Landwirtschaftliche Beilage

Fütterung tragender Sauen.

Sehr häufig kann man, namentlich in bäuerlichen Wirtschaften, finden, daß die tragenden Sauen ganz unsachgemäß gefüttert werden. Es werden diese Tiere nur viel zu oft zu gut gefüttert, so daß sie geradzu gemästet werden. Ganz im Gegenteil aber kommen die tragenden Sauen mit sehr geringem Futter aus.

Im Sommer dient diesen Tieren als bestes Futter die Weide. Die besten Schweineweiden sind Rotkleeweiden, wie sie der bekannte Schweinezüchter Felix Hoesch, Neukirchen, Altmark, mit dem besten Erf[illegible] anwendet. Wo Gelegenheit zum Berieseln mit Abwässern gegeben ist, da geben auch Grasflächen Weideflächen für Mutterschweine ab. Auf der Weide können sich die Schweine vom Frühjahr bis zum Herbst vollkommen genügend, ohne Beifutter, ernähren. Als günstige vorübergehende Weiden kommen noch Stoppelweiden, sowie abgeräumte Kartoffelfelder in Betracht. Wenn Grünfutter im Stall gefüttert wird, so ist es meist nicht möglich, immer ein genügend zartes Futter zu reichen, und die Schweine können auch nicht so gut gerade das ihnen passende Futter, wie auf der Weide, aussuchen. Darum ist bei Grünfütterung im Stall notwendig, pro Tier und Tag 0,5—1 Kg. Kraftfutter zuzugeben. Im Winter kann die Fütterung tragender Sauen ebenfalls in sehr einfacher Weise erfolgen. Hier kommen in erster Linie Futterrüben in Betracht. Man verabreicht je Tier und Tag 10—15 Kg. rohe Rüben zerkleinert, die man mit gehäckseltem jungem Kleeheu und Haferkaff untermischt. 0,5 Kg von diesem Rauhfutter und noch 30 Gr. Schlemmkreide mit den Rüben vermengt, genügen zur hinreichenden Ernährung tragender Mutterschweine, besonders wenn die Tiere sich im Sommer mit Weidefutter gut gekräftigt haben. Um aber ganz sicher zu sein, kann man ihnen noch die Futterreste, die Mastschweine übrig gelassen haben, vorsetzen. Diese Futterreste werden von den Sauen sehr gerne gefressen. Gut bewährt haben sich auch noch folgende Futtermischungen für tragende Sauen: 7,5 Kgr. Futterrüben oder 6 Kgr. Mohrrüben gut mit Kaff untermischt und dreiviertel Kgr. Schrot. Es können auch Kartoffeln an die Mutterschweine verfüttert werden. Jedoch ist es für diese nährstoffreichen Futtermittel eigentlich zu schade. Die Kartoffeln müssen gedämpft unter Beifütterung von 0,5 Kgr. Haferkaff und Häcksel von jungem Kleeheu und 30 Gramm Schlemmkreide verabreicht werden. Die Fütterung niedertragender Sauen stellt sich somit nicht nur recht billig, sondern auch sehr einfach. Bei Rübenfütterung, die am allerbesten für diese Tiere ist, bedarf es gar keiner besonderen Futterzubereitung. Es wäre sogar ungünstig, wenn man die Rüben etwa dämpfen wollte. Durch das Dämpfen wird die Verdaulichkeit in keiner Weise erhöht. Im Gegenteil, rohe Rüben sind den Tieren viel zuträglicher. Man kann sich die Arbeit und das Feuerungsmaterial zum Dämpfen der Rüben also ersparen. Die erwähnte Beifütterung von 30 Gramm Schlemmkreide je Tier und Tag soll erfolgen, damit die im Mutterleib heranwachsenden Ferkel ihre Knochen gut entwickeln können.

Gegen Ende der Trächtigkeit, 2—4 Wochen vor dem Ferkeln, ist dann den Muttersauen ein Beifutter von 1 bis 2 Kgr Kraftfutter zu verabreichen. Dieses Kraftfutter soll ebenso zusammengesetzt sein, wie das Futter, das den Tieren nach dem Ferkeln verabreicht wird. Als günstige Futtermischung hat sich erwiesen: 10 Kgr. Haferschrot, 10 Kgr. Gerstenschrot, 3 Kgr. Trockenhefe, 2 Kgr. Fischmehl, 400 Gramm Schlemmkreide. So werden dann die Tiere gekräftigt und können in ihrem Körper Vorräte sammeln für die anstrengende Säugezeit.

