

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires
<b>Herausgeber:</b>	Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte
<b>Band:</b>	73 (1931)
<b>Heft:</b>	4
<b>Rubrik:</b>	Verschiedenes

### 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>**

fettfreien (Alkohol-) und trockenen Objektträger wird mittels Augentropf pipette ein Tropfen Testflüssigkeit gebracht, die vorher ca. eine Stunde bei Zimmertemperatur gehalten worden ist. Zu beachten ist, dass die Testflüssigkeit möglichst vor Verunreinigungen zu schützen ist. Mit einer sauberen Impfanzette ist dann der hintere Teil des Kamms zu ritzen, der austretende Bluttropfen, der mindestens die Grösse des Antigentropfens haben muss, wird mit der gleichen vollständig trockenen Lanzette aufgefangen, mit der Testflüssigkeit verrührt und ca. Frankenstück gross ausgebreitet. Durch langsames Hin- und Herbewegen des Objektträgers findet eine weitere Vermischung statt. Je nach Temperatur tritt die Reaktion einige Sekunden bis höchstens eine Minute später auf. Sie besteht in einer am Rande beginnenden Flockung. Im Gegensatz zu der Pseudoagglutination, hervorgeufen durch Schuppen und dergleichen, sind die Flocken von festem Gefüge und schwimmen in der Flüssigkeit. Zweckmässig wird die Reaktion auf dunklem Grunde beurteilt. Bei negativer Reaktion ist die Flüssigkeit gleichmässig trübrot.

Die Testflüssigkeit, wie sie vom bakteriologischen Laboratorium erhältlich ist, wird zweckmässigerweise in 10 ccm-Gläser umgefüllt, die dann mittels der Augentropf pipette gerade auch verschlossen werden.

*Blum.*

## Verschiedenes.

### Veterinärpolizeiliche Mitteilungen.

#### Stand der Tierseuchen in der Schweiz im März 1931.

Tierseuchen	Total der verseuchten u. verdächtigen Gehöfte	Gegenüber dem Vormonat zugenommen	Gegenüber dem Vormonat abgenommen
Milzbrand . . . . .	16	2	—
Rauschbrand. . . . .	15	6	—
Maul- und Klauenseuche. . . . .	3	—	4
Wut. . . . .	—	—	—
Rotz . . . . .	—	—	—
Stäbchenrotlauf. . . . .	119	24	—
Schweineseuche u. Schweinepest . .	208	58	—
Räude. . . . .	15	12	—
Agalaktie der Schafe und Ziegen . .	5	—	5
Geflügelcholera. . . . .	1	—	2
Faulbrut der Bienen. . . . .	—	—	—
Milbenkrankheit der Bienen . . . . .	2	1	—

### Gesellschaft Schweizerischer Tierärzte.

#### Standesordnung.

Wir bitten diejenigen Sektionsvorstände, die uns über die Stellungnahme ihrer Sektionen zum Entwurf einer Standesordnung noch keinen Bericht haben zukommen lassen, dies nun ungesäumt zu tun.

*Der Vorstand.*

## Die einheitliche Benennung und Einteilung der Fleischstücke.

Von Dr. G. Flückiger, Bern.

Die Gebräuche in den Aufarbeitungsarten der Schlachttiere weisen, wie die Benennung der einzelnen Fleischstücke, je nach Land und Gegend, speziell für die deutschen Sprachgebiete, grosse Unterschiede auf. Das Metzgergewerbe hegte seit langem den Wunsch, in der Abgrenzung und Benennung der verschiedenen Stücke Einheitlichkeit einzuführen. Dies liegt sowohl im Interesse des Fleischhandels wie in demjenigen der Berufsausübung. Durch die Behebung der Unterschiede in der Einteilung können sich Meinungsverschiedenheiten über die Art von bestelltem und geliefertem Fleisch weniger einstellen. Die Vereinheitlichung der Aufarbeitungsmethoden erleichtert dem Metzger die Ausübung seines Handwerks an verschiedenen Orten. Aus diesen Erkenntnissen heraus machten sich zahlreiche Bestrebungen geltend, eine möglichst gleichmässige Fleischbezeichnung einzuführen. Der Verband Schweizerischer Metzgermeister hat erstmals im Jahre 1889 einen dahin gehenden Versuch unternommen, nachdem in den übrigen deutschen Sprachgebieten, wie Deutschland und Österreich, vorher und inzwischen mehrmals grosse Anstrengungen dazu gemacht worden sind. Auffallenderweise war den Bemühungen bis vor kurzem wenig Erfolg beschieden.

Im Jahre 1928 versuchte ich zu Unterrichtszwecken sowie zum bessern Verständnis eines von mir gewünschten Aufsatzes über die Fleischkost die in der Schweiz gebräuchlichen Fleischbenennungen in allen drei Landessprachen zusammenzustellen (vgl. Schweizerische Wirtschaftszeitung Nr. 37, Jahrgang 1929). Dabei zeigte es sich, dass in den deutschen Benennungen derart zahlreiche, mit Dialektausdrücken durchsetzte Abweichungen vorkamen, dass an eine einheitliche Bezeichnung nicht zu denken war. Es mussten deshalb für eine Anzahl Stücke mehrere Namen angegeben werden. Die Ausdrücke für ein und dasselbe Stück lauteten an den einzelnen Orten (Ostschweiz, Zentralschweiz) ganz anders. Im Hinblick auf die grossen Schwierigkeiten, die der Vereinheitlichung gegenüberstanden, ist es ein anerkennenswertes Verdienst des Verbandes Schweizerischer Metzgermeister, dass er die frühere Initiative in den letzten Jahren wieder neu ergriffen und zu Ende geführt hat. Das Metzgersekretariat ernannte vor zirka zwei Jahren eine Sachverständigenkommission, in der u. a. die Fleischschau sowie das Hotel- und Küchenfach vertreten waren, mit der Aufgabe, die Aufarbeitungsarten und Benennungen des Fleisches für alle drei Sprachgebiete der Schweiz zu vereinheitlichen. Das Ergebnis der Arbeit liegt in

einem in einer Auflage von 2000 Stück erschienenen Heft vor, betitelt:

„Die Benennung der Fleischstücke in deutscher, französischer und italienischer Sprache. — Herausgegeben im Auftrag des Verbandes Schweizer Metzgermeister vom Schweizerischen Metzgersekretariat.“

Herr Dr. Böppli, Sekretär des Verbandes Schweizer Metzgermeister, schreibt im Geleitwort folgendes:

„Bei allen Beteiligten bestand längst der Wunsch, für die Benennung der verschiedenen Fleischstücke einheitliche Bezeichnungen zu finden, die in der ganzen Schweiz allmählich übernommen werden könnten. Schon im Jahre 1889 unternahm der Verband Schweizer Metzgermeister einen Versuch in dieser Richtung, ohne jedoch Erfolg zu haben.

Das Ergebnis von zahlreichen Beratungen liegt nun in diesem Heft vor. Die Schwierigkeiten schienen zeitweise fast unüberwindlich, besonders im Deutschen.

Der mundartliche Sprachgebrauch in den verschiedenen Landesgegenden der Schweiz ist zu verschieden, als dass zur Hoffnung Anlass bestünde, die Bezeichnungen dieses Heftes würden rasch überall die bisherigen Benennungen verdrängen. Um den allmählichen Übergang möglichst zu erleichtern, haben wir für die deutschen Ausdrücke zumeist die Schriftsprache gewählt. Ferner haben wir uns grösstmöglicher Zusammenfassung der Einteilung beflossen, damit Wort und Bild jedermann übersichtlich und leichtverständlich vor Augen tritt. Wer von den gewählten Benennungen Gebrauch macht, wird überall verständlich sein und dies darf als Erfolg dieses ersten Schrittes in der Vereinheitlichung der Fleischbenennung bezeichnet werden.

