

Erscheint wöchentlich.

Vierteljährl. Pränumerations-Preis
1 Thlr., bei den Verkäufern 1 Thlr. 1 Sgr.

Zu beziehen durch alle
Buchhandlungen und Post-Amtstalten
des In- und Auslandes.

Schlesische Landwirtschaftliche Zeitung.

Organ der Gesamt-Landwirtschaft.

Redigirt von O. Bollmann.

Nr. 49.

Elster Jahrgang. — Verlag von Eduard Trewendt in Breslau.

8. December 1870.

Inhalts-Uebersicht.

Heer-Verpflegung ohne Rinderpest. (Schluß.)
Das Jahrbuch der Viehzucht und Stammzuchtbuch edler Zuchtheerde beim Schluß des siebten 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.
Landwirtschaftlicher Bericht aus dem Königreich Sachsen.
Amtliches Marktpreis aus der Provinz.
Briefe an die Redaction.
Beschwerden. — Wochentkalender.

Heer-Verpflegung ohne Rinderpest.

(Schluß.)

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

1 1/4 Pfd. Brot + 1/10 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 seher schon vielfach ein beliebter Zusatz zum Brote, besonders für das Gefüde, gewesen, weil das Brot dadurch „nahrhafter“ wird, wenn es auch etwas strenger schmeckt.

In der Mischung aus Brot, Erbsen und Fleisch entsprechen 5/4 Pfd. Brot dem Gewicht von 15/16 Pfd. Mehl. Für 200 Nationen also: 187 1/2 Pfd. Mehl + 112 1/2 Pfd. Erbsen + 50 Pfd. Fleisch.

Die Erbsen werden zu dictem Brei gar gekocht nebst dem gar gekochten gehackten Fleische und der Fleischbrühe mit dem Mehl angebrüht unter Aufzug des nötigen Sauerteigs.

Die aus dem Brot hergestellten Zwieback werden zwischen 280 bis 290 Pfd. wiegen, die Tages-Nation 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 Nationen also:

225 Pfd. Mehl + 125 Pfd. Erbsen.

Die aus dem Brot hergestellten Zwieback würden etwa 300 Pfd. wiegen, oder die Tages-Nation etwa 1 1/2 Pfd.

Jetzt zu den Kosten der Rohstoffe.

100 Pfd. ungebeuteltes Roggennmehl 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 verwerthen sind, 24 Thlr. Die Rohstoffe des Fleischzwiebacks für 200 Nationen kosten also etwa 34 Thlr.

15 Sgr.; der Rohstoff einer Tages-Nation 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 Nationen ein hoher Satz sein, und die Nation auf Einen Tag kostete sechzehn Silbergroschen.

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 Rohstoff kostet also eine Tages-Nation nur 2,7 Sgr.

In der Mischung aus Mehl und Bohnen kosten 225 Pfd. Mehl 7 Thlr. 26 Sgr. und 125 Pfd. Erbsen 3 Thlr. 27 Sgr., zusammen 11 Thlr. 23 Sgr.; im Rohstoff kostet also hier die Tages-Nation 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-Nation 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 Nationen 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 Abwechselung in der Zusammensetzung des Zwiebacks ganz gut sein kann, wenn nur immer das richtige Verhältnis der beiden Hauptnährungsstoffe festgehalten wird.

Wesentlicher Vortheil dieser nach richtigen Grundsätzen hergestellten Zwieback 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-Nation wiegt also 1/2 Pfd. mehr, als die oben vorgeschlagenen Zwiebacke; der Soldat, welcher 3 Nationen von diesen trägt, hat nicht schwerer zu tragen, als wer 2 Nationen bloßen Zwieback trägt. Die Tages-Nation für 150,000 Mann erfordert nicht mehr Kraft zur Fortschaffung, als der Mehlzwieback für 100,000 Mann. Im Vergleich mit Commiffbrot aber ergiebt sich, daß mit derselben Ladung Fleisch-

oder Erbsen- oder Fleisch-Erbsen-Zwieback 2 1/3 mal so viel Menschen gut zu ernähren sind, als mit Commiffbrot. Das ist denn doch ein Gegenstand, welcher bei der oft so großen, kaum zu bewältigenden Schwierigkeit des Transportes wohl ins Auge zu fassen ist!

Beachten 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 Militairlieferant erhält, so weit ich es erfahren konnte, pro 100 Pfd. Lebend-Gewicht 19 Thlr., während der Landwirt, je nachdem seine Mastthiere einen höheren oder minderen Fettgehalt erreicht haben, für dasselbe Gewicht nur 7, 8 und 9 Thlr. erzielt. Die Militairlieferanten, die meistens nur angefütterte 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 Polen und sonst gefährlichen Gegenden machen zu müssen.“

Ein Fleischhermeister, 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. transportiert, abgewartet 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. verfahren.

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

Statt eines lebenden Ochsen von 800 Pfd. und 1540 Pfd. Commiffbrot würden also im Fleischzwieback gleichen Nährgehaltes 1027 + 177 Pfd. = 1204 Pfd., also etwa die Hälfte zu transportieren 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 schaft er also 8 × 530 Pfd. frisches Fleisch fort oder 4240 Pfd., welche wasserfrei, wie in Zwieback, noch nicht 1500 Pfd. Nahrungssstoff geben. Dersele Wagen, welcher das lebende Vieh fortbringt, würde mit Leichtigkeit eine zehnmal höhere Last an Nahrungssstoff enthalten können, wenn derselbe in der angemessenen Zubereitung gegeben würde. Wer da meint, die Verpflegung mit Fleischzwieback sei nicht durchzuführen, der Kosten 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 unsre braven Truppen!

Freilich hat das frische Fleisch den Vorzug des Fettgehaltes, welcher zur Verdauung namentlich des Brotes beiträgt. Wenn nun aber dem Fleischzwieback ein Anteil 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 Portion 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 ersezten, 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, Bäckern 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 verfahren — 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 doch 7,6 Sgr., also jedenfalls soviel, als eine Ration des schönen 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 nötigen Falles schnell eine gute Suppe herzustellen, bei der man es schon aushalten kann. Sie sind ein Mittel, um größere Fleischmassen, die man nicht einzuladen 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 Oberforstrath v. Berg erzählt in einem Aufsatz, der im „Chemischen Ackermann“, ich glaube 1858, enthalten ist, daß die Schweden auch Brot aus Roggen- oder Hafermehl mit einem Zusatz von Blut irgend eines Haustieres (Blutbrot, besonders bei dem Gefüde sehr beliebt) backen. Die Schweden backen die verschiedenen Brotsorten als runde, flache Kuchen von 1/8 bis 1/4 Zoll Stärke, hart, sährlich nur zweimal in großen Vorräthen. Diese Kuchen haben in der Mitte ein Loch, vermittelst dessen sie an Stangen aufgereiht und in dem oberen Theile des Hauses so aufbewahrt werden.

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

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

Im Auszug aus Krantz' Encyclopädie finde ich unter dem Worte „Brot“, daß auch in Rußland ein ähnlicher Suppenzwieback, wie der vorgeschlagene, gebakken wird, unter Zusatz von gestoßenen Wachholderbeeren, Kümmel etc.

