

**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:** 35 (1893)

**Heft:** 1

### **Buchbesprechung:** Neue Litteratur

#### **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:** 10.02.2026

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

## Neue Litteratur.

**Des Résidus industrielles dans l'alimentation du bétail**, par Ch. Cornevin, professeur à l'Ecole vétérinaire de Lyon. Un volume in -8 de 540 pages avec gravures. Paris. 1892. Librairie de Firmin-Didot & Cie., imprimeurs de l'Institut. Rue Jacob, 56.

Das vorliegende, 540 Seiten starke Werk, behandelnd die „Industriellen Rückstände in der Ernährung des Viehs“, bildet einen Band der von Hrn. M. A. Müntz herausgegebenen „Bibliothek der Landwirtschaftslehre“. Das umfangreiche und sehr wichtige Material findet sich von dem den Lesern dieser Blätter wohlbekannten Professor an der Lyoner Tierarzneischule und Ehrenmitglied der Gesellschaft schweizerischer Tierärzte mit gewohnter Meisterhand behandelt. Die so vielfachen Fabrikationsrückstände bilden sehr wichtige Nahrungsmittel für das Vieh.

Das umfangreiche, sehr gediegene Werk zerfällt in zwei Teile. Im ersten Teile werden die vegetabilischen Fabrikationsrückstände in eingehender Weise besprochen. Derselbe behandelt die industriellen Rückstände der Wurzeln und Knollen, die Rückstände der Brauereien, der Stärkefabriken, der Zuckersiedereien, der Most-, Wein- und Alkoholbereitung, der Ölmühlen, die Abfälle der Mahlmühlen und Bäckereien, sowie der alimentaren Teigwarenindustrie. Ein sehr eingehendes Studium ist dem so verschiedenen und zahlreichen Ölsamenkuchen gewidmet.

Bei jedem Produkte findet sich dessen chemische Zusammensetzung, dessen Nährwert, dessen Erhaltungs- und Gebrauchsweise, dessen Verfälschung, dessen Verderbnis und deren Ursachen und die aus den verdorbenen Nahrungsmitteln entspringenden Zufälle besprochen.

Im zweiten Teile behandelt der Autor die Abfälle der Milchindustrie, der Metzgereien, der Kuttgerei, der Gerberei,

der Talgschmelzung, der Handschuhfabrikation, sodann die Küchenabfälle, die Abfälle der Fleischextrakt- und Fleischkonserven-Industrie und schliesslich das Blut und das Fleisch als Nahrungsmittel für Pferde und Wiederkäuer. — Das Cornevin'sche Werk hat namentlich einen grossen Wert für die Viehbesitzer jener Länder und Gegenden, in denen eine intensive Industrie vegetabilischer Produkte betrieben wird.

Mehrere gute Figuren veranschaulichen den Text. Die typographische Ausstattung des Buches ist eine gute. Das sehr verdienstvolle Werk wird bei den interessierten Kreisen eine gute Aufnahme finden. Bekanntlich hat letzthin Cornevin für die Gesamtheit seiner Studien über die Ernährung des Rindes einen Preis von 3000 Fr. erhalten. *Streb.*

---

**Lehrbuch der vergleichenden Anatomie der Haustiere**, von Dr. med. Max Süssdorf, Professor der Anatomie an der tierärztlichen Hochschule in Stuttgart. 2. Lieferung. Verlag von Ferd. Enke in Stuttgart.

In Band 33 (pag. 298) dieses Archives haben wir bereits auf dieses wertvolle Werk aufmerksam gemacht. Bei einer derart erschöpfenden Behandlung der Materie ist es begreiflich, wenn ein neues Werk der Anatomie, wo jeder Satz kontrolliert und jedes Wort abgewogen sein will, nicht sehr rasche Fortschritte macht.

Im allgemeinen reiht sich diese Lieferung, die vom Kopfskelett und dem Skelett der Brustgliedmasse handelt, würdig der ersten an in Bezug auf Gründlichkeit und Klarheit der Darstellung. Die zahlreichen Abbildungen sind nicht nur durchaus naturgetreu ausgeführt, sondern auch künstlerisch gehalten und werden, was uns besonders gefällt, mit wenigen Ausnahmen, grösser und übersichtlicher. Den Illustrationen in anatomischen Werken kommt eben eine grosse Bedeutung zu, darum ist es auch zu begrüssen, wenn ihnen besondere Sorgfalt gewidmet wird.

Indem wir auch jetzt wieder mit Vergnügen auf dieses

hervorragende Werk aufmerksam machen, behalten wir uns vor, nach Einsichtnahme weiterer Lieferungen dasselbe eingehender zu besprechen.

Z.

**Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter,**  
von Dr. med. Robert Ostertag, Professor an der tierärztlichen Hochschule in Berlin. Gr. 8°. 568 Seiten. Verlag von Ferd. Enke in Stuttgart. 1892.

Von den zahlreichen Werken über Fleischbeschau, so in der letzten Zeit erschienen sind, nimmt das vorliegende wohl die erste Stelle ein. Nicht nur ist die Abfassung eine durchaus dem gegenwärtigen Stand der Wissenschaft und Gesetzgebung angepasste, sondern es ist auch die praktische Seite der Fleischbeschau darin berücksichtigt, und man wird mit Vergnügen gewahr, dass man zugleich mit einem Praktiker zu thun hat (bekanntlich war der Verfasser während mehrerer Jahre im Berliner Central-Schlachthof als technischer Inspektor thätig).

Das Werk ist ein Hand- oder Nachschlagebuch und behandelt die einschlägigen Gebiete erschöpfend. Darum ist es auch über das beliebte Taschenformat hinausgewachsen.

Vorangestellt sind die gesetzlichen Grundlagen für die Regelung des Fleischverkehrs. Wenn dieselben auch nicht direkt gültig sind für unser Land, so können, namentlich die citierten richterlichen Urteile, hin und wieder wegleitend werden, obwohl die Qualifikation „verdorben“ und „gesundheitsschädlich“ nicht gerade glücklich gewählt ist.

Es reiht sich an diese gesetzlichen Bestimmungen ein Abschnitt, welcher zunächst das Normale bespricht, in Bezug auf die lebenden und toten Schlachttiere verschiedener Art, verschiedenen Alters und Ernährungszustandes, wie auch die Untersuchungs- und Schlachtmethoden. Es folgt sodann eine allgemeine und eine spezielle Pathologie der Schlachttiere mit sehr bemerkenswerten Angaben über die wesentlichsten krank-

haften Veränderungen und über die Beurteilung von solchen Fällen mit Rücksicht auf Geniessbarkeit der ergriffenen Organe. Mag man nun über diesen letzten Punkt auch verschiedener Ansicht sein, so gewinnt man damit doch gewisse Anhaltpunkte, die jeder Praktiker sehr wohl verwerten kann.

Sehr ausführlich ist das Kapitel der tierischen und pflanzlichen Schmarotzer, soweit solche mit der Fleischbeschau Beziehung haben, behandelt. Wenn hier auch eine förmliche „Seuchenlehre“ eingeflochten ist, so dürfte das wohl kaum als überflüssig erscheinen, wenn man bedenkt, dass der Fleischschauer eben zugleich auch der Seuchenpolizei zu dienen hat. Neben den 108 zum Teil schönen Abbildungen möchten auch als Illustrationen, freilich in anderem Sinne, die im XIII. Kapitel zusammengestellten grösseren und bekanntesten Fleischvergiftungen und Unglücksfälle angesehen werden. Als Schluss reihen sich die Erörterungen über Fäulniserscheinungen, über die Wurstfabrikation und über die Konservierung und Sterilisierung des Fleisches an. Alles in allem findet der Fleischbeschauer in dem Ostertagschen Werke ziemlich alle Fragen behandelt, welche bei Erlernung und Ausübung seines Berufes an ihn herantreten.

Z.

## Personalien.

Prof. Dr. Friedberger in München ist unter Verleihung des Verdienstordens 3. Klasse vom hl. Michael aus Gesundheitsrücksichten auf sein Ansuchen hin in den Ruhestand versetzt worden.

Möge dieser hochverdiente Förderer der Tierheilkunde uns noch recht lange erhalten bleiben und die Segnungen seiner Arbeit geniessen!

**Todesanzeige.** In Zürich starb am 13. Januar im Alter von 54 Jahren Tierarzt Conrad Frei, ein Mann von hervorragenden Fähigkeiten, einer der wenigen Kollegen, dem Fortuna besonders zugeneigt war.

