

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:	89 (1947)
Heft:	3
Artikel:	Zur Gründung einer schweizerischen tierärztlichen Fachorganisation für Fleischhygiene
Autor:	Allenspach, V.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-588015

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: 23.01.2026

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

Herrn Dr. E. Gräub, der die Durchführung dieser Versuche in seinem Versuchsstall ermöglicht und unterstützt hat und Herrn Prof. Dr. H. Hauser, der uns die Sektionsprotokolle der Kühe 39 und 94 überlassen hat, möchten wir an dieser Stelle unseren besten Dank aussprechen.

Literatur.

1. Hutyra-Marek, Spez. Path. und Therap. d. Haustiere. 6. Aufl. 1922. Bd. 1 S. 591. — 2. Klimmer W. Milchkunde 2. Aufl. 1932 S. 40. —
 3. Sacher E. Schweiz. Ztschr. f. Path. und Bakt. Vol. VIII, Fasc. 6 1945. —
 4. Kästli P. Landw. Jahrbuch d. Schweiz. 1943. S. 365. — 5. Gräub E, Sacher E. Vonarburg H. Schweiz. Ztschr. f. Path. und Bakt. Vol. IX, Fasc. 2 (1946) S. 180—192).
-

Zur Gründung einer schweizerischen tierärztlichen Fachorganisation für Fleischhygiene¹⁾.

Von V. Allenspach, Zürich.

Als Fleischhygiene im Sinne dieser Ausführungen sei die Gesamtheit aller Bestrebungen bezeichnet, die dahin gehen, Gewinnung, Lagerung, Verarbeitung, Verteilung und Überwachung so zu gestalten, daß Fleisch und Fleischwaren als vollwertige Nahrungs- und Genußmittel erhalten werden und die Gesundheit des Menschen nicht zu schädigen vermögen. Durch von Ostertag 1892 erstmals grundlegend bearbeitet und zusammengefaßt, wurde die Fleischhygiene bis dahin und vor allem seither in maßgeblicher Weise von Tierärzten angewandt und entwickelt. Sie ist, von den rein gewerbsmäßigen Verrichtungen der Metzgerei und der Fleischindustrie abgesehen, ein vorwiegend tierärztliches Arbeitsgebiet geworden. Dies gilt namentlich für das Schlachthofwesen und die sanitäre Kontrolle des gesamten Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren. Das jetzige Studium der Veterinärmedizin vermag hiefür nur eine ziemlich schmale Basis zu vermitteln. Darüber hinaus benötigen die fachlich ganz oder vorwiegend auf dem Sektor „Fleisch“ tätigen Tierärzte eine Summe von Erfahrungen und Kenntnissen, die nur in der praktischen Berufsaarbeit erworben werden können und den Vertretern anderer tierärztlicher Spezialgebiete i. d. R. nicht geläufig sind.

¹⁾ Nach den Notizen zu einem Referat, gehalten anlässlich der orientierenden Besprechung vom 27. Juli 1946 im Restaurant Calanda in Chur.

Die Fleischhygiene als theoretische und angewandte Wissenschaft ist ebenso berechtigt und interessant wie jedes andere Teilgebiet der Veterinärmedizin. Sie kann aber, ganz gleich wie andere Sondergebiete, infolge weitgehender Spezialisierung nicht auf die allgemeine Beachtung innerhalb der bestehenden tierärztlichen Organisationen rechnen. Dort genießen meist Fragen den Vorzug, die in engster Beziehung zu den täglichen Vorkommnissen der kurativen Praxis stehen. Wenn neben andern Zweigen tierärztlicher Tätigkeit die Fleischhygiene gewissermaßen Stiefkind geblieben ist, trifft die Schuld in erster Linie die Fleischhygieniker selbst, die sich selten zum Worte melden und auch publizistisch nicht hervortreten. Dies trotzdem sich in ihrem Fache zahlreiche wissenschaftliche und praktische Probleme zum Teil dringlicher Natur stellen. Ihre Behandlung gehört in den Rahmen der engeren Fachorganisation, von wo aus einzelne Themen in weitere tierärztliche Kreise getragen werden und die Zusammengehörigkeit der Fleischhygieniker mit der Tierärzteschaft dokumentieren. Die Mehrzahl unserer Kollegen ist durch berufliche Stellung und Arbeit direkt oder indirekt mit der Fleischhygiene mehr oder weniger eng verbunden. Nach der von H. Höfliger für die Landesausstellung 1939 ausgearbeiteten Statistik sind von insgesamt 697 in der Schweiz niedergelassenen Tierärzten 56 im Haupt- und 390 im Nebenamt in der Fleischschau, im Schlachthofwesen und in der Lebensmittelkunde beschäftigt. Dazu kommen noch die tierärztlichen Funktionäre des eidg. Veterinäramtes, die Kantons- und die Grenztierärzte, sowie einige Bakteriologen, deren Aufgaben zu einem bedeutenden Teil das gleiche Gebiet betreffen. Von 697 Tierärzten unseres Landes sind also rund 475 oder 68 % der Fleischhygiene verhaftet und ziehen daraus einen entsprechenden Teil ihres Berufseinkommens. Die Fleischhygiene ist somit ein integrierender Bestandteil der Tierheilkunde und kein Tierarzt, der seiner Aufgabe gewachsen sein will, kann sich daran vollständig desinteressieren. Rein zahlenmäßig ist daher ein ziemlich weiter Rahmen für eine Fachorganisation gegeben.

Welches sind die Aufgaben dieser Organisation, welche Fragen werden sie beschäftigen?

Ausbildung.

Hinsichtlich Ausbildung stehen im Vordergrund der Ausbau des theoretischen Unterrichts in Fleischschau, Fleischhygiene

und Schlachthofbetriebslehre. Notwendig sind vor allem auch Wiederholungs- und Fortbildungskurse für Funktionäre der Fleischschau und der Schlachthofverwaltungen. Verschiedentlich wurde an eine obligatorische ergänzende Ausbildung für Anwärter von hauptamtlichen Stellen, vereinzelt an ein eigentliches Fächexamen in fleischhygienischer Richtung gedacht.

Wissenschaftliche Forschung.

Hier harrt vorerst eine große Zahl ungelöster Probleme, die mit dem Begriff „Fleisch“ und dessen Verwertung zusammenhängen, der Bearbeitung. So sind zum Beispiel die chemisch-biologischen Vorgänge, die sich postmortal in der Muskulatur und in den einzelnen Organen getöteter Tiere abspielen = Totenstarre und Fleischreifung = noch keineswegs zweifelsfrei abgeklärt, obschon sie seit Jahrtausenden täglich beobachtet werden. Es fehlt somit eine zuverlässige Basis für die Deutung mancher Erscheinungen, die sich bei der Lagerung von Fleisch und der äußerst mannigfachen Herstellung von Fleischwaren zeigen und damit oft auch die Möglichkeit, die Ursachen von Fehlergebnissen mit wünschenswerter Sicherheit feststellen zu können. Es gilt m. a. Worten die wissenschaftlichen Grundlagen für einen methodischen Ausbau der Fleischwarenfabrikation, die noch in den Kinderschuhen stecken, zu schaffen. In diesem Zusammenhang sei auf die Fragen hingewiesen, die sich bei der Herstellung von Fleisch-Konserven erheben, seit der Mangel an Weißblech zu Verwendung von Leichtmetallen als Büchsenmaterial zwingt und die bis heute trotz zahlreicher Versuche zu keinem befriedigenden Resultat geführt hat. Die großen Importe von Fischkonserven, die vor und während des Krieges stattfanden und die nunmehr im Gang befindliche Liquidation der Restbestände zeigten die Wünschbarkeit einer intensiveren Qualitätskontrolle, für welche ebenfalls umfassende Grundlagen fehlen. Noch größer ist deren Bedeutung für die inländische Fleischwarenfabrikation.

Schon bei diesen wenigen angedeuteten Problemen werden der ungenügende Kontakt und die fehlende Zusammenarbeit der tierärztlichen Fleischhygieniker mit der Fleischwarenindustrie, dem Handel und dem Lebensmittelchemiker empfunden, der unbedingt herbeigeführt werden muß, wenn Fortschritte auf breiterer Basis erzielt werden sollen.

In stetem Fluß sind ferner die Auffassungen über die Auswirkungen der Tierkrankheiten auf die hygienische Beschaffenheit des Fleisches, wobei nicht allein an die schlachtbaren Haustiere, sondern auch an die Angehörigen anderer zoologischer Systeme als Fleischlieferanten und den Menschen als Konsumenten gedacht werden soll. Während die Natur einer ganzen Reihe Krankheiten verschiedensten Ursprungs und deren Einfluß auf das Fleisch ihres Trägers und die Gesundheit der Menschen abschließend geklärt sind, gibt es eine Anzahl anderer, die noch an den richtigen Platz zu stellen und in fleischhygienischer Beziehung neu zu werten sind. Es sei z. B. an infektiöse und sekundäre Anaemie, Polyarthritis der Kälber, Schweinerotlauf und Viruspest u. a. m. erinnert. Begriffe wie Magerkeit und Abzehrung sind zu klären, die Verwertung ungeborener und bis 3 Wochen alter Tiere auf Grund von Untersuchungen über den Nähr- und Genußwert sachgerecht zu regeln.

In den vom Kriege hart betroffenen Ländern, namentlich denjenigen der Besiegten, ist das in jahrzehntelanger Arbeit sorgfältig aufgebaute System der fleischbeschaulichen Beurteilung kranker Tiere unter der Mangelwirtschaft vollständig zusammengebrochen und hat zu einer gänzlichen Mißachtung und Vernachlässigung bisher feststehender Grundsätze geführt. Dies wird auf die Dauer nicht ohne Einfluß auf die Fleischschaupraxis in der Schweiz bleiben. Es gilt auch hier zu sichten und zu prüfen und aus dem Konkurse zu retten, was für die Zukunft Geltung behalten hat.

Bei der Bekämpfung der durch Fleischgenuss vom Tier auf den Menschen übertragbaren infektiösen und parasitären Krankheiten fehlt vielfach die Zusammenarbeit zwischen Human- und Veterinärmediziner. Infolgedessen werden die gebotenen sanitätspolizeilichen Nutzanwendungen für den Schutz der Menschen gar nicht gezogen. Als Schulbeispiel sei der durchaus ungenügende Erfolg in der Bekämpfung der menschlichen Bandwürmer durch die fleischbeschauliche Eliminierung des Fleisches der Finnenträger erwähnt, weil die Anzeigepflicht und damit die Verfolgung beim menschlichen Wirt fehlt. Nicht selten fällt auch eine verblüffende Unkenntnis des Humanmediziners auf dem eng umschriebenen und wissenschaftlich weitgehend abgeklärten Gebiete der Nahrungsmittel- bzw. Fleischvergifter erschwerend in Betracht. Es gilt auch hier den Ring zu schließen und die praktischen Konsequenzen aus dem theoretischen Erkenntnissen zu ziehen.

Diese wenigen, aus einer großen Zahl herausgegriffenen Spezialfälle sollen lediglich andeuten, was für eine große Arbeit auf dem Gebiete der wissenschaftlichen Fleischhygiene noch der Erledigung harrt.

Literarische Tätigkeit.

Schon vor dem Krieg war die vorwiegend ausländische Literatur auf dem Gebiete der Fleischhygiene nur einem Teil der Fachleute bekannt. Inzwischen sind die führenden Hand- und Lehrbücher größtenteils vergriffen, die periodische Literatur erscheint seit längerer Zeit nicht mehr, Originalarbeiten und Dissertationen bleiben aus. Publikationen schweizerischer Autoren waren immer spärlich und vermochten nur sehr ungenügend über den jeweiligen Stand der Kenntnisse zu orientieren. Auch wenn mit dem Wiedererscheinen der ausländischen Fachliteratur in absehbarer Zeit gerechnet werden darf, drängt sich die Forderung nach einer Belebung der literarischen Tätigkeit auf unserem besonderen Fachgebiet auf. Zu diesem Zwecke ist ein Ausbau des Schweiz. Archiv für Tierheilkunde, das jedem schweizerischen Kollegen zugänglich ist, anzustreben, wobei Hinweise auf die periodische Literatur, Rezensionen von Originalarbeiten, vermehrte Publikationen schweizerischer Fachleute, insbesondere auch über Erfahrungen in der täglichen fleischbeschaulichen und der damit verbundenen Laboratoriumspraxis, besonders geschätzt sein werden.

Schlachthofwesen.

Bau, Betrieb und Verwaltung der öffentlichen Schlachthöfe in unserem Lande sind, nachdem die Abhängigkeit von ausländischen Vorbildern überwunden, in den letzten Jahrzehnten verschiedentlich eigene, z. T. neue Wege gegangen. Der Austausch an praktischen Erfahrungen erfolgt aber meist nur gelegentlich, es fehlt an einer umfassenden, periodischen oder laufenden Orientierung aller Interessenten. Fragen, die in einzelnen Anlagen bereits einwandfrei gelöst sind, werden anderwärts wieder von Grund auf studiert. Gegenseitige Beratung könnte manche Doppelprüfung, viel Arbeit, Aufwand und Enttäuschung ersparen. Die Erweiterung des Aufgabenbereichs sowie die fortschreitende Technisierung der Schlachthöfe stellen immer größere Anforderungen an unsere Kenntnisse der Kälte- und Wärmetechnik, der Wasserversorgung und Abwasserbeseitigung, der Stromversorgung, der Maschinenkunde, die vorläufig nur in

der beruflichen Praxis des Schlachthofleiters erworben werden können. Die besonderen kriegs- und mangelwirtschaftlich bedingten Schwierigkeiten, mit denen jener auf seine Art fertig werden mußte, seien hier nur angedeutet.

Unter den wirtschaftlichen Fragen steht gegenwärtig im Vordergrund die Abwanderung der Schlachtungen von den Konsumzentren nach den Viehproduktionsgebieten, eine Entwicklung, welche durch die kriegswirtschaftliche staatl. Schlachtviehbeschaffung mächtig angekurbelt wurde und durch die landwirtschaftlicherseits für die Zukunft propagierte genossenschaftliche Schlachtviehvermittlung neuen Auftrieb erhalten hat. Sie läßt eine bedenkliche Auswirkung auf die größeren öffentlichen Schlachthöfe voraussehen. Der Schutz, den diese als öffentlich-hygienische Institute durch die Lebensmittelgesetzgebung beim Bau, Ausbau und in der Finanzierung früher genossen, wird schrittweise verkleinert. Hemmende Bestimmungen über die Amortisation der Schlachthöfe und die Anlage von finanziellen Reserven fanden in der eidg. Fleischschauverordnung Aufnahme, Tendenzen zur Beschränkung der kantonalen Zuständigkeit in der Festsetzung der Gebühren zeichnen sich ab; im Hintergrund lauert die Abwälzung der mit der Überwachung des Fleischverkehrs verbundenen Kosten vom Gewerbe und Handel auf die öffentliche Verwaltung. In Bälde dürfte auch die Steuerpflicht der Schlachthöfe als Gemeindebetriebe zu reden geben. Vermehrte Aufmerksamkeit verdienen die Ansprüche der Schlachthofbenützer an die Haftung des Betriebsinhabers.

Eine eigene Literatur auf dem Sondergebiete des Schlachthofwesens, die der Eigenart der schweizerischen Verhältnisse Rechnung trägt, fehlt beinahe vollständig. Eine vermehrte Pflege ist dringend zu wünschen.

Gestaltung der rechtlichen Grundlagen.

Zu häufigen Diskussionen geben in engeren Fachkreisen die rechtlichen Grundlagen, welche das Schlachten und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren regeln, Anlaß. Abgesehen davon, daß über einzelne Punkte grundsätzliche Meinungsverschiedenheiten bestehen, wird immer wieder auf die großen Unterschiede in der Interpretation und praktischen Anwendung der einschlägigen Erlasse in den verschiedenen Gemeinden, Kantonen und Landesteilen hingewiesen, was sich in neuester Zeit besonders in der Regelung des Verkaufs von leicht verderblichen Fleischwaren

in andern als Metzgereigeschäften gezeigt hat. Es sind hauptsächlich ausübende Funktionäre der Fleischschau, die ungenügende Berücksichtigung der praktischen Bedürfnisse in der lebensmittelpolizeilichen Gesetzgebung geltend machen. Gelegentlich wird auch auf die mangelnde Anpassung derselben an die Bedürfnisse von Gewerbe, Industrie, Handel und Konsumentenschaft hingewiesen. Es wird behauptet, die lebensmittelpolizeiliche Praxis laufe nicht selten auf eine Verteidigung der Fleischschauverordnung hinaus, anstatt ihrem Zweck entsprechend sanierend auf den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren zu wirken. Auf der einen Seite wird nach Verschärfung, auf der andern nach Lockerung des gesetzlichen Einflusses gerufen. Die einen befürworten eine noch weitgehende Zentralisation in der Hand des Bundes, die andern verlangen weitgehendere Delegation der Aufgaben und Kompetenzen an Kanton und Gemeinde.

Es soll hier weder über die Berechtigung dieser Äußerungen noch über deren sachlichen Gehalt geurteilt werden. Sie beweisen aber, wie notwendig eine Klärung auch auf diesem Teilgebiet ist.

Wirtschaftliche und soziale Stellung der tierärztlichen Fleischhygieniker.

Von größter Aktualität war seit langem und ist vor allem heute, in der Zeit der allgemeinen Anpassung der Besoldungen an die Teuerung, die wirtschaftliche und soziale Stellung der tierärztlichen Fleischhygieniker. Im Vordergrund stehen die Anstellungsverhältnisse der vollamtlich tätigen Funktionäre der Fleischschau und der öffentlichen Schlachthöfe, die sich in folgenden Stichworten zusammenfassen lassen: Grundgehalt (Minimum—Maximum—jährl. Steigerung), Zulagen (für Teuerung und Familie), Leistungs- oder Soziallohn, Entschädigungen für besondere Beanspruchungen (Überzeit-, Nacht- und Sonntagsarbeit), Regelung der Arbeitszeit (Freizeit, Ferien), Lohnzahlung bei Absenzen (insbesondere bei Krankheit und Unfall), Arbeitsverhältnisse, berufliche und außerberufliche Nebenbeschäftigung, Alters-, Invaliden- und Hinterbliebenenversicherung (besonders dringlich: Erschwerung oder Verunmöglichung des Stellenwechsels durch unerfüllbare Einkaufsbedingungen bestehender Personalversicherungen).

Für die Fleischschau im Nebenamt ist mancherorts die An-

passung der kant. Gebührentarife an die gesteigerten Lebenskosten und Transportspesen fällig.

Die wirtschaftliche und soziale Stellung der in der Fleischschau tätigen Tierärzte hängt weitgehend von der Bewertung ihrer Tätigkeit Behörden und Öffentlichkeit, ganz besonders auch derjenigen der außenstehenden Tierärzteschaft ab. Die Anerkennung ist keine Selbstverständlichkeit und muß verschiedenen Ortes noch erkämpft werden. Es ist an der Zeit, mit der Auffassung aufzuräumen, als seien Fleischschau und Schlachthofwesen gerade noch gut genug zur Versorgung jener Tierärzte, die andernorts nicht reüssiert haben. Diese Gebiete bilden, wie eingangs dargetan, die ökonomische Grundlage für alle hauptamtlich darin tätigen und eine wertvolle Einnahmequelle für den überwiegenden Teil der nebenamtlich damit beschäftigten Tierärzte. Für letztere ist sie oft ebenso wichtig oder noch bedeutungsvoller als die Geburtshilfe, mit welcher man früher zu sagen pflegte, die Praxis steht und fällt. Es verraten sich übrigens genügend Tendenzen, die den Tierärzten auch auf dem Sektor „Fleisch“ den bisher innegehaltenen Boden schmälern wollen. Grund genug im eigenen Berufsstand alles zu tun, um Stellung und Ansehen zu heben und zu festigen.

Diese Hinweise, die keineswegs Anspruch auf Vollständigkeit erheben, mögen für heute genügen, um das Bedürfnis nach einer Fachorganisation tierärztlicher Fleischhygieniker zu begründen. Die Lösung oder Förderung dieser und anderer einschlägiger Fragen ist nur durch eine solche möglich.

Im folgenden sollen noch einige Gedanken über die in Aussicht genommene Vereinigung dargelegt werden:

Als Mitglieder kommen alle in der Schweiz niedergelassenen Tierärzte in Betracht, die sich irgendwie mit Fleischhygiene im weitesten Sinne beschäftigen, gleichviel ob als ausübender Praktiker, Forscher oder Lehrer. Im besondern seien genannt die hauptamtlich bestellten tierärztlichen Fleischschauer, die zahlreichen Freiberufstierärzte, die im Nebenamt die Fleischschau in ihrer Wohngemeinde und ihrem Praxisgebiet ausüben, die Grenztierärzte, die Leiter von Schlachthöfen und Laboratorien, die Vertreter der Lebensmittelkunde an den Fakultäten, die mit der Überwachung der Fleischschau beauftragten Amtstierärzte in Bund und Kantonen sowie die für die Fleischhygiene in der Armee verantwortlichen Pferdärzte.

Die Fachorganisation dürfte am zweckmäßigsten als selbständige Gesellschaft aufgezogen werden, die zugleich Sektion

der G.S.T. ist. Sie stünde zu dieser im gleichen Verhältnis wie die kantonalen und regionalen Tierärztesgesellschaften sowie die Grenztierärztliche Vereinigung. Die Neugründung ist somit kein Konkurrenzgebiilde der bestehenden Berufsorganisationen, sondern will sie ergänzen. Der Vorstand der G.S.T. begrüßt deshalb eine Fachorganisation der Fleischhygieniker. Diese würde von einem 3—5köpfigen, nach möglichst universellen Gesichtspunkten zusammengesetzten Vorstandskollegium geleitet. Der Aktuar wäre sowohl Schrift- als Geschäftsführer. Für die Verteilung der Funktionen und die statutarische Organisation kann die G. S. T. im großen als Vorbild dienen.

Die Ziele der Fachorganisation sollen erreicht werden durch Vorträge, Mitteilungen, Demonstrationen, Diskussionen, Besichtigungen, Exkursionen, Fühlungnahme mit fleischverarbeitendem Gewerbe und Industrie, wissenschaftlichen Instituten, Lehranstalten, Amtsstellen und mit den Vertretern angrenzender Fachgebiete, insbesondere mit Humanhygienikern und Lebensmittelchemikern. Gleichgerichtet wären Kurse, denkbar im engen Kreise der Fachorganisation oder im weiteren Rahmen der G.S.T. sowie der Fortbildungskurse des eidg. Veterinäramtes, ferner die Bestellung von Spezialkommissionen für die Bearbeitung besonderer Fragen, Schaffung einer Auskunfts- und Beratungsstelle.

Die Finanzierung hätte durch Mitgliederbeiträge und freiwillige Zuwendungen von Behörden zu erfolgen, daneben ist auch die Unterstützung durch die G.S.T. als schweiz. Dachorganisation nicht ausgeschlossen.

Welches auch die Form der geplanten Vereinigung ist, welche Mittel zu Erreichung der gesteckten Ziele gewählt werden, in jedem Falle sind Wert und Erfolg abhängig von der Initiative, dem Arbeitswillen und der Geschicklichkeit des leitenden Ausschusses und einzelner Mitglieder.

Die vorstehenden Ausführungen sollen die Gründe darlegen, welche ein fünfgliedriges Kollegium veranlaßten, die Frage der Gründung einer tierärztlichen Fachorganisation für Fleischhygiene aufzuwerfen und zugleich die Grundlinien für deren Tätigkeit zu umschreiben. Die Anregung soll nur der Sache und damit den Tierärzten dienen. Es liegt an den Fleischhygienikern, zu entscheiden, ob der Vorschlag verwirklicht werden soll. Stimmen sie zu, so ist das weitere Vorgehen festzulegen. Gegenteils begnügen sich die Initianten damit, die vorliegende Frage der schweiz. Tierärzteschaft einmal zur Diskussion und zum Entscheid vorgelegt zu haben.
