

Jede Henne bekommt einen Fußring mit einer Zahl. Im Hühnerstall werden an Stelle der gewöhnlichen Egenester sogenannte Fallenster aufgestellt, d. h. fallenartige Nester, welche sich schließen, sobald die Henne zum Legen eingetreten ist.

An jedem Tage müssen die Hennen 3—4 Mal aus ihren Nestern befreit und ihre Nummern in einem besonderen Buche notiert werden.

Man wird dann finden, daß einzelne Hennen im Laufe des Jahres nur 30—40, andere 120—150 Eier gelegt haben. Von diesen letzteren nimmt man die Bruteier für die Nachzucht. Wenn man in dieser Weise 3 Jahre lang fortfährt, aber auch nur solche Hähne verwendet, welche von Hennen stammen, die sehr viel Eier gelegt haben, dann erhält man einen Geflügelhof, auf welchem je eine einzelne Henne 180—200 Eier jährlich legt.

In dieser Weise kann man ganze Geflügelhöfe von 500—600 Hennen auf eine Produktivität bringen, daß jede Henne einen Reingewinn von 10 Mark und darüber abwirft.<sup>1)</sup>



## X. Mast und Dressur.

Wir wollen hier die auf hoher Stufe stehende Geflügelmast Englands in allen Einzelheiten genau beschreiben, da dieselbe als durchaus nachahmenswert zu bezeichnen ist.

In den südlichen Distrikten von England werden die Hühner in den wärmeren Jahreszeiten gewöhnlich zuerst in Käfige gesetzt, welche sich im Freien befinden und überall in Suffex, Surrey und West Kent kann man in den Gärten von der Straße aus, selbst von der Eisenbahn aus zahllose solcher Käfige stehen sehen.

Meist werden sie derart geschützt aufgestellt, daß sie vor Wind und womöglich auch vor Regen geschützt sind, obgleich sich das letztere nicht immer erreichen läßt.

Diese Käfige sind 3 m lang und 60—70 cm breit. Die Wände und die Fußböden bestehen aus Holzgittern, deren Stäbe so weit auseinander liegen, daß die Hühner nur gerade ihren Kopf hindurchstecken können. Die Decke besteht aus einer Brett-Tafel oder auch aus einer Blechplatte.

Die Käfige stehen 90 cm über der Erde und der Kot fällt durch die Gitterstäbe des Bodens auf die Erde herab.

Wie lange man im Jahre die Käfige im Freien stehen läßt, ist eine nicht bestimmte zu beantwortende Frage, da die Hühner während der kalten Jahreszeit länger zur Mast gebrauchen und bei großer Hitze überhaupt nicht so gute Resultate in der Mast erzielt werden, weder in geschlossenen Räumen, noch im Freien.

Während der wärmeren Jahreszeit ist ein Kühlen Obstgarten oder ein Gebüsch am geeignetsten für die Aufstellung der Mastkäfige im Freien, da es dort kühler ist, als wenn sie nicht unter Bäumen oder in Schuppen untergebracht werden.

Durch diese Käfigmast im Freien kann man große Mengen von Hühnern mit weniger Betriebskapital mästen, als wenn man sie ganz in geschlossenen Räumen mästet. Gerade die erfolgreichsten Mäster, namentlich im südöstlichen Teil von England, stellen ihre Mastkäfige in den Gärten auf, ausgenommen bei sehr nassem Wetter.

Gewöhnlich läßt man die Hühner 7—10 Tage lang in diesen Käfigen, während welcher Zeit sie täglich zwei Mal von Trögen gefüttert werden.

<sup>1)</sup> Näheres siehe: Wie erzielt man 200 Eier jährlich vom Huhn von W. Cremat, Groß-Lichterfelde.

Diese Tröge hängen an der vorderen Seite des Käfigs, so daß sie leicht entfernt werden können. Sie sind aus einem starken Stück Holz herausgeschnitten.

Wenn man die Hühner in nur „halbgemästetem“ Zustande verkaufen will, dann werden sie gleich aus diesem Käfig heraus geschlachtet. Will man sie aber einer „Vollmast“ unterziehen, dann werden sie nach 7—10 Tagen in Schuppen gebracht, in welchem ähnliche Käfige aufgestellt sind, wo sie sich besser mästen lassen, da sie wärmer und vor Witterungseinflüssen geschützter untergebracht sind. Doch sind solche Schuppen kostspielig, sodaß nur die Mäster mit größerem Kapital die Vollmast durchführen können.

Natürlich haben viele Mäster besondere Gebäude für die Mast errichtet, die aber nicht alle den erforderlichen Anforderungen an gleichmäßiger Wärme im Sommer und Winter und guter Ventilation genügen.

In Frankreich und Belgien findet die Mast fast ausschließlich in solchen Bauten, also in geschlossenen Räumen statt, meist in massiver Bauart, da solche Kühler sind als Holzbauten. Meist sind die Käfige nur in einer Reihe aufgestellt, weil die Arbeit sich dadurch wesentlich reduziert; vereinzelt finden sich allerdings in Frankreich auch 2—3 Reihen von Käfigen übereinander, doch ist dies nicht die gewöhnliche Anordnung.

Die Hauptsache ist, daß die Hühner warm und bis zu einem gewissen Grade dunkel untergebracht sind, denn durch Einschränkung des Bedarfs an Wärme und der Bewegung wird Futter erspart. Ein Tier in Ruhe in einem Stall nimmt an Gewicht erheblich mehr zu, wie ein anderes in Bewegung bei derselben Fütterung.

Die Zunahme wird ferner im Winter bei derselben Futtermasse geringer sein, wie im Frühling oder Herbst, da eine große Menge Futter zur Hervorbringung der nötigen Wärme verbraucht wird, wenn die Tiere sich im Kalten befinden.

Daher spart man an Futter, wenn man die Tiere im Winter in Ställen hält.

Wenn dagegen die Wärme so groß wird, daß die Atmung sich erheblich vermehrt, so tritt ebenfalls eine Verschwendung an Futter ein, weil die Wärme durch die Wasserverdunstung der Atmung absorbiert wird. Die für die Mast aller Tiere günstigste Temperatur ist  $14^{\circ}\text{C}$  ( $11^{\circ}\text{R}$ ).



### Stopfsystem.

Die gewöhnlichen Systeme des Stopfens weichen sehr voneinander ab und können in vier verschiedene Arten geteilt werden.

Hierbei sei erwähnt, daß man die Trogfütterung nicht ein Stopfen nennt, da dabei keinerlei Zwang angewendet wird. Die Fütterung von Trögen allein ergibt im allgemeinen nicht diejenigen Gewichte, wie wenn die Hühner zuletzt noch einem wirklichen Stopfen unterzogen werden, obgleich die Fälle nicht selten sind, in denen gewöhnlich gefütterte Hühner ebenso schwer werden. In Belgien z. B. werden sehr wenige Hühner gestopft. Sie werden vielmehr während der ganzen dreiwöchentlichen Mast von Trögen gefüttert. Dennoch halten es die Mäster für gut, einzelne ausgefuchte Individuen zum Schluß ein wenig mit der Hand zu stopfen. Man muß aber dabei berücksichtigen, daß die belgischen Masthühner nicht von derselben Güte sind, wie die besten englischen oder die feinsten französischen Poularden, und dies hat seine Ursache lediglich darin, daß die Belgier ihre Hühner nicht stopfen.

### a. Das Stopfen mit der Hand.

Es gibt zwei Methoden des Stopfens mit der Hand. Bei der einen wird ein steifer Teig zubereitet und daraus Nudeln oder fingerähnliche Stücke gemacht, welche je nach den zu stopfenden Tieren an Größe variieren. Gewöhnlich sind diese Nudeln etwa 3 cm lang und 10 mm dick. Der Stopfer hat einen Vorrat dieser Nudeln vor sich nebst einem Napf voll Milch; er sitzt auf einem Stuhl, und indem er ein Huhn aus dem Käfig nimmt, hält er in jeder Hand eine Flügelspitze und ein Bein und bringt den Körper des Huhnes so zwischen seine Knie. Ist dies richtig geschehen, so kann sich das Tier nicht im Geringsten sträuben, da Flügel und Beine festgehalten werden. Dann ergreift er den Kopf mit der linken Hand, schiebt einen Finger zwischen den Ober- und Unterschnabel, wobei er die Zunge niederdrückt. Dann nimmt er eine der Nudeln, taucht sie in die Milch, steckt sie in den Schnabel und schiebt sie so weit in den Schlund ein, als er mit dem Zeigefinger hinein kann. Dann schließt er die Finger seiner linken Hand außen an der Kehle, legt Daumen und Zeigefinger seiner rechten Hand oberhalb der Nudel an die Kehle und schiebt die Nudel den Schlund herunter in den Kropf. Hierzu muß der Hals in seine volle Länge ausgestreckt werden, wobei die Nudel leicht abwärts gleitet. Um den Kropf zu füllen, sind 10—12 solcher Nudeln nötig und daher ist dies eine langwierige Arbeit, da selbst ein geschickter Stopfer einschließlicly des Herausnehmens aus den Käfigen und wieder Hineinbringen nicht mehr wie 40—50 Hühner in einer Stunde behandeln kann.

Viele der feinsten Poularden, die auf den Londoner oder Pariser Markt kommen, sind dergestalt mit der Hand gestopft und es wird allgemein anerkannt, daß jedes einzelne Huhn derart hübscher dressiert werden kann, als wenn eine schnellere Methode angewendet wird. Dieses System verlangt indessen einen großen Arbeitsaufwand, und es ist fraglich, ob es sich bezahlt macht, genug Mäster zu engagieren, wenn man größere Mengen von Hühnern mästen will.

In Rußland ist diese Methode allgemein üblich, doch sind die Arbeitskräfte daselbst auch billig.

Ein anderes System des Stopfens mit der Hand wird in mehreren Distrikten Frankreichs, namentlich in der Umgegend von La Bresse angewendet. Hier werden die Hühner in dunklen Käfigen gehalten. Der Stopfer setzt sich zunächst nieder, wie schon oben beschrieben. Anstatt nun den Futterteig vorher in Nudeln zu bereiten, hat er eine ganze Masse des Teiges vor sich. Indem er nun den Schnabel des Huhnes mit der linken Hand öffnet, nimmt er ein Stück der Teigmasse, taucht es in die Milch und steckt es dem Huhn in den Schlund, welches das Stück von selbst herunterschluckt. Dieses System ist noch langsamer, als wenn Nudeln genommen werden und wird nur von denjenigen angewandt, welche nur wenige Hühner besitzen, meist von Frauen.

