

Schlesische Landwirthschaftliche Zeitung.

Organ der Gesamt-Landwirthschaft.

Redigirt von O. Bollmann.

Nr. 49.

Elfter Jahrgang. — Verlag von Eduard Trewendt in Breslau.

8. December 1870.

Inhalts-Übersicht.

Heer-Verpflegung ohne Kinderpest. (Schluß.)
Das Jahrbuch der Viehzucht und Stammzuchtbuch edler Zuchtbeerden beim Schluß des siebenten Jahrgangs, in besonderer Beziehung auf die Viehzucht der Provinz Schlesien. II.
Schädlichkeit pflanzlicher Parasiten für Thiere.
Anfertigung der Spiritus-Gebinde aus Kiefern- und Tannenholz.
Auswärtige Berichte: Aus Berlin. — Aus Ungarn.
Landwirthschaftlicher Bericht aus dem Königreich Sachsen.
Amtliche Marktpreise aus der Provinz.
Briefkasten der Redaction.
Besitzveränderungen. — Wochenkalender.

Heer-Verpflegung ohne Kinderpest.

(Schluß.)

Nach Berechnungen, welche das Gewerbe-Vereinsblatt für 1856 Nr. 6 gibt, von Herrn Guttsbes. Scheibler, wenn wir nicht irren, in einer Sitzung des landw. Vereins zu Liegnitz mitgetheilt, genügen zur Tages-Ration für einen Arbeiter

1 1/4 Pfd. Brot + 1/16 Pfd. Erbsen + 1/4 Pfd. Fleisch
oder 1 1/2 Pfd. Brot + 1/8 Pfd. Erbsen
oder 1 1/2 Pfd. Brot + 1/16 Pfd. Bohnen
oder 2 Pfd. Brot + 1/16 Pfd. Fleisch (wie vorher in der Berechnung schon angenommen worden).

Bohnen wie Erbsen sind ja von jeher schon vielfach ein beliebter Zusatz zum Brode, besonders für das Gefinde, gewesen, weil das Brod dadurch „nahrhafter“ wird, wenn es auch etwas strenger schmeckt.

In der Mischung aus Brot, Erbsen und Fleisch entsprechen 1/2 Pfd. Brot dem Gewicht von 1 1/16 Pfd. Mehl. Für 200 Rationen also: 187 1/2 Pfd. Mehl + 112 1/2 Pfd. Erbsen + 50 Pfd. Fleisch.

Die Erbsen werden zu dickem Brei gar gekocht nebst dem gar gekochten gehackten Fleische und der Fleischbrühe mit dem Mehle angequert unter Zusatz des nöthigen Sauerteigs.

Die aus dem Brod hergestellten Zwiebacke werden zwischen 280 bis 290 Pfd. wiegen, die Tages-Ration also noch nicht 1 1/2 Pfd.

In der Mischung aus Brot und Erbsen entsprechen 1 1/2 Pfd. Brot 1 1/2 Pfd. Mehl; für 200 Rationen also:

225 Pfd. Mehl + 125 Pfd. Erbsen.

Die aus dem Brod hergestellten Zwiebacke würden etwa 300 Pfd. wiegen, oder die Tages-Ration etwa 1 1/2 Pfd.

Setzt zu den Kosten der Rohstoffe.

100 Pfd. ungedeckeltes Roggenmehl gelten jetzt etwa 3 Thlr. 15 Sgr.; 100 Pfd. Rindfleisch 16 Thlr.

Dann gelten 300 Pfd. Mehl 10 Thlr. 15 Sgr.; 137 1/2 Pfd. Fleisch 22 Thlr., und rechnet man 150 Pfd., weil Knochen und Fett abgehen, die gleichwohl zu verwerten sind, 24 Thlr. Die Rohstoffe des Fleischzwiebacks für 200 Rationen kosten also etwa 34 Thlr. 15 Sgr.; der Rohstoff einer Tages-Ration kostet also 5,18 Sgr.; rechnet man nun das Arbeitslohn und sonstige Kosten bei der Verarbeitung zu Zwieback, davon das gewonnene Fett nebst Knochen ab, so dürften 40 Thlr. für 200 Rationen ein hoher Satz sein, und die Ration auf einen Tag kostete sechs Silbergrößen.

