

Zeitschrift: Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire
ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

Band: 101 (1959)

Heft: 3

Rubrik: Verschiedenes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Es scheint, daß die antientzündliche Wirkung des Polyvinylpyrrolidone im infizierten Euter zu einer Abnahme der Schwellung und der Entzündung und damit im Zusammenhang zu einer besseren Durchdringung mit dem Medikament führt.

R. Schweizer, St. Gallen

VERSCHIEDENES

Monographien der Weltgesundheitsorganisation

Band Nr. 33 aus der Reihe der Monographien enthält in VII Abschnitten 17 Arbeiten von 16 Autoren über das Gebiet Fleischhygiene (französischer Text mit dem Titel *L'hygiène des viandes*, 561 Seiten, herausgegeben von der Weltgesundheitsorganisation – OMS / WHO – Palais des Nations, Genève 1958).

Die Sachgebiete und ihre Bearbeiter seien abschnittsweise aufgeführt:

- I. *Epidemiologie*. Epidemiologie der Krankheiten, die durch Fleisch übertragen werden. – Dolmann, British Columbia.
- II. *Vorsichtsmaßnahmen vor der Schlachtung*. Transport, Behandlung und Untersuchung der zur Schlachtung bestimmten Tiere. – Houthuis, Rotterdam.
- III. *Schlachtung*. Schlachthofhygiene, Bau und technische Organisation – Scaccia Scarafoni, ing., Rom. – Betäubungsmethoden, Töten und Blutgewinnung – Blom, Stockholm. – Die elektrische Betäubung – Croft, Biochemiker, London. – Der Gemeindeschlachthof (öffentlicher Schlachthof) – Benoit, Lausanne.
- IV. *Fleischschau* (inspection post-mortem). Allgemeine Richtlinien über die Untersuchung der geschlachteten Tiere und Beurteilung der Gesundheit des Fleisches – Thornton, Newcastle-upon-Tyne, England. – Beurteilung tuberkulöser Tierkörper – Drieux, Alfort. – Beurteilung der mit Schmarotzern behafteten Tierkörper – Schmid, †, Bern. – Anwendung bakteriologischer und biochemischer Untersuchungen zur Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren auf deren Gesundheit – Jepsen, Kopenhagen.
- V. *Verarbeitung und Verkauf*. Hygieneprobleme bei der industriellen Verarbeitung des Fleisches – Schönberg, Hannover. – Beseitigung und Verwertung von Nebenprodukten – Albertsen, Kopenhagen. – Gesundheitskontrolle des Fleisches auf Märkten und in Lebensmittelgeschäften – Koch, Aarhus – Dänemark.
- VI. *Ausbildung des Personals*. Fleischschauer – Thornton, Newcastle.
- VII. *Handhabung der Fleischhygiene*. Erhebungen über die Handhabung der Fleischhygiene in Europa – Hood & Johansen, OMS Region Europa. – Fleischhygieneprobleme in den Tropengebieten – Kaplan, OMS Genève.
Zahlreiche Abbildungen und 2 Farbtafeln ergänzen die Abschnittstexte.
16 Beilagen: Angaben über den Fleischkonsum mehrerer europäischer Länder, von Kanada und den USA. Vorschriften über Tier- und Fleischtransporte. Statistiken über Fleischvergiftungen. Isolierung und Identifizierung pathogener Keime bei Nahrungsmittelvergiftungen. Intestinale Infektionen (Salmonellen, Shigellen) u. a. m.
Dieselbe Monographie ist in englischer Sprache von der FAO als Nr. 34 in Rom 1957 publiziert worden.

H. Rubli, Winterthur

**Exkursion der Kliniker- und Vorklinikerschaft
der Veterinär-medizinischen Fakultät der Universität Zürich
nach Dänemark, vom 21.-25. Juli 1958**

Dänemark zählt zu denjenigen westeuropäischen Ländern, in denen die landwirtschaftliche Produktion noch eine große Rolle spielt. Vom Gesamtexport Dänemarks fallen ungefähr zwei Drittel auf Agrarprodukte. Das Land wird sehr intensiv bewirtschaftet und genutzt, wobei allerdings zu sagen ist, daß die natürlichen Voraussetzungen für eine initiativ Nutzung und eine rationalisierte Betriebsweise in hohem Maße vorhanden sind. Insbesondere sind die natürlichen Voraussetzungen für die Rindviehzucht und Rindviehhaltung optimale.

