



Die Börde.

Landwirtschaftliche Beilage zum „Soester Kreisblatt“

Samst. den 8. November

27. Jahrgang

Statistik im Hühnerhofe.

Soll sich eine Henne bezahlt machen, dann muß sie im Jahr mindestens 120 Eier legen. Viele Hühner bleiben aber mit ihren Leistungen hinter diesem Satz zurück. Solche Tiere sind ein Luxus für ihren Besitzer, denn sie fressen mehr als die Eier wert sind, die sie hervorbringen. Abzichtlich wird wohl niemand auf diesem Wege seine Ausgaben erhöhen. Auch der leidenschaftliche Liebhaber des schöngeschnittenen oder sonst ausstellungsfähigen Huhns hat das nicht nötig, denn jede Rasse läßt sich zur Wirtschaftlichkeit erziehen. Wenn man sich die Mühe nimmt, die Hennen auf ihren Legeleier hin zu prüfen und nur die fleißigen planmäßig zur Zucht verwendet, kommt man oft überraschend schnell voran.

Dah die schlechten Legeleierinnen zu wenig ausgemerzt werden, liegt daran, daß der Ueberblick über die Legeleistungen der einzelnen Hennen fehlt. Das Ergebnis des ganzen Stammes gibt darüber natürlich keinen Aufschluß, denn darin heben ja die niedrigen Ziffern die hohen auf. Es geht nicht anders; man muß über jede Henne besonders Buch führen. Das kann man bei größeren Beständen, etwa von zehn Hennen an, aber nur beim Gebrauch von Fallnetzen. Das Fallnetz ist ein Legeleier, zu dem die Hennen zwar ungehindert gelangen, das sie aber nicht freiwillig wieder verlassen können. Für diesen Zweck sind verschiedene sinnreiche Einrichtungen erdacht und in den Handel gebracht worden. Je einfacher der Mechanismus ist, der das Netz hinter der legeleierigen Henne schließt, desto sicherer wird er wirken, desto haltbarer wird er sein. Zu verwerfen sind Vorrichtungen, die einer zweiten Henne das Eindringen in ein schon besetztes Netz gestatten.

Die Mühe, die das Ueberwachen der Fallnetze macht, belohnt sich reichlich durch die Reinigung der Zucht von untauglichen Tieren.

Auf je drei Hennen berechnet man im allgemeinen ein Fallnetz. Alle zwei bis drei Stunden, in der Hauptlegezeit möglichst stündlich und noch öfter, befreit man die Hennen, die ihre Pflicht getan haben. Beim Herausnehmen des Tieres liest man die am Hühner oder der Hühnermarke befindliche Nummer ab und vermerkt sie auf dem Ei oder verzeichnet dieses durch einen Strich bei der betreffenden Nummer in der Legeleiste unter dem Tagesdatum. Während der Brutzeit erhält das Ei stets die Hennennummer und auch das Legedatum. Die Legeleiste stellt ein in kleine Röhren gefülltes Papier dar, links bezeichnet man die wahren Reihen mit den Monatsnamen, oben die Legeleiste mit den Nummern der Hennen. Wer die Legeleiste nicht im Stall ausfüllen will, muß dies jeden Abend nach den Nummern auf den Eiern tun, die den Tag über gelegt wurden.

Auf diese Weise verschafft man sich einen vollkommenen Ueberblick nicht nur über die Zahl der von jeder Henne gelegten Eier, sondern auch über die Abstände zwischen den Legelegen. Man kann in der Liste auch den Beginn der Brutzeit, das Schlüpfen der Küken und die Zahl der Küken verzeichnen. Neben diesen Legeleisten, die jedesmal einen Monat enthalten, empfiehlt es sich, ein besonderes Geflügelbuch einzurichten, in dem jede Henne ihr Blatt erhält. Man hat dadurch alle Daten über jedes Tier bequem beisammen und braucht nicht die Legeleiste mehrerer Jahre durchzublättern. Die Seiten des Geflügelbuches verleiht man mit einem gleichem Quadratraster wie die Legeleiste, jedoch erhalten die beiden Randreihen diesmal einerseits die Tage des Monats, andererseits die Monatsnamen, so daß jedes solche Schema ein Bild der Legeleistung des betreffenden Huhnes in einem Jahre gibt. Es ist sehr wertvoll, auf diesen Blättern das Gelingen und Gelingen der Eiererzeugung der einzelnen Tiere zu beobachten.