In der Mischung aus Mehl, Erbsen und Fleisch würden 187 1/2 Pfd. Mehl kosten 6 Thlr. 17 Sgr., 112 1/2 Pfd. Erbsen (2250 Pfd. = 70 Thlr.) 3 Thlr. 15 Sgr. und 50 Pfd. Fleisch 8 Thlr., zusammen also 18 Thlr. 2 Sgr. Im Rohstoffe kostete also eine Tages-Ration nur 2,7 Sgr.

In der Mischung aus Mehl und Erbsen kosten 225 Pfd. Mehl 7 Thlr. 26 Sgr. und 125 Pfd. Erbsen 3 Thlr. 27 Sgr., zusammen 11 Thlr. 23 Sgr.; im Rohstoffe kostet also hier die Tages-Ration 1,77 Sgr.

Der Preis der Mischung aus Mehl und Bohnen ist nahe derselbe, wie aus Mehl und Erbsen.

Es liegt auf der Hand, daß durch Zusammensetzungen der gegebenen Verhältnisse sich gar verschiedene gleich richtige Mischungen herstellen lassen, ohne daß das Gewicht der Tages-Ration Zwieback wesentlich verändert würde, während der Preis sich verringert, wie ein Theil des Fleisches durch die stickstoffhaltigen Hülsenfrüchte ersetzt wird. So erhält man z. B. eine neue Mischung aus Mehl, Erbsen und Fleisch, wenn man 300 Pfd. Mehl und 137 1/2 Pfd. Fleisch mit 225 Pfd. Mehl und 125 Pfd. Erbsen zusammensetzt. Die Hälfte davon 262 1/2 Pfd. Mehl + 68 1/2 Pfd. Fleisch + 62 1/2 Pfd. Erbsen für 200 Rationen giebt einen Zwieback, dessen Rohstoff die Hälfte von 5,18 + 1,77 Sgr. kostet, also 3,48 Sgr., der also etwas theurer ist, als der in der früher mitgetheilten Mischung aus Mehl, Fleisch und Erbsen, weil hier der Stickstoff in höherem Maße durch Fleisch ersetzt wird, als in jener. Es liegt auf der Hand, wie bei der Verpflegung, wenn es möglich, auch die Abwechslung in der Zusammensetzung des Zwiebacks ganz gut sein kann, wenn nur immer das richtige Verhältniß der beiden Hauptnahrungsmittel festgehalten wird.

Wesentlicher Vortheil dieser nach richtigen Grundsätzen hergestellten Zwiebacke ist ihr geringeres Gewicht.

Werden 3 1/2 Pfd. Brot als Tagesration zu Zwieback geröstet, so geben sie etwa 2 1/3 Pfd. Zwieback. Eine Tages-Ration wiegt also 1/2 Pfd. mehr, als die oben vorgeschlagenen Zwiebacke; der Soldat, welcher 3 Rationen von diesen trägt, hat nicht schwerer zu tragen, als wer 2 Rationen bloßen Brotzwiebacks trägt. Die Tages-Ration für 150,000 Mann erfordert nicht mehr Kraft zur Fortschaffung, als der Mehlzwieback für 100,000 Mann. Im Vergleich mit Commisbrot aber ergibt sich, daß mit derselben Ladung Fleisch-

oder Erbsen- oder Fleisch-Erbsen-Zwieback 2 1/2 mal so viel Menschen gut zu ernähren sind, als mit Commisbrot. Das ist denn doch ein Gegenstand, welcher bei der oft so großen, kaum zu bewältigenden Schwierigkeit des Transportes wohl ins Auge zu fassen ist!

