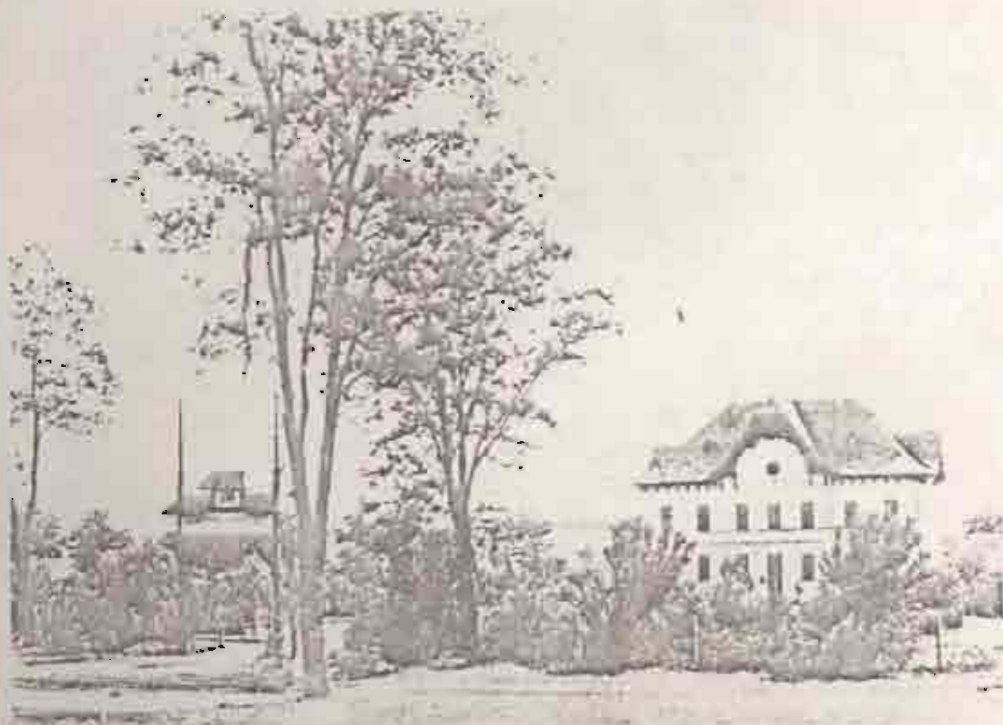


Batomfak

hizlalasa





3. Az egykori gödöllői baromfitenyésztő-telep és munkásképző iskola főépülete. In: Pest—Pilis—Solt—Kiskun Vármegye. Szerk.: BORÓVSZKY Samu. Budapest, é. n. 49. p.

emdeni és fodrostollú ludakat, valamint pekingi kacákat tartottak. 1904-ben az intézmény elnevezése „Baromfitenyésztő Munkásnőképző Iskola” lett. Egyik későbbi vezetője, Beivinkler Vilmos, volt MÁV-főfelügyelő a vasúti pályaőrök baromfitenyésztését karolta fel; Budapestről Szolnokig és Budapestről Hatvanon át Putnokig minden pályaozón beszervezett a nemesített tyúkok, elsősorban kendermagos plimutok tenyésztésére.⁴⁵

Nemcsak a baromfitenyésztési tárgyú népies előadások, hanem a szakkiadványok útján való ismeretterjesztés terén is előrehaladás volt tapasztalható. A szakemberek által népszerűen megírt füzetek gyakorlati útmutatásokat tartalmaztak a baromfiak helyes takarmányozásáról, öltetéséről, a baromfibetegségek elleni védekezéssel és a baromfitenyésztés egyéb hasznos tudnivalóiról. A szakkönyvek

A BAROMFI HIZLALÁSA

ÉS

A HIZOTT BAROMFI ÉRTÉKESÍTÉSE.

AZ ORSZÁGOS MAGYAR GAZDASÁGI EGYESÜLET MEGBÍZÁSÁBOL
IRTA

HREBLAY EMIL

ALLATTYENYÉSZÉSI N. KÖR, FELÜGYELŐ, A GÖDÖLLŐI 412.
BAROMFITENYÉSZTÉSI TELEP VEZETŐJE.

== 45 SZÖVEGKÖZTI KÉPPEL ==

BUDAPEST

«PÁTRIA» IROD. VALLALAT ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

1900.

ELŐSZÓ.

Az a gondoskodás és azok az áldozatok, a melyeket a földmivelésügyi kormány a baromfitenyésztés emelésére és a baromfiak nemesítésére az utóbbi években hozott, öröndetes módon termik meg gyümölcsüket. A baromfitenyésztés iránt az érdeklődés országszerte növekedett, s ami a legöröndetesebb: a köznép is belátja, hogy e termelési ág jövedelmezősége nemcsak a baromfiak számának szaporításával, hanem különösen a baromfianyag nemesítésével és így az előállított baromfiak jobb értékesítésével emelhető a legelsősorban.

Ámde a fogyasztók izlésének finomsága, különösen a legjobban fizető és legtöbbet igénylő városi fogyasztóknál, nem elégszik meg a sovány, vagy a pusztán jóhusban levő baromfival, hanem ma már megkívánja, hogy a fogyasztásra kerülő baromfi hizlalt állapotban, vagy legalább is jó husban jusson az asztalra. Ez a kívánság annál igazoltabb, mert a városi fogyasztó a hizlalt baromfiért tetemesen magasabb árat hajlandó fizetni is.

A baromfiak hizlalása, még inkább a hizott baromfi értékesítése hazánkban meg igen korlátolt kiterjedésű. Néhány vidék kivételével, jóformán csakis egyes birtokosok saját asztaluk szükségletének kielégítésére gyakorolják. Pedig a baromfi hizlalását minden tenyésztő kiváló sikerrel folytathatná, ha értene hozzá. Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület tanácsa, hogy az érdeklődőknek tudásvágyát ki-

elégítse és a baromfitenyésztés jövedelmezőségét előmozdítsa, elhatározta, hogy a baromfiak hizlalását és a hizott baromfi értékesítését gyakorlati alapon ismertető művet ad ki. Megbizta tehát Hreblay Emil m. kir. állattenyésztési felügyelőt, a gödöllői állami baromfitenyésztő-telep vezetőjét ezen gyakorlati utmutatás megírásával.

Hreblay munkáját a *Simunydék-alap* és a *Kodolányi Antal irodalmi alapítvány* kamataiból dijazva, a jelen kötetben bocsájtjuk a magyar gazdaközönség kezére, remélve, hogy egyesületünk tanácsának a baromfitenyésztés emelésére irányuló ezen tevékenysége a gyakorlat terén meg fogja hozni gyümölcseit és a baromfiak hizlalása és a hizott baromfi értékesítése okszerű alapon állandóan terjedni fog.

TARTALOMJEGYZÉK.

	lap.
ELŐSZÓ	3
I. RÉSZ. Bevezetés	7
II. RÉSZ. A baromfihizlalásról. (Általános tudnivalók.)	14
1. Tyukhizlalás	18
a) A hizlalandó tyukok kiválasztása	19
b) » » megvásárlása	20
c) » » szállítása	21
d) » » osztályozása	24
e) A hizlaló-ketreczek és azok tisztántartása	26
f) Hizlalási módok: Az önhizlalás	31
A kézzel való tömés	36
A tölcsérrel való hizlalás	39
A géppel való tömés	41
g) A vágás	44
h) Koppasztás és kizsigerezés	48
i) Alakítás és hűtés	50
k) Csomagolás és szállítás	52
l) A vér és zsiger értékesítése	54
m) A kappanozás és kappanhizlalás	56
2. Pulykahizlalás	58
a) A hizlalandó pulykák kiválasztása	59
b) » » megvásárlása	60
c) » » szállítása	62
d) » » osztályozása	64
e) Hizlalási módok	66
f) Vágás és koppasztás	70
g) Koppasztás, alakítás és hűtés	71
h) A pulyka csomagolása és szállítása	73
i) A vér és zsiger értékesítése	73
3. A ludhizlalás	74
a) A hizlalandó ludak kiválasztása és megvásárlása	76
b) » » szállítása	78
c) » » osztályozása	80
d) A ludhizlaló-helyiség és annak tisztántartása	81
e) Hizlalási módok	83
f) A ludak vágása, koppasztása és alakítása	90
g) A vágott ludak csomagolása	93

4. Kacsahizlalás	Lap.
a) A hizlalandó kacsák kiválasztása, megvásárlása és osztályozása	95
b) A hizlaló-helyiség és annak tisztántartása	96
c) Hizlalási módok és a hizottság megítélése	101
d) Vágási módok és koppasztás	102
e) Zsigerezés, alakítás, hűtés és csomagolás	103
f) A vágott kacsza vérének és zsigerének értékesítése	104
5. Galambhizlalás	105
6. A baromfitermékek értékesítéséről általában. (Zárszó.)	107

I. RÉSZ.

Bevezetés.

(A baromfitenyésztés főtényezői. — A sportbaromfitenyésztés. — Baromfikiviteli üzletek. — Baromfihizlaló-telepek. — Baromfitermékeink kiviteléből befolyó jövedelem. — E könyv célja. — Hazánk és Franciaország baromfiállománya. — Az amerikai baromfitenyésztés jövedelmezősége. — A közönséges baromfi nemesítése. — Egyes vidékek tenyésziránya. — A tenyészanyag helyes és célnak megfelelő kiválasztása.)

Hazánkban a mezőgazda megtalálja mindenütt a jövedelmező baromfitenyésztés főtényezőit, minők a víz, szabad tér, mező, rét, erdő, berek, aratás után a tarló, a szérüs kert és az olcsó takarmány, a melyek nélkül hasznot hajtó baromfitenyésztést elképzelni sem lehet.

A hasznot hajtó és jövedelmező baromfitenyésztés csakis *mezőgazdálkodással* kapcsolatosan üzhető s ennél fogva azon jó tanács, hogy a hasznos baromfitenyésztéshez nem kell más, mint néhány négyzetöl bekerített udvar és egy kevés szakértelem; a mesék világába tartozik.

Egészen más tekintet alá esik, ha valaki sportkedvteléből szűk kis udvarán néhány darab nemesbaromfit tart azért, mert ezen állatokban kedve telik, *de az ilyen korántsem tenyésztő.*

Az igazi tenyésztő a mezőgazdálkodással foglalkozó gazda, a ki gazdasága udvarán, vagy majorjaiban azért tenyészt baromfit, hogy azok a kinálkozó fent elősorolt tényezőket kellően kihasználhassák s jövedelem forrásává tegyék.

Igy van ez ma és volt azelőtt mindig; a gazda a szerint tenyészt baromfit, a mint a kereslet mutatkozik. Ha a gazda egy évben azt látja, hogy a baromfit és tojást a heti piacokon jól eladhatja, sőt a faluzó tyukászok is jó áron szívesen veszik, a

Magyar Gazdák Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezete

Budapest, IX., központi vásárcsarnokban,
mint hatósági közvetítő

==== elvállal ====

eladásra élő-, hizlalt-, vágott baromfit, thea és friss tojást;
továbbá mindenféle zöldséget, gyümölcsöt, vadat, leölt borjút,
malaczo, bárányt stb.

Kivánatra ingyen megküldi minden érdeklődőnek „**Az élelmi
cikkkek kezelésére, csomagolására és szállítására
vonatkozó utasításokat**“, melyben az eladási feltételek
is bennfoglaltatnak.

következő évben nagyobb súlyt helyez baromfitenyésztésére, de ha az ellenkezőt tapasztalja, úgy alább hágy vele s csupán annyit tenyészt, a mennyivel házi szükséglete fedezve van.

Az utóbbi 5–6 év alatt azonban ez az eset már nem igen fordult elő, mert ujabban hazánkban is nagy számmal létesültek *baromfikiviteli üzletek és baromfihizlaló-telepek*, melyek évente milliószámra hizlalják a baromfiakat és gyűjtenek tojást s ezen, a külföldön nagyon keresett élelmi czikkeket nagy nyereséggel szállítják ki hazánkból a külföldre.

Ezáltal — ezen vállalkozók — nagy hasznót tesznek az államnak, mert az elszállított élelmi czikke után sok pénz jön vissza az országba, de jót tesznek épen a legszegényebb néppel, a melynek a befolyó pénzösszegeből a legnagyobb részt — annak idején, midőn a baromfitermékeket *) tőlük megvásárolták — készpénzben kifizették.

Az ország egyes kiviteli czikkeiről vezetett statisztikából kimutatható, hogy a külföldre elszállított baromfitermékekért a múlt évben 56 millió koronánál többet kaptunk, ami bizony igen nagy összeg. Kell, hogy ez arra buzdítsa a mezőgazdákat, hogy jövőben nagyobb mértékben karolják föl a baromfitenyésztést s hogy a földművelésügyi m. kir. kormány és az Országos Magyar Gazdasági Egyesület által adott jó tanácsokat és utmutatásokat megszivleljék s a szerint rendezzék be baromfitenyésztésüket.

Attól ma már nem kell félni egy baromfitenyésztőnek sem, hogy baromfitermékeit haszonnal el nem adhatja, az többé előfordulni nem fog, mert a folyton szaporodó baromfihizlaló-telepek és kiviteli czégek, de meg a nagyobb vidéki városok és a székesfőváros roppant nagy mennyiséget fogyasztanak el a baromfitermékekből.

Ugyancsak a statisztikából megtudható, hogy hazai baromfihizlaló telepeink nem tudván az üzletüknek megfelelő mennyiségű baromfit itthon beszerezni, kénytelenek milliószámra Boszniából, Szerbiából, sőt Romániából is a hizlalásra alkalmas baromfiakat behozni.

E könyv célja az, hogy a baromfitenyésztőknek utmutatást adjon, hogyan lesz lehetséges a baromfitenyésztésből, minden gazdaság kere-

*) Baromfitermékek alatt értendő mindennemű élő és vágott baromfi, toll, tojás, ludmáj és ludzsír.

tén belül nagyobb hasznót használni s oly helyeken, a melyek ezen állattenyésztési ágazat fejlesztésére kiváltképen alkalmasak, a baromfitenyésztés jövedelmét hizlaló-telepek felállításával lényegesen fokozni.

Hogy ezt nálunk is lehetséges lesz a gazdák körében meghonosítani én azt más országokban már divatban levő és virágzó ilyen üzletek eredményei alapján állítom és a baromfihizlalást úgy a kis, mint a nagyobb gazdáknak ajánlom.

Felhozhatnám például Stajer-, Dán- és Németországot, de ezektől most eltekintve — a baromfitenyésztő mesterek országát: Franciaországot hozom fel például, hol a tenyésztett baromfit legjobban tudják meghizlalni és értékesíteni és ezért a baromfiból kétszer akkora jövedelmet állítanak elő, holott Franciaország baromfiállománya nem nagyobb a mienknél, ellenkezőleg felényi oly nagy s hogy mégis oly jövedelmező és egész Európában ismert, az onnan van, mert a francia baromfitenyésztők nemcsak tenyésztenek, hanem hizlalnak is és a hizlalt baromfiakat, a termelt tojást és tollat maguk adják el. Így náluk már gyakorlatban érvényesül a mi gazdáink előtt eszményként lebegő az a czél, hogy a termelő — minden közvetítő kizárásával — a fogyasztóval legyen egyenes összeköttetésben.

Hogy Franciaország baromfiállományánál a mienk még egyszer akkora, azt a következők elmondásával fogom bebizonyítani.

