




14.4.11.2 Varken, een levende spaarpot


Een (spaar)varken eet alles. En als je het dan nodig hebt is er wintervoorraad. In een spaar-varken kan je alle kliekjes en onbeduidende restjes stoppen. Dat zorgt na verloop van tijd voor een geruststellende voorraad voor later.




Het oud-Engelse woord voor klei was pygg. De bewaarpotjes van klei waren een pygg bank, later piggy bank. En ze kregen geleidelijk aan ook die vorm.

Varkens kunnen ploegen en wroeten, afval verwerken, mest, vlees en vet produceren. Het zijn alleseters die van het goedkoopste voer het lekkerste vlees maken. Alles wat enigszins eetbaar was ging naar de varkens. Afwassen  doe je vb. (eerst) zonder zeep, met zuiver heet water, dat daarna in de varkenssemmer terecht komt, net als kookwater van aardappelen, groenten en rijst, wei, en alle etensresten.


Slobber : meel dat met veel water, melk of melkproducten is gemengd om (zieke) landbouwhuisdieren te voederen.

Swill  is als varkensvoer gekookt keukenafval en etensresten. Het bederft snel. Gebruik het meteen en bewaar het niet.

Het gewone tamme varken ( *Sus (scrofa) domesticus*) kan 12 à 13 jaar oud worden, maar is op 4 tot 6 maanden en ongeveer 100 tot 115 kg rijp voor de slacht.

Een jong varken is een big , een vrouwtje een zeug  en een mannetje een beer . De zeug draagt ongeveer 115 dagen (3 maanden, 3 weken en 3 dagen) en is geselecteerd om tot 20 (gemiddeld 11 à 13) biggen per worp krijgen. Meestal worden er hekken rond de zeug voorzien, waar de biggen onderdoor kunnen. Dit om te vermijden dat de moeder er op gaat liggen en ze verstikt.

Er is felle concurrentie in een 'toom' want elke big wil de voorste tepel van de zeug, daar komt namelijk het meeste melk uit.

Het spenen ( afwennen) gebeurt tussen de 21 en 28 dagen na de geboorte, op biologische bedrijven pas na 42 dagen.

De Piétrain (met zwarte vlekken) is een varken dat uitblinkt in hoge vleespercentages en zuinig omgaat met voer. Een varken zet zo'n 35% van zijn voedsel om in vlees.

Vleesvarkens kregen er via doorfokken een rib bij. Zeugen werden gefokt op vruchtbaarheid. Dertig jaar geleden kregen ze acht tot twaalf biggen per worp. Tegenwoordig zestien. Ze hebben ook vier tepels bij gekregen. Vijf dagen na de bevalling worden ze opnieuw geïnsemineerd. Reken maar op veertig biggen per jaar. Na twee tot drie jaar daalt dit, en gaat de afgedankte productie-unit naar het slachthuis.

De staart van een big wordt afgebrand of afgeknipt (zonder verdoving), omdat ze die anders in de overbevolkte stallen bij elkaar afbijten.

Varkens zijn zeer intelligent. (Kijk maar in de politiek.) Vroeger werden ze vaak afgericht voor circustrucs. En (nog steeds) om met hun geweldige neus truffels op te sporen.

Varkens zijn slimme en sociale dieren. Als ze voldoende ruimte hebben zijn ze ook zeer proper.

In de zomer nemen ze graag een modderbad 📖 om af te koelen. Ze hebben geen zweetklieren om hun lichaamstemperatuur te regelen, noch biedt hun geringe beharing bescherming tegen zonnebrand 📖! Door een modderbad raken ze lichaamswarmte en parasieten kwijt.

Vroeger kregen varkens wel eens een ring of kram door de neus gepiercet tegen het wroeten. Zo konden ze ook niet onder een omheining door wroeten. Je kan ze zonder ring ook als ploeg 📖 gebruiken op geoogst veld of te scheuren weiland. Een paar knollen of wortels in de grond verstoppen, en ze ploegen alles om. Ze halen de laatste aardappeltjes uit een geroid veld.

Je kan ze ook gebruiken om het gevallen fruit in een boomgaard op te ruimen. Naast onkruid eten ze zelfs slakken, als je hen dat leert door ze bij het voer te doen. (Ze zouden dan wel extra veel water nodig hebben voor de vertering.)

Als varkens steeds voldoende vrije uitloop hebben houden ze hun stal heel proper en net (dus echt geen 'varkensstal'!)

Voor de 15^{de} eeuw werden gebrandmerkte varkens in het bos losgelaten om hun kostje zelf te zoeken. Ook in steden liepen gebrandmerkte zwijnen langs de straten.

Schrijnend is dat in onze veeteelt de varkens beter gehuisvest en gevoed zijn dan de mensen in de landen waar het voeder (soja) vandaan komt.

Het Menapische varken



Rond 200 vóór Christus schreef de Romeinse staatsman Cato (234 - 149 v C.) dat 3 tot 4.000 hespen en zijstukken van varkens uit 'Belgica' in de kelders van Italië als voorraad bewaard werden. Geschiedschrijver Plinius de Oude (23 - 79 n C.) schreef dat de hespen van het Menapisch varken 📖 als zoete broodjes op de markten van Rome verkocht werden. Een erg gewaardeerde streekspecialiteit dus.

Van 500 jaar BC tot midden de 18de eeuw werd het Keltisch varken in Belgica gebruikt. Als 'Iberisch varken' leeft het voort in Spanje en het levert nog steeds de beste hesp ter wereld: pata negra.

Dankzij de universiteit van Gent, slager Hendrik Dierendonck en varkensweker Ruben Brabant is het **Menapische varken** opnieuw gekweekt.

Tepels of spenen 📖 bij zoogdieren

Melkklieren 📖 zijn evolutionair ontstaan uit zweetklieren. Bijna alle zoogdieren (behalve het vogelbekdier) hebben tepels 📖, mannetjes net zo goed als vrouwtjes.

De natuur lijkt bij zoogdieren veiligheidshalve altijd een of twee tepels extra (boven de gemiddelde worpgrootte) als reserve mee te geven.

Een everzwijn heeft 12 tepels. Een tam varken heeft 12, soms 13 of 14 en zelfs tot 22 tepels. Daarvan zijn er meestal maar 14 productief. De worpgrootte is gemiddeld 12, maar kan oplopen tot 18. Kwekers hebben al jaren geselecteerd op productiviteit. Biggen veroveren direct na de geboorte een vaste speen die ze nooit meer afstaan, de zwaarste biggen liggen vooraan bij de beste spenen. Ze 'wisselen' niet.

Tamme konijnen hebben 8 tot 10 tepels, en worpen die, ook door selectie, kunnen oplopen tot wel 12 of 14.

- ♪ *'Er is bijna geen schoner dier dan een varken. Het is de mens die van het varken een viespeuk maakt door zijn leefruimte te beperken.'* Johannes Van Dam
- ♪ *Baptist toont trots een foto waarop hij tussen zijn varkens poseert. 'Die in het midden, dat ben ik!' JW van Besouw*