### b. Das Trichtern.

In der Normandi ist das Mästen vermittelst eines Trichters sehr im Gebrauch. Die hierzu verwendeten Trichter werden besonders angefertigt. Der weite Teil des Trichters ist etwa 12 cm im Durchmesser und verjüngt sich auf etwa  $1\frac{1}{4}$  cm. Die Röhre ist am Ende schräg geschnitten. Dieser Teil muß recht sorgfältig gelötet werden und vor allem müssen alle scharfen Teile mit Lötlinn bedeckt und abgerundet sein, damit die Röhre keine Verletzungen im Halse hervorbringen kann. Das Trichtern des Geflügels ist ohne Frage schwer zu erlernen. Hat man es aber erst

einmal erlernt, so geht es schnell von der Hand. Manchmal ist die Röhre auch kürzer und dann mit einem kurzen Gummischlauch versehen, was für ungeübte Mäster vorzuziehen ist.

Um diesen Trichter einzuführen, muß man das Huhn genau so halten, wie beim Stopfen mit der Hand; der Hals muß in seiner vollsten Länge ausgestreckt sein. Dann wird die Röhre durch den Schnabel eingeführt und durch den Schlund hindurch bis in den Kropf praktiziert. Das Futter muß natürlich dünnflüssig sein, wie dünner Cream und muß vollkommen durcheinander gemischt sein. Nachdem der Trichter eingeführt ist, wird das Futter mit einem großen Löffel so lange eingegossen, bis der Kropf voll ist.

Ein geübter Mäster kann 80—100 Hennen in einer Stunde mit diesem System mästen und ist daher bezüglich der Arbeit ökonomischer wie das Stopfen mit der Hand.

#### c. Stopf-Maschinen englischer Art.

Das dritte System ist das Stopfen mit der Maschine, wie sie in England von Hearson und Neve angefertigt werden. Diese Maschinen unterscheiden sich ein wenig voneinander, sind aber im Prinzip gleich. Diese Stopf-Maschine kam erst in den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts auf. Anfangs war sie sehr unbeholfen und schwer, ähnlich einer Wurfsstopfmaschine und die Bedienung bestand aus zwei Leuten, von denen der eine die Maschine drehte, während der andere das Huhn hielt.

Bei der Maschine von Hearson und Neve ist nur ein Mann erforderlich. Die Maschine von Hearson besteht aus einem Futterreservoir, das Futter für 100—150 Hühner aufzunehmen vermag. Darum befindet sich der Zylinder einer Pumpe, deren Kolben mit dem Fuß mittels eines Hebels in Bewegung gesetzt wird. Wird dieser Hebel heruntergetreten, so wird das Futter aus dem Zylinder in eine Tülle hereingedrückt und wenn man den Fuß nachläßt, hebt sich vermittlest einer starken Spiralfeder der Hebel und damit der Kolben des Zylinders wieder in die Höhe, sodaß neues Futter aus dem Reservoir in den Zylinder eindringen kann. Auf die Tülle ist ein Schlauch von Gummi von besonderer Form geschoben, der je nach der Art des zu stopfenden Vogels verschieden ist.

Bei der Maschine von Neve ist das Futterreservoir so wie bei Hearson, doch liegt die Pumpe horizontal. Die Maschinen von Neve werden hauptsächlich in Sussen verwandt. Wenn mit solcher Maschine gestopft werden soll, wird das Huhn zuerst bei den Beinen und Flügeln genau so gehalten wie beim Stopfen mit der Hand, dann wird es unter den linken oder rechten Arm genommen und zwischen Arm und Körper festgehalten, sodaß es sich nicht sträuben kann. Der Mäster hat so beide Hände frei. Nun nimmt er den Kopf des Huhnes in diejenige Hand, unter deren Arm er das Huhn festdrückt und legt den Kamm in die hohle Hand. Der Schnabel wird mit einem Finger geöffnet, indem man ihn zwischen den Ober- und Unterkiefer schiebt und die Zunge herunterdrückt. Die andere Hand ist nun frei, um den Schlauch in den Mund einzuführen. Sobald er bis in die Schlundröhre eingeführt ist, wird der Kopf mit der anderen Hand gefaßt und indem der Mäster den Hals ausstreckt, wird der Kopf auf die Röhre der Tülle heraufgeschoben, indem er den Körper nachschiebt. Auf diese Weise gleitet das Ende des Schlauches oder Rohres leicht bis in den Kropf herab. Ein Herabdrücken des Pedals mit dem Fuß drückt nun das Futter bis in den Kropf hinein. Die freie Hand liegt am Kropf und stellt durch Fühlen fest, wann er gefüllt ist. Ist dies der Fall, so wird der Fuß vom Pedal genommen, wodurch die Futterzufuhr aufhört und das Huhn wird dann von dem Schlauch bzw. der Röhre heruntergezogen.

Das Mästen mit der Maschine geht sehr schnell und ein geschickter Mäster vermag 200—300 Hühner in einer Stunde zu stopfen.

Für dieses System muß das Futter in Form eines dicken Creams zubereitet werden, sodaß es gerade noch fließt, aber nicht mehr.

Es ist bei dem Stopfen mit der Maschine darauf zu achten, daß die Zunge gut heruntergedrückt wird, damit sie beim Einführen der Röhre nicht verletzt wird. Auch muß der Hals gut ausgestreckt sein, da sonst der Druck der Trichterröhre leicht einen Halswirbel zerbrechen kann. Endlich darf nicht zuviel Futter in den Kropf gepreßt werden.

Bei dem Stopfen mit der Maschine kann man natürlich nicht jedes Huhn mit derselben Sorgfalt behandeln wie bei dem Stopfen mit der Hand.



## Das Futter.

Das zur Verwendung gelangende Futter ist von äußerster Wichtigkeit bei der Geflügelmast, und wir werden sehen, daß in allen Fällen sogenanntes Weichfutter genommen wird, d. h. ein Mehl, das mit einer Flüssigkeit vermischt und in eine Konsistenz gebracht wird, welche dem gewählten System entspricht. Der Grund, weshalb Weichfutter genommen wird, ist der, daß es leichter verdaulich ist, als Körnerfutter. Das letztere kann dort gegeben werden, wo die Hühner Gelegenheit zur Bewegung haben. Beim Mästen müssen die Hühner aber eng eingeschlossen werden, da sie sonst nicht schnell zunehmen würden und dann sind die Körperorgane nicht imstande, Körnerfutter schnell zu assimilieren.

Das verwendete Futter ist in den verschiedenen Ländern sehr verschieden.

In England füttert man hauptsächlich Haferschrot, in Belgien Buchweizenmehl und in Frankreich halb Gerstenmehl, halb Buchweizenmehl, in einigen Distrikten auch noch mit ein wenig Maismehl vermischt.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß Maismehl die Mast außerordentlich unterstützt und die Hühner ganz besonders voll und mastig werden, aber es bildet leider auch gelbes, öliges Fett, welches beim Braten sehr den Geschmack verdirbt. Ein Huhn, welches mit Maismehl gemästet wird, ist auch dem Ansehen nach nie so delikat, als wenn die anderen Futterarten verwendet werden.

## Haferschrot.

Die oben genannten Mehlsorten sind für die Mast alle gut, aber feinstes Haferschrot dürfte doch den ersten Rang einnehmen. Dieses enthält fast 6 % Fett und eine Menge Phosphate, welche bewirken, daß das Fleisch besonders weiß wird und zu gleicher Zeit einen feinen Geschmack erhält. Dieses Haferschrot wird in England eigens zu Mastzwecken hergestellt und mehrere Müller in der Umgegend von Tonbridge haben sich besonders der Fabrikation dieses Mehls gewidmet.

Bis heutigen Tages scheint kein Müller in England imstande zu sein, das Haferschrot in gleicher Weise wie in West-Kent herzustellen.

Es sind vielfach Versuche gemacht, Hafer ebenso zu mahlen, wie im Süden von England. Aber selbst bei Verwendung des besten schottischen Hafers war es nicht möglich, Mehl von der erwünschten Feinheit zu verarbeiten, und dann ist das Schrot

für die Mastzwecke untauglich. Die Erklärung findet man zum Teil darin, daß die Kelter Müller ganz besonders vorzügliche Steine verwenden, die sehr scharf sind und sehr leicht laufen. Über die Hauptsache liegt in der *H a f e r s o r t e*. Englischer und schottischer Hafer, ziemlich die besten Sorten in der ganzen Welt, um Hafermehl daraus zu machen, enthalten eine beträchtliche Menge Feuchtigkeit, wodurch die Steine sich verschmieren. Daher wird der kleine, harte, dicke, feinschalige russische Hafer verwendet, von dem die Müller gänzlich abhängen.

Dieser Haferschrot ist sehr teuer und völlig rein kann man ihn selbst in größeren Mengen nicht unter 190—200 Mark pro Tonne (20 Zentner) kaufen.

Buchweizenmehl ist nicht ganz so gut wie Haferschrot und etwas arm sowohl an Eiweiß wie fett. Man erhält daher nicht dieselbe Qualität Fleisch wie mit Hafer. In Belgien, wo man es allgemein verwendet, wird es sehr fein gemahlen, Hülsen sowohl wie der innere Teil. Für Trogfütterung ist es vorzüglich, da es etwas süß ist und die Hühner daher mehr davon fressen, als sie es von einem anderen Futter tun würden.

In Frankreich wird, wie schon erwähnt, halb Buchweizenmehl, halb feines Gerstenmehl verwendet.

Gerstenmehl ist nicht so gut wie Haferschrot oder Buchweizenmehl, da es etwas reizend ist. Wenn man es füttert, muß es sehr sorgfältig gesiebt werden. Wie ebenfalls erwähnt, wird in wenigen Teilen Frankreichs Maismehl zu  $\frac{1}{4}$  hineingemischt.