Hazánk baromfiállománya az 1895. évben megejtett gazdasági összeírás alkalmával megszámláltatván Magyarországon — a társországokat kivéve — 29.353,773 drb baromfi találtatott; Franciaország baromfiállománya pedig mintegy 67 millió drbot tesz ki, a mi nagy szám ugyan, de ha a két ország lakosságának számát vesszük s a baromfiflétszámot a lakosság számához viszonyítjuk, akkor az adatokból kitűnik, hogy míg Franciaországban ezer lakosra 1768 drb, addig Magyarországon ugyancsak ezer lakosra 2320 drb baromfi jut, tehát *a mi baromfiállományunk viszonylagosan majdnem még egyszer oly nagy, mint a francziáké*. Ebből tehát azt látjuk, hogy mi aránylag sokkal jobb helyzetben vagyunk e tekintetben s hogy jövedelmünk ezen állattenyésztési ágazatból a francziákéhoz mérve oly kicsi, csak abból magyarázható, hogy úgy az élő baromfit, mint a tojást és tollat nem értékesítjük olyan módon, hogy abból a termelőnek legyen a legnagyobb haszna.

A hasznót hajtó baromfitenyésztés alapfeltétele az, hogy csak azon gazda folytasson baromfitenyésztést, a kinél a fentebb emli-

tett tényezők — a tenyésztendő baromfi fajnak megfelelően — megvannak, mert a ki ezek nélkül fog ezen — bár kis tökét igénylő üzletbe — az néhány év alatt a sikertelenség folytán minden vagyonát elvesztheti.

A múlt év egyik legörvendetesebb jelensége a hazai baromfi-tenyésztés terén az, hogy a baromfitenyésztést az állattenyésztési üzembe újabban száznál több közép- és nagybirtokos vette fel s külön egyéneket foglalkoztatnak ezzel. A jó példával előljár több főúri birtokos, sőt a főhercegi uradalom Kis-Jenőn is rendezett be gazdasági baromfitenyésztést.

Ha a kisgazdán, a cseléden és a zsellér-emberen kívül a birtokos-osztály is fog a baromfitenyésztéssel tervszerűen foglalkozni, hazánk néhány év alatt tizszer oly nagy jövedelemre tehet szert a külföldről, a minőt eddig baromfitermékekért elért, mert az eddigi összegek kizárólag a szegényebb néposztály által előállított baromfitermékek árának tekinthetők. Azokon a rengeteg nagy területeken, a melyek a földbirtokosok kezén vannak, baromfit eladás céljára eddig alig tenyésztettek.

Hogy a gazdák a baromfitenyésztés nagy jövedelmezőségét Amerikában is fölismerték s ezzel a gazdaságok keretében tervszerűen, nagy haszonnal foglalkoznak, tanulság kedvéért közlöm az alábbi összehasonlítást: Amerikában a tyukok 1896-ban 13,200 millió tojást termeltek, mely alacsonyan számítva 825 millió korona értéket képvisel. Az élelmi piaczokon eladott baromfiak után befolyt összeg 625 millió koronát, összesen tehát a jövedelmek együtt 1450 millió koronát tettek ki.

De még jobban kitűnik az amerikai baromfitenyésztés nagy jövedelmezősége, ha szembeállítjuk az egyéb termények után befolyt összegeket a baromfiak után befolyt összegekkel.

1896-ban befolyt:

Eladott dohány	után	177 millió korona
„ burgonya	„	394 „
„ zab	„	815 „
„ sertések	„	930 „
„ buza	„	1085 „
„ gyapot	„	1295 „
„ baromfiak	„	1450 „

Egyéb termelési ágak között tehát az amerikai baromfitenyésztés a legnagyobb szerepet játsza.

Ez adatokból főképpen azt tanulhatjuk meg, hogy a mezőgazdaság ezen mellékága után mily óriási jövedelemre lehet szert tenni és a kellő szakavatottság és tervszerű eljárás mellett ez mily gyorsan elérhető, mert tudni kell azt, hogy Amerika még 16 évvel ezelőtt saját szükséglete fedezésére a baromfit és a baromfitermékeket külföldről nagy mennyiségben hozatta.

* * *

Ezeket a nagyszerű eredményeket azonban csak úgy lehetett elérni, hogy a baromfiakat nemesítették és csak a legjobb és legtöbb hasznot nyújtó fajtákat tenyésztik. Erre nálunk is nagy szükség van.

A közönséges baromfiak nemesítésére és keresztesítésére az alább ajánlott külföldi baromfi fajok him példányait legjobb használni, mert így néhány év leforgása alatt, föltéve, hogy 3—3 évenként más helyről mindig új telivér nemes himeket szerezzünk be, baromfi állományunkat csakhamar igen szépen átalakíthatjuk s külsőleg is egyformává tehetjük.

A hazai tyukok nemesítésére Budapesttől véve hazánk déli részén a fekete langshún-kakast ajánlom, azon homokos vidékeket kivéve, a hol a tenyésztők a magyar tyuk gyakori fehér színéhez ragaszkodva, idegenkednek a fekete tollazattól, ez utóbbi helyeken a világos bráma kakast-ajánlom. Ennek ugyan lábai tollasok, de ezen tulajdonság a keresztezési utódokra csak kis mértékben örökítettetik át s így ez a gyors mozgásban és takarmánykeresésben nem képez akadályt.

Hazánk északi részén pedig a kendermagos *plimút-kakast* ajánlom, mely szintén igen szép keresztezési példányokat képes létesíteni.

A hazai pulykák nemesítésére a felvidékre az edzettebb, de durvább csontozatu bronz-pulykát, délvídekre a kényesebb, de sokkal finomabb csontozatu és nagyobb tömegű finom húst adó francia pulykakakasokat ajánlom.

A hazai víziszárnyasokból az egész országra csupán a fehér emdeni gunarat és a fehér pekingi gácsért ajánlhatom. Meg kell azonban itt jegyezni, hogy az emdeni gunarak csak 2 éves korban

tenyészképesek s így ha 1 éves korban szereztetnek be, csak a következő évben lesznek tenyésztésre használhatók.

Mivel a hasznot hajtó baromfitenyésztésnek alapfeltétele az is, hogy a baromfi-állomány *jó* legyen, súlyt kell helyezni a tenyésztőnek a *tenyészanyag* helyes kiválasztására, ennél fogva bevezető soraim keretében erről is óhajtok néhány jó tanácsot adni.

Azon baromfitörzseket, melyeket továbbtenyésztésre óhajtunk használni, már őszkor kell kiválasztanunk, egyrészt az idei, másrészt a múlt évi baromfiak közül. A kiválasztást azonban az igazi, gondos baromfitenyésztő akkép viszi végbe, hogy baromfiállományát tenyésztési szempontokból már a nyár folyamán figyelemmel kíséri s jóformán az egyes baromfiak minden jó és rossz tulajdonságáról meggyőződik. Ily szorgos megfigyelés után természetes, hogy könnyű lesz aztán az őszi idény beálltával a tovább tenyésztendő baromfitörzsek összeválogatása.

A baromfitörzsek egyedeinek összeválogatásánál figyelemmel kell lenni arra, hogy az egyévesek közül csak olyanokat tartunk meg tovább tenyésztésre, melyek az előző év telén, a téli zord idő daczára legnagyobb ellenálló képességet tanusítottak, azaz betegek nem voltak.

Továbbá a tenyészbaromfi összeválogatásánál mindig az legyen az irányadó a tenyésztő előtt, hogy tulajdonképen mire akarja azokat használni, *mi célból* fogja azokat tenyésztetni, *hús-, tojás-, vagy tolltermelésre-e*, avagy kiválóan *költetésre!*?

Minket ezuttal csak a *hustermelés érdek*el, tehát csakis erre a célra való kiválasztás módját fogom ismertetni.

Ha a tenyésztő *hustermelésre* óhajtja baromfi-állományát használni, ez esetben *tenyészállatokul* tenyésztőrsében azokat a baromfi-egyedeket válassza, melyek *gyors fejlődés* és *húsos növekedés által* tűnnek ki az állományban.

