



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 41.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Geflügelzucht, Obst- und Ackerbau.

(Mit 3 Abbildungen.)

Von R. Reiners, Vöstenrade.

Die Verbindung der Geflügelzucht mit dem Obstbau oder auch dem Gartenbau überhaupt ist eine ohne weiteres einleuchtende Einrichtung. Der Garten oder die Obstpflanzung liefert einen großen Teil der tierischen Nahrung und in den Grasflächen der Baumgärten auch Grünfütter in unbeschränktem Maße. Immerhin hat die Sache auch ihre bedenklichen Seiten, und nicht allein mit dem Nachbar entspinnt sich ein Streit wegen überfliegender Hühner, auch auf eigenem Grunde gibt es zwischen den Hausgenossen hinreichend Meinungsverschiedenheiten über die mögliche Schädigung der Kulturen. Den Sommer über und bereits vom Frühjahr an wird sich im Hausgarten eine Zulassung des Hühnervolkes ohne weiteres verbieten. Da würde die Verheerung unter Spinat und ähnlichem Gemüse eine andere Meinung kaum aufkommen lassen. Hier würden höchstens Zwerghühner am Platze sein, die ebensowenig wie die jüngsten Lebensalter der größeren Hühnerrassen, also die wenige Wochen alten Küden, größeren Schaden anzurichten vermögen. Auf größeren Gartenflächen jedoch, in Gärtnereien usw. kämen die Enten hinzu, die in der Schneckenvertilgung besonders tüchtig sind; aber auch die Tiere der weniger stüchtigen Rassen, so Plymouth-Rocks (Felsenhühner), Orpingtons, Wyandottes, Meckelner, halten sich in der Schädigung durch Scharren und Naschen in bescheidenen Grenzen, mühen aber durch Schädlingsvertilgung immer noch in annehmbarem Maße. Es muß hier aber schon die Möglichkeit geboten sein, sie wenigstens zeitweise von bestimmten Teilen des Gartens abzuschließen oder sie nötigenfalls auf bestimmte

Gebiete beschränken zu können. Der Herbst nach der Ernte und der Winter lassen sie auch im kleineren Hausgarten gern als zulässig erscheinen. Immerhin dürfte auch dann der Erdbeerbestand um so gefährdeter sein, je weniger umfangreich er ist. Ich wenigstens möchte mich nicht auf die Seite derer stellen,

pflanzung von Hochstämmen Gelegenheit und können andererseits den Küden die Möglichkeit des jederzeit abstellbaren Durchschlupfs bieten. In Buschobstpflanzungen werden die Hühner zur Obstnascherei verführt, und die Johannisbeerernte, ja auch trotz der Stachelwehre die Stachelbeerernte fällt ihnen in mehr oder minder großen Mengen zum Raube. Eine Beerensobstpflanzung der Hühner wegen ganz auf Stachelbeeranbau zum Grünverkauf zu beschränken, geht wohl nur in seltenen Fällen an. Auch der Zwischenbau von Kartoffeln erfordert wenigstens zu Anfang ein ungestörtes Wachstum. Dagegen dürfte Spargelbau, auch wohl Ahabarberpflanzung kaum zu irgend einer Jahreszeit von Geflügel in erheblicher Weise behelligt werden.

Anderes liegen die Verhältnisse auf dem Felde, wo die Kulturen größere Flächen einnehmen und das Nachbarland meist weiter entfernt liegt. Hier gibt es Zeiten

geradezu musterhaften Hühneraufenthalts.

Es gibt bereits eine große Reihe von Landwirten, die das zu ihrem Vorteil erfahren haben. Die Möglichkeit, die Fütterung in größeren Zeiträumen auf ein geringes Maß zu beschränken, ist der einzige Weg einer unbedingt sicheren Rentabilität der Geflügelhaltung und in dieser Kriegszeit auch der gangbarste Weg ihrer Durchhaltung. Diese Möglichkeit wird durch trag- oder fahrbare Hühnerställe (Abb. 1 bis 3) gesichert.

