

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: 75 (1933)

Heft: 9

Rubrik: 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: 04.07.2025

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

zweiten (Kochbazillen in wässriger Suspension) dagegen nur vereinzelte Tuberkel mit nur wenig Tendenz zur Verkäsung. Der Unterschied in der Reaktion wird auf die Tätigkeit der beigemengten Keime zurückgeführt, die im gereizten Lungengewebe besonders günstige Wachstumsbedingungen haben. Im tropischen Klima war der Verlauf viel akuter und die Erscheinungen viel schwerer, vermutlich durch die bessere Entwicklung der Beikeime in Sputum und nicht durch Virulenzsteigerung der Kochbazillen.

Über das Auftreten von Futtermilben im Magen und Darm von Hunden.

Von R. Korkhaus, Berl. Tierärztl. Wschr. Nr. 25, S. 389–391. 1933.

In der Literatur sind verschiedentlich Angaben über das Vorkommen von Futtermilben (*Tyroglyphus* und *Cheyletus*) im Magendarm des Hundes vorhanden. Im Kote von 5 Hunden wurden diese Milben, teils gut erkennbar, teils zerstört angetroffen. Sie verschwinden nach Futterwechsel bald aus den Ausscheidungen. Es wurde festgestellt, dass die Nahrung, z. B. Haferflocken, Hundekuchen, diese Milben enthalten hatte. Es ist nicht entschieden, ob sie an etwa vorhandenen Magendarmkatarrhen schuld sein können, oder ob sie dabei keine krankmachende Rolle spielen.

Verschiedenes.

Veterinärpolizeiliche Mitteilungen.

Stand der Tierseuchen in der Schweiz im August 1933.

Tierseuchen	Total der versuchten u. verdächtigen Gehöfte	Gegenüber dem Vormonat	
		zugenommen	abgenommen
Milzbrand	2	—	6
Rauschbrand	41	—	9
Maul- und Klauenseuche	1	1	—
Wut	—	—	—
Rotz	—	—	—
Stäbchenrotlauf	838	27	—
Schweineseuche u. Schweinepest	177	—	61
Räude	1	—	2
Agalaktie der Schafe und Ziegen	12	—	26
Geflügelcholera	1	—	2
Faulbrut der Bienen	7	—	17
Milbenkrankheit der Bienen	—	—	15
Pullorumseuche	17	—	8

Studienreise nach Oberitalien 23. bis 29. April 1933.

Der Süden – schon von jeher das Ziel der nördlich der Alpen Wohnenden – zieht auch heute noch alljährlich Ungezählte in seinen Bann. So fand denn auch der Gedanke einer Studienreise nach Oberitalien, geäußert durch Hr. Dr. Flückiger, Direktor des

eidgenössischen Veterinärarnotes, freudigen Widerhall, galt es doch, das Angenehme einer Italienreise mit dem Nützlichen des Studiums zu verbinden. So sammelten sich denn auch am 23. April eine schöne Anzahl Kollegen im Mailänder Schnellzug, zu denen sich in Mailand noch eine Gruppe westschweizerischer Kollegen gesellte und die Reisegesellschaft vervollständigte.

Die Abwicklung des sehr reichhaltigen Programmes begann mit dem Besuch der Mustermesse, der XIV. seit Bestehen dieser Institution, dann hatte Hr. Commendatore Prof. Bisanti, Chef des Veterinärwesens in Rom die Freundlichkeit, die Führung zu übernehmen, unterstützt durch die jeweiligen Provinzialtierärzte, vorab Hr. Dr. Saccho in Mailand und weitere jeweiligen zuständige Kollegen und Fachleute. Die Besichtigung des Schlacht- und Viehhofes, sowie der veterinär-medizinischen Fakultät der Universität Mailand füllte den Nachmittag aus. Der Dienstag führte uns hinaus in die Gegend von Pavia. Auf dem Hin- und Rückweg galt der Besuch verschiedenen Milch- und Zuchtviehbeständen, in Pavia dem zootechnischen Institut und dem Sitz der landwirtschaftlichen Organisation der Provinz Pavia. Die Besichtigung der Zentralmolkerei in Mailand bildete den Abschluss der Exkursion dieses Tages. In Voraussicht der Bedürfnisse der Teilnehmer begann die Reihe der Besuche am Mittwoch in der Salamifabrik Grassi in Tavazzano. Daran schloss sich die Besichtigung der ausgedehnten Anlagen für industrielle Milchverarbeitung der Società di Esportazione Polenghi Lombardo und der Geflügelmastanstalt Codogno. Der Donnerstag war ausgefüllt mit der Dislokation über Bergamo, Brescia, Verona mit Besichtigung der Kühlanlagen der Magazzini Generali di Verona nach Padua, wo das Tierseuchenbekämpfungsinstitut das Ziel bildete. Am Freitag gings vorbei an den Anlagen für den grössten Viehmarkt Italiens in Padua nach den nunmehr entwässerten Sümpfen längs des Unterlaufes des Bacchiglione und der Brenta, dann der Küste entlang, wo der Mensch einen steten Kampf mit dem Meere führt, nach Mestre und über die neuerbaute, soeben eröffnete Brücke nach Venedig. Eine zwanglose Besichtigung der Stadt in kleinen Gruppen verbunden mit einer Gondelfahrt beschloss den Tag und auch den offiziellen Teil der Reise.

Vergleicht man die Reiseschilderungen aus dem Anfang des Jahrhunderts z. B. von Widmann u. a., so wird klar, was für eine ungeheure Arbeit in Italien geleistet worden ist. Diese Fortschritte, grösstenteils das Werk der letzten 10 Jahre, zeigen, wie ein einheitlicher Wille eine Nation vorwärtsbringen kann, eine Nation, die Hader und Zwietracht an den Rand des Abgrundes gebracht hatten.

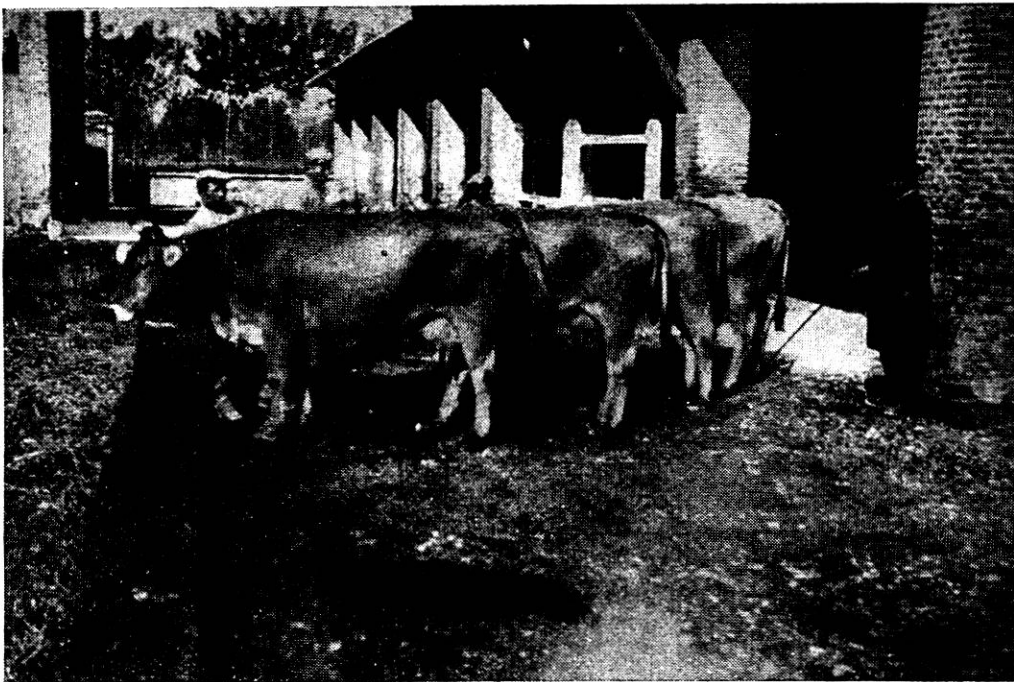
Im Rahmen einer eigentlichen Universitätsstadt sind die Gebäude der veterinär-medizinischen Fakultät Mailand errichtet worden. Die Einteilung der Fakultät ist etwa dieselbe wie an unsern Universitäten, doch verfügen die einzelnen Disziplinen meist über eigene Gebäude und daher über bedeutend mehr Platz, speziell für

Übungen. Die Errichtung eines besondern Operationssaales für aseptische Operationen und die Angliederung einer diagnostischen Röntgenabteilung zeigen u. a., dass beim Bau der Anlage ein weit-sichtiger Geist geherrscht hat. Die in der Fakultät gepflegte Forschung trägt den Bedürfnissen der Praxis Rechnung, so sind interessante Versuche über Tuberkulose und Schweinepest im Gang. Überhaupt wird zur Zeit in Italien die Tuberkulosefrage intensiv bearbeitet, z. B. laufen auch im Bestand des zootechnischen Institutes in Pavia an Rindern Immunisierungsversuche mit B. C. G. Auch hat Hr. Prof. Finzi in Mailand ein auf neuer Grundlage hergestelltes wirksames Tuberkulin, das Anaesotuberkulin, herausgebracht.

Zur Bekämpfung von Infektionskrankheiten bei den Tieren sind in den letzten Jahren in Italien verschiedene Institute ins Leben gerufen worden, so auch das von uns besuchte und von Hr. Prof. Bardelli geleitete Istituto zooprofilattico sperimentale delle Tre Venezie in Padua. Der Zweck des Institutes ist, eine lebendige Verbindung zwischen Wissenschaft und Praxis zu bilden. Das Institut setzt dort ein, wo der praktizierende Tierarzt Hilfe beanspruchen muss: Diagnostik (klinische, pathol.-anatom., bakteriologische, serologische, allergische usw.), Beratung des Tierarztes für das Vorgehen im Einzelfall, Herstellung, Vermittlung und Verteilung von Seren, Impfstoffen und Präparaten für Diagnostik, Prophylaxe und Therapie, ferner die wissenschaftliche Bearbeitung des Materials. Der Belehrung der Tierärzte und Aufklärung der Tierbesitzer durch Vorträge usw. wird vom Institut volle Aufmerksamkeit geschenkt. So entsteht ein enger Kontakt der mit der Tierseuchenbekämpfung beauftragten Stellen. Aus dem 4. Jahresbericht (1932) des Instituts geht hervor, dass neben den anzeigepflichtigen Krankheiten Verwerfen und Sterilität besondere Aufmerksamkeit finden. Zur Abortusbehandlung werden neben hygienischen Massnahmen lebende und abgetötete Kulturen verwendet. Es wird aber Gewicht darauf gelegt, dass die zur Verwendung gelangenden Vakzinen nicht älter als drei Monate sind. Im übrigen stellt der Bericht fest, dass diese Behandlungsmethoden keineswegs vollkommen sind. In der Bekämpfung der Aufzuchtkrankheiten wird der Wert der Hygiene (Licht, Luft, Sonne) besonders hervorgehoben. Wissenschaftlich bearbeitet wurden im vergangenen Jahre u. a. die Tularämie, die in der Nähe einer Aluminiumfabrik festgestellte Cachexia fluorica, die Cerato-Conjunctivitis infect. der Rinder und Schafe.

Der Schlacht- und Viehhof der Stadt Mailand ist seit 1930 im Betrieb. Die derzeitige Anlage bedeckt rund 200 000 m², weitere 133 000 m² sind für Erweiterungen reserviert. Die Einteilung stimmt ziemlich überein mit den modernen Anlagen anderer Großstädte, wobei Viehhof und Schlachthof wohl anstossen, aber doch getrennt sind. Nach jeder Benutzung wird der Viehof gründlich gereinigt und

desinfiziert, die Metallteile mittelst Azethylenflamme. Im Schlachthof ist die Einteilung so, dass der Arbeitsgang sich immer in einer Richtung bewegt. Auch der Betrieb ist sehr rationell eingerichtet, so wird z. B. nicht mit jedem Metzger separat abgerechnet, sondern nur mit der Korporation. Die besondern Verhältnisse im Fleischhandel: Der Fleischverkauf findet teilweise beim Metzger, teilweise auf dem Markt statt und wird je nachdem durch ungleich grosse Gebühren belastet, und die daherigen grössern Möglichkeiten von Unterschleifen machen eine besondere Kennzeichnung der Stempel nötig. In Mailand wird das nun so gemacht, dass der Stempeltinte in bestimmtem Wechsel Kristalle zugesetzt werden, die mikroskopisch auf dem gestempelten Fleisch immer wieder nach-



Braunvieh

Phot. Dr. Thommen

gewiesen werden können. Auch an der Verbesserung der bakteriologischen Fleischuntersuchung wird im Schlachthof-Laboratorium gearbeitet. Wieder andere Versuche bezwecken, die Zona impura der Kadaver-Verwertungsanstalt zu desodorisieren.

Wie stark sich ein für den Konsum geeignetes Schlachtthier von einem solchen für eine Salamifabrik unterscheidet, konnten wir in Tavazzano sehen. Geeignetes Ausgangsmaterial und die peinlichste Sortierung des Fleisches bilden die Grundlage der Fabrikation erstklassiger Dauerwürste. Der sorgfältigen Überwachung der Temperaturverhältnisse während des Trocknungsprozesses der Wurst wird alle Aufmerksamkeit geschenkt. Im übrigen bestehen grundsätzliche Unterschiede gegenüber der Fabrikation anderer Wurstwaren nicht. Der seitens des Staates eingeführte Deklarations-

zwang mittelst Plombe trägt sicher dazu bei, das Ansehen der italienischen Dauerwurstwaren im Ausland zu heben.

Die Landwirtschaft erfährt in Italien in ihren verschiedensten Zweigen eine zielbewusste Förderung. Die feste Organisation sorgt dafür, dass sich die Massnahmen auch auswirken. Ein Beispiel hierfür ist das Vorgehen zur Erreichung der Selbstversorgung mit Getreide. Alles anbaufähige Land ist bebaut, wo noch vor wenig Jahren Sumpf war, steht heute schon Getreide.

Ein Gang durch die Rinder-Abteilung der Mailänder Messe lehrt, dass wir uns in einem Land befinden, das als Absatzgebiet für Rinder in Betracht kommt. Neben Repräsentanten der einheimischen Rasse finden wir vor allem Stiere und Kühe aus der schweizerischen Braunviehzucht, dann als deren ernsthafteste Konkurrenten Tiere der Razza Frisone, ferner Braunvieh aus Österreich und selbst einige Vertreter der hornlosen Angus-Rasse. Es liegt auf der Hand, dass sich unter diesen Umständen nur eine Rasse von guten Qualitäten auf die Dauer zu halten vermag. Möge sich das Jeder vergegenwärtigen, der mit der Ausfuhr von Tieren nach Italien direkt oder indirekt in Beziehung tritt. Die besichtigten Braunviehbestände fallen auf durch ihre Ausgeglichenheit. Allgemein findet man einen mittelschweren Typ von guten Formen mit schönem Kopf. Auf gute Milchleistung wird Wert gelegt. Die Zucht wird mit grosser Sorgfalt betrieben. Das hochwertige Zuchtmaterial der Zuchtstationen dient zur Paarung mit nur auserlesenen weiblichen Zuchttieren mit Milchleistungsausweis. Überdies müssen sie gesund, insbesondere tuberkulose- und abortusfrei sein. Eine vorbildliche Hygiene (z. B. Untersuchung der zu deckenden Tiere vor dem Deckakt) bezweckt eine mögliche Schonung des Materials. Das Vorbild dieser Stationen hat natürlich auch Einfluss auf die Vorkehrungen der einzelnen Züchter. In der Aufzucht der Rinder ist man in Italien schon da und dort zur sogenannten harten Haltung übergegangen, die bekanntlich in der Schweinezucht grössere Verbreitung aufweist. Wie uns versichert wird, ist der Einfluss dieser Haltung, bei der die Jungtiere jahrelang in keinen Stall kommen, ein günstiger auf die Kälbersterblichkeit. Diese Erfahrungen decken sich mit den in Ostpreussen, also unter ganz andern klimatischen Verhältnissen mit der harten Haltung der Rinder gemachten. Bei den Kühen beschränkt sich der Weidegang auf eine relativ kurze Zeit. Manche Züchter lassen aber als Ersatz ihre Tiere täglich 2–3 km treiben. Die weitgehende Berücksichtigung natürlicher Verhältnisse erklärt mit die unter sonst ungünstigern Verhältnissen erzielten Zuchterfolge durch Generationen hindurch. Interessant sind auch die Kreuzungsversuche zwischen Braunvieh und Holländer. Ein Urteil über diese Kreuzungsprodukte zu fällen wäre heute noch verfrüht.

Auch auf dem Gebiete der Milchwirtschaft stellt sich Italien in die Reihe der fortschrittlichen Nationen, sowohl was die Produktion

von Vorzugsmilch, die Milchversorgung der Städte, als auch die industrielle Milchwirtschaft betrifft.

Die Vorzugsmilch produzierenden Bestände stehen unter der ständigen Kontrolle des Provinzialtierarztes. Der Maximalkeimgehalt ist auf 50 000 im Kubikzentimeter festgesetzt. In der von uns besichtigten Fattoria Morsini in Valera-Fratta befinden sich neben dem peinlich rein gehaltenen Stall zwei Räume mit ständig fließendem Wasser. Der erste dient als Reinigungslokal für die Kühe vor dem Melken, Staubsauger und feuchte Tücher treten hier in ihr Recht, das andere Lokal ist der Melkraum. Die gewonnene Milch wird sofort hinausgeschafft und gekühlt in Flaschen abgefüllt, die vorher sterilisiert worden sind. Nach der Besichtigung des Betriebes be-



Phot. Dr. Jost

Stall eines Vorzugsmilchbestandes

greift man, dass es hier gelingt, Milch mit nur 5 000 Keimen pro ccm zu produzieren.

Die Milchversorgung der Stadt Mailand wird durch ein relativ kleines Produktionsgebiet bestritten, wird doch Milch aus höchstens 17 km Entfernung bezogen. 23 000 Kühe, meist der Braunviehrasse angehörend und unter fortgesetzter tierärztlicher Kontrolle stehend, liefern die täglich benötigten ca. 2 000 Hektoliter Milch. Aus den Sammelstellen auf dem Land wird die Milch in die Zentralmolkerei geliefert, dort zuerst untersucht, wobei ein Mindestfettgehalt von 3,2% u. a. m. verlangt werden. Die angenommene Milch wird filtriert, pasteurisiert (30 Min. bei 73 Grad), gekühlt und in 1-Liter- und ½-Literflaschen abgefüllt und so an den Detaillisten geliefert.

Einzigartig in ihrer Vielseitigkeit der Milchverwertung sind die Einrichtungen der Società di Esportazione Polenghi Lombardo.

Von dieser Gesellschaft werden bis 2000 Hektoliter täglich zu den verschiedensten Produkten verarbeitet. Ein Prospekt nennt mehrere Dutzend Produkte, so Butter, Käse, Milchpulver aus Voll- und Magermilch, Milchzucker, Eiweißstoffe und Peptone, Milchsäure und milchsaure Salze für Industrie und Pharmazie, Buttersäure und deren Salze, Kasein bis hinab zum künstlichen Horn (Zoolite), das in seinen bunten Farben die Herkunft nicht mehr verrät. Das künstliche Horn wird, soweit es für Knöpfe und dergl. Verwendung findet, entsprechend der Pariser Mode der nächsten Saison gefärbt. So verfügt das Unternehmen bereits über ca. 1 000 Farben. Diese technische Verwertung der Milch ergibt nicht die Rendite wie z. B. die Verwendung zur Schweinemast, andererseits ist sie aber den Stossangeboten an Milch eher gewachsen und entlastet auch den Markt. Der Milchpreis ist in Italien im Durchschnitt etwas geringer als in der Schweiz.

Die grosse Ausdehnung der Salamifabrikation ist nur möglich geworden durch die Anpassung der Mäster an die Bedürfnisse der Fabrikation. Aber nicht nur Schweine, auch andere Haustiere werden in Italien in grösserm Umfange gemästet, so konnte man auf der Messe in Mailand gemästete Rinder sehen, die im Verhältnis zu ihrer Grösse ein fast unmöglich scheinendes Gewicht hatten. Die Geflügelmast ist zum Teil auch auf Export eingestellt. Unter sorgfältiger Auswahl des Futters wird in 2–3 Wochen der Mastzustand erreicht, den die Abnehmer wünschen und auch da gehen die Wünsche weit auseinander.

Einen starken Aufschwung hat auch der Obstbau genommen. Während Obstkulturen in der Nähe von Mailand und weiter südlich bis Pavia nur selten sind, gleichen weite Gebiete an den südlichen Ausläufern der Alpen einem grossen Garten. Auffallend ist das starke Vorherrschen von Zwerg- und Halbhochstämmen. Die peinliche Pflege jedes einzelnen Bäumchens (Bodenbearbeitung, Schnitt, Bespritzen usw.) weist auf Qualitätsproduktion hin. Aber nicht nur der Produktion, sondern auch der Behandlung des gewonnenen Obstes lässt man alle Sorgfalt angedeihen. Daraufhin weist die Errichtung eines Spezialkühlhauses für Obst und Gemüse im Zentrum des Produktionsgebietes in Verona. Diese grösste Spezialkühlanlage Europas ist kreisförmig nach modernsten Prinzipien gebaut und fasst in den Kühlzellen 300 Waggon und in den Kühltunnels noch 25 Waggon Früchte und Gemüse. Durch dieses Kühlhaus wird es möglich, den grossen Anfall von Früchten in der Reifezeit besser zu verwerten und die Preisgestaltung für den Produzenten günstig zu beeinflussen. Von Verona aus gehen Gemüse und Früchte in Kühlwagen nach den verschiedensten europäischen Ländern bis hinauf nach England, Schweden und Norwegen.

Während auf den bisher berührten Gebieten die Fortschritte der letzten Jahre zum grossen Teil für den Italienreisenden nicht offen zutage treten, haben die grosszügigen Meliorationen schon seit längerer Zeit die Aufmerksamkeit des Auslandes auf sich gezogen.

Versuche zur Entwässerung des Gebietes südöstlich von Padua sind schon früher gemacht worden, doch haben die Arbeiten eigentlich erst im letzten Jahrzehnt eine wirksame Förderung erfahren. Im oben genannten Gebiet beträgt das natürliche Gefälle nur noch etwa $\frac{1}{10} \text{ }^0/_{00}$, so dass besonders zur Regenzeit das Wasser nicht mehr abfloss. Der Bau von Kanälen genügt nicht, es müssen noch Pumpwerke eingebaut werden, wodurch das Gefälle künstlich vergrössert wird. Die Pumpwerke sind mit Diesel- und Elektromotoren ausgerüstet. Der Bau von Strassen, Brücken und Artesischen Brunnen ergänzt die Meliorationen. Die Ausführung der Arbeiten geschieht durch Konsortien mit Unterstützung des Staates. Der Unterhalt wird bestritten durch Beiträge der Besitzer des meliorierten Landes und Staatsbeiträge. Von einem Konsortium sind in den letzten 10 Jahren in einem Gebiet von 50 km² Sumpf und 30 km² periodisch überschwemmtem Land 220 km Kanäle gezogen, 9 Pumpwerke, 20 km Strassen und 23 km Hochspannungsleitung gebaut worden.

Dass auch auf einer Studienreise nicht nur Fachwissen gepflegt wird, am allerwenigsten in Italien, liegt auf der Hand. Es ist aber hier nicht die Stelle, alles das was Italien dem Reisenden bietet, vorab die Zeugen einer grossen Vergangenheit, zu schildern, das haben berufenere Federn getan. Aber einige Marksteine sollen doch kurz Erwähnung finden. Da ist das noch gut erhaltene Amphitheater von Verona, welches uns unwillkürlich zu Vergleichen zwingt zwischen dem Heute und einer um zwei Jahrtausende hinter uns liegenden Zeit, da ist die wunderbare Certosa di Pavia eng verknüpft mit dem Namen Sforza, da ist Venedig, die Königin der Lagunen mit seiner Architektur, die schon den Weg nach dem Orient weist, der Bibliothek, seinen Kanälen, seinen Gondeln, im grossen und ganzen das gleiche Venedig, das Goethe, Herder, C. F. Meyer, Dürer, Wagner und wie sie alle heissen in seinen Bann gezogen hat. Aber auch die neue Architektur Italiens, hauptsächlich repräsentiert durch öffentliche Gebäude, z. B. in Brescia, Mailand, Bergamo, ist sehr beachtenswert durch die neuen Wege, die sie einschlägt. In diesem Zusammenhang sei auch noch der neuen, fast 4 km langen Strassenbrücke zwischen Mestre und Venedig Erwähnung getan, die auf 226 Bogen ruht und sich möglichst in das Landschaftsbild einfügt.

Zum Schlusse danke ich im Namen aller Teilnehmer allen den Herren, welche zum restlosen Gelingen der Reise beigetragen haben, vor allem den Herren Organisatoren Prof. Dr. Bisanti und Direktor Dr. Flückiger.

Der Berichterstatter: *Blum.*

Jahresversammlung der Gesellschaft Bündnerischer Tierärzte.

Die Generalversammlung Bündnerischer Tierärzte fand am 16. und 17. Juli im Hotel Bahnhof, in Arosa statt. Im Mittelpunkt der Tagung stand ein Vortrag von Prof. Dr. W. Frei, aus Zürich,

über „das Problem der Anaerobiose“. In bekannter Meisterschaft wurde das Thema auf Grund neuester Forschung, nämlich vom Standpunkte der bakteriologischen Chemie aus behandelt. Wir möchten nicht unterlassen, den hochinteressanten und lehrreichen Vortrag auch andern Gesellschaften sehr zu empfehlen.

„Zur Kontrolle von Lebensmitteln, die von Tieren stammen“ sprach Herr Kollege Dr. M. Nigg, aus Arosa. Auch dieser Vortrag darf in allen Teilen als sehr lehrreich bewertet werden.

Die Wahl der im statutarischen Austritt befindlichen Vorstandsmitglieder fiel im Sinne der Bestätigung aus. Präsident: J. Willi, Chur, Aktuar: A. Decurtins, Ilanz, Kassier: K. Minder, Maienfeld. Die Gesellschaft zählt z. Z. 7 Ehren- und 26 Aktivmitglieder. Sämtliche Tierärzte Graubündens gehören somit dem Verein an. Zu neuen Ehrenmitgliedern wurden ernannt, die Herren Giovanoli, Soglio, Bondolfi, Campocologno, Fasciati, sen., St. Moritz und Vital, Sent.

Mit einer nach Maran per Fuhrwerk ausgeführten Fahrt und pikantem Mittagessen im Hotel „Hof Maran“, fand die erfolgreich und gemütlich verlaufene Tagung ihr Finale *Decurtins.*

Sterbekasse und Hilfsfonds der G. S. T.

An der Jahresversammlung der G. S. T., am 19. August 1933 in Zürich, wurde das Reglement der Sterbekasse und des Hilfsfonds revidiert.

Der Tarif wurde derart abgeändert, dass inskünftig die Einzahlungen von allen neu eintretenden Mitgliedern nur noch bis zum 60. Altersjahr gemacht werden.

Wenn ältere Mitglieder, die nach Tarif a), d. h. lebenslänglich, resp. bis zum 75. Altersjahr einzahlen müssen, nun vorziehen auch nur bis zum 60. Jahr einzuzahlen, so können sie das dem Verwalter melden, er wird ihnen dann eine Berechnung zustellen, wie viel nachzuzahlen ist. Der bezügliche Betrag kann mit der Jahresprämie pro 1934 einbezahlt werden.

Die Höhe der Jahresbeiträge, die jeweilen im Monat Januar zu entrichten sind, wird auf der Rückseite des Einzahlungsscheines angegeben.

Der Beitritt zur Sterbekasse und zum Hilfsfonds der G. S. T. ist für alle Mitglieder der G. S. T., die das 50. Altersjahr noch nicht erreicht haben, obligatorisch, betreffend Ausnahmen vide Art. 23 des neuen Reglementes.

Zug, den 25. August 1933.

Der Verwalter: *Jos. Notter, Veterinär.*

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