Betrachten wir jetzt den Transport lebenden Viehes.
Im „Amtl. Vereinsbl. des landw. Central-Vereins für den Reg.-Bez. Potsdam“ Novbr. 1870 steht S. 88 Folgendes: „Der Militärlieferant erhält, so weit ich es erfahren konnte, pro 100 Pfd. Lebend-Gewicht 19 Thlr., während der Landwirth, je nachdem seine Mastthiere einen höheren oder minderen Fettgehalt erreicht haben, für dasselbe Gewicht nur 7, 8 und 9 Thlr. erzielt. Die Militärlieferanten, die meistens nur angefüllte Thiere kaufen, werden hochgegriffen über 8 Thlr. pro 100 Pfd. Lebend-Gewicht nicht bezahlen und sind also wohl, bei den hohen Preisen, die ihnen gezahlt werden, nicht darauf angewiesen, ihre Einkäufe in Podolien und sonst gefährlichen Gegenden machen zu müssen.“

Ein Fleischermeister, den ich befragte, sagte mir, er rechne auf einen Ochsen von 800 Pfd. Lebend-Gewicht ca. 600 Pfd. Fleisch zum Verkauf, worin durchschnittlich 70 Pfd. Knochen wären. Um 530 Pfd. Fleisch zu haben, müssen also 800 Pfd. transportirt abgemacht und gepflegt werden. Da in diesen 530 Pfd. Fleisch zwei Dritttheile Wasser enthalten sind, so werden, wenn das Fleisch zu Zwieback verarbeitet ist, nur etwa 177 Pfd. statt 800 Pfd. verschifft.

Zu 530 Pfd. Fleisch gehören beim Fleischzwieback 1156 Pfd. Mehl, entsprechend 1540 Pfd. Brot, die wiederum in Zwieback (33 1/2 pSt. Wassergehalt des Brotes gerechnet) 1027 Pfd. wiegen würden.

Statt eines lebenden Ochsen von 800 Pfd. und 1540 Pfd. Commisbrot würden also im Fleischzwieback gleichen Nährgehaltes 1027 + 177 Pfd. = 1204 Pfd., also etwa die Hälfte zu transportiren sein. Wie steht es aber mit dem Raume, welchen lebend Vieh beim Transport haben muß? Ein Viehwagen kann höchstens 7-8 Stück Rindvieh aufnehmen. Im günstigsten Falle schafft er also 8 x 530 Pfd. frisches Fleisch fort oder 4240 Pfd., welche wasserfrei, wie in Zwieback, noch nicht 1500 Pfd. Nahrungstoff geben. Derselbe Wagen, welcher das lebende Vieh forschafft, würde mit Leichtigkeit eine zehnmal größere Last an Nahrungstoff einhalten können, wenn derselbe in der angemessenen Zubereitung gegeben würde. Wer da meint, die Verpflegung mit Fleischzwieback sei nicht durchzuführen, der Koffen wegen, der rechne nur die Transportkosten der jetzigen Verpflegungsweise nach — abgesehen davon, wie viel Thiere dabei verloren gegangen sind. Wer hat aber davon den Nachtheil? Am meisten unsere braven Truppen!

Freilich hat das frische Fleisch den Vorzug des Fettgehaltes, welcher zur Verdauung namentlich des Brotes beiträgt. Wenn nun aber dem Fleischzwieback ein Antheil an der Verpflegung zugewiesen würde, so würde man doch den Speck so wenig davon ausschließen, als es jetzt geschieht, und die aus dem Fleischzwieback mit kochendem Wasser hergestellte Suppe würde den Fettgehalt durch einige Loth Speck sicher erhalten, als jetzt mit dem Fleisch der abgetriebenen Thiere.

Auch ist ja gar nicht gesagt, daß überhaupt, wo die Gelegenheit sich bietet, frisches Fleisch ohne zu große Mühe und Gefahr herbeizuschaffen, dergleichen nebst Brot nicht zu benutzen sei. Der Fleischzwieback soll eben nur ersetzen, was nicht immer oder in nicht genügendem Maße zu haben ist.

Auch ist der Fleischzwieback nichts in der Hinsicht Neues. Er ist in Amerika für die Reisenden durch die Steppen und Wildnisse das hergebrachte Nahrungsmittel, was vor der Reise in genügendem Maße bereitet und dann mitgeführt wird, um je nach Umständen als Zwieback gegessen oder zur Suppe bereitet zu werden.

