

Geflügelzucht.

(Nachdruck erwünscht.)

Besserer Absatz und höhere Preise der Geflügelzucht-Erzeugnisse.

Wer verdienen will, und weiß nicht wie,
Der halte nur recht viel Federvieh.

Das ist ein Spruch, der einem leider noch heute von recht viel Landleuten entgegengehalten wird, wenn man ihnen die Vergrößerung des meist vorhandenen Geflügelhofes nahelegt und versucht, sie zu einer besseren Haltung und Pflege des lieben Federviehs zu veranlassen.

Auch die Regierungen haben in letzter Zeit begonnen, nachdem die Summen für die Einfuhr von Geflügelzeugnissen stets gestiegen und z. B. im Jahre 1903 einen Betrag von ca. 150 Millionen Mark erreicht haben, der Förderung der Geflügelzucht erhöhtes Interesse zu schenken und die Aufmerksamkeit immer weiterer landwirtschaftlicher und anderer Kreise auf die Rentabilität der Geflügelzucht zu lenken. „Denn bei sachgemäßem zielbewussten Betriebe und bei günstigen Absatzverhältnissen liefert, wie Dr. Körner einen im Auftrage des Ministeriums verfaßten Bericht abschließt, die Geflügelzucht eine Rente, wie wir sie in andern gleichem Maße bei keinem anderen Haustiere finden.“ In dem alten Schlandrian so, daß man z. B. die Hühner 6 Jahre alt und noch älter werden läßt, darf natürlich die Geflügelzucht nicht betrieben werden, dann sind die Tiere allerdings unnütze Fresser und bringen ihr Futter nicht ein; sachgemäß und zielbewußt muß der Betrieb sein, wie Dr. Körner sagt, dann wird die Hausfrau, die ja zumeist den Hühnerhof unter sich hat, einen ganz hübschen Ueberschuß aus demselben erzielen können, vorausgesetzt, daß, wie Dr. Körner weiter sagt, günstige Absatzverhältnisse vorhanden sind.

Das ist aber, wie zugegeben werden muß, vielfach ein wunder Punkt, namentlich für abseits vom Verkehr gelegene Dörfer und Gehöfte, die häufig auf den Aufkäuf und dessen Preise für Eier angewiesen waren. Eine Besserung in dieser Beziehung haben zum Teil schon die sogenannten Eierverkaufsgenossenschaften erreicht, besonders anzuerkennen aber war das Vorgehen des Klubs Deutscher Geflügelzüchter, der vor einigen Jahren in verschiedenen großen Städten, wie Berlin, Breslau, Dresden, Magdeburg, Halle, Stettin, Frankfurt a. M., Mannheim, Braunschweig, Barmen u. s. w. sogenannte Trinker-Verkaufsstellen ins Leben rief, die hauptsächlich den Zweck hatten, seinen Mitgliedern bessere Preise zu verschaffen, andererseits aber auch dem Publikum beim Einkauf eine bestimmte Gewähr für ein wirklich frisches Ei bieten sollten. Zu diesem Zwecke waren gewisse Bedingungen für die Lieferung vorgeschrieben und jedes Mitglied mußte die von ihm gelieferten Eier mit dem Klubstempel und seiner Nummer versehen, sobald das betreffende Mitglied sofort zur Verantwortung gezogen werden kann, wenn es gegen die Bestimmungen verstößt. Auf diese Weise ist es erreicht, daß die Klub-Trinker vom Publikum bevorzugt werden und höhere Preise erzielen, was die Verkaufsstellen dann in den Stand setzt, auch ihrerseits wiederum den Mitgliedern bessere Preise zu bewilligen.

Jedenfalls zeigt das für manche andere Vereinigungen vorbildlich gewesene Vorgehen des Klubs, der nebenbei bemerkt, seinen Mitgliedern und Zweigvereinen außerdem noch mancherlei andere Vergünstigungen gewährt, daß durch geschickte Leitung und festen Zusammenhalt der Produktion eine entsprechende bessere Verwertung der inländischen frischen Eier zu erreichen ist. So wurden z. B. für eine Mandel Klub-Trinker Eier im vorletzten Winter M. 2,25 von einer Verkaufsstelle des Klubs gezahlt. Nicht mit Unrecht änderte in Folge dessen kürzlich eine Landdame bei an die Spitze dieser kleinen Betrachtung gelegten Spruch dahin ab:

„Wer verdienen will, und weiß nicht wie,
Der halte nur recht viel Federvieh.“

Wüssten die vorstehenden Ausführungen dazu beitragen, daß immer weitere Kreise namentlich der Landwirte, unserer Geflügelzucht die ihr gebührende Beachtung schenken.