A tyukoknál ezenkívül figyelemmel kell lenni arra is, hogy oly tojókat és kakasokat válogassunk össze, melyeknek bőre és zsirja vágott és tisztított állapotban *fehér*, mert a fehérrel ellentétes színűt p. o. a sárga és kékes színűt a kereskedelemben, különösen külföldön nem szeretik s az ilyen, hogy úgy mondjuk, szépség hibával bíró baromfi, ott csak mint 2—3-ad rendű értékesíthető.

A tenyésztésre alkalmazandó törzsek megválogatására, tehát nagy gondot kell fordítanunk 1—1 törzsben legyen minden példány egy és ugyanazon színű, nagyságu, alaku, járásu, sőt a tyukfélék-

nél még arra is figyelemmel kell lenni, hogy az általuk tojt tojás egyszínű és egyforma alaku legyen.

Ha ezen külsőségek egyenlőségére súlyt helyezünk, természetes dolog, hogy arra még nagyobb súlyt kell helyezni, hogy ezen törzsek *jó hustermelők* legyenek.

Nem szabad soha sem feledni, hogy még a legkedvesebb viszonyok közt is a sikeres tenyésztés egyik leglényegesebb biztosítéka a célirányosan és helyesen összeválogatott tenyészanyag.

II. RÉSZ.

A baromfihizlalásról.

Általános tudnivalók.

(A szabadon és a zárva tartott baromfi husa közti különbség. — A hizott baromfi husa táplálóból. — A külföldi hizott baromfi fogyasztása. — A baromfi-hus mint népelelméleti cikk. — A hizlító-telepek és a hazai piac. — A gazdák által hizlalt baromfi a jobb élelmelés szolgáltatásában. — A hizott baromfi-forgalom a budapesti vásárcsarnokokban.)

A szabadon tartott baromfiak, legyenek bármily jól tartva, sohasem képezhetnek a külföldi nagy piacok igényeinek megfelelő *első osztályú árut*, mivel husuk a szabad mozgásban meg-edzett izmok következtében durva szövetű, nem oly finom és kellemes ízű, nem oly tápláló mint azon baromfiaké, melyek szabadságuktól megfosztva, e célra szerkesztett ketreczekben vagy elkerített, a szabad mozgást korlátozó helyen, bizonyos ideig megfelelő módon hizlattatnak.

A külföldön a *hizlalt* és nem hizlalt, ugyanevezett *sovány* baromfi husának fent vázolt nagy különbségével régen tisztában van a városi közönség, nálunk — sajnos — a székesfőváros vagyonszerző köreit és jobbnévű vendéglőit kivéve, sem a székesfőváros, sem a vidéki városok lakossága ezen különbséget nem ismeri s a városi piacra behozott baromfiak legtöbb esetben egyenesen a tátra vándorolnak. Pedig ha 2—3 hétig zárva tartatnának a baromfiak és ezidő alatt tápláló takarmánnyal láttatnának el, husuk izletessé és táplálóbba válnék.

Német-, Francia- és Angolországban e tekintetben a középosztály, az iparos-osztály, de még a munkásnép is sokkal igényesebb s sovány, különösen élő baromfit azok a vásárcsarnokok-

ban nem vesznek, hanem megvásárolják a jól meghizlalt, levágott, kizsigerelt és szépen megtisztított baromfit — kiló számra, s így sem a vevő, sem az eladó nem csalatkozik, mert az egyik tudja mennyiért adhatja tisztességes haszon mellett áruját és a másik, a vevő, tudja, hogy pénzeért mit vesz.

Meggyőződése, hogy nálunk sem vagyunk messze azon időponttól, — midőn a közép, az iparos és munkásosztály jó táplálkozására nagyobb súlyt fog helyezni — s ha azon idő eljön, úgy első sorban a baromfinak van nagy szerepe, mivel a baromfi aránylag olcsó és más hussal szemben nagyobb tápláló erővel bír s így, ha megfelelő módon hozzáférhetővé válik — nagy keresletnek fog nálunk örvendeni.



1. sz. ábra. Baromfipiac. Előtérben egy tyukszállító rekeszszel.

Természetesen ezen időt be kell várnunk, mert ma még a hazai nagy baromfihizlító-telepeken kívül eladás céljából csak kevés gazda hizlalt baromfit; a hizlítótelepek pedig külföldi piacok részére szállítják az első osztályú árut, nálunk a székesfővárosban csak a másodosztályú árut helyezik el drága pénzen; s így a kisebb jövedelmű osztályok bizony hizott baromfit nem vásárolhatnak.

Ha azonban a gazda, a tenyésztő is hizlalt fog, a sovány áru alig fog a piacokra kerülni, akkor módjában lesz a gazdának tisztességes haszon mellett jó áruhoz juttatni a kisebb embereket is. A baromfi ára fel fog ugyan emelkedni, de annak az áremelkedésnek meg is lesz az értelme, mert jó áruért nagyobb árt mindenki szívesen fog fizetni.

A budapesti nagy vásárcsarnokokat tanulmányozva látom, hogy a vásárcsarnokokban a piacot kizárólag a magyar fajta baromfi uralja s csak elvétve látható a nemes-baromfiaktól származott keresztezés, miből az következik, hogy nálunk ez időszerint a nemes-baromfiaktól származott keresztezések még nem számottevők, de ha a gazdaközönség a földművelésügyi m. kir. kormány által ajánlott keresztezéseket az egész országban minél nagyobb arányokban fogja végrehajtani, úgy már rövid néhány év múlva a budapesti piacokon a nagyobb testű keresztezések fogják a piaci áru túlnyomó részét képezni.

Most az évesnél öregebb élő baromfi, ugyszintén az egészen fiatal vágni való is, minden hizlalás nélkül kerül a piacra. Leölve



2. sz. ábra. Vágott baromfiszállítóláda.

és tisztítottan a székesfőváros közeli környékén lakó falusi parasztasszonyok által árusított baromfiak közt és egyes kisebb kereskedőknél lehet ugyan hizott csibéket, hizott tyukokat és elvétve egy-két kappant, ludat s néhány alig javított pulykát is találni, de ezek csak alig számbavehető részét képezik

a piacra hozott árunak, míg a hizlalt baromfi-árak fő részét, a félig vagy egészen kihizlalt baromfiakat a nagyobb baromfihizlalók szállítják.

Itt azonban ismét megjegyzem, hogy a nagyobb hizlalók elsőrendű árut a budapesti piacra nem hoznak, hanem csak másodrendűt, azaz olyant, mely nem tetszetős külsejű, vagy szakadozott bőrű, avagy olyan, mely a nagyobb külföldi piacra való szállítást egyéb okok miatt nem képes kiállani.

Látni való azonban, hogy ennek daczára a budapesti vásárcsarnokokban a jobb minőségű baromfiárak igen jó árakon kelnek el. Első minőségű nemes baromfi kezesztezésű pecsenye-tyukokért, bár a piacon alig találhatók, darabonként (2—3 kilogramm) 4—6 koronát is szívesen fizetnek. Érdekes, hogy a vásárcsar-

nokokban a javított csibe, tyuk, kacsá és lud feldarabolva is eladatik.

Kivánatos és a közéletelmzés javulása szempontjából szükséges, hogy a budapesti vásárcsarnokokban is árusítsanak elsőrendű hizott baromfit.

A baromfiak hizlalásának tehát az a célja, hogy a sovány baromfi jobb minőségűvé tétetvén, jobban lehessen azt értékesíteni, de másrészt, hogy a fogyasztó közönség pénzéért jobb minőségű árut kaphasson. Ezen kettős cél elérése végett a körülmények külföldön is úgy alakultak, hogy a baromfitenyésztő hizlalót is kénytelen volt berendezni, mivel ellenben a sovány baromfit csak hizlaló-teleptulajdonosnak adhatta el s e mellett ő, a tenyésztő vajmi keveset, de a hizlaló, annál többet nyert.

Ez nálunk is így lesz s ezért szükséges volt, hogy a hizlalási eljárások a nagy közönséggel könyv útján ismeretessé váljanak.