Die wichtigsten landwirtschaftlichen Exportartikel sind Bacon, Milch und Butter. Unter den Exportländern steht an erster Stelle England, ihm folgen Deutschland und in weiten Abständen die Schweiz, Italien, Frankreich und die USA.

73,2% der Bodenfläche sind landwirtschaftlich genutzt. Die etwa 200 000 landwirtschaftlichen Betriebe sind vorwiegend kleinere und mittelgroße Betriebe, mit einer Fläche von unter 10 ha. Großbetriebe über 60 ha sind sehr selten. Die landwirtschaftlichen Betriebe gehören nur ausnahmsweise dem Staat, vorwiegend stehen sie in Privateigentum. Ganz besonders muß hervorgehoben werden, daß die dänische Landwirtschaft in keiner Weise staatlich gestützt ist, weder durch Subventionen noch durch Zollschutz oder durch garantierte Produktionspreise. Diese – verglichen mit der Landwirtschaft der meisten andern europäischen Länder – hervorragende Stellung verdankt Dänemark einmal den günstigen natürlichen Bedingungen, dann aber auch und ebenso sehr der rationellen Bewirtschaftung sowohl in arbeitstechnischer wie in ökonomischer Hinsicht. Eine große Hilfe für die Betriebsleiter – die ja größtenteils kleineren und mittleren Betrieben vorstehen – bilden die landwirtschaftlichen Organisationen. Die dänische Bauernschaft ist vollkommen durchorganisiert in kleine Bauernvereine, landwirtschaftliche Vereine und landwirtschaftliche Genossenschaften. Diese Vereinigungen sind wieder zusammengefaßt durch Zentralverbände, und diese wiederum unterstehen einem Landwirtschaftsrat als oberstem Organ. Von diesen Verbänden geht eine rege Tätigkeit aus; einerseits besteht ein gutorganisiertes Konsulentenwesen zur Beratung des einzelnen Betriebsleiters, andererseits betreiben die Verbände wirtschaftliche Unternehmungen, wie Molkereien, Schlächtereien, Maschinenverleihungen sowie den genossenschaftlichen Einkauf landwirtschaftlicher Bedarfsartikel.

Von besonderer Bedeutung scheint uns das landwirtschaftliche Konsulentenwesen zu sein. Der gut ausgebildete Konsulent steht den Betriebsleitern mit jedem Rat zur Verfügung. Daß diese Beratung nützlich ist, ergibt sich daraus, daß sie intensiv in Anspruch genommen wird.

Vier Viehrassen sind in Dänemark vor allem vertreten: das rote dänische Milchvieh, das schwarzbunte dänische Milchvieh, das Kurzhornvieh und das Jerseyvieh. Die beiden ersten Rassen stehen zahlenmäßig an erster Stelle, da sie neben großen Milchleistungen mit hohem Fettgehalt auch noch den Vorteil haben, bei der Schlachtung einen guten Fleischertrag abzugeben. Ungefähr 65% der dänischen Kühe werden künstlich befruchtet; die Stiere werden in besonderen Stationen strengen Prüfungen unterworfen.

Neben der Herstellung von Molkereiprodukten spielt in Dänemark die Schweinezucht eine große Rolle. Durch sorgfältige Zucht, unter anderem durch Einkreuzung von Yorkshireschweinen, wurde die dänische Landrasse entwickelt. Drei Versuchsstationen auf Seeland, Fünen und Jütland sind dauernd damit beschäftigt, die bestehende Rasse weiter zu verbessern. Exportiert werden vor allem ganze Seiten als Bacon nach England, ferner die verschiedensten Arten von Fleischkonserven.

Unsere Exkursion, die von Herrn Dr. Winzenried organisiert und geleitet wurde und vor allem das Ziel hatte, uns die beiden oben beschriebenen Zweige der dänischen

Landwirtschaft näherzubringen, führte uns in 24stündiger Fahrt von Zürich nach Kopenhagen, wo wir von Herrn F. Nielsen empfangen wurden, der uns während unseres Aufenthaltes in Dänemark begleitete und der in der Folge in der zuvorkommendsten Art bemüht war, uns die landwirtschaftlichen Besonderheiten seines Landes zu zeigen.

Der erste Besuch führte uns in die königliche tierärztliche und landwirtschaftliche Hochschule in Kopenhagen. Von den etwa 1100 Studenten, die dort immatrikuliert sind, entfällt ungefähr ein Drittel auf die veterinär-medizinische Fakultät. Alljährlich schließen dort etwa 40 bis 50 Tierärzte ihr Studium ab. Leider fiel unser Besuch gerade auf die Ferienzeit, so daß wir die Kliniken nicht in Betrieb sehen konnten, da während der Ferien auch keine kranken Tiere angenommen werden. Immerhin sahen wir in der gynäkologischen Klinik ein Schwein und eine Kuh, an denen kürzlich der Kaiserschnitt ausgeführt worden war. Die Kliniken und Operationssäle sind größer und geräumiger als die unsrigen in Zürich, aber was die Einrichtungen anbetrifft, glauben wir nicht, daß die Zürcher Veterinärstudenten ihre Kameraden in Kopenhagen beneiden müssen.

Nach einem ausgezeichneten Lunch im Restaurant «Lorry» führte uns unser Programm in das staatliche Versuchslaboratorium in Kopenhagen, in dem schon Møllgard seine grundlegenden Versuche zur Tierernährung angestellt hatte. Frau Thorbaeck, die Leiterin der Abteilung für Tierernährung, orientierte uns dort über ihre Arbeit. Sie zeigte uns unter anderem die Respirationsanlage für die Großtiere, mit welcher Versuche und Feststellungen über die Verwertung und den Umsatz des aufgenommenen Futters gemacht werden. Als Kuriosum sei hier erwähnt, daß in der Respirationsanlage ein Radioapparat eingebaut ist – die Kühe seien viel ruhiger, wenn sie während ihres Aufenthaltes in der Anlage durch ständige Unterhaltung aus dem Radio abgelenkt würden, erklärte uns Frau Thorbaeck. Herr Dr. Ludwigsen, der Leiter der Tierphysiologischen Abteilung, zeigte uns darauf sein Laboratorium; er arbeitet vor allem am Problem des enzootischen Herztodes beim Schwein.

Ein weiterer Besuch führte uns am gleichen Tag in die staatlichen Versuchsgüter Trollesminde und Favrholt bei Hillerød, wo die Forschungsergebnisse der Versuchslaboratorien in die Praxis umgesetzt werden. In vorbildlich eingerichteten Schweineställen werden hier vor allem Fütterungsversuche durchgeführt. Das Problem, an dessen Lösung hier gearbeitet wird, ist die Erzielung eines vermehrten Fleischansatzes auf Kosten des Fettansatzes. Zu diesem Zwecke werden verschiedene Versuchsanordnungen getroffen. Zur Zeit unseres Besuches waren zwei Fütterungsversuche im Gange: von Ferkeln des gleichen Wurfes, die alle künstlich aufgezogen werden, wird die Hälfte mit der halben Ration gefüttert. Über die Resultate dieses Verfahrens konnte uns noch nichts mitgeteilt werden, aber es muß doch gesagt werden, daß die Ferkel, die auf halbe Ration gesetzt sind, einen etwas kläglichen Eindruck machten. Der andere Fütterungsversuch bestand darin, daß ein Teil der Ferkel nur die Hälfte des erforderlichen *Proteinquantums* erhielt. Auch darüber waren keine Resultate bekannt. Auf den ersten Blick wirkt sich diese Maßnahme allerdings nicht so drastisch aus wie die erste.

