

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 17.

Wiesbaden, den 28. April 1898.

V. Jahrgang.

Das Nichtbuttern des Rahmes.

Häufig werden Klagen über das Nichtbuttern des bei dem durch das alte Stettenenträumungsverfahren gewonnenen Rahmes laut und oft ist die Ursache dieser unangenehmen Erscheinung auf die unrichtige Behandlung der Milch zurückzuführen, meistens aber auf den Umstand, daß der Rahm zu kalt ins Butterfaß gebracht wird. Es gibt viele Landwirthe, die Butter machen, ohne einen Thermometer im Hause zu haben und diese sagen, sie können mit der Hand fühlen, ob der Rahm die richtige Temperatur zum Buttern hat. Wenn Jeder, der Butter macht, die Rühr, welche die Milch liefern sollen, richtig füttert, die Milch und den Rahm richtig behandelt, so wird er nie über Nichtbuttern oder Schäumen des Rahmes zu klagen haben.

Viele empfehlen, wenn der Rahm schäumt und nicht buttern will, die Milch längere Zeit im süßen Zustande zu erhalten, z. B. 7° + R, dann wird der Rahm besser und an Fett zunehmen, denn in vielen Fällen ist der Rahm zu dünn und schäumt deshalb. Durch Zusatz von Conservierungsmitteln kann man die Milch ebenfalls lange süß erhalten.

Reinheit bleibt aber immer das beste Mittel. Die Reinheit muß aber im Kuhstall und beim Milchtimer anfangen.

Der Stall soll trocken, licht, luftig und rein sein. Die Rühr sollen rein gehalten und wie Pferde gepflegt werden. Der Melkende soll besonders auf Reinlichkeit sehen. Die Milch soll gleich nach dem Melken durch ein Tuch gefeilt und abgekühlt werden, je kühler, desto besser. Die Rühr sollten nur das beste Futter und täglich Salz erhalten; einmal in der Woche Salz zu geben ist nicht genügend. Auch Milch, die von tuberkulösen Rührn stammt, läßt sich nicht gut verbuttern, diese sowohl, wie der Rahm sollte pasteurisirt werden.

Folgende Behandlungsweise des Rahmes empfiehlt sich, wenn derselbe sich nicht verbuttern läßt:

1. Zum Ansäuern des Rahmes nehme man abgerahmte Milch von einer frischmelkenden Kuh, wärme dieselbe auf +30° R, lasse sie 1 Stunde stehen, kühle sie dann auf +12° R ab und lasse sie dann unter öfterem Umrühren so lange stehen, bis sie gut sauer geworden. Zum Ansäuern des Rahmes kann man auch aus der bakteriologischen Abtheilung landwirthschaftlicher Versuchsanstalten Reinkulturen von Säuerungsbakterien erhalten, welche dafür bekannt sind, daß sie dem Rahm die richtige Säuerung geben, um aus ihm eine feine aromatische Butter zu erzeugen. 2. Der Rahm soll so fettreich als möglich sein, d. h. nicht zu viel Milch enthalten, je fettreicher, desto besser verbuttert er sich. Er soll im Sommer 10—12° R, im Winter 15—16° R, im Frühjahr und Herbst 12—14° R Wärme haben. Er darf nicht durch Zugießen von heißem Wasser erwärmt werden, denn dadurch wird er verdünnt; am besten geschieht das Anwärmen, wenn man den Rahm in heißes Wasser stellt, so lange bis er die richtige Temperatur hat. 3. Das Butterfaß muß vollkommen rein sein und ehe man den Rahm hineingeschüttet, mit heißem Wasser ausgespült werden.

Bei großer Hitze im Sommer stellt man das Butterfaß in kaltes Wasser und setzt etwas Essig oder sauren Rahm zu.

Wird der Uebelstand durch diese Maßnahmen nicht gebessert, so gebe man den Rührn ins Trinkwasser täglich 3 Mal 15 Gramm Alaun und innerlich Schwefelspießglanz mit Fenchelsamen, Wachholberbeeren, Kalmuswurzel und Viehsalz. Ein veraltetes Rezept lautet z. B. 100 g Schwefelspießglanz, 100 g Fenchelsamen, 100 g Kalmuswurzel, 150 g Wachholberbeeren, 200 g Kochsalz mische und zerleiße zu einem Pulver und gebe der Kuh täglich 3—4 Eßlöffel voll und zwei Einschlüsse aus $\frac{1}{4}$ Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einer Hand voll Kochsalz. Die Butterung bietet bei dem mit der Centrifuge gewonnenen Rahm bekanntlich nicht die vorerwähnte Schwierigkeit und liefert ein vollkommenes, ausgezeichnetes Produkt, dessen Güte durch die Verwendung von Reinkulturen zur Ansäuerung besonders gehoben wird.

