

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: 70 (1928)

Heft: 10

Artikel: Jodgeruch des Fleisches omphalitiskranker Kälber

Autor: Hofmann, W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-590031>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

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

Jodgeruch des Fleisches omphalitiskranker Kälber.

Von Dr. W. Hofmann, Bern.

Am 3. Mai wurden dem Landwirt S. aus B. 100,₀ Ungt. kal. jod. jod. für ein Mastkalb mit einer Omphalitis abgegeben. Das Kalb wurde eine Woche lang mit dieser Salbe behandelt, worauf die Entzündung abheilte. Am 19. Mai kam das Tier zur Schlachtbank und wurde im Schlachthof Bern als bankwürdig erklärt. Der betreffende Metzger verkaufte den Kopf und ein Schulterstück. Die Käufer reklamierten aber und erklärten, beim Kochen trete ein Geruch nach Medikamenten auf. Ich überzeugte mich selbst von diesem Geruch und nahm zur Probe einige Fleischstücke mit. Beim Kochen trat unverkennbar ein Jodgeruch auf. Besonders deutlich roch das Knochenmark. Am rohen, ungekochten Fleisch konnte kein abnormer Geruch festgestellt werden. Die chemische Untersuchung auf freies Jod verlief negativ.

Einige Tage später wiederholte sich ein ganz analoger Fall. Der Landwirt K. in W. hatte auch ein omphalitiskrankes Mastkalb, dem während zehn Tagen verstärkte Jodkalisalbe appliziert wurde. Vierzehn Tage später kam das Tier auf die Schlachtbank und wurde als bankwürdig befunden. Beim Kochen trat wiederum ein Jodgeruch auf, was den Genuss des Fleisches nicht erlaubte.

Diese zwei, auf der Berner ambulatorischen Klinik beobachteten Fälle zeigen, dass unter gewissen Umständen das Jod im Körper aufgespeichert wird. Nach Fröhner geschieht dessen Aufnahme schon von der unverletzten Haut aus. Die Ausscheidung erfolgt durch alle Sekrete und Exkrete, beim Geflügel auch durch die Eier. Das nicht ausgeschiedene Jod wird im Organismus aufgespeichert. Bei der flüchtigen Natur des Jods werden durch das Kochen geringe Mengen von Joddämpfen frei. Diese Spuren genügen aber schon, um vom Geruchsorgan empfunden zu werden. Doch dürfte sich wahrscheinlich ihr Vorhandensein dem chemischen Nachweis entziehen. Die Tatsache, dass bei einigen wegen Omphalitis mit verstärkter Jodkalisalbe behandelten Kälbern eine Jodspeicherung auftritt, bei andern dagegen nicht, ist wohl einer individuellen Empfindlichkeit zuzuschreiben und beruht wahrscheinlich auf einer Art Idiosynkrasie. Die Behandlung einer Omphalitis bei Mastkälbern mit verstärkter Jodkalisalbe lässt daher Vorsicht gebieten.

In der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene, XXXII.

Jahrgang, 1922, Heft 1, Seite 9, berichtet ein Tierarzt H. über einen Fall von Jodgeruch bei Ochsenfleisch. Der betreffende Ochs wurde wegen Aktinomykose in der Kehlgegend operiert und bekam einige Tage nachher ein malignes Ödem. In einem Abstand von drei Tagen wurden dem Tier je 125 ccm 10%iges Jodipin eingespritzt. Ein Tag nach der letzten Injektion musste zur Notschlachtung geschritten werden. Bei der Schlachtung verbreitete das zum Teil noch im Ödem liegende Jodipin einen starken Jodgeruch. Nach zwei Tagen Kühlung wurde dieser Geruch nicht mehr wahrgenommen, trat aber tags darauf beim Anschneiden der Keulen wieder sehr stark auf, so dass das Fleisch als untauglich erklärt werden musste.

Die Lehrbücher über Fleischschau von v. Ostertag und Edelmann erwähnen nur den Einfluss folgender riechender Medikamente auf das Fleisch: Äther, Kampfer, Terpentinöl, Baldrian, Fenchel, Petroleum, Stinkasant, Oleum carvi, Oleum anisi, Benzin, Chloroform, Teer, Karbolsäure und Chlorpräparate. Es scheint somit die Wirkung von Jodpräparaten noch nicht allgemein bekannt zu sein, weshalb die Mitteilung der beiden charakteristischen Fälle erfolgt.

Drei Fälle von Eierstockblutungen.

Von Dr. W. Lehmann, Tierarzt, Worb.

Die Behandlung der Ovarialblutungen ist eine recht unsichere und viel umstrittene; desgleichen der Erfolg. Ludwig hat in diesem Archiv (Band LXIX Heft 9/10 S. 475 ff.) kürzlich einen interessanten Überblick auch über die Behandlung eierstockblutender Kühe gegeben, der mich veranlasst, meine Beobachtungen in drei Fällen von Ovarialblutungen hier mitzuteilen.

1. Fall. Am 18. Juli nachmittags untersuchte ich die 3½ Jahre alte Kuh des A. B. in W. Diese soll bereits einige Zeit schlecht fressen, nur mehr vier Liter Milch pro Tag geben und seit dem vor drei Monaten erfolgten Werfen noch nie brünstig gewesen sein.

Die junge Kuh befindet sich in mittelmässigem Nährzustand, der Allgemeineindruck deutet auf nichts Krankhaftes hin. Das Haarkleid ist glatt, glänzend und anliegend, die Haut fein, über den Rippen jedoch ziemlich fest haftend und knackt bei Faltenbildung. Der Lungenbefund ergibt nichts Tuberkuloseverdächtiges, auch die übrige Untersuchung nicht. P. 60, T. 38,8, A. 22. Die rektale Untersuchung lässt eine kleine, weiche, normale Gebärmutter erkennen; die Eierstöcke sind klein, der linke mit einem gelben Körper behaftet. Bei der Untersuchung des Eierstocks platzt dieser, ohne