



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## **Universitätsbibliothek Paderborn**

### **Westfalens Tierleben in Wort und Bild**

[Säugetiere]

**Landois, Hermann**

**1883**

Das Hausrind, *Bos taurus* L.

**urn:nbn:de:hbz:466:1-34901**

## Das Hausrind, *Bos taurus* L.



Was bricht dort im Gestrüppe am Revier?  
Im holprichten Galopp stampft es den Grund;  
Ha, brüllend Herdenvieh! voran der Stier  
Und ihnen nach klast ein versprengter Hund.  
Schwerfällig poltern sie das Feld entlang,  
Das Horn gesenkt, wagrecht des Schweifes Strang,  
Und taumeln noch ein paarmal in die Runde,  
Eh' Posto wird gefaßt im Heidegrunde.  
Nun endlich seh'n sie, murren noch zurück,  
Das Dickicht messend mit verglastem Blick,  
Dann sinkt das Haupt und unter ihrem Zahne  
Ein leises Rupsen tuirt im Thymiane;  
Unwillig schnauben sie den gelben Rauch,  
Das Guter streifend am Wachholderstrauch,  
Und peitschen mit dem Schweife in die Wolke  
Von summendem Gewürm und Fliegenwolke.  
So langsam schüttelnd den gefüllten Bauch,  
Fort grasen sie bis zu dem Heidetolke.

Da stehen sie auf grüner Weide: Ochs, Kuh und Kind. Sie grasen. Mit ihrer langen Zunge umfassen sie ein Büschel Gras, drücken es mit der Zunge und den Schneidezähnen des Unterkiefers gegen den hartschwieligen Gaumenrand, welcher sonderbarer Weise gar keine Schneidezähne besitzt, rupsen die Kräuter und verschlucken sie unzerkleinert. Der Magen wird dabei oft so stark angefüllt, daß der Bauch aufschwillt. Nun legt sich das gesättigte Tier, am liebsten unter einem schattigen Baume, zur Ruhe nieder, um die Nahrung wiederzukauen.

Der Magen besteht aus vier Abteilungen. Die erste und größte derselben heißt Pansen; hinter diesem liegt der Netzmagen; die dritte heißt Blättermagen, und die vierte Labmagen.

Nachdem die Speise aus dem Pansen in den Netzmagen gelangt ist, ballt sie sich in dem letzteren zu Klumpen zusammen, und man kann bei dem ruhenden Tiere leicht wahrnehmen, wie diese Speiseballen durch den Schlund wieder in den Mund



hinauf gewürgt werden. Jetzt wirken die sechs Backenzähne in jeder Kieferhälfte reibend und mahlend gegeneinander und zerkleinern die Kräuter zu weichem Brei. Derselbe wird bald wieder verschluckt und gelangt sofort in die dritte Magenabteilung, von da in den Labmagen und weiter in den Darm, wo er verdaut wird. Auf diese Weise wird aus der großen Menge Futter der geringe Nahrungstoff möglichst ausgezogen.

Wie verändert sich das friedliche Leben auf der Weide, wenn sich ein der Herde fremder Mensch oder gar ein Hund auf derselben zeigt. Dieses schildert in den Eingangsworten unsere westfälische Dichterin in anschaulicher Weise. Alles gerät in Aufruhr. Der Ochs voran, die Kühe, Kinder und Kälber hinterdrein, gehen sie auf den Störenfried los, und dieser kann froh sein, wenn schnelle Flucht ihn hinter die Umzäunung der Weide, die Wallhecke, in Sicherheit gebracht hat. Da steht dann der brüllende Ochs mit seiner breiten Stirn und den drehrunden Hörnern. Die großen Augen stieren starr, und die nasse breite Nase schnaubt vor Wut. An dem Halse schlottert die Haut als Wamme hin und her. Mit seinen zweihufigen Beinen stampft er den Boden und den langen bequasteten Schwanz streckt er wagerecht in die Luft. Sobald die vermeintliche Gefahr vorüber, graset die Herde friedlich weiter.

Die Stimme der Kuh klingt hell und voll: muh! Daher nennen die Kinder die Kuh wohl auch Muhkühen; auch scheinen die griechischen und lateinischen Namen βοῦς und bos von der Stimme entlehnt zu sein. Der Westfale bezeichnet das Brüllen der hungernden Kühe treffend mit „Bölken“. Beim aufgeregten Stier steigert sich die Stimme zu einem furchterregenden drohenden Brüllen. Eine artige Wortspielerei, in der die Stimmen verschiedener Tiere deutlich wiederklingen, haben wir auf einem alten Holzschnitte gefunden, welcher die Geburt des Heilandes darstellt. Der Hahn kräht: „Christus natus est“ (Christus ist geboren); das Kind fragt: „Ubi“ (wo?); und das Lamm antwortet: „Bethlehem“. Aus der Angabe des Hahnes tönt das kikeriki, aus der Frage der Kuh ihr Brüllen, und das Schaf giebt die blökende Antwort.

Die Milch wird zu verschiedenen Zwecken verwendet. Ihres angenehmen süßlichen Geschmacks wegen lieben die Kinder sie als Getränk. Sie ist auch ein ganz vorzügliches Nahrungsmittel, weil sie alle Stoffe in sich enthält, welche zur Ernährung des menschlichen Körpers nötig sind. Die Bauernfrau setzt die Milch in Steinmäpfen oder hohen Blechgefäßen in einen kühlen Keller, um den an der Oberfläche sich ansammelnden Rahm zur Butterbereitung zu verwenden. In



manchen Gegenden wird die Milch vorzugsweise zur Käsebereitung benutzt. Die Kirgisen bereiten sogar aus gegorener Kuhmilch ein berauschendes Getränk, Kirak genannt; aus der Stutenmilch wird von ihnen ein ähnliches Getränk, Kumiß, gewonnen.

Die Milch ist eigentlich eine wasserhelle Flüssigkeit, in welcher äußerst kleine Butterkügelchen schwimmen; daher ist die Milch undurchsichtig und weiß. Jedes Butterkügelchen hat eine zarte Hülle aus Käsestoff und Eiweiß. Bei dem Buttern im Butterfaß werden diese Hüllen zerrissen und der klebrige Inhalt der vielen Butterkügelchen kann zu großen Klumpen zusammengeknetet werden. Die übrig gebliebene Flüssigkeit heißt Buttermilch.

Der Käsestoff ist in frischer süßer Milch fast ganz aufgelöst. Sobald die Milch sauer wird, gerinnt der Käsestoff und die Milch wird flockig. Das Gerinnen kann auch künstlich durch Beimischung von Magensaft des Kalbes (Lab) erzielt werden. Der Käsestoff wird nun abgeseiht und zu Käse weiter verarbeitet.

An dem Euter der Kühe entstehen manchmal kleine Pusteln, Blattern genannt. Der englische Arzt Jenner machte nun die Beobachtung, daß melkende Mägde von den Kühen nicht selten angesteckt wurden, so daß auch sie an Händen und Armen die Kuhpocken bekamen. Wer einmal die Kuhpocken gehabt hatte, blieb von den gefährlichen Menschenblattern verschont. Deshalb impfte Jenner die Kuhpocken dem Menschen ein. Seit 1792 trat daher die verheerende Krankheit der Menschenblattern, an der jährlich mehr als 500 000 Menschen in Europa gestorben waren, nur selten mehr auf. Die Kuhpockenimpfung (Vaccination) schützt jedoch nur 7 bis 8 Jahre, so daß nach dieser Zeit eine neue Impfung (Revaccination) stattfinden muß.

✕ Sobald die Kühe älter werden und nicht viel Milch mehr geben, mästet man sie für den Metzger. Das Fleisch kommt auf unsern Tisch; das Fett benutzt man zu Talglichtern; die Haut verarbeitet der Gerber zu Leder. Eichenlohe enthält nämlich eigentümlich herbe Stoffe, Gerbstoffe. Wird eine tierische Haut mit denselben durchtränkt, so verliert sie die Eigenschaft, beim Kochen sich in Leim zu verwandeln; die einzelnen Fasern werden gegen Wasser widerstandsfähig, kurz und gut, sie ist in Leder umgewandelt.

✕ Aus den Hörnern werden vom Drechsler die mannigfaltigsten Gegenstände, als Köffel, Pfeifenspitzen, Knöpfe u. dgl. angefertigt. Die Hörner überziehen scheidenartig die beiden Stirnknochenzapfen, aus deren Oberhaut sie sich bilden. Sie sind bleibend und wachsen am unteren Ende in einzelnen Ringen alljährlich weiter. ✕



Woher stammt denn unser so nützliches Rindvieh? Ist es vielleicht ein Nachkomme derjenigen Rinder-Arten, deren Reste wir im Schoße auch der roten Erde begraben finden?

So weit die menschliche Geschichte reicht, kennt man von gezähmten Rindern hauptsächlich zwei Formen: die eine trug auf dem Rücken einen Fethbuckel, die andere ähnelte mehr unserm jetzigen Rinde.

Die Buckelrinder, noch jetzt in Indien lebend und Zebu's genannt, finden wir auf ägyptischen Baudenkmalen schon 2100 vor Christi Geburt abgebildet. Sie sind in den Tropengegenden der alten Welt vielfach domestiziert und in verschiedene Rassen gespalten. Die Verschiedenheit in ihrer allgemeinen Körpergestalt, Form der Ohren, Ansatzpunkt der Wamme, Krümmung der Hörner, Haltung des Kopfes, Lebensweise und Stimme charakterisieren sie hinlänglich als eine besondere Art. Fossile Reste sind von diesen in Westfalen noch nicht aufgefunden. Dagegen heimateten schon in vorgeschichtlicher Zeit in unserer Provinz zwei andere Arten, welche die wissenschaftlichen Namen *Bos primigenius* und *Bos prisca* führen.

Vom **wilden Hausrind**, *Bos primigenius* (vgl. S. 31), finden sich Reste, am häufigsten namentlich die Schädel desselben. Die charakteristischen Eigentümlichkeiten des Schädels stimmen mit unseren jetzt lebenden domestizierten einheimischen Rindern überein. Die Dimensionen vom *Bos primigenius* sind oft riesig; es kommen jedoch auch kleinere Skelette vor. Im wilden Zustande kann man den *Bos primigenius* als ausgestorben betrachten; wenn nicht noch die wilden, bezüglich verwilderten Rinderherden des Chillingham-Parkes in England als direkte Nachkommen angesehen werden müssen. Schon im Jahre 1220 werden diese Rinder erwähnt. Die Rinder sind weiß, die Innenseite der Ohren rotbraun, die Augen schwarz gerändert, die Schnauzenspitze braun, die Hufe schwarz und die Hörner weiß mit schwarzer Spitze. Müllmeyer giebt an, daß die Skelettverhältnisse von denen des *Bos primigenius* nicht erheblich abweichen. So ließen sich dann auch aus dieser lebenden Rasse noch Schlüsse auf die Farbe von *B. primigenius* ziehen. Da sich die wilden Rinderarten verhältnismäßig leicht zähmen lassen, so ist wohl anzunehmen, daß unsere Urahnen auch den *B. primigenius* domestiziert haben, d. h. daß unsere jetzigen Rinder von diesem Urahn abstammen.

Mag nun unser Rind von der einen oder anderen Art abstammen, so viel steht fest, daß es durch die Zuchtwahl des Menschen im Laufe der Zeit außerordentlich abgeändert wurde. Namentlich zeigt die Neuzeit eine wahre Meisterschaft auf diesem Gebiete. Hatte sich bei einem Tiere irgend ein vorteilhafter Zug gezeigt,



so züchtete man mit Auswahl weiter, und gelangte schließlich zu konstanten Rassen. Wie sehr derartige Resultate anerkannt werden, geht aus den Preisen hervor, die man für ausgezeichnete Tiere nach Milch- und Fleischertrag zahlt. So kostete ein Bulle von Collings Shorthorns 4 280 *M.*, und in neuerer Zeit sind Bullen derselben Rasse für 20 000 *M.* versteigert worden. In Ostfriesenland ziehen wir Kinder, welche gar keine Hörner, auch nicht den geringsten Ansatz zu Knochenzapfen zeigen (— es befindet sich ein solcher Schädel auf dem akademischen Museum), andere Rassen tragen Hörner, welche zusammen 4,5 m in der Länge messen, also vom Boden bis an die Decke unserer Zimmer reichen! Und zwischen diesen die mannigfachen Abstufungen.

Auch gehören bei uns in Westfalen einhufige Kinder nicht zu den Seltenheiten. Unsere zoologische Sammlung besitzt sehr instructive Exemplare, welche den allmählichsten Übergang von den normalen Zweihüfern zu den Einhüfern bilden.<sup>1)</sup>

Recht häufig treten bei uns Kälber auf, an denen überzählige Körperorgane vorhanden sind. Zweimal besaßen wir ein Kalb längere Zeit lebend, welches auf dem Rücken ein überzähliges Bein trug. Kälber mit 2 Köpfen, oder mit 1 Kopf, 2 Leibern, 8 Beinen und 2 Schwänzen, sterben in der Regel bald nach der Geburt. In einem einzigen Falle wurde hier ein doppelköpfiges Kalb lebend vorgefahren, jedoch waren auch dessen Stunden gezählt, es starb schon kurz nachher. Es haben derartige Vorkommnisse immerhin wissenschaftliches Interesse und bitten wir vorkommenden Falles um Übersendung. Materieller Wert ist ihnen jedoch nicht beizumessen.

Gehen wir nach diesen allgemeinen Bemerkungen zu den besonderen jetzigen Verhältnissen des Kindes in unserer Provinz über.

In Westfalen sind zu unterscheiden:

1. Der Landschlag in der Ebene.
2. Der Landschlag der Hochebene und in den Gegenden, die den Übergang zum Gebirge bilden.
3. Das Bergvieh im Sauer- und Siegerlande.

Eingeführt von auswärts sind außerdem Südholländer, Ostfriesen, Jeverländer, Allgäuer, Shorthorn, Birkenfelder und Schweizer.

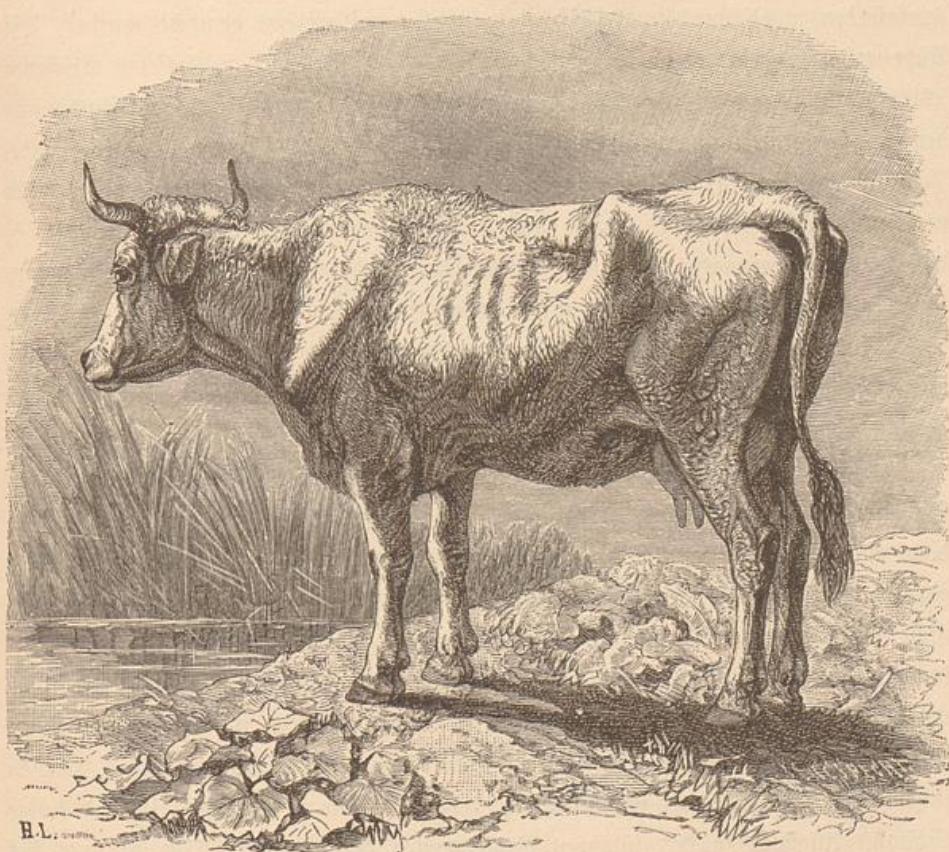
Vor der Markenteilung war der Landschlag der Ebene klein, unansehnlich und mager, wie es noch heute die erbärmlichen Viehherden der kleinen Städte sind, die

<sup>1)</sup> Jahresbericht des Westf. Provinzial-Vereins für Wissenschaft und Kunst. 1878, pag. 17. Mit 3 Abbildungen.



### Hausrind.

vom Stadtkuhhirten allmorgentlich auf die magere Hütung getrieben werden, um am Abend mit schlaffen Euter und leerem Magen in den Stall zurückzukehren, wo einige Garten- und Wirtschaftsabfälle den Hunger befriedigen sollen, den die dürstige übertriebene Weide nicht stillen konnte. Und wenn so das Vieh im Sommer keinen Überfluß gehabt, so litt es im Winter wirkliche Not, wo Stroh das einzige Nahrungsmittel war, so daß das arme Vieh vor Elend oft nicht aufstehen konnte. Ja die



Altwestfälische Kuh (Fig. 23).

Tiere kamen im Frühjahr bei schlechten Wirten und in Mißwachsjahren mitunter in solchem Zustande auf die Weide, daß ihnen die Knochen im Leib klapperten und die Herde im Wandern ein Geräusch machte, wie wenn nach schwerem Raufrost die Bäume des Waldes im Winde rasselnd zusammenschlagen. Es wurde überall lediglich auf Milchtrag gezüchtet und das Sprichwort galt allgemein: Es kommt



nicht darauf an, wie die Kuh aussieht, wenn sie nur gut Milch giebt. Aber bei der schlechten Nahrung war auch die Milchergiebigkeit der Kühe nur eine mittelmäßige und die Gestalt ließ noch mehr zu wünschen übrig. Großer Kopf und große Hörner, schmaler Widerrist und schmales abschüssiges Kreuz, kurze Hinterviertel, „Kuhheffigkeit“, sichelartige Schenkel, schmales Brustblatt, ein großer, nicht selten zum Heubauch ausgedehnter Leib waren die Kennzeichen der einheimischen Rasse, Genügsamkeit ihr Hauptvorzug, geringe Mastfähigkeit ein Fehler, der durch das feinfaserige, wohlschmeckende Fleisch einigermaßen wieder gut gemacht wurde. Die Kühe erlangten ein Metzgergewicht von 100—150 kg, nur in besseren größeren Wirtschaften von 175—200 kg. Die in den Sommermonaten eingelegte Butter aus der mit Binnenweiden reichlich versehenen Kleigegend galt für die beste im Lande.

Nach der Markenteilung wurde der Ackerbau nach und nach verbessert, für mehr und besseres Futter gesorgt und die Weiden und Wiesen mehr gepflegt, so daß die Anforderungen noch höher wuchsen als die Leistungen und der alte Landschlag nicht mehr genügte, daher neue Rassen eingeführt werden mußten.

Auch auf den Landschlag im Übergangsbiete fand das Gesagte Anwendung, nur daß das Vieh sich durch Hochbeinigkeit, schlankeren Bau und größeres Körpergewicht vom Niederungsvieh unterschied.

Als sich zu Anfang dieses Jahrhunderts auch über die Landwirtschaft ein frischerer Lebenshauch ergoß, verfiel man auf das sog. Anglisieren und Helvetisieren, d. h. man führte in den Niederungen Ostfriesen, in der Höhegegend Schweizer Vieh ein; da man aber ersteren nicht den üppigen Graswuchs der Marschen und letzteren nicht die saftigen und aromatischen Kräuter der Alpenthäler und Matten bieten konnte, blieben die Erfolge weit hinter den Erwartungen zurück. Auch diese Kühe wurden auf den mageren Weiden zu Knochengerippen. Später, als auch der Futterbau merkliche Fortschritte gemacht hatte, versuchte man neue Einführungen: Ostfriesen im östlichen, Südholländer im westlichen, Zeveländer im nördlichen Teile und einige Stämme Allgäuer in den südlichen Gebirgstheilen der Provinz. Und da man für jede Gegend der Provinz die dem Boden und sonstigen Verhältnissen entsprechende Rasse auswählte und dort, wo der natürliche Graswuchs nicht genügte, Stallfütterung einführte, so wurden die erzielten Resultate durchaus befriedigend. Auf zwei größeren Gütern wird sogar Shorthorn-Reinzucht getrieben, auf anderen eine Kreuzung holländischer Kühe mit Shorthornbullen mit gutem Erfolge bewerkstelligt. Die Nachkommenschaft hat an Milchergiebigkeit nicht eingebüßt, an Gestalt und Mastfähigkeit gewonnen. Auch andere Kreuzungen sind, je nach Auswahl der Zuchtthiere, mit mehr



oder minder Glück vorgenommen worden, doch hat man zu dem schweren Schweizer Vieh nicht zurückgegriffen, weil sich der Milchertrag nicht genügend erwiesen, und die schwere Birkenfelder Rasse auch aus demselben Grunde und weil sie sich mit dem Shorthorn in der Mastung nicht messen konnte, wieder aufgegeben.

Der größere oder geringere Nutzen bei der Viehzucht hängt lediglich von der Behandlung des Viehes ab; je besser diese, desto größer der Nutzen und umgekehrt. Das Erhaltungsfutter ist für den Viehhalter gewinnlos, nur das Produktionsfutter giebt Ertrag. Die in neuester Zeit betriebene Einführung des Wagnerschen Futterbaues im gebirgigen Sauerlande, welcher auf der Heranziehung der wildwachsenden Futterpflanzen zu einem Gemische mit den importierten viehnährenden Kulturgewächsen basiert, hat in Verbindung mit stärkerer Düngung und reicher Ausfaat vieler Sorten eine heilsame Anregung gegeben zur besseren Viehhaltung in dieser von der Natur karg bedachten Gegend.

In Westfalen ist bisher die Hauptnutzung aus dem Rindvieh die Molkerei gewesen. Außer Butter wird auch Käse bereitet. Die Fabrikation von Schweizer Käse ist wiederholt vergebens versucht worden, holländischer aber wird in den besseren Wirtschaften in so vorzüglicher Qualität bereitet, daß er dem echten Holländer Käse wenig oder gar nicht nachsteht. Außerdem werden noch Sauermilch- und Handkäse, sog. Nieheimer gemacht.

In den letzten Jahren hat sich in der Verarbeitung der Milch ein enormer Umschwung vollzogen. Zuerst vor etwa 10 Jahren kam das sog. Schwarzische Verfahren auf, wonach die Milch sofort nach dem Melken in sehr kaltes Wasser geseigt und nach etwa 48 Stunden verbuttert wird. Dies Verfahren hat vor dem Abnehmen nach alter Art, wobei die Milch eben so lange stehen bleibt, bis die schwereren Teile sich gesenkt und den leichteren Rahm nach oben gedrängt haben, den Vorzug, daß Rahm und Milch süß bleiben. Das ist aber durch die Erfindung der Centrifuge anders geworden, unter deren Herrschaft die bereits unter der Schwarzischen Methode begonnenen Sammelmolkereien sich in weit höherem Maße ausbildeten. Es arbeiten etwa 20 Sammelmolkereien in der Provinz teils mit Centrifuge, teils noch nach Schwarzischem Verfahren. Die mit Dampfkraft bewegte Centrifuge entrahmt die Milch durch schnelle Umdrehung — 2500mal in der Minute bei der Lehfeldschen Centrifuge. Auch das Buttern erfolgt durch Dampfkraft und in beiden Fällen wird Süßrahmbutter und Magerkäse fabriziert. Die entrahmte Milch wird teils zum unmittelbaren Genuße für Menschen verwendet, teils zu Magerkäse verarbeitet oder zur Schweinemast benutzt.



Es vollzieht sich hierdurch in manchen Landwirtschaften eine große Veränderung und Vereinfachung, indem die Verarbeitung der Milch beim Verkaufe an die Sammelmolkerei ausfällt und vielfach statt Kälberaufzucht und Mast der Verkauf aller Milch an die Sammelmolkerei gegen Rücknahme der benötigten entrahmten Milch für vorteilhafter gehalten wird.

Hentigen Tages, wo bei dem zunehmenden Versiegen und Verweigern der natürlichen Nahrungsquelle der Säuglinge ein künstlicher Ersatz in immer erweitertem Umfange erforderlich wird und wo als das vorzüglichste Ersatzmittel der Muttermilch allgemein die Kuhmilch erkannt und angenommen ist, blüht den Ökonomen nach dieser Seite hin noch eine lohnende Zukunft. Sie müssen aber dafür sorgen durch gut gehaltene, nicht durch starke Zucht verdorbene Viehassen, unter denen jedenfalls auch die mit Recht geschätzten Gebirgsrassen vertreten sein sollen. Sie werden diese Tiere in nicht zu engen und dumpfen, regelmäßig gereinigten und gelüfteten Ställen, bei guter Pflege und gutem Futter gesund zu erhalten suchen, krankes Vieh zeitig ausscheiden, die Milch aber durch Reinlichkeit der Gefäße und des Aufbewahrungsraumes vor jeder Verderbnis schützen. Auch die Fütterung des Milchviehes ist von großem Einfluß: die Trockenfütterung ausschließlich mit Heu und Körnern ist zu kostspielig, mündet auch dem Vieh auf die Dauer nicht einmal, so daß es dann nicht mehr genügend ernährt und gesund erhalten wird. Wenigstens darf das eingestallte Milchvieh dabei nicht zu lange gehalten, nicht bis zum Ende der Milchergiebigkeit benutzt, sondern soll sehr häufig gewechselt werden. Nach allen bisherigen Erfahrungen erzielt man mit gewöhnlicher guter Bauernmilch bei richtiger Behandlung dieselben Erfolge aber bei weit geringerem Preise, als in den sog. Kurmilchanstalten, welche mit ungeheuren Verwaltungskosten zu rechnen haben. Für so gewonnene Milch wird jeder Vater und jede Mutter im Bedarfsfalle gern das Doppelte von dem bezahlen, was in der Sammelmolkerei dafür vergütet wird.

Zur Mastung wird kein Vieh besonders aufgezogen; die überflüssigen Bullenkälber, die abgemoltenen Kühe und die abgearbeiteten Ochsen verfallen der Schlachtbank, nachdem vorher die Kälber mit süßer Milch fett gemacht, die Kühe auf die sog. Fettweide getrieben, und die Ochsen — zum Teil auch die Kühe — mit der Schlempe der Brantweimbrennereien gemästet worden sind. Bei der Verschiedenheit der Rassen schwankt das Durchschnittsgewicht der einzelnen Stücke zwischen 150 bis 500 kg und noch mehr. So wog eine Shorthorn-Halbblut-Kuh, die vor einigen Jahren in einer Brantweimbrennerei gemästet war, geschlachtet 565 kg und wurden dafür 723 *M* bezahlt. Im Oktober 1882 wurde in Berlin ein noch nicht vier



Monate altes Kalb zu Markte gebracht, welches 266 kg Lebendgewicht hatte. Es stammte aus dem Dominium Plümenhagen in Pommern und wurde an den Hofschlächter Rings verkauft.

Ochsen zur Arbeit werden fast nur im Waldeckischen gezüchtet, jedoch haben die kleineren Landwirte, welche zwischen den Tagelöhnern und den gespannhaltenden Wirten in der Mitte stehen, in neuerer Zeit zu ihrem Vorteil die Milchkühe angespannt und zur Bestellung ihres Aekers benutzt.

Um ein klares Bild von dem jetzigen Stande der Rindviehzucht in der Provinz zu geben, wird es nötig sein, die eingeführten Rassen, die rein fortgezüchtet sind, näher zu betrachten. Die Kreuzungen zu beschreiben, ist bei der Planlosigkeit, womit solche zum Teil zur Ausführung gebracht wurden, und bei der großen Verschiedenheit der daraus hervorgegangenen Produkte nicht möglich.

Das unter dem Namen **Südholländer** (vgl. Fig. 24) hier eingeführte Vieh kommt meist aus der Gegend des Niederrheins und zeichnet sich vor den anderen Schlägen der Marschraffe durch feines Knochengeriüst und größere Genügsamkeit aus. Und da es sich im Milchertrage mit den anderen gut messen kann, auch ihm die Stallfütterung gut zusagt, so hat es im westlichen Teile fast alle sonstigen Marschschläge verdrängt und durch Kreuzung solchen Einfluß auf den einheimischen Landschlag gewonnen, daß derselbe sehr bald nicht mehr zu erkennen sein wird.

Die vorherrschende Farbe ist die rotgefleckte. Der Kopf ist gut geformt, nicht sehr lang, mit kleinen, einwärts gebogenen Hörnern; die Brust und der Widerrist sind zwar breit, die erstere jedoch nicht tief. Der Leib ist nicht so kurz als bei den Fleischrassen, aber auch nicht so lang als bei den sonstigen Milchkühen mit gut gewölbten Rippen. Der Hals ist proportioniert, das Hinterteil breit mit gut gestellten Füßen; die Hinterviertel von mittlerer Länge, der Schwanz jedoch nicht immer gut angelegt. Die Holländer Kuh vereinigt mit ihren übrigen guten Eigenschaften auch die der Mastfähigkeit, hat auch ein sanftes Temperament und die Kälber sind leicht aufzuziehen. Durch Kreuzung mit Shorthornbullen ist die Milchergiebigkeit nicht beeinträchtigt, die Form und Mastfähigkeit aber in einer Weise gehoben worden, daß man dadurch das Ideal eines Kindes erwarten darf, wenigstens dort, wo das Shorthornvieh schon seit 20 Jahren eingebürgert ist und Milchergiebigkeit mit Mastfähigkeit sich verbindet, und so allen Anforderungen entsprochen wird, die in der bezeichneten Gegend an die Kuh erhoben werden müssen. Der mittlere Milchertrag bei den Holländern wird zu 2 000 Liter im Jahre angenommen, es kommen aber einzelne Tiere vor, die 4 000 Liter geben. Das lebende Gewicht



beträgt 600—700 kg, bei Bullen bis zu 1 000 kg (50 kg lebend Gewicht geben beim Rindvieh reines Fleisch):

bei mageren Tieren	23	—24½ kg.
„ halbfetten „	25	—28 „
„ fetten „	23½—30	„ ).

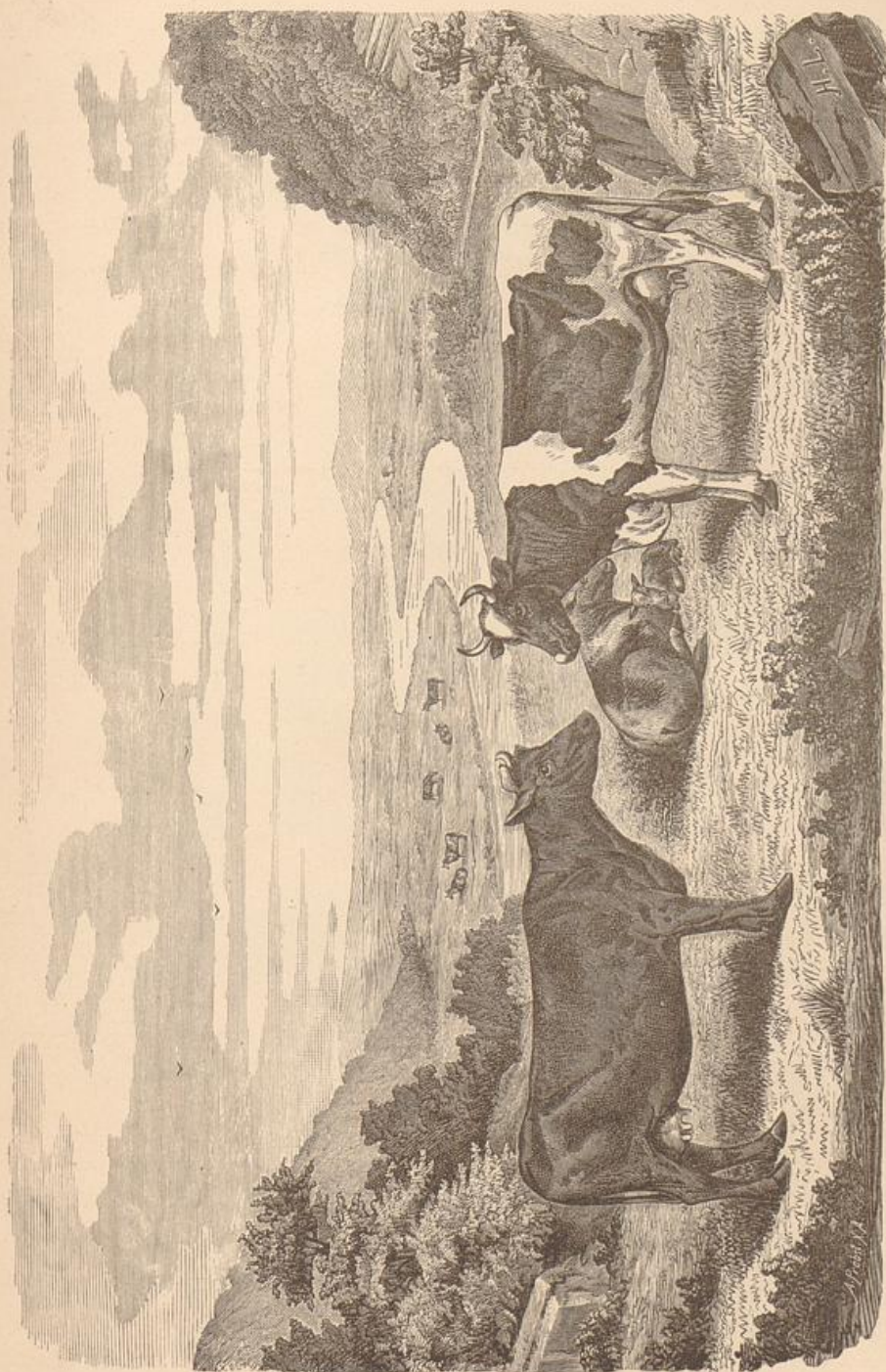
**Düfriesen** (vgl. Fig. 24) werden vorzugsweise in der Gegend von Herford und Bielefeld im Stalle gehalten. Sie unterscheiden sich von den Holländern durch größeren, gröberen Knochenbau und höhere Ansprüche an Futter und Pflege; sie sind meist schwerer als jene. Die Farbe ist fast ausschließlich schwarz oder schwarzschedig. Der Hals dieser Rasse muß als zu lang und schwächig bezeichnet werden.

**Zeverländer** werden besonders noch in den Kreisen Tecklenburg und Warendorf eingeführt, und zwar die kleinere Sorte, die dort ein Metzgergewicht von 225—250 kg erreicht. Die Kuh ist genügsam, der Milchertrag befriedigend.

Die **Allgäuer** machen eine Ausnahme von der Regel. Die Kühe, welche in den fetten Marschen vieles üppig aufgeschossene Gras verzehren, geben viel Milch mit verhältnismäßig wenig Buttergehalt; das Bergvieh dagegen, welches weniger, aber nahrhafteres Futter genießt, weil auf den Bergen die Pflanzen kurz an der Erde bleiben, aber in wenig Volumen viel Nahrungstoff enthalten, giebt wenig, jedoch sehr fette Milch. Wenn bei der Marschkuh 15—17 Liter Milch zu ½ kg Butter gehören, wird dasselbe Quantum aus 10—12 Liter Milch der Bergkuh gebuttert. Die Allgäuer nun machen insofern eine Ausnahme von der Regel, als sie mit guter Mastfähigkeit eine Milchergiebigkeit verbinden, welche sogar der des Marschviehes nahe kommt. Aus Sachsen und Mecklenburg werden sehr glänzende Resultate über den Milchertrag der Allgäuer Kühe mitgeteilt, während man in anderen Gegenden mit ihnen nicht so zufrieden ist. In unserer Provinz steht der größeren Verbreitung dieser nützlichen Rasse der dürftige Graswuchs der Gebirgsgegenden, in der Ebene einestheils der günstige Erfolg mit dem holländischen Vieh, und andernteils der Umstand entgegen, daß hier der Weidegang vorherrscht, welcher den Allgäuern die gewohnte Nahrung nicht bietet und sie dem nachteiligen Einflusse des Klimas derart aussetzt, daß die Rückenblutkrankheit unter den eingeführten Stämmen empfindliche Verluste herbeiführt. Wo die örtlichen Verhältnisse günstig sind oder den ungünstigen Einflüssen durch besondere Anstrengungen entgegengewirkt wird, haben die vereinzelt eingeführten Stämme des Allgäuer Viehes das Futter gut verwertet.

