

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot

Band: 161 (1888)

Artikel: Im Hühnerhof

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-655717>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Im Hühnerhof.

Ein Kapitel für gute Hausfrauen und Solche, die es werden wollen.

Hühner kann man sich halten theils zum Vergnügen, theils zum Nutzen; wer es recht anstellt, hat beides; wer dagegen von den Hühnern wenig oder nichts versteht, hat freilich weder großes Vergnügen noch großen Nutzen, sondern eher Schaden, den Aerger bekommt er dann noch obendrein. Drum möchte der „Hinkende Bote“ den Hausfrauen über Zucht und Pflege der Hühner allerlei gute Lehren mittheilen, die er von Einem vernommen, der sie selber probirt und ausgeübt und bewährt gefunden hat. Und werden diese Räthe richtig befolgt, dann werden die Männer nicht immer nur schmälen und schimpfen über das „nichtsnutzige Federvieh“, das für nichts gut sei, als auf eigenem und fremdem Boden das Gras zu verschleipfen und zu verunreinigen, in Gärten, Acker und Pflanzplätzen Alles zu versperzen und zu verschärfen, vielmehr werden sie dann sagen: „O, du liebe Frau, mit deinen guten Hühnern machst du mir große Freude; laß sie ja keinen Mangel leiden, hast du Hafer oder Weizen nöthig, sprich nur ein Wort und ich hole dir gleich einen Sack vom Speicher herunter.“ Also brauchen die Frauen und Töchter sich nur wohl zu merken und zu befolgen, was jetzt von den Hühnern Schönes und Gutes gesagt wird, dann bringen sie das bisher nur verachtete und geschmähte Federvieh fast zu ebenso hohen Ehren, wie die beste Milchkuh.

Vom Nutzen der Hühner.

Die Hühner nützen uns in vierfacher Weise. 1. Durch ihre Eier; 2. durch ihr Fleisch; 3. durch ihre Federn und 4. durch ihren Mist. Alle vier Dinge sind gut und brauchbar und also werth, daß man darauf Acht habe.

Die Eier sind nächst der Milch die nahrhafteste Speise und dem Gesunden und Kranken, dem Millionär wie dem Bettler willkommen. Wie sie von Federmann begehrte sind, geht schon daraus hervor, daß deren jährlich für etwa $4\frac{1}{2}$ Millionen Franken in die Schweiz eingeführt werden. Frische Eier haben einen überaus feinen Geschmack und sind viel mehr werth,

als solche, die über 4 Wochen alt und also schon etwas abgestanden sind, gerade so, wie ja frisches grünes Fleisch auch besser und gesunder ist, als geräuchertes. Wer selber Hühner und somit zuverlässig frische Eier hat, ist natürlich besser versorgt, als wer welche von unbestimmtem Alter auf dem Markte kaufen muß. Jedes Ei enthält den Stoff zur Bildung eines Thieres mit Fleisch und Bein und Blut und Federbekleidung, also die gehaltreichste Fleischnahrung. Es ist somit wegen seiner Billigkeit und der leichten Art seiner Beschaffung das Ei ganz eigentlich der Braten der Armen. Wie dessen Nährwerth von jeher geschätzt wurde, davon ein Beispiel. Nach der heißen Schlacht bei Mühlendorf 1322 sollte den siegreichen Baiern auf dem Schlachtfeld ein stärkendes Mahl gereicht werden. „Das wird ein magerer Imbiß werden!“ hieß es. „Doch nicht!“ lautete die Kunde, „wir haben Eier!“ — „Vortrefflich!“ rief hocherfreut König Ludwig, „da haben wir genug.“ Dann befahl er: „Jedem Mann ein Ei — aber dem Kriegshauptmann, dem braven Schwepermann, zwei.“

Aber auch das Hühnerfleisch wurde seit der Zeit, da es überhaupt Hühner und Menschen auf der Welt gibt, hochgehalten. Die jungen zarten Thiere sind ein Leckerbissen, die alten eine Kraftspeise. So eine schmachhafte Hühneruppe gehört zum Besten, was ein Menschenkind genießen kann, und wer je eine solche gegessen, dem läuft schon bei der Erinnerung daran das Wasser im Mund zusammen. Darum hat denn auch der Landvogt Landenberg zu Sarnen, als ihm an selbigem Neujahrstag die Landleute Eier und Hühner zum Geschenk in's Schloß brachten, gar vergnügt geschmunzelt und vor Freuden über die bevorstehende gute Mahlzeit sich die Hände gerieben. Er hat sich freilich vergeblich gefreut, denn Hühneruppe und Hähnenbraten sind ihm damals von den Unterwaldnern schrecklich versalzen worden.