In Rußland verwendet man Haferschrot oder Hafermehl, Buchweizenmehl oder Hirsemehl. Vielfach müssen die Mäster aber das billigste Mehl nehmen, das sie bekommen können, da nur sehr niedrige Preise für gemästete Hühner erzielt werden.

### Milch.

Während der Erfolg der ganzen Mast im allgemeinen sehr von dem zur Verwendung gelangenden Mehl abhängt, wird die Farbe des Fleisches in hohem Grade davon beeinflusst, ob Milch dabei hinzugenommen wird oder nicht, da der hohe Gehalt von Phosphaten, der in der Milch enthalten ist, jene weiße Farbe des Fleisches hervorbringt, welche man vom gut gemästeten Geflügel verlangt.

In England wird zu diesem Zweck gewöhnlich Magermilch genommen und zwar meist, nachdem sie sauer geworden ist, ehe man sie mit dem Mehl vermischt.

Weshalb dies geschieht, ist schwer zu erkennen. Ob dieses System in Folge tatsächlicher Beobachtungen und Versuche entstanden ist oder, was wahrscheinlicher, ob daher, daß sich die Milch sauer länger halten läßt, ist unbekannt. Man sagt gewöhnlich, daß die Säure in der sauren Milch den Appetit anreizt, Krankheit verhindert und dem Fleisch den feinen Geschmack gibt. Ob aber nicht dasselbe Resultat auch mit süßer Milch erzielt wird, scheint nicht ausprobiert worden zu sein, und wäre es interessant, durch vergleichende Versuche einmal festzustellen, ob die Masthühner mit saurer oder süßer Milch im Geschmack feiner werden.

In Frankreich wird ebenfalls meist saure, abgerahmte Milch verwendet, in einzelnen Gegenden verwendet man auch dicke Milch.

In Belgien nimmt man gern Buttermilch, wenn sie zu haben ist.

Man sieht also, daß in allen drei Ländern, in denen die Geflügelmast auf höchster Stufe steht, saure Milch verwendet wird. Die Ursache wird wahrscheinlich darin zu suchen sein, daß hiermit ein wenig wertvolles Produkt hoch verwertet werden kann.

## fett.

Während der letzten 7—10 Tage der Mast fügt man dem Futter gewöhnlich noch etwas Fett hinzu, um das Gewicht der Hühner noch zu vermehren. Wenn Vollmilch zur Verwendung kommt, ist Fett nicht mehr erforderlich, wenn aber Magermilch genommen wird, weil das in der Milch enthaltene Butterfett zu wertvoll für den gedachten Zweck ist, muß anderes Fett dem Futter zugefügt werden. In einzelnen Fällen wird Nierenfett oder Talg genommen, wie man es vom Schlächter kauft, weist jedoch das im Handel befindliche Fett, das für 10 Pfennig pro Pfund zu haben ist.

Die Menge des dem Futter zugemengten Fettes wechselt sehr. In den ersten beiden Tagen des Mästens, sobald Fett zur Verwendung gelangt, wird nur wenig, etwa 100—120 g täglich für je 20 Hühner genommen. Diese Menge wird dann täglich vermehrt, bis schließlich 20 Hühner pro Tag 250—280 g Fett erhalten. Das Fett wird geschmolzen und dann mit dem Weichfutter verrührt. Dies muß sehr sorgfältig geschehen, weil sich sonst Fettklumpen bilden.



### Das Fasten vor dem Schlachten.

Sobald die Mast so weit vorgeschritten ist, daß man mit dem Schlachten beginnen kann, muß das Geflügel volle 24 Stunden vorher keinerlei Futter mehr bekommen. Dies wird überall da, wo feinstes Tafelgeflügel produziert wird, strengstens befolgt. Damit ist keinerlei Quälerei verbunden, wie manche glauben, da gut gemästetes Geflügel eine ganze Woche fasten könnte, ehe es stirbt.

Die Gründe, weshalb man das Geflügel vor dem Schlachten fasten lassen soll, sind leicht erklärlich und brauchen hier nur flüchtig berührt zu werden. In erster Linie wird dadurch bezweckt, Kropf und Eingeweide völlig vom Futter zu entleeren. Ist das nicht der Fall, werden also, wie dies oft geschieht, die Hühner mit vollen Kröpfen verkauft, so greift sehr schnell eine Zersetzung des Futters Platz, wodurch der Wert des Fleisches sehr vermindert wird. Also schon des Renommees wegen darf man niemals Hühner mit vollen Kröpfen schlachten. Hühner dagegen, welche vor dem Schlachten gehungert haben, lassen sich viel länger halten, als wenn Futter in dem Kropf und in den Eingeweiden zurückbleibt.

Zweitens ist das Fleisch weicher, wenn eine Fast dem Schlachten vorausging. Man kann daher wohl annehmen, daß das Aufhören der Verdauung und der Assimilierung einen Einfluß auf den Zustand des Fleisches hat.