Wer auf diese Art anfängt, Buch über sein Hühnervolk zu führen, wird zunächst staunen, wie viele faule Legeleierinnen er annimmt. Werden diese Tiere ausgeschieden, dann wird sich der Ertrag bald steigern, an den Futterkosten gemessen. Weiter aber gibt das Fallnetz die Möglichkeit, die Eier der besten Legeleierinnen für die Zucht auszuwählen und dadurch den Stamm in seiner Leistung stetig zu verbessern.

Hygiene auf dem Lande.

Von W. Buchow, Berlin.

Wenn auch die von den Abfällen und Ausfällen der Industrie abhängende freie, von natürlichem Wind gestillte Landluft seit alters her als ein unübertrefflicher Gesundheitsfaktor für den menschlichen Organismus angesehen wird, ganz so einfach, wie sich die Städte das häufig denken, ist eine gesundheitsgemäße Lebensweise auf dem Lande auch nicht. Sonst würden ja auf dem flachen Lande, das vollkommen ohne Industrie ist, nur gesunde Menschen leben, im Gegensatz zu den dichtbesetzten Städten mit den engen, überfüllten Wohnräumen. Vielen in der Stadt unausweichlichen Gesundheitsgefährdungen vermag der Landleute durch die ihm zur Verfügung stehenden sanitären Einrichtungen ohne weiteres entgegen zu treten. Er hat weit größere Bade- und Wäschmöglichkeiten, hat stets schnelle ärztliche Hilfe zur Hand, hat Wasser und Wasserpflanzung in den Wohnungen, und die Schlachtereien und anderen Lebensmittelgeschäfte werden in den Städten streng überwacht.

Das alles fehlt zum größten Teil auf dem Lande. Gewiß, die körperliche Verfassung des Landleutes ist im allgemeinen widerstandsfähiger als die der Städter, aber gering ist die Gefahr, die der Gesundheit der Landleute durch die Einwirkung von schädlichen Keimen in den Körper droht, durchaus nicht. Besonders in der heißen Jahreszeit sind, da es gemeinlich heißt, viele Speisen, die in der Natur reifen, in recht unangenehmer Weise zubereitet und aufbewahrt worden. Wollte man die in dem vom Reichesgesundheitsamt bearbeiteten „Gesundheitsregeln“ enthaltenen Hinweise beachten, könnte mancher verdorbene Magen und oft noch schlimmeres verschluckt werden.

Hier wird ausgeführt, in welcher Weise Fleisch, Trunk- und Kochgeschirre Ursache von Gesundheitsgefährdungen werden können. Dann nämlich, wenn die Masse, aus der sie gefertigt sind, an den mit den Speisen oder Getränken in Berührung kommenden Teilen giftige Metalle oder deren Verbindungen in einer solchen Beschaffenheit enthält, daß merkliche Mengen davon, namentlich von lauren Speisen und Getränken, leicht aufgenommen werden können. Solche Gesundheitsgefährdungen sind z. B. die Bleivergiftungen, welche dadurch zustande kommen, daß Bleiverbindungen aus der Glasur von Tonwaren, aus der Ver-

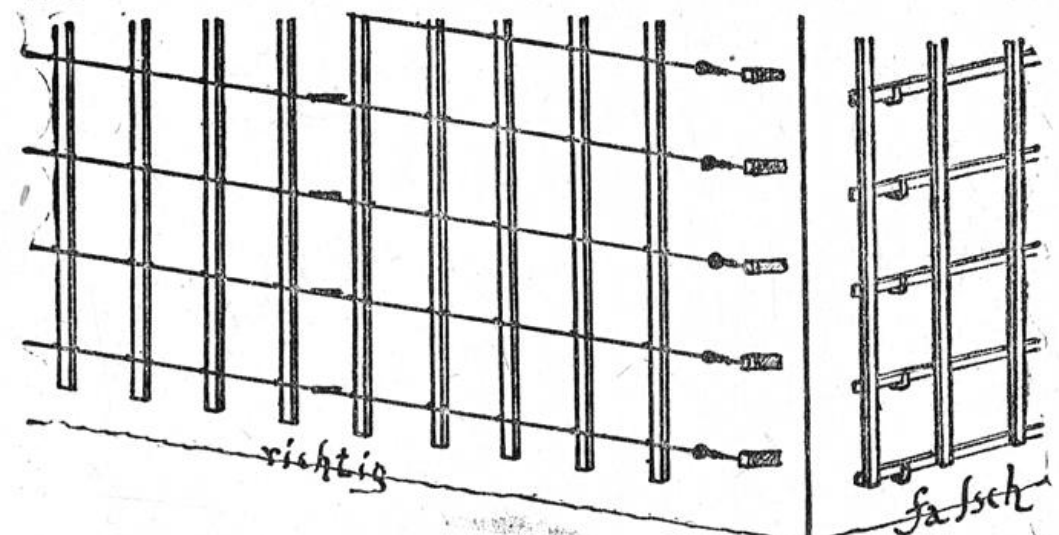
Wandgitter für Obstbäume und Reben.

Von Hans Hornburg.

Das Gedeihen der Obstbäume an Mauern hängt von der richtigen Anlage des Spaliergerüsts viel mehr ab als gewöhnlich angenommen wird. Der Obstbaum soll nicht nur irgend wie an Latten befestigt werden, damit er die gewünschte Form bekommt, er soll auch so befestigt werden, daß er die guten Standortbedingungen vor der Mauer wirklich ausnützen kann. Das wird nicht erreicht, wenn man wagerechte Ratten in Fäden, die in die Wand geschlagen sind, aufhängt und senkrechte Ratten darüber nagelt. Bei dieser Bauweise liegen die an die Ratten gehefteten Zweige zu dicht auf der Mauer. Sie sind deshalb den Einwirkungen von Luft und Licht ganz einseitig ausgesetzt und das ist ihnen nicht zuträglich. Bei feuchtem Wetter hält sich die Rasse zu lange zwischen Wand und Baum, bei harter Sonnenstrahlung kann die Wärmeabgabe der Wand schädlich werden. Auch ein Obstbaum soll von allen Seiten Licht und Luft erhalten, die Wand soll ihn nur vor ungünstigen starken Luftströmungen schützen.

können, wird in jeden Drahtzug ein Drahtspanner eingeschaltet. Zu diesem Zweck schneiden wir von dem starken Draht 30 Zentimeter lange Stücke ab und verbinden das eine Ende mit der Seite des Drahtspanners, das andere mit einem Endfloß. Dann schneiden wir die eigentlichen Spalierdrähte so lang zu, daß sie nach der Befestigung am anderen Endfloß bis zum Drahtspanner reichen und sich noch vier- bis fünfmal auf dessen Spindel aufwinden lassen. Der gespannte Draht soll einen harmonischen Ton geben.

Zum Schluß haben wir noch die Spalierlatten an den Drähten anzubringen. Von Mitte zu Mitte der Latten gemessen geben wir ihnen 30 Zentimeter Abstand, von den Endfloßen bis zur ersten und letzten Latten 15 Zentimeter. Durch Teilen der zur Verfügung stehenden Länge der Wand durch 30 Zentimeter ergibt sich die Anzahl der nötigen Spalierlatten und zugleich die Zahl der Leisten, die an dem Spalier gezogen werden können. Angenommen, die Wand sei sieben Meter lang, so



Diesem Ansprüchen wird ein Spalier am besten gerecht, das 12 bis 15 Zentimeter von der Wand entfernt ist. Eine solche Anlage ist vielleicht etwas schwerer herzustellen als die vorhergehende, dafür hält sie aber auch länger. Man braucht dazu Latten vom Querschnitt 20 bis 25 Millimeter zu 15 bis 20 Millimeter, vergüteten Draht in 2,5 Millimeter und 1,2 Millimeter Stärke, 25 Zentimeter lange und 15 Millimeter starke Eisenböden von quadratischem Querschnitt, 25 Zentimeter lange, 20 Millimeter breite und 5 Millimeter dicke Flachseisen und Drahtspanner mit Schließel. Für jeden Spalierdraht sind zwei Endfloßen nötig, an breiten Wänden bringt man dazwischen in Abständen von 3 bis 4 Metern noch Zwischenfüßen an, damit die Drähte nicht durchhängen. Hierzu dienen die erwähnten Flachseisen. Endfloßen wie Zwischenfüßen müssen mit vier bis fünf Millimeter weiten Löchern an dem Ende, das aus der Wand herausragt, versehen sein.

Der unterste Spalierdraht läuft am besten 20 Zentimeter über dem Erdboden, zwischen den einzelnen Drähten nimmt man je 40 Zentimeter Abstand. Beim Eingipsen oder Einzementieren der Eisenlöcher muß darauf geachtet werden, daß die Spalierdrähte genau wagerecht liegen und alle denselben Abstand von der Wand haben. Die Löcher in den Eisen sollen senkrecht stehen und müssen vor der Wand alle gleich weit entfernt sein. Sind alle Latten angebracht, dann befestigen wir die Spalierdrähte an ihnen. Vorher muß der Gips oder Zement natürlich erhärtet sein. Damit die Spalierdrähte straff gespannt werden

brauchen wir 23 Ratten. In dieser Wand können wir dann unterbringen 23 senkrechte Schnurbäume oder elf U-förmige und einen senkrechten Schnurbaum oder fünf vierseitige Bäume, eine U-förmige und einen senkrechten Schnurbaum oder drei sechsseitige Bäume, zwei U-förmige und einen senkrechten Schnurbaum oder alle Formen entsprechend gemischt. Die Spalierlatten werden an den Spalierdrähten mit dem dünnen Draht befestigt. Dieser wird dabei so fest angezogen, daß er in die Latten des Holzes etwas einsinkt. Damit die Latten nicht faulen, läßt man sie etwa 10 Zentimeter über dem Erdboden enden.

Um zu verhindern, daß die Spalierlatten sich gegeneinander verschieben, legt man zuerst eine sogenannte Kette. Zu diesem Zweck wird von dem Wandraht etwas mehr als die gesamte Länge des Spaliergerüsts beträgt, auf ein kurzes Holz gewickelt. Das eine Ende dieses Wandrahtes wird nun an dem untersten linken Endfloß in demselben Loch befestigt, in welches der Spalierdraht eingedreht ist. Hierauf geht man auf dem zugehörigen Drahtzug einmal um den Spalierdraht, dann einmal um die erste Spalierlatte und zieht den Wandraht straff an, dann wieder einmal um den zwischen zwei Latten befindlichen Spalierdraht und wieder einmal um die nächste Spalierlatte und immer so fort, von der Rolle das Nöte abwickelnd, bis der gegenüberliegende Endfloß erreicht ist, wo der Wandraht dann befestigt wird. Nachdem auch an den obersten Spalierdraht eine solche Kette gelegt wurde, ist das Spaliergerüst gebrauchsfertig.

Annahme von Mischgefäßen oder Konserverbüchsen, aus den Metallteilen von Bier-, Wein- und Essigleitungen, von Seltener Wasserwerkzeugen und Kinderwagen, endlich aus der zur Verpackung gebräuchlichen, mitunter bleihaltigen Zinnfolie (Stanniol) in Nahrungs- und Genussmitteln übergehen. Bei Fleisch, Trunk- und Kochgeschirren aus gebranntem Ton empfiehlt es sich, sie vor der erstmaligen Benutzung im Haushalt eine halbe Stunde lang mit gewöhnlichem Gebrauchswasser auszuwaschen oder wenigstens sie solange gefüllt mit heißem Wasser stehen zu lassen. Ferner wurden Magenentzündungen nach dem Gebrauche von Kupfer-, Messing- und Nickelgeschirren und Geräten (Gabeln, Messern usw.) beobachtet, weil sich an diesen in feuchter Luft unter Mitwirkung von Kohlenäure Grünspan gebildet hatte.

Eiserne Geschirre, heißt es weiter, „pflegt man im Innern mit einem Schmelze zu versehen (emailieren), weil sie sonst den in ihnen aufbewahrten oder zubereiteten Speisen einen tinte-ähnlichen Geschmack und ein mißfarbendes Aussehen verleihen“. Jede Hausfrau hat schon derartige Beobachtungen gemacht, ohne sich über die Ursachen klar geworden zu sein.

Es wird sich nun niemand gern ohne Not solchen Gesundheitsgefährdungen aussetzen, und es hat dies auch niemand nötig, da es in jeder Beziehung einwandfreie Geschirre gibt, solche aus Porzellan nämlich. Sie sind nicht porös, wie Ton- oder Steingutwaren, saugen also nicht Flüssigkeit an, wenn die Glasur beschädigt ist oder, wie bei den Eisenwaren, an den Rändern und am Boden ganz fehlt. Die angelagerte Feuchtigkeit kann aus dem gebrannten und porösen Scherben nur mangelhaft verdunstet, zerfließt und zeitig fauligen Geruch. Dieser ist immer ein Zeichen, daß gesundheitswidrige Keime eine Nist- und Brutgelegenheit gefunden haben. Daher wird Milch in solchen Geschirren überaus leicht sauer. Porzellan, das einen vollkommen festen Scherben auch bei heißer Glasur hat, bleibt frei von jedem Angriffspunkt für schädliche Keime und hält alle Speisen am längsten frisch. Sehr angenehm ist auch, daß sich an Porzellangeschirren keinerlei Ratten und Ecken befinden, in denen sich Schmutzteile festsetzen können, daß es im Wasser sehr leicht zu reinigen ist und auch an der Luft getrocknet, keinen Nährboden für Bakterien abgibt. — Es sollte daher niemand die hygienischen Vorteile außer Acht lassen, die sich aus der Verwendung von Porzellangeschirren ergeben. Auch in den einfachsten Verhältnissen und bei den bescheidensten Ansprüchen haben sich heute die allgemeinen Ge-

undheitsregeln Eingang verschafft und auch die Besitzer kleiner Wirtschaften auf dem Lande essen nicht mehr wie früher aus der gemeinamen Schüssel. Appetitlicher und im Hinblick auf die Folgen einer Unterernährung unbedingt vorzuziehen ist jedenfalls die Verwendung von Teller, und wenn man es früher als Luxus angesehen hätte, solche aus Porzellan zu verwenden, so kommt das heute nicht mehr, denn in Betracht dessen, daß sie haltbarer sind als irdene, stellen sie sich im Gebrauche nicht teuer.

Nützliche Mitteilungen.

Futterbedarf und Leistung des Esels. Obwohl die Zugkraft des in seinem Körperbau gefestigten, mindestens dreijährigen Esels erstaunlich groß ist, verwendet man doch dieses Tier bei uns nur vereinzelt. Als Durchschnittsleistung für ein mittleres Tier kann ein Gewicht von zehn Zentnern mit Einschluß des Wagen Gewichtes gehalten werden. Sehr anspruchslos sind diese Tiere an die Fütterung. Grobes Heu, sogenanntes Schilthen und Seage, selbst solches, das kein Vieh anrührt, nehmen sie gern, lieber als aromatisches und feines. Doch empfiehlt es sich nicht, ausschließlich Heu zu geben, da dieses bei keinem geringen Nährgehalt in großen Mengen aufgenommen werden muß. Davon bekommt das Tier einen Heubausch und darunter leidet seine Würgelkette. Je nach den Arbeitsleistungen gebe man täglich Hafer mit Stroh, am besten trocken, und Heu. Für leichte Arbeit genügt eine tägliche Gabe von 1/4 bis 1 Kilogramm Körner und 2,5 bis 3,5 Kilogramm Heu, während für größere Leistungen die Ration mindestens auf 2 bis 3 Kilogramm Hafer und 3 bis 4 Kilogramm Heu gesteigert werden sollte. Gerichtet wird dieses Futter in täglich drei Mahlzeiten. In England wird der Esel im Sommer durch Rüben mit Stroh ersetzt, und zwar teilt man dieses als Morgenfutter. Mit besonderem Vergnügen weiden die Tiere und verdrönnen dann alle andere Kost. Daß Eseln ein Vordarfen für sie ist, ist bekannt. Im übrigen bieten allerlei Abfälle, wie Rasen, Stroh, Grünschnitt, Gatterblätter, sind eine vortreffliche, alles Brot usw., eine ausreichende und bekömmliche Abwechslung im Futter von Heu und Hafer. Die Kosten der Fütterung sind daher niedrig und oft geringer als die Erhaltungskosten für einen Zughund.