download unter www.biologiezentrum.at

ungen, welche jedoch so wenig appetitlich sind, dass die Küken sie nicht verkosten wollen, und dass man sie, damit selbe gefressen werden, mit Brotkrume, Gersten-, oder Maismehl vermengen muss; das ist bei dem „aliment complet“ nicht der Fall, wegen dessen die Küken das angenehmste Futter verlassen und von dem sie nie satt zu werden scheinen. Es ist überflüssig, zu sagen, dass auch das erwachsene Geflügel sich danach ganz ebenso lüstern zeigt; die Hunde selbst, wenn sie ein Stück davon gekostet haben, wenden alle ihre Verführungskünste an, um davon ein Zweites zu bekommen. Sie würden sicherlich ähnliche Demonstrationen um ein Stück rohen Fleisches nicht vollführen.

Ich habe eben jetzt circa hundert Hühnchen von einem Monate, die mir so entwickelt scheinen, wie dies für ihr Alter möglich ist, und welche seit ihrem Auskriechen nichts anderes gefressen haben

Was den Kostenpreis dieses Productes betrifft, so ist dies eine Frage von untergeordneter Bedeutung, nachdem festgestellt ist, dass ein grösseres Verhältniss von jungen Zuchtthieren und kräftigere Exemplare als vor dem erzielt worden; jedenfalls wird er noch hinter dem der Ameiseneier oder dem der verschiedenen gewöhnlich angewandten Pulver zurückbleiben, besonders, wenn diese in grösseren Mengen gebraucht werden. Es ist nicht nur billiger, sondern es ist auch so dicht und so substantiell, dass es leicht zweimal mehr Gewinn abwirft, als irgend welch' anderes Nahrungsmittel.

Ich übergehe jetzt zum „sang de boeuf pur“. Jedermann ist einig über den nährenden und kräftigenden Werth des Blutes, und ich brauche die Aufmerksamkeit der Züchter nicht auf die Dienste zu lenken, welche das reine Blut in einer leicht anwendbaren Form für den Unterhalt der Thiere aller Gattungen, Vierfüssler, Hühnervögel, ja sogar der Fische leisten könnte.

Man hat bis jetzt alles versucht, um das Blut sich nützlich zu machen. Rein und im frischen Zustande ist seine Anwendung unmöglich, es widersteht den meisten Thieren. In siedendem Wasser gekocht ist es annehmbar, aber es muss sofort verwendet werden, sonst würde es nach kurzer Zeit verderben.

Die beste Gebrauchsweise die man gefunden hat, ist das Trocknen im Ofen, aber das auf diese Weise mit vieler Mühe nach einer verwickelten und kostspieligen Manipulation erhaltene Product hat vom Blute nur mehr den Namen und den unangenehmen Geruch; fast alle wesentlichen Grundstoffe haben sich unter der Einwirkung der heissen Luft verändert oder sind verdampft. Diese Blutreste sind so wenig appetitlich, dass die Thiere sie nur mit irgend einem Futter vermengt nehmen und sich regelmässig sträuben, sie rein zu verzehren.

Man kann sagen, dass bis heutzutage das Blut der Schlachthäuser, das wegen seines thatsächlichen Werthes mehr gesucht sein sollte, als das Fleisch, nahezu ganz verloren geht. Paris allein consumirt ungefähr tausend Ochsen täglich. Nun gibt ein Ochse durchschnittlich 20 Liter Blut. Man kann demnach den ungeheuren Verlust beurtheilen, der täglich infolge der Nichtverwendung eines Agens verursacht wird, das die Grundlage der Ernährung für viele unsere Thiere sein sollte.

Das inbetreff der Nutzbarmachung des Blutes zu lösende Problem lag so: es in eine feste Materie umzuwandeln, die seine färbende Kraft nicht vollständig verloren hat, ein angenehmes Aussehen und einen frischen und appetiterregenden Geruch bietet, die sich endlich unbestimmt lange unter beliebigen atmosphärischen Bedingungen erhalten kann; alles das, ohne irgend einen der Grundstoffe verloren zu haben, die in dem Augenblicke des Ablassens des Blutes selbst seinen Nährreichthum ausmachten.

Ich glaube die Lösung dieses Problemes in dem Präparate gefunden zu haben, von dem ich der Societät soeben eine Probe unterbreitet habe. Dieses ganz frisch in eine verlöthete Büchse eingeschlossene Blut hat weder durch Verdampfung, noch durch Transformation einen seiner ursprünglichen Grundstoffe verlieren können. Sein Aussehen, das dem einer mit Chocolade gut versetzten Crême gleicht, erregt den Appetit, so reinlich und völlig wohlriechend ist sein Anschnitt. Die ganz eigenthümliche Art, auf welche dieses Präparat bereitet ist, erleichtert die Anwendung desselben in allen möglichen Fällen der Ernährung von Thieren, sei es, dass man es rein als tonisches und kräftig wirkendes Stärkungsmittel anwenden, sei es, dass man es der Suppe der Hunde, dem Brei der Hühner oder jungen Fasane beimengen, oder den jungen Fischen in den Zuchtfischteichen vorwerfen will. Alle Thiere ohne Ausnahme zeigen sich danach lüstern bis zum Excesse. Ich habe davon ein Pferd fressen lassen, das von dieser neuen Haferart sehr befriedigt schien.

Der Preis ist nicht höher, als der des getrockneten Blutes, und der reelle Werth des Productes ist gewiss der doppelte. Durch grosse Quantitäten könnte dieser Preis in beträchtlichem Masse sich verringern.

(Bulletin de la Société d' Acclimatation de France.)

Notizen.

Frühes Eintreffen der Pirole. (Briefliche Mittheilung.) Herr Guido von Bikkessy, Ung.-Altenburg theilt uns mit, dass in dortiger Gegend heuer die Pirole auffallend zeitlich eingetroffen sind; während selbe sonst Ende April ihren Einzug hielten, beobachtete Herr von Bikkessy in diesem Jahre das erste Exemplar bereits am 18. April. Von diesem Tage an hörte und sah genannter Herr immer mehr Pirole.

Die Herbst-Geflügelschau auf der land- und forstwirthschaftlichen Ausstellung in Wien.

Die Herbst-Geflügelschau findet in den Tagen vom 27. September bis 2. October in den Veranden vor dem Westportale der Rotunde, woselbst auch die grossartige Frühjahrs-Ausstellung abgehalten wurde, statt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Mittheilungen des Ornithologischen Vereins in Wien

Jahr/Year: 1890

Band/Volume: 014

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Notizen. 183