1. Tyukhizlalás.

(A tyukhizlalás hazánkban. — A házi szükségletre és eladásra hizlalt tyukok. — A hizott tyuk értékesítése.)

A *tyukhizlalás* eladás céljából hazánkba, a jelen időben kivétel nélkül csakis nagy baromfi-hizlaló telepeken üzetik, mert azt a pár gazdát és községet a székesfőváros környékén, melyek ujabban ezen igen jövedelmező üzlettel foglalkozni kezdenek, még nem lehet — tekintve az ezen árunál elérhető rendkívüli nagy forgalmat — számításba venni.

Házi szükségletek fődözésére sok háziasszony hizlalt csibét, kappant ki-ki a maga módja szerint, de — miként azt sok helyen láttam — a hizlalás oly sok ideig tart és oly kezdetleges módon szokott végeztetni, hogy az ily kiadásokkal hizlalt baromfi sehol a világon nem volna haszonnal értékesíthető.

Az alábbiakban közlöm mind azt, a mire a hizlalás eredményes voltának elérésénél, a gazdának vagy gazdasszonynak figyelni kell s a hizlalási eljárást ez által minél egyszerűbbé és olcsóbbá tenni. Utazásaim alatt sokat láttam és tanultam s a baromfi-hizlalást különösen behatóan ismerni óhajtottam, a mi végből a múlt évben tyukhizlalót rendeztem be s kísérletet tettem a jó és rossz, a fiatal és öreg tyukok, kakasok hizlalásával. Az eredmény az volt, hogy valamennyit meg lehet hosszabb-rövidebb idő alatt husban javítani s azt élvezhetővé tenni, *de a leggyorsabban s így a legolcsóbban mégis csak a fiatal tyuk hizik meg.*

Bátran mondhatom, hogy az alább elmondottak alapján bárki is tyukhizlalást rendezhet be gazdaságába s meg kísérheti a hizott és tisztított tyukoknak a székes fővárosba értékesítés végett való szállítását.

A gazda teheti ezt olykép, hogy egyenesen valamely szálloda, vendéglő vagy magánház részére, előlegesen kötött feltételek mellett szállít, vagy küldheti áruját a Magyar Gazdák Vásárcsarnok Ellátó

Szövetkezetének Budapestre, a hol értékesítésre mindent elfogadnak.

Kiki jegyezze ezen üzletnél előállt kiadásait s vesse azokat össze a bevétellel, hiszem, hogy a nyereséggel igen meg lesz elégedve.

a) A hizlalandó tyukok kiválasztása.

(Az egészséges és a husos tyuk. — A tyukok egészségi szempontból való vizsgálása. — A fehér színű bőr. — A tuberkulotikus és a fonálférges tyuk. — A ketreczbe helyezett tyukok minősége. — A szépen és gyorsan hizó tyukok.)

Azon csibe, tyuk, kakas, kappan, melyet hizlalni akarunk *kell, hogy teljesen egészséges és husos legyen.*

Egészségesnek azért kell lennie, mert a beteg a mellett, hogy a hizlalóban nem hiznék, hanem inkább megfogyna, a hizlaló egész állományát megfertőzhetné, sőt a valamely ragadós és gyors befolyásu fertőző baromfibetegségben szenvedő állat az állomány teljes elpusztítását is könnyen okozhatná. Azért igen fontos dolog, hogy a hizlalóba beállítandó tyukok, *kivétel nélkül teljesen egészségesek legyenek.* Erről nemcsak a külsőt tekintve kell meggyőződnünk, hanem *minden egyes tyukot kézbe kell venni, száját kinyitni s beletekintve meggyőződni arról nincs-e fekély, vagy daganat szájában, nincsenek-e a szemek beragadva, vagy nem könnyeznek-e, nem tetves vagy óvántagos-e (tyuk-poloska) a tyuk teste.* (L. a 3. sz. ábrát).

Ha meggyőződünk a kezünkben levő tyuk egészségi állapotáról a tapogatás által egyuttal arról is meg kell győződnünk, hogy husos-e a tyuk hónaalja és melle s a bőre fehér színű-e?

A *bőr fehér színe* ugyan nem elodázhatlan szükség ma még



3. ábra. A tyukok kiválasztása.

hazánkban, mert a nem fehér bőrű tyukok is ha jól vannak meghizlalva gyorsan akadnak vevőre, de a külföldi nagy piacokon, a sárgás bőrű és zsíru vágott baromfit nem kedvelik s így az oly tenyésztő, a ki külföldre óhajt hizott tyukot szállítani, ezen körülmenyt is vegye figyelembe.

A beteges kinézésű vagy beteg és a sovány tyuk a hizlalóba nem tehető. A nagyon sovány tyuk is tulajdonképpen beteg, mert ha az ilyent levágjuk, úgy vagy a tüdejében s más zsigereiben *tuberkolotikus* elváltoztatásokat, vagy pedig beleiben *fonál férgeket* találunk, melyek mindegyike a rendkívüli lesóványodást idézi elő.

A hizlalandó anyagnak egy-egy ketreczben egy minőségűnek kell lennie, a mi alatt azt kell érteni, hogy egy ketreczben csakis egyforma nagyságu, koru és nemű baromfi tehető. A különféle nagyságu, koru és nemű baromfi egy ketreczbe zárva nem hizik jól, a takarmányt nem tudják jól értékesíteni s így a hizlalás nem járhat a kellő és várt pénzügyi eredménnyel.

A legjobb hizóknak a fehér bőrűek és fehér zsirt magukra szedő tyukfélék bizonyultak, ezek lábszárak színe fekete, zöldes-barna, fehér vagy kékes, a sárga lábúak nem jól hizók és ha meghiznak, bőrük és az ez alatt levő zsírréteg is sárgás színű, a mi a vágott baromfinak nem ad tetszetős külsőt.

b) A hizlalandó tyukok megvásárlása.

(A gazdasági baromfihizlaló telepek fejlődése. — A hizlalandó tyukok ára. — A felléphető fertőző baromfibetegségek. — A tyukhizlalás után várható haszon. — A sovány és a hizott tyuk ára közti különbség.)

Azon tenyésztő, a ki baromfi tenyésztése keretében hizlalótelep felállítását határozta el s ezen üzletét nagy utánnézéssel és lelkiismeretesen ellátja, az rendszeren rövid idő múlva azon helyzetbe fog jutni, hogy a saját tenyészetéből kikerülő baromfiak nem lesznek elégségesek azon kereslet kielégítésére, mely az ily finom árunál mutatkozni fog s ennél fogva, hogy a hizlalással foglalkozónak a jövődelmező üzletet ne kelljen félben hagyni, vagy azt korlátozni, eleintén a községben, később azontul is fog megfelelő tyukokat hizlaló telepe részére vásárolni.

Hogy e vásárlásnál a husosság és az egészségi szempontból mire kell vigyázni, azt az előbbi fejezetben elmondottam, ezen kívül

azonban a bevásárlásoknál még egyéb fontos tényező szerepel, s ezek a tyukféle ára a szállítás és a baromfiak gondozása.

A hizlalandó tyuk ha jól van a sok közül kiválogatva, természetesen már hizálás előtt is sokkal többet ér, mint a vegyes minőségű és koru tyuk. De azért óvatosnak kell lenni a bevásárlónak, nehogy túl nagy árt fizessen a tenyésztőnek, mert a tenyésztő tőkéjét nem kockáztatja, míg ellenben a hizlaló a megvásárolt anyagba befekteti tőkéjét azt 2—3 hétig kamatoztatlanul hagyja heverni sőt rizikóval dolgozik mert a hizálás ideje alatt fertőző baromfibetegségek is léphetnek fel, s állományát egyszerre tönkre tehetik, avagy más csapás érheti a hizlalótelepet.

A bevásárló tehát ha darabonként a tyukféle korához képest 5—10 fillérrel jobban is fizeti a kiválogatott példányokat mint fizetné, ha tömegben venné, óvakodjék, a túl nagy áráktól.