Mit seinen Federn liefert uns das Huhn ferner Stoff zu einer warmen Decke. Sammelt man nämlich alle Federn, sowohl diejenigen, die bei der Mauser ausfallen, als auch diejenigen, welche dem todteten Thiere ausgerupft werden, sorgfältig zusammen und trocknet sie in einem warmen Ofen, so erhält man alle Jahre einen Beitrag zu einem Federnbett. Auch die großen

Flügel- und Schwanzfedern, die meistens als unnütz bei Seite geworfen werden, sind gut zu verwenden. Man schneidet nur von oben nach unten die Fahne, d. h. die federigen Theile, vom steifen, festen Kiele ab und trennt durch Kneten in einem Sac die zusammenhängenden Fasern von einander; so erhält man eine sehr leichte, weiche Füllung zu einem Deckbett. Kommt jemand und sagt, „das wird wenig abwerfen“, dem ist zu erwidern: „Wer das Kleine nicht ehrt, ist des Großen nicht werth.“ Man gewöhne nur die Kinder daran, alle Federn zu sammeln, und man wird sich wundern, wie viel das im Jahre bringt.

Und noch sogar der Mist der Hühner hat seinen Nutzen, denn er steht an Werth dem mit theurem Geld bezahlten Guano nicht nach. Mit Erde vermischt eignet er sich für den Gemüsebau ganz vorzüglich, die Kohl- und Kabisköpfe macht er fast noch einmal so groß und fest.

Da, lieber Leser, halt ein wenig inne und denk' und rechne einmal nach, welch' großen Nutzen das kleine Thier dir bringen kann, aber freilich muß zu dessen Pflege und Besorgung, wie ja für Alles, wenn es gerathen soll, etwas Mühe, Sorgfalt und Verständniß angewendet werden. Wie man bei uns auf dem Lande für den eigenen Haushalt die Hühner halten und pflegen muß, damit sie nutzbringend werden, das soll nun Punkt für Punkt der Reihe nach klar und deutlich berichtet werden.

Die Nahrung der Hühner.

Das Huhn ist, ähnlich wie die Kuh, einer Maschine zu vergleichen, die aus dem Rohmaterial des Futters ein werthvolles Nahrungsmittel herstellt. Aber wie z. B. die bestens gerichtete Mühle aus geringem, leichtem Korn nicht eine große Menge vorzügliches Mehl herausbringen kann, ebenso wenig wird ein Huhn aus färglichem, unzweckmäßigen Futter viel Eier und Fleisch produziren können. Nur rechte Fütterung liefert rechten Ertrag.

Nun gehören die Hühner, wie die Krähen und dergleichen Vögel, in die Klasse „der Allesfresser“, das will sagen, sie bedürfen zu ihrer Nahrung nicht nur pflanzliche, sondern — wohlgemerkt — auch thierische Stoffe. Als Hauptregel für die Hühnerkost gilt demnach: nicht be-

ständiges Einerlei, vielmehr größtmögliche Abwechslung.

Diese Abwechslung im Futter, namentlich die Beschaffung der nöthigen Fleischkost, macht sich auf dem Lande ohne große Schwierigkeit, man braucht blos das Vorhandene zu Nutzen zu ziehen. Haben die Hühner auf Wiesen und Acker, auf dem Düngerhaufen und im Gebüsch den ganzen Tag freien Paß, so finden sie, so lange der Boden eis- und schneefrei ist, an Würmern, Schnecken, Käfern &c. ihren Bedarf an Fleisch. Erscheint es jedoch zur Schonung der Pflanzungen und wegen des lieben Friedens mit den Nachbarn angezeigt, dem Haushof die schöne ungebundene Freiheit zu nehmen und Einsperrung zu verordnen, dann freilich wird ihm der Fleischgenuss spärlicher zugemessen sein. Doch es gibt einen Mittelweg. Man öffnet kurz vor Sonnenuntergang die Thüre und gestattet freien Eintritt in Garten und Pflanzplätze. Mit eintretender Kühlung kriechen bekanntlich die verhafteten, kleinen, weißen Schnecken zahlreich aus dem Boden; unter diesen Feinden des leimenden Gemüses räumen nun die fleischgierigen Schnäbel gehörig auf; nur beobachte man die Vorsicht, ihnen vorher zur Genüge Grünfutter vorzuwerfen, damit die jungen Pflänzlinge von dem Anpicken verschont bleiben. Und die Mäden, welche im Juli und August in den Düngergruben schaarenweise vorhanden sind, welch' köstlicher Leckerbissen sind sie! Herausgezischt und durch einen Wasserguß gereinigt, werden sie den Hühnern als Braten vorgesetzt; es läßt sich gar nicht sagen, wie gut der schmeckt. Und kommt der Herbst, dann werden durch allerlei Obstabfälle Wespen in den Hühnerhof gelockt, mit deren Verspeisung das Geflügel sich und Andern große Freude bereitet.