Bei der großen Zahl von Verwaltern, Wirtschafts-Inspectoren, Vätern und Fleischern und sonst tüchtigen und gebildeten Männern, welche das preussische Heer in sich aufnimmt, ist die Möglichkeit wohl da, in den Gegenden, wo das Vieh billig ist, auch die Einrichtung zu treffen, daß es dort geschlachtet und das Fleisch zu Zwieback verarbeitet wird, zumal, da in solchen Gegenden auch das Mehl billig zu sein pflegt. Freilich würde der Transport stellenweise dadurch höher zu stehen kommen; aber Weizen und Roggen werden ja auch jetzt gar weit verschifft — und 19 Thlr. für 100 Pfd. lebend Gewicht für die Lieferanten ist auch ein Gegenstand! Wenn 100 Pfd. lebend Gewicht wirklich 75 Pfd. genießbares Fleisch geben sollten, so kostete das Pfund immer noch 7,6 Sgr., also jedenfalls soviel, als eine Ration des schönsten Fleischzwiebacks.

Es ist aber die Bereitung solcher Zwiebacke so einfach, daß jede tüchtige Hausfrau sie bereiten kann, wie ich in hiesigem Orte mich mehrfach überzeugt habe. Die Fleischzwiebacke sind dann ein Mittel, um nöthigen Falles schnell eine gute Suppe herzustellen, bei der man es schon aushalten kann. Sie sind ein Mittel, um größere Fleischmassen, die man nicht einzulagern will, die sich nicht halten würden, so längere Zeit aufzubewahren und nach Belieben zu verwenden.

Auch das ist eigentlich nichts Neues, sondern in Schweden längst gebräuchlich. Der Oberforstath v. Berg erzählt in einem Aufsatz, der im „Chemischen Vatermann“, ich glaube 1858, enthalten ist, daß die Schweden auch Brot aus Roggen- oder Hafermehl mit einem Zusatz von Blut irgend eines Hausthieres (Blutbrot, besonders bei dem Gefinde sehr beliebt) backen. Die Schweden backen die verschiedenen Brotarten als runde, flache Kuchen von 1/8 bis 3/8 Zoll Stärke, hart, jährlich nur zweimal in großen Vorräthen. Diese Kuchen haben in der Mitte ein Loch, vermittelst dessen sie an Stangen aufgereiht und in dem obern Theile des Hauses so aufbewahrt werden.

Der sel. Professor Runge hat in Schneitler's landw. Ztg. f. 1859 S. 109 gleichfalls darauf hingewiesen, wie das Blut sowohl mit Kleie als mit gedämpften und gequetschten Kartoffeln vermischt ebenso ein gutes Mastfutter für Schweine wie für Gänse giebt.

Während bei der Schlächtere im Feldlager das Blut in der Regel verloren geht, ist da, wo das Fleisch zu Zwieback verarbeitet wird, die Gelegenheit, das an Stickstoff so reiche Blut (16 pSt.) zu verwerten, und es fragt sich, ob nicht bei uns ebenso wie in Schweden ein gut vorbereitetes Blutbrot oder vielmehr Blutzwieback seine Liebhaber unter den Menschen fände, wie Runge es als Nahrung für Thiere vorgeschlagen. Haben wir doch schon mehrere Speisen, zu denen Blut einen wesentlichen Antheil beibringt — und wer gedächte nicht der spartanischen Suppe!

Im Auszug aus Kränig Encyclopädie finde ich unter dem Worte „Brot“, daß auch in Russland ein ähnlicher Suppenzwieback, wie der vorgeschlagene, gebacken wird, unter Zusatz von gestoßenen Bachholderbeeren, Kümmel etc.

Daß man mit Vortheil auch zur Verpflegung der Pferde auf Reien Zwieback benutzt habe aus einer halben Mege geschrotetem Roggen und ebensoviele geschrotetem Hafer, deren Futterwerth reichlich 3 Mege Hafer der größeren Verdaulichkeit wegen ersetzen soll. (?)

Unter dem 7. Juli 1852 berichtete die Post-Zeitung über die Industrie-Ausstellung in Breslau, daß die von einem Herrn Dietrich ausgestellten Fleischzwiebacke den Weisfall Sr. Majestät auf sich gezogen. „Ein einziger solcher Zwieback und etwas heißes Wasser genügen, um einen Teller sehr nahrhafter Suppe fast augenblicklich herzustellen.“

Man sieht, wie langsam etwas Gutes Gemeingut wird; denn noch heute sind die Suppenzwiebacke aus Mehl und Fleisch so gut wie unbekannt, wenigstens bei uns. Die Erfahrungen, die im Frieden gemacht werden zur Erhaltung der Menschen, finden nicht so leicht Eingang, wie die Entdeckungen, um Menschen möglichst rasch zu vernichten und des Friedens langsam geschaffene Werte zu zerstören!

Merkwürdig! Jeder Landwirth berechnet, ob er seinen Viehstand billiger vollzählig erhält durch Anzucht oder durch Ankauf aus andern Ställen. Soldaten, wie unsre deutschen Heeres aus allen, auch den gebildeten Ständen, jeder Mann des Heeres im Durchschnitt sicher dreitausend Thaler, mögen nun die Eltern oder der Staat oder beide in Gemeinschaft die Kosten getragen haben. Wer den Ankauf des Landgrasen vor 100 Jahren betrachtet, die Steigerung der Preise seit jener Zeit, die Kosten einer höheren Bildung, wird gern oder ungern beistimmen müssen, mit jedem Manne, der verloren geht an den Folgen des Kampfes oder mangelhafter Verpflegung, geht dem Staate ein Werth von dreitausend Thalern verloren, nicht gerechnet die unbezahlbare Liebe der Eltern, welche den Sohn erzogen haben, nicht gerechnet die Mühe und Arbeit seiner Lehrer und Lehrherren, die einen tüchtigen Menschen bilden halfen. Tausend Mann stellen einen Werth von drei Millionen Thalern dar — und wie viele Tausende werden nicht wiederkehren, wie viele Tausende werden in den nächsten Jahren noch erliegen den furchtbaren Anstrengungen, welche dieser abscheuliche Krieg nöthig gemacht hat! — Wäre eine bessere Verpflegung möglich und kostete sie in Kriegszeit wirklich für den Einzelnen das Doppelte, so würde sie sich doch bezahlen in dem Menschen-Capital, das gerettet würde — und diese sind es ja doch, welche die Lasten des Krieges mit denen, die dabei umgekommen, noch lange Jahre hindurch werden tragen müssen. Die Oesterreicher mußten in Italien vor den Franzosen weichen, nicht weil diese tapferer gewesen, sondern weil die Oesterreicher durch Hungern kraftloser waren als ihre Feinde.

Was Xenophon in der Erzählung vom Rückzug der Zehntausend Griechen mitten durch Feindeesland dem ermordeten Feldherrn Klearchos das Lob des tüchtigen Anführers spendet, da hebt er besonders hervor, daß er ausgezeichnet für die Verpflegung des Heeres zu sorgen verstanden habe. Heute ist die Arbeit getheilt, und notwendig muß es so sein; aber Jeder wird zugeben, daß der Geist eines Volkes nur dann sein Herz und dessen Kraft vollständig beherrschen und auf sie rechnen kann, wenn ein ähnlicher Geist die Verpflegung leitet und durchbringt; Jeder wird zugeben, daß das Staatsvermögen ungeheuern Schaden erleidet, wo die Verpflegung nicht auf das eifrigste bedacht ist, soviel sie vermag, Leben und Gesundheit der Bürger zu erhalten, welche des Vaterlandes Gefahr und den Waffen gerufen hat. Die Verpflegung vermag aber dazu viel; denn gut ernährte Körper widerstehen den Krankheiten mehr, als schlecht ernährte.

Früher oder später werden sicher die richtig zusammengesetzten Zwiebacke bei der Verpflegung eine Hauptstelle einnehmen. Der Reisende, welcher schnell weiter gehen will, Kocht nicht sein Essen selbst; er verwendet seine Zeit besser; er setzt sich hin und genießt, was Andere gekocht haben. So sichert der Fleischzwieback dem ermatteten Soldaten rasch den gedeckten Tisch und Zeit zur Ruhe. Jede Stadt, wo ein Markt für Mehl und Fleisch ist, bietet Gelegen-

heit, dieses Nahrungsmittel in Menge zu bereiten und hinzuschaffen, wo man es bedarf. Die Transporte lebenden Viehes werden vermindert, und dabei kann die Gefahr der Verbreitung der Rinderpest ganz von den übrigen Kriegsgeländen fern gehalten werden.

Es bedarf nicht der Bemerkung, daß eben so Rindfleisch, wie anderes Fleisch, ebenso Roggen-, wie Weizen- und Hafermehl nöthigen Falls zu der Zwiebackbereitung sich eignen, da das Verhältniß ihrer Bestandtheile für diesen Zweck nicht wesentlich verschieden ist.

Vielleicht aber ist es möglich, den Zwieback, wenn er noch warm und daher weich ist, durch Pressen in seinem Rauminhalt noch zu verringern, oder ihn gepulvert in Formen zu pressen, wie Schokoladen-Tafeln, wenn unter Umständen dies zweckmäßig schiene.

Prüfet Alles und das Beste behaltet! Fr.

Das Jahrbuch der Viehzucht und Stammzuchtbuch edler Zuchttheerden, herausgegeben von A. Körte beim Schluß des siebenten Jahrgangs in besonderer Beziehung auf die Viehzucht der Provinz Schlesien.

In Schlesien, wie auch anderwärts auf dem Continent, hat man dem bisher Angeführten entsprechend, bald erkennen müssen, daß die Shorthorns in ihrer Reinzucht für die obwaltenden Boden- und Conjunctionsverhältnisse nicht allgemein verwendbar sind, aber ganz so wiederum, wie man bei den minder günstigen Chancen für die Schafzucht zum Theil alle Schafhaltung über Bord werfen zu müssen meinte und nicht selten auch wirklich warf, wollte man auch mit Unrecht alle Shorthornzucht für verwerflich erklären und sich der Einsicht verschließen, daß diese Race für Kreuzungen verschiedener Art ein ganz vorzügliches Zuchtmaterial bietet, also auch im reinen Blut mit Nutzen fortzuzüchten ist.

Wenn der Morgen Grünfütterbau durchschnittlich 20 Ctr. Heuwerth liefert, dürften nach Abzug der Mäh- und Einbringungskosten, sowie derjenigen der Saat, zwar immer noch gegen 6 Zhlr. Reinertrag verbleiben, mindestens aber sollte der Ertrag doch dem einer Sommerfrucht gleichkommen, welche in Körnern wohl den Nettoertrag von 6-8 Zhlr. und in Stroh den von 2-3 Zhlr. abwirft.

Wenn die mittleren Böden in der eben dargelegten Weise den Centner Heuwerth auch nur auf 11 Sgr. bei der Milchwirtschaft verwerten, dabei aber fast eben so viel und eben so schweres Vieh unterhalten sollen als die ertragreicheren, so muß natürlich die Rente hier unverhältnismäßig durch die Ernährung solcher ertragsloser Massen herabgesetzt werden und thatsächlich spielt dieser Fehler eine sehr bedeutende Rolle bei den unzureichenden Bodenentträgen Schlesiens, wie schon gezeigt worden; es ist aber nicht allein die schwierigere und kostspieligere Unterhaltung der zu großen Massen die Ursache der geringen Erträge, sondern ebenso oder sogar in erster Reihe die Zucht des imponirenden Neuhäusers, unter Zurücksetzung der Nutzbarkeit, der Milchergiebigkeit.

der britische Viehzüchter als das ärgste Gebrechen auch der Viehzucht seiner Heimat, neben den Fehlgreifen in der Züchtung und der Futterverschwendung auf müßige Körpergewichtsmassen; nach den über den Gegenstand abgegebenen Äußerungen bedarf es keines weiteren Aufenthalts bei ihm, doch von einer besonderen Seite noch ist er in Bezug auf Schlesiens Viehzucht zu beleuchten.

Wie dem reichen Kavoländer seine Laufende von Rennthieren, dem russischen und ungarischen Magnaten seine Hunderte oder Tausende von Pferden und Rindern, auch Hunderttausende von Schafen, so auch hält sich der britische Lord, Viscount und Herzog, der sich aus dem Ertrage nicht sehr viel zu machen braucht, seine zahlreichen Heerden, um, wenn nicht viel Rente, doch anscheinend viel Capital zu haben, und ganz ebenso sucht der schlesische Gutsbesitzer etwas darin, recht viel Vieh zu zählen; grade so wie der Bauer, der an Stelle einer guten Kuh zwei schlechte Stücke mit der Hälfte des Ertrages unterhält.

Außer den Grundlagen der Milchwirtschaft verhandelt der Aufsatz nun in sehr ansprechender und nutzbarer Weise die Gesundheitspflege des Milchviehs und dessen Aufzucht und endlich die Anlage und den Betrieb der Molkerei, insbesondere die Butterbereitung. Der deutsche Wirth erfährt dabei Manches, was ihm bisher fremd war oder lernt Manches beachten, was er bisher übersehen, vielleicht gefühllos unbeachtet gelassen.

So viel und reiche Reflexionen bietet der erste Aufsatz auf seinen 17 Seiten, während der andere „Englische und französische Viehracen“ auf 46 Seiten des in voriger Weise verwendbaren Stoffes gewiß nicht weniger bietet. Die gesammten Racen aller Viehgattungen Englands und Frankreichs werden mit Sachkunde und Sorgfalt besprochen und wenn wir Parallelen zwischen ihnen und unseren Viehschlägen ziehen oder die Zulässigkeit ihrer Uebertragung auf unsere Viehstämme oder auf unseren Boden einzeln untersuchen wollten, würde dies ein umfangreiches Werk für sich bilden.

Was sich überhaupt unter Wahrnehmung der natürlichen Erzeugnisse und Hilfsmittel durch die Züchtung bewirken und erzielen läßt, zeigen Englands gesammte Viehracen, insbesondere auch die Pferderacen. Während die Rind- und Schaf-, ebenso die Schweineracen meistens nach dem Bereiche ihrer Abstammung benannt werden, man darin ausdrückt, welchen Verhältnissen die Art entspricht und nur besondere Eigenthümlichkeiten, wie Kurzhorn oder Kurzwolle, der Benennung zu Grunde liegen, werden die Pferde nach der Bestimmung, für welche sie vorzugsweise gezüchtet worden, bezeichnet; außer als Voll- und Halbblut, resp. Renn- oder Jagdpferd, als Landrace, Wagenrace, Postschlag, Karrenrace und Pony; Unterabtheilungen davon aber werden nach der Landschaft der Abstammung benannt; so bei der Wagenrace, die Suffolk- und Clydesdale-Pferde, bei der Karrenrace die von Norfolk, bei den Ponys die von Wales und Galloway.

Man züchtet überhaupt Pferde, die theuer bezahlt werden sollen, läßt es sich auch etwas kosten und wenn man dann, was natürlich sehr oft vorkommt, nicht reussirt, wird das kostspielige Zuchtprodukt

verwerthet, wie es die Gelegenheit eben mit sich bringt. — So fehlt nicht, wie man zu sagen pflegt, „das Gebrauchspferd“, sondern es mangelt überall an gehörig brauchbaren Pferden.

Der folgende Abschnitt: „Die Zucht, Haltung und Nutzung der Arbeitsthiere“ von Alfred Rufin, 46 Seiten, nimmt in seiner Ausführlichkeit vielfach Bezug auf die schlesischen Verhältnisse und rügt bei der Zucht und Haltung der Arbeitsthiere dieselben Fehler, welche der erste Aufsatz bei Zucht und Haltung des Milchviehs näherer Beleuchtung zu unterziehen an die Hand gab.

Der vierte und letzte Aufsatz bringt unter der einfachen Ueberschrift: „Aus der Pferdezeit“, von R. Viber, auf 60 Seiten, einen auf dem Gebiete der Wissenschaft wie auf dem der Praxis heimischen und so praktisch nützlich gehaltenen Vortrag, daß wie der Pferdezüchter jedes Landes auch der schlesische auf jeder Seite des Beachtenswerthen genug findet.

Im Allgemeinen ist, wie schon früher mehrfach hervorgehoben worden und in andern Blättern auch von diesem Bande gesagt wurde, als bezeichnend für das Jahrbuch der Viehzucht zu erwähnen, daß die von den verschiedensten Standpunkten ausgehenden beteiligten Schriftsteller sich fast immer in ihren Anschauungen zusammenfinden, also wohl das Wahre und Richtige den Mittelpunkt und die Grundvorteile dieses Organs der Viehzuchtfunde bildet, während sein Rayon sich auf weitem Umkreise und auf allen Sphären erstreckt.