Am folgenden Tag besuchten wir zuerst die Genossenschaftsmolkerei Højbro bei Sorø, die im Jahre 1950 erbaut wurde. Wir wurden von Herrn Direktor F. Hildebrand Jensen in vorzüglichem Deutsch empfangen und mit dem Betrieb bekannt gemacht. Diese sehr modern und zweckmäßig eingerichtete Molkerei wird von etwa 300 Bauern beliefert. Täglich wird eine Fettkontrolle jeder Lieferung vorgenommen, und die Milch wird nach dem Fettgehalt bezahlt. Die Milch wird zum Teil pasteurisiert, zum Teil verbuttert. Der Rahm, der zur Butterherstellung verwendet wird, wird zuerst angesäuert und gesalzen. Täglich werden ungefähr 500 kg Butter hergestellt. Die Buttermilch wird pasteurisiert und als Getränk verkauft. Auch Käse wird hergestellt, und daß dieser ausgezeichnet ist, durften wir selbst konstatieren bei einem kleinen Imbiß, den uns Herr Hildebrand Jensen servierte.

Hierauf harrte unser die Besichtigung eines Kleinbetriebes in Bjernede. Dieser Betrieb umfaßt 4½ ha und wurde wie viele andere seinesgleichen durch Darlehen des

Staates finanziert. Herr Knud Andersen, der ihn mit seiner Frau und seinen Kindern bewirtschaftet, bezahlt Zinsen proportional zum Ertrag, diese machen 2–6% des investierten Kapitals aus. Auf dem Hofe stehen 5 Kühe, 40 Schweine, 1 Pferd und etwa 50 Stück Geflügel. Die ganze Bewirtschaftung ist streng auf die eigene Futterbasis ausgerichtet. Maschinen besitzt der Bauer selbst keine, diese kann er von der Maschinen-genossenschaft entleihen. Der ganze Betrieb machte einen ausgezeichneten Eindruck und scheint seinen Besitzer ganz gut zu ernähren. Erstaunt hat es uns, auch hier bei einem Bestand von nur 5 Kühen eine Melkmaschine zu finden.

Am Nachmittag besuchten wir die landwirtschaftliche Schule in Høng und die zugehörige Nachkommensprüfungsstation für Zuchtstiere. Dort werden jeweils die Nachkommen von zwei Stieren gleichzeitig geprüft. Je 20 Töchter eines Stieres, die in der ersten Laktation stehen, werden dort während 304 Tagen unter gleichen Bedingungen gehalten und auf Milchleistung und Melkigkeit geprüft. Die Kühe werden bis zu einer Milchmenge von 15 Liter mit einem gleichen Grundfutter und für Mehrleistungen proportional zu diesen gefüttert. Auffallend waren hier die großen Milchleistungen bei hohem Fettgehalt.

Den Abschluß des Tages bildete die Besichtigung des Betriebes des Herrn Knud Petersen in Svebølle. Auf diesem sehr schönen, 20 ha umfassenden Betrieb stehen neue Gebäude, die insofern sehenswert waren, als sie außerordentlich rationell eingerichtet sind. Der ganze Hof, auf dem 36 Stück Vieh stehen, kann vom Besitzer mit einem einzigen Angestellten bearbeitet werden. Herr Petersen zeigte uns seine sehr gepflegten Felder – übrigens werden in Dänemark außerordentlich niedrige Getreidesorten angebaut, wegen des ständigen Windes –, und er erzählte uns, daß er bei einer Aussaat von 2 kg je a 50–60 kg Weizen ernte. Ähnliche Angaben wurden uns auch auf andern Betrieben gemacht.