Eine richtige Pflege des Geflügels

Ist das beste Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten und da letztere meist nur schwer zu heilen sind und erheblichen

Schaden bringen, so ist es eine Grundbedingung jeglicher Geflügelzucht, die einen Reinertrag abwerfen soll, in Bezug auf Fütterung und Pflege allen Anforderungen gerecht zu werden. Vor allem ist die möglichste Reinhaltung im Geflügelhof und Stall wichtig. Aber auch die Reinlichkeit im Futter, in der Tränke und im Thierkörper selbst ist nicht minder bedeutsam. Das Futter darf nicht durch saure Gährung oder Fäulniß, nicht durch Rässe, dumpfe Luft und Schimmel verdorben sein, wie es der Fall ist, wenn zu alte Küchenabfälle verabreicht oder wenn die Weichfuttergefäße nicht sauber gehalten werden. Dieselben müssen deshalb öfters mit Wasser ausgebürstet und mit heißem Wasser ausgebrüht werden. Auch wird Anwendung von heißem Soda- und Kaltwasser von Zeit zu Zeit gute Dienste leisten. Die Futtergefäße sollen nicht zu tief sein, weil sonst bei gierigem Fressen Futterstoffe in die Nase gelangen, die dann Krankheiten der Athmungsorgane veranlassen können. Auch bleiben leicht Futtertheile am Kopfe hängen, die dann von anderen Hühnern weggepickt und mit den Federn verschluckt werden, wodurch die Thiere das Federfressen lernen. Durch Gefäße kann diesem Uebelstande vorgebeugt werden. Dem Geflügel dürfen auch keine Haarbälle oder grobe Knochen splitter und Eierschalensplitter zugänglich gemacht werden, weil derartige Gegenstände den Kropfausgang verstopfen und dadurch zur Bildung des harten Kropfes Veranlassung geben können. Zur Reinhaltung des Körpers und zum Schutz gegen Milben und Federlinge muß den Hühnern im Stalle oder Vorplaz ein Staubbad bereitgestellt sein. Man fülle zu diesem Zwecke eine Kiste mit feinem Sand und Asche und mische dazu noch etwas gemahlene Schwefel oder zerriebene Kamillenblüthen, auch Insektenpulver und Tabakstaub. Den Enten, Gänsen und Tauben ist ein Wasserbad zugänglich zu machen. Der Geflügelstall muß gegen Kälte vollkommen Schutz gewähren. — Im Winter muß Gelegenheit geboten sein zu körperlicher Bewegung des Geflügels außerhalb des Stalles in irgend einem geschützten Raume. Man muß ihnen zu diesem Zwecke allerlei Beschäftigung bieten durch Einstreu von Spreu, in welcher die Thiere Körner suchen und scharren. Unter Umständen mische man etwas Körner bei. Auch kann man Rehrich aus Speicher und Scheune oder Heublumen vorlegen, weil in diesem Material sich immer noch Samereien vorfinden. Unterstützt wird diese Selbstbeschäftigung der Hühner noch durch Aufhängen von Kollköpfen oder zusammengebandenem Grünfutter, von dem sie verpicken können. Auch an vorgelegten Dickrautenstücken, Fleischresten und Knochen machen sich die Hühner durch zeitweiliges Abpicken den ganzen Tag zu schaffen. Eine auf diese Weise angeregte Körperbewegung hält das Geflügel warm, wodurch auch das Eierlegen befördert wird. „Das Huhn will warme Füße haben, sonst legt es nicht.“



Allerlei Praktisches.

Beim Rinde kommen an den Backen sehr häufig Beulen vor. Die Ursachen dieser Beulen sind in der Regel Hornstöße von benachbarten Thieren oder Quetschungen irgend einer Art. Die auf dieser Weise entstandenen Beulen haben aber einen gutartigen Charakter. Sie gehen bald in Eiterung über, brechen auf und heilen ohne besondere Schwierigkeiten wieder. Es ist aber besser, wenn man diese Beulen frühzeitig aufschneidet und nicht wartet bis sie von selbst aufbrechen, was in der Regel ziemlich lange her geht. Wartet man das Aufbrechen ab, dann wird in der Regel ein größerer Theil der Haut durch den Eiterungsprozeß zerstört und das Zuhellen der unregelmäßigen und mehr flachen Wunde geht glatt vor sich, und es bildet sich sehr gerne an den geschwürigen Rändern wildes Fleisch, wenn die Wunde nicht sehr sorgfältig und rationell behandelt wird. Das wilde Fleisch wuchert dann in der Folge, in Form eines apfelgroßen Zapfens, zur Wunde heraus und es kostet oft einige Mühe, dasselbe dauernd zu beseitigen. Ist aber die Wunde aufgeschnitten worden, dann schließen sich die glatten Wundränder bald, und es kann sich kein wildes Fleisch bilden. An den

Backen können aber auch Beulen entstehen, die durch den Actinomyces-Pilz veranlaßt werden. Dieser verursacht Beulen, die meist von dem Knochen ausgehen und die nur schwer, meistens aber gar nicht zu beseitigen sind. In vielen Fällen kann infolge Zerfällung des Kieferes durch den Actinomyces-Pilz das frühzeitige Abschlagen der Thiere nothwendig werden. Die gutartigen Beulen an den Backen sind unschwer von den Beulen zu unterscheiden, die durch den genannten Pilz verursacht werden. Die bösartigen Actinomyces-Beulen sitzen nämlich fest auf dem Knochen auf und abscabiren nicht gerne. Die gutartigen, durch Hornstöße veranlaßten Beulen sitzen in der Haut und im Unterhautbindegewebe und lassen sich sehr leicht verschleiben. Eine Behandlung der Actinomyces-Beulen ist in den meisten Fällen erfolglos.

Die neugeborenen Ferkel suchen, sobald sie sich auf den Füßen bewegen können, zum Gesänge der Mutter zu gelangen und eine Biße zu ergreifen. Es ist aber rathlich, die frisch geworfenen Thierchen zunächst in einen Korb mit weicher Unterlage zu bringen und sie zuzudecken, bis das Geburtsgeschäft vorüber ist, worauf man sie an die Bißen der Mutter legt. Ueberhaupt ist es sehr zweckmäßig, die Ferkel während der ersten 6 bis 8 Tage von der Mutter getrennt zu halten, namentlich wenn der Stall nicht sehr warm ist. Man bringt sie in einem Korbe in den Kuhstall, und legt sie bloß täglich 4—5 Mal zum Saugen an die Mutter an. Dadurch werden auch die schlimmsten Zufälle des Erdrückens oder Fressens vermieden.

Sind die Lämmer 2 bis 3 Wochen alt geworden, dann beginnen sie bereits Heu zu fressen und es stellt sich auch alsbald das Wiederkauen ein. Zuerst giebt man, wie der „Praktische Wegweiser“, Würzburg, schreibt, den Lämmern zartes Heu und auch etwas Hafer. Ein vorzügliches Futter für Lämmer von 3—4 Wochen bilden die Mohrräben. Man muß sie aber vor dem Verfüttern sorgfältig putzen und zerschneiden. Rohe Kartoffeln, besonders aber keimende Kartoffeln sind für Lämmer außerordentlich gefährlich. Wenn die Lämmer einmal 2 Monate alt geworden sind, dann kann man ihnen auch kleine Quantitäten gemahlene Rüben verabreichen.

— Zur Legezeit darf nicht zu viel Mais verfüttert werden, weil die Hühner sonst mit der Zeit zu fett würden und das Legen einstellen.

Die Brutlust des Huhnes wird erregt, wenn man die Eier im Regeneß läßt, damit aber diese nicht schlecht werden durch ältere ersetzt und, nachdem das Huhn brütig geworden ist, wieder durch frische Eier auswechselt.

Ein eigenthümliches Spiel der Natur zeigt sich bei einer neuen Kürbisorte, die der bekannte Kunst- und Handelsgärtner J. C. Schmidt in Erfurt den Gartenfreunden zugänglich macht. Die harte und feste Schale, die wie ein Panzer alle anderen bekannten Kürbis-, wie auch Gurken- und Melonenkerne umgiebt, fehlt bei dem „Mirakel“-Kürbis gänzlich, der Kern ist nur mit einer ganz feinen, glasartigen Haut überzogen. Der Vortheil des rascheren Keimens liegt auf der Hand, ebenso die bequeme und ergiebige Verarbeitung zu Del etc. Der Kürbis selbst, der aus diesen Kernen entsteht, ist außerordentlich reichtragend und früh, die Frucht hat glänzend dunkelgrüne Schale und ein festes orangefarbiges Fleisch von ausgezeichnetem Geschmack und ist vorzüglich zum Einmachen geeignet. Die Anzucht ist einfach und leicht.

Um guten Radieschenamen zu ziehen, darf man nicht etwa den Samen von solchen Pflanzen nehmen, welche in den Garten gesät wurden und auf den Beeten in Samen gingen, weil diese nicht standen oder nicht sämmtlich für die Küche Verwendung gefunden, denn auf solche Weise erzielter Samen bringt nur Pflanzen mit schlechten Knollen. Man muß vielmehr, wie der „Praktische Wegweiser“, Würzburg, schreibt, eine beliebige Anzahl Pflanzen mit ziemlich ausgebildeten Knollen auswählen und diese an eine andere Stelle verpflanzen. Man nimmt hierzu selbstverständlich nur die allerbesten und erntet bei dieser Weise zwar weniger Samen, doch von guter Qualität.

Sonnenblumenamen sind bekanntlich ein den Hühnern sehr wohl bekommenes Futter, welches gleichzeitig auf die Legethätigkeit einwirkt und gerne angenommen wird. Wer sich seinen Bedarf für nächsten Winter sichern will, der baue dieselben jetzt an. Die Ausfaat erfolgt bei kleinem Bedarf in Töpfe mit nachfolgendem Auspflanzen Mitte Mai ins Freie oder in ein Mistbeet.