Farm u. Garten

Einlage für Milchkühe

Von den großen Vorteilen der Einlage als Viehfutter ist schon wiederholt die Rede gewesen, doch dürften einer noch einige Ratschläge am Platze sein, welche von Sachverständigen in Bezug auf die Art und Weise der Anwendung dieser Futterart erteilt werden. Es wird vor allem darauf hingewiesen, daß die Einlage stets mit irgend einer anderen laguminosen Futterart, wie Klee, Felderbsen etc. falls also verfüttert werden sollte, um ihre produktive Eigenschaft zu heben und den Mangel an Protein und Mineralgehalt zu ersetzen. Eine Ration von Einlage und sagen wir Alfalfa-Heu allein ist jedoch nur für Kühe, die trocken sind und nur wenig Milch geben, sowie für Jährlinge und Stiere genügend. Vollmilchkühe erheischen außerdem noch irgend ein konzentriertes Futter, da sie von dem anderen nicht genug fressen können, um ihren Milchertrag und das Körpergewicht aufrecht erhalten zu können.

Die Menge der Einlage, die an eine Kuh verfüttert werden soll, hängt davon ab, wie viel Futter das Tier überhaupt konsumieren kann. Es sollte ihm von dem Einlagefutter so viel verabreicht werden, als es neben dem Heu und Körnerfutter frißt ohne es zu überfressen. Mit anderen Worten, eine gute Kuh sollte bis zur Grenze ihres Appetits gefüttert werden; weist sie einen Teil des Futters zurück, so sollte die Ration sofort verringert werden. Die kleineren Tiere fressen etwa 25 bis 30 Pfund per Tag, die größeren 40 oder mehr. Genaue Anweisungen für das Füttern der Kühe lassen sich nicht geben. Im allgemeinen jedoch sollen sie alles Rauhfutter erhalten, das sie neben dem Konzentrat mit Appetit verzehren. Das mit der Einlage verfütterte Heu stellt sich auf 5 bis 12 Pfund pro Tag. Vom konzentrierten Futter rechnet man etwa 1 Pfund auf je 4 Pfund Milchertrag für Holsteiner, 1 Pfund auf je 3 Pfund Milch für Jersey-Kühe. Die Körnerfutter-Menge für andere Rassen schwankt zwischen diesen beiden Beträgen.

Das Ackerbau-Departement erteilt die folgenden Futterrationen:

Für eine Kuh von 1300 Pfund Gewicht, die 40 Pfund Milch mit 3.5 Prozent Fettgehalt gibt: 40 Pfd Einlage, 10 Pfd. Klee- oder Alfalfa-Heu, 10 Pfund Getreidefutter.

Für dieselbe Kuh, die 20 Pfund 3.5 prozentiger Milch gibt: 40 Pfd Einlage und je 5 Pfund Heu und Getreidefutter.

Für eine Kuh mit 900 Pfund Gewicht und einem Milchertrag von 30 Pfund (5prozentig): 30 Pfund Einlage, 10 Pfund Heu, 11 Pfund Getreide.

Für dieselbe Kuh mit 15 Pfund Milchertrag: 30 Pfund Einlage, 8 Pfund Heu und 5 Pfund Getreide.

Die beste Futterzeit für Einlage ist gleich nach dem Melken, oder wenigstens ein paar Stunden vor dem Melken. Wird das Futter direkt vor dem Melken verabreicht, so liegt die Möglichkeit vor, daß der Geruch desselben sich der Milch mitteilt, während er sonst sich in der Zwischenzeit verflüchtigt. Gewöhnlich wird Einlagefutter zweimal am Tage gegeben. Kälber können Einlagefutter erhalten, sobald sie alt genug sind, um es fressen zu können, doch sollte hier gut darauf acht gegeben werden, daß kein schimmeliges Futter darunter ist. Jährlinge fressen etwa halb so viel wie völlig ausgewachsene Tiere.

Die schlimmste Jahreszeit für Milchkühe ist der Spätsommer oder Frühherbst, wo das Gras der Wiesen meistens abgeweidet oder verdorrt ist. In dieser Zeit sollte der Viehzüchter hauptsächlich dafür sorgen, daß die Kühe im Milchertrag nicht aus Mangel an genügendem Grünfutter zurückgehen, denn was einmal verloren ist, wird später nie wieder eingebracht. Da heißt es dann, den Mangel an frischem Gras durch die nächstbeste Futtersorte zu ersetzen, und das ist eben die Einlage. Sie ist billiger und bequemer zu verfüttern, als extra angebautes Grünfutter.