Daß man mit Vortheil auch zur Verpflegung der Pferde auf Reisen Zwieback benutzt habe aus einer halben Meile geschröten Roggen und ebensoviel geschrötenem Haser, deren Futterwert reichlich 3 Meilen Haser der größeren Verdaulichkeit wegen ersehen soll. (?) Unter dem 7. Juli 1852 berichtete die Börs. Zeitung über die Industrie-Ausstellung in Breslau, daß die von einem Herrn Dietrich ausgestellten Fleischzwiebacke den Beifall 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 Suppenzwieback 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 Werke zu zerstören!

Merkwürdig! Jeder Landwirt berechnet, ob er seinen Viehstand billiger vollzählig erhält durch Anzucht oder durch Ankauf aus andern Ställen. Soldaten, wie unsre deutschen, kann man nicht mehr kaufen. Jener speculative Landgraf von Hessen schätzte ihren Geldwert auf tausend Thaler, und die Engländer fanden den Preis annehmbar; denn sie zahlten ihm für jeden Mann seiner Truppen, welcher in Amerika im Kampfe gegen die ehemaligen Colonien fiel, tausend Thaler, und der edle Herr verlangte ausdrücklich, daß seine Hessen die gefährlichsten Posten erhielten. Es sind fast 100 Jahre her, seit deutsche Fürsten so mit Menschen Handel trieben. Nach den Berechnungen des Geheimen Rates Engel kostet aber bei der Zusammenlegung des deutschen, namentlich preußischen 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 Ansatz des Landgrafen vor 100 Jahren betrachtet, die Steigerung der Preise seit jener Zeit, die Kosten einer höheren Bildung, wird gern oder ungern bestimmen müssen, mit jedem Manne, der verloren geht an den Folgen des Kampfes oder mangelhafter Verpflegung, geht dem Staate ein Wert 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 Männer stellen einen Wert 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 abschreckliche Krieg nötig 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 daheim geblieben, noch lange Jahre hindurch tragen müssen. Die Österreicher müssten in Italien vor den Franzosen weichen, nicht weil diese tapferer gewesen, sondern weil die Österreicher durch Hungern kraftloser waren als ihre Feinde.

Wo Xenophon in der Erzählung vom Rückzug der Zehntausend Griechen mitten durch Feindesland 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 geteilt, und nothwendig muß es so sein; aber Jeder wird zugeben, daß der Geist eines Moltke nur dann sein Heer und dessen Kraft vollständig beherrschen und auf sie rechnen kann, wenn ein ähnlicher Geist die Verpflegung leitet und durchdringt; Jeder wird zugeben, daß das Staatsvermögen ungeheuren 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 zu 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 sieht sich hin und genießt, was Andere gekocht haben. So sichert der Fleischzwieback dem ermateten 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 Kinderpest ganz von den übrigen Kriegsleidern fern gehalten werden. Der Zwieback läßt sich, vor Räße geschlägt, lange aufbewahren, ohne dem Verderben ausgesetzt zu sein; er kann also in großen Vorräthen gebacken werden. Er ist ein ebenso gesundes Nahrungsmittel, wie er zur Fortschaffung das leichteste und Raum ersparende ist; er macht deswegen eine Versorgung möglich, welche das Menschen-Capital des Staates vorzugsweise zu erhalten und zu schonen im Stande ist, während eine mangelhafte Versorgung dieses Capital, ja selbst den Erfolg des Krieges überhaupt in Frage stellen kann.

Es bedarf nicht der Bemerkung, daß ebenso Rindfleisch, wie anderes Fleisch, ebenso Roggen, wie Weizen- und Hafermehl nötigenfalls zu der Zwiebackbereitung sich eignen, da das Verhältnis 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 Chocoladen-Tafeln, wenn unter Umständen dies zweckmäßig schiene. Es heißt auch hier:

Prüft Alles und das Beste behaltet! Fr.

Das Jahrbuch der Viehzucht und Stammzuchtbuch edler Zuchtheerden, herausgegeben von A. Körte beim Schlüsse des siebenen Jahrgangs in besonderer Beziehung auf die Viehzucht der Provinz Schlesien.

II.

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 Consumptionsverhältnisse nicht allgemein verwendbar sind, aber ganz 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 verwerthlich erklären und sich der Einsicht verschließen, daß diese Race für Kreuzungen verschmiedener Art ein ganz vorzügliches Zuchtmaterial bietet, also auch im reinen Blut mit Nutzen fortzuzüchten ist. Bezeichnend dieser Erscheinung zur Seite ist, wie die Ayrshire-Race in Deutschland überhaupt fast gar keine und auch in Schlesien nur geringe Aufnahme fand, während hier die weiten Flächen mitteler und leichter Böden ihr vorzugsweise zufügen würden und davon wie von den guten Erfolgen von Ayrshire-Kreuzungen die überzeugendsten Beweise vorliegen. Auch auf den Böden, welche kaum 12 Gr. trocken Klee vom Morgen Grünfutterbau, höchstens 12 Gr. Heu vom Morgen Wiese, am Winterstroh nicht über 14, an Sommersstroh, günstigsten Fällen 9 Gr. vom Morgen Halmfruchtbau, Kartoffeln durchschnittlich knapp 50 Schfl. und Futterrüben bei weitem nicht 120 Gr. gewähren, stellt man sehr gewöhnlich bei nur 6—9 v.G. Grünfutter, 10 v.G. Hackfrucht, 16 v.G. Weide- und 68 oder 65 v.G. Getreide- und Handelsfruchtbau auf je 100 Morgen, außer dem dann auch allemal unverhältnismäßig schweren Zugvieh, an 70—80 Schafe und außer 25—30 v.G. Jungvieh noch 5—6 Stück Kühe auf, welche im Durchschnitt ein Lebendgewicht von 750 Pfd. repräsentieren, notabene in dem unter solchem Verhältnis nothwendiger Weise stets mageren Zustande, was für die Ernährung des Milchviehs kaum etwas über den Bedarf des Lebensunterhalts übrig läßt und nur durch außerordentliche Zuschüsse einen Ertrag ermöglicht, — durch Zuschüsse, die natürlich nur die Kosten der Bodenerträge gewährt werden können. Aber auch die reicherer Bodenerträge anderer Bereiche erfahrene ähnlicher Weise nur eine verhältnismäßig geringe Verwerthung, selbst in dem Falle, daß sie der Stückzahl nach nicht überbürdet erscheinen. Wenn eine Kuh von 800—1200 Pfd. und darüber in wohlgenährtem Zustande unterhalten wird, so bedarf sie durchschnittlich gegen 130 Gr. Heuverth jährlich; mehr als 1600 Quart Milch à 1% — 1 Sgr. aber werden gewöhnlich nicht erzielt und so verwerthet sich (das Kalb und die Fleischproduktion, sowie die Nebenkosten der Unterhaltung eingerechnet) der Centner zwar auf ca. 11 Sgr., könnte aber sehr wohl auf 15—20 Sgr. gebracht werden und müßte der Erhöhung der Bodenpreise gemäß auch auf diesen Baarertrag kommen.

