 250 Kilogramm eingebrachten Fleisches als krankhaft confiscirt.

Zu dreizehn Malen wurden größere Quantitäten solchen Fleisches trotz beiliegender Gesundheitsscheine als sehr verdächtig nach dem Ursprungsorte zurückgesandt.

Theils in der Schlachstanstalt, theils in einem hiesigen Magazin wurden 23,264 Stück amerikanischen Schweinefleisches (Speck, Rippstücke, Vorder- und Hinterschinken) mikroskopisch untersucht, wovon 573 Stück oder 2,46 % als trichinös confiscirt und technisch verwendet wurden. Nie war es möglich, weder unter dem Mikroskop, durch Erwärmung etc., noch durch Fütterungsversuche an 4 Schweinen und 8 Kaninchen die Lebensfähigkeit dieser amerikanischen Trichinen zu konstatiren. Die außerordentlich starke Salzung des amerikanischen Schweinefleisches ist, wie es scheint, im Stande, die darin vorhandenen Trichinen zu tödten; zugleich natürlich entzieht sie aber dem Fleische einen großen Theil seiner Nährkraft, so daß dasselbe

gewiß als ein verhältnismäßig schlechtes Nahrungsmittel bezeichnet werden muß.

Die in der Basler Schlachtanstalt ziemlich häufigen Confiscationen von krankhaftem Fleisch geben nur einen annähernd richtigen Maßstab zur Beurtheilung des Werthes einer exakten Fleischschau, weil eben sowohl Händler als Metzger die in dieser Anstalt übliche Strenge in solchen Dingen kennen und sich daher wohl hüten, wissenschaftlich ein krankes Thier daselbst zur Schlachtung zu bringen, sondern mit solcher Waare sich dorthin wenden, wo gar keine oder eine nur mangelhafte Fleischschau existirt.

Daß übrigens ohne strenge Handhabung der Fleischschau die bekannten Klotener Vorgänge sich überall wiederholen können, beweist uns die oben angeführte Confiscation eines milzbrandkranken schweren Berner Kalbes, dessen Fleisch für die Festwirthschaft des eidg. Schützenfestes bestimmt war.

Ein strenges Beurtheilen der zur Schlachtung bestimmten Thiere sollte übrigens nicht nur den speziellen Beamten, sondern jedem Thierarzte zur Pflicht gemacht werden, damit nicht Fälle wie der folgende sich ereignen können: Schreiber dieses kam zur Untersuchung einer nahe bei Basel nothgeschlachteten Kuh, erkannte ohne große Schwierigkeit einen deutlichen Milzbrand-Fall und verhängte Confiscation des fraglichen Fleisches. Hiegegen protestirte nun der Besitzer allen Ernstes indem er sich auf die Aussagen des behandelnden und bei der Schlachtung anwesenden Thierarztes berief, welcher erklärt hatte, es liege ein einfacher rothlaufartiger sog. Euterflug vor und quest. Fleisch sei daher genießbar. Nichtsdestoweniger blieb die amtliche Verfügung in Kraft und zwar mit dem größten Rechte, wie zu seinem Schaden der Wasenknecht erfuhr, welcher bei Zerlegung des Kadavers sich inficirte und durch zwei im Gesichte auftretende Milzbrandpusteln beinahe Leben und Augenlicht verloren hätte.

Basel, den 6. September 1880.

B. Siegmund, Schlachthausverwalter.

Literarische Umschau.

Zum Vorkommen der Magensteine bei den Einhufern.

Von Bezirksthierarzt *M. Strelbel* in Freiburg.

In der Sitzung der Académie de Médecine von Paris, gehalten den 15. Oktober 1878, bestritt Colin bei Gelegenheit der Vor-