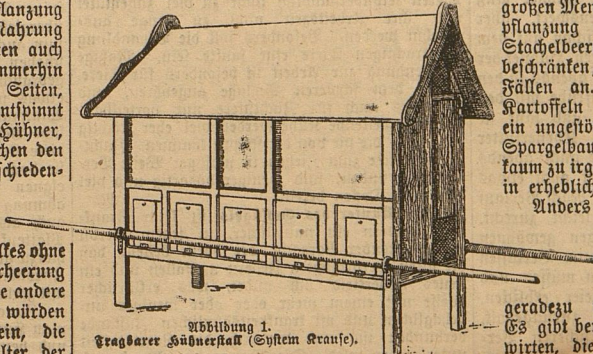


Abbildung 1. Tragbarer Hühnerstall (System Krause).

die das Abfressen der Erdbeerblätter für unbedingt ungefährlich erklären und die da meinen, daß sich die braven Hühner auch noch im ersten Frühjahr, wo die Stöcke neu austreiben, mit den älteren Blättern begnügen würden.

Damit ist schon gesagt, daß auch die größere Obstpflanzung in dem Huhn nicht ein für allemal einen durchaus einwandfreien Freund sehen kann, so sehr die Gemeinsamkeit von Hühnerzucht und Obstbau anzuerkennen ist und so nützlich sich hier die gegenseitigen Beziehungen erweisen können. Hier dürfte immerhin ein Gebiet abzutrennen sein, wo das Hühnervolk

kolonieweise in parallelen kleineren Aus-

läufen für die Zeit zurückzuhalten wäre, in der es der Obstpflanzung nicht wahllos überlassen werden könnte. Diese Ausläufe bieten zur An-

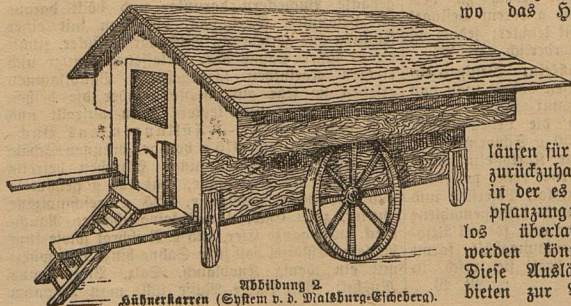


Abbildung 2. Hühnerkarren (System v. d. Walsburg-Gieschera).

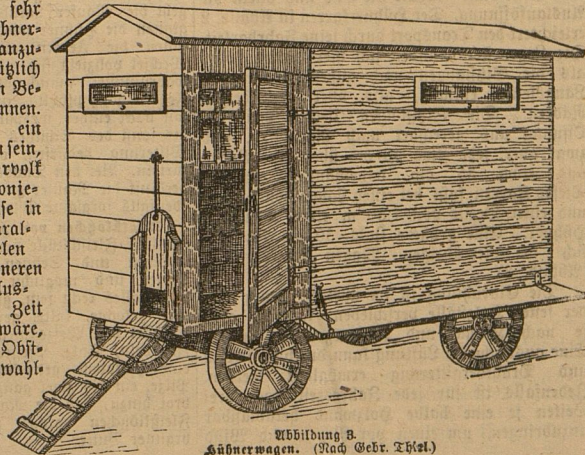


Abbildung 3. Hühnerwagen. (Nach Gebr. Tsch.)

Es sind damit zu den verschiedensten Jahreszeiten die besten Erfahrungen gemacht. Zur Zeit der Getreibestoppel findet das Huhn von Wagen aus in den ausgefallenen Körnern eine geeignete Futter Gelegenheit, die überhaupt kein Besfütter erfordert. Sie legen in dieser Zeit der guten Fütterung entsprechend fleißig, und die junge Hühner legen prächtig Fleisch an.

Aber auch bei der Bestellungsarbeit im Herbst und Frühjahr bietet sich den Hühnern ein reicher Fisch: Drahtwürmer, Engerlinge und anderes Gewürm, das den Acker ungemein schädigt, den Tieren aber eine reichliche Nahrung bringt, die nur einer geringen Körnerbeifütterung bedürftig. Sie gehen den Pflügern nach wie die Krähen und werden mit ihnen auch ebenso vertraut wie diese Vögel. Auf die Rübenfelder können sie kommen, sobald die Blätter einigermaßen bodenbedeckende Größe angenommen haben. Auch hier nützen sie durch Insektenverteilung ungemein. Ebenso ist dies der Fall im Kartoffelfeld und in den Breiten anderer Hackfrüchte, die über das Jugenwachstum hinaus sind. Manches Unkraut fällt überdies dem Geflügel hier zum Opfer. Nützlich ist zunächst eine gewisse Beobachtung der besiedelten Freuden und ein öfter wiederholter Standortwechsel. Auch den Winter über läßt sich hier und da an geschützten Stellen die Weide fortsetzen. Hier gerade ist der Wald ein geeigneter Aufenthalt, der übrigens auch sonst nicht zu verachten ist. Die Forstverwaltungen könnten auch durch Zulassung des Hühnerintriebs den Futterbedarf decken helfen.