Rendszeren ugyan a hizlalt és vágottan eladott tyukfélen 50% áremelkedést szokott elérni, de ezen nyereség csak látszólagos, mert az üzlet főtartására stb. sok %-ot emészt fel, s a fáradság és tőke kockáztatva alig marad 20% a mi ily nagy gondot és pontosságot igénylő üzletnél tisztességes polgári haszonnak nevezhető.

Természetes dolog, hogy a tenyésztő a míg a saját tenyészetéből kikerült baromfiakat hizlalja, kisebb rizikóval játszik, s nagyobb haszonra tehet szert.

A megvásárolt anyagot a lehetőséghez képest mindjárt a helyszínen kell osztályozni, külön kosarakba rakni, s azután, ha hosszabb utra küldjük a szállítmányt a tyukokat meg kell etetni és itatni.

c) A hizlalandó tyukok szállítása.

(Tyukszállító kosarak. — A tyukok etetése és itatása a szállítás alatt. — A szállításnál előfordulható elhullások kikerülése. — A tyukokkal való ember-séges bánásmód.)

A megvásárolt tyukok szállítása tengelyen, vagy vasuton történik.

Mindkét esetben arra kell ügyelni, hogy a szállító kosarakba csak megfelelő számú tyukot tegyünk, hogy azok egymást ne gázolják, s éppen azért egy a 4-ik ábrán látható, kerek hámozatlan fűzfavesszőből fonott 40 cm. magas és 110 cm. fenék átmérővel, két füllel és tetején 45 cm. átmérőjű kerek ajtónyílással bíró

kosárba legfeljebb 20—25 drb fél éves vagy ennél fiatalabb csibe, 20 drb éves tyuk, vagy 15 drb kappan rakható be.

Ez a legnagyobb szállítókosár, ennél nagyobbak használata nem célszerű, először mert tyukokkal megrakva igen súlyos, s így nehéz a kezelése, másodszor pedig mivel a sok tyuk benne — különösen tengelyen való szállításnál — rossz utakon igen összetörődik.

Ennél kisebb és könnyebb kezelésű a szintén kerek baromfiszállító kosár, mely a 5. sz. ábrán látható. Ennek fenék-átmérője 90 cm. oldal magassága 35 cm. csucstető magassága 55 cm. és a csucson levő ajtónyílás átmérője 30 cm. Egy ilyen kosárban elfér 20 drb csirke, 15 drb tyuk, vagy 12 drb kappan.



4. ábra. Baromfiszállító-kosár, 110 cm. fenékátmérővel.

Még kisebb a 6-ik ábrán látható csucsos tetejű baromfiszállító kosár. Ennek fenék átmérője 80 cm., magassága 40 cm., fedelén levő ajtónyílás átmérője 35 cm. Ez is két füllel van ellátva. Ebben elfér 18 drb csirke, 12 tyuk, vagy 10 drb kappan.

A 6-ik ábrán látható kosárnál, még kisebb a 7-ik ábrán látható lapos, kerek kosár. Ennek fenékátmérője 70 cm. magassága 45 cm., két füllel van ellátva, s teteje egészen nyitható. Hátránya ennek, hogy a tetőnyílásnál sokszor elszabadulnak a baromfiak, s így ezt is jobb úgy készíteni, hogy teteje szilárdan legyen ráerősítve és a tető közepe 30—35 cm. átmérőjű ajtónyílással birjon.

Ezen kis kosárban leginkább csibék szállíthatók, elfér benne kor szerint 15 csibe.

Végre a 8-ik ábrán látható hosszú alaku domboru kosár, fenékterülete 128 cm. hosszú és 70 cm. szélességű, két merőleges oldal magassága pedig 40—40 cm. Az egyik domboru oldalon van egy 20 cm. magas, és 25 cm. széles ajtónyílás. Ezen kosár kizárólag csibeszállításra alkalmas, elfér benne 40 drb csibe.



5. sz. ábra.
Baromfiszállítókosár, 90 cm.
fenékátmérővel.



6. sz. ábra.
Baromfiszállítókosár, 80 cm.
fenékátmérővel.

Az 1. sz. az előtérben ábrán látható egy tyukszállítórekesz, a mely léczből van készítve, s vékony sodronyhálóval bevonva. Ennek készítése igen könnyű s használata ajánlatos, mely igen kevésből kitelik s soká tart. Méretei 70 cm. széles, 1 m. hosszú és 40—80 cm. magas. Az ajtaja a rekesz felső részének közepén van.

A tyukokat aállítás előtt tengerivel meg kell etetni és megitatni, s ha tengelyen lesznek szállítva napos időben ponyvával, lepedővel letakarni, úgy azonban, hogy alulról és oldalról elegendő levegőt kapjanak, de a nap égető sugarai ellen védve legyenek.

Megérkezéskor a kosarakban 2—3 óráig pihenni hagyjuk, megitatjuk, de nem etetjük meg. Az etetés csak az osztályozás után már a bizlító ketreczben történik.

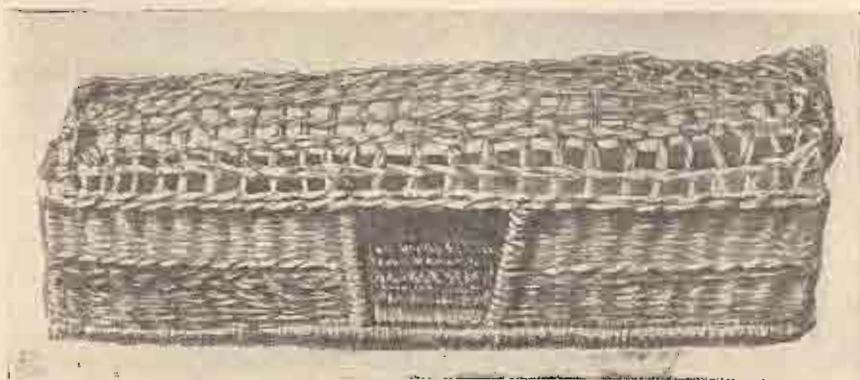
Aállításra nagy gondot és figyelmet kell fordítani, mert ha kosáronként aállítás alatt csak 1—2 tyuk hull is el, meg-



7. sz. ábra.
Baromfiszállítókosár, 70 cm. fenék-
átmérővel.

full, vagy agyongázoltatik, azt az üzlet nagyon megérzi s ily veszteségek a jövedelmezőséget nagyon alászállíthatják, sőt gyakori ismétlődésnél könnyen nagy kárunk is lehet.

Az itt elmondott utasítás nemcsak a vásárolt tyukokra, hanem azokra is vonatkozik, melyeket kisebb távolságra, talán egyik vagy másik udvarból, vagy majorból a hizlalóba szállítani óhajtunk.



8. sz. ábra. Csibeszállítókosár.

A tyukokkal a kosarakba való rakás vagy kiszedés alkalmával szeliden és emberségesen kell bánni, azokat kinezni, ide-oda dobálni nem szabad s legjobb, ha úgy a tyukfélét, mint más szárnyast is a 3-ik ábrán látható módon a jobbkézszel fogjuk meg. A megfogás úgy történik, hogy a tyuk feje mögé nyulunk s szárnyát hóna alatt megfogva, a kosárból kiemeljük. Ily fogással a baromfiak legkevésébbet szenvednek. Az egyik szárnyánál vagy lábánál való ránczigálás, fogdosás kinezés, a mit lehetőleg kerülni kell.

d) A hizlalandó tyukok osztályozása.

(Hogyan történik az osztályozás? — Husosság. — Kor. — Szín. — Nem. — A különböző színű toll értéke. — Első takarmányozás. — A fertőző betegségben gyanús tyuk kiirtása és elégetése.)