Kann man schimmelige und muffigriechende Fässer wieder in Ordnung bringen?

Sehr oft wird mir die Frage gestellt, was fehlt diesem Viez und was muß ich machen, um den üblen Beigeschmack zu beseitigen? In den meisten Fällen muß ich feststellen, daß dieser üble Beigeschmack von dem unsauberen Faß herrührt, in dem der Viez gelagert ist. Wer seine Fässer nicht mit der größten Sorgfalt behandelt, wird niemals einen Obstwein ohne üblen Beigeschmack erhalten. Ein jeder, der etwas an seinen Fässern merkt, daß sie schimmelig oder muffig riechen, muß sich sofort an die Arbeit begeben und mit allen Mitteln versuchen, seine Fässer wieder in Ordnung zu bringen. Wenn ein Faß innen grau ist, wie man zu sagen pflegt, ist es ein großer Fehler wenn in ein solches Faß sofort heißes Wasser zum Ausspülen eingefüllt wird.

Zuerst muß man kaltes Wasser zum Ausspülen und dann erst heißes benutzen.

Zur Wiederherstellung derartiger Fässer hat sich die Anwendung von doppelschwefligsauerem Kalk, sogenanntem Faßkalk, bewährt. Zunächst wird das Faß aufgeschlagen und zur Beseitigung schimmeliger Stellen mit Bürste und kaltem Wasser gründlich gereinigt. Sobald das Faß lufttrocken geworden ist, wird es zugeschlagen und mit einer Lösung von doppelschwefligsauerem Kalk gefüllt, dann gewälzt und gestürzt.

Auf je 100 Liter Faßraum nimmt man zwei Zehntel Liter Lösung. Bei kleineren Fässer muß man unter Umständen etwas mehr nehmen. Die Lösung stellt man sich her durch Verdünnen von einem Liter der in Drogerien käuflichen konzentrierten Lösung von doppelschwefligsauerem Kalk mit 5 Liter Wasser.

Nach 3—4 Tagen gibt man eine verdünnte Schwefelsäurelösung, ungefähr 1/2 Liter auf 100 Liter Faßraum, in das Faß, damit die schweflige Säure der wirksame Bestandteil des doppelschwefligsauren Kalkes in Freiheit gesetzt wird, und sorgt dafür, daß die Innenwände gut und vollständig benetzt werden. Die erforderliche Schwefelsäure bereitet man sich in der Weise, daß man zu einem Liter Wasser ein Zehntel Liter konzentrierte Schwefelsäure gießt.

Nach Verlauf von 3—4 Tagen wird die Lösung entfernt und das Faß mit einer heißen Sodalösung gebrüht und geschwenkt, dann mit kaltem Wasser gründlich gewässert, bis das abfließende Spülwasser geruch- und geschmacklos ist. Für die Sodalösung nimmt man auf 10 Liter Wasser 2 Gramm Kristallsoda. Auf diese Art und Weise bekommt der Obstzüchter seine Fässer wieder in Ordnung, dann erhält er auch einen Viez mit reinem Geschmack. Es erfordert viel Arbeit, das muß einem jeden klar sein. Auch hier geht es wie überall, Vorbeugen ist besser und leichter als Heilen. Ein jeder Obstzüchter muß dafür Sorge tragen, daß seine Fässer stets in Ordnung sind. Sobald die Fässer vom Obstwein entleert sind, müssen sie mit kaltem Wasser gefüllt werden, damit der Trub, der an den Wänden angetrocknet ist, gelöst wird. Nach 3—4 Tagen kann man das Faß entleeren, dann muß es mit kaltem Wasser solange geschwenkt werden, bis das letzte abfließende Wasser vollständig klar ist. Um der Verschimmelung vorzubeugen, wird es eingeschwefelt. Hierzu verwendet man beim ersten Einbrand eine dünne, nicht abtropfende Schwefelschnitte auf 100 Liter Faßraum. Für die weiteren Einbrände genügen kleinere Schwefelmengen, etwa eine halbe Schnitte. Der graue Schimmelpilz, der so leicht in den Fässern auftretet, muß zu seinem Gedeihen den Sauerstoff der Luft haben. Durch das Einschwefeln der Fässer wird dem Faßinneren der Sauerstoff entzogen, und der Pilz kann nicht leben. Dadurch erhalten wir unsere Fässer rein und brauchfähig. Sollen Obstfässer, die lange leer gelagert haben, mit Obstwein oder Most gefüllt werden, muß man sie zuvor wiederum gründlich wässern. Ein Zusatz von Kristallsoda tut hierbei recht gute Dienste.