Unser dritter Tag begann mit dem Besuch der Zuchtstierstation in Tveje Merløse bei Holbaeck. Auf diesem sehr interessanten Betrieb wurden wir von Herrn Verwalter Smith begrüßt und über Zweck und Ziel des Betriebes unterrichtet. Auf dieser Prüfungsstation stehen 16 dänische und 2 Jersey-Zuchtstiere. Diese Stiere werden im ganzen Zuchtgebiet auf Grund ihrer Leistungsabstammung *und* ihres Exterieurs aufgekauft – für einen Zuchtstier werden *nur* auf Grund der Erbmasse 12 000 Kronen bezahlt – und nun zuerst auf ihre Qualitäten als Zuchtstiere geprüft, bevor sie in größerem Rahmen zur künstlichen Befruchtung verwendet werden. Wie schon eingangs erwähnt, werden etwa 65% der Kühe in Dänemark künstlich befruchtet, und zwar wird diese Arbeit mehrheitlich von speziell dazu ausgebildeten Inseminatoren ausgeführt. Die Trächtigkeitsquote beträgt bei der ersten Insemination 60% und im ganzen 92%. Die Stiere, die in der Station stehen, werden vorerst zur Besamung von 800 bis 1000 Kühen verwendet und nachher drei Jahre lang nicht mehr, das heißt so lange, bis ihre ersten Nachkommen in einer speziellen Station (s. o.) auf ihre Leistung geprüft worden sind.

Die Stiere befinden sich im Sommer den ganzen Tag auf der Weide, und zwar werden sie einfach am Nasenring angepflockt. Alle Stiere sind enthornt, ohne das dürfen sie gar nicht an Ausstellungen vorgeführt werden. Herr Smith behauptete, daß es viel weniger bössartige Stiere gäbe, seitdem diese enthornt würden.

Auf die Frage, wie sich die k. B. in Dänemark bewährt habe, berichtete Herr Smith, daß sowohl eine Leistungssteigerung wie auch eine Exterieurverbesserung erzielt worden sei seit der Einführung der k. B.

Nach dieser sehr aufschlußreichen und interessanten Besichtigung fuhren wir in die Genossenschaftsschlächterei in Holbaeck. Dort wurden wir vom Cheftierarzt durch die Anlagen geführt. In dieser ebenfalls auf genossenschaftlicher Basis erstellten und betriebenen Schlächterei werden jeden zweiten Tag 1300 Schweine geschlachtet. Es war ein eindruckliches Schauspiel, diese Schweine auf ihrem Lauf durch die Schlächterei zu verfolgen. Gleich nachdem das Schwein betäubt worden ist, wird es an ein Fließband gehängt und fährt nun so von Station zu Station, an Reihen von Arbeitern vorbei, von

denen jeder ein paar Handgriffe an dem Tier ausführt und es dann weitergibt. Eine sehr strenge Qualitätsbeurteilung erfolgt in erster Linie nach dem Gesundheitszustand, dann aber auch nach der Dicke des Rückenspecks. Nur erstklassige Schweine werden als Bacon nach England exportiert, die Köpfe und Füße gelangen zum größten Teil nach Deutschland. Bei jedem einzelnen Tier wird mit einem speziellen Bohrer die Hypophyse herausgenommen. Diese wird dann zur Hormon-Herstellung verwendet. In riesigen Kühlräumen sahen wir Tausende von Baconseiten aufgestapelt, die zum Export bereit waren.

Ein ausgezeichnetes Mittagessen im «Krug» bei Roskilde Förde stärkte uns alsdann für die nachfolgende Besichtigung der Nachkommensprüfungsstation für Schweine «Sjaelland» bei Roskilde. Neben der Nachkommensprüfung, die darin besteht, daß je 4 Ferkel des gleichen Ebers und des gleichen Mutterschweines bei gleicher Fütterung und Haltung auf Gewichtszunahme und – bei der Schlachtung – auf Fleischqualität geprüft werden, gelangen auch hier, in einer zweiten Abteilung des Betriebes, verschiedene Fütterungsversuche zur Durchführung. Das zentrale Problem ist auch hier die Erzielung einer möglichst hohen Fleischqualität und eines möglichst geringen Fettansatzes. Neben Versuchen mit halben Futterrationen und halben Proteinrationen, wie sie auch in den staatlichen Versuchsgütern Trollesminde Favrholt bei Hillerød durchgeführt werden, laufen hier noch Versuche über den Einfluß eines Wachstumsstillstandes auf die Entwicklung und den Fettansatz. Die Unterbrechung des Wachstums geschieht durch Reduktion auf minimale Futtermengen. Irgendwelche Resultate dieser Versuche konnten uns auch hier nicht mitgeteilt werden, da diese noch nicht lange genug laufen.

