

Thätigkeit. Deshalb sind sie bei Mastthieren um so nöthiger, als bei ihnen die Säfte, der größern Körpermasse wegen, leicht in Stockung kommen können. Doch darf das Maas auch hier nicht überschritten werden. Die Menschen brauchen diese Reizmittel an ihrem Körper zu viel und zu ihrem Nachtheile, wenden sie aber dagegen bei den Thieren wohl zu wenig an.

Die Gewürze sind aber nur zu empfehlen, um durch ihren Wohlgeschmack zur Freßlust zu reizen, die schlimmen Eigenschaften des Futters zu verbessern, die Verdauungskraft zu erhöhen und das schwer verdauliche Futter verdaulich zu machen. Hierher gehören die Beifuß- oder Wermutharten, Zwiebelarten, Wachholderbeeren; auf der Weide gewürzhafte Kräuter, als Quendel, Schafgarbe, Münzen, Knoblauch &c.

Da die Gewürze zugleich erhitzen, so können sie bei feuchter Bitterung in größerer Menge gegeben werden.

Unter allen Gewürzen verdient das Salz den Vorzug. Es verhindert die Fäulniß und Abstumpfung der Säfte, reiniget die verschleimten Eingeweide, befördert die Freßlust, macht das Futter verdaulicher und zugleich nahrhafter. Es ist eine sichere Erfahrung, daß das Salz das Fleisch wohl- schmeckender mache; denn das Fleisch der Thiere, die während der Mästung Salz erhalten haben, ist besser, als das derjenigen, die keins erhielten.

314. Der Landwirth muß sich bei seinen Unternehmungen immer nach obwaltenden Verhältnissen richten, die er wenig oder nicht überschreiten darf. Dieß ist hauptsächlich bei unserer Schafmästung der Fall. Schafe auf dem Stalle mit trockenem Futter zu mästen, dürfte in wenig Fällen bei gegenwärtigen Fleischpreisen rathsam seyn. Wir beschränken daher diesen Zweig der Viehmästung gewöhnlich nur auf die