

Bestrafung wegen Milchschnitz

Autor(en): **Guillebeau, Alfred**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires**

Band (Jahr): **53 (1911)**

Heft 6

PDF erstellt am: **17.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-591872>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bestrafung wegen Milchschnutz.

Von Alfred Guillebeau in Bern.

Eine städtische Konsummolkerei bezog diesen Sommer von einer Käsereigenossenschaft auf dem Lande täglich 5000 bis 7000 Liter Milch. Am 18. Mai erhob die Lebensmittelkontrolle aus verschiedenen Kesseln Proben, und schon nach kurzem Stehen der Milch in Glasgefässen wurden deutliche Mengen von Schmutz auf dem Boden abgesetzt. Die bei den Akten aufgehobenen Wattefilter lassen keinen Zweifel aufkommen, dass sich auf denselben eine unstatthafte Menge gallig gefärbter Pflanzenfäserchen befinden, die je aus einem halben Liter Milch abgefangen worden waren und die eine andere Deutung als diejenige von Kotpartikeln nicht zulassen.

Es wurde gegen den Verwalter der Konsummolkerei und den Präsidenten der Käsereigenossenschaft Klage erhoben, denn die Verordnung¹⁾ bestimmt, dass bei der Gewinnung usw. der Milch die nötige Sorgfalt und Reinlichkeit zu beobachten sei.

Die Konsumverwaltung machte geltend, dass sie die auf der Eisenbahn abgeholte Milch noch einmal filtriere, und bei Anlass eines Augenscheines überzeugten sich die Gerichtspersonen und Sachverständigen von der Vortrefflichkeit dieser Filtrieranlagen. Die Käsereigenossenschaft hat nicht minder vorzügliche Filtrieranlagen, durch die die Milch vor der Verladung auf die Eisenbahn geht, nur waren diese Einrichtungen zur Zeit der Erstattung der Anzeige noch in der Anlage begriffen. Beim Lesen der Berichte über die Leistungsfähigkeit dieser Filter kann ein Zweifel über die Möglichkeit des Abfangens auch der kleinsten Kotpartikel nicht aufkommen.

Aber die Klage enthielt noch den sehr wichtigen Nachsatz, dass die erst nachträgliche Filtration schmutziger Milch die Gefahr des Übertrittes löslicher Kotbestandteile und der Bakterien mit sich bringt. Diese Milch kann im Geschmack verändert sein, ja sogar für die Gesundheit schädlich werden. Gegen solche Nachlässigkeiten fährt das Gesetz²⁾ mit größerem

¹⁾ Art. 2 und 5 der eidg. Verordnung betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 20. Januar 1909.

²⁾ Art. 37, 38, 41 des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905.

Geschütz auf. Wer Lebensmittel so behandelt, dass ihr Genuss gesundheitsschädlich ist, wird bei fahrlässiger Handlung mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und Busse bis zu 1000 Fr. bestraft. Über diesen Punkt äusserte sich vor Gericht Herr Prof. R. Jos. Burri von der eidgenössischen, landwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt auf dem Liebefeld bei Bern in folgender Weise:

„Ich messe dem Umstande, dass die Milch nicht am Orte der Gewinnung, sondern einige Stunden später in Bern filtriert wurde, keine wesentliche Bedeutung zu. Eine durch Kuhkot verunreinigte Milch kann nicht ohne weiteres als gesundheitsschädlich betrachtet werden. Es kommt nicht die Quantität der vorhandenen Bakterien in Betracht, sondern einzig die Frage, ob es sich um gesundheitsschädliche oder unschädliche Bakterien handelt. Im Kuhkot können nun beiderlei Bakterien vorhanden sein, aber auf die gesundheitsschädlichen Eigenschaften, falls solche gegeben wären, hat die Filtration keinen grossen Einfluss. Die beanstandete Milch braucht daher nicht notwendigerweise gesundheitsschädlich gewesen zu sein. A. Schlossmann vertritt die Ansicht, die Milch wäre eine sehr haltbare Substanz, wenn sie bei der Gewinnung nicht so abscheulich verunreinigt würde. Von mancher Seite werden in der Neuzeit an die Reinlichkeit beim Melken sehr weitgehende Ansprüche gestellt. Der Aufsatz des soeben genannten Schlossmann im Handbuch der Milchkunde³⁾ verlangt für das Melken von Vorzugs- oder Edelmilch neben dem Stall einen Reinigungsraum, in dem die Kuh von 3 Personen für das Melkgeschäft blitzsauber gereinigt wird und einen zweiten, ausschliesslich für das Melken vorbehaltenen Raum.

Diesen Sommer konnte man in der Musterwirtschaft der hygienischen Ausstellung in Dresden eine stark gemilderte Durchführung dieser Ansprüche in der Praxis sehen. Der Melker war vom Scheitel bis zum Knie mit blendend weisser, frisch geplätteter Leinwand, wie ein sauberer Küchenchef, angezogen. Die Kühe wurden im Stalle gemolken; sie waren gewaschen und gebürstet, aber ach, aus der ihnen von der Natur zugewiesenen Rolle waren sie doch nicht herausgefallen, und ich möchte wetten, dass bei sorgfältigem Filtrieren auch hier auf der schneeweissen Watte zu beanstandendes Material gefunden wurde.

³⁾ Arthur Schlossmann: „Der Stall“ in Paul Sommerfeld: Handbuch der Milchkunde 1909. Seite 531.

Empfindliche Seelen müssen immerhin betrübt werden, wenn die aus dem Euter keimfrei ausfliessende Milch durch die Schuld „der schmutzstarrenden Magd oder des herabgekommen aussehenden Schweizers“ ungelegen infiziert wird. Aber hier kommt nun ein wichtiger Einwand zur Geltung. Es mögen noch so viele Autoren die Annahme vertreten, die Milch sei im Euter keimfrei, so ist das Gegenteil die Wahrheit. Einmal gelang es noch niemand, die Keimfreiheit als Regel zu demonstrieren, es wurde aber z. B. durch L u x ⁴⁾ gezeigt, dass die Milch im Gegenteil ausserordentlich oft Bakterien und gerade Darmbakterien, die ihr durch den Blutstrom zugeführt werden, enthält, die indessen für die Kuh nicht pathogen, und für den Menschen höchst wahrscheinlich ebenfalls gleichgültig sind. Zudem ist der Bakteriengehalt der früher gemolkenen Milch, von dem des soeben entleerten Sekretes auffallend verschieden, indem in ersterer die Säurebakterien sofort stark in den Vordergrund treten, ein Umstand, der neuerdings von Vertretern der Gesundheitspflege als günstig bezeichnet wird. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die gefährlichen Kontagien der Milch, Typhus, Scharlach niemals aus dem Kuhkot stammen, sondern erst nach dem Melken in die Milch gelangen. Ich sehe hier von der Tuberkulose ab, deren Bakterien durch das Filter nicht abzufangen sind, sondern andere Schutzmassregeln erfordern.

Bei der Einschätzung der Bedeutung des Milchschmutzes wollen wir vernünftigerweise wie folgt vorgehen: Selbstverständlich muss die Menge derselben durch möglichste Berücksichtigung der Reinlichkeit beim Melken und ferner durch geeignetes Filtrieren so stark wie möglich herabgesetzt werden. Auf der andern Seite ist in den Ansprüchen Mass zu halten. Die Menschen sind nie vollkommen, und im speziellen die Melker auch nicht. Trachten wir nach dem Erreichbaren und hüten wir uns vor Übertreibungen. Die Milch bleibt eines der bekömmlichsten und billigsten Nahrungsmittel, auch nach der jüngsten Preissteigerung auf 25 Cts. Jede Vermehrung der Arbeit bei der Milchgewinnung muss sich notwendigerweise im Handelspreis wieder finden. „Edelmilch bleibt ein Luxusartikel.“ Jetzt ist der Augenblick zur Anbahnung einer vernünftigen Praxis in der Durchführung der eidgenössischen Verordnung gegeben.

⁴⁾ L u x : Über den Gehalt der frisch gemolkenen Milch an Bakterien. Centralh. für Bakteriologie. 2. Abt. Bd. 11. 1903. Seite 273, und Dissertation von Bern 1903.

Hüten wir uns vor Duffteleien, die zu einer Quälerei der Produzenten und einer Verteuerung des Produktes führen würden.

Noch wird den Leser das Schicksal der Beklagten interessieren. Die Konsummolkerei wurde freigesprochen, der Präsident der Käsereigesellschaft aber zu 10 Fr. und den Kosten (Fr. 74,90) verurteilt. Das waren erträgliche Spesen für das grosse Geschäft (über 1000 Fr. pro die), aber doch eine heilsame Anregung für eine warme Belehrung der Bauernsamen des betreffenden Bezirks.

In einem andern Falle von Anzeige wegen Milchschnitz verurteilte dasselbe Gericht den Meister und den Melker, jeden zu 10 Fr. Busse und 13 Fr. Kosten. Die Hälfte der Kosten im ganzen Fr. 51.80, wurden dem Staate überbunden. Diesmal riefen die Beklagten als mildernden Grund die grosse Fliegenplage dieses Sommers an. Die Kühe wurden beim Melken durch die Insekten sehr beunruhigt.

Verengung mit Divertikelbildung am Ileum einer Kuh, infolge der Geburt.

Von Alfred Guillebeau in Bern.

Die Geburtshülfe wird stets eine der interessantesten Gebiete der Tierheilkunde bleiben, denn die Ätiologie bietet auf diesem Gebiete mehr Klarheit, als auf manchem andern und dem entsprechend ist auch die Therapie erspriesslicher. Nebst den gewöhnlichen Zufällen kommen auch seltene, unerwartete vor, und über einen solchen aus der Praxis von Hr. Kollege M e r k in P f y n möchte ich hier berichten.

Eine neunjährige Kuh, die mehrmals trächtig gewesen war, kalbte wiederum im Mai dieses Jahres. Die Geburt war eine normale, j a l e i c h t e. Von Mitte März an, genauer seit der 33. Woche der Trächtigkeit stellte sich beim Tier Abmagerung ein, die zunächst einfach auf die für diese Trächtigkeitsperiode normale Ablenkung des Stoffumsatzes zu gunsten des Fötus aufzufassen war. Aber nach der Geburt nahm die Abmagerung auffallend zu, so dass anfangs August, somit zehn Wochen nach der Geburt zur Einschränkung der weiteren Entwertung die Notchlachtung vorgenommen werden musste. Die Sektion ergab normale Verhältnisse an den Geschlechtsorganen, aber am Krummdarm kamen sehr auffällige Veränderungen vor.