Lorenz, Kreisobstbauinspektor.

Die Einwinterung der Kartoffel.

Von Freiherr von Houwald, Saarlouis.

Vorbedingung für gutes Ueberwintern der Kartoffeln ist Schutz vor Frost und Fernhalten günstiger Entwicklungsbedingungen für die Fäulniserreger.

Die Kartoffel ist besonders empfindlich gegen Frost und erfriert bereits bei 2—3 Grad unter Null. Es ist deswegen nötig, daß sie absolut frostfrei gelagert wird. Zu den Entwicklungsbedingungen der Fäulniserreger gehören vornehmlich Wärme und Feuchtigkeit. Es ist deshalb zweitens Sorge dafür zu tragen, daß jeder Ueberschuß von Wärme und Feuchtigkeit aufs sorgfältigste vermieden wird oder durch geeignete Mittel am Ort der Lagerung beseitigt wird.

Die Kartoffeln müssen deshalb so trocken wie möglich an den Ort der Einwinterung gelangen und sollten deshalb in der Erde bleiben, als daß man sie bei Regenwetter ausmacht und so feucht und mit feuchten Erdreich behaftet in die Wintermiete bringt. Duldet die Ernte keinen Aufschub mehr, so muß beim Einmieten möglichst lange für gute Lüftung Sorge getragen werden. Diejenigen Kartoffelvorräte, die im Keller aufbewahrt werden sollen, werden zweckmäßig in einer luftigen Scheune gelagert und so abgetrocknet, ehe sie in den Keller kommen. Die letzte Maßnahme hat ihren Nachteil darin, daß bei öfterem Umarbeiten usw. viele Früchte durch Stoß, Druck oder dergl. verletzt werden. Die gefährlichste Gruppe der Fäulniserreger siedelt sich am schnellsten da an, wo die Kartoffel eine Verletzung aufweist. In der Lagerstelle geht der Pilz dann auch auf gesunde Knollen über. Es sind dies die, die Trockenfäule erregenden Fusarien usw. und die Naßfäule erregenden Bakterien. Die von solchen Mikroorganismen befallenen Kartoffeln sind leicht zu erkennen. Im ersten Falle trocknet die Knolle langsam ein und geht schließlich in eine harte, mumienhafte Masse über. Im andern Falle zeigen sich nasse Stellen und werden rasch in eine breiige Masse übergeführt. Der Erreger der Phytophthorafäule geht rasch auf gesunde Früchte über. Er erzeugt schmutzigblau-violette Vertiefungen auf der Schale, die sich tief ins Fleisch fortsetzen.

Ob Einmieten in Kellern oder Mietstellen besser ist, soll hier nicht erörtert werden. Um große Vorräte in Kellern unterzubringen, wird meist der Platz fehlen, weshalb man schon aus diesem Grunde zur Ueberwinterung in Mietstellen gezwungen ist.

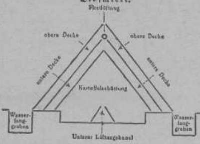
Bei Anlage der Miete ist zu beachten, daß der Untergrund frei von Bodenfeuchtigkeit ist. Die Wände von Gebäuden, Hecken, Sträuchern und Bäumen brechen die austrocknende Gewalt des Windes. Solche Lage für die Mietstellen ist zu vermeiden, ebenso Senkungen, wo sich bei Regenwetter Wasser ansammelt. Die freie Feldlage, wo der Wind Tag und Nacht weht, ist vorzuziehen, da er die Funktion der künstlichen Lüftung übernimmt.

Die für die Herstellung der Miete bestimmte Stelle wird entweder nur gleich gemacht oder ein Spatenstich herausgenommen und an die Seite gesetzt. Im ersten Fall entsteht die Flachmiete, wozu der Boden von anderwärts herangefahren werden muß, im zweiten Fall die Tiefmiete. Um die Temperatur zu regulieren, darf die Miete nicht zu breit und nicht zu hoch sein. Breite 1,2 bis 1,5 Meter, Höhe höchstens 0,75 Ztm.