Wenn der Morgen Grünfutterbau durchschnittlich 20 Gr. Heuverth liefert, dürften nach Abzug der Mäh- und Einbringungskosten, sowie derjenigen der Saat, zwar immer noch gegen 6 Thlr. Reineraug verbleiben, mindestens aber sollte der Ertrag doch dem einer Sommerfrucht gleichkommen, welche in Körnern wohl den Nettoertrag von 6—8 Thlr. und in Stroh den von 2—3 Thlr. abwirkt. Allerdings gehen von den Reinerträgen des Feldes noch die Kosten des allgemeinen Betriebes und die allgemeinen Lasten des Grundbesitzes ab, auch können die 16 v.G. Weide nur einen weit geringeren Ertrag gewähren, abgesehen davon, inwiefern eine so große Weidefläche sich mit dem Principe der intensiven Bodencultur verträgt und nicht zu umgehen sein möchte, aber wenn die wirkliche Rente des Bodens in ganz Schlesien pro Morgen Acker- und Grasland durchschnittlich nicht höher als auf 43 Sgr. nach der Grundsteueranlage angesezt ist und in Wirklichkeit etwa 65 Sgr. zu stehen kommt, so liegt doch auf der Hand, daß auch die besseren Böden bei jenen anscheinend hohen Acker- und Viehzuchterträgen zur allgemeinen Bodenrente noch viel zu wenig beisteuern, von ihrem Brutto zu wenig übrig behalten.

Wenn die mittelen Böden in der eben dargethanen Weise den Centner Heuverth auch nur auf 11 Sgr. bei der Milchwirtschaft verwerthen, 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 ertraglosen Massen herabgesetzt werden und tatsächlich spielt dieser Fehler eine sehr bedeutende Rolle bei den unzureichenden Bodenerträgen 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 Neuerher, unter Zurücksetzung der Nutzbarkeit, der Milchergiebigkeit. Besonders fehlt man sehr vielfach darin, daß man die verschiedenen Kreuzungen unter sich fortzüchtet und solcher Weise, statt die Gegenseite in zweckmäßige Verbindung zu bringen, sie sich nebeneinander in der Herde zu wenig nutzbaren Formen entwickeln läßt. Wie die Inzucht von der Shorthorn- und Ayrshirekreuzung einerseits in die Shorthorn-, anderseits in die Ayrshire-Race reagirt, die Vorzüglichkeit der einen wie der andern vertheidigt, ohne sie auf den Gegentheil einzubringend zu übertragen, so producirt die Kreuzung von Landvieh mit Niederungs- oder Höhenschlägen in sich selbst fortgeschüttet einerseits eine Nuance des Übergangs von der Landkuh in die andere Race ohne erhebliche Steigerung der Milchergiebigkeit, anderseits eine beträchtliche Verminderung des Ertrages und eine Verschlechterung bis zur völligen Entartung der Körperform, resp. der Zuchtfähigkeit und der Fleischbildung.

Die unzulängliche Ernährung, namentlich auf der Weide, rügt

der britische Viehzüchter als das ärzte Gebrechen auch der Viehzucht seiner Heimat, neben den Fehlgriffen in der Züchtung und der Futterverschwendungen auf müßige Körpergewichtsmassen; nach den über den Gegenstand abgegebenen Neuheiten bedarf es keines weiteren Aufenthalts bei ihm, doch von einer besonderen Seite noch ist er in Bezug auf Schlesiens Viehzucht zu beleuchten. Unsere Anglomanisten werden nicht wissen, wie sich die Hungerweide der oberschlesischen und teilweise auch der niederschlesischen Bauernschaft, allenfalls auch der und jener Domänenwirtschaft alten Stils, mit der britischen Großartigkeit zusammenreimen sollen und die britische Stallfütterung mit denjenigen schlesischen, wo ein paar Kartoffeln oder Rüben, eine Handvoll geschnittenen Heu- und eine Handvoll Kleie in der Siede und ein Kräutengruben die Menge und den Gehalt der Milch bestimmen; sie werden meinen, die erwähnten Analogien könnten höchstens auf Irlands verkommenen Zustände, die Zersplitterung des Bodens in diesem Lande oder auf die Kleinbürger Hochstotlands Anwendung finden, aber sie irren darin; auch hier berühren sich die Gegensätze und jener Fehler liegt ihnen selbst gar nicht so fern. Warum fehlt ihren Schafen auch so oft die Weide und das Winterfutter, warum fühlen sie sich von der Rindviehzucht so wenig angezogen? Die Rinder lassen sich nicht nach Tausenden zählen, schon 10 oder 20 Stück über die angemessene Zahl gehalten, giebt schmähliche Gerüste, während das seine Blüß Hühner und Rupen verdeckt und zur Nebensache macht, dann an Stelle eines Kindes nicht (wie man gewöhnlich rechnet) bloß 8 oder 10, sondern bis 15 Schafe gehalten werden können, also der Viehstand selbst eines Gutes geringen Umfangs seine Häupter bei vorherrschender Schafhaltung nach Tausenden zu berechnen vermag.

Wie dem reichen Lävoländer seine Tausende 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 Herden, 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. Von welchem Einfluß diese Eitelkeit ist und wie viel des allgemeinen und des einzelnen Interesses ihr unterordnet wird, ist kaum glaublich; es liege sich aber in schlagenten Zahlen nachweisen, daß sie Schlesiens Viehzuchterträge um mehr als 20, mit Worten zwanzig Prozent herabsetzt.

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 geflissentlich unbeachtet gelassen.

So viel und reiche Reflectionen 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 gesamten Racen aller Viehgattungen Englands und Frankreichs werden mit Sachkunde und Sorgfalt besprochen und wenn wir Parallelen zwischen ihnen und unseren Viehslägen ziehen oder die Zulässigkeit ihrer Übertragung auf unsere Viehslämme oder auf unseren Boden einzeln untersuchen wollten, würde dies ein umfangreiches Werk für sich bilden. Das Hauptfächliche nur mögliche hervorgehoben werden. Im Allgemeinen thut der Aufsatz dar, in welcher Weise Racen gebildet werden, von der Natur und durch die Züchtung. Bezeichnend hierfür ist, daß Englands Racen großenteils erzüchtete, andrentheils von der Natur gebildete und durch die Zucht vervollkommen sind, wogegen in Frankreich Natur und Zufall im Wesentlichsten bei der Racenbildung thätig waren und die systematische Zucht erst in neuerer Zeit die vorhandenen, zum Theil früherer Züchtung entfallenen Elementen in Pflege nahm. In Deutschland verhält es sich ziemlich ebenso und insbesondere hat Schlesien bis zur vereinzelten Aufnahme des Alpen- und Niederungs-viehs in der letzten Hälfte des vorigen Jahrhunderts und der gleichzeitigen Einführung spanischer Merinos, die Gestaltung ihrer Viehslägen lediglich der Natur und etwaigen zufälligen außerordentlichen Einflüssen überlassen. Gebirge und Ebene, das oberschlesische Hochplateau und die niederschlesischen Flussebiete waren die entgegengesetzten Factoren, welche unseren Rinder- und Schafherden, auch den Pferden und den Schweinen, ihre mehr oder weniger unterschiedenen Formen verliehen, wie in England und Schottland jede Grafschaft ihren eigenen Rind-, Schaf- und Schweine-Typus ausbildete; die schlesischen Ursprünge aber waren bei allen Viehgattungen außer älteren absozierten Slägen der ältesten Bewohner die von den Slaven eingebrochen, aber vielleicht schon damals, mehr aber noch im Laufe der Jahrhunderte entarteten arijatischen Stämme. Ob mit den besonders im 13. Jahrhundert, auch schon früher und vielfach später vorkommenden deutschen Einwanderungen auch deutsches Vieh nach Schlesien gebracht wurde, läßt sich nicht nachweisen, ist aber nach den Differenzen zwischen schlesischer und polnischer Landrace des Kindes sehr wahrscheinlich, beim Pferde fast nicht zu erkennen, wenn man die früheren und auch noch die heutigen oberschlesischen und niederschlesischen Pferde, die des Gebirges und die der ganzen rechten Oberseite in Vergleich zieht!