Drittens läßt sich ein Huhn, welches vor dem Schlachten gehungert hat, viel leichter ausnehmen. Wenn man zwei Hühner ausnimmt, von denen das eine vor dem Schlachten gehungert hat und das andere nicht, so wird man sofort den großen Unterschied merken. In letzterem Falle sind die Eingeweide feucht und lassen sich nicht rein herausnehmen, während sie bei stattgehabter Fast trocken und kompakt sind.

Diejenigen, welche Geflügel zum Verkauf zubereiten, können nicht genug auf die 24-stündige Fast hingewiesen werden.

In allen Ländern, wo man Hühner mästet, werden dieselben nicht lebend zu Markt gebracht, sondern am Orte der Mast geschlachtet. In manchen Gegenden opponierten die Käufer gegen dies Verfahren und zogen es vor, lebende Hühner zu kaufen, um sie selbst nach Bedarf zu schlachten. Dadurch aber verlieren die gemästeten

Hühner ungemein an Fleisch. Man hat gefunden, daß, wenn man herrlich gemästete, lebende Hühner in Körben oder Käfigen versendet, sie an Fleisch in 24 Stunden soviel verlieren, wie sie in der letzten Woche zugenommen haben.

Alles Mastgeflügel von Surrey, Suffex und West-Kent in England, sowie in Frankreich und Belgien wird daher am Orte der Mast geschlachtet und im geschlachteten Zustande auf den Markt gebracht.



## Das Schlachten.

Die Methoden des Schlachtens sind äußerst zahlreich, aber einige von ihnen erscheinen sehr angreifbar.

Aber eine neue deutsche Schlachtmethode berichtet A. Bergmann in Hittfeld in der Presse, wie folgt:

Für das Schlachten von Geflügel, sowohl von Hühnern, Tauben, Putern, Perlhühnern, Fasänen, als auch Enten und Gänsen gibt es bisher kein recht passendes Instrument. Meist wird das Tier beim Schlachten gequält und zugleich durch tiefe klaffende Schnitte verunstaltet.

Bei dem praktischen Bestreben, möglichst gut konserviertes, geschlachtetes Geflügel in den Läden zu halten, und bei dem immer mehr um sich greifenden humanitären Bestreben, das Schlachten des Tieres möglichst schmerzlos zu gestalten, ist schon verschiedentlich, aber soweit mir bekannt, leider bisher vergeblich versucht worden, ein passendes Schlachtinstrument zu konstruieren.

Nach vielen Mühen und Versuchen ist es mir auch endlich geglückt, ein Schlachtmesser herzustellen, das nach den Ansichten der Fachleute den oben erwähnten Anforderungen genügt, auch die Prozedur des Schlachtens sehr beschleunigt, und ein Quälen der Tiere ganz vermeidet. Das neue Schlachtgerät besteht aus einem zangenartigen Instrument, das nach Art der Zweigschere mit Spiralfeder versehen ist. An Stelle der beiden Schneiden solch einer Zweigschere sind zwei Hülsen angeordnet, in die die eigentliche Schneidvorrichtung hineingesetzt und mittelst Schrauben festgestellt werden kann. Je nach Art des zu schlachtenden Geflügels werden verschiedene Schneidwerkzeuge hineingesetzt. Für Hühner, Tauben, Puter, Perlhühner, Fasänen und ähnliches Geflügel wird in die eine Hülse eine gebogene, zweizinkige Gabel eingesetzt, in die andere Hülse das in einer federnden Scheide verborgene, ebenfalls im Rücken geschärfte, gebogene Messer eingeschraubt. Zum Schlachten wird die Gabel dem Tiere auf den Kopf gesetzt, sodaß der Kamm zwischen den beiden Zinken der Gabel hindurchgeht. Zugleich wird das Messer, welches an den Halswirbel vorstoßend, Tier in den Schnabel geschoben, und zwar bis hinten an den Halswirbel vorstoßend, wobei Verletzungen völlig ausgeschlossen sind, da, wie schon vorbemerkt, die Scheide das Messer ganz verdeckt. Wird nun die Zange zusammengedrückt, so dringt das Messer dem Tiere von innen in das Gehirn, durchschneidet dieses, sowie die am Gehirnanfang mündenden beiden Schlagadern und tötet das Tier augenblicklich, ohne daß äußerlich eine Verletzung sichtbar ist. Um das Schlachten von kleinen, schmalköpfigen Kücken ebenso gesichert zu ermöglichen, wird statt der breit ausgeschnittenen Gabel die entsprechend engere und kleinere Gabel eingesetzt.

Zum Schlachten von Enten, Gänsen, Schwänen und dergleichen werden in die Hülsen zwei gebogene Schaufeln eingeschraubt, in deren eine senkrecht ein etwas ausgehöhltes Breitmesser eingelassen ist. Die Schaufel umfaßt am Kiefernansatz die untere

Halspartie, während das Breitmesser der Schaufel das Tier im Genick am Kopfanfatz berührt, also dort, wo Kopf und Halswirbel zusammenlaufen. Wird die Zange geschlossen, so durchtrennt das Messer die Wirbelsäule und durchschneidet das Rückenmark, worauf sofort der Tod eintritt und äußerlich eine kaum merkliche Schnittwunde nachbleibt.

Ein Breitmesser ist deshalb gewählt worden, damit ein Ab- oder Seitwärtsrutschen unmöglich gemacht wird.