Von hohem Werthe für jeden Viehzüchter ist endlich der Abschnitt: „Die Tagesliteratur im ersten Semestre des Jahres 1870, insoweit solche die verschiedenen Zweige der Thierproduction berührt“ und was dann noch das Stammzuchtbuch betrifft, verdient dessen Ergebnisse wohl eine weitere und eingehendere Beleuchtung, als sie in diesem, schon so weit über den zugemessenen Raum hinausgegangenen Aufsatze noch gewährt werden könnte.

76 Heerden Rindvieh, ca. 5200 Stück im Werthe von 505,000 Zhlr., incl. 1920 Originalst. im Werthe von 288,000 Zhlr., und zwar: 18 Heerden Shorthorns ca. 900 Stück à 120 Zhlr. = 108,000 Zhlr., incl. 348 Originalst. à 200 Zhlr. = 69,600 Zhlr., 4 - Ayrshires ca. 300 Stück à 100 Zhlr. = 30,000 Zhlr., incl. 36 Originalst. à 150 Zhlr. = 5400 Zhlr., 34 - Niederungsvieh ca. 2500 Stück à 100 = 250,000 Zhlr., incl. 1118 Originalst. à 150 Zhlr. = 167,700 Zhlr., 5 - Hbelsandeschläger ca. 300 St. à 100 Zhlr. = 30,000 Zhlr., incl. 70 Originalst. à 150 Zhlr. = 10,500 Zhlr., 3 - Landvieh ca. 200 Stück à 60 Zhlr. = 12,000 Zhlr., incl. 111 Originalst. à 100 Zhlr. = 11,100 Zhlr., 12 - Kreuzung ca. 1000 Stück à 75 Zhlr. = 75,000 Zhlr., incl. 237 Originalst. à 100 Zhlr. = 23,700 Zhlr., d. i. bei 1,246,00 Stück der Provinz mit 0,4 pCt. der Rindviehhaltung.

An Schafsheerden: 51 Heerden Tuch- und 2 Heerden Kammerwollschafe nebst 3 Fleischschafzuchten, etwa 16 pro mille der Heerden und 20 pro mille des Schafviehbestandes in der Provinz vertreten.

Die 32 Pferde sind sämmtlich schlesische und von den 17 englischen Schweinestämmen gehören 5 der Provinz an.

Ein Blick auf diese Verhältnißzahlen beweist, wie viel der Viehzucht der Provinz noch zu thun vorbehalten und wie weit sie noch hinter ihren Aufgaben zurücksteht, insbesondere wie sie alle die Mittel wahrzunehmen hat, welche ihr zur Erzielung angemessenerer Erfolge geboten sind.

Am wenigsten, auch bei den Schafen, findet die Meinung irgend welche Rechtfertigung, daß bereits eine Ueberproduction an Zuchtvieh stattgefunden habe. f. f.

Schädlichkeit pflanzlicher Parasiten für Thiere.

Von Dr. Spinola.

(Ergänzungsblätter zur Kenntniß der Gegenwart. Heft II., auszüglich aus den Preussischen Annalen der Landwirtschaft.)

Fast alle pflanzlichen Parasiten, welche hier in Frage kommen, gehören der großen Klasse der Pilze an. Pilze finden sich allenthalben der Natur, doch sind sie nicht alle gleich weit verbreitet. Zu den verbreitetsten, überall vorkommenden gehören die Pilzformen Penicillium und Aspergillus, und in ihnen hat man die Mutterform verschiedener anderer für selbstständig gehaltenen Pilzarten wie Oidium erkannt.

Wie die Parasiten überhaupt, gelangen auch die Pilze von außen her an und in den thierischen Körper und ihr Vorkommen im Innern der Gemebe und in geschlossenen Räumen des Körpers läßt sich nur durch das Eindringen von Sporen, Konidien, Schwärmern und Keimhefenzellen erklären. Wenn jedoch die Existenz eines thierischen Parasiten stets oder theilweise an die seines Wobthieres gebunden ist, so ist dies, soweit die heutigen Forschungen reichen, bei den pflanzlichen Parasiten im Allgemeinen nicht der Fall, da sie auf jeder Substanz gedeihen, sobald die sonstigen Bedingungen für ihr Aufkommen und Einwachsen vorhanden sind.