Eine gewisse Gewöhnung der Hühner muß vorausgehen. Es ist empfehlenswert, aber nicht unbedingt nötig, die Tiere schon auf dem Hofe an den Wandersall zu gewöhnen. Hühner der wider flüchtigen Rassen setzt man abends in den Wägen, fährt sie in der Morgenfrühe mit den ausziehenden Gespannen hinaus und läßt sie los. Zuvor streut man etwas Körnerfutter vor den Auslauf und richtet hier auch abends die Körnerfütterung, gibt zunächst auch etwas Korn bis in den Wägen hinein. Nach Verlauf einiger Abende finden sie sich leicht zurecht. Auch an die Regenester im Wägen gewöhnen sie sich, zumal dann, wenn sie beim Verlassen des Wagens daran entlang gehen müssen und dabei die einladenden Porzellaneier erblicken. Die Wägen werden abends zurückgeholt, können aber bei einigermaßen sicheren Verhältnissen auch über Nacht draussen bleiben. Ein Selbstöffner erleichtert dann die frühe Öffnung. Vor allem ist jederzeit für gutes Trinkwasser Sorge zu tragen, das ebenso wie ein Staubbad unter dem Wägen Platz findet.

Abbild. 1 zeigt einen tragbaren Hühnerstall für 20 bis 30 Hühner. Die Regenester sind an den Längsseiten verschließbar angebracht. Die Querwand enthält die Tür und darin die Auslauföffnung. Der Hühnerkarren in Abbild. 2 erleichtert den Transport durch seine Fahrbarkeit. Die Regenester befinden sich hier etwas höher als die Sitzstangen nach außen zu an den Längsseiten entlang, also über den beiden Rädern. Die Sitzstangen liegen von der Öffnung aus gerechnet nach hinten zu, und zwar quer, jede etwa 50 cm über dem Boden und etwa 35 cm voneinander entfernt. Dieser Karren faßt bei einer Länge von 2,20 m und einer Breite von 1,50 m etwa ebensoviel Hühner. Eine größere Zahl, 50 bis 70, läßt sich in vierrädrigen Wägen unterbringen (Abbild. 3).

Die Einrichtung ist im übrigen wenig von der fester Holzställe verschieden, läßt sich auch je nach Klima und Jahreszeit verändern. Eine ausreichende Lüftung kann durch Messelstuch und Drahtvergitterung ermöglicht werden. Jedenfalls ist für jede Jahreszeit nach drei Seiten je eine halbe Holzwand herablassbar anzubringen, um einen vor Regen und Wind

geschützten Scharraum unter den Fahrställen herzustellen. Für größere Herden empfiehlt sich eine entsprechend erhöhte Zahl von Hühnerwagen. Selbstverständlich sind alle Regeln der Reinlichkeit auch bei den Wandersällen genau zu befolgen.

Kleinere Mitteilungen.

Kopfschne Pferde lassen sich nicht an den Kopf fassen und nicht anzäumen. Gewöhnlich ist der Übelstand die Folge ungeeigneter Behandlung. Um ihnen diese Schen wieder abzugewöhnen, ist Geduld erforderlich. Bei vielen Tieren hat sich das folgende Verfahren erfolgreich erwiesen. Das betreffende Tier wird verkehrt in seinen Stand gestellt, also so, daß der Hinterteil an der Krippe und der Kopf nach der Stallgasse zugerichtet ist, und an die Standpfosten beiderseits angebunden. In dieser Weise bleibt es einen Tag ohne Futter stehen. Nach dieser Hungerkur streicht man ihm vorsichtig den Kopf. Wird das Tier unruhig, so hört man sofort auf, man geht weg und wiederholt das freundliche Streichen nach einer halben Stunde. Hält das misstrauische Tier still, so gibt man ihm ein Stück Brot. Wenn es wieder scheu wird, so geht man ruhig weg. Nach und nach merkt das Pferd, daß ihm nichts geschieht, und läßt sich schließlich auch das Gebiß anlegen. R.