Bei Ausführung beider Schlachtmethoden blutet das Geflügel völlig ab.

Das Schlachtgerät, welches ca. 26 cm lang ist, ist sehr leicht, dabei äußerst handlich.

Mit Rücksicht darauf, daß in erster Linie jedes Quälen der Tiere ausgeschlossen ist, sodann aber auch alle äußeren Verletzungen nach Möglichkeit vermieden werden, das Geflügel mithin viel eher verkäuflich ist und das Schlachten sich durchaus kunstgerecht ausüben läßt, wäre es sehr zu wünschen, daß diese Neuerung sich bald in ausgedehntestem Maße Bahn bräche und in allen Geflügelschlächtereien, Gasthäusern, Haushaltungen, also besonders auch auf Gütern, überhaupt in landwirtschaftlichen Betrieben zc. Eingang fände.



## Das Rupfen.

Das Rupfen geschieht am besten unmittelbar nach dem Schlachten des Geflügels, wenn der Körper noch warm ist. Es wird häufig vorgebracht, daß das Rupfen gleich nach dem Schlachten sehr schmerzvoll sein muß, weil die Muskelbewegungen des schon toten Tieres noch auf ein Schmerzgefühl hindeuten. Das ist aber ein Irrtum. Nach der Ansicht aller Autoritäten kann von Schmerzen keine Rede mehr sein, wenn das Gehirn von dem Körper getrennt ist.

Kann man das Rupfen nicht ausführen, wenn das Tier noch warm ist, dann muß man so lange warten, bis es völlig kalt geworden ist, denn das Fleisch wird beim Rupfen viel leichter eingerissen, wenn das Tier halb warm ist, als wenn es noch ganz warm oder schon ganz kalt geworden ist.

Zum Rupfen setzt man sich auf einen Schemel von etwa 50 cm Höhe, hält das Huhn bei den Beinen und den Flügeln, wobei der Kopf zwischen den Beinen (Knien) des Rupfers nach unten hängt. Dabei läuft dann (bei der englischen Schlachtmethode) das Blut völlig aus in den Raum zwischen Hals und Kopf. Der Rupfer fängt mit dem Rücken an, nimmt mehrere Federn zwischen Daumen und Zeigefinger der rechten Hand, führt einen schnellen Zug nach unten zu aus, wobei die Federn leicht herauskommen. Natürlich kann man den Kunstgriff dabei nur durch Erfahrung lernen. Es gibt eine Kunst sozusagen, die Federn mit einem scharfen Ruck derart auszureißen, daß die Haut nicht eingerissen wird.

Wenn der Rücken gerupft ist, wird das Huhn umgedreht und die Brust in gleicher Weise bearbeitet.

Während dieser Zeit werden alle konvulsiven Bewegungen aufgehört haben, sodaß es nun nicht mehr nötig sein wird, beide Beine und Flügel festzuhalten. Es genügt nun, das Tier nur an einem Bein zu halten.

Wenn die Brust und die anderen Teile, sowie der Hals bis 5 cm vom Kopfe von Federn entblößt worden sind, nimmt man jedes Bein vor, hält es mit dem Schenkel genau senkrecht nach oben, schließt Finger und Daumen ringartig um den

Schenkel und bewegt die Finger dann scharf nach unten, worauf ein großer Teil der Federn auf einmal herausgerissen wird; der Rest wird in gewöhnlicher Weise gerupft.

Hierauf kommen die Flügel an die Reihe. Die kleinen Federn werden wie gewöhnlich, das heißt mit Daumen und Zeigefinger herausgerupft. Dagegen werden die Schwungfedern um die Finger herumgedreht und zu 2 oder 3 auf einmal ausgerissen. Dies erreicht man durch einen scharfen Ruck, der etwas nach hinten geht.

Dann werden auch die Schwanzfedern so ausgerissen.

Das Rupfen eines Huhnes geht schneller, als es hier beschrieben werden kann und die gewöhnliche Leistung in Sussler ist etwa 12 Hühner pro Stunde, obgleich auch höhere Leistungen vorkamen; z. B. wurde einmal eine Pute in 4 Minuten vollständig und zwar tadellos gerupft, doch kann eine solche Arbeit natürlich nicht lange fortgesetzt werden.

Die Hauptgesichtspunkte, die bei dem Rupfen zu beachten sind, sind die folgenden:

1. Es muß unmittelbar nach dem Schlachten erfolgen.
2. Die Federn müssen in der entgegengesetzten Richtung ausgerissen werden, als in derjenigen, in welcher sie liegen, und zwar mit einem scharfen Ruck, der aber auch wieder nicht so stark sein darf, daß die Haut einreißt.
3. Das Rupfen muß so schnell wie möglich erfolgen.

Die Federn am Halse läßt man stehen, um den gebrochenen Teil des Halses zu verdecken und um dem ganzen Tier ein gefälligeres Aussehen zu geben.