Wer sich übrigens unter unseren Lesern des näheren für die angeführte Einrichtung des Klubs interessiert, den verweisen wir auf die kleine Broschüre: „Die Bestrebungen des Klubs Deutscher Geflügelzüchter zur Hebung der wasserländischen Nutzgeflügelzucht“, die unsonst und postfrei von der Geschäftsstelle des Klubs, Berlin W. 57 Steinmetzstraße 2a, erhältlich ist.

Krähen als Feinde der Fasanen.

Es war bisher nicht bekannt oder nicht beachtet, daß die Krähen auch der Fasanen zucht schaden können, wenn auch auf indirekte Weise. Bei beiden Vogelarten, den Krähen sowohl wie den Fasanen, kommt nämlich ein und derselbe Parasit vor. Es ist dies der in der Luftröhre und ihren Verzweigungen schmarotzende Luftröhrenwurm, *Syngamus trachealis*, ein kleiner fadenförmiger Wurm, der eine Länge von 4–5 mm (Männchen) und 12–13 mm (Weibchen) erreicht. Derselbe kommt übrigens nicht nur bei den genannten beiden Vögeln, sondern auch bei dem Hausgeflügel sowie bei verschiedenen wild lebenden Vögeln (Meisen, Eiskern, Spechten u. s. w.) vor. Sein Auftreten rufft häufig schwere Epidemien hervor, die zur

Folge haben, daß ein großer Prozentsatz der erkrankten Vögel eingeht, wenn nicht sofort eine geeignete Behandlungsweise eingeleitet wird. Prof. Dr. Klee in Jena hat nun, wie Dr. Körner-Memmingen im „Praktischen Landwirt“ mitteilt, die Beobachtung gemacht, daß das epidemische Auftreten der Luftröhrenwurmkrankheit in Fasanerien häufig auf die gleiche Erkrankung der in der betreffenden Gegend nistenden Krähen zurückzuführen ist, bei denen das enge und massenhafte Zusammenhorsten die Verbreitung der Luftröhrenwürmer außerordentlich begünstigt. Diese Beobachtung weist darauf hin, daß man in Fasanerien das Nisten von Krähen wegen der damit verbundenen Ansteckungsgefahr nicht dulden sollte.

Die Eingewöhnung des Staars

Ist nicht schwer mit frischen Ameisenpuppen, Mehlwürmern und allerlei andern Kerbtieren, auch Schnecken und Regenwürmern, an Viehfutter rohes geriebenes Herz oder anderes mageres Fleisch, geriebenes Eier- und Weißbrot (letzteres auch eingeweicht) mit Ameisenpuppen; auch etwas gequetschten Hanf. Pappelfutter: Weißbrot in Milch mit geschabtem Fleisch und später mit getrockneten Ameisenpuppen. Jungen Staaren soll man als Futter folgende Mischung geben: Ein Viertelpfund feingehacktes, mageres, rohes Fleisch (am besten Rind-, doch auch Pferdefleisch), einen Eßlöffel harte, altbackene, fein zerstoßene Semmel (Weizenbrot oder Weide), tüchtig untereinander gemischt und daraus zwischen Fingern länglichrunde Bissen von Erbsen- bis Bohnengröße geformt; von diesen erhält jeder junge Staar 3–6 Stück, nachdem man sie vorher in Wasser getaucht. Dieses Futter ist bequem, billig, reinlich und bekommt den Vögeln recht gut.

Obst- und Gartenbau.

Neuer Rhabarber-Kultur.