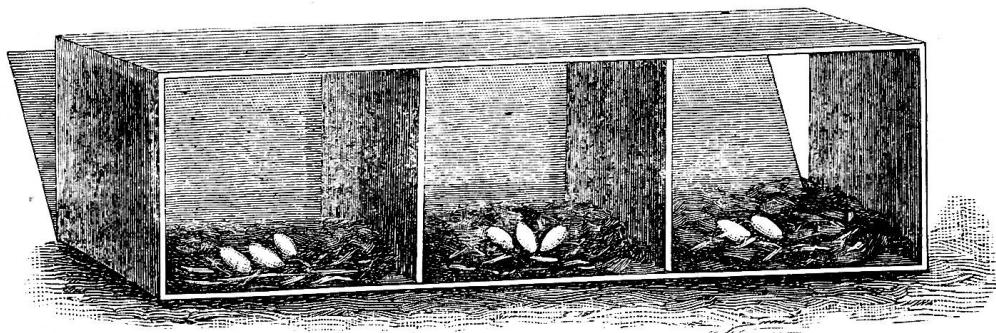
So findet die Hühnerschaar in der warmen Jahreszeit ziemlich billige Fleischkost und man braucht blos Morgens zum Frühstück einen kräftigen Brei, bestehend in zerdrückten Kartoffeln, Mais, Erbsen oder Bohnenmehl und Brod, mit Buttermilch oder Käsmilch angerührt, und Abends vor dem Schlafengehen Körnerfutter, beide Mal in reichlichem Maß zu reichen, um die Ernährung zu vervollständigen.

Ist Einsperrung im Hofe geboten, so muß zu dem Frühstück und Abendessen noch ein Mittagsmahl, bestehend aus Küchenresten, Brod,

Kartoffeln u. dgl., und dazwischen hinlänglich Grünfutter (Gras, Salat, Spinat und Kohlblätter) gegeben werden, und ferner dürfen neben den thierischen Stoffen frisches, reines Wasser und zur Schalenbildung Kalk, Sand, gestoßene Eierschalen nicht fehlen. Statt der Würmer werden im Winter Fleischfuttermehl, Basler-Hundekuchen, Fleischabfälle von allerlei kleinern und größern Thieren, die gewöhnlich gering-schädig den Krähen oder der Fäulniß zur Beute fallen, von den Hühnern gerne entgegen genommen. Der Dank dafür wird mit Eierlegen abgestattet. Krüscher hingegen, das aus Walzenmühlen kommt, enthält keinen Nahrungsstoff und ist, weil Durchfall erzeugend, eher schädlich.

stangen, welche am besten aus ungeschältem Rundholz von 3—4 cm. im Durchmesser erstellt werden, sie werden alle in der gleichen Höhe angebracht, weil es sonst Unruh' und Streit um die obersten Plätze absezt. Der unter den Sitzstangen sich anhäufende Mist ist öfters zu entfernen, eine Streue von Sand, Erde u. dgl. erleichtert diese Arbeit.

Die Legnester, welche im Stall in leicht erreichbarer Nähe ihre Stelle finden, müssen reinlich, frei von Läusen und mit einem Nestei, vorzugsweise einem hohlen Porzellanei, versehen sein. Der Eigenthümlichkeit der Hennen, an dunkler und ruhiger Stelle zu legen, ist möglichst Rechnung zu tragen. Die Abbildung Nr. 1



Legekasten (Nr. 1).

Die Wohnung der Hühner.

