

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: 76 (1934)

Heft: 6

Artikel: Fleischvergiftung durch Bact. suipestifer

Autor: Ackermann

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-590928>

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: 02.04.2025

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

Mitteilung aus der Praxis.

Fleischvergiftung durch Bact. suipestifer.

Von Kantonstierarzt Dr. A c k e r m a n n, Frauenfeld.

Ende Februar 1934 wurde eine ganze Familie, bestehend aus Vater, Mutter und drei Kindern unter der Diagnose Fleischvergiftung ins Spital Frauenfeld eingeliefert. Die Anamnese ergab, dass die Patienten nach dem Genuss von geräuchertem, ungekochtem Schinken, den sie geschenkt erhielten, an Kopfschmerzen, Abgeschlagenheit, Erbrechen, Durchfällen erkrankten. Ein anderes Kind, das beim Genuss des Fleisches nicht zugegen war, blieb gesund. Der Spitalbefund lautete: „Alle Eingelieferten sehen auffallend blass und mitgenommen aus. Ein besonders schweres Krankheitsbild bietet das 8jährige Mädchen. Es liegt apathisch im Bett; der Puls ist bei ihm fliegend, oft kaum zu fühlen, die Zunge trocken, die Atmung stark beschleunigt. Alle klagen über grossen Durst und Bauchweh. Ausser Druckempfindlichkeit im Abdomen und Fieber zwischen 39 und 40 bei der ganzen Familie kann ein besonderer Befund sonst nicht erhoben werden. Urin stets ohne Besonderheiten, Milzschwellung nur vorübergehend. Reflexe bei allen in normalem Umfange vorhanden, keine Lähmungen oder Paresen. Gestützt auf diesen Befund wird Darmvergiftung angenommen mit Verdacht auf eine Paratyphusinfektion.“ Die an das Hygieneinstitut in Zürich eingesandten Stuhlproben ergaben Infektion mit Bact. suipestifer.

Bei der eingeleiteten strafrechtlichen Untersuchung konnte beim Lieferant glücklicherweise noch ein Stück geräucherten Schinkens beschlagnahmt und dem veterinärhygienischen Institut in Zürich zum Untersuchen übergeben werden. Auch in diesem Fleischstück wurde die Infektion mit Bact. suipestifer nachgewiesen. Infektionsart und Infektionsmodus waren somit lückenlos aufgeklärt und die Fleischvergiftung einwandfrei nachgewiesen. Die Krankheit dauerte bei allen rund 6 Wochen, wobei der Stuhl bis zur 4. Woche infektiös blieb.

Bei der veterinärpolizeilichen Verfolgung zeigte sich, dass das Fleisch von einem ca. 20 kg schweren Jagerschwein aus einer Käserei stammte, das keine Fresslust mehr aufwies und deshalb geschlachtet wurde. Der Metzger konstatierte Lungenentzündung. Eine Fleischschau wurde aus Fahrlässigkeit nicht angebeht und daher auch nicht durchgeführt. Der Schweinebestand aus dem das notgeschlachtete Tier kam, war klinisch

gesund. Am Genuss des frischen und geräucherten Fleisches, das gekocht wurde, ist niemand erkrankt. (Bis auf den beschlagnahmten, kleinen Resten war schon alles verspeist.)

Referate.

Etat actuel des théories sur l'immunité.

Par le Dr G. A. Moosbrugger, Genève.

(Suite)

Immunité humorale ou facteurs humoraux.

Les connaissances à ce sujet ont pour base l'étude du pouvoir bactéricide et hémolytique du sérum normal (Fodor, Nuttal, Buchner), mais ce pouvoir est en général très faible.

L'étude des immunsérums a été entreprise tout d'abord par Richet et Héricourt (1888) qui ont obtenue un sérum antistreptococcique; malheureusement le hasard a voulu qu'ils s'adressent à des agents qui fournissent un sérum dont l'effet préventif est très peu caractérisé.

Charrin et Roger, au cours de recherches sur un sérum anti-pyocyanéique (1889) constatèrent les premiers qu'un immunsérum peut faire subir in vitro au microbe contre lequel la vaccination s'est faite, des modifications que le sérum normal est incapable de produire. Behring et Kitasato, par leurs mémorables travaux qui aboutirent en 1890 à la découverte de la fonction antitoxique diphtérique et tétanique, ont fourni les éléments décisifs qui permirent dès lors d'énoncer les qualités fondamentales des immunsérums, lesquelles sont:

- 1^o la spécificité;
- 2^o la combinaison de l'anticorps avec l'antigène;
- 3^o la thermostabilité de l'anticorps qui résiste jusqu'à la température de coagulation du sérum.

Les effets sont variés et les anticorps ont été nommés selon ces effets et de façon conventionnelle (agglutinine, précipitine, antitoxine, antiaggressine, etc.). Mais en principe, on peut dire que tous les anticorps agissent de la même façon stéréotypée.

On trouve des anticorps dans les sérums normaux et les anticorps des immunsérums obtenus par injections trouvent leurs homologues dans le sérum normal, mais évidemment moins développés.

Les invertébrés ont pu être amenés à produire des anticorps, mais avec des différences raciales, et les arthropodes semblent le mieux doués à cet égard.

Antitoxines.

Elles existent sous de nombreuses formes antibactériennes, anti-alcaloïdes végétales, antivemineuses.

Les endotoxines appellent la production d'une antitoxine peu