

Man macht die Tröge etwa 70—90 cm lang und ordnet meist 2—3 derselben übereinander an. Gewöhnlich ist die Rückwand schmaler, als die vordere Wand, die erstere meist 12½ cm, die letztere 15 cm breit. Sie lassen sich sehr billig herstellen und dauern ewig.

Wenn die Hühner gerupft und gesengt sind, werden zunächst die Oberschenkel lose angebunden, sodaß sie sich noch genügend leicht nach dem hinteren Ende des Brustbeins zurücklegen lassen, damit man die Unterschenkel zu beiden Seiten der Brust anlegen kann. Zu diesem Zweck werden Beine und Füße niederwärts gebogen. Die Flügel dagegen werden derart gefaltet, daß sie vorn flach gegen die Brust zu liegen kommen.

Das Huhn nimmt man nun in beide Hände und preßt den Spiegel (das Hinterteil) gegen ein Brett oder eine Wand, drückt aber die Brust ein, indem man sie scharf an den eigenen Schenkel preßt, wobei man beide Daumen gegen das Rückgrat drückt.

Nun legt man das Huhn in den Form-Trog, die Brust nach unten und läßt den Kopf über den Rand des vorderen Brettes nach unten hängen. Das Hinterteil wird gegen das hintere senkrecht Brett gedrückt, während der Kiel auf dem vorderen Brett ruht, sodaß ein Druck von oben sich auf dem Kiel (das Brustbein) festsetzt und nicht auf die Füße, da diese ganz daneben liegen. Jeder Trog muß ganz mit Hühnern angefüllt werden, welche dicht nebeneinander liegen müssen. Sehr wünschenswert ist es, wenn alle Tiere von ganz gleicher Größe sind und dies ist auch einer der Gründe, weshalb wir immer nur reinrassige Zucht empfehlen, weil nur mit dieser eine genügende Gleichförmigkeit der Körper zu erzielen ist. Sobald der Trog gefüllt ist, wird ein 10 cm breites Brett der Länge nach auf die Rücken gelegt, das gerade zwischen den aufrechten Enden des Troges hineinpaßt. Dies Brett wird nun in beliebiger Weise beschwert. 1 Zentner im ganzen genügt für etwa 10—12 Hühner.

In diesen Form-Trögen bleiben die Hühner nun 6—8 Stunden und wenn sie in dieselben gebracht worden sind, so lange sie noch warm sind, so ist es erstaunlich, wie ganz anders sie aussehen, wenn man sie nach 6—8 Stunden wieder herausnimmt. Sie haben dann jene quadratische Form angenommen, wie dieselbe für das englische Geflügel so charakteristisch ist. Natürlich läßt sich ein fettes Huhn immer sehr viel leichter formen, wie ein mageres, und daher wird diese Methode eigentlich auch nur bei wirklich fettem, d. h. gut gemästetem Geflügel angewendet. Bei warmem Wetter muß das Formen in einem kühlen Raum vorgenommen werden, weil sonst Körperwärme in demselben zurückbleibt. Ist dies der Fall, so fangen die Tiere in der Verpackung an zu schwitzen und verderben leicht.



Entenzucht.

Die Entenzucht kann hier nur mit wenigen Worten abgehandelt werden, da sich über dieselbe allein ein ganzes Buch schreiben ließe.

Unter den Rassen, welche am meisten zu empfehlen sind, zeichnen sich folgende aus:

1) Die Rouen-Ente, in Frankreich viel gezüchtet. Buntfarbig, der Erpel, der Wildente gleichend, die Ente in der Grundfarbe gleichmäßig braun. Gewicht 3½—4 kg.

2) Die Aylesbury-Ente, in England entstanden. Die Gefiederfarbe ist reinweiß, die Füße fleischfarbig, der Schnabel leicht rosa angehauchter Fleischton. Gewicht wie bei der Rouen-Ente.

3) Die Peking-Ente, aus China stammend und über Amerika nach Europa gekommen. Gefiederfarbe ebenfalls weiß, Schnabel und Füße orangefarbig. Gewicht wie die genannten Rassen.



Die Peking-Ente.

Die Entenzucht ist außerordentlich rentabel, wenn man jedes Ei der Enten mit Maschinen ausbrüten läßt, die Jungen gleich vom ersten Tage ab mästet und im Alter von 10—12 Wochen als junge Mastenten verkauft. Läßt man sie älter werden, so geht der Gewinn wieder verloren. An jeder jungen Ente werden $1\frac{1}{2}$ Mark verdient und da eine einzige Zuchtente in der Bruttsaison 80—100 Eier legt, so erkennt man den Nutzen, den diese Tiere bringen.

In Amerika werden auf diese Weise bis 50 000 Enten von einzelnen Züchtern produziert und sei hier die Fütterungsmethode von James Ranking, dem Pionier der amerikanischen Entenzucht, angegeben.

Die ersten 4 Tage.

Gleiche Teile Haferflocken und Zwieback oder Brotkrumen. 10 % hartgekochte Eier, feingewiegt. 5 % groben Sand.

4 Mal täglich, soviel sie rein ausfressen.

Bis zur 3. Woche.

Gleiche Teile Haferflocken (gerollten Hafer) und Weizenkleie, 10 % Maismehl, 5 % groben Sand, 5 % Fleischmehl oder dergl. — vorher aufgebriht (1), feingeschnittener Klee, Roggen oder Kohl.

4 Mal täglich.

Von der 3.—6. Woche.

Gleiche Teile Maismehl, Weizenkleie und Quakers Haferfutter (also ein Hafereschrot), 5 % feinen Grit, 5 % Fleischmehl oder dergl. Darin Grünfutter.

4 Mal täglich.

Von der 6.—8. Woche.

Drei Teile Maismehl, 2 Teile Weizenkleie, 1 Teil Quakers Haferfutter, 10 % Fleischmehl, 5 % Grit.

3 Mal täglich.

Von der 8.—10. Woche.

$\frac{2}{3}$ Maismehl, $\frac{1}{6}$ Weizenkleie, $\frac{1}{6}$ Haferfutter, 10 % Fleischmehl, 5 % Grit, Austernschalen und weniger Grünfutter.

3 Mal täglich.

Jetzt müssen sie schlachtreif sein. — Dies ist Rankings Futtermethode.