Zum nutzbringenden Gedeihen des Haushülfels ist, wie leicht begreiflich, ein zweckmäßiger Stall erforderlich. Damit dieser Schutz gegen Wind, Kälte und Regen bietet, muß er fest, dicht und trocken sein. Auf dem Lande wird er am einfachsten in der Scheune oder in einem Schuppen angebracht; steht für die kalte Jahreszeit im Kuh- oder Roststall ein Verschlag zu Gebot, desto besser; denn Wärme ist den Hühnern in jeder Beziehung sehr zuträglich. Die Größe des Stalls hat sich nach der Zahl seiner Bewohner zu richten, auf ein Huhn müssen wenigstens 45 cm^2 gerechnet werden. Gehörige Lüftung des Stalles, ganz besonders in warmen Nächten, ist unbedingt nothwendig, Zugwind aber schädlich. Die Lüftlöcher werden gegen das Eindringen von Wieseln, Ratten und anderem Raubgesindel mit Drahtgitter versehen.

Die Hühner übernachten im Stall auf Sitz-

ställen einen zweckmäßigen Legekasten dar, der von hinten geöffnet wird und die tägliche Aushebung der vorhandenen Eier vereinfacht. Die Hühner gewöhnen sich leicht an diese bestimmte Ordnung. Eine exakte Haushfrau schreibt auf jedes dem Nest entnommene Ei das Datum, und trägt das Tagesergebnis in den Kalender ein, so nur weiß sie, wie alt jedes Ei ist, und wie hoch der Ertrag im Jahr sich beläuft.

Eine Plage der Ställe sind die Läuse; sie halten sich den Tag über in den Fugen, Rinnen und Spalten der Wände und der Sitzstangen auf, des Nachts machen sie sich an die Hühner und belästigen sie in ganz ungebührlicher Weise. Reinlichkeit im Stall und öfterer Anstrich des selben mit Kalkwasser sind die wirksamsten Mittel gegen das Ueberhandnehmen dieses Ungeziefers.

Wo es nicht angeht, die Hühner zu jeder Zeit frei herumstreifen zu lassen, da muß ihnen ein umzäunter Laufplatz, ein sogenannter Hühnerhof, zur Verfügung gestellt werden. Am billigsten

wird ein solcher erstellt, indem man Pfähle von tannenem Rundholz 5—6 cm. im Durchmesser, deren unteres Ende mit Carbolineum durchtränkt ist, in Distanz von 2 m. in die Erde steckt und oben unter einander vermittelst einer Dachlatte verbindet und das Ganze mit verzinntem Drahtgeflecht (der Quadratmeter zu 40 Rappen) einfässt. Im Hühnerhof sollten die Insassen Schutz finden gegen den Nordwind, Dbdach bei Regenwetter und Schatten bei heißer Sonnengluth und allezeit einen frischen Trunk gegen den Durst. Der Boden des Hühnerhofes, der am besten aus Sand oder magerer Erde besteht, wird alle Jahre 5 cm. tief ausgegraben und durch neues Material ersetzt. Die angesammelten faulenden Stoffe sind nämlich der Gesundheit der Hühner nachtheilig, dem Gemüse in Garten und Pflanzplatz dagegen sehr förderlich.

Bon den Hühnerrassen.

An den Geflügelausstellungen, wie sie in neuerer Zeit bald da bald dort stattfinden, bekommt man jeweilen verschiedene Arten von Hühnern zu Gesicht. Es gibt Nutzhühner und Zierhühner. Wir reden blos von den ersteren. Da sind zu nennen: Cochinchina (weiße und gelbe); Brahma (helle und dunkle); Plymouth Rocks (Felsenhühner). Alle diese können als die Ammen und Kindermädchen des Hühnerhofes bezeichnet werden, denn sie brüten und führen vortrefflich. Als gute Leger empfehlen sich besonders: Spanier, schöne Thiere, die fleißig legen; die Jungen sind jedoch, da sie sich spät befiedern, schwer aufzuziehen. Houdans, gut zum Legen und zum Mästen. Die Nachzucht artet jedoch leicht aus. Hamburger (Gold- und Silbersprenkel) und Italiener. Diese beiden letztern sind gute, dauerhafte Hühnerarten. Zum Mästen eignen sich: Houdans, Crève-Cœur, La Flèche, Langshan's und Dorfing's.

Die Prämien und hohen Liebhaberpreise an den Ausstellungen beziehen sich nicht auf den Nutzen und die Tauglichkeit der Thiere, sondern blos auf Farbe, Zeichnung und kleine Neuerlichkeiten, was wohl zu bemerken ist.

Wer nicht besonderer Hühnerliebhaber und Kenner ist, auch nicht Rassenthiere für die Ausstellungen zu züchten gedenkt, sondern nur auf den Nutzen sieht, wird mit den oben als Leger empfoh-

lenen Rassen oder auch mit Kreuzungen unter sich oder mit dem Landhuhn ziemlich gut fahren. Nur wer auf eigene Nachzucht hält, bedarf eines Hahns.

