

## Vorwärmung der Düngestoffe als Tierfutter

### Vorgang beim Trocknen.

Das zu trocknende Material wird ebenso klein geschnitten (länglich oder in dünnen Scheiben von viereckiger Form wie Rindeln oder Fleckerln), als es für den menschlichen Genuß üblich ist. Harte Teile verlangen recht dünne Scheiben, fleischige, wasserreiche Stoffe schmale Stäbchenform, nie länger als drei bis fünf Zentimeter. Alles Faulige ist auszuscheiden, abgewerktes Gemüse ist brauchbar, solange der Fäulnisprozeß nicht begonnen hat. Wer eine Universal-Fleischschneidemaschine besitzt mit Messern, welche grobe Gegenstände schneiden, kann diese zur Verfeinerung der Abfälle benützen.

Ein Kochen dieser so zubereiteten Abfälle ist nicht notwendig, auch kein irgendwie benannter Zusatz von Salz oder Chemikalien.

Das Material wird dann auf die Papierunterlage gestreut, derart, daß die Stücke möglichst nebeneinander und nicht aufeinander liegen.

Die vom Ofen aufsteigende Wärme ist die beste und stets richtige, die Temperatur kann zwischen 40 und 60 Grad Reaumur schwanken; frische Stoffe verlangen die untere, schon vorgetrocknete die obere Grenze, doch darf die Hitze nie direkt die Abfälle treffen, und je nach dem vorgerückten Stadium der Trocknung kann man die Temperatur durch stärkere Papierunterlagen regulieren.

In Bratröhren darf die Wärme beim Einlegen der Stoffe nie so stark sein, daß das Papier brennen oder verkohlen würde. Ungebraunte Abfälle werden von den Tieren nicht gefressen.

Das Trockenmaterial wird je nach dem Grad des Einziehens ein- bis zweimal (früh oder abends) mit der Hand durchgebeutelt oder geschüttelt, angeklebte Teile mit dem Stiel eines Kochlöffels oder sonstigem Holzgegenstand losgelöst.

Das Trocknen kann als beendet gelten, wenn sich das Gemüse win. resp. anfühlt, förmlich knistert und raucht! Die Ware wird in Papierjäten oder Kistchen gefüllt und hält sich in luftigen Räumen monate-, selbst jahrelang tadellos.

### Was eignet sich zum Trocknen?

Alle Abfälle der Kohlarten, wie Wirsing, Weißkraut, Blaukraut, Kohlrabi, Krauskohl, Blumenkohl (Karfion); Salat, Spinat, Petersilie (trocknen leicht), Küchenkräuter; ferner Sellerie, Möhren, gelbe Rüben, Karotten, Schwarzwurzeln, Rettich, Kohlrüben (Kohlrabi), rote Rüben (Ranmer), Futterrüben (Burgunder), Gurkenschaln, Paradeisshaln, Obst (besonders Apfelschaln), Bomeranzenschaln, Kartoffelreste, Kartoffelschaln, Kürbisse, Schoten jeder Bohnenart (dünn geschnitten), Zwiebelblätter, Porree usw.

Ausgenommen sind nur Knoblauchteile ihres Geschmades wegen, welche aber ebenso wie alles bereits gekochte Gemüse in Trankform für Schweine- oder Kuhfütterung brauchbar erscheinen.

Weiter finden Verwendung alle Brotreste. Auch Fleischteile, welchen nicht zu viel Fett anhaftet, Muskeln, Flecken, Schwarten von geseihtem Fleisch oder Schweinsbraten, sofern das Fett entfernt ist, Fleischhäute, Wursthäute, Sehnen, kleine Knochen vom Rind, Kalb, Schwein, Schaf, Kaninchen, Geflügel, Wildbret, soweit sie ganz frisch oder von gekochten, gebratenen oder gesottenen Fleischstücken herrühren und nicht in Saucen gelegen sind, in welchem Falle sie zuerst gewaschen werden müssen, geben wertvolle Futterbestandteile.

Diese Fleischreste müssen klein geschnitten, die Knochen etwa fingerlang zerschlagen und sehr scharf getrocknet (geröstet) sein, sie vertragen unter Umständen wiederholte stärkere Hitze einwirkung, am besten im Bratrohr. Sehr leicht zu trocknen sind Eierschaln, Nußschaln und Obstkerne aller Art, welche in einem Mörser nur sehr klein (schrotartig) zu zerkleinern wären. Auch gekochte Reste von Maismehl, Polentanoderl u. dergl., Knödel sind klein geschnitten zum Trocknen brauchbar.

Die Erzeugnisse sind getrennt aufzubewahren, und zwar: 1. alle Arten von Gemüse (zusammen); 2. Fleisch- und Knochenreste; 3. Eierschaln, Nußschaln, Obstkerne, allenfalls klein zerstoßene Holzkohle (zusammen) entweder in Papierjäten, Schachteln oder Kistchen in möglichst trockenen Räumen. Behältnisse (Säckchen oder Schachteln), in welchen Fleisch- und Knochenreste abgeliefert werden, sind mit einem deutlichen K zu bezeichnen.

### Verwendung der getrockneten Abfälle.

Die vorbezeichneten getrockneten Abfälle nehmen wenig Raum ein, sind kostenlos, nur mit Aufwand einer kleinen Mühe, herzustellen und bilden in richtiger Mischung ein vorzügliches Futtermittel entweder mit heißem Wasser aufgebriht oder auch in trockenem Zustande für Schweine, Ziegen, Kaninchen, Hühner, Enten, Gänse u. dergl. Die Abholung und Verwendung dieser Stoffe ist an keine bestimmte Zeit gebunden.