

„allgemeiner ausgedrückt — ist es leichter, das Vieh mit Brühhäcksel  
 „in leidlichem Stande zu erhalten, als mit unpräparirtem Stroh? Und  
 „wenn Dies der Fall — wird der höhere Nährwerth dadurch bedingt,  
 „daß bei der Selbsterhitzung des Strohs gewisse Nährstoffe löslicher  
 „und leichter verdaulich werden? Oder ist der Grund in andern Ver-  
 „hältnissen zu suchen?“

in folgenden Sätzen:

Nach an den von uns zu Versuchsthieren ausgewählten Hammeln bestätigte sich die öfter gemachte Erfahrung, daß sich dieselben bei Brühhäckselfutter besser hielten, als bei trockenem Strohhäcksel. Diese Erscheinung hat aber nicht darin ihren Grund, daß durch die Selbsterhitzung sich in dem Stroh ein neuer Nährstoff bildet, oder daß die im Stroh enthaltenen Nährstoffe löslicher und leichter verdaulich werden, sondern einfach darin, daß die Thiere von dem trocknen Strohhäcksel, der ihnen beim Kauen und Einspeicheln viel größere Anstrengung verursacht, weniger aufnehmen (und wohl auch aufnehmen können), als von dem weichen, warmen und angenehm riechenden Brühhäcksel. Von dem trocknen Strohhäcksel scheinen die Thiere verhältnismäßig um so weniger verzehren zu können (oder trotz Hunger zu wollen), je edler und feiner sie construirt sind.

Bei der Selbsterhitzung erfährt das Stroh einen Verlust von fast 4 Proc., und zwar scheint der Verlust hauptsächlich in leicht verdaulichen Stoffen zu bestehen, daher kommt es, daß von den Eiweißstoffen, der Holzfaser und den stickstofffreien Extractstoffen des Brühhäckfels durchschnittlich überall ein wenig mehr im Koth unverdaut wiedergefunden wurden als von den gleichnamigen Nährstoffen des trocknen Strohhäckfels. Weil aber nun hiernach die stärkere Futteraufnahme und der dadurch bedingte höhere Nugeffect des Brühhäckfels nur durch eine günstige physikalische Veränderung des Futtermittels hervorgerufen wird, so läßt sich dasselbe auch durch andere nicht chemisch eingreifende Mittel erreichen, z. B. wie unsere Versuche beweisen, durch einfaches Anbrühen des Strohs mit heißem Wasser.

Sowohl in dem Brühhäcksel, wie in dem Siedestroh, wenn der Zweck — gehörige Erweichung des Strohs — vollkommen erreicht werden soll, wird das Thier gezwungen, eine große Masse Wasser mit aufzunehmen, eine größere Quantität als zu den normalen Functionen des Körpers nöthig ist. Die größere Wasseraufnahme hat aber stets einen größern Umsatz, also indirect einen Verlust von Nährstoff zur Folge, deshalb dürfte eine dritte Zubereitungsart des Häckfels, die wir leider wegen Mangel an Zeit und den nöthigen Einrichtungen nicht in den Bereich unserer Versuche ziehen konnten, vor allen andern den Vorzug verdienen, das ist das Dämpfen des Häckfels. Durch das Dämpfen wird die Erweichung des harten Strohs, so wie die Erwärmung desselben vorzüglich erreicht, ohne daß es, wie wir glauben, mit einer so großen