

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

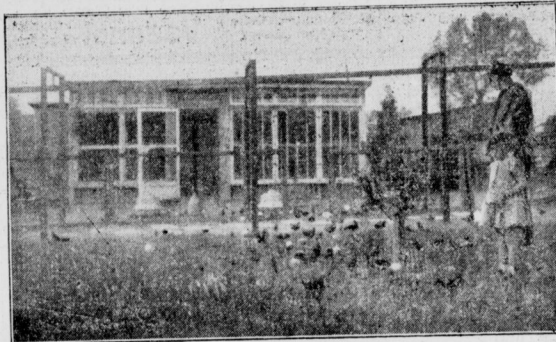
Besuch in der Hühner-Farm

In Zehlendorf-Mitte — Eine praktische Musteranlage

Da, wo im Südwesten das grosse Berlin zu Ende ist, hart an der Grenze des Kreises Teltow, im Weichbild von Zehlendorf-Mitte, hat der in Geflügelzuchtkreisen wohlbekannte Peter Zarric, Berlin-Wilmersdorf, Coblenzer Strasse 15, sich eine Hühnerfarm eingerichtet, die zur Verbreitung des deutschen Rheinländerbundes dienen soll und die nach mehr als einer Richtung hin als muster-, als vorbildlich anzusprechen ist. Zunächst die Oekonomie des Aufbaus: Das 1/2 Morgen grosse Gelände ist zu einem nor-

zielung einer Höchstproduktion an Eiern — werden an den lichtarmen Tagen die Räume durch Einschaltung elektrischer Birnen morgens und abends erhellt.

Die Sitzstangen in den „Logen“ sind durch Zwischenwände gegen Zug geschützt. Durch gezielte Sauberhaltung der Ställe, besonders der Kotbretter und durch Ventilationsklappen, die auch im Winter offen gehalten werden, sind die Räume völlig geruchlos und hygienisch einwandfrei. Der Gesunderhaltung der Tiere dient



Kükenhaus für 500 Tiere

malen, nicht etwa zu einem jede Rentabilität des Unternehmens von vornherein bedrohenden Spekulationspreis erstanden. Und zweitens sind sämtliche Baulichkeiten mit Einschluß des schmucken Wärterhäuschens — mit Ausnahme natürlich der gemauerten Fundamente und der Unterkellerung — aus gebrauchten Autokisten



Das Wärterhaus

erstellt — einem vollwertigen Material, das aber preislich den Vorteil der „Altware“ genießt!

Das Grundstück ist mit etwa 400 jungen Obstbäumen bepflanzt, die erstens zum Spenden von Schatten und zweitens zur Erhöhung der Rentabilität dienen sollen.

Nun zu der Anlage selbst! Vom Futterhaus führt

eine Schwebebahn

die leichte Senkung hinab bis direkt hinein in die Stallungen, von denen solche für 250 und solche für 500 Hühner vorhanden sind. Ein Wagen transportiert das Futter, ein anderer schafft den Kot und die verbrauchte Einstreu auf den Dunghaufen.

Im Futterhaus

lagert in grossen Vorräten das aus 15 verschiedenen Bestandteilen zusammengesetzte Trockenweichfutter, das u. a. Lebertran, Trockenbuttermilch, Knochenmehl, Grüt, Getreide, Schrot, Fleisch und Fischmehl enthält. Dieses erstklassige Legefutter wird in die im Bilde an der Linkswand des Stalles erkennbaren Kästen getan, sogenannte Automaten, in denen es dauernd nachrückt in den kleinen Freg, so dass es ständig — durchschnittlich 40 bis 50 Gramm aufnehmen, zur Verfügung steht. Ausserdem birgt in wohlgesicherten Kästen das Futterhaus Körnerfutter, wie Mais, Weizen und Hafer, das in die den Fussboden des Scharrraums bedeckende Torfmoos- und Strohschicht untergebracht wird. Ebenfalls erhalten die Tiere Kalk in Form von zerkleinerten Austernschalen und Holzkohlen in Körnergrösse in extra Automaten. Um einen

12-stündigen Futtersatz

auch in der Zeit des kleinsten Sonnenbogens zu ermöglichen — damit die Tiere gleichmässig genügend Nahrung aufnehmen können zur Er-

reichung der Wechselläufige, Sonne und Luft sorgen dafür, dass auf den periodisch „stillegelegten“ Plätzen die Granarbe wieder gesundet.

Vorbedingung für gutes Gelingen ist auch das Fernhalten von Feinden. Die scheuen Selbstschüsse, elektrische Kontaktsignale und scharfe Hundezähne, Krähen und anderes geflügeltes Raubgesindel, die gern nach Küchken stossen, vergrämen flatternde Lappen und gegen

Ratte — eine hatte innerhalb von drei Tagen einmal 130 Küchken totgeissen, und unter den Stallfussboden geschleppt! — hilft solider Bau.

Ein wichtiges Kapitel:

Die Fallennester und die Legeliste

Um die Leistungskontrolle zu haben, ist für je 4 Hühner ein Fallennest eingebaut. Das Huhn geht ins Nest, dabei fällt hinter ihm eine Falle zu, und es ist gefangen, bis die Wärterin es bei ihrem stündlichen Rundgang wieder befreit. Jedes Tier trägt an Flügel seine Legenummer. Diese wird auf das Ei aufgeschrieben,



Zuchtstall für 250 Hühner

An der Fensterwand die Futter-Automaten

das das Huhn gelegt hat, und dann erfolgt der Eintrag in die Legeliste, das Fundament für die Rentabilität des ganzen Unternehmens. Aus ihr ist nicht nur die Gesamtproduktion zu ersehen, sondern vor allem die Tauglichkeit jedes einzelnen Tieres. Die Elite bringt es auf

etwa 264 Eier im Jahr!

Hühner, die weniger als 150 Eier produzieren, werden ausgemerzt. Dieses Ausmerzen erfolgt schon im Januar-Februar, da bis dahin bereits eine gewisse Anzahl Winterreier gelegt sein muss. Nur die Tiere, die am besten in Form sind und dabei die meisten und grössten Eier legen, werden zur Nachzucht verwendet.

Bei einem Bestand von gegenwärtig etwa 800 Hühnern werden

in zwei Perioden je 1000 Küchken

aufgezogen. Die Eier werden durch elektrische Warmwasserbrutmaschinen ausgebrütet. Glücken sind unrentabel; sie kommen — wenn sich solche überhaupt noch zeigen — in den

Glückenkäfige,

in dem die sie von allen Seiten umspielende Luft sehr bald das „bitzige Blut“ so abkühlt, dass sie in kurzer Zeit wieder an der Eierproduktion teilnehmen. Von diesen Tieren wird aber keine Nachzucht genommen, so dass nach einiger Zeit in dem ganzen Stamm der natürliche Bruttrieb einschläumert. Die ausgeschlüpften Küchken kommen in die

Küchenhäuser,

von denen jedes für etwa 500 Tiere berechnet ist. Der Warmraum (auf dem Bilde rechts der Tür) ist doppelwandig und wird durch Zentralheizung unter grossen Blechschirmen erwärmt; der Kalttraum hat offene, drahtvergitterte Fenster. Ein Schlüpfloch in der Trennwand gestattet den Tieren bei kühlerer Witterung, nach Belieben sich wieder in den Warmraum zu flüchten, oder durch ein anderes Schlüpfloch bei schönem Wetter ins Freie in besonders hergerichteten Ausläufen sich herumzutummeln. Die Küchken werden gleich nach dem Schlüpfen durch Flügelmarke gekennzeichnet. Die

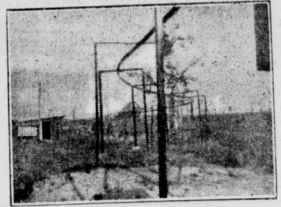
eingelien Bruten müssen auseinandergehalten werden,

und zwar wegen der Fütterung, damit die Legelätigkeit rechtzeitig einsetzt. — Die Zuchtbahn

werden in besonderen Stallungen gehalten und erst zur Zuchtzeit den Henne beigegeben. Ein Wort noch über

die Rentabilitätsfrage.

Wer mit seiner Familie allein einen solchen Betrieb versieht, der auf Eier- und Fleischproduktion, nicht ausgesprochen auf Rassezucht



Die Schwebebahn

eingestellt ist, kann bei vorsichtiger Kalkulation pro Huhn einen jährlichen Überschuss von mindestens 5 Mark erzielen. Eine Familie kann etwa 1000 Hühner gut besorgen, und es ist hierbei auf ein gutes Auskommen zu rechnen. Selbstständige Voraussetzung sind aber für die Wirtschaftlichkeit längere praktische Erfahrung und bei Zuchtbetrieb Kenntnisse in der Vererbungs- und Futterlehre, gewissenhafte Buchführung, besonders Führung der Legelisten, peinlichste Sauberkeit und pünktlichste Wartung der Tiere.



Das B.V.Z. Kochbuch

Spenerfriedan ist mein Mittagstisch zu kohlrig, sie macht sich nichts aus gemüselicher Hausmannskost. Es kann aber nicht jeder so schleimarmen Luder, wenn sie vier Kinder hat, und es ist Weihnachten, und sie hat kein Gold und Rosenwasser zu einem dicken Brei gerührt wird, zimt den Teig zusammen und legt die Rolle auf ein Blech zum Aufgehen, bestreicht

Mohnstriezel

Man bereitet einen Teig wie zur Stolle, nur ohne Rosinen und Zitronat. Den Teig rollt man zu einer dünnen Platte aus, bestreicht diese messerrückendick mit Mohn, der gerührt mit wenig Milch feingerieben, mit Rosenwasser zu einem dicken Brei gerührt wird, zimt den Teig zusammen und legt die Rolle auf ein Blech zum Aufgehen, bestreicht

500 Gramm feingerieben Mandeln, 500 Gramm Mehl, etwas feingestossenen Anis, Nelken, Kardamon und Zimt, 70 Gramm feingestossene kandierte Orangenschalen und ebensoviele Zitronat darunter, rollt den Teig etwa halbdick aus, schneidet ihn in beliebig grosse länglich viereckige Stücke, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in mässiger Hitze.

Gebrannter Punsch

Man lege auf einen starken breiten irdenen Topf 2 bis 3 flache Eisenstäbchen oder ein breitaesches Gitter und darauf 2 Pfund Hutzucker, den man mit einer Flasche guten Rum begiesst und anzündet. Wenn der Rum beglückt ist, tropft es, giesse man 2 Flaschen weissen Fischwein, 1 Liter Tee und den Saft von einer Zitrone und Apfelsine dazu und lasse den Punsch recht heiss werden.

Schwester Anna rührt derweil noch schnell für das Mittagstisch

Aufgelegte Fruchtorte

2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 4 grosse Löffel Rum, 6 Eier, 1/2 Pfund Zucker, Saft und Schale von 2 Zitronen werden tüchtig verarbeitet. Je nach Grösse und Zahl, rollt man runde Platten aus, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie hellgelb. Dann streicht man gute Marmelade auf eine Seite und deckt eine unbestrichene Platte darüber. Die obere Platte bestreicht man mit Zuckerglasur und garniert mit Zuckerfrüchten.

Zuckerguss

1 1/2 Pfund Puderzucker vermischt man mit dem Saft 1 Zitrone und 2 Löffel Rum und rührt so lange, bis es schaumig ist und weiss wird. Inzwischen gibt man 2 Eiweiss dazu. Die Masse streicht man messerrückendick auf den erkalteten Teig, lässt im abgekühlten Ofen trocknen.

Nusstorte

300 Gramm Butter zu Sahne gerührt, wird mit 5 Eigelb 1/2 Stunde gerührt. Dazu kommt abgeriebene Zitronenschale, 1/4 Pfund Kardamom, 2 bis 3 Esslöffel Rum, 1/2 Pfund gewiegte Walnüsse und der Schnee der Eifettele Springform und bäckt sie 1 Stunde bei mässiger Hitze. Erkalte, bezieht man die Torte mit Zuckerguss.

Pfannkuchen aus Schwarzbrot und Äpfeln

Zwei tiefe Teller Äpfel mit Korinthen, Zucker und geriebener Zitronenschale verdrückt man mit einigen geschlagenen Eiern und geriebenem Zwieback. Ein tiefer Teller mit geriebenem Schwarzbrot mit Zucker und wenig Zimt, schichtweise in eine sehr gefettete Pfanne geben, erst Brot, dann Äpfel und den Schluss bildet das Brot. Reicht scharf von beiden Seiten gebacken und mit Zucker bestreut warm gegessen.

Und damit ist Schluss für heute, wo kein Platz mehr für uns ist. Mit Gross und Küss Euer

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin