

# Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 38.

Wiesbaden, den 16. December 1896.

III. Jahrgang.

## Ueber das Melken der Kühe.

C. von Bon Voßum-Volff, praktischer Thierarzt.

Die Kühe bedürfen in ihrer Behandlung ebenfalls Rücksicht wie das Pferd, besonders in Betreff ihrer geschlechtlichen Zustände. Wenn z. B. Kühe brünstig oder anderig sind, benehmen sie sich gewöhnlich sehr aufgeregt, lassen sich nicht gerne melken, brüllen viel, schlagen aus, werfen den Milcheimer um, sind störrisch und zuweilen bössartig. Diese Zustände müssen seitens des Wärters personals mit Schonung, Geduld und Langmuth behandelt werden, man kommt dabei in der Regel viel weiter, als wie durch harte Strafen oder Mißhandlungen.

Ein besonderes Augenmerk in der Viehwartung verdient das Melken der Kühe.

Von den Viehmägden geschieht dasselbe gewöhnlich in der Art, daß sie die Striche oder Zitzen des Euters mit dem Daumen und Zeigefinger der Hand erfassen und durch gelindes oder stärkeres Anziehen derselben die Milch zum Abfließen bringen, wodurch aber nicht nur unschöne Verlängerungen der Striche, sondern auch wirklich krankhafte Zustände des Euters entstehen, wie auch das Euter nicht rein ausgemolken wird. Die Sennen in den mustergültigen Alpenwirthschaften der Schweiz erfassen dagegen die Euterstriche mehr mit den geballten Fäusten und bringen durch ein mittelft gelindes Drückens mit den Fingergelenken erzeugtes Anziehen die Milch zum Abfließen, melken auf solche Weise das Euter ganz rein aus, regen ferner durch diese Art des Melkens zu vermehrter Milchzeugung im Euter an und verhindern mancherlei Entartung desselben.

Die Ausführung dieser Manipulation wird von den Sennen oder Schweizerinnen wie folgt ausgeführt: Die Striche werden über's Kreuz z. B. der rechte vordere und der linke hintere Strich, in die volle Hand genommen, sobald wird die Hand erhoben, um auf das Euter einen Druck auszuüben, in Folge dessen die Milch dem Striche zufließt, im nächsten Momente wird der Strich an seinem Umfange mit dem Daumen und Zeigefinger festgehalten und zuletzt mit den übrigen Fingern durch folgerichtiges Schließen derselben aus dem Striche ausgebrückt. Ist das Euter sehr gefüllt, so kann man das erste Tempo des Drückens übergehen, die zwei anderen, das Fassen des Striches an seinem Grund und das allmähliche Schließen der Faust, müssen denn immer schnell ausgeführt werden. Was man nun nach einer Manipulation das Melken ausführen wie man will, eins ist aber immer streng geboten, nämlich das Euter vor dem Melken mit lauem Wasser abzuwaschen. Nicht nur, daß durch die Pflege, Reinlichkeit des Euters, jede krankhafte Veränderung an demselben sogleich bemerkt und hierdurch schnellere Abhilfe erzielt wird, wie daß die Milchabsonderung eine reichere wird, sondern die Milch wird auch für den Genuß gesünder. Man kann sich leicht davon überzeugen, wenn man die Milch aus einem ungewaschenen Euter unter das Mikroskop nimmt, da wird man staunen über den Schmutz und über die Unmenge von krankhaften Partikeln und Lebewesen, die einem unsauberen Euter anhaften. Erste Regel ist, daß beim Melken die größte Sauberkeit herrschen muß. Der Berührung der Milch suche man ferner durch reichliche Einsäure, Reinhaltung der Melkeimer, fleißiges Putzen der Thiere entgegen zu arbeiten, wie es unerläßlich ist, daß melkende Personen sich jedesmal vor dieser Arbeit die Hände gründlich waschen. Nachdem die Milch gemolken, bringt man sie schleunigst, ohne sie im geringsten zu schütteln, nach der Milchammer, selbst dieselbe durch ein Sieb, um noch etwaige Unreinlichkeiten zu entfernen. Man denke nicht, daß dieses zu befolgen zu umständlich ist, man führe ein Milchregister und man wird bald erleben, welch' reicher Lohn den geringen Mühen folgt.