Die Farbe ist silbergrau oder gelblich ins Schwarze verlaufend, mit hellerer Färbung am Maule. Aus den Ohren stehen lange Haare hervor. Die Schwanzwurzel





Südholländische und ostfriesische Kuh (Fig. 24).



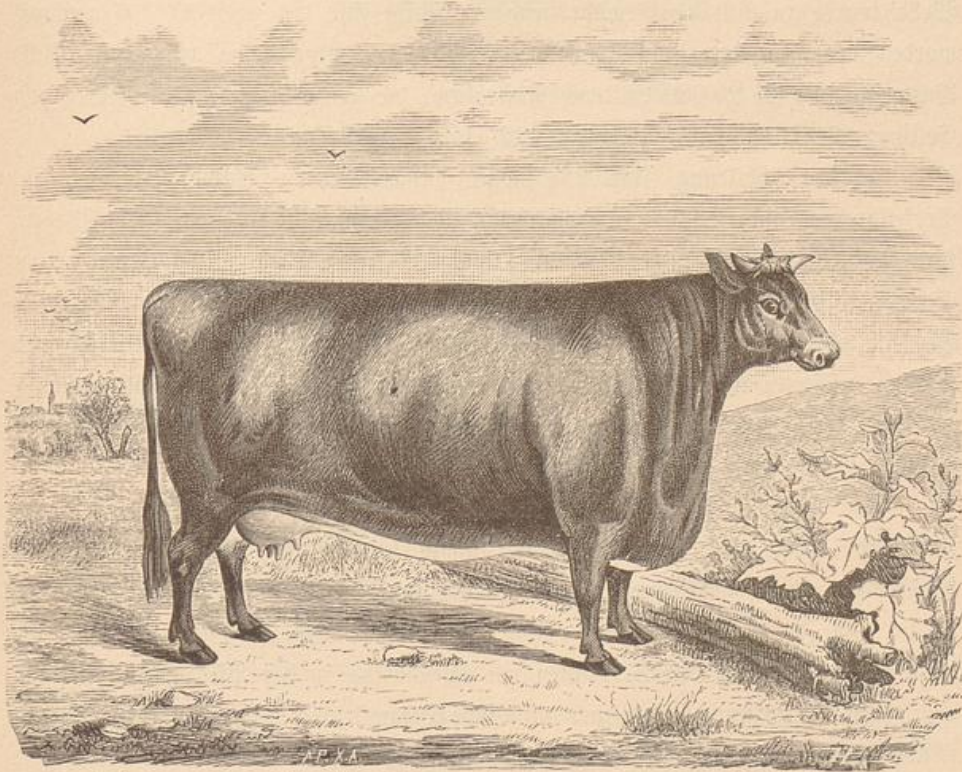




### Hausrind.

ist sehr stark und bei den männlichen Tieren das Vorderteil übermäßig ausgebildet, wie solches bei allem Bergvieh der Fall ist. Der jährliche Milchertrag wird bei reichlicher Fütterung auf 2 500—2 800 Liter angegeben; das lebende Gewicht der Kühe auf durchschnittlich 400—450 kg.

Die **Shorthorn-Rasse** (vgl. Fig. 25) — shorthorn heißt Kleinhorn — ist von den Gebrüdern Colling in der Grafschaft Durham in der letzten Hälfte des vorigen Jahrhunderts vervollkommenet worden, und das Vollblut unter dem Kind-



Shorthorn-Kuh (Fig. 25).

vieh. Sie ist eine durch Kunst gebildete Fleischrasse mit außerordentlicher Frühreife, welche, wie oben schon bemerkt, bei nicht zu weit getriebener Kreuzung mit der Marschrasse mit möglichst großer Milchergiebigkeit größtmögliche Mastfähigkeit verbindet. Das Shorthorn besitzt die durch höhere Kultur erreichten Formen des idealen Haustieres; alle Körperteile sind bei demselben dem beabsichtigten Zwecke entsprechend harmonisch ausgebildet. Der Kopf ist klein mit feinen Hörnern, die



Brust von bedeutender Breite und Tiefe, der Knochenbau fein, die Haut dick und weich, der Leib kurz, die Hinterviertel sind lang ausgedehnt mit großer Breite im Kreuze und überpolsterten Hüften. Der Schwanzansatz ist schön, der Rücken bildet mit dem Genick und der Schwanzwurzel eine gerade Linie. Die Farbe ist rot mit einzelnen weißen Stellen, rotschimmelig oder reinweiß, die Hörner sind buttergelb. Das Temperament ist gutmütig wie bei allen lymphatischen Tieren.

In England sind männliche Tiere vorgekommen, die ausgeschlachtet über 1500 kg gewogen haben. Ein 10 Monate altes Bullenfalb des berühmten Züchters Webb wurde zu 800 kg Gewicht geschätzt. Kühe sind bis zu 9000 *M* verkauft worden; der berühmte, von Tornely im Jahre 1856 zu Paris ausgestellte Bulle Butterfly ging zu 25000 *M* nach Australien; die ganze ausgezeichnete Herde von Colling, 47 Stück, wurde 1810 zu 142317 *M* versteigert.

Zu der Abbildung (Fig. 25) mögen die erklärenden Worte von Dr. Rau, Professor der Landwirtschaft in Hohenheim, noch hinzugefügt werden: „Die Körperform der Shorthorns mag manchem Tiermaler, dessen Auge an die Formen von Schweizer- oder Holländer-Rindern gewöhnt ist, häßlich und verzerrt vorkommen; wer sich aber mit Tierzucht beschäftigt und den Zusammenhang zwischen Formen und Eigenschaften kennt, wird nur mit Bewunderung diese Tiere betrachten können, die ihres Gleichen nicht haben und sprechende Beweise für die weitgehende menschliche Herrschaft über die Tierwelt sind.“

Das Vieh im Sauer- und Siegerlande besteht aus der sog. mitteleuropäischen Höhenlands-Rasse, über deren Ursprung nichts bekannt ist. Gedrungen und von festem Knochenbau, hochgesetztem Schwanz mit dicker Wurzel und vertiefter Rückenlinie, ist sie zum Ziehen sehr geeignet. Auch hier ist erst nach Auflösung der Gemeinteilung und Ablösung der Servituten ein Aufschwung in der Viehzucht eingetreten.

Das Vorstehende findet auch auf Lippe-Detmold und Waldeck mit dem Unterschied Anwendung, daß hier der Acker vorzugsweise mit Ochsen bestellt wird, die dort gezogen und auch in benachbarte Provinzen ausgeführt werden. Der Milch-ertrag dieses Bergviehes ist zwar nicht vorzüglich, der Fettgehalt dagegen groß und sind die Ochsen wegen ihrer Mastfähigkeit und ihres feinen Fleisches sehr gesucht.

Es ist hier noch eine speziell westfälische Eigentümlichkeit zu erwähnen. In einigen Gegenden nämlich, wo der Körnerbau vorherrscht, Viehzucht als Nebensache behandelt und deshalb nur so viel Milchvieh gehalten wird, als für den Hausbedarf erforderlich ist, hat man gefunden, daß es für die Düngerbereitung vorteilhaft ist, die Kühe nicht anzubinden, sondern in sog. Lauffställen frei umhergehen zu lassen.



### Hausrind.

Weil sich hier alles um den Körnerbau dreht, so wird auf Düngerproduktion viel, auf Milcherzeugung wenig Gewicht gelegt und deshalb auch nicht beachtet, daß in den Lauffställen Tiere abgestoßen werden und mit dem Fressen warten müssen, bis die Stärkeren gesättigt sind und sich gelegt haben. Die Schwächeren müssen dann fressen, was übrig geblieben und werden oft nicht satt. Trotzdem sind die Lauffställe in diesen Gegenden allgemein geworden, ja man hat sie auch in solchen Gegenden versucht, wo die Viehzucht rationell betrieben wird und der Ertrag aus der Milchwirtschaft bedeutend ins Gewicht fällt. Weil aber danach der Ausfall an Milch von der ganzen Herde ein großer war, mitunter auch eine Kuh ein Horn oder ein Auge verlor, ist es dort mit den Lauffställen wieder still geworden.

An Rindvieh zählte man im Jahre 1858 in Westfalen 544 518 Stück, 1867 schon 574 706, dagegen im Jahre 1873 im Regierungsbezirk

Münster	218 910	Stück,
Minden	156 113	"
Arnsberg	192 952	"
Zusammen	567 975	Stück.

Es wurden danach auf 100 Morgen landwirtschaftlich nutzbarer Fläche etwa 10 Stück Rindvieh gehalten. Demgegenüber weist die Viehzählung von 1883 eine ziemliche Abnahme nach, denn danach kommen auf den Regierungsbezirk

Münster	nur 198 483
Minden	148 208
Arnsberg	179 812.

Die Verminderung beträgt also für unsere Provinz gegen 1873 über 41 000 Stück Rindvieh.

Von der Rinderpest sind die Gegenden, deren Rindviehzucht Gegenstand dieser Abhandlung ist, in den Jahren 1865/67 verschont geblieben; vereinzelte Ausbrüche an der nordwestlichen Grenze, durch Einschleppung aus Holland verursacht, wurden durch die energischen Maßregeln unserer Regierung im Keime erstickt, während andererseits Rat- und Energielosigkeit verschuldeten, daß in England über 300 000 und in Holland über 100 000 Stück an dieser furchtbaren Seuche zu Grunde gegangen sind.

Die Rindshautbreme (*Hypoderma bovis*), eine 14 mm lange Fliegenart mit schwarz-graugelblicher Brust und fuchsrot behaartem Hinterleibe legt ihre Eier auf die Rückenhaut der Rinder, besonders der zweijährigen. Die Larven bohren sich dort ein, verursachen ein Geschwür, „Dasselbeule“, von dessen Säften sie sich nähren.



Erwachsen lassen sie sich zum Zweck der Verpuppung zu Boden fallen. Manche Kinder werden so stark von ihnen heimgesucht, daß später das Leder dieser bleibenden schadhafte Stellen wegen bedeutend an Wert verliert. Hier zu Lande nennt man die in den Geschwüren sitzenden Larven Mairwürmer; durch starken Druck lassen sie sich aus denselben entfernen.

In dem Fleische des Kindes findet sich nicht selten die Finne des gestreiften Bandwurmes, *Taenia mediocanellata*. Wird das Fleisch roh oder schwach gebraten, etwa im Beefsteak, genossen, so entwickelt sich die Finne zu einem 4—9 m langen Bandwurm, dessen hakenloser Kopf mit seinen 4 Saugnäpfen äußerst fest im Dünndarm haftet. (Vgl. Fig. 18, S. 92.)

Was schließlich die Düngerfrage anbetrifft, so sei hier kurz erwähnt, daß die alten weltbeherrschenden Reiche wesentlich infolge der Düngervergeudung verarmt und verkommen sind, wie dem auch Liebig den Untergang des römischen Reiches aus der Erschöpfung der Phosphorsäure und des Kalis im Bodengebiet des römischen Kornhandels erklärt. Von den Haustieren hat aber besonders das Kind eine große wirtschaftliche Bedeutung nicht allein durch seinen unmittelbaren Ertrag, sondern in weiterer Beziehung durch seine Einwirkung auf den ganzen Ackerbau. Durch die Stallfütterung des Kindviehes wird die ganze Wirtschaft auf eine höhere Stufe gebracht, wenn auch R. Mayer ausruft:

„Ach, ganz Arkadien ist erschüttert,  
Seit man das Kind im Stalle füttert.“

Zwischen der Kindviehzucht und dem Ackerbau besteht eine Wechselwirkung. Mit Ausnahme der Flußufer und Meeresgestade übertrifft die viel Dungstoff producierende Stallfütterung die Weidewirtschaft. In dem von der Stallfütterung bedingten vermehrten Futterbau liegt das richtige Mittel für reiche Kornernten. So wie die gute Viehhaltung den Ackerbau unterstützt, so basiert jene wiederum auf diesem und beide sind unzertrennlich mit einander verbunden.

In älterer Zeit wurde häufig eine „Viehshatzung“ ausgeschrieben, um durch deren Steuerertrag irgend welche Staatsbedürfnisse zu decken.

So erhob man nach dem zu Horstmar am 18. September 1631 gehaltenen Landtag:

Erstlich von einem Pferd, welches über 1 Jahr alt ist . . . . .	7 $\beta$ <sup>1)</sup>
Von einem Pferd unter einem Jahr alt . . . . .	2 „
Von Ochsen im Stall oder auff der Weiden . . . . .	7 „

<sup>1)</sup> 1  $\beta$  = 12 Pfennige hentigen Geldes. 24  $\beta$  = 1 Rthlr. alter Währung.



Hausrind.

Von einer Kuh	4 $\beta$
Von einem Gusten Kindt	2 "
Einem jährigen Schwein	1 "
Von einem Schwein unter 1 Jahr (die Soggtodden ausgenommen)	8 $\delta$
Einem Schaff	15 "
Einer jeden Haven oder Korb mit Immen	2 $\beta$

Am 16. Januar 1636 ist eine solche Viehschätzung wiederholt. Unter Christoph Bernhard, Bischof von Münster, sind die Sätze schon höher gestiegen; seine Viehschätzung vom 13. Juni 1669 fordert:

Von jedem Pferde von 2 Jahr und darüber	1 Rthlr.
" " " " 1 " " "	14 $\beta$ — $\delta$
" " Füllen	7 " — "
" " Zugochsen und jeder Milchkuh	14 " — "
" " Stück Rindvieh, als Küste Kühe, Ochsen, Sterken von 2 Jahren und darüber	7 " — "
" " einjährigen Kalbe	3 " 6 "
" " jungen Kalbe	1 " 9 "
" jeder Ziege	3 " 6 "
" jedem Schweine von 1½ Jahren und darüber	3 " 6 "
" " Schwein von ½ Jahr bis zu 1½ Jahren	1 " 9 "
" " Schaff	1 " — "
" " Imme	1 " — "

In der Viehschätzung vom Jahre 1800 figurieren dann auch noch gewöhnliche Hunde mit 3½  $\beta$ , Jagd-Wind- und Wagenhunde mit 4⅔  $\beta$ . Derartige Schätzungen wiederholen sich am 28. November 1803 und 27. September 1805.