A hizlaló-telepre megérkezett tyukokat kellő pihenés után osztályozni kell. Ha az osztályozás talán már a vásárlásnál vagy a tenyésztő helyen nagyjából megtörtént volna, azt a hizlaló-telepen teljesen végre kell hajtani. Az osztályozásnál a tyukok *husosság*,

kor, szín és nem szerint külön-külön rakandók, s vagy azonnal a hizlaló-ketreczekbe, vagy pedig ideiglenesen kisebb szállító-kosarakba helyezendők, melyekben aztán a hizlaló-ketreczekhez vihetők.

Husosság szerint azért kell osztályozni az egykoru, egyszínű és egyneműeket, mert a husos tyukféle aránylag rövidebb ideig (6—8 napig) tartandó a hizóban, mint a soványabb. A nagyon soványakat, miként már azt említettem, nem kell — sőt nem is szabad — a hizóba sorolni. Ha az egyszínű és egykoru husos tyukokból annyi nem kerülne ki, hogy egy-egy hizlaló-ketrecz velők megtelne, akkor lehet a különféle színűeket (fehér, tarka, fekete) együvé zárni; de a különböző korúakat és neműeket sohase zárjuk egy hizlaló-ketreczbe, mert az ilyen vegyeskoru tyukok sohasem fognak oly jól és gyorsan husban gyarapodni mint azok, melyek jól voltak összeválogatva.

Kor szerint azért kell a tyukokat osztályozni s csak egykorúakat zárni egy-egy hizlaló-ketreczbe, mert a különböző korúak közül az idősebbek s erősebbek takarmányozásnál a gyengébbeket háttérbe szorítják, s így ezek nem jutnak elegendő takarmányhoz. De másrészt az egykorúak, ha meghíztak s levágnak, szép és egyminőségű árut képeznek, a mi az értékesítésre nagy befolyással van.

A *szín* szerinti osztályozás azért szükséges, mert ha a tyukok vágásra kerülnek, a koppasztásnál a toll osztályozásával kevesebb a munka, ez azonban, miként már fentebb említém, nem oly lényeges dolog, hogy ettől, ha éppen kell, eltérni ne lehetne. A tyuktollban a fehérszínű toll értékesebb a tarkánál s így a fehér-tollu tyukok tolla a tarkától mindig különválasztva gyűjtendő.

Fontos és nagyon figyelemreméltó a *nem szerinti* osztályozás pontos betartása. A csibéknél is a kakasok és jérczék külön-külön zárandók, a kifejlett tyukoknál a tojók és kakasok szintén, ép úgy a kappanok is. Ha a külön-neműeket egybe zárjuk, ezek nem fognak jól gyarapodni, mert a kakasok a tojókat folyton zaklatják. Ez oly fontos, hogy a kakasok a tojóktól lehetőleg távolabb, más oldalon helyezendők el a hizó-helyiségben. Ha az egy-neműeket együvé zárjuk, azok csendesen viselkednek s jól fognak hizni.

Az osztályozás után, ha a tyukok mind be vannak már rakva a hizlaló-ketreczekbe, 2—3 órai pihenésre van szükségük.

Ezen idő elteltével, mialatt helyzetükkel is némileg meg-

barátkoztak, meg kell a tyukokat etetni a hizlalásra használt takarmánnyal, ebből azonban az első etetésnél csak félannyi adandó egy-egy ketrecz tyuknak, mint rendesen. Azért adandó csak félannyi, mert gyakran a szokatlan takarmányt — bármily éhesek is legyenek a tyukok — nem igen eszik, csak izlelgetik s így, ha sokat adnánk belőle, az vagy megromlanék s így könnyen megbetegedést okozhatna az állományban, vagy bepiszkoltatnék, a mi szintén káros lenne az üzletre nézve.

A hizlalandó tyukok lelkiismeretes megválogatása alkalmával az összes állatok a már jelzett módon megfigyelendők nem beteg-e, vagy szájnylásukban nincs-e fekély vagy daganat. A melyiknél a legkisebb gyanu merül fel, azt feltétlenül ki kell zárni a hizlalásból s az ilyen, ha a betegség jelei még csak kis mértékben ismerhetők fel rajta, levágandó és értékesíthető, ellenkező esetben levágás után *az arra kijelölt helyen elégetendő*. Ily szigorú eljárás mellett a hizó-helyiséget minden fertőző baromfibetegségtől tisztán tarthatjuk.

e) A hizlaló-ketreczek és azok tisztán tartása.

(A különféle baromfihizlaló-ketreczek. — A gödöllői baromfitelepen használt hizlaló-ketrecz leírása. — Hány tyukféle fér el egy ketreczben? — A ketreczek tisztántartása. — A helyiség tisztántartása és füstölése. — A tisztasággal a fertőző baromfibetegségeknek elejét lehet venni. — Németországi tyukhizlaló-ketrecz. — Franciaországi tyukhizlaló-ketrecz. — Angolországi tyukhizlalóketrecz)

A hizlaló-ketreczek nagyon különbözök. Valahány nagy baromfihizlaló-helyiséget és telepet megtekintettem, mindenütt más és más kivitelű, — de lényegében tulajdonképen mégis egyforma — hizlaló-ketreczeket láttam.

A kivitel különfélesége abban áll, hogy az egyik tisztán fából, léczből és alacsonyabbra készíti a hizlaló-ketreczeket, a másik kettős homlokzatot ad a ketreczeknek s így a ketrecz melső és hátsó oldalán is etethetők a ketreczbe zárt tyukok; a harmadik ismét úgy készíti a hizlaló-ketreczeket, hogy habár egymás felett több emeletnyire vannak, azok mindegyike külön leszedhető és a benne levő tyukokkal együtt elvihető a vágóhelyiségbe.

A 9. és a 10. sz. ábrán bemutatott baromfihizlaló-ketreczeket a sok helyen látott és a legjobbnak gondolt módon szerkesztettem s az

a szegedi országos kiállításon a baromfihizlalók által a lehető legkövetkezetesebbnek találtatott. Egyébként a következő részekből áll:

Egy-egy ketrecz-állvány három emeletes. Mindegyik emelet térfogata $60,5 \square$ dm. A ketrecz-állvány 190 centiméter magas, 120 cm. széles és 65 cm. mély. Az egyes ketreczek magassága 60 cm., melyből azonban alul 10 cm. magasság leszámítandó, a léczből hézagosan készített fenékdeshkára és a kihuzható trágyázó deszkára.



9. sz. ábra. Tyukhizlaló-ketrecz.

A ketrecz-állvány 4 főoszlopa 190 cm. magas és 5×5 cm. vastag fenyőfából van készítve. A keretül szolgáló keresztléczek 3×5 cm. vastagságúak, a ketrecz beléczezésére pedig $1,5 \times 4$ cm. lécz használandó. Ép ily vastagságú léczből készül a léczezett fenék, a mi azért szükséges, hogy a tyuktrágya a kihuzható deszkára hulljon és a ketrecz könnyen tisztítható legyen.

Elöl a hizlalóketrecz minden cmeletnyi része leszedhető vassodrony léccszettel van ellátva. A vassodronyléccz gömbölyű s 7 milliméter vastag. Az egyik vasléccz oldaltávolsága a másiktól 4 cm., magassága 45 cm.; felül és alul egy-egy gömbölyű vasrudba vannak olvasztva s négy csavarral a négy sarkon odaerősítve.

Minden ketreczen egy 30—30 cméteres ajtónyílás van, a mely ugyancsak ekkora nagyságu fel- és letolható ajtócskával zárható.

A kihuzható fenékdészka fogantyúval van ellátva.



10. sz. ábra. Gyukhizlaló-kekrech.

A ketreczek előtt két oldalt egy 10 cm. hosszura kiálló és 10 cm. támaszszal bíró vasrud áll, melyre az etető-vályu helyeztetik.

Az etető-vályu olyan hosszú mint a ketrecz, mélysége elől 6. hátul 4 cméter, fenékszélessége 5 cm., felsőnyílás falainak egymástól távolsága 8 cméter.

Az etető-vályu belső falai czinezett pléhkel bélelendők ki, hogy azok könnyen tisztithatók és mindenkor tisztán tarthatók legyenek.

A ketreczek jobb oldalfalán egy-egy ugyanolyan, de csak 50 cm. hosszú kis vályu látható, mely nincs pléhkel kibéleelve s ez csupán durva homok nyújtására használtatik.

A 10. ábrán jobbról alul a kis homokos-vályu, alul elől pedig a kihuzott és a trágya fölfogására szolgáló deszka látható.

A 9. ábrán látható baromfiak színre, korra és nemre osztályozva vannak; a legfelsőben van 25 db fiatal 3 hónapos csibe; a középsőben 10 db 1 éves fekete lángsán-tyuk; és alul 15 db 1 éves magyar fehértyuk van elhelyezve.

A ketreczeket nagy gonddal kell tisztán tartani. Fertőtlenítésre azonban karbolineum vagy ehhez hasonló átható szagu folyadékot nem szabad használni, mert a hizóbaromfiak husa könnyen felveszi ezt a szagot, ami semmiesetre sem lenne előnyös.

Az ilyen erős szagu fertőtlenítő folyadék helyett fertőtlenítésre mésztej és mosószódás forró viz használható. A ketreczek *tisztogatása és fertőtlenítése* a következő módon történik:

A ketreczek trágyagyűjtő deszkája naponta reggel 5—6 óra között kihuzatik s a rajta levő trágya hizlaló-kekrech előtt az e célra készült hordozható faládába lesöpörtetik, a deszka pedig forró lugosvizzel (100 liter viz, 3 kg. mosószóda) le lesz öblítve, homokkal beszórvva és ujból helyére téve.

A hizlaló-kekrechekben levő tyúkok levágása után, — a mi 8—14 naponként történik, — az egész ketrecz ki lesz tisztítva, söpörgetve, forró lugos vizzel leöblítve és azután mésztejjel be-meszelve.

Az etető-vályut minden etetés előtt forró lugos vizzel le kell mosni és tiszta hideg vizzel leöblíteni s csak azután adható bele a takarmány.

Ha az állványokat, a ketreczeket és magát a hizlaló-helyiséget tisztán tartjuk és a helyiséget naponta a reggeli és a délutáni szakban parázson égetett *borokafenyőmag*-füsttel kifüstöljük, ugy a helyiség — ha mindjárt 20 ezer darab baromfi volna is benne — szagtalan és egészséges lesz s fertőző baromfibetegségek tanyájává válni nem fog.

Nem egy baromfihizlalótelepet láttam hazánkban is, a hol 20 ezernél több tyúkféle is hizik állandóan s ezen helyiségek tisztábbak és szagtalanabbak mint sok emberi lakás. És ez azért van így, mert a hizlaló-telepek tulajdonosai jól tudják, hogy jóvedelmező üzletüknek, a baromfi fertőző betegségeknél nagyobb ellen-

sége nincs, mert ha a betegség állományukba beüt, az egészséget menthetetlenül elpusztítja, tehát roppant nagy súlyt fektetnek a tisztaságra, melylyel sikerül is távol tartani a veszedelmes bajokat.

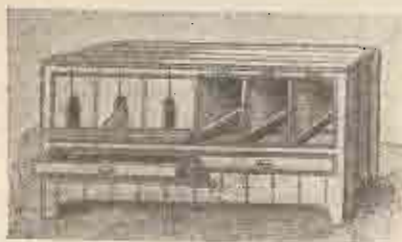
A kik tehát hizlalni óhajtanak, ezen körülményt jól jegyezzék meg, hogy vállalkozásuk balul ne üssön ki.

Ha tyúkhizlalást csak kisebb arányokban óhajtjuk folytatni, részint a házi szükséglet kielégítése, részint csupán a háznál tenyésztett tyúkok meghizlalása czéljából akkor az előbb említett és ismertetett emeletes hizlaló-ketreczek helyett csakis oly nagyságukat készítettünk, a milyen számú tyúkot hizlalni óhajtunk; a szerkezet és beosztás azonban maradhat.



11. sz. ábra.
Német tyúkhizlaló-ketrecz.

Egyébként a tyúkok hajlama a bőséges takarmányfölvételre és annak jó megemésztésére egyedileg nagyon különböző és az



12. sz. ábra. Angol tyúkhizlaló-ketrecz.

számu ábra tünteti fel. E ketreczeket a nagy üzemben a tér jobb kihasználása végett 5—6 emeletnyire alkalmazzák, ekkor azonban az ajtók nem fennt, hanem hátul lesznek készítve.

Millet-Robinet asszony, a kinek a baromfiak tömését ismerető munkáját a francia földmívelésügyi miniszter adta ki, legczélszerűbbeknek az egyes ketreczeket ajánlja, melyek fenyőfából készítették, 20 cm. szélesek és oly hosszúak, hogy a tyúk bennük

Németországban a tyúkok önhizlalási módja ma már tulnyomó mértékben el van terjedve, melynek az az előnye, hogy a hizlalásra szánt tyúkok nem lesznek a hiányzó gyakorlat folytán a megfulladásig tultömvé.

e tekintetben jó hajlammal bíró tyúkok az önkéntes hizlásnál épugy gyarapodhatnak testben, mint a kézi vagy géppel való tömésnél, melyet szintén csak az emésztési határáig lehet előnnyel alkalmazni. Az önkéntes hizlásnál használt németországi ketreczek szerkezetét a 11.

leülhessen és kissé előre, meg hátra mozoghasson. Az előrés, oldalfalak és a hátsófal deszkából, az alap pedig 2 és fél cm. vastagságú hengeralku pálczákból áll, hogy a trágya keresztül eshessék; a felső rész kinyitható, hogy a tyúkot, csirkét, vagy kappant ki lehessen emelni a ketreczből. A földet, a 4 cm. magas lábakon álló ketrecz alatt hamuval, vagy száraz földdel kell behinteni, hogy a trágyát, melynek értéke felér a guano értékével, minden második nap el lehessen távolítani.

Ezen franciaországi hizlaló-ketreczhez nagyon hasonló az Angolországban használt tyúkhizlaló-ketrecz s ez az előbbtől csak annyiban különbözik, hogy kettős homlokzati rekeszekkel bir, azaz elől- és hátulról is 6—6 kis fülkére van osztva s így 12 darab tyúk helyezhető el benne, továbbá, hogy nem a tetején van az ajtó alkalmazva, hanem a homlokzati rész felhuzható s az így nyert nyíláson lehet a tyúkot a ketreczbe betenni, vagy belőle kiemelni.

Ezen angol rendszerű hizlaló-ketrecz a 12. sz. ábrán látható. Nagyon természetes dolog, hogy a mi az etetővályuk tisztán tartását, a trágyagyűjtő-deszkák tisztogatását és a trágya eltakarítását illeti, arra nézve ezen hizlaló-ketreczeknél is áll az, a mit a hazai rendszerű hizlaló-ketreczek ismertetésénél elmondtam.

f) Hizlalási módok.

A hizlalási módok többfélék, s két csoportra oszthatók. Az első csoportba az önhizlalási eljárások; a második csoportba a kézzel és géppel való tömés módzatai sorolhatók.

Az önhizlalás.

(A kezdetleges hizlálásról. — Takarmány összeállítása. — A gödöllői baromfi-telep hizlalás módja. — A főtt takarmány jobb a nyersnél. — A hizótyúkok sőt és homokot, de vizet nem kívánnak. — A hizottság megállapítása. — A tyúkfélék hizékonysága és a hizott tyúkfélék ára. — A németországi hizlalásmód. — A hizó tyúkok nyugalma. — A kolozsvári hizlalási mód.)

Az önhizlalás módjai mindjobban tért hódítanak, mert ha a hizlalásra szánt tyúkok jól össze vannak válogatva, azok nagy üzleteknél is aránylag sokkal kisebb személyzet és felügyelet mellett igen gyorsan és jól hiznak. S ezen hizlaló mód lassan-lassan kifogja szorítani a kézzel és géppel való hizlalást ép úgy, a miként a géppel való hizlalás megszüntