

**† Um das Todschicksel junger Ferkel durch das Mutterschwein zu verhüten, soll man Langhohr überhaupt nicht zur Speise in Mutterschweinen verwenden, sondern nur kurzgeschlittenen Estrich oder Spreu, Sägemehl etc. Das beste Mittel ist überhaupt das Unterlegen der Ferkel in einem besonderen Stalle neben dem der Mutter, bis sie die nötige Strenghaftigkeit erlangt haben. Empfehlenswert ist es ebenfalls, wenn man an drei Seiten des Mutterstalles in einer Entfernung von etwa 16 Zentimetern von der Wand und 20 Zentimetern vom Kästen anbringt, welche das Mutterschwein hindern, sich unmittelbar an die Wand niederzulegen, und den Ferkeln die Möglichkeit geben, sich ungeschützt durch die ruckelbehaftete Mutter dorthin zu bewegen, resp. sich dahin zurückzuziehen, sobald die Mutter sich im Innenraume niederlegt.**

**† Nicht wenig für die Fütterung der Schweine geeignet erweisen sich Reismehl und Reismuttermehl, weil sie erschöpfend wirken, zu häufigen Verdauungsstörungen führen, auch Fleisch und Speck einen unangenehmen Beigehalt annehmen.**

**Fischzucht.**

**Wie viel Fischzucht braucht ein intensiver Fleischzuchtbetrieb fähig? Wie mit demselben oder an Ersatzfutter geeigneten Ferkeln wirtschaftlich und auf natürlichem Wege und vorwiegend Fleischgehalt der Fische verzichtet, der opfert die Mäße der Beschaffung des lebenden Naturfisches der Bequemlichkeit der Kauf- oder Ersatzfutterbeschaffung und -Abgabe; — quod caput, tot sensus bei wachsende Fischzucht 200 Liter Speisefische geben, und 1,5 bis 2 Liter tierisch, mit 4000 Liter 6—12 Ctm. langem Naturfisch zu 1/4—1/2 Rindbrennstoffen Seelängen ein Gemisch zu 1/2 Seelängen, 1/2 fischer Schlachtabfälle und 1/2 Reismutter (selbstgefeuert) Mangelteile und Befehle sich davon 1000—1500 Liter. Der dagegen bewirkten Abgabe ist schon nach vier Monaten, bei besserem Aussehen der Fische und Fischgeschmack, mit der Fütterung lebenden Naturfisches erzielen will, der eigene besten künstliche Nährstoffe und vermittlungslos zuzuführen und er wird mit einem Ersatzfutterausbeute von 200 bis 250 Kilogramm auskommen, probatum est.**

**Weinbau und Kellerwirtschaft.**

**\* Weintrauben, welche zum Weiland bestimmt sind, ertragen von allen Früchten einen weiten Transport am besten; es kommt ihnen hierbei ihr großer Juckgehalt zu Nutzen. Sein Haupterfordernis beim Verpacken der Trauben besteht darin, daß sie sich im losen Reisende befinden und daß sie ganz trocken und ohne Feuchte sind. Die Art der Verpackung richtet sich auch hier nach der Entfernung, wozu sie verschickt werden sollen. Ist die Entfernung gering, so genügt es, wenn zwischen jede Traube eine Blatt zu liegen kommt. Auf den Boden und unter den Reben der Kiste lege man eine 10 bis 12 cm hohe Lage Blätter, daß sich die Früchte nicht bewegen können. Bei Sendungen nach entfernteren Orten verbinde man zu der Verpackung des Fasses von Holzgittern und Fässer, welche auch ganz rein sein, da sonst die Trauben leicht einen unangenehmen Geruch annehmen würden. Es ist anzuraten, sie zu waschen und dann an der Sonne wieder zu trocknen. Die Trauben kommen in die Kiste schichtweise zu liegen, und wird jede Lage mit Stroh überdeckt, bis die Kiste gefüllt ist. Die Kiste wird beim Füllen häufig auf die Erde gepreßt, um das Eindringen der Luft zu verhindern.**

**\* Neue Fässer können nicht sofort mit Wein oder Essig gefüllt werden, sondern bedürfen erst einer besonderen Vorbereitung, welche das „Reinigungsmaß“ genannt wird und den Zweck hat, die Lohstoffe aus dem Holze zu entfernen. Das Reinigungsmaß wird am gründlichsten mittelst Einwirkung von Dampf in die Fässer ausgeführt. Vor dem Gebrauch wird man ausgedehnte Fässer nachweislich mit kaltem Wasser auswaschen, da man keine Dampfheizung, was in bei den meisten kleinen Betrieben der Fall ist, so wird man die neuen Fässer mit kaltem Wasser auswaschen, d. h. so lange mit Wasser, das man alle 6—7 Tage wechselt, gefüllt lassen, bis das Wasser ganz klar abläßt. Man füllt in neue Fässer stets am besten zum ersten Male Wein oder ganz gereinigten Wein, da selbst bei vorantrocknenderer Luftverhältnisse der Wein nicht so leicht einen fäulnisähnlichen Geruch annehmen kann. Ist man jedoch gezwungen, auch hier fäulnisfreie Weine neue Fässer nehmen zu müssen, so wird man dieselben unter allen Umständen zuerst mit heißen Wasser und Soda, dann mit reinem kaltem Wasser gründlich auswässern und danach noch mehrere Male mit kaltem Wasser auswaschen.**

**\* Von dem rechtzeitigen Eintreten der Gärung und von dem guten Verlauf derselben hängt die Güte, das Klarwerden und die Haltbarkeit des späteren Weines ab.**

**Hauswirtschaftliches.**

**† Ein Licht die ganze Nacht brennend zu erhalten. Man braucht nur 10 bis 15 Minuten Kohlen um den Tag zu sparen zu haben, daß es bis an den spärlichsten Teil des Tages reicht. Das Licht brennt jedoch nur mit schwacher gleichmäßiger Flamme und so langsam ab, daß ein kleines Stück der Kerze für die ganze Nacht ausreicht.**

**† Kaugummi zu reinigen. Um die Kaugummi von den so häufig verunreinigten Oberflächen zu reinigen und ihnen das schone matte Aussehen des polierten Glases wiederzugeben, gieße man zwei Eßlöffel einer leicht erwarnten Auflösung von Potasche in die Gläser, bestreue damit die ganze Oberfläche und reibe die Flächen mit einem feinen Lappchen, spüle**

hierauf die Gläser mit reinem Wasser nach und trockne sie sorgfältig mit einem leinen weichen Lappchen ab.

**† Dörrkäse schmeckt am besten mit gemäßigtem Phosphorabzusatz. Man frucht die Stelle an, läßt sie von einer anderen Person kochen und kühlt sie ab und eine oder zwei Personen gehaltenen angeordneten Tischplatten darunter hin und her, bis der Käse gelb wird. Er läßt sich dann leicht auswaschen. Natürlich muß man sehr vorsichtig verfahren, auch die Sache ein paarmal wiederholen. Der Erfolg ist aber dann sicher.**

**Feinere Mitteilungen.**

**† Auf zum Kampf. Zu den lästigen Plagegebern in unserer Bekanntschaft gehören in der heißen Sommerzeit unzählig die Stubenfliegen. Nirgend ist man sicher vor ihnen. Die Hausfrau hat ihren hellen Kerger über die summenden und jurenden ungeladenen Wesenheiten der Zimmer, beschmutzen sie doch alle Dinge in der Wohnung und trotz allem Gieses sind die Kerkerfliegen und Spiegel kaum glänzend und rein zu erhalten. Und dann die Kräfte! Sie sind von dieser unheimlichen, jubringlichen und nachhakenen Geschöpfen belästigt und aufgeführt, zum großen Leidwesen des Kräftepersonals. Wo nur ein Krümchen liegen bleibt, wo nur etwas Fleisch und dergleichen liegt, da erscheinen gleich Legionen fliegen. Kaum dampft der Kerker in der Kiste, kaum stellt das Lichtfliegen auf dem Tische, kaum ist das Glas mit Bier gefüllt, so hämmert schon ein solch kleines Lebewesen in der Flüssigkeit und appetitlich ist das feine Wesen. Darum kriegt der Fliegen! Zur Vermeidung können die fliegen den Menschen bringen. Wer gern nach Tisch etwas ruhen will, wer bei fleißiger Arbeit sitzt, wer die „neuen Nachrichten“ gern studiert und dann fortwährend die fliegen „vom Tische halten“ muß und andre es auch nur eine, die fliegenfliegen oder die Hand oder vielleicht gar die Hand undsparte Kopfband zu ihrem Zuempfang erwacht hat und trotz weinmühsamer Augen immer wieder angebernt kommt, der muß auch mit: Kriegt der Fliegen! So unendlich schwierig ist ja die Vertilgung der fliegen nicht, sondern man in dem Zeit Jahren bekannten „Käse“ ein Insektenvernichtungsmittel ersten Ranges der Hand hat. Die Anwendung ist sehr einfach, „Käse“ ist so verhältnismäßig einfach und die Wirkung so durchgreifend, daß man sich nicht zu wundern braucht, wenn man überall zur Vertilgung der fliegen und anderer Insekten nur noch Käse anwenden. Und alle Welt sollte mithelfen, die fliegen zu vertilgen, sind sie doch, wie die Unterleuten gehören haben, die schimmlichen und gefährlichen Krankheitsüberträger und aufsteigerer. Ihr feil behaltene Käse ist nur zu gut geeignet, alle Krankheiten erzeugende Wesen und Larvenstadien auszurotten, weiterzutragen und wieder abzugeben. So ist die fliegen nach vielen Seiten hin ein äußerst lästiges und gefährliches Insekt und darum nochmals: Kriegt und Tod der fliegen.**

**† Eine gute Vorkammer für Gichtmädel, Geistes usw. bereitet man, indem man weißes für dünnere Gegenstände auch gelbes Wachs in eine reichliche Menge gibt und für den halben Teil des Wachs Benzol daraufsetzt, hell verfort und mehrere Stunden stehen läßt. Die sich bildende dicke Salbe wird mit einem Leinwandstück aufgetragen und mit einem zweiten solchen glänzend verrieben. Etwas gut verforten und beim Arbeiten auf offene Licht Obacht geben.**

**† Schwarze Tische, die der Hühnerfliegen fast gleichwertig ist, wird mit folgt erzeugt: Man vermischt einen Maß mit gutem, lange Zeit feil in Wasser getrocknetem Fein und feil etwas Kampfer und Nixolins hinzu. Dieser Teig wird in Formen gedrückt und langsam über heiße Asche getrocknet.**

**† Violettrotmilch wird nach folgenden Vorschriften gewonnen: 1. 5 kg weißes Molkepulver werden geschmolzen, dann mit 10 kg Terpentin gemischt und zum Erhitzen ausgegossen. Wird eine Färbung gewünscht, so lege man Eisen, Carmin oder fetthaltige Anilinfarben zu. Diese Färbung hat Butterfärbung, läßt sich leicht auftragen und gibt hohen dauernden Glanz. 2. 50 Teile gelbes Wachs, 100 Teile Carminpulver werden in Dampfbad geschmolzen. Dann füllt man unter Verwendung übergeleiteter Erwärmung 450 Teile Terpentin und 400 Teile Benzol hinzu, rührt bis zum Erkalten und fällt dann die Wölfe in Viechböden.**

**Literarisches.**

**Die Ferkelbarkeit, Ferkeln, Verbütung und Ferkeln. Von Dr. Struch. Beitrag von Edmund Demme, Leipzig. Preis 80 Pfg. Das Wort nicht schon allen bekannt, um die Ferkelbarkeit zu bezeichnen, wenn dieselbe aus feine Krankheit, so ist sie doch häufig. Da werden zitternde, teure und anstrengende Operationen in Marienbad und Karlsbad verordnet, da werden langwierige Kuraufnahmen, wie die Dörrkäse, eingesetzt und durch die ebenso qualvolle wie gefährliche Darmreinigung mit ihrer reichlichen Dosis abgeführt. Daraus und Schwere der Ferkeln, wenn die Ferkeln, Alles vergeht! Es wird vielleicht eine kurze zeitweilige Besserung erzielt, aber das Ferkel ist nicht radikal geheilt. Wer hochfieberig 20 oder mehr Ferkeln leichter aus Marienbad zurückkehrt, hat in kurzer Zeit nicht nur das Ferkeln eingeholt, sondern noch darüber angenommen, was er sich aus einer noch so qualvollen Zeit und noch so großer Anstrengungen unterworfen. Obgleich eine billige Schwärze gibt Ferkeln über alle einschlägigen Fragen und gibt auch Mittel und Wege an die Hand, die Ferkelbarkeit zu bezeugen.**



Nr 29 Halle a. S., den 22. Juli 1905

**Zubereitung des Kraftfutters für Schweine.**

Von R. Kühner.

Eine sehr wichtige Frage für den Schweinezüchter bildet die richtige Zubereitung des Kraftfutters und taucht daher immer und immer wieder in den Streifen unserer ländlichen Schweinezüchter die Frage auf, ob es vorteilhafter ist, den Tieren das Kraftfutter naß oder trocken, ganz oder geküht, gekocht oder roh zu verabreichen.

In den meisten Wirtschaften wird das Kraftfutter in zerfeinertem Zustande als Mehl, grobes oder feines Schrot verabreicht; nur 4—6 Wochen alte Ferkel erhalten vielfach ganze Körner trocken, in dem Ubergelange, diese müssen sich die Spitzzähne daran abbeßen. Ferner ist es üblich, Mehl oder Schrot mit großen Mengen von Flüssigkeit (Spülwasser, Nagermilch, Buttermilch usw.) mehrere Stunden vor der Fütterung einzuwässern, um, wie sich der Landwirt ausdrückt, ein richtiges „Schlappfutter“ herzustellen. In vielen Wirtschaften wird diese breiarartige Suppe sogar noch gekocht oder gedämpft.

Der Sohn hat es vom Vater, der Vater vom Großvater und der Großvater vom Urgroßvater so und nicht anders erlernt und jeder glaubte, wie vorteilhaft eine derartige Ernährung der Schweine sei.

Durch eingehende Versuche und Vergleichen hat sich jedoch herausgestellt, daß diese fast allgemein übliche Fütterungsweise höchst ungewinnlich und unwirtschaftlich ist, weil bei der Aufnahme fein zerfeinertem und eingewässertem Futter durch den Speichelfluß vollständig überflüssig und ungenutzbar wird. Durch letzteren Umstand wird aber die Speichelflußförderung fast gänzlich aufgehoben, das Futter gelangt ungepöndelt in den Magen und wird um so mangelhafter verdaut. Nur da, wo ordentlich gefaut wird, ist die Abjodierung von Speichel, sowie dessen Vermengung mit dem Futter eine gute und dementsprechend die Verdauung eine leichte.

Wenn man nun erwägt, daß das Schwein über ein kräftiges Gebiß verfügt, dessen Badenagel zum Teile für das Zerhacken von Körnern gut geeignet sind, und das Sekret seiner Speicheldrüsen, die weit entwickelter wie bei den übrigen Säugtieren sind, auch dementsprechend fermentreicher ist, daß ferner seine Nahrung meistens fäulnisreich ist, so leuchtet die große Wichtigkeit einer guten Maulverbindung für die Ausnutzung des Futters wohl ein. Es kann mithin nicht richtig sein, das Futter in einem Zustande zu verabreichen, in welchem es ohne längeres Verweilen bei der Maulhöhle, ohne hier nicht mit dem kräftig wirkenden Speichel in Verbindung gelangen und ohne die Magenverdauung auch sonst hinreichend vorbereitet zu sein, verschluckt wird.

Kraftfuttermittel, welche dem Landwirt nur in nassen Zustände zur Verfügung stehen, können natürlich nur in diesem verwertet werden; in allen anderen Fällen aber ist

die Zubereitung angehängt oder gar breiarartigen Futters unrationell.

Dem abgesehen von der bereits erwähnten schlechten und mangelhaften Verdauung erhält das Schwein in einem derartig angehängt oder breiarartigen Futter zu viel Wasser, wodurch verschiedene Nachteile bedingt werden, wie übermäßige Verdünnung der Magenflüssigkeit, zu schnelle Durchwanderung der Nahrung durch den Darmkanal, erhöhte Stoffwechsel mit Eiweißverschwendung, Erwärmung aus dem überflüssigen Wasser auf Körpertemperatur und zwar auf Kosten der wärmeerzeugenden Nährstoffe usw. Das Blut und die übrigen Körpergewebe werden ferner zu wässrig, wodurch Konstitutionskraft, Seidenfestigkeit und Güte des Fleisches abnehmen.

Anderswärts aber stammt die Flüssigkeit, welche dem Kraftfutter zugefügt wird, häufig aus sogenannten Transtonnen, die dazu bestimmt sind, Spülwasser, Milchreste und dergleichen in buntem Durcheinander aufzunehmen und dabei nur in den seltensten Fällen einer zeitweiligen Meinung unterzogen werden. Daß eine derartige Flüssigkeit leicht in Gärung übergeht und reich an Essigsäure ist, liegt auf der Hand. Die Essigsäure übt aber speziell einen höchst nachteiligen Einfluß auf die Tiere aus, indem sie namentlich die roten Blutkörperchen zerstört und die Auscheidung von phosphorantem Stoff aus dem Körpergewebe erhöht. Es hat daher die häufig unter den Schweinebeständen auftretende Knochenweiche und Knochenbrüchigkeit mitunter ihren Grund auch in einer derartigen ungenutzten Fütterung.

Wenn wir also rationell füttern wollen, so müssen wir jungen Ferkeln mit noch schwachem Gebiß die Körnerfrüchte trocken und leicht geküht, nicht aber gemahlen verabreichen. Nach entsprechender Entwicklung des Gebisses aber gibt man Körner- und Hülsenfrüchte am besten zerfeinert, nur sehr harten Mais oder Bohnen kann man vor der Zubereitung kochen, aber auch da nur dort, damit den Tieren immer noch etwas zum Kauen übrigbleibt.

Niemals aber darf man solch frisches Schweinefleisch, das bereits monatelang Ferkeln erhalten haben, plötzlich ganze Körner geben, denn dieselben haben infolge der anfänglichen breigen Nahrung das Kauen überhaupt nicht gelernt. Ganz besonders ist für Jüddiere die Zubereitung trockener Körner zu empfehlen, ferner ist sie auch überall dort angebracht, wo nicht nur auf Masse, sondern auch auf Güte des Schweinefleisches gesehen wird. Dabei empfiehlt es sich, Körner und Hülsenfrüchte stets nur in kleinen Portionen und in breiter Schippe vorzuliegen, damit die Tiere nicht zu viel Futter auf einmal ins Maul nehmen können, sondern gezwungen werden, das wenige langsam und kräftig zu kauen.

Wer wenn es sich um möglichst schnelle Mast handelt, aus welchem Grunde den Tieren reichlich möglichst große Futtermengen beibringt werden sollen, gleichgültig ob sie dieselben durch Verdauung voll ausnützen oder nicht, kann eine mögliche Zerfeinerung der Körner- und Hülsenfrüchte vor-

Red und Verlag von W. Kniphloch — Wilmann, Rebalter L. S.: Jean Schneider, beide in Halle a. S.