Cider

Zur Ciderbereitung darf nur tadelloses, reifes Obst verwandt werden. Hier wird häufig der Fehler gemacht, daß angefaulte, wurmige Aepfel genommen werden, in der Meinung, beim Cider käme das nicht so genau darauf an; die Folge ist aber, daß der daraus bereitete Cider eine fehlerhafte Gärung durchmacht und entweder sehr rasch zu Essig wird oder einen unangenehmen Geschmack hat. Auf lange Haltbarkeit ist in solchem Obstwein nicht zu rechnen. Also gute Aepfel müssen genommen und vor dem Zerkleinern gewaschen und getrocknet werden. Die Aepfel sorte ist jedenfalls einen bedeutenden Einfluß auf den Wert des Ciders aus, aus süßen Aepfeln läßt sich kein guter Wein gewinnen; auch dürfen nicht saure Sorten allein zur Verwendung kommen; halb und halb von jeder Sorte gibt den besten Cider. Von besonderem Vorteile schmeckt wird der Cider, wenn auch Birnen beigemischt werden. Nach Entfernung des Kernhauses werden die Früchte zerkleinert; wo viel Obst verarbeitet werden soll, bedient man sich hierzu einer hölzernen Reibmühle. Für kleineren Betrieb genügt ein hölzerner Holztrog, in dem die Früchte mittelst eines hölzernen Stampfers zerrieben werden. Der gewonnene Brei kommt dann in eine Presse, der Saft wird in Fässer gefüllt und diese müssen an einem warmen Ort, wenn die bald einsetzende Gärung begünstigen. Die hölzernen Pressen verdienen der Sorgfalt wegen, welche die Reinigung der Säfte mit Eiweiß bei Obstwein so sehr erleichtert, den Vorzug vor eisernen. Sorgfalt ist auf die vorherige Reinigung der Fässer zu richten; alte Weinfässer eignen sich vor allem zur Aufnahme des Obstweines. Um den Cider die Gärung durchgemacht, so füllt man ihn in ein anderes, gereinigtes und ausgeschwefeltes Faß, verspundet dann das Spundloch mit einem feuchten Lappen und legt das Faß an einen kühlen Ort. Liegt der Cider allein zu warm, so ist es unmöglich, ihn lange zu halten, er macht eine zweite Gärung durch und wird zu „hard cider" oder Essig.

Essigbereitung

Apfelessig (Cideressig). — 200 Pfund recht saure Aepfel werden geraspelt, mit 20 Quart heißem Wasser vermischt und, nachdem sie mehrere Tage an der Wärme gestanden haben, ausgepreßt. Den klaren Saft läßt man 14 Tage bei einer mäßigen Temperatur in einer offenen Tonne ausgären, indem man die Gärung durch eine geröstete Brotrinde, welche man auf den Boden des Faßes bindet, unterstützt hat, entfernt dann die Haut, welche sich obenauf gebildet hat und gibt die klare Flüssigkeit nun in ein mit heißem Weinessig gespültes Weinfaß. Man fügt dem Safte nun auf 30 Quart 3 reinliches Quartfaß, tüchtigen Spiritus zu und läßt ihn jetzt, zum Zwecke der Essigumgärung, mehrere Wochen einer wärmeren Temperatur aus der Küche, eine feuchtwarme Gärung durchmacht und entweder sehr rasch zu Essig wird oder einen unangenehmen Geschmack hat. Auf lange Haltbarkeit ist in solchem Obstwein nicht zu rechnen. Also gute Aepfel müssen genommen und vor dem Zerkleinern gewaschen und getrocknet werden. Die Aepfel sorte ist jedenfalls einen bedeutenden Einfluß auf den Wert des Ciders aus, aus süßen Aepfeln läßt sich kein guter Wein gewinnen; auch dürfen nicht saure Sorten allein zur Verwendung kommen; halb und halb von jeder Sorte gibt den besten Cider. Von besonderem Vorteile schmeckt wird der Cider, wenn auch Birnen beigemischt werden. Nach Entfernung des Kernhauses werden die Früchte zerkleinert; wo viel Obst verarbeitet werden soll, bedient man sich hierzu einer hölzernen Reibmühle. Für kleineren Betrieb genügt ein hölzerner Holztrog, in dem die Früchte mittelst eines hölzernen Stampfers zerrieben werden. Der gewonnene Brei kommt dann in eine Presse, der Saft wird in Fässer gefüllt und diese müssen an einem warmen Ort, wenn die bald einsetzende Gärung begünstigen. Die hölzernen Pressen verdienen der Sorgfalt wegen, welche die Reinigung der Säfte mit Eiweiß bei Obstwein so sehr erleichtert, den Vorzug vor eisernen. Sorgfalt ist auf die vorherige Reinigung der Fässer zu richten; alte Weinfässer eignen sich vor allem zur Aufnahme des Obstweines. Um den Cider die Gärung durchgemacht, so füllt man ihn in ein anderes, gereinigtes und ausgeschwefeltes Faß, verspundet dann das Spundloch mit einem feuchten Lappen und legt das Faß an einen kühlen Ort. Liegt der Cider allein zu warm, so ist es unmöglich, ihn lange zu halten, er macht eine zweite Gärung durch und wird zu „hard cider" oder Essig.