Stiere und Kühe als Zugtiere. Kühe werden gewöhnlich nur im Kleinbetriebe als Zugtiere verwendet. Sie liefern die billige Zugarbeit, da sie auch noch Milch geben. Die Benutzung zum Ziehen schließt zunächst den Vorteil in sich, daß die Tiere gegen Krankheiten und äußere schädliche Einflüsse widerstandsfähiger werden. Natürlich müssen die Futtermengen während der Arbeitszeit etwas reicher bemessen werden, auch darf den Tieren selbstverständlich nicht zu viel zugemutet und ihre Arbeitszeit nicht zu lange ausgedehnt werden. Besonders soll die Behandlung der trächtigen Tiere eine sanfte sein. Mäßige Verwendung zur Arbeit ist besonders für Tiere, welche dem schweren Schläge angehören, und besonders auch für Zuchtstiere nur vorteilhaft. Mäßig arbeitende Kühe werden viel eher fruchtig als solche, die nie von der Krippe kommen. Zuchtstiere, welche zum Ziehen in mäßiger Weise Verwendung finden, sind weniger bössartig und viel eher zum Dedem bereit. M.

Die Mauler des Geflügels ist keine Krankheit, sondern ein natürlicher, in jedem Herbst wiederkehrender Vorgang, der darin besteht, daß die alten, verbrauchten Federn ausfallen und ein neues Federkleid sich bildet, was erklärlicher Weise mit einem mehr oder weniger unbehaglichen und oft krankheitsähnlichen Zustande verbunden ist, und wodurch die Legetätigkeit unterbrochen wird. Die Dauer der Mauler ist verschieden, im Durchschnitt beträgt sie ungefähr drei Monate. Trotzdem die Tiere nicht legen, bedürfen sie zur Bildung des neuen Gefieders besonders kräftiger Fütterung, vor allem eiweiß- und fettreicher Nahrung, namentlich Insekten, Gewürm oder als Ersatz dafür Fleischabfälle, Fleischmehl, Fischmehl, Knochenmehl u. dgl., auch kalkreiches Futter, nicht minder Grün aller Art. Je besser gefüttert wird, desto schneller geht die Mauler vorüber und desto früher beginnen die Hühner wieder zu legen. Manchmal fallen die Federn allmählich aus, und der Wechsel vollzieht sich, ohne daß man viel davon wahrnimmt; manchmal verlieren sie fast alle Federn ganz plötzlich, und sie laufen einige Zeit fast nackt einher, weshalb sie in dieser Zeit mehr als sonst des Schutzes gegen die Unbilden der Witterung bedürfen, ohne sie jedoch zu verzärteln. Bei den Tauben und anderem Geflügel verläuft die Mauler zum Teil leichter; jedoch ist ebenfalls sorgfältige Pflege erforderlich. Dr. Bl.

Brakföfchen von Hasenklein. Weniger angenehme Fleischstücke vom Hasen bereitet man von Knochen und Sehnen, nimmt Lunge, Herz, Nieren und möglichst auch die Leber hinzu, wiegt alles recht fein, gibt 250 g Schweinefleisch, drei gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln, einen Eßlöffel voll Weizenmehl, ferner rote, geriebene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie und eine Handvoll getrocknete und durchgenahene Bilze, ein bis zwei ganze Eier und so viel Mehlbrot hinzu, daß die Masse zusammenhält, formt Fleischbällchen daraus und brät sie rasch in brauner Butter. M. W.

Birnenverwertung. Da die meisten Birnenforten von sehr geringer Haltbarkeit sind, besteht die Gefahr, daß bei vorübergehendem Überangebot erhebliche Mengen ungenützt bleiben. Es sei deshalb darauf hingewiesen, wie wichtig es jetzt gerade ist, möglichst viel Birnen zu konsumieren. Birnen können zu Fruchtsuppe verarbeitet werden. Birnen und Kartoffeln, Birnen und Äpfel, Birnen und Reis sind vorzügliche Gerichte. Neben dem Frischverbrauch denke man auch an die Verarbeitung zu Dauerware. Das Trocknen der Birnen ist ohne kostspielige Einrichtungen leicht durchführbar. Es brauchen nur einige Holzkisten mit engmaschigen Drahtnetzen bespannt zu werden, um vorzügliche Sorten zu erhalten. Diese Sorten können auf dem Hofe (auf vier Ziegelsteinen), im Backofen oder auch vorzüglich im Drahtofen aufgestellt werden. Die Temperatur soll durchschnittlich 100 Grad betragen. Zu Beginn darf sie etwas höher sein, wohingegen zum Schluß die Temperatur zu vermindern ist. Je nach der Größe werden die Birnen halbiert oder ganzerteilt und so in einer Schicht auf den Sorten gleichmäßig aufgelegt. Gerbe Kochbirnen ergeben noch ein vorzügliches Produkt, wenn sie vor dem Trocknen so lange in Zudernwasser (1 Kilogramm Zucker auf 1 Liter Wasser) vorgelegt werden, bis sie glasig ausgehen. In Ermangelung von Sorten sind auch Kuchenbleche brauchbar. Neben dem Trocknen soll natürlich auch das Einmachen und die Bereitung von Marmelade durchgeführt werden. R. Weinhausen.

Buchedern in der Küche. Wenigen ist es bekannt, daß die rauhen, racheligen Buchedern Kerne bergen, die uns in dieser Zeit einen ganz guten Ersatz für Mandeln liefern, weshalb jeder, der Gelegenheit dazu hat, sie eilig suchen sollte. Öffnet man die grüne, später braune Stachelhülle, kommt ein dreikantiger Kern mit glänzend brauner, harter Schale zutage. Letztere wird mit einem spitzen Messer abgelöst. Die so ausgehäuteten Kerne übergießt man mit kochendem Wasser und entfernt nun auch noch die dünne braune Haut durch Abschaben mit einem Messer, worauf die Kerne gebrauchsfähig sind. Das Ausschälen ist zwar etwas mühsam, aber wenn nachher die langen Winterabende kommen, ist es eine ganz gemütliche Beschäftigung für jung und alt. Schmeden diese Kerne auch nicht ganz wie Mandeln, so sind sie doch nächst Nüssen der beste Ersatz dafür und eignen sich zum Beispiel vorzüglich zur Nachahmung des beliebten Mandelkugels oder auch als Mandelguß auf allen Blech- oder Plattenkuchen. Die ausgehäuteten Kerne werden hierzu gröblich gehackt, mit grobem Zucker, Zimt, Zitronenschale oder Vanille gemischt und auf den mit zerlassener Butter bestrichenen Kuchen gestreut. — Zu einem Zuckerguß aus Buchedern reibt man Sutzucker fein, siebt ihn durch ein Mulltuch und benutzt nur den durchrieselnden Staubzucker. Diesen rührt man mit Wasser und Zitronen- oder etwas Himbeersaft dickflüssig, mischt die gröblich gehackten Buchedern darunter und streicht den Guß über den noch warmen, bereits fertig gebakenen Kuchen. Der Guß trocknet von selbst ab. Auch zur Pfefferkuchenbäckerei kann man Buchedern verwenden und die Kerne ganz lassen und oben auf die Pfeffernüsse legen. Ebenfalls eignen sie sich zur Herstellung von gebrannten Mandeln. — Sollen süße Nachspeisen die Mandeln nicht entbehren, so setzt man statt dessen Buchedern zu; das geht sehr gut und ist billig. Auch in der Küche kann man die Buchedern verwenden. Nachstehend folgen einige Rezepte. Eierkuchen mit Buchedernfüllung. Aus einigen Eiern, etwas Weizenmehl, Magermilch, einer Prise Salz, etwas Zucker und Zimt macht man einen Eierkuchenteig, mischt zwei Eßlöffel voll gröblich gehackte Buchedern darunter und bäckt daraus die bekannten Eierkuchen, die man mit einer Füllung aus geriebenen Buchedern, Zucker, Zimt, etwas süßer Sahne oder zerlassener Butter und einigen Korinthen (grobgehackte Wachsaumen ersetzen sie sehr gut) herstellt, über die heißen Kuchen streicht und letztere dann auflöst und mit Zucker bestreut. — Füllungen aus Buchedern. Man reibt 375 g von der braunen Schale und auch von der braunen Haut gereinigte Kerne auf der Reibmühle, fügt 125 g gehäutete und geriebene Haselnüsse, 125 g geschmolzene Butter, zwei Eßlöffel voll feingehackten Mandelbrot, zwei ganze Eier, 125 g Mehlbrot sowie fünf bis sechs Eßlöffel voll süße Sahne hinzu und rührt mit ein wenig Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat. Mit dieser Masse füllt man Tomaten