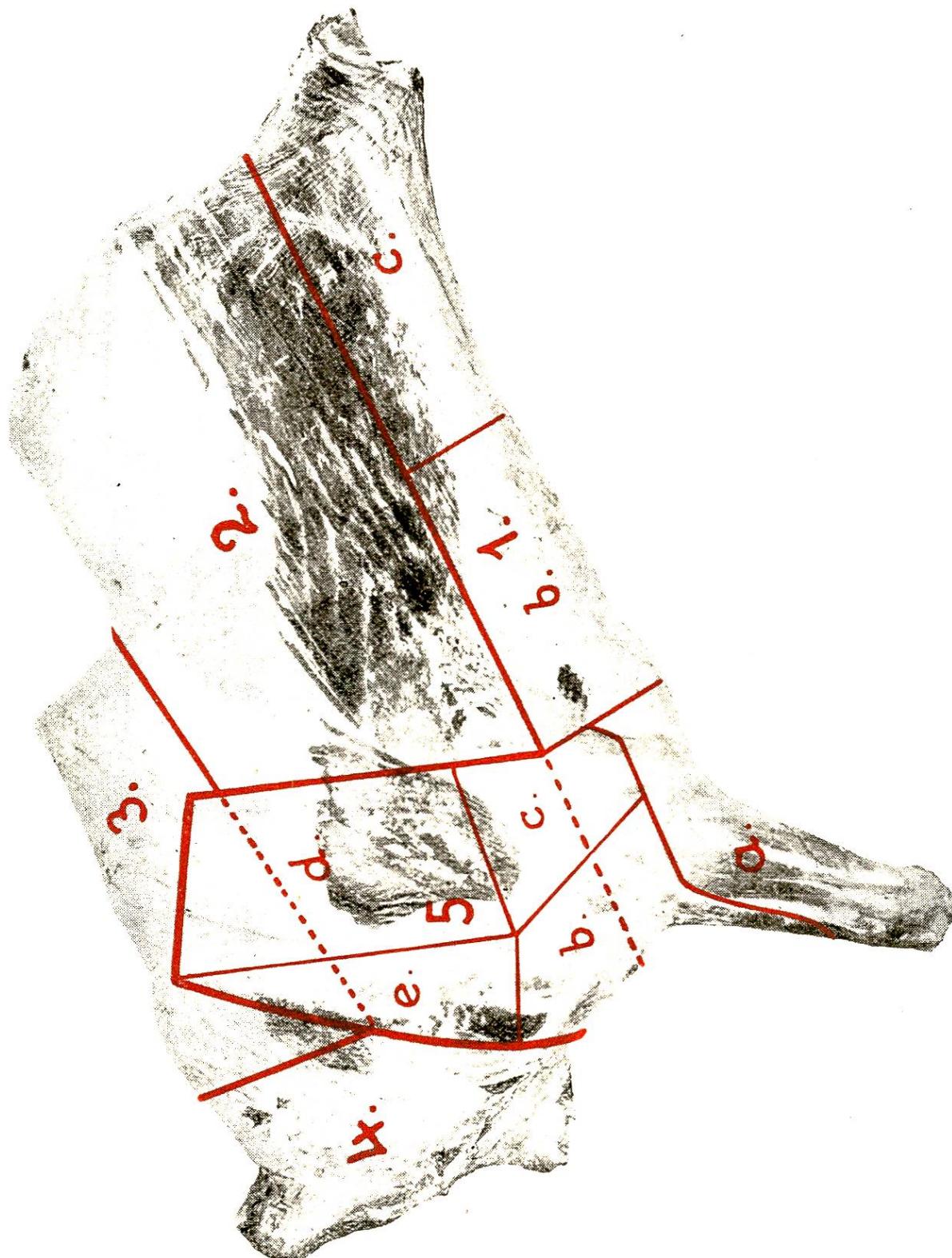
Ganz besonders hoffen und wünschen wir, dass in den Fachklassen für Metzgerlehrlinge dieses Heft zur Grundlage des Unterrichtes in Berufskunde zur Anwendung kommt. Wenn unser Nachwuchs mit diesen Einheitsausdrücken vertraut wird, so ist schon vieles gewonnen.

Die grosse Sorgfalt, die der Vorbereitung dieses Heftes gewidmet wurde, gebietet, dass irgendwelche Änderungen der nunmehr bereinigten Benennungen nicht ohne zwingende Notwendigkeit stattfinden sollten. Es liegt in den grossen Verschiedenheiten der Ortsgebraüche begründet, dass mancher Meister eine andere Bezeichnung vorgezogen hätte. Da jede Einheitsbezeichnung irgendwelchem Ortsgebrauch Abbruch tut, bleibt nur der Weg allseitiger Zugeständnisse und Anpassung an die einmal beschlossene Ausdrucksweise.

Aus den nachstehenden Zeichnungen und Angaben ist die Einteilung und Benennung der einzelnen Fleischstücke der verschiedenen Schlachtviehgattungen ersichtlich.

## Ochs-Vorderviertel

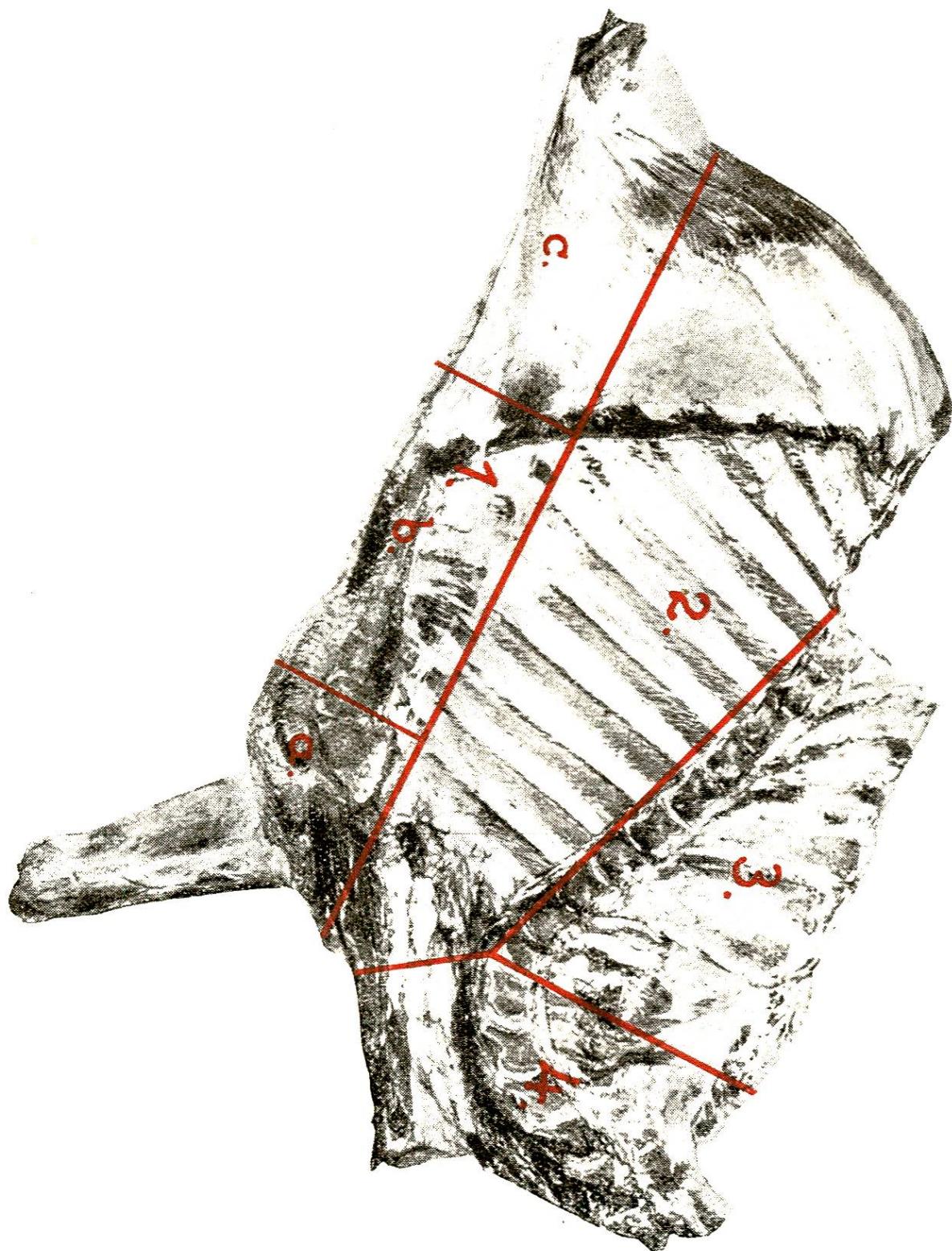
Bœuf, quartier de devant — Bue, quarto anteriore



Aussenseite — Partie extérieure — esterna

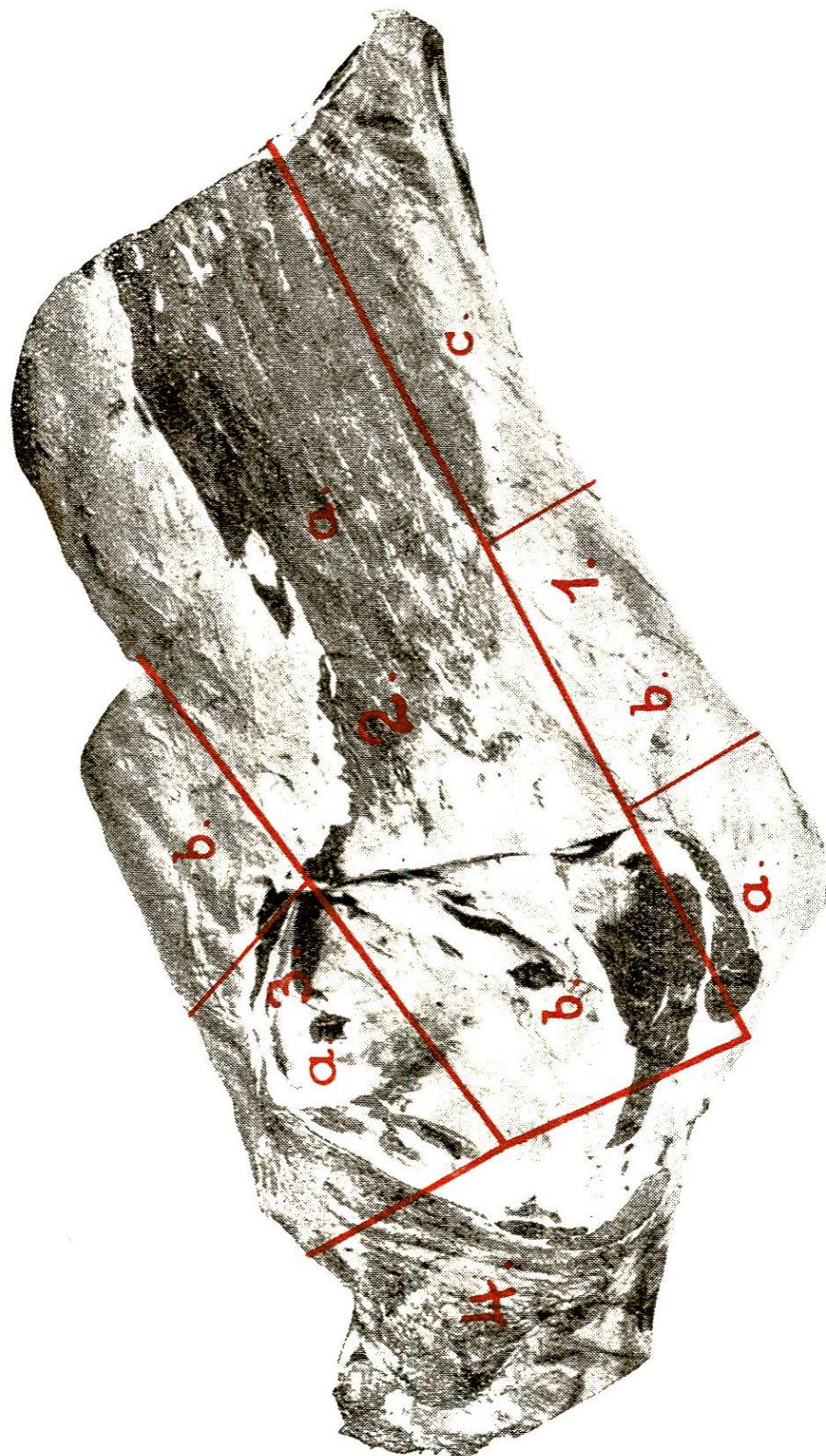
**Ochs-Vorderviertel**

Bœuf, quartier de devant — Bue, quarto anteriore



Innenseite — Partie intérieure — interna

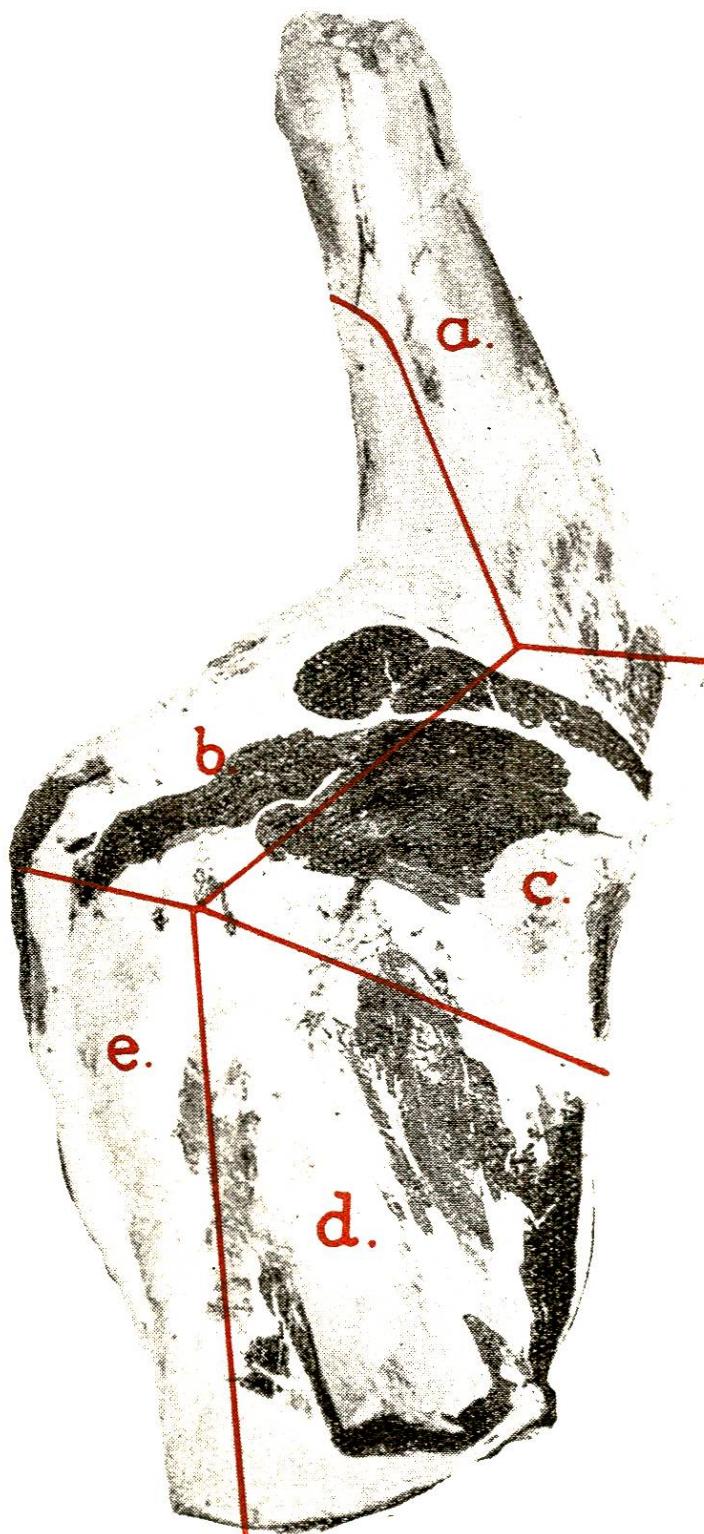
**Ochs-Vorderviertel**  
Bœuf, quartier de devant — Bue, quarto anteriore



Schilt – Quartier de devant sans épaule – Quarto anteriore senza spalla

**Ochs-Vorderviertel**

Bœuf, quartier de devant — Bue, quarto anteriore

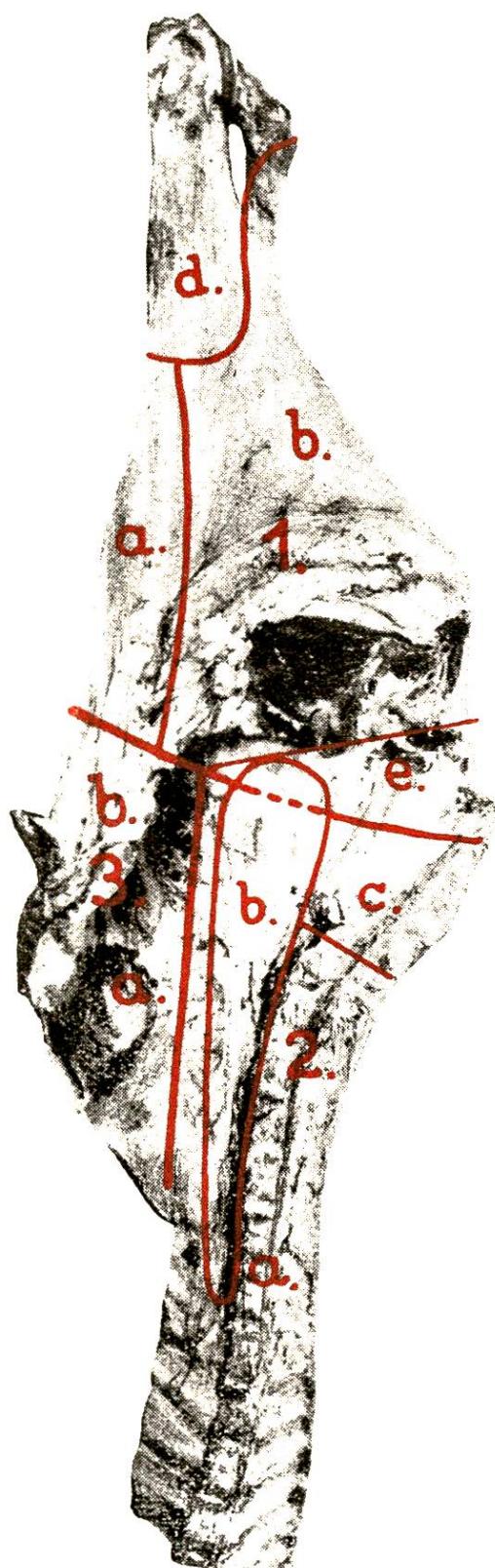


Schulter — Epaule — Spalla

Ochs	Bœuf	Bue
Vorderviertel	Quartier de devant	Quarto anteriore
1. Brust:	1. Poitrine:	1. Petto:
a) Brustspitz	a) pointe de grumeau	a) fiocco di punta
b) Brustkern	b) grumeau	b) punta di petto
c) Nachbrust	c) os blanc	c) pancia
2. Federstück:	2. Côtes:	2. Coste:
a) Federstück	a) côte plate	a) biancocostato
b) abgedeck- tes Feder- stück	b) côte plate décou- verte	delle coste basse
3. Rücken:	3. Dos:	3. Schiena:
a) abgedeck- ter Rücken	a) basse côte	a) reale
b) Hohrrücken	b) côte couverte	b) coste della schiena
4. Hals	4. Cou	4. Collo
5. Schulter:	5. Epaule:	5. Spalla:
a) Schenkel	a) jarret	a) geretto
b) Bug	b) gras d'épaule	b) brione
c) dicke Schulter	c) tranche d'épaule	c) traverso di spalla
d) Schulterspitz	d) bout d'épaule	d) aletta [spalla
e) Schulterfilet	e) filet d'épaule	e) magatello della

## Ochs-Hinterviertel

Bœuf, quartier de derrière — Bue, quarto posteriore



Ochs

Hinterviertel

**1. Stotzen:**

- a) Vorschlag, Nuss
- b) Eckstück
- c) Unterspälte
- d) Schenkel
- e) Schwanzstück

**2. Nierstück:**

- a) Roastbeef
- b) Filet
- c) Huft

**3. Lempen:**

- a) Dicker Lempen
- b) Dünner Lempen

Bœuf

Quartier de derrière

**1. Cuisse:**

- a) fausse tranche, noix
- b) coin
- c) tranche ronde
- d) jarret
- e) pointe de culotte