Der letzte Besuch dieses Tages galt dem Betrieb des Herrn Ejlev Frandsen in Jystrup. In diesem Betrieb, der etwa 35 ha umfaßt, ist nun die Rationalisierung auf die Spitze getrieben, auf jeden Fall, was die Viehhaltung anbetrifft. Die Kühe befinden sich in einem Freistall, der einmal im Jahr ausgemistet wird, und zwar meistens im Oktober. Da unser Besuch im Juli stattfand, befanden sich die Tiere schon auf einer ziemlich hohen Schicht von Mist. Vom Stall aus führt eine Türe direkt in den Melkstand, in dem jeweils 4 Tiere auf einmal abgefertigt werden. Im Melkstand erhalten die Kühe, währenddem sie gemolken werden, das Kraftfutter, was sie natürlich veranlaßt, sobald die Türe aufgeht, von selbst in den Stand einzutreten. Die ganze Bedienung der Türen der 4 Verschläge und der Ein- und Ausgangstüren geschieht von einer zentral gelegenen Grube aus, in der sich der Melker befindet – in unserem Falle übrigens ein Zürcher, der die 40 Kühe mit Hilfe nur eines Kindes vollständig besorgt. Die Milch wird durch ein Rohrsystem direkt in einen Kühlapparat geleitet und in Kannen abgefüllt. Die Kühe gelangen nach dem Melken in einen Vorraum, wo sie noch Silage erhalten, und werden nachher wieder ins Freie getrieben. Weitere Einrichtungen, wie Förderbänder für die Runkelrüben, Schächte, die von den Silos aus direkt in die Krippe führen, und eine sehr ausgedachte Konstruktion der ganzen Anlage erleichtern die Arbeit so sehr, daß der ganze Betrieb durch *einen* Mann besorgt werden kann und nur in den Stoßzeiten der Ernte Zusatzpersonal angestellt werden muß.

Die Anlage des ganzen Betriebes rief bei uns ziemlich heftige Diskussionen pro und contra hervor. Man kann vielleicht, wenn man auch noch den ideellen und ästhetischen Standpunkt berücksichtigt, geteilter Meinung über eine derartige Rationalisierung sein, indessen scheint sie sich aufzudrängen, wenn das nicht nur in Dänemark aktuelle Angestelltenproblem berücksichtigt wird.

In einer sehr einladenden und modern eingerichteten Jugendherberge in Ringsted verbrachten wir die folgende Nacht und begannen am andern Morgen unseren letzten Tag in Dänemark mit der Besichtigung der Geflügelschlächterei in Ringsted. Dort beeindruckte uns vor allem die rasche und speditiv Art, in der in dieser riesigen Schlächterei gearbeitet wird. Wir sahen beispielsweise in einem Raum Männer, die Kaninchen schlachteten, enthäuteten und ausnahmen und pro Kaninchen nicht viel mehr als eine Minute brauchten. Diese Arbeit geschieht im Akkord, und es wurde uns

gesagt, daß ein Mann in einer Stunde bis 50 Kaninchen so schlachten und präparieren kann. Ähnliches sahen wir auch in einer Geflügelschlächterei, in der Hühner aus ganz Seeland verarbeitet werden. Die Hühner werden noch lebendig an ein Fließband gehängt, getötet und dann weiterverarbeitet, so daß sie innert 25 Minuten fertig gerupft, ausgenommen und gereinigt in ein desinfizierendes Bad gelegt werden können, in dem sie dann einige Stunden herumgeschwenkt werden. Nachher werden sie, immer noch am Fließband, nach Qualität sortiert und verpackt. Eine anliegende Federnfabrik verarbeitet die Federn zu Decken usw., die Mägen und Häse gelangen in eine Suppenfabrik, und Herz und Leber werden zu einem relativ niedrigen Preis an die Metzger verkauft. Die nun fertigen Poulets gelangen größtenteils in den Export.

Unser nächster Besuch galt dem Betrieb von Herrn Jens Frandsen in Assendløse, einem Demonstrationsbetrieb für Rindvieh. Auf diesem Betrieb, der wie viele andere seinesgleichen mit Marshall-Plan-Geldern errichtet worden ist, werden von Kopenhagen aus Fütterungsversuche angestellt. Er gehört mit seinen 9 1/2 ha zu den Kleinbetrieben und wird von Herrn Frandsen auf eigene Rechnung geführt. Anbau und Fütterung werden ihm aber von Kopenhagen aus vorgeschrieben, und er scheint mit dieser Beratung sehr zufrieden zu sein, hat er doch zum Beispiel bei der letzten Ernte 38mal die Aussaat hereinbringen können. Seine 9 ausgezeichneten Milchkühe werden wie überall in Dänemark nach Leistung gefüttert und streng kontrolliert. Doch auch dieser Bauer bestätigt uns die bisher schon mehrfach gehörte Feststellung, daß nämlich seine Haupteinnahmequelle nicht das Milchvieh, sondern die Schweine seien.

Nach dem Mittagessen im Restaurant «Byparken» in Roskilde besichtigten wir die Stuterei Ny Toftegård in Ølstykke, eine Art Zuchtbetrieb, kombiniert mit einer Reitschule. Die Pferdezucht und -haltung ist auch in Dänemark sehr stark zurückgegangen, von 650 000 Stück im Jahre 1946 auf gegenwärtig rund 300 000 Stück. Neben den beiden alten dänischen Rassen, dem jütländischen Pferd und dem Frederiksborger Pferd, finden sich heute Zuchtbetriebe des Belgischen Pferdes, des Oldenburgers und des norwegischen Fjordpferdes. Daneben gibt es vereinzelt noch Zuchtbetriebe für Sportpferde, wie beispielsweise die Stuterei «Ny Toftegård», welche eine kleinere, aber in Dänemark sehr erfolgreiche Traberzucht aufgebaut hat. Der Betrieb scheint einer der letzten seiner Art in ganz Dänemark zu sein, da ja hier, wo die Rationalisierung viel fortgeschrittener und vollständiger durchführbar ist als bei uns, das Pferd noch viel mehr zum Luxusartikel geworden ist als bei uns und wohl mit der Zeit noch mehr zurückgehen wird.

Es ist selbstverständlich, daß bei einem so kurzen Besuch kein definitiver und gültiger Eindruck von einem Land und seiner Wirtschaft zu gewinnen ist. Wir wollen uns deshalb darauf beschränken, zu formulieren, was uns am meisten aufgefallen ist und was uns am tiefsten beeindruckt hat, und das ist wohl die gut ausgedachte und hervorragend organisierte Rationalisierung der dänischen Landwirtschaft, eine Rationalisierung, die nicht nur stets bemüht ist, die Produktion zu erhöhen, die Produkte zu verbilligen und zu verbessern, sondern die auch stets neue Absatzquellen für eben diese Produkte sucht und eine möglichst vielseitige Art der Produktion anstrebt, also Einseitigkeit in der Produktion zu verhindern sucht.

Es scheint uns auch hier am Platz, Herrn Dr. Winzenried unseren herzlichsten Dank auszusprechen für die große Arbeit, die er mit der Organisation dieser Exkursion übernommen hat, und vor allem für das tadellose Gelingen derselben. Wir können ermessen, welcher Arbeitsaufwand hinter der Organisation einer solchen Exkursion steht, und wir wollen dankbar sein, daß sich jemand findet, der es auf sich nimmt, diese Arbeit zu leisten, um uns damit zu einem fruchtbaren Exkurs im Bereich der Landwirtschaft zu verhelfen.

Regula Saxer und Gret Stolz, stud. med. vet.