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 gesuchtet werden, bezeichnet; außer als Voll- und Halbbblut, resp. Renn- oder Jagdpferd, als Landrace, Wagenrace, Postschlag, Karrenrace und Ponys; Unterabteilungen 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. Welche Unterschiede aber machen wir bei der Zucht unserer Gebräuchspferde? Höchstens sprechen wir von einem Lastpferd und einem Reitpferd, von Voll- und Halbbblut; aber seine Brauchbarkeit muß bei uns jedes Pferd für sich erst nach Gutachten des Kaufers ergeben und in der Regel ist jedes, analog der Charakterlosigkeit derjenigen Schafe, deren Wolle man in weiterer Ausdehnung der ursprünglichen Bedeutung des Ausdrucks „a deux mains“ nennt, für die heterogensten Zwecke geeignet und für keinen eigentlich genügend; wie tatsächlich auf den Remontemarkten oft gar nicht zu bestimmten ist, für welchen Militärdienst sich ein Pferd entschieden eignet, resp. für welchen es sich noch ausbilden darfste.

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 reüssirt, wird das kostspielige Zuchtpunkt

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

Der folgende Abschnitt: „Die Zucht, Haltung und Nutzung der Arbeitsthiere“ von Alfred Kursin, 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. Ueber die Vererbung von zufälligen Eigenthümlichkeiten, entsprechend der „Individualpotenz“, gibt der Verfasser überzeugende Beweise an dem Jagdhunde, an den Pferden der Beduinen und an dem russischen Steppehunde, aber zeigt auch, wie sich vergleichende Vererbungen sehr bald wieder verlieren und also nur die zur Constanz herangezogenen Eigenschaften der Race dauernd, d. h. längere Zeit anhaltend, erblich sind.

Der vierte und letzte Aufsatz bringt unter der einfachen Überschrift: „Aus der Pferdezucht“, von R. Biber, 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 Beobachtenswerthen genug findet. Sehr ansprechend und einleuchtend verhandelt er in besonderem Capitel die Constanz- und Individualpotenz.

Im Allgemeinen ist, wie schon früher mehrfach hervorgehoben worden und in andern Blättern auch von diesem Bande festgestellt, daß bezeichnend für das Jahrbuch der Viehzucht zu erwähnen, daß die von den verschiedensten Standpunkten ausgehenden betheiligten Schriftsteller sich fast immer in ihren Anschauungen zusammenfinden, also wohl das Wahre und Richtige den Mittelpunkt und die Grundlage 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 Semester des Jahres 1870, insoweit solche die verschiedenen Zweige der Thierproduktion berührt“ und was dann noch das Stammzuchtbuch betrifft, verdienten dessen Ergebnisse wohl eine weitere und eingehendere Beleuchtung, als sie in diesem, schon so weit über den zugemessenen Raum hinausgegangenen Aufsatz noch gewährt werden könnte. Nach der auch in anderen Blättern gegebenen bezüglichen Zusammenstellung wurden in den sieben Bänden oder Jahrgängen des Stammzuchtbuchs überhaupt aufgenommen und verzeichnet: 96 Rinderherden mit ca. 7200 Stück Zuchtvieh im ungefähren Werthe von 720,000 Thlr. einschließlich von 2220 einzelnen Drig.-Stücken, annähernd im Werthe von 330,000 Thlr., ferner 160 Schafherden mit ca. 100,000 Stück Zuchtschafen im Werthe von 1,000,000 Thlr., nebst 17 englischen Schweinstämmen und 32 edlen Zuchtpferden. Bezeichnend hieran sind: Schlesien, Polen, Ost- und Westpreußen, Pommern, Brandenburg, Provinz Sachsen, Prov. Hessen und Hannover, ferner Königr. Sachsen, Mecklenburg, Großherz. Hessen, Groß. Weimar, Bayern, Erzherz. Österreich, Böhmen, Mähren und Galizien. Schlesien speziell ist vertreten mit:

76 Herden Rindvieh, ca. 5200 Stück im Werthe von 505,000 Thlr., incl. 1920 Originalst. im Werthe von 288,000 Thlr., und zwar:

18	Heerden Shorthorns ca. 900 Stück à 120 Thlr. = 108,000 Thlr., incl. 348 Originalstück à 200 Thlr. = 69,600 Thlr.,
4	Ayrshires ca. 300 Stück à 100 Thlr. = 30,000 Thlr., incl. 36 Originalst. à 150 Thlr. = 5400 Thlr.,
34	Niederungsvieh ca. 2500 Stück à 100 = 250,000 Thlr., incl. 1118 Originalst. à 150 Thlr. = 167,700 Thlr.,
5	Höhlenschlägerca. 300 St. à 100 Thlr. = 30,000 Thlr., incl. 70 Originalst. à 150 Thlr. = 10,500 Thlr.,
3	Landvieh ca. 200 Stück à 60 Thlr. = 12,000 Thlr., incl. 111 Originalst. à 100 Thlr. = 11,100 Thlr.,
12	Kreuzung ca. 1000 Stück à 75 Thlr. = 75,000 Thlr., incl. 237 Originalst. à 100 Thlr. = 23,700 Thlr., d. i. bei 1,246,00 Stück der Provinz mit 0,4 p.G. der Rindviehhaltung.

An Schafherden: 51 Herden Tuch- und 2 Herden Kaminwollschafe nebst 3 Fleischschäuchen, etwa 16 pro mille der Herden und 20 pro mille des Schafviehbestandes in der Provinz vertreten.

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

Ein Blick auf diese Verhältniszahlen 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 angemessener Erfolge geboten sind.

Um wenigstens, auch bei den Schafen, findet die Meinung irgend welche Rechtfertigung, daß bereits eine Überproduktion an Zuchtvieh stattgefunden habe. s.s.

Schädlichkeit pflanzlicher Parasiten für Thiere.

Von Dr. Spinola.

(Ergänzungsblätter zur Kenntniß der Gegenwart. Heft II., anjähriglich 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 in 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 gehaltener Pilzarten wie Oidium erkannt. Bei der großen Feinheit und Leichtigkeit der parasitärischen Pilze kann es nicht befremden, daß die Luft zu ihrem Träger wird und daß sie sowohl in dieser angetroffen werden, wie sie mit der selben durch den Wind weitgehend fortgeführt und auf Pflanzen und Gewässer abgesetzt werden, daher im Thau wie im Wasser sich vorfinden.

Wie die Parasiten überhaupt gelangen auch die Pilze von außen her an und in den thierischen Körper und ihr Vorkommen im Innern der Gewebe und in geschlossenen Räumen des Körpers läßt sich nur durch das Eindringen von Sporen, Konidien, Schwärmern und Kernhescellen erklären. Wenn jedoch die Existenz eines thierischen Parasiten siet oder theilweise an die seines Wohntieres 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 Auftreten und Einnisten vorhanden sind. Demnach ist die äußere und innere Oberfläche des Thierkörpers, welche zunächst den Thieren zugänglich ist, also die Haut und die Schleimhaut. Aller Wahrscheinlichkeit nach vermögen sie von hier aus mehr oder weniger in das Parenchym der Organe zu dringen, und ebenso dürfte als erwiesen zu erachten

werden sie jedoch nur selten von der Hautseite aus zu Krankheitsereignern, zur Ursache von Hautausschlägen, Exanthemen; häufiger dagegen werden sie, dem Gesagten folge, nur zufällig bei diesen gefunden werden, und eben deshalb können sie scheinbar nicht als Krankheitsursache in jedem Fall betrachtet werden. Dieser Umstand weist auf die Schwierigkeit hin, die Bedeutung der Pilze in den concreten Fällen richtig zu würdigen und festzustellen, wann sie in ursächlicher Beziehung zur Krankheit stehen und wann nicht. Eine entscheidende Antwort ist auf diese Frage zur Zeit nicht zu geben und es muß weiteren Untersuchungen vorbehalten werden, darüber Klarheit zu schaffen.

Was die auf der Haut (*cutis*) vorkommenden Pilze betrifft, so wissen wir von mehreren Hautkrankheiten, Exanthemen, daß die bei ihnen vorgefundene Pilze nicht bloß zufällige Erscheinungen sind, sondern als Erreger derselben sich ausgewiesen haben, namentlich aber in ihnen das Mittel der Übertragbarkeit (Ansteckung) erblickt werden muß, mit andern Worten, daß durch sie locale Hautkrankheiten veranlaßt werden. So verhält es sich mit dem Favuspilz (*Achorion Schoenleinii*) und dem Flechtenpilz (*Trichophyton*), welcher erster von Haller für eine Modification der Oidiumform von *Penicillium crustaceum* Fr. gehalten wird. Nach Pick's Impfsversuchen würden es vornehmlich drei Pilzarten: *Achorion*, *Trichophyton* und *Penicillium* sein, welche im Stande sind, sowohl Favus als Herpes zu erzeugen, jedoch mit der Maßgabe, daß durch *Achorion* vorwaltend Favus und durch *Trichophyton* Herpes veranlaßt wird.

Diese zwar zunächst bei Menschen gemachten Beobachtungen haben auch bei den gleichnamigen Krankheiten der Thiere ihre Bestätigung gefunden, indem auch hier die gerannten Pilze, namentlich bei Rindern, Hunden und Katzen aufgefunden und absichtliche Übertragungen wiederholt gelungen sind. Auf Pilzbildung scheint auch ein vom Ausfallen der Federn begleitetes Hauteiden zu beruhen, welches bei in Räumen gehaltenen Vogeln vorkommt. Hunde, besonders langohrig (namentlich Jagdhunde mit langen Ohren), beherbergen ziemlich häufig den *Aspergillus* im äußeren Gehörgange, ohne daß der Pilz schädlich wird, indeß kann sich derselbe beim sogenannten innern Ohrwurm, beziehentlich Ohrenflüssig so beträchtlich vermehren, daß der Ausfall eine graugrüne Farbe annimmt und sehr überreichend wird. Auch der beim Kleingrind (*Pityriasis*) sich findende Pilz, eine Oidiumform (nach Haller identisch mit *Oidium albicans*), dürfte nicht ohne ursächliche Beziehung zu dem Ausschlag sein, indeß ist seine Bedeutung noch nicht ganz klar gelegt.

Dass die bloß zufällige Anhäufung von Pilzen auf der Haut vorübergehende Belästigungen resp. Hautausschläge zu veranlassen vermag, lehrt die tägliche Erfahrung durch das Juckgefühl, welches Personen (namentlich die weiblichen), die sich mit der Bearbeitung von besallinem (durch Schimmel und Brandpilze verunreinigtem) Getreide, namentlich Weizen, Erbsen, Bittern, beschäftigen, an den nicht durch Kleidungsstücke geschützten Hautstellen empfinden, das nach erfolgter Reinigung aber wieder verschwindet. Wird die Reinigung verabsäumt, so bilden sich an den mehr zum Schwitzen neigenden und an den zarteren Hautstellen Bläschen und in den abgeschnittenen Epithelschuppen lassen sich die Pilzporen und Konidien nachweisen. Die leichtere Erkrankung der schwitzigen Stellen dürfte darauf zurückzuführen sein, daß Oidium (eine Modification *Penicillium*) zu seiner Ausbildung der Säure bedarf und in dem sauer reagirenden Schweiß einen günstigen Boden findet.

Die auf der Schleimhaut vorkommenden Pilze lassen sich nicht für jedes Leiden auf eine bestimmte Form zurückführen, wenn es auch vorzugsweise gewisse Pilze sind, die in einzelnen Leiden, z. B. dem Soor, der Diphtheritis, angetroffen werden. Der Soorpilz (*Oidium albicans*) findet sich constant in den epithelialen Schichten und selbst in den tieferen Schichten der Schleimhaut der Maulhöhle bei der Aphtenose (Maul- und Klauenseuche). Ob bloß zufällig oder in ursächlicher Beziehung stehend, ist noch ungewiß. Wenn ersteres der Fall, so dürfte doch aller Wahrscheinlichkeit nach durch die Krankheit selbst der Pilz einen gedeihlicheren Boden finden, wie es denn überhaupt nicht unwahrscheinlich ist, daß das Gedeihen der Pilze auf den Schleimhäuten von besonderen Zuständen der letzteren abhängig ist. Wie dem aber auch sei, der sogenannte Aphtenpilz dürfte das Mittel der Übertragung der Krankheit sein, den Ansteckungssstoff in sich schließen, und möglicherweise wird selbst die ursprüngliche miasmatische Entstehung der Krankheit durch Pilze bedingt.

Die meisten auf der Schleimhaut vorkommenden (in der Form des Oidiums austretenden) Pilze gehören zu den Urdineen und Urtalaginen (Brandpilzen), also zu den Schmarotzern der Pflanzen. Dieser Umstand weist auf einen gewissen Zusammenhang der Pflanzenerkrankheiten mit bestimmten Krankheiten (Schleimhautleiden) der Menschen und Thiere hin und fordert zu Nachforschungen darüber auf, inwiefern ein Zusammentreffen beider bestehen und sich nachweisen lässe. Für einen Zusammenhang sprechen schon mehrere Beobachtungen, so z. B. daß mit dem Auftreten der Traubenkrankheit die Diphtheritis bei Menschen häufig vorgekommen ist. Ja vielleicht ist das gegenwärtige häufige Auftreten exanthematischer Schleimhautleiden nicht ohne Beziehung zu dem häufigeren Erkranken der Culturgewächse. Verschiedene Thatsachen sprechen dafür.

Es ist ferner mehr als ein Grund vorhanden, anzunehmen, daß jene schädlichen Einflüsse, die wir bisher als Miasma bezeichneten in der Hauptfache auf Schwangerung der Luft mit Pilzen beruhen, und nur infolge, als die Erzeugung der Pilze durch Einflüsse der Witterung, Bodenbeschaffenheit u. c. begünstigt wird, würde den letzteren ihr Anteil zu bemessen sein. In dieser Auffassung und namentlich in Berücksichtigung, daß ein dem Wasser leicht zugänglicher vorüber, lockerer Boden die Fäulnis begünstigt, daß Pilzbildungen unter dem Einfluß von Feuchtigkeit und Wärme besonders gedeihen, würde sich die längst bekannte Thatsache erklären lassen, daß die sogenannten miasmatischen Krankheiten im Sommer ganz gewöhnlich zuerst in Sumpfgebieten austreten und gern den Wässern (Flußgebieten) bei ihrer Weiterverbreitung folgen. Die Niederschläge aus der Luft sind hier am größten, und schon ältere Untersuchungen haben das Vorhandensein von Gährungspilzen in dem Thau der Pflanzen, die nicht fern von Sümpfen wachsen, nachgewiesen. Ja selbst die vom Volke in Verdacht genommenen sogenannten „stinkenden Nebel“, die man dem Ausbruch von Krankheiten vorhergehen sah, verdienen wohl Beachtung, denn es ist Thatsache, daß nach derartigen Nebeln das auf Pilzbildung beruhende sogenannte „Besallenenwerden der Pflanzen“ sich vorzugsweise zeigt. Auch jene Beobachtungen gehören hierher, nach welchen bei vorher gesallinem Mehl- und Honigtau und demnächst eingetretenden Regen, der die Pflanzen absäuft und das Abgespülte den Viehkränken (Leichen) zuführte, unter dem Vieh allgemeine Krankheiten vorkommen, ja selbst Fische in den Leichen ableben. Die schädliche Wirkung des Wassers, wenn es Verunreinigungen durch faulende organische Stoffe erlitten hat, und demzufolge Pilzbildungen (Bakterien) in Menge enthält, ist durch das Wasser aus Flachsäften allgemein bekannt und hat längst die Beachtung von Seiten der Bevölkerung gefunden. Die Fische sterben in dem Röstwasser und selbst

in den Gewässern, welchen jenes zustießt. Thiere, welche, von quälendem Durst dazu getrieben, aus Flachsäften saufen, wie Jagdhunde, erkranken leicht lebensgefährlich. Bei einem wenige Stunden nach dem Genuss von Flachsäften gestorbene Hühnerhund sand Spinola auf der stark dunkel geröteten Rachen- und Magenschleimhaut Pilze in Masse, und zwar gleiche wie in dem Wasser der Flachsäfte, außerdem in dem dunkel gefärbten Blute Körperchen, die er ebenfalls als Pilzbildungen betrachten möchte. Ist in solchen Fällen der rasche Tod die Folge einer schnell eintretenden Blutvergiftung, so sieht man doch auch wieder in anderen Fällen zuvor erst ein namhaftes örtliches Schleimhautleiden mit sehr acutem Verlauf und ebenfalls meist tödlichem Ausgang eintreten. Hierher gehört vor Allem jener traurige Fall, wo von 40 Kindern, welche aus einer Flachsäfte tranken, nur 3 gerettet wurden, während alle übrigen unter Erscheinungen von (brandiger) Bräune innerhalb 4—5 Tagen starben. Schafe sah Spinola lebensgefährlich und tödlich erkranken, welche Wasser aus Teichen genossen, in denen früher — 6 Wochen zuvor — Flachs gerüstet worden war. Gänse erkranken und sterben ebenfalls leicht nach dem Genuss von Wasser aus Flachsäften, und wiederholt sind Fälle von allgemeiner Erkrankung (Seuchen) der Gänse vorgekommen.

Dass unter Umständen die Pilze durch bloße Einathmung acute und lebensgefährliche Schleimhautleiden der Respirationsorgane zu veranlassen vermögen, zeigen viele Beispiele. Einen Fall von besonderem Interesse hat Roleff mitgetheilt. Nachdem 60 Eimer Saucé aus dem Kuhstall, aus einem längere Zeit nicht vollständig entleerten Behälter über den Dünger in dem Schaffall ausgegossen worden waren, zeigten am andern Tage fast alle 170 Schafe die Erscheinungen einer heftigen Bronchopneumonie, an welcher in den nächsten 3—4 Tagen 130 Stück verendeten. Die Section ergab ausgedehnte brandige Erscheinungen an der Schleimhaut der Luftröhre und Bronchien, ferner Entzündung der Nasenschleimhaut, der Leber und der Nieren. Außerdem zeigte sich Vibrio Bacillus in sehr großer Menge in den entzündeten Gewebestellen, und die Häufigkeit dieses Pilzes stieg mit dem Grade der Erkrankung. Da nun dieser Pilz neben andern Vibronen und Algen in der Saucé vorkam und eine Ammonialvergiftung nicht stattgefunden hat, so wurde in ihm die Ursache der Krankheit erkannt.

Anfertigung der Spiritus-Gebinde aus Kiefern- und Tannenholz.

In Russland fertigt man nach dem Berichte des Herrn Kruppski die Spiritusgebinde in Erangung des Eichenholzes von Kiefern- und Tannenholz an. Die innere Fläche wird mit einer Emaille bestrichen, welche nicht nur die Verührung des Spiritus von den harzigen Theilen abhält, sondern auch undichte Stellen der Fässer verschließt, so daß dadurch eichene Fässer sehr gut ersezt werden. Besonders wird die Emaille für Lagerfässer empfohlen. Die russischen Böttcher haben ein großes Geschick, die Fässer inwendig zu emailliren; die Gebinde sind meistens nur mit hölzernen Reisen abgebunden und es wird das ganze Fäß bis auf den Spundstab fertig abgebunden. Durch die dadurch gelassene Dehnung wird nun der innere Raum des Gebides mit Emaille überzogen, alsdann der Spundstab selbst überstrichen, die Reisen mit Vorsicht heruntergeschlagen, der Spundstab eingesetzt und das ganze Fäß dann abgebunden. Ist die Emaille getrocknet, so haben sich diese Fässer als ganz probat gezeigt.