**2. Aloyau:**

- a) faux-filet, Roast-beef
- b) filet [steak]
- c) culotte, Rump-

**3. Flane:**

- a) épais du prin
- b) flanchet

Innenseite — Partie intérieure — interna

### Ochs-Hinterviertel

Bœuf, quartier de derrière — Bue, quarto posteriore

Bue

Quarto posteriore

**1. Coscia:**

- a) osso buco
- b) anca
- c) sotto fesa
- d) geretto
- e) punta di codino

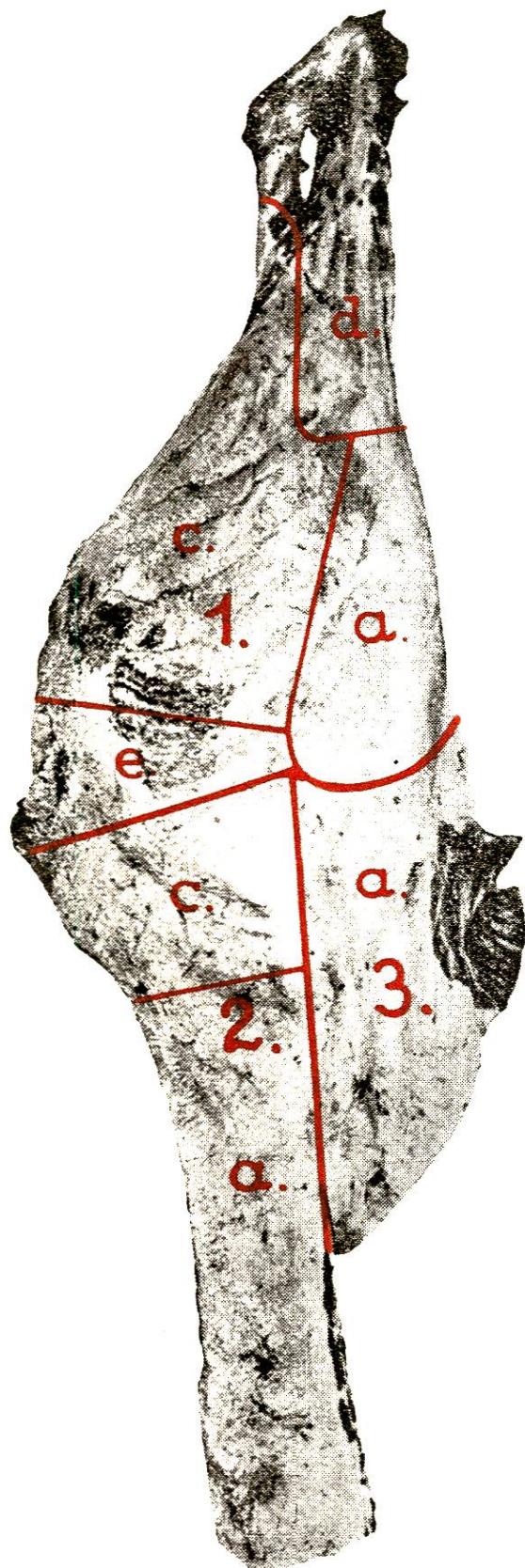
**2. Lombo:**

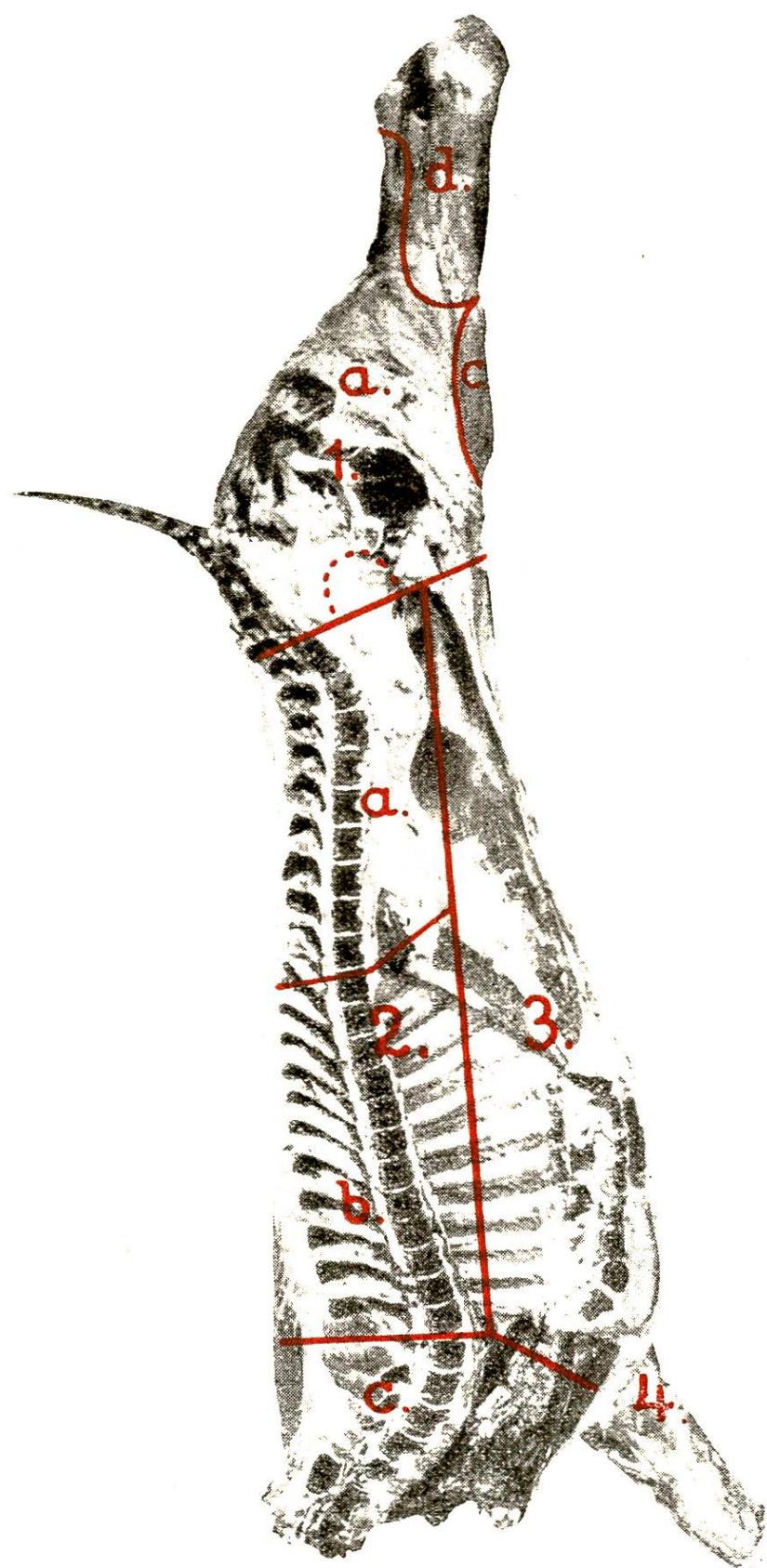
- a) contro filetto
- b) filetto
- c) codino

**3. Pancia:**

- a) scavo di pancia
- b) pancetta

Aussenseite  
Partie extérieure  
esterna





Innenseite — Partie intérieure — interna

## Kalb — Veau — Vitello

### Kalb

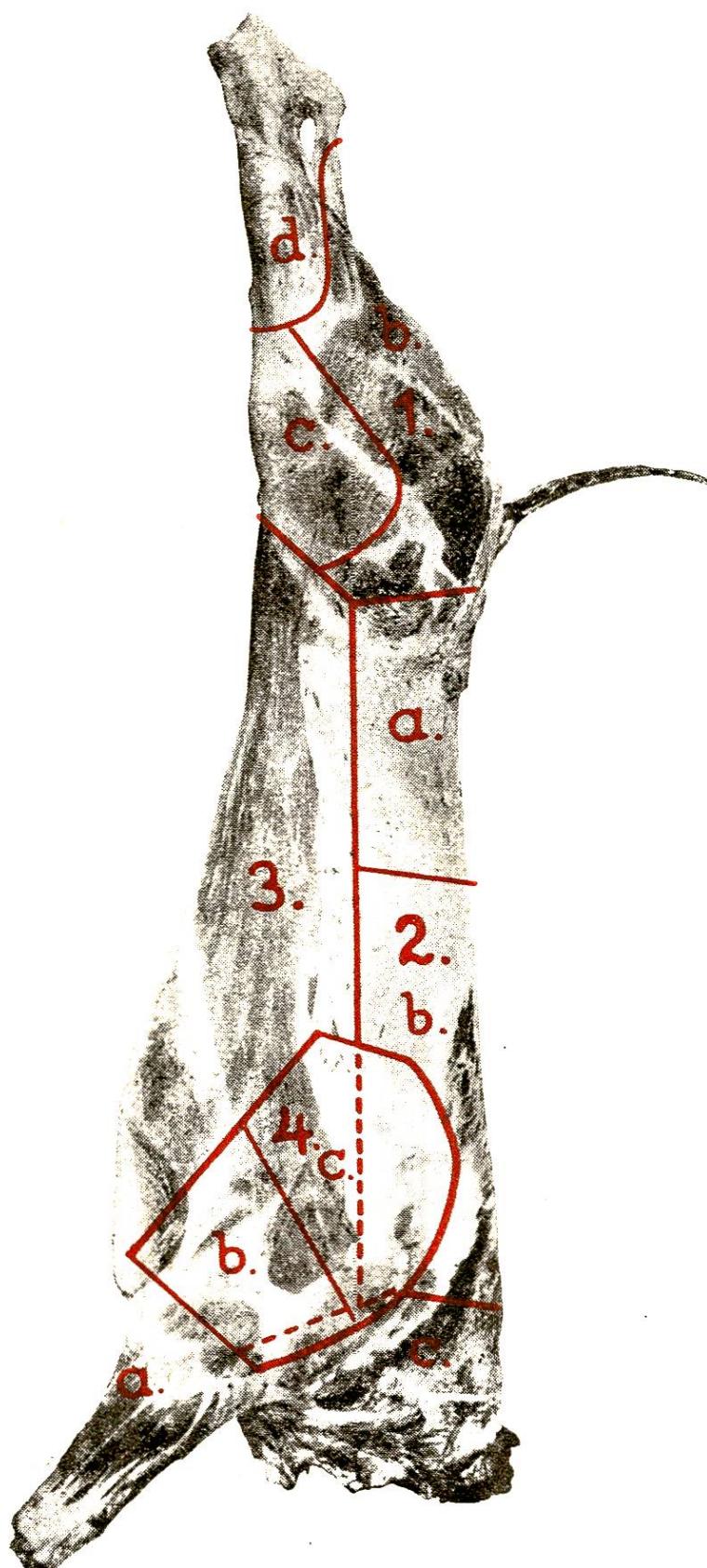
1. **Stotzen:**
  - a) Eckstück
  - b) Unterspälte
  - c) Nuss
  - d) Haxe
2. **Rücken:**
  - a) Nierbraten
  - b) Kotelettenstück
  - c) Hals
3. **Brust**
4. **Schulter:**
  - a) Schenkel, Haxe
  - b) Dicke Schulter
  - c) Schulterblatt

### Veau

1. **Cuissot:**
  - a) coin
  - b) sous noix, longe
  - c) noix
  - d) jarret
2. **Carré:**
  - a) rognonade
  - b) côtelettes
  - c) cou
3. **Poitrine**
4. **Epaule:**
  - a) jarret
  - b) épais d'épaule
  - c) palette

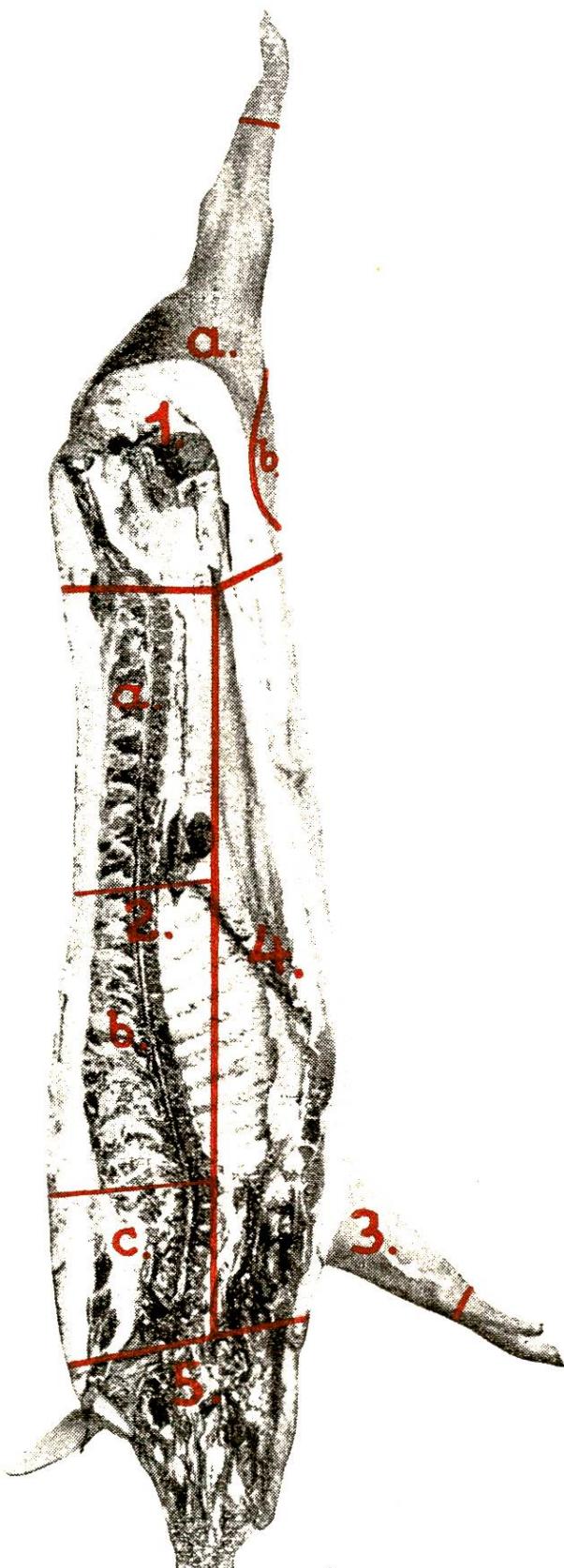
### Vitello

1. **Coscia:**
  - a) fesa francese
  - b) sotto-fesa
  - c) osso buco
  - d) geretto
2. **Schiena:**
  - a) rognonata
  - b) costelette
  - c) collo
3. **Petto**
4. **Spalla:**
  - a) geretto
  - b) traverso di spalla
  - c) aletta



Aussenseite — Partie extérieure — esterna

## Schwein — Porc — Porco



## Schwein

1. Schinken:
  - a) Eckstück
  - b) Nuss
  - c) Untere Spälte
2. Karree:
  - a) Nierbraten
  - b) Kotelettenstück
  - c) Hals
3. Schulter
4. Brust
5. Kopf

## Porc

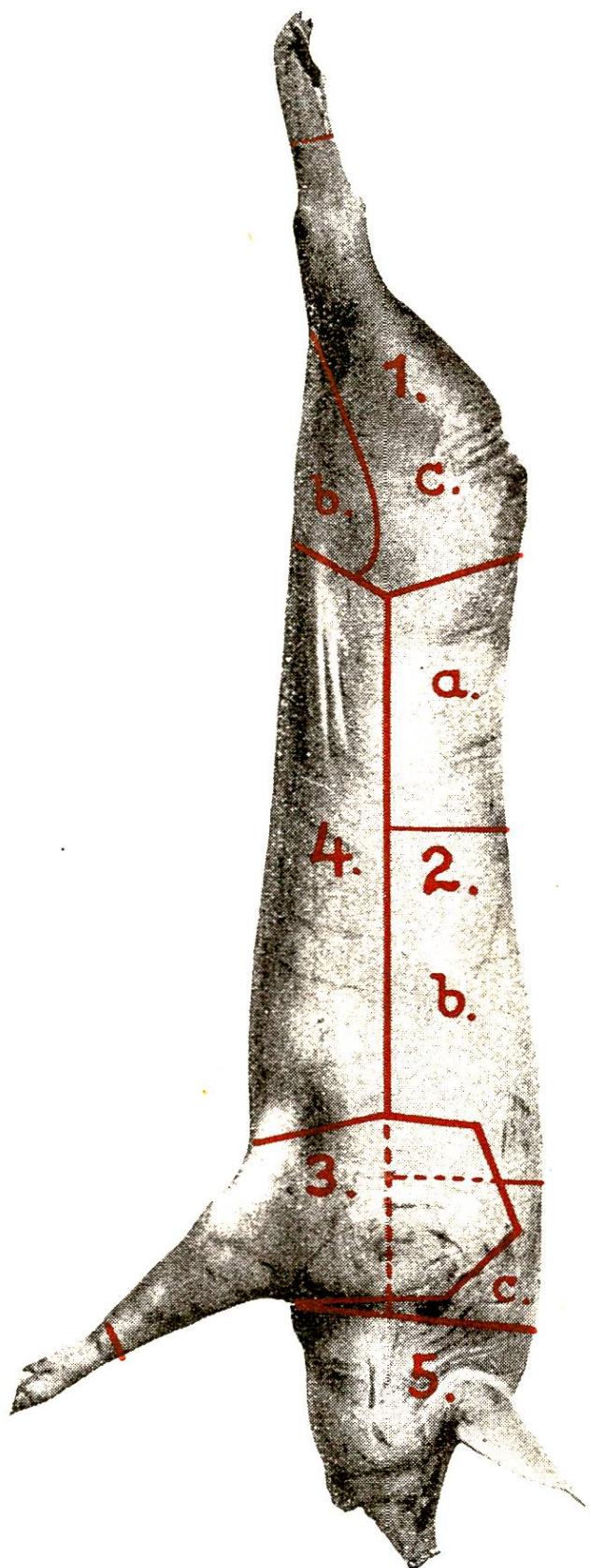
1. Jambon:
  - a) coin
  - b) noix
  - c) sous noix, longe
2. Carré:
  - a) filet
  - b) côtelettes
  - c) cou
3. Epaule
4. Poitrine
5. Tête:

## Porco

1. Prosciutto:
  - a) punta d'anca
  - b) osso buco
  - c) culatello
2. Schiena:
  - a) filetto
  - b) costelette
  - c) coppa
3. Spalla
4. Pancetta
5. Testa

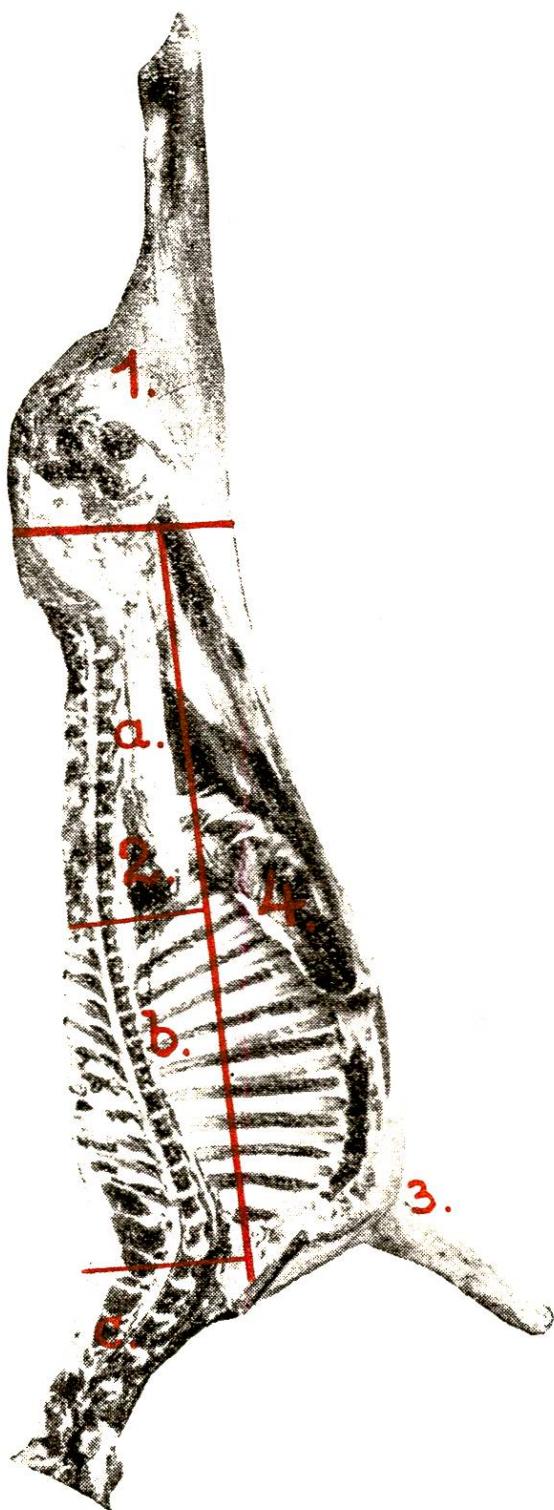
Innenseite -- Partie intérieure — interna

## Schwein — Porc — Porco



Aussenseite — Partie extérieure — esterna

## Schaf — Mouton — Pecora



## Schaf

1. Keule, Schlegel
2. Karree:
  - a) Nierbraten
  - b) Koteletten
  - c) Hals
3. Schulter
4. Brust

## Mouton

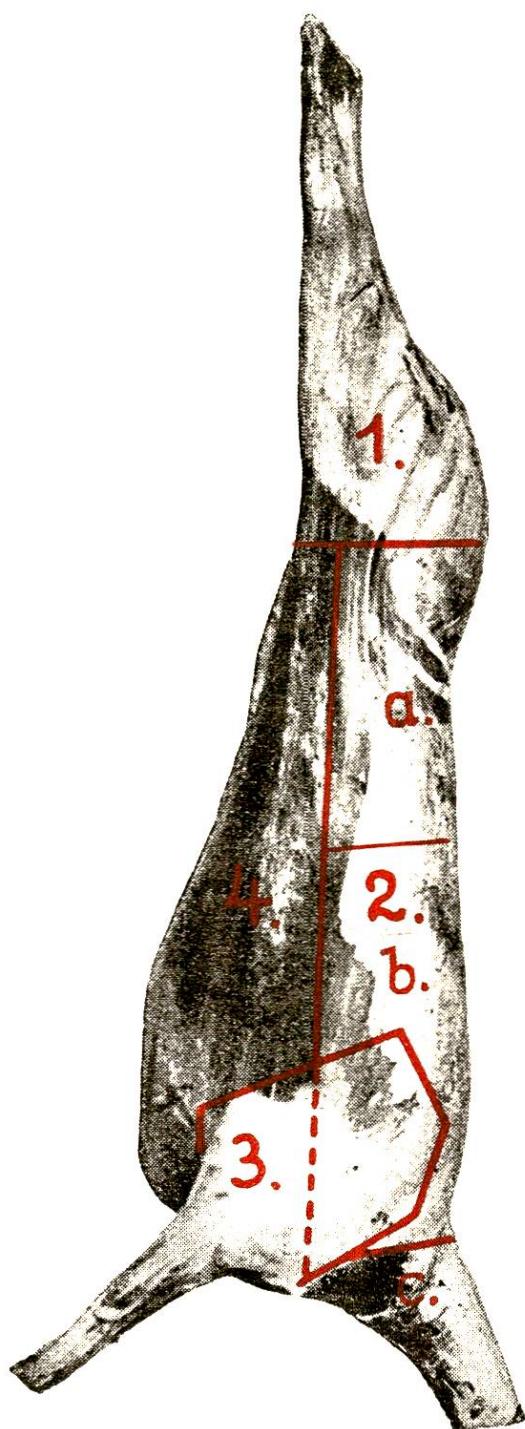
1. Gigot
2. Carré:
  - a) rognonade, filet de mouton
  - b) côtelettes
  - c) cou
3. Epaule
4. Poitrine

## Pecora

1. Coseia
2. Schiena:
  - a) lonza di montone
  - b) costelette
  - c) collo
3. Spalla
4. Petto

Innenseite — Partie intérieure — interna

## Schaf — Mouton — Pecora



Aussenseite — Partie extérieure — esterna

Der Verband Schweiz. Metzgermeister darf sich über die fertiggestellte Arbeit freuen. Es gibt wenige Länder, in denen auf diesem Gebiet eine solche Einheitlichkeit besteht, wie sie nun für die Schweiz eingeführt worden ist. Die Regelung dürfte nicht nur für das Metzgergewerbe, sondern auch für die Fleischschau von nicht zu unterschätzender Bedeutung und Beachtung sein. Die sachgenügende Ausübung der Fleischschau macht es den damit Beauftragten zur Pflicht, die einzelnen Stücke mit Namen zu kennen. Die vorliegende Arbeit bietet den Vorteil, dass sämtliche Bezeichnungen in allen drei Landessprachen angeführt sind.