Flachmiete.

Die Kartoffel atmet in der Miete. Dadurch entsteht Wärme und Feuchtigkeit, deren Ueberschuß durch Anlage von Lüftungskanälen am First und der Sohle der Miete entfernt werden. Den First-Luftkanal stellt man her durch eine mit Stroh umwickelte Stange. Zur Herstellung des Sohlenluftkanals benutzt man Roste aus Latten oder Bohnenstangen, die schräg gegeneinander gestellt werden. Die Kopfenden dieser Roste müssen über die Erddecke der Miete hinausragen und werden erst bei eintretendem Frost mit Mist und Erde geschlossen.

Tiefmiete.



Buttermarke und Butterprüfungen in der Rheinprovinz.

Von der Landwirtschaftskammer in Bonn ergeht folgende Aufforderung an die rheinischen Genossenschafts- und Privatmolkereien:

Die im vorigen Jahre mangels ausreichender Beteiligung zurückgestellten Vorarbeiten für die Einführung einer Buttermarke sollen neu aufgenommen werden. Dazu ist zunächst erforderlich, daß sich alle interessierten Molkereien der Provinz an den regelmäßigen fachmännischen Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer beteiligen und dieselben regelmäßig beschicken. Die Prüfungen finden einstweilen alle zwei Monate statt. Ihre monatliche Abhaltung ist jedoch vorgesehen, sobald die Zahl der beteiligten Molkereien und die Ergebnisse der Prüfungen die Einführung einer rheinischen Buttermarke erfolgversprechend erscheinen lassen.

An alle rheinischen Genossenschafts- und Privatmolkereien, die regelmäßig Butter herstellen und versenden und die Butterprüfungen bisher noch nicht regelmäßig beschickten, ergeht daher erneut die Aufforderung, ihr Interesse an der Einführung einer rheinischen Buttermarke durch eine Mitteilung an die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn zu bekunden und sich gleichzeitig zur Beteiligung an den regelmäßigen Butterprüfungen anzumelden. Bestimmungen über deren Durchführung sowie Anmeldescheine werden auf Wunsch gerne kostenfrei zugesandt. Den beteiligten Molkereien wird dann noch ein Entwurf von Bestimmungen über die Einführung einer rheinischen Buttermarke unter entsprechender Kontrolle durch die Landwirtschaftskammer zugehen und in einer im Anschluß an eine der nächsten Butterprüfungen stattfindenden Versammlung Gelegenheit zur Aussprache über alle Einzelheiten gegeben werden.

Nachdem inzwischen in den meisten deutschen Buttererzeugungsgebieten, u. a. auch in den Nachbarprovinzen Westfalen und Hessen, sowie dem benachbarten Freistaat Hessen, Buttermarken eingeführt sind, darf erwartet werden, daß die Notwendigkeit ihrer Einführung auch in den rheinischen Molkereien überall erkannt und dies zunächst durch Beteiligung an den regelmäßigen Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer bekundet wird.

Nachrichten.

Abgabe von Schweinezuchtmaterial

Die Schweinezuchtstation der Landwirtschaftskammer für das veredelte deutsche Landschwein zu Burg Lissingen bei Gerolstein hat männliches Zuchtmaterial im Alter von 3—6 Monaten in großer Auswahl abzugeben. Interessenten wollen sich an den Stationsinhaber, Herrn Gutsbesitzer A. Maas zu Burg Lissingen bei Gerolstein, wenden. — Telefonanschluß Amt Gerolstein Nr. 35.

Anerkennung von Geflügelzuchtstationen.

Die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz hat die Geflügelzuchtgroßanlage der Lehr- und Versuchsanstalt für Geflügelzucht auf Haus Horst bei Calcar, Kreis Kleve, sowie die Geflügelzuchtanlage „Roßkamp" des Herrn Jos. Schneider, Altcalcar, Kreis Kleve, als Geflügelzuchtstationen für weiße Leghorn anerkannt und in das Verzeichnis der unter der Kontrolle der Landwirtschaftskammer stehenden Geflügelzuchtstationen aufgenommen. Interessenten kann der Bezug von Bruteiern, Eintagsküken und anderem Zuchtmaterial aus diesen Stationen empfohlen werden.