Die Emaille ist folgendermaßen zusammengesetzt: Man nimmt auf 1 Pud = 33 pr. Pfunden — Tischlerleim 3 Pfund fein gesäuerte und gesiebte Galläsel, 6 Pf. feingestochenes gesiebtes Glas, 5 Pf. feingestochenes gesiebtes Cement oder auch ungelschoten, keinen Kalk. Den Tischlerleim weicht man in füher Milch statt in Wasser ein und kocht denselben ziemlich dick ein; alsdann schüttet man die Galläsel zu, kocht eine halbe Stunde, fügt das gesiebte Glas und zuletzt den Kalk bei. Alle diese Substanzen werden gut mit einander durchgekocht; hierauf setzt man 5 Quart guten Leimölriß zu und kocht auch diesen mit durch. Sehr gut ist es, wenn man noch einige Pfund Schwefelsäure beim Auflochen der Substanzen zugibt. Es ist während des Kochens nötig, daß im Kessel gut umgekürt wird, damit sich das Glas und der Kalk nicht zu Boden segeln. Meint man, daß die verschiedenen Ingredienzen gut durchgekocht sind, so hebt man den Kessel von dem Feuer und setzt ihn in eine dazu vorbereitete Grube mit Eis. Dadurch erstarrt die Massiv plötzlich und die nicht aufgelösten Theile bleiben sein vertheilt im Tischlerleim. Es ist nun nötig, daß die Emaille jetzt halb erstarrt aufgetragen wird und daher nicht gut, wenn man zu große Quantitäten derselben auf einmal anfertigt. Erstarrt denehoch die Emaille stärker, als sie noch gut streichbar ist, so darf man nur kleinere Quantitäten über Feuer erwärmen, wodurch es wieder flüssig wird. Die Fässer, welche mit Emaille versehen werden, müssen ganz rein und trocken sein; auch ist es gut, wenn man sie inwendig etwas erwärmt, was mit ein wenig in ein Gefäß gegossenem Spiritus, welcher entzündet wird, geschehen kann. Ist der erste Anstrich getrocknet, so wird ein zweiter und später noch ein dritter gegeben. Bei großen Ständen und Lagerhäusern wird ebenso verfahren, nur muß man dabei die Vorsicht brauchen, daß man unter den Unterböden gute, passende Unterlagen giebt. Geschieht dies nicht, so drückt die auf dem Boden lastende Spiritusflasche denselben aus seiner Lage, die versteinerte Emaille kann dem Boden nicht folgen, bekommt Risse, und durch diese geschieht es dann, daß das Standsaß lecken kann. Der Spiritus nimmt vor der Emaille nicht den geringsten Geschmack noch Farbe an, und diese Fässer führen daher auch nicht den Nachtheil neuer eichener Spiritusfässer mit sich, bei welchen der Spiritus durch das Lager braun wird. Das in solche Fässer kein Wasser gegossen werden darf, versteht sich von selbst; sind sie vertrocknet, so müssen sie von außen, sei es durch Wasser (wobei es nötig sein wird dieselben zu verspunden) verquellt werden. (Könnte diese Emaille nicht auch für Gährungsbottige Anwendung finden, um die Säure-Erzeugung besser dadurch abzuhalten? D. R. f.)

Frage der Differentialtarife der Eisenbahnen und der Substaationsfrage wurden Commissionen gewählt. Über die Tätigkeit der bereits bestehenden Commissionen wurde Bericht erstattet. Betreffs der Genossenschafts-Commission wurde beschlossen, sich beißig Beschaffung neuen Materials wiederum an einzelne Adressen zu wenden. In der Wegebau-Commission arbeitet Herr Landesökonomierath Griesenfelser an einer die Wegebaufrage umfassenden Denkschrift. Die mit der Prüfung der zur Steuerfrage eingegangenen Preisrichter betraute Commission hat ihre Arbeit beendet; das Urtheil des Preisrichter-Collegiums wird demnächst erfolgen. — Betreffs der seitens der ständigen Mitglieder des Congresses zu zahlenden Beiträge wurde beschlossen, die Einziehung derselben zu vertagen, gleichzeitig aber bekannt zu machen, daß eine Einziehung von Beiträgen, falls sich dieselbe nötig erweise, im Frühjahr 1871 erfolgen sollte.

In seinem am 29. November gehaltenen Vortrage über Theodor v. Sauvage entwarf Professor Dr. Thaer ein Lebensbild Sauvages, in welchem er denselben als einen stillen, unermüdlichen und bis ins Kleinste wunderbar gemischaften Arbeiter in seinem Laboratorium schilderte und darauf hinwies, wie die hohe Glaubwürdigkeit Sauvage's alle seine Unterforschungen als Basis für weitere Forschungen anzusehen gestattete. Sodann ging der Herr Vortragende auf Sauvage's Werk: „Recherches chirurgiques sur la végétation“, 1804, überzeugt von Dr. Voigt, daß einen Überblick über den Gesamtinhalt derselben, über Zweck und Ziel des Verfassers selbst bei Bearbeitung der Materien und ging dann näher auf Betrachtungen folgender Capitel des Sauvage'schen Werkes ein: Von der vegetabilischen Dammerde, von der Einsaugung der Auflösungen durch die Wurzeln der Pflanzen und Beobachtungen über die Wirkung der Gewächse. Durch Vorlesen der betreffenden Stellen und Beprechung derselben wies Prof. Dr. Thaer darauf hin, daß Sauvage schon auf das evidenteste die Fähigkeit der Dammerde nachgewiesen habe, die zur Pflanzenernährung nothwendigen Stoffe festzuhalten. — Mit einem dreimaligen donnernden Hoch dankte die zahlreiche Versammlung dem verehrten Gelehrten, dessen Abgang aus dem preußischen Staatsdienste allerseits aufrichtig beklagt wird. Commissionsrat Flatau gab diesem Gescheh Ausdruck, indem er den Wunsch aussprach, Professor Dr. Albrecht Thaer zu einer für Preußen's Landwirthschaft glücklicher Zeit als Mann der Praxis und der Wissenschaft wieder auf einem preußischen Lehrstuhle zu sehen.

Die diesjährige Generalversammlung des Centralvereines für Hebung der deutschen Fluß- und Canalschiffahrt findet am 11. und 12. December d. J. im Saale des Hotel de Rome, Unter den Linden 39, in Berlin statt. Tagesordnung: 1) Rückblick auf die Gesamthäufigkeit des Vereines; 2) Berichterstattung über den Stand der Angelegenheiten bei den verschiedenen Canalprojekten; 3) Wahl des Ausschusses.