Vom wissenschaftlichen Standpunkt aus wäre es wünschenswert, dass der Begriff „Fleisch“ auch in anatomischer Beziehung genauer als bisher festgelegt würde. Es sollte für die einzelnen handwerksmässig zurechtgschnittenen Fleischstücke eine einheitliche anatomische Begrenzung getroffen werden. Dabei wäre für jedes einzelne Stück Fleisch nicht nur dessen Begrenzung, Lage und Inhalt an Muskelbruchstücken anzugeben, sondern es sollten dabei auch die verschiedenen Merkmale der Einzelmuskeln, sowie der zugehörigen Knochen, Bänder, Faszien, Gefässe, Fettanhäufung usw. beschrieben werden. Die Kennzeichen dürften es in ihrer Gesamtheit auch dem Nichtfachmann ermöglichen, die einzelnen Stücke nach Herkunft und Körpergegend mühelos zu erkennen. Inwieweit durch die genaue Kenntnis all dieser Merkmale und Sonderheiten auch die Beurteilung der Güte der Fleischstücke vom Einzeltier als solchem (1., 2., 3. Qualität) und von verschiedenen Tieren gleicher Gattung möglich wäre, sei vorläufig dahingestellt. Jedenfalls wäre die Bearbeitung des Gebietes im vorerwähnten anatomischen Sinne eine dankbare und wertvolle Arbeit, die eine Bereicherung der Veterinärwissenschaft darstellen und eine längst empfundene Lücke ausfüllen würde. Wer interessiert sich dafür?

Zum Schlusse möchte ich dem Sekretariat des Verbandes Schweiz. Metzgermeister für die liebenswürdige Überlassung der Klischees bestens danken.

**Kollegen, sorget für die Tage der Krankheit! Tretet der Schweizerischen Ärzte-Krankenkasse bei!**

**Bei 10 Fr. Monatsbeitrag Auszahlung von 10 Fr. Taggeld auf unbegrenzte Krankheitsdauer. Bei 15 Fr. bzw. 20 Fr. Monatsbeitrag 15 Fr. bzw. 20 Fr. Tagesleistung der Kasse. Näheres durch den Vorstand.**

**Kollegen, berücksichtigt bei Eueren Bezügen die in unserem Organ inserierenden Firmen.**

## **6. Tagung der Fachtierärzte für die Bekämpfung der Aufzuchtkrankheiten vom 3. bis 6. Oktober 1931 in Leipzig.**

Im Einvernehmen mit der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig, dem sächsischen Landestierarzt und dem Landestierzuchtdirektor sowie den Standesorganisationen findet vom 3. bis 6. Oktober 1931 in Leipzig die 6. Tagung der Fachtierärzte für die Bekämpfung der Aufzuchtkrankheiten statt. Prof. Dr. Richter-Leipzig hat die Güte, die Bildung eines Ortsausschusses zur Vorbereitung der Tagung zu übernehmen. Neben den Geflügelkrankheiten sollen auch die Pelztierkrankheiten berücksichtigt werden. An der Spitze der Verhandlungen werden voraussichtlich stehen: die Bekämpfung der Sterilität und des infektiösen Abortus der Klauentiere. Ausflüge in die sächsischen Zuchtgebiete und landwirtschaftlichen Betriebe sowie Besichtigung des Hauptgestütes Graditz sind geplant. Baldige Anträge und Wünsche sowie Meldungen zu etwaigen Vorträgen sind an die Reichszentrale zur Bekämpfung der Aufzuchtkrankheiten, Hannover, Misburgerdamm 16, zu richten. Das ausführliche Programm, Unterkunft und Planung der Besichtigungen werden später bekannt gegeben.

### **Gesellschaft Schweizerischer Tierärzte.**

#### **Eidg. Fachprüfungen.**

Im Frühjahr 1931 haben folgende Herren die tierärztliche Fachprüfung bestanden:

An der **Veterinär-medizinischen Fakultät Bern**: v. Grüning, Peter, von und in Saanen; Gygax, Ernst, von Seeberg in Biel; Porchet, Marc, von Genf in Lausanne; Quenot, Léon, von Montfaucon in Boncourt; Saluz, Flurin, von Lawin in Bern.

An der **Veterinär-medizinischen Fakultät Zürich**: Bachmann, Hans, von und in Sempach; Froebel, Otto, von und in Zürich; Gabriel, Paul, von Waltensburg in Mollis; Schnyder, Walter, von und in Staad bei Grenchen; Spörri, Rudolf, von Sternenberg in Luzern.

### **Versicherung der Pferdeschatzungsexperten.**

Als sehr willkommene und frohe Botschaft gibt der eidgenössische Oberpferdarzt bekannt, dass der schweizerische Bundesrat auf Antrag seines Militärdepartementes beschlossen hat:

„Der Artikel 4 Ziffer 3 des Bundesgesetzes vom 23. Dezember 1914 über die Militärversicherung wird vom 1. März 1931 an in Kraft gesetzt.“

Durch diesen Beschluss sind nun die Pferdeschatzungsexperten, die bei Ausübung ihrer dienstlichen Funktionen verunfallen, berechtigt, die Wohltat der eidgenössischen Militärversicherung in Anspruch zu nehmen.

Ein schon lange gehegter Wunsch dieser Funktionäre ist damit in Erfüllung gegangen. Seit mehr als dreissig Jahren haben sie sich in Verbindung mit den Platzpferdärzten immer wieder darum bemüht, der Militärversicherung teilhaftig zu werden. Das Bundesgesetz betreffend Versicherung der Militärpersonen gegen Krankheit und Unfall vom 28. Juni 1901 hat die Pferdeschatzungsexperten nicht in den Kreis der Versicherten einbezogen, weshalb anlässlich der Revision dieses Gesetzes im Jahre 1914 von obgenannter Seite eine besondere Eingabe an die nationalrätliche Kommission gerichtet wurde. Die Kommission hat gefunden, dass gute Gründe dafür sprechen, auch die Pferdeschatzungsexperten als Versicherte aufzunehmen. Im revidierten Gesetz über die Militärversicherung vom 23. Dezember 1914 ist denn auch in Art. 4 Ziffer 3 vorgesehen, dass die Pferdeschatzungsexperten — nicht inbegriffen sind die Platzpferdärzte — gegen die Folgen derjenigen Unfälle versichert sein sollen, von denen sie während ihrer dienstlichen Verrichtungen betroffen werden. Dieser Artikel 4 des Militärversicherungsgesetzes 1914 ist aber nie in Kraft erklärt worden und deshalb konnten die Pferdeschatzungsexperten nicht als versichert gelten.

Mit Rücksicht hierauf hat die Gesellschaft schweizerischer Tierärzte im Juli 1914 dem eidgenössischen Militärdepartement, zu Handen des h. Bundesrates, ein bezügliches Gesuch unterbreitet. Sie erhielt als Antwort die Mitteilung, dass die Frage der Ausarbeitung eines neuen Militärversicherungsgesetzes aufgeworfen sei und das gestellte Gesuch bei der Bearbeitung des neuen Gesetzes in Erwägung gezogen werde. Ein solches Gesetz lässt aber noch heute auf sich warten.

Dass es nun trotzdem endlich gelungen ist, das gewiss berechtigte Begehrn der Pferdeschatzungsexperten durch Inkraftsetzen von Art. 4 Ziffer 3 des Bundesgesetzes vom 23. Dezember 1914 über die Militärversicherung zu erfüllen, ist das Verdienst des eidgenössischen Oberpferdarztes Herrn Oberst Schwyter, der in Würdigung der grossen Bedeutung der Sache die Angelegenheit nicht ruhen liess, bis sie von Erfolg gekrönt war. Wir verdanken sein tatkräftiges Einstehen bestens und danken aber auch der obersten Landesbehörde, vorab dem Vorsteher des eidg. Militärdepartements, Herrn Bundesrat Minger. Es darf dieses Entgegenkommen wohl als eine Anerkennung der verantwortungsvollen Arbeit der Pferdeschatzungsexperten gedeutet werden, deren getreue Erfüllung sich alle zur Pflicht machen.

Namens des Vorstandes der G. S. T.  
Der Präsident: Prof. Heusser.

---

*Anfragen und Mitteilungen administrativer Art, Adressenänderungen und dergleichen beliebe man an das Bureau der Gesellschaft Schweizerischer Tierärzte in Zürich, Bellariastrasse 74 (Tel. 54.325), zu richten.*