Das Melken geschieht hier bei uns zu Lande Morgens und Abends, und es ist dabei für die Milchgewinnung wesentlich, wie schon angedeutet, daß so rein als möglich ausgemolken werde, indem die fetteste, reichste Milch erst gegen das Ende des Melkens kommt. Hiervon kann sich der Landwirth jederzeit überzeugen. Man melke z. B. den Milchgehalt einer Kuh in mehrere kleine Röpfe, etwa Kaffeetassen und untersuche dann den Inhalt der letztgemolkenen Tasse im Vergleich mit dem der zuerst gemolkenen, dann wird man finden, daß die zuerst gemolkenen Milch nur den achten, ja oft nur den

zwölften bis sechszehnten Theil des Rahmgehaltes besitzt, den man in der zuletzt gemolkenen Milch findet. Aber nicht nur in Beziehung auf Quantität, ist dieser Rahmgehalt verschieden, sondern auch in Hinsicht auf Qualität. In der erstgemolkenen Portion Milch wird man einen dünnflüssigen, papierweißen Rahm finden, während die Milch in der letztgemolkenen Tasse einen dicken, schön gelblich gefärbten Rahm enthält. Auch die Milch nach abgenommenem Rahm verhält sich in der ersten und letzten Tasse sehr abweichend, denn die erstgemolkene Milch ist dünn, bläulich, sieht wie mit Wasser getaupte Milch aus, während die letztgemolkene Milch von dicker Beschaffenheit und gelblicher Farbe ist. Zum Schluß wollen wir noch bemerken, daß manche Kühe, die beim Melken nicht stillstehen, beständig hin und her treten, und schließlich den Milcheimer umwerfen, durch eins der folgenden Mittel diese Unart ablegen:

Von den verschiedenen Rathschlägen verdienen folgende Berücksichtigung: Man reiche während des Melkens der Kuh ihr Lieblingsfutter von bester Qualität, oder man stelle einen Wärter an den Kopf, der sie festhält und gleich beim Beginne der Unart abkragt. Man bindet auch der Kuh den rechten Vorderfuß in die Höhe, dann muß sie still halten, oder man legt ein nahgemachtes Tuch auf die Lendengegend. Vielfach wird ein Mittel mit gutem Erfolg angewendet, welches darin besteht, daß man der Kuh beim Melken mitten um den Leib einen fingerdicken Strick bindet und fest zuschnürt. Die Kuh schlägt nicht mehr, sondern steht ganz still. Nach dem Melken wird der Strick sofort wieder abgenommen. Zuerst möchte ich aber rathen, wie Eingangs bemerkt, nur mit Geduld und Sanftmuth zu verfahren, die auch hier wie in so vielen Dingen, Alles überwindet. Man gebe der Kuh möglichst einen Namen, spreche freundlich zu ihr, reiche ihr zur Aufmunterung zuweilen etwas Brod mit Salz und erst wenn man mit Güte nicht auskommt greife man zu Strafmitteln, vorausgesetzt, daß die Störrigkeit beim Melken aus irgend welcher krankhaften Beschaffenheit des Euters nicht herrührt.



## Zur Aufbewahrung der Kartoffeln.

v. Eine zeitgemäße und sehr wichtige Frage ist die: Wie bewahrt man die Kartoffeln am zweckmäßigsten auf? Diese Frage ist nicht nur für den Landwirth, sondern für jeden Haushalt von weittragender Bedeutung. Bei schlechter Aufbewahrung verlieren die Kartoffeln bedeutend an Wohlgeschmack, an Nährwerth, und viele gehen an Krankheiten und Fäulniß zu Grunde. Als Hauptregel gilt, daß die Aufbewahrungsorte kühl und trocken sind, während es keinen Unterschied macht, ob sie hell, oder dunkel sind. Nach den Untersuchungen von Prof. Nobbe verlieren kühl und trocken aufbewahrte Kartoffeln 12%, hingegen warm feucht aufbewahrt verlieren sie 46%. . . . Dann schütte man die Kartoffeln nicht zu hoch auf, weil sie sonst nicht gut abduften können und so leicht Fäulniß eintritt, ferner gebietet es die Vorsicht, die zur Aufbewahrung bestimmten Kartoffeln vorher gut durchzulesen und die kranken zu entfernen, denn kranke Kartoffeln stecken die gesunden an.

Die Temperatur im Aufbewahrungsraum ist ebenfalls zu beachten und zu reguliren, sie soll nur wenig über 0 Grad betragen. In Kellern, die nicht frostfrei sind, bedeckt man die Kartoffeln mit Stroh oder dergleichen, sobald die Gefahr des Erfrierens eintritt; letzteres ist der Fall, sobald die Temperatur mehr als ein Grad unter Null sinkt. Gefrorene Kartoffeln nehmen einen süßen Geschmack an, ebenso solche, die zwar noch nicht gefroren sind, doch bei der Lagerung einer Temperatur von 0 bis - 2 Grad ausgefrostet waren. Dieser Vorgang beruht auf einem chemischen Prozeß, indem sich nämlich fortwährend kleine Mengen von Stärkemehl in Zucker verwandeln. Bei genügender Wärme wird der Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt und ausgeathmet, bei zu geringer Menge hört aber die Athmung auf und der Zucker häuft sich im Gewebe an. Süße Kartoffeln sind nun nicht werthlos, man bringe sie nur einige Tage vor dem Gebrauch

in einen warmen Raum, etwa in die Küche, wo dann die Athmung wieder beginnt und der Zucker verschwindet, vorausgesetzt, daß die Kartoffeln nicht gefroren sind. Schon gefrorene Kartoffeln lege man zunächst in kaltes Wasser, bringe sie dann in einen frostfreien Raum, der aber nicht zu warm sein darf, oft werden sie so noch genießbar. Eine Unterbringung im Freien, in sogen. „Kartoffelmieten“, wie dieses allorts auf dem Lande geschieht, ist übrigens einer Einkellerung entschieden vorzuziehen.



## Kenntzeichen guter Milchergiebigkeit einer Kuh.

v. In der Schweiz wird bekanntlich Hervorragendes in der Viehzucht geleistet. Lassen wir hier nach den Angaben eines tüchtigen Züchters jenes Landes die Kennzeichen vorzüglicher Milchergiebigkeit einer Kuh folgen. Eine gute Milchkuh muß im Allgemeinen ein feines, sanftes, weibliches Gepräge haben. Im Besonderen ist erforderlich: ein leichter Kopf mit großen, ruhigen, freundlichen Augen, leichte, etwas plattgeformte Hörner, nicht zu starker Hals, tiefe, weite Brust, weit gestellte, runde Rippen, weite wohl ausgebildete Nachhand, feiner Schwanz, breite Sprunggelenke und Schenkel, weiche, geschmeidige Haut und ganz besonders ein wohlentwickeltes, vierströtiges Euter mit weit auseinander stehenden Zitzen, deutlich bemerkbare, nach vorn schlangenförmig sich verzweigende Milchadern, zahlreiche Falten am Hintereuter gegen die Scheide hinaus, sogenannte Flammen; die Farbe des Euters und des inneren Theiles der Schenkel soll gelblich sein. Die Behaarung des Euters muß möglichst fein und weich, wie Flaum anzufühlen sein, was gleich der gelblichen Färbung der Haut überdies mit ziemlicher Sicherheit auf die Güte der Milch schließen läßt. Besonderer Werth wird auch von Manchem noch dem sogen. Milchspiegel, d. h. der Fläche am Hintereuter und den Hinterschenkeln beigelegt, auf welcher die Haare aufwärts stehen.

Schlechte Milchzeichen sind: Grober, ochenartiger Bauch, schwerer Kopf, mit schweren, plumpen Hörnern, dicker Hals, grobe Schultern, grobe, steife runde Beine, wildes, struppiges Aussehen, harte dicke Haut, aufgezogener hochgehaltener Körper, kleines enges mit groben Borstenhaaren versehenes Euter.

Man will die Erfahrung gemacht haben, daß Kühe mit weißen borstenartigen Haaren am Euter geringe, wässrige Milch liefern, und unverhältnismäßig schnell zurückgehen und endlich lange trocken bleiben, was dem Durchschnittsertrag wesentlich Abbruch thut.



## Allerlei Praktisches.

— Zur Geflügelcholera. In der letzten Sitzung des in Colbe a. S. abgehaltenen landwirthschaftlichen Vereines wurde bezüglich der Rundfrage der Landwirthschaftskammern über durch Einfuhr ausländischen Geflügels eingeschleppten Seuchen festgestellt, daß im ganzen Bezirk nur ein einziges Dorf bekannt ist, welches durch die Geflügelcholera in den letzten drei Jahren nicht getroffen wurde. Verschiedene Höfe anderen Ortes haben in den Jahren 1894—1895 fast den ganzen Bestand an Hühnern, Gänzen Enten und theils auch an Tauben verloren.

— Verfüttern von Kartoffeln. Die beste Zeit zum Verfüttern der Kartoffeln an Rindvieh, Pferde und Schafe ist von ihrer Ernte bis in den Februar. Später fangen die Kartoffeln in den Kellern und Mieten an zu keimen, verlieren dann an Nährstoff und können leicht Kolikfälle erzeugen, wenn die Keime nicht sorgfältig entfernt werden. Auch von den Kartoffeln die von den Schweinen gefressen werden sollen, müssen die Keime entfernt werden, weil sie ihnen sonst schlecht bekommen. Man kann das Keimen der Kartoffeln fördern, wenn man sie recht dünn in einem Keller aufbewahrt und täglich umschaukeln läßt.