

# Mittel,

wodurch

dem Rindvieh die Tränke angenehm gemacht werden kann, um dadurch eine größere Aufnahme von Flüssigkeit zu erzielen.

Tartu Riikliku Ülikooli  
Raamatukogu

198929

---

M i t a u ,

Verlag von G. A. Keyher.

1 8 3 9 .

1211188

Verlag

dem Verleger die Rechte vorbehalten  
Gedruckt bei der Buchdruckerei  
von J. G. Neumann, Neudamm

Der Druck ist unter den gesetzlichen Bedingungen  
gestattet.

Dorpat, den 2. August 1839.

Censur Fr. Erdmann.

1839

Est. A

Tartu Riikliku Ülikooli  
Raamatukogu

23633

1839

## M i t t e l,

wodurch dem Rindvieh die Tränke angenehm gemacht werden kann, um dadurch eine größere Aufnahme von Flüssigkeit zu erzielen.

Jedem Viehhalter wird es hinlänglich bekannt sein, daß eine Milchkuh, die viel säuft, mehr Milch giebt, und deshalb einen größern Werth besitzt, als eine solche, die nur wenig von der ihr gereichten Tränke zu sich nimmt.

Da aber nicht eine jede Milchkuh diese gute Anlage von der Natur erhalten hat, so muß es für den Viehbesitzer von Wichtigkeit sein, ein Mittel zu erfahren, durch dessen Anwendung auch die weniger saufenden Kühe gereizt werden, mehr Flüssigkeit aufzunehmen.

Um so angenehmer wird dieses mitzutheilende Mittel den Landwirthen sein, indem die Anwen-

bung desselben mit geringem Kostenaufwande, aber mit vielen ökonomischen Vortheilen verknüpft ist. Diese Vortheile bestehen in einem größeren Milchertrage, gesunder Ernährung des Viehes, besserer Düngerbereitung und Verbesserung des nicht ganz guten Trinkwassers.

Der größere Milchertrag muß nothwendige Folge von der größeren Quantität aufgenommener Flüssigkeit sein; da diese Flüssigkeit, die auf nachstehend beschriebene Weise zubereitet wird, ernährende Stoffe enthält, so muß nothwendig durch Aufnahme derselben auch auf die Ernährung der Thiere gewirkt werden; zugleich ist mit der größeren Aufnahme von Flüssigkeit ein bedeutend stärkerer Urinabsatz verbunden, durch welchen das Streumaterial mehr angefeuchtet, schneller verfaulen und zu besserem Dünger verwandelt werden kann; außerdem wird dieser, mit mehr animalischen Bestandtheilen geschwängert, von besserer Qualität sein. Dekonomen, denen es nicht an Streumaterial fehlt, bietet die Anwendung nachstehenden Mittels Gelegenheit dar, ihr überflüssiges Stroh in einen Dünger von guter Beschaffenheit zu verwandeln, während dasselbe sonst trocken und wenig verfault auf den Acker geführt werden muß, wie man bei der Abfuhr des Düngers aus Ställen, die nur einmal jährlich gereinigt werden, oft zu sehen Gelegenheit hat; denn oft erscheinen ganze Fuder verschimmelt und trocken;

bekanntlich ist dergleichen Dünger von geringem Werthe und die Ursache zu dieser schlechten Beschaffenheit des Düngers ist die geringe Menge von Feuchtigkeit, mit der er in Verbindung gestanden; diesem Uebel muß durch einen größeren Absatz von Urin natürlich Abhülfe geschehen.

Ich erwähnte oben schon, daß die Anwendung nachstehender Tränkemethode mit geringen Kosten verknüpft sei; ich wiederhole dieses nicht nur, sondern füge noch hinzu, daß sie manchen Oekonomen gar keine weitere Kosten verursachen wird.

Geringen Kostenaufwand werden jene Landwirthe haben, die ihrem Vieh kein Getreide geben; ohne weitere Kosten kommen die fort, die ihren Heerden bereits schon ein bestimmtes Quantum Körner ausgesetzt hatten; diese hätten dann nur nöthig, den gewöhnlich bestimmten Hafer gegen ein gleiches Gewicht Roggen zu vertauschen.

Ich nehme an, daß ein Viehbesitzer seiner Heerde, die aus 60 Häuptern besteht, für die 200 Tage, während welcher Zeit die Heerden in den nördlichen Gegenden gewöhnlich auf dem Stalle stehen, 20 Löße Hafer ausgesetzt hat, so wiegt dieses Quantum Hafer, das Loof zu 80 lb gerechnet, 1600 lb; giebt man in der Stelle dieser 1600 lb Hafer ein gleiches Gewicht Roggen, so ist nur, letzterer zu 118 lb das Loof,  $13\frac{1}{2}$  Loof nöthig; der Geldwerth dieses wird den des Hafers wenig übersteigen.

Diese für das Vieh bestimmte Quantität Roggen lasse man zu grobem Brodmehl vermahlen und backe davon von Zeit zu Zeit ganz gewöhnliche gesäuerte Brode von etwa  $10\frac{1}{2}$  lb Schwere, deren man aus 1600 lb Mehl etwa 200 Stück erhalten wird.

Ich nehme an, daß jedesmal 100 lb Mehl verbacken werden, diesen setze man sogleich beim Einteigen 2 Loth feingepulverte Violewurzel zu, wodurch dem Brode ein noch angenehmerer Geruch mitgetheilt wird.

Nachdem ich hier eine oberflächliche Berechnung der Quantität des täglich zu verbrauchenden Brodes aufgestellt habe, schreite ich zur Verwendung dieses Brodes zur Tränke.

Man zerschneide täglich eines jener Brode zu Schnitten von etwa  $\frac{1}{2}$  Zoll Dicke, lege diese neben einander auf eine heiße Eisenplatte oder in einen heißen Backofen, so daß dieselben geröstet werden. Dieses Rösten kann auch auf Kohlen geschehen, wobei jedoch genau darauf zu achten ist, daß die Brodschnitte nicht zu stark verbrennen, weil dadurch viel vom Nahrungstoff verloren gehen würde. Gut ist es, wenn das zur Tränke zu verwendende Brod schon etwas alt geworden ist, indem dieses weniger an die heißen Eisenplatten anklebt, und sich auch später leichter im Wasser auflöst. Nun werfe man die Hälfte dieser gerösteten Brodschnitte, nachdem sie zerbröckelt worden, in einen hölzernen Balgen

und übergieße sie mit einigen Eimern Wasser. Nachdem dieses Brodwasser 24 Stunden alt geworden, während welcher Zeit es noch mehreremal umgerührt und die darin befindlichen Brodstücke zerkleinert werden, verwende man es zur Tränke des Viehes, indem es dem gewöhnlichen Wasser im Tränketroge zugemischt wird; letzteres erhält dadurch einen dem Viehe sehr angenehmen Geruch und Geschmack und wird deshalb viel und gern gegessen werden.

Da aber im Winter zweimal getränkt wird, so muß man die zweite Hälfte des frisch gerösteten Brodes in ein zweites Geschirr 24 Stunden vor der zweiten Tränke einweichen. Nothwendig ist es, daß die Geschirre jederzeit mit Deckeln verschlossen stehen.

Da mancher meiner Leser die Frage aufstellen wird: warum muß das Brod geröstet werden? so glaube ich noch hinzufügen zu müssen, daß ein Stück geröstetes Brod einer bedeutend größern Quantität Wasser den angenehmen Geruch und Geschmack mittheilt, als ein gleich großes Stück ungerösteten Brodes.