Bon Nachwuchs.

Der traubenförmige Eierstock eines jungen Huhnes enthält ungefähr 500—600 kleine Zellen, in welchen sich der Eidotter bildet. Die Zahl der Eier, welche ein Huhn während seines Lebens überhaupt legen kann, ist also gleich von vornherein bestimmt, und es handelt sich nur darum, in möglichst kurzer Zeit die vorhandene Zahl herauszubekommen. Durch richtige Fütterung und Pflege nun kommen die Eierkeime zu rascherer Entwicklung und das Huhn wird in Stand gesetzt, in 3—4 Jahren den größten Theil seines Eiervorrathes abzuliefern. Wegen des kleinen Nestes, der nach Verfluss dieser Zeit noch vorhanden ist, lohnt es sich nicht, die Fütterung fortzusetzen. Ein 4jähriges Huhn taugt nur noch für den Kochtopf, wohin es vor der Mauserzeit abzugeben ist.

Ein überaus wichtiger Punkt zur Erzielung eines guten Eierertrages ist somit der, den jährlichen Abgang an alten Hühnern, was also $\frac{1}{4}$ der Gesamtzahl ausmacht, durch junge zu ersetzen. Im Mai ausgebrüte Küchlein bringen bei gehöriger Aufzucht um's Neujahr ihre Erstlingsgaben.

Aus Italien werden im Frühling etwa 3 Monate alte Hühnchen in Masse eingeführt und zu dem billigen Preise von Fr. 2. 50 angeboten. Bei deren Ankauf ist jedoch größte Vorsicht zu beobachten, indem durch solche zusammengesetzte Thiere, auch wenn sie selber ganz gesund sind, der Ansteckungsstoff der Diphtheritis, einer gefährlichen Hühnerkrankheit, eingeschleppt und arge Verheerung angerichtet werden kann.

Kommt auch der selbstgezogene Nachwuchs im Preise eher höher zu stehen, so weist er doch größere und vollkommenere Exemplare auf, als dieses importierte, kümmerlich genährte, verwahrloste Federvieh.

Bon Brüten der Hühner.

Die Grundbedingungen zu einem guten Erfolg des Brutgeschäftes sind: gute Bruteier und

eine gute Bruthenne und ein gutes Brutnest. Die Bruteier müssen vorerst keimfähig, also befruchtet sein, solche finden sich am sichersten in einem Hofe, wo um einen jungen kräftigen Hahn eine nicht zu große Zahl (höchstens 10) eben solche Hühner versammelt sind, die freien Lauf haben und gut gefüttert sind. Ferner dürfen die Eier nicht älter als 14 Tage sein, solche mit dünner oder gespaltener, rauher Schale taugen nichts, ebenso wenig solche von unregelmäßiger Form oder mit doppeltem Dotter. Hahn und Hennen, die unter sich blutsverwandt sind, haben gewöhnlich eine kleine, schwächliche, ausgeartete Nachkommenschaft. Schon daraus ist zu entnehmen, wie wenig Garantie Einem die von fern her beschickten, oft theuer bezahlten Bruteier bieten; abgesehen davon, daß durch das Rütteln beim Transport die Keimfähigkeit bedeutend beeinträchtigt wird, läuft dabei viel Schwindel und Betrug unter. Am Ei schon das Geschlecht des daraus schlüpfenden Jungen zu erkennen, ist unmöglich, alle derartigen Versuche haben sich als Täuschung erwiesen. Mehr als 12 Eier einer gewöhnlichen Henne unterzulegen, ist zwecklos, denn weil sie nicht alle gut bedeckt und erwärmt werden können und schließlich alle abwechselnd an den Rand geschoben werden und dort erkalten, geht leicht die ganze Brut zu Grunde.

Auf die gut ausgewählten Eier gehört nun auch eine gute Brüterin. Nicht jede Henne, die brütig wird, d. h. einige Tage auf dem Nest sitzen bleibt, hat Lust und Ausdauer genug, drei Wochen lang unausgesetzt ihrer Aufgabe obzuliegen. Um die Probe auf ihre Tauglichkeit zu machen, reicht man, wenn sie im Neste ist, die Hand nach ihr aus; fängt sie an zu glücken und das Gefieder zu sträuben, ohne sich stören zu lassen, dann darf ihr die Besorgung des Brutgeschäftes anvertraut werden. Ein scheues, unruhiges Huhn dagegen, das bei Annäherung das Nest verläßt, ist im Stande, plötzlich den Dienst zu künden und davonzulaufen, wenn die Arbeit am besten im Gange ist. Ältere Thiere sind gewöhnlich ausdauernder als junge lustige. Die zuverlässigsten Brüterinnen sind, wie schon gesagt, die *Cochinchina* und die *Brahma* (die schon früh im Frühling sich verwenden lassen), oder Bastarde von solchen. Wer alle Jahre, was sehr zu empfehlen ist, sich seine Nachzucht

selber besorgt, thut gut, sich ein oder zwei Thiere dieser Rasse zu halten.

Brutmaschinen haben den Vortheil, zu beliebiger Zeit eine größere Zahl von Eiern zum Ausschlüpfen zu bringen, sie erfordern aber unausgesetzte Aufmerksamkeit und Sorgfalt. Nur solche mit konstanter Feuerung und exakt gearbeitetem selbstthätigem Wärmeregulator taugen etwas.

Wer alljährlich eine größere Zahl von Hühnern aufzuziehen wünscht, halte sich einige Truthennen, die mit Freuden zwei Bruten von je 20 Eiern unmittelbar nacheinander besorgen. Das ist eine einfache und wohlfeile Brutmaschine.

Als Brutplatz wählt eine freilaufende Henne vorzugsweise einen ruhigen, verborgenen Ort; diese Eigenthümlichkeit ist wohl zu beachten, weshalb denn auch der Hühnerstall wegen der vielfachen Störung einem brütigen Huhn selten behagen wird.

Steht ein vor Wind, Regen und Störung gesicherter Schuppen (Schopf) zur Verfügung, so kann das Nest auf der Erde angebracht werden. Man sticht zu dem Zweck ein fünfzigstes Loch aus, füllt es zur Hälfte mit gesiebter Erde oder Sand zu und tränkt diese Unterlage gehörig mit Wasser. Darauf wird das Nest aus weichem Heu, die Umfassung aus langem Stroh angebracht. Die Form sei weder trichterförmig noch flach, sondern tellerförmig, damit die Eier weder übereinander noch auseinander fallen, sondern hübsch nebeneinander bleiben. Eine gewisse Feuchtigkeit ist nöthig, um das Eintrocknen und Zähwerden der Eihaut zu verhüten und so

das Ausschlüpfen der Jungen zu erleichtern, was zu beachten ist.

Für alle Fälle bildet ein hölzerner Brutkasten mit Schieber und Luftlöchern, inwendig 40 cm² und 75 cm. hoch (siehe Abbildung Nr. 2), eine vorzügliche Ristgelegenheit und später ein gutes Nachquartier für die

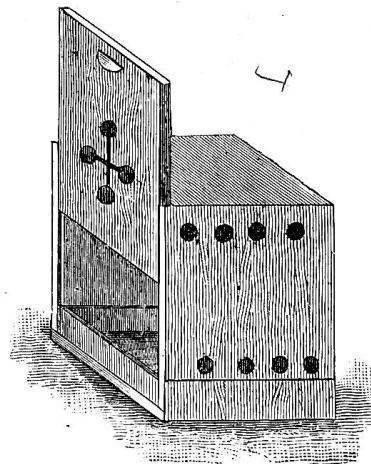
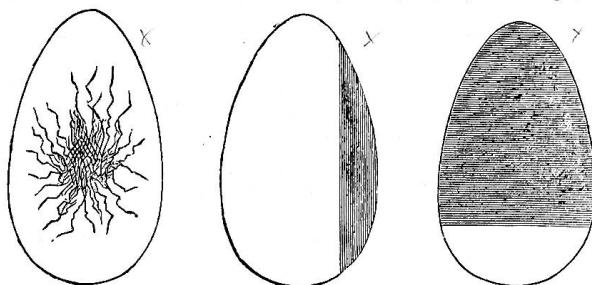


Abbildung Nr. 2.

Glücke und die Jungen. Die Bruthenne wird jeden Abend, und zwar, um ihr die Versuchung zu längeren Spaziergängen zu ersparen, nach Sonnenuntergang vom Nest genommen und erhält reichlich Maiskörner, Weizen, kurz sehr nahrhaftes Futter und frisches Wasser; unterdessen werden die Eier mit lauem Wasser bespritzt, nach 10 Minuten, nachdem sie den Darm entleert und sich im Sand gepaddelt hat, sucht eine gute Henne das Nest von selber wieder auf, wendet die Eier um und legt sich. Hierauf wird der Schieber heruntergelassen. Manche Hühner haben die Eigenthümlichkeit, nur auf ihrem selbstgewählten Nest, wo sie gelegt haben, brüten zu wollen, solche hebt man des Nachts sachte aus und versetzt sie in den Brutkasten. Die Brüterinnen sind unter allen Umständen freundlich, ruhig und sorgsam zu behandeln, ansonst drohen sie gleich mit Arbeits-einstellung.

Acht Tage nach dem Unterlegen werden die Eier auf ihre Keimfähigkeit geprüft. Man schneidet aus einem starken Blatt Papier ein ovales Stück aus, legt ein Ei nach dem andern hinein und hält es ganz nahe vor ein hellleuchtendes Licht. Die keimfähigen und daher angebrüteten Eier zeigen eine Trübung, die bei genauer Betrachtung als eine spinnenförmige Verästelung sich darstellt (siehe Abbildung Nr. 3).

Bebrütete Eier (Abbildung Nr. 3)
nach 7 Tagen. | nach 10 Tagen. | nach 17 Tagen.

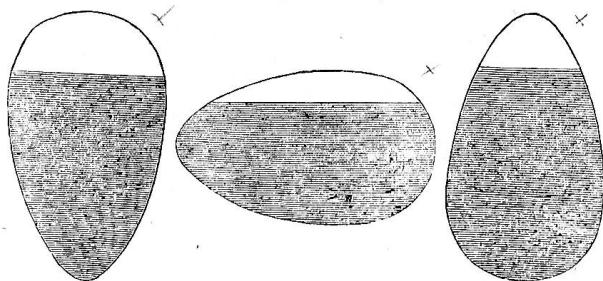


Unfruchtbare Eier sind ganz hell, sie werden weggenommen und in der Küche verwendet. Nach 14 Tagen sind die guten Eier ganz dunkel geworden.

Faule Eier (siehe Abbildung 4), weil inwendig flüssig, haben beim Umwenden oben stets einen hellern Theil und unten einen dunkleren. Bruteier und Nest müssen stets rein-

lich gehalten werden. Gegen Läuse wird in die Nestunterlage Asche und Schwefelblütthe eingespreut.

Faule Eier (Abbildung Nr. 4).



Von der Aufzucht.

Nach 20—21 Tagen kriechen die Küchlein aus. Nachhülfe nützt nichts, sie schadet eher, höchstens darf man mit der Hand sachte unter die Henne langen, um älfällig erstickte Jungen und leere Eierschalen zu entfernen. Während der ersten 24 Stunden bedürfen die Kleinen keine Nahrung, indem sie den Rest des Dotters in den Eingeweiden haben. Zur weiteren Entwicklung haben sie drei Dinge nöthig, nämlich Wärme, Trockenheit und passendes Futter.

Wärme finden die Küchlein zunächst unter den schützenden Flügeln der Glucke, allein die milde Temperatur darf unbedingt nicht fehlen, denn das zarte Flaumkleid gewährt keinen Schutz gegen den Krankheit und Tod bringenden Frost. Die schlimmen Heiligen Pankratius und Servatius sollten vorüber sein, wenn die zierlichen Hühnchen sich die Welt zum ersten Mal ansehen, sowie der längste Tag als Endtermin für ihren Eintritt in die Welt zu betrachten ist; denn werden die Küchel noch in zu jugendlichem Alter von den Herbst- und Winterfrösten überrascht, so tritt ein Stillstand in Wachsthum und Entwicklung ein und sie bleiben klein, gering und verspätet in der Eierproduktion ihr Leben lang.

Und mit der Wärme muß ferner die Trockenheit Hand in Hand gehen, denn gegen Nässe sind die kleinen Dingerchen ebenso empfindlich, wie gegen die Kälte. Den Regen und den Thau kann man ihnen freilich nicht fern halten, aber einen trockenen Laufplatz kann und soll man ihnen eröffnen, wenn man nicht Verluste beklagen will.

Wie leicht zu begreifen, ist endlich auch die Ernährung von großer Bedeutung für eine erfolgreiche Aufzucht. 24 Stunden nach dem Ausschlüpfen setzt man den Küchlein ein Gemisch von kleingehackten hartgesottenen Eiern, aufgekochtem Maisgries und klein geschnittenem Salat, Spinat oder Gras vor. Zur Abwechslung fischt man ihnen altbackne, zerriebene Brodkrumme mit Milch, oder aufgeweichten und zerriebenen Basler Hundekuchen (eine Mischung von Fleischfuttermehl, Knochen und Weizenmehl) mit Hafermues auf. Grünfutter darf ja nie fehlen. Das Ganze muß ein feinbröckeliges, feuchtes Ge- menge sein, das stets frisch und, um es vor Beschmutzung zu bewahren, nur in kleinen Portionen, dafür aber öfter gereicht werden soll. Erst wenn an Platz des Flaumes die Federn getreten sind, kann nach und nach die Körnerfütterung eintreten.

Man lasse sich gehörige Sorgfalt und eine kleine Ausgabe für passendes Futter aus pflanzlichen und thierischen Stoffen nicht reuen, denn dem Allem kommt man später ganz gut wieder ein. Durch den Schnabel muß Größe, Kraft und Fruchtbarkeit in's junge Thierchen hinein kommen. Darum ist denn auch ein sorgfältig selbsterzogenes Huhn mehr werth, als eines von zweifelhafter Herkunft und Aufzucht.

Mit der künstlichen Aufzucht ohne Führung einer Glückhenne können ganz gute Resultate erzielt werden, nur bedarf es dazu besonderer Einrichtungen.

Bei jeder Brut muß man sich auf eine unerwünschte Anzahl Hähne gefaßt machen. Sind diese nicht von kleiner, ausgearteter Rasse, so lohnt es sich schon, dieselben bis zum Alter von 3—4 Monaten zu füttern und sie dann zu Fr. 1 bis 1. 50 das Pfund zu verkaufen.

Schlussbemerkungen.

Die Hühner haben auch allerlei Wunderlichkeiten, wie Eier zu fressen, einander die Federn auszurupfen u. dgl. Bei Gewährung von freiem Lauf lassen sie am ehesten von diesen schlimmen Gewohnheiten ab.

Kranke Hühner sondert man sogleich von den andern ab und bringt sie an die Wärme und Trockenheit. Wollen sie bei Schnupfen oder bei Vereiterung der Augen (Diphtheritis) nicht

fressen, so bringt man ihnen mit einem kleinen Löffel öfters im Tag Milch oder Haferschleim bei, damit sie bei Kraft erhalten werden und so die Krankheit eher verarbeiten können. Reinlichkeit und richtige Pflege sind übrigens die besten Schutzmittel gegen Krankheit.

Bei der Hühnerzucht für den haushälterischen Bedarf und Nutzen, denn nur von dieser ist hier die Rede, möge noch der Rath beherzigt werden, nur etwa 2—4 Hühner (Brüterinnen mitgerechnet) mehr zu halten, als Glieder in der Familie sind. Von einer halbwegs ordentlichen, hinlänglich genährten Henne, darf man ganz wohl im Jahr zirka 100 Eier erwarten. Eine Familie von 6 Personen, auf welche 9—10 Hühner zu rechnen wären, würde sonach jährlich etwa 1000 Eier zu verzehren haben. Tausend Eier stellen aber ein kleines Kapital an Nahrungsstoff, Gesundheit und Arbeitskraft dar, das vor Allem aus den eigenen Angehörigen zu erhalten und zu gute kommen zu lassen die Pflicht einer sorgsamen Hausmutter ist; entzieht sie jedoch ihrer Familie die frischen Eier, läßt dieselben alt werden und verkauft sie dann sogar noch um 4 oder 5 Rappen das Stück, so ist das nicht nur thöricht, sondern sogar unrecht, sie könnte ebenso gut, ihre Zehnrappenstücke gegen Fünfräppler vertauschen.

Der menschenfreundliche König Heinrich IV. von Frankreich hat den bemerkenswerthen Ausspruch gethan, er wäre glücklich, wenn er es dazu bringen könnte, daß im ganzen Lande jeder Bauer am Sonntag ein Huhn im Topfe hätte. Der „Hinkende Bote“ hat einen ähnlichen Wunsch für unser Volk, er möchte, daß auf dem Mittagstisch jedes Schuldenbäuerleins dreimal in der Woche eine kräftige Eierspeise aufgetragen werden könnte. Die bleichen Wangen vieler Kinder würden dann etwas röther, die matten Augen etwas heller und das Bedürfniß nach dem alkoholischen Reizmittel würde geringer werden.

Zweideutig.

Stammgast: „Sagen Sie, Kellner, ist denn am Stammtische noch keiner von den Eseln da?“

Kellner: „Nein, Herr Stadtrath, Sie sind der erste.“