V. Jungblausen, Frankfurt a. Ober.

Ein Gemüse, das für weite Kreise noch ziemlich unbekannt ist, hat in den letzten Jahren viel von sich reden gemacht: der Rhabarber. Der Rhabarber ist eine eigenartige Kulturpflanze. In seinen Erträgen dem edelsten aller Gemüse, dem Spargel, gleich, weitverbreitet er in seiner Weichheit mit den geringsten; nur eine Forderung stellt er: Dünger, viel Dünger. Im Gegensatz zu den meisten übrigen Gemüsepflanzen ist der Rhabarber ausdauernd. Man pflanzt ihn auf die vorbereitete Stelle im Herbst oder Frühjahr. Die Wurzeln überdauern den ärgsten Winter und 4–5 Jahre durch kann man ohne weiteres in jedem Frühjahr Massen von Stielen brechen. Erst wenn der Trieb nach einer Reihe von Jahren nachläßt, müssen die Wurzeln umgelegt werden.

Das hat gewiß viel Verlockendes für den Gartenbesitzer, ein Gemüse anzupflanzen, das nicht in jedem Jahre gesät oder gepflanzt zu werden braucht, sondern das, auch wenn man mal nicht zur rechten Zeit daran denkt, getreulich seine Ernten bringt. — Sonderbarer Weise gelingt es nur langsam, diese herrliche Pflanze, die in England und Amerika schon längst — in des Wortes voller Bedeutung — in keinem Garten fehlt, bei uns einzubürgern. Die Großkultur des Rhabarbers hat in den letzten Jahren Fortschritte gemacht. In den Großstädten, namentlich in Berlin, wird er jetzt gern gekauft. Ich habe vor einiger Zeit eine kleine Schrift veröffentlicht über die Einführung des Rhabarbers, die wohl manchen Landwirt und Gärtner veranlaßt hat, sich der sehr gewinnbringenden Kultur zuzuwenden. — Jetzt sollte dieses Gemüse aber auch in den Hausgärten eingeführt werden. Das wird vielleicht am besten gelingen, wenn die höchst einfache Zubereitung mehr bekannt wird: man schält die Stiele, schneidet sie in Würfel und kocht diese mit Zucker (1/2 Pfd. Zucker auf 1 Pfd. Stiele). Das ist das ganze Geheimnis.

Es ist nur noch nötig, daß man eine gute Sorte pflanzt. Ähnlich wie der „Grafsheimer“ sich von dem Holzapfel unterscheidet, ähnlich ist auch der Unterschied zwischen edlen und gewöhnlichem Rhabarber. Hier in Frankfurt a. O., wo die Rhabarberkultur bereits große Ausdehnung gewonnen hat, baut man nur noch zwei bestimmte Rhabarbersorten, den verbesserten Viktoria-Rhabarber, das ist hauptsächlich die gangbare Marktsorte und den verbesserten rotstieligen, der ein prachtvolles Kompot liefert und im Geschmack wohl der edelste ist, allerdings auch einen guten Boden verlangt. All die minderwertigen Sorten und Sämlinge, die man anderwärts noch findet, sind mit Ausdehnung der Rhabarberkultur hier verschwunden, einmal weil sie schlechter im Geschmack waren und dann, weil sie bedeutend geringere Erträge brachten, also schlechter lohnten. Hier, in Frankfurt, rechnet man von der Pflanze im Durchschnitt eine Ernte von 30 Stielen. — 4–5 Pflanzen würden genügen für den Bedarf einer Haushaltung.

Wintergemüse

wie Sellerie,lauch, Petersilie, sollten erst möglichst spät aus der Erde genommen und eingeerntet werden. Ein leichter Frost schadet nichts. Das Gemüse wird sorgfältig mittels Grabgabeln aus der Erde genommen, die schlechten Blätter welche etwa zur Fäulnis neigen, werden entfernt, jedoch läßt man die Herzblätter stehen. Die Ueberwinterung geschieht am besten in einem Keller oder in der Grube.

Letzterer bedienen sich gewöhnlich die Gemüsegärtner. Es ist nur darauf zu achten, daß das Gemüse bei trodener Witterung in den Einschlagen kommt. Es wird in Reihen eingeschlagen, so daß eine Knolle neben der anderen zu liegen kommt, alsdann wird das Ganze mit Laub überdeckt. Bei starkem Frost ist die Grube abgedeckt und nötigenfalls auch noch Laub oder kurzer Mist darüber zu breiten. Bei gutem Wetter ist stets für eine reichliche Lüftung zu sorgen. Hat man aber nur wenig Gemüse, so empfiehlt es sich, dasselbe im Keller in Sand einzuschlagen.

Behandlung des Wirsing im Winter.

Das Schwierigste bei dem späten Wirsing ist die Aufbewahrung desselben im Winter; eingeschlagen erfriert oder verfault er leicht. Der Wirsing erfriert, wenn bei anhaltender und strenger Kälte derselbe nicht durch eine bedeutende Schneedecke geschützt ist; er verfault, wenn während des Winters die Witterung sehr veränderlich ist, und Regen und Frost miteinander abwechseln. Eine einfache Aufbewahrungsweise ist die folgende: Der Wirsing bleibt bis November auf dem Beete stehen; im Falle im November noch gelindes Wetter, entfernt man ihn auch dann noch nicht, und wartet, bis Fröste eintreten. Tritt Kälte ein, so hebt man die Stöcke aus dem Lande und stellt 2–4 Stück nebeneinander auf den Kopf, so daß deren Wurzeln sich zusammenlehnen. In kurzer Zeit kann man so eine Menge Wirsingstöcke behandeln. Durch die umgekehrte Stellung auf dem Kopfe kann der Wirsing bei großer Kälte der Schneedecke entbehren, da die umgebenden Blätter den Kopf gegen dieselbe schützen. Nasse Witterung schadet aber einem auf diese Weise behandelten Kopfe noch weniger, indem der Regen an demselben abfließt und nicht eindringt. Auch kann man im Winter die Stöcke, wenn sie wirklich mit Schnee bedeckt sind, leichter an den Wurzeln herausnehmen.

Die Schalotte und Gartofelzwiebel

wird am zweckmäßigsten auf abgeernteten Gemüsebeeten, welche im Frühjahr reich gebüngt waren, im Herbst ausgelegt. Man drückt die zusammenhängenden Zwiebelchen auseinander und steckt sie, im Abstand von 15 cm Entfernung 4–5 cm tief.

Sand als Aufbewahrungsmittel für Obst.

Es wird feiner, trodener Sand als vorzügliches Aufbewahrungsmittel für Obst empfohlen. Man bedeckt das Obst darin ebenso rein, wie in Torfmull. Es steht außer Zweifel, daß die konservierende Eigenschaft des Sandes auf Obst gerade so groß ist wie für Knollen und Zwiebeln jeglicher Art, für welche Sand ja schon längst als Aufbewahrungsmittel angewendet wird.

Drehbares Blumenbrett.

Das abgebildete drehbare Blumenbrett gestattet jedes mit Blumen vollbesetzte Fenster sofort zu öffnen, ohne einen Blumentopf berühren zu müssen. Es paßt an jedes Fenster, weil es verstellbar ist. Ein Fensterbrett (Fensterbank) ist dabei vollständig überflüssig, denn es schwebt drehbar über dem Fensterbrett und dieses bleibt sauber, weil es garnicht berührt wird. — Das drehbare Blumenbrett bietet im Sommer den Vorteil, daß man die Blumen vor dem



Das rechte Blumenbrett zur Seite gedreht! Das halbe Fenster geöffnet! Ebenso ist auch die linke Seite drehbar!

fengenden Sonnenstrahlen schützend zur Seite drehen kann. Im strengsten Winter dagegen braucht die Hausfrau abends nicht wie bisher ihre Blumen vom direkten Fenster einsehn weg in die Mitte des Zimmers zu stellen; ein einziger Druck der Hand dreht die Blumen vom direkten Fenster weg zur Seite, wo sie vor dem Erfrieren geschützt sind. — Das von Dehne & Weber, Leipzig, Blücherstraße 11 erfundene drehbare Blumenbrett erspart durch seine vielen Annehmlichkeiten viel Ärger und Verdruss, was mit der Blumenkultur im Zimmer sonst leider nie zu vermeiden ist. Man kann jedes Fenster mit Blumen vollstellen, sogar mehrere Blumenbretter übereinander, und kann doch jeden Augenblick lästern.

Kaktien, die Dicken der Tropen.

Zu den interessantesten Gewächsen des Pflanzenreichs gehören die Vertreter der außerordentlich artenreichen Kaktenfamilie, und es giebt nicht wenig Liebhaber, welche diese Gewächse mit besonderer Vorliebe pflegen. Die Kaktien gehören aber auch zu jenen Gewächsen, die sich ganz vorzüglich zur Kultur im Zimmer und auf dem Fensterbrett eignen, und wenn sie auch sehr langsam wachsen,