

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zeitschrift:</b> | Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire<br>ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires |
| <b>Herausgeber:</b> | Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte  |
| <b>Band:</b>        | 97 (1955)   |
| <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:** 07.02.2026

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

## VERSCHIEDENES

### Internationale Tagung über die Verwertung von Freibankfleisch

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutschland veranstaltete im Rahmen des Technischen Beistandsprogramms der FAO vom 25. bis 30. Oktober 1954 eine internationale Arbeitstagung über die «zweckmäßige Verwertung des genußfähigen, bei der Fleischschau gemäßregelten Fleisches». An den Verhandlungen, die in der Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft in Kulmbach, Oberfranken (Bayern) stattfanden, beteiligten sich zahlreiche Vertreter der deutschen Wissenschaft, Verwaltung und Fleischschau sowie je zwei Vertreter aus Belgien, Frankreich, Großbritannien, Holland, Italien, Österreich, Schweden und der Schweiz. Die Konferenzarbeiten waren aufgelockert durch Besichtigungen der Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft und des Schlachthofs in Kulmbach, Vorführung der neuartigen Luftkochung von Freibankfleisch und einen Ausflug in die reizvolle Umgebung des Konferenzstädchens. In Nürnberg, dessen mittelalterliche Stadtteile im wesentlichen schon wieder historisch getreu aufgebaut sind, konnte der Schlachthof- und Freibank-Verwertungsbetrieb besichtigt werden. Einladungen des Oberbürgermeisters von Kulmbach, der Bundesforschungsanstalt und der Stadtverwaltung Nürbergs gaben Anlaß zu ungezwungener Fühlungnahme.

Die Delegierten der Länder berichteten über den derzeitigen Stand der Behandlung und Verwertung von Freibankfleisch und unterbreiteten ihre Vorschläge zur Verbesserung der Verwertung. Nach diesen Berichten unterscheidet die Fleischschau in einzelnen Ländern nur zwischen uneingeschränkter Genußtauglichkeit (bankwürdig) und Ungenießbarkeit. Ein Teil des nach schweizerischer Beurteilung als bedingt bankwürdig taxierten Fleisches kommt somit noch zum voll genußtauglichen, der andere Teil zum ungenießbaren. Andere Länder, wie Deutschland und Österreich, kennen vier Möglichkeiten: uneingeschränkt genußtauglich (bankwürdig), minderwertig, bedingt bankwürdig und ungenießbar, wobei minderwertig und bedingt bankwürdig zusammen ungefähr unserem Begriff «bedingt bankwürdig» entsprechen. Als minderwertig wird bakteriell unverdächtiges Fleisch bezeichnet, das aus irgendeinem Grunde, wie Magerkeit, ungünstiges Aussehen, Futtergelbfärbung, Abweichungen im Geruch und Geschmack, nicht voll tauglich ist. Es darf in rohem Zustande an die Kundschaft abgegeben werden. Bedingt bankwürdig ist bakteriell verdächtiges Fleisch, das vor der Abgabe auf der Freibank der Hitzesterilisation unterworfen wird. Seitens des Freibankpublikums fehlt die Nachfrage nach sterilisiertem Fleisch, und es bestehen ernsthafte Absatzschwierigkeiten; der Verkauf von solchem Fleisch wird je länger desto mehr zu einem eigentlichen «Freibankfleisch-Problem». Dieses nimmt in Ländern, wo die Bekämpfung der Rindertuberkulose erst in den Anfängen liegt und überdies die Sterilisierung des bedingt bankwürdigen Fleisches tuberkulöser Tiere obligatorisch ist, heute schon ein außerordentliches Ausmaß an. So müssen z. B. in Frankreich und Italien laufend große Mengen unverkäuflichen, bedingt bankwürdigen Fleisches den Tierkörperverwertungsanstalten überwiesen werden. In andern Ländern, in denen die systematische Tuberkulosebekämpfung neu aufgenommen oder forciert wird, ist eine entsprechende Zunahme der Absatzschwierigkeiten für Freibankfleisch zu erwarten, namentlich auch dann, wenn dazu noch eine Verschärfung der Beurteilung des Fleisches tuberkulöser Schlachttiere angeordnet wird. Die Absatzstauungen sind um so ausgesprochener, je mehr die Schlachtungen in den Schlachthöfen großer Konsumzentren und der Verkauf des bedingt bankwürdigen Fleisches auf die städtischen Freibanken konzentriert werden und je mehr sich die allgemeine Versorgungslage mit Fleisch und Fleischwaren verbessert.

Unter den an der Kulmbacher Tagung vertretenen Ländern kennen gegenwärtig kein «Freibankproblem» England, das nur zwischen bankwürdigem und ungenieß-

barem Fleisch unterscheidet, sowie Schweden, das nach durchgeföhrter Sanierung beim geschlachteten Großvieh nur noch 0,6% Tuberkulosebefunde registriert. Dazu gesellt sich die Schweiz, in welcher das bedingt bankwürdige Fleisch vorwiegend in rohem Zustande zum freibankmäßigen Verkauf unter amtlicher Aufsicht gelangt, wobei dem Käufer die Verpflichtung überbunden wird, es vor dem Genuß gründlich durchzukochen oder durchzubraten.

Um den Absatz des nicht bankwürdigem, aber noch genußtauglichen Fleisches zu fördern, sind in verschiedenen Ländern, vorab aber in Deutschland, Frankreich und Belgien, Bestrebungen im Gange, das Freibankfleisch zu Fleischprodukten zu verarbeiten und unter Deklaration zu verkaufen. Das Herstellungsverfahren muß einerseits jede Schädigung der menschlichen Gesundheit ausschließen, anderseits schmackhafte, bekömmliche und billige Fleischwaren gewährleisten. Die Verarbeitung erfolgt unter amtlicher Aufsicht und zentralisiert in besonders eingerichteten Fleischwarenfabriken (Freibankverwertungsbetrieben), nachdem durch eine rigorose fleischbeschauliche Ergänzungskontrolle (bakt. Fleischschau, pH-Bestimmung, Bestimmung des Entblutungsgrades usw.) alles Fleisch ausgeschieden ist, das irgendwie hygienische Bedenken erweckt oder sich sonstwie als Ausgangsmaterial für Fleischwaren ungeeignet erweist.

In Kulmbach und Nürnberg konnte eine größere Anzahl verschiedener Wurst- und Konservensorten aus solchen Freibankverwertungsbetrieben geprüft werden. Es handelte sich in der Hauptsache um Brüh- und Kochwürste und um Fleischkonserven einschließlich Dosenwürste. Verschiedene dieser bedingt bankwürdigen Fleischwaren hielten einen Vergleich mit aus bankwürdigem Fleisch hergestellten sehr gut aus, während andere mehr oder weniger deutlich die Mängel des Rohmaterials oder seiner Zusammensetzung erkennen ließen. Die erfolgreiche «Veredelung» von Freibankfleisch erfordert unzweifelhaft namhafte Kenntnisse und Erfahrungen in der Fleischwarenfabrikation und kann nur dann ein gutes Durchschnittsresultat ergeben, wenn die einzelnen Fleischsorten im erforderlichen Mengenverhältnis vorhanden sind.

Nach den bisherigen Erfahrungen ist es möglich, auf dem Wege über die Herstellung von Fleischwaren aus Freibankfleisch nicht unerhebliche Mengen von bedingt bankwürdigem und minderwertigem Material zusätzlich zu verwerten, ohne aber den Absatz derselben sichern zu können.

Anschließend an die Berichte der verschiedenen Delegationen gaben die deutschen Fachleute detaillierte Vorschläge bekannt, die sie für die Neuregelung der Verwertung gemäßregelten Fleisches in Deutschland ausgearbeitet hatten. Sie fußen auf z. T. jahrelangen Erfahrungen bei der vielseitigen Verarbeitung eines umfangreichen Rohmaterials. Die Vorschläge sind fleischhygienisch und fabrikationstechnisch klar und konsequent, während andere wichtige Punkte, wie z.B. die Absatzsicherung, die Konkurrenzierung der gewerblichen Metzgereibetriebe, Preisbildung und Finanzierung der Freibankverwertungsbetriebe von Land zu Land besonders zu prüfen sind.

Die Ergebnisse der Tagung wurden in folgender Entschließung zusammengefaßt:

«Die Frage der Behandlung des bei der Schlachttier- und Fleischbeschau als für den menschlichen Genuß unter gewissen Bedingungen freizugebenden Fleisches ist im Rahmen der Ernährung und Gesunderhaltung des Verbrauchers sowie der Erhaltung wirtschaftlicher Werte für die einzelnen europäischen Länder, wenn auch von verschiedener, so doch auch von entscheidender Bedeutung.

Das aufgezeigte Problem wird im Zusammenhang mit der Tuberkulosebekämpfung, den auf diesem Gebiete vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnissen und den allgemein zu erwartenden strengerem fleischbeschaulichen Beurteilungen im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung noch an Bedeutung gewinnen.

Der Verkauf von unter bestimmten Bedingungen für den menschlichen Genuß freigegebenem Fleisch ist in einzelnen Ländern von der sozialen und wirtschaftlichen Lage des Verbrauchers und seiner Einstellung zu diesem Fleisch abhängig.

Um einer gewissen Voreingenommenheit zu begegnen, wird empfohlen, die Bezeich-

nung «Freibankfleisch» durch einen weniger Abneigung auslösenden Ausdruck zu ersetzen.

Bisher wurde Fleisch dieser Art fast ausschließlich in rohem oder gekochtem Zustand abgegeben. Zur Erhaltung wichtiger Nährwerte und zur Steigerung der Schmackhaftigkeit gekochten Fleisches kann seine Abgabe auch in Form von eingedosten oder anderen Fleischwaren einschließlich Koch- und Brühwürsten erfolgen.

Im Interesse einer wirksameren Kontrolle wird empfohlen, das Sortiment klein zu halten.

Voraussetzungen für Herstellung und Verkauf solcher Ware sind: amtliche Zulassung und Überwachung des Betriebes, Beachtung der hygienischen Vorschriften für die Einrichtung des Betriebes, den Transport und die Verarbeitung des Fleisches, eindeutige Kennzeichnung der Ware.

Die regelmäßige Untersuchung und hygienische Betreuung des Betriebspersonals ist unerlässlich. Zur weitern Klärung der Fragen auf dem vorliegenden Gebiet ist der gegenseitige Austausch von Spezialtierärzten wünschenswert.»

*Allenspach, Käppeli*

---

### L'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Province lombarde a Brescia

(Das zooprophylaktische Institut der lombardischen Provinzen in Brescia)

Tipografia della Società editrice Vannini, Brescia, 1954

L'Istituto zooprofilattico a Brescia, diretto dal Prof. B. Bruno Ubertini sotto la consulenza generale del Prof. Pietro Stazzi di Milano, ha pubblicato, con 40 riuscissime fotografie, la relazione storica della sua attività.

Fra gli attuali 17 membri del Consiglio di amministrazione figurano tre rappresentanti della Direzione generale dei servizi veterinari, primo dei quali il rispettivo Direttore Prof. Altara; nell'Istituto lavorano poi 26 funzionari, cioè 25 veterinari professionisti ed un economo.

Dopo la fondazione, avvenuta 30 anni or sono nell'intento di servire solo alla provincia bresciana, esso ha percorso un cammino continuamente ascensionale, grazie anche ai notevoli contributi della Direzione generale della Sanità pubblica a Roma e da molti Enti regionali, interessati dal lavoro sempre crescente dell'Istituto. Oggi serve per tutte le province della Lombardia, con Sezioni a Milano, Bergamo, Cremona, Mantova, Piacenza, nonché Reggio Emilia e un recapito a Modena.

L'attuale suo stabulario – uno dei massimi di Europa – ospita in media 8 mila cavie e 12 mila topini bianchi che in caso di necessità possono salire rapidamente a 20 mila.

Fra l'altro, l'Istituto immunizza contro le principali epizootie e fabbrica molti medicamenti e prodotti diagnostici, ceduti in gran parte gratuitamente ai veterinari ed agli allevatori.

Nel 1953 gli esami di laboratorio – completamente gratuiti – furono 64 607, fra i quali ogni anno si contano in media 3000 esami batteriologici per le carni di animali macellati d'urgenza, onde deriva il ricupero di molte centinaia di tonnellate di carne che altrimenti dovrebbero essere distrutte.

All'Istituto appartiene anche, come Sezione, un grande complesso di stalle in una regione vicina, le quali comprendono 1500 suini, 100 equini e numerosi altri animali, per la fabbricazione di sieri e di vaccini.

Le pubblicazioni effettuate sotto la sua Direzione hanno raggiunto la cifra di 103.

L'imponenza e l'operosità dell'Istituto ci stimolano a visitarlo per istruirci, ed incoraggiarci a produrre meglio di quanto abbiamo fatto sinora. *T. Snozzi, Muralto*

---

### Katalog der Literatur über anärobe Bakterien

Prof. Dr. F. C. Kraneveld, jetzt in Utrecht (Holland), früher Direktor des Veterinärinstitutes in Bogor (Java), hat 1954 einen Katalog der in der Bibliothek dieses Institutes enthaltenen Publikationen über anärobe Bakterien zusammengestellt. Die große in Maschinenschrift vervielfältigte Broschüre enthält ungefähr 3600 Nummern aus allen Teilen der Welt und bis in die Jahre um 1900 zurückgehend. Die Publikation steht Interessenten auf der Redaktion unseres Archives leihweise zur Verfügung.

*Die Redaktion*

### Veterinärmedizinische Literatur

Die Fachbuchhandlung R. Trenkel, Berlin-Schöneberg, Hauptstraße 101 (Innsbrucker Platz), gibt einen Katalog der zur Zeit lieferbaren Publikationen über Veterinärmedizin und angrenzende Gebiete heraus. Der Katalog 1954/55 ist im Januar 1955 erschienen und bildet den 5. Jahrgang. Er enthält Angaben über rund 700 Fachbücher und 80 Fachzeitschriften. Diese sind nach Sachgebieten eingereiht, was rasches Aufinden ermöglicht. Ein Sach- und ein Personenregister tragen ebenfalls zur Handlichkeit bei. Die kleine Broschüre ist zum Preise von DM 1.- beim Verlag erhältlich.

*Die Redaktion*

## PERSONNELLES

Herr PD Dr. Emil Säker, Gümligen/Bern, folgt einem Ruf der F.A.O. in Rom, um als Experte bei der Tierseuchenbekämpfung in Mittelamerika mitzuwirken.

### Tierärztliche Fachprüfungen Frühling 1955

- Zürich** Eidgenössisches Diplom:  
 von Allmen François, 1928, von Boudevillier NE und  
 Lauterbrunnen BE  
 Felder Georg, 1927, von Eggersriet SG  
 Richle Rolf, 1930, von Bütschwil SG  
 Suter Peter, 1930, von Affoltern a. A. ZH  
 Fakultätsprüfung:  
 Ullmann Fromund, 1929, von Schwaigern/Deutschland
- Bern** Eidgenössisches Diplom:  
 Lanz Heinz, 1930, von Gondiswil BE  
 Lindt Samuel, 1929, von Nidau BE  
 Meylan Jean, 1926, von Le Lieu VD  
 Pärli Gustav, 1929, von Rüegsau BE  
 Schmidt Hans, 1927, von Reckingen VS

**Totentafel.** Am 19. März 1955 starb Herr Kantonstierarzt Dr. Alfred Schöchli, Aarau, im Alter von 57 Jahren.



Voranzeige

Die Jahresversammlung der GST 1955 findet am  
 24. und 25. September im Kanton Tessin statt!