Aus Ungarn, 30. November. [Die Eisenbahnen Russlands mit Bezug auf den allgemeinen wirtschaftlichen Verkehr. — Rothstand in Syrien. — Eisenbahn- und Schiffahrts-Verkehr in der Türkei.] Das russische Bahnhnetz, welches mittelst der kräftigsten Unterstützung des Staates sich überraschend schnell entwickelt hat, ist in erster Linie zu militärischen Zwecken gebaut und ist allerdings damit eine mächtige Waffe geschaffen worden. Bei der augenblicklichen politischen Situation wird eine Übersicht der Richtung der Hauptbahnlinien nicht ohne Interesse sein. Während des Krimkrieges existirten in Russland nur die Petersburg-Moskau- und die Kaschau-Selo-Bahnen, sowie in Polen die Bahnen von Warschau zur Grenze (nach Wien). Gegenwärtig hat Russland eine durchgehende Bahnen-Verbindung von Petersburg nach Moskau und zum Schwarzen Meer, von Petersburg über Wilna nach Preußen (Königsberg) resp. über Warschau bis zur tschechischen Grenze, resp. Krakau. Petersburg ist der Knotenpunkt für 5 Bahnen, Moskau für 6, eine direkte Bahn führt unter andern von leichtem Platz nach Deutschland und anderseits bis nach der europäischen Grenze (über Nijsney-Nowgorod) und nach der Wolga. Schon zählt das russische Bahnhnetz über 1300 Meilen, dazu sind ca. 500 Meilen in Bau und alle Hauptbahnen des Reiches sind mit dem Innern durch Bahnen verbunden. Seit dem Krimkriege ist also die Ausdehnung des russischen Bahnhnetzes verhältnißmäßig, und in keinem andern Staate Europas war die Zunahme eine gleich rapide. Im Jahre 1856 hatte Russland nur 132 Meilen Bahnen, während diese jetzt der Meilenzahl nach schon denen Österreich-Ungarns oder Preußens ungefähr gleich kommen. Am 1. Juli 1869 wurden befahren 500 Meilen, am 1. März 1870 1138 Meilen, also eine Zunahme in 8 Monaten von 173 Meilen. Seitdem sind eröffnet Moskau-Smolensk, die Baltische Bahn, Kiew-Berditschec u. c. Wir sprechen hier nicht näher über die Benutzung des Bahnhnetzes zur Fortschaffung der Truppen an die bedrohten Punkte des Reiches; wir wollen nur seine wirtschaftliche Ausnutzung im Fall eines Krieges ins Auge fassen. Schon hat das bloße Schrecken des Krimkrieges die Ausdehnung des russischen Bahnhnetzes verhindert, indem alle Börsen beinahe von einer Panik ergriffen wurden. Russland, das diesen Schrecken herausbeschwart, ist dabei noch verhältnißmäßig am besten fortgekommen, denn auch seine Börsenwerte am meisten unter der herrschenden Panik gelitten haben, so berührt das seinen Nationalwohlstand vorläufig nur sehr wenig, da nur ein kleiner Bruchtheil der russischen Staatsanleihen, Eisenbahn-Obligationen u. c., sich in den Händen von russischen Staatsangehörigen, das bei weitem Meiste aber in denen deutscher, französischer, englischer u. c. Kapitalisten befindet. Der Nachtheil berührt vorläufig Russland weniger, später wird sich die leichtinnige Herausforderung einer ernsten politischen Verwickelung an den Urhebern bitter rächen, indem die Kapitalsmärkte noch weniger als seither der Fall waren geneigt sein werden, ihre Gelder in einem Staate anzulegen, welcher sie so harten Prüfungen aussetzt. Andererseits sind aber diese Kriegsauswirkungen gleichzeitig von einer durchgreifenden Haushaltung aller Cerealien begleitet. Und Russland hat davon augenblicklich ungeheure Quantitäten, besonders in den südlichen Gouvernementen, aufzuführen. Die Spekulation steigert die Preise, weil sie glaubt, daß eine etwaige Absperrung des schwarzen Meeres die Deckung des Bedarfs der westlichen, der Zufuhren bedürftigen Staaten, außerordentlich erschweren müßt. In der That ist dies aber seineswegs der Fall, eine Blockade der Hafen des schwarzen Meeres wird bei der heutigen so sehr vervollkommenen Communication den Transport des Ernteverbaus aus Südrussland nach England, Belgien, Nordfrankreich u. c. soviel überbaupt, so doch nur höchst unverhältnißmäßig erschweren und verhütern. Denn es war nur die Schuld des Mangels an Wagen und der zu hohen Gütertarifzäsure, daß nicht schon in den letzten Jahren der Handel der Hafen des schwarzen Meeres mit denjenigen von Gibraltar gelegenen Häfen bahnwärts über Österreich-Ungarn und Deutschland ganz ebenso wie der russische Ostseehandel für seine wertvollen Objekte größtentheils den Bahnen zugefallen ist. Zu solchen Tarif- und Transportreformen wird der Schluß der Schiffahrt im schwarzen Meer ohne Zweifel drängen, wie ja auch der gegenwärtige deutsch-französische Krieg beweist hat, daß die nach den neutralen Händen Hollands und Belgien laufenden Bahnen weitere Frachtreduktionen eingehen lassen, obgleich die Concurrenz mit den nach Hamburg und Stettin führenden Linien sich vorher zu weit größerheren Heraufzehrungen bewegen hat, als bei den hier in Betracht kommenden russischen Linien ins Werk gesetzt sind. Allerdings führt ein Hauptstrang der Routen von Russland nach dem Westen durch Baltien, berührt somit also eine Provinz, welche möglicherweise zu einem mit in den Krieg verwickelten Lande gehört und daher den Transit von Russland abpert. Es bestehen aber neben dieser Route noch die Bahnenverbindungen durch Polen nach Preußen, so doch im eben in Betracht gezogenen Fall der Bahnverkehr mit dem Süden Russlands zwar sehr erschwert aber nicht abgeschnitten würde. Nur eine Invasion Österreichisch-ungarischer Truppen, welche bis Warschau und Wilna vordringen würde, würde diesen letzteren Cours labm legen. Selbst für diesen Fall tödelt man sich damit, daß er frühestens erst im Mai statthinden kann und daß bis dahin die letzte Ernte schon über die Grenze geschafft worden ist. —

In der Türkei sind in letzter Zeit die Getreidepreise höher gegangen. Zu dieser Preiserhöhung dürfte beigetragen haben, daß in Syrien die Ernte fast gänzlich mißtraum ist und die Regierung zur Vertheilung an die dortige Bevölkerung vorläufig 50.000 Kilos Getreide nach Beyruth zu senden geneigt war. Es ist ein bitterer Schelch für den Finanzminister, denn statt der dringlich benötigten Einnahmen außerordentliche Ausgaben erwachsen. Die Lage in Syrien dürfte noch viele Besorgnisse erregen. Auch die Befürchtungen, daß mehrere Häuser, die sich für französische Rechnung in Cocons stark engagiert haben, des Krieges wegen ihren Verpflichtungen nachzuhören nicht im Stande sein werden, lässt wie eine Gewitterwolke auf dem Himmel. Hierzu gesellt sich noch Unzufriedenheit, die das Gebaren der dortigen Administration hervorruft.

Eine erfreuliche Seite bietet die Hebung des Verkehrs, wozu in erster Linie die Rumelische Bahn gehört, die sowohl in strategischer als in kommerzieller Hinsicht von großer Wichtigkeit für das osmanische Reich ist,

Auswärtige Berichte.

□ Berlin, 2. December. [Vom Ausschuß des Congresses Nord. Landwirths. — Club der Landwirths: Vortrag des Herrn Professor Dr. A. Thaer über Theodor v. Sauvage. — Generalversammlung des Centralvereines für Hebung der deutschen Fluß- und Canalschiffahrt.]

In der am 27. v. M. im Locale des Clubs der Landwirths abgehaltenen Sitzung des Ausschusses des Congresses Norddeutscher Landwirths wurden zahlreiche Fragen und eine Menge geschäftlicher Angelegenheiten erledigt und über verschiedene eingegangene Schreiben Bericht erstattet. Hinsichtlich der Einberufung des nächsten Congresses wurde der Beschluss gefaßt: Vor dem Insummittent des Congresses im Februar nächsten Abstand zu nehmen, den Congress dagegen einzurufen, sowie die Beziehungen es gestatten werden, als spätesten Termint seines Zusammentreffens jedoch den Februar 1872 in's Auge zu fassen. Gelegentlich der hierüber öffneten Debatte wurde bemerkt, daß der nächste Congress voraussichtlich als Congress deutscher Landwirths zusammen treten werde. — Zur weiteren Bearbeitung der Steuerfrage, sowie zur Bearbeitung der