Die erste Viehzählung wurde am 29. Oktober 1802 durch die Königl. Preuss. münsterische Interims-Verwaltungs- und Organisations-Kommission anbefohlen.

Der Fleischverkauf durfte in alter Zeit in der Stadt Münster nur an einer bestimmten Stelle, in der Scharen (Scharre), stattfinden; auch war der Verkauf nur den Mitgliedern der Metzgergilde gestattet. Die erste Fleisch-Verkauf-Ordnung erließ der Bischof von Münster, Friedrich Christian, am 6. Mai 1701. In dieser Verordnung waren feste Preise festgesetzt:

„Das beste Ochsen-, Kuh- oder Rindfleisch, wozu die Brustkern, der Back- und das beste Pott-Haft, sowie das beste Federstück zählet, sodann das geringere Rindfleisch, worunter der Karding, das Köffelstück und andere nicht vorgenannte Stücke



gehören, darf in der ersten Jahreshälfte nur 1  $\beta$  9  $\delta$ , in der zweiten nur zu 1  $\beta$  3  $\delta$ , resp. das Geringere nur zu 1  $\beta$  3  $\delta$  und 1  $\beta$  p. Pfund verkauft werden.“

Das beste Rindfleisch kostete damals 21  $\delta$  nach heutigem Gelde.

„Das Kalbfleisch, dessen erste und zweite Qualität nach dem Gewicht des Hinterviertels von 13 Pfund und resp. an 8 Pfund zu bestimmen ist, darf bis ultimo Juni und resp. bis ultimo Dezember jedes Jahres, die beste Sorte nur zu 1  $\beta$  9  $\delta$  und zu 2  $\beta$ , die geringere Sorte nur zu 1  $\beta$  4  $\delta$  und zu 1  $\beta$  6  $\delta$  p. Pfund; sodann das Hammelfleisch mit gleichmäßigem Unterschiede der Jahreszeit, das Feinste nur zu 1  $\beta$  8  $\delta$  und zu 1  $\beta$  2  $\delta$ , das Geringere nur zu 1  $\beta$  p. Pfund verkauft werden.“

Merkwürdig ist hier der Umstand, daß Kalbfleisch im ganzen höher normiert ist, als das beste Ochsenfleisch. Auch vermiffen wir die Tage für Schweinefleisch. Letzteres kam in alter Zeit vielleicht wenig oder gar nicht zum Verkauf, da die Familien bis zum Beginn und noch bis zum ersten Drittel unseres Jahrhunderts jede für sich ein eigenes Schwein in der Weihnachtszeit einschlachteten (vgl. S. 90).

Durch eine spätere Verordnung des Bischofes Clemens August vom 28. Mai 1720 ist „wegen ungebührlichen Benehmens der Fleischhauer-Amtsgeoffen, und deren Knechte und Lehrlingen beim Verkaufe des Fleisches in der hiesigen Scharen“ es Jedermann gestattet, Vieh zu schlachten und auf der Scharen frei zu verkaufen, natürlich zu der von der Regierung festgesetzten Tage.

Die oben genannten Ausdrücke Körding, Backhast u. s. w. gemahnen uns daran, nachzuforschen, was darunter zu verstehen ist. Bei den Metzgern und den fleisch-einkaufenden Hausfrauen haben sich diese und manche andere Bezeichnungen noch bis auf den heutigen Tag erhalten.

Unter Körding wird das Schwanzstück verstanden; es gilt jetzt für das beste am ganzen Rinde. Federriemen = Mürbraoden (Fiäderraimen, Filet) bezeichnet das Muskelfleisch beiderseits der Lendenwirbel, also gleich vor dem Körding belegen. Als dritte Sorte gilt das Rippenstück, die Muskeln der Vorderrippen. Unter dem Körding, in der Gegend des Oberschenkels am Hinterbein, heißt das Fleisch „Piepenstück“ oder auch „Antvugel“. Erstere Bezeichnung rührt offenbar daher, weil der dicke röhrige Oberschenkelknochen darin steckt, dessen Mark auch noch heutzutage zur Bereitung der Klößchen in der Bouillon gern verwendet wird. Die oberen wie unteren Weichen liefern den „dünnen Backhast“. Das Oberarmstück wird in der Marktsprache „dicker Backhast“ genannt. Die Bauchmuskulatur geht unter dem Namen „Betog“, auch in den unteren Teilen „Föhlstück“ benannt; das



Schulterblatt liefert mit seinen Muskeln das „Lieppelstück“; das Brustbein die „Buorstekärne“, auch „Drohstück“. Endlich wird noch die am Halse herabhängende Wamme als „Kroppbuorst“ bezeichnet; während Hals, Kopf und Beine nicht vom Hochdeutschen abweichende Namen führen. Das Guter heißt „Gedder“ und dessen Fleisch „Spünder“.

Die innere Küchenanatomie des Kindes führt auch ihre besonderen Namen: „Lünksel“ bedeutet Lunge und Herz; „Krai“ ist das Fleisch unter der Niere; „Wampke und Keitske“ gleich Panzen; „Küninkshot“ heißt die zweite Magenabteilung; „Kordel-, Kuddel-, Priesel-, Milchfleisch“ ist die Drüse (Thymusdrüse) an dem Kehlkopf. „Kusentiänne“ heißen die Backenzähne. „Gekröse, Milte, Nürken“ weichen von den hochdeutschen Bezeichnungen kaum ab. Die Luftröhre bezeichnet man mit „Struotte“; Sehnen, zähe Stellen heißen „Taosken“, von taoh = zähe; die breiten, gelbweißen Sehnen „Willwass“; Knorpel „Knaosterbüttken“; Knochen „Butten“; Talg „Ungel“; verhärtete Stellen im Fettgewebe „Sähr“; geräuchertes Fleisch „Hastfleeft“; gesalzenes „Pickelfleeft“.

Auch für die Milch und deren Teile giebt es viele Volksbezeichnungen. Der Rahm heißt „Schmand“; die übrig bleibende süße Milch „fluottene Miälke“. Gerinnt die Milch, so scheidet (schraoden, schräätt) sie sich in dickere festere Teile, „Hotten“, auch „Klötte“, und in die wässerigen Bestandteile, „Wacken“. „Plundermiälke“ wird die saure Milch überhaupt genannt. „Stippmiälke“ sind die festen Teile geronnener Milch mit Rahm zu einem Brei gerührt; Zucker und gestoßener Zimmt bilden die Ingredienzien. „Känemiälke“ nennt man die beim Buttern übrig bleibenden Bestandteile der Milch; durch Zusatz von Honig, Zucker und Brot stellt man eine beliebte Speise aus derselben her, das „Känemiälkswarmbeer“. Milch mit Schwarzbrotkrumen heißen hier zu Lande „griese Greite“. „Weißer Käse“ heißen die abgeseihten und etwas angetrockneten Bestandteile der geronnenen Milch; diese können auch zu „Handkaise“ verarbeitet werden unter Zusatz von etwas Salz und Kümmel. Eigentlicher fetter Käse wird hier zu Lande sehr wenig fabriziert. Die unmittelbar nach dem Kalben zuerst ausgemolkene Milch, welche nur an das Vieh verfüttert wird, heißt „Paismiälke“.

