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: 81 (1939)

Heft: 1

Artikel: Le danger de l'iode et de ses dérives comme médicaments chez les veaux de boucherie

Autor: Benoit, Roger

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-589540

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: 21.07.2025

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

Über die Genese konnten keine klaren Ausführungen ermittelt werden.

Ribberts Feststellung: „Entwicklungsstörung, bei welcher sich ein umschriebener Kapillarbezirk nicht organisch in das gesamte System einfügte," bedeutet keine Erklärung für die Genese.

Es werden als Ursache mangelhafter Verschluß fötaler Spalten angegeben. Man könnte für unseren Fall dieser Annahme beipflichten, um so mehr, als die Lage des Tumors in der hinteren Halsgegend noch als zum Halskiemenbereich gehörig betrachtet werden kann.

Literatur.

Albrecht, E. Frankfurter Zschr. f. Pathol. 1909. — Borst, M. Die Lehre von den Geschwülsten, 1902. — Derselbe. Pathol. Histologie, 1926. — Frei, W. In Joest's Spez. path. Anat. d. Haust. IV. Bd., 1921, sowie Stang u. Wirth, 9. Bd., 1931. — Hueck, 1937. Morphologische Pathologie. — Kitt. Path. Anat. d. Haust. I. Bd. 1900 und Lehrb. d. allg. Pathologie, 1921. — Lund, 1931. Grundriß der pathol. Histologie. — Ribbert. Geschwulstlehre, 1904. — Tornier, zitiert nach Kitt. — Ziegler, E. 1895. Allg. Pathologie. I. Bd.

Le danger de l'iode et de ses dérives comme médicaments chez les veaux de boucherie.

Par le Dr. Roger Benoit, directeur des Abattoirs, Lausanne.

Il nous arrive lors de l'inspection des viandes de veau, surtout chez les veaux atteints d'omphalo-phlébite, de percevoir chez certains une odeur médicamenteuse pénètrante qui nous oblige à déclarer la viande conditionnellement propre à la consommation, conformément à l'art. 30, chiffre 7 des Instructions fédérales pour les Inspecteurs des viandes, du 29 janvier 1909.

Dans d'autres cas, cette odeur n'est perceptible qu'aux épreuves de la cuisson et à la dégustation. Les veaux qui en sont affectés sont indemnes de toutes lésions anatomo-pathologiques, ce qui fait que nous ne pouvions pas présumer que leur viande présenterait des anomalies d'odeur et même de saveur. La viande, dans ces cas là, est déclarée, sans autre, propre à la consommation.

L'odeur et la saveur anormales de ces viandes ne sont alors décelées que par le consommateur.

Ces cas donnent souvent lieu à des réclamations fort désagréables, d'une part entre le consommateur et le boucher et d'autre part entre le boucher et le vétérinaire inspecteur des viandes.

Nous avons cherché à déterminer d'abord l'origine de cet odeur caractéristique qui est toujours la même dans plusieurs cas différents, soit par des examens de laboratoire, soit, avec plus de succès, par des enquêtes chez les éleveurs des veaux en question.

Examens de laboratoire et enquêtes nous permettent de conclure, sans équivoque possible, que ces altérations d'odeurs et de saveur sont dues à l'absorption de médicaments à base d'iode (teinture d'iode, iodure de potasse) soit par voie interne, soit par voie cutanée (friction de pommade iodo-iodurée).

Pour ne pas allonger, nous pensons citer deux cas différents très caractéristiques, choisis entre plusieurs:

Ire Observation: Le boucher présente à l'inspection des viandes 2 veaux jumeaux, venant de Cugy. Les deux veaux sont dans un état d'embonpoint parfait. L'un présente un léger oédème dans la région ombilicale. Il dégage une forte odeur médicamenteuse caractéristique rappelant, sans erreur possible, celle de l'iode. La dégustation décèle également une saveur astringente prononcée. La viande est déclarée conditionnellement propre à la consommation. Elle donne lieu à trois réclamations de consommateurs de la Basse-boucherie qui ont remarqué une „odeur de pharmacie et un goût détestable de médicaments".

La tête et les pieds blanchis sentaient aussi fort que la viande elle-même.

Nous nous mettons en relation avec notre confrère *Allaz*, de Bottens, qui a traité le veau 18 jours avant l'abatage. Il nous déclare qu'il a ordonné des applications d'une pommade iodo-iodurée dont voici la formule:

Ungt. kalii jodat cum iodo	40,0
— cantharid.	15,0
— styracis	45,0

S. en frictions, matin et soir.

L'animal n'ayant pas reçu d'autres médicaments, il est donc certain que les altérations d'odeur et de saveur constatées proviennent de l'application de la pommade iodo-iodurée, et en outre que ces altérations sont très tenaces et pénétrantes puisque deux semaines après l'application de la pommade, elles sont encore très fortement perceptibles.

IIme Observation: Dans deux autres cas, des bouchers de notre ville présentent à l'inspection des viandes, deux veaux n'ayant ni l'un ni l'autre des lésions anatomo-pathologi-

ques. Leur viande a été déclarée propre à la consommation. Quelques jours après les bouchers nous prient de bien vouloir faire une deuxième inspection de la viande des veaux en question qui leur a donné lieu à plusieurs réclamations de leur clientèle.

A l'examen de la viande à froid, nous ne remarquons rien d'anormal; à l'épreuve de la cuisson, nous percevons une odeur médicamenteuse rappelant celle de l'iode. La dégustation décèle un goût astringent fort désagréable. La viande de ces deux veaux, après ce nouvel examen, a été déclarée conditionnellement propre à la consommation et vendue à la Basse boucherie.

De notre enquête, il a résulté que les éleveurs des deux veaux en question leur donnaient, à titre préventif contre les maladies infectieuses, journellement, quelques gouttes de teinture d'iode dans le lait.

Nous croyons savoir d'après divers renseignements auprès de plusieurs confrères que cette manière de faire est d'usage assez répandu chez différents éleveurs de nos régions.

Conclusions.

1° Nous pensons pouvoir conclure en préconisant le bannissement strict de la thérapeutique des veaux de boucherie, de tout médicament à base d'iode d'usage interne et externe ainsi qu'en général de tout médicament dégageant une odeur désagréable quelconque. Ce bannissement s'obtiendra surtout par des conférences, discussions entre collègues vétérinaires et par des articles de vulgarisation à ce sujet dans les journaux agricoles.

2° D'être très prudent dans l'appréciation de la viande de veau présentant de l'omphalo-phlébite et de l'oédème dans la région ombilicale et de penser toujours dans ces cas là à la possibilité d'odeur et de saveur médicamenteuses de la viande.

3° D'avertir le consommateur de ne pas s'alarmer outre mesure ni contre le service d'inspection des viandes et encore bien moins contre le boucher si un malheureux hasard veut qu'il achète dans une boucherie de la viande ayant une odeur et une saveur médicamenteuses. Une simple réclamation qu'il formulera au service d'inspection des viandes le fera rentrer dans ses fonds et le tranquillisera quant à l'honnêteté de son boucher.

Bibliographie.

Hofmann, W. : Jodgeruch des Fleisches omphalitiskranker Kälber. Schweiz. Archiv f. Tierheilkunde, 1929, p. 488.