## Das Brühen.

In einigen Gegenden ist es üblich, das Geflügel vor dem Rupfen in kochendes Wasser einzutauchen und dadurch erreicht man ohne Zweifel, daß die Federn sich leichter ausrupfen lassen. Diese Methode ist aber, wenn das Geflügel verkauft werden soll, in anderer Beziehung ungeeignet. Das Brühen schadet weiter nichts, wenn man die Absicht hat, die Tiere sofort zu kochen oder zu braten. Ist das aber nicht der Fall, so erhält der Körper ein weiches, welches Aussehen, welches den Wert als Marktgeflügel erheblich verringert. Wenn zudem das Geflügel gerupft wird, wenn es noch warm ist, so liegt für das Brühen überhaupt kein Bedürfnis vor.



## Das Entfernen der Stoppelfedern und das Sengen.

Zu gewissen Zeiten des Jahres findet man das Geflügel stark mit Stoppelfedern bedeckt, welche nach dem Rupfen zurückbleiben und entfernt werden müssen. Dies ist aber eine recht mühsame Arbeit, welche sich mit den Fingern allein nicht ausführen läßt. In den Distrikten, die sich mit Geflügelmast beschäftigen, werden hierzu gewöhnlich Frauen verwandt, die für diese Arbeit recht gut bezahlt werden, in England z. B. mit 8½ Pfennig pro Tier.

Am besten verwendet man hierzu ein Kurzess Messer, legt dasselbe unter jede Feder, drückt dann den Daumen auf die Feder gegen das Messer und zieht dieselbe in einem scharfen Zuge aus.

Im allgemeinen suchen die Mäster aber die Tiere in diesem Stadium nicht zu schlachten, obgleich es sich natürlich nicht immer vermeiden läßt.

Alle Hühner sind nun, auch wenn sie sich im besten Schlachtzustande befinden, mit feinen Haaren bedeckt und auch diese müssen entfernt werden, wenn man ein tadelloses Auseres herstellen will. Zu diesem Zwecke werden die Tiere *g e s e n g t*. Es ist dies eine einfache Operation, welche aber dennoch einige Sorgfalt erfordert. Der eine verwendet Papier, aber dieses verursacht oft zu vielen Rauch und wird im allgemeinen *S t r o h* vorgezogen. Es wird ein kleiner Haufen trockenes Stroh hergerichtet und angezündet. Anfangs brennt dasselbe mit starkem Rauch, bald aber tritt dieser zurück, sodaß nur noch die Flammen erscheinen. Man nimmt dann das Tier mit der einen Hand am Kopf, mit der anderen an den Beinen und bewegt es durch die Flammen hindurch, indem man es umdreht. Hierdurch wird es von allen Haaren befreit. Man muß aber darauf achten, daß man den Körper nicht zu lange in der Flamme beläßt, da derselbe dann leicht beräuchert oder verbrennt, wodurch die Haut runzelig wird.



### Die Verwendung der Federn.

Im allgemeinen ist es recht schwer, die Federn mit einigem Nutzen los zu werden, ebenso auch in England. Unsere Kaufleute kaufen lieber ausländische Federn, weil sie diese *r e g e l m ä ß i g* und in dem richtigen Zustande erhalten können. Man plagt in diesen Kreisen im allgemeinen darüber, daß unsere deutschen Federn nicht nach den einzelnen Größen und Arten *s o r t i e r t* sind. Größere Züchtereien sollten also hierauf durchaus Wert legen. Man muß also die feineren unteren, die Bauchfedern von den gröbereren Rückenfedern und ebenso von den Flügel Federn *g e t r e n n t* halten.

Aber auch wenn dieses geschieht, ist der *W e r t* der Federn ein außerordentlich verschiedener. Die höchsten Preise erzielen stets die weißen Federn, und dies ist auch einer der Gründe, weshalb wir stets *w e i ß e s* Geflügel empfehlen, weiße Wyandottes, weiße Plymouth-Rocks, weiße Italiener, helle Brahma, weiße Peking-Enten, letztere deshalb mehr wie *Aylesbury-Enten*, weil sich diese außerordentlich schwer *r u p f e n* lassen.

Die Flügel- und Schwanzfedern sind aber in allen Fällen sehr schwer los zu werden und erzielen nur einen äußerst geringen Preis. Wenn sie gerissen und die Kiele entfernt werden, kann man sie in geringen Mengen den Körperfedern beimengen.

Alle Sorten Federn muß man staubfrei und rein aufbewahren, in reinen Säcken verpacken und als rohe Bettfedern verkaufen, so lange sie noch frisch sind.



### Das Formen.

Der nächste Schritt nach dem Rupfen und Sengen ist das *f o r m e n* des Geflügels, und in dieser Beziehung sind verschiedene Methoden beliebt.

Wir wollen diejenige hier näher besprechen, wie sie in dem Distrikt von Suffey üblich ist, wo das beste und feinste englische Mastgeflügel hergestellt wird. Hier werden *form-Bretter* oder *form-Tröge* hergestellt, deren Größe je nach dem Umfange der Mästerei verschieden ist.

Auch die Form dieser Tröge ist sehr mannigfaltig, alle aber haben im Grunde genommen denselben Effekt. Einige der Mäster ziehen Tröge vor in Form eines Lateinischen V, andere dagegen solche, bei denen die Rückwand völlig senkrecht ist, während die vordere Wand unter einem Winkel von  $45^{\circ}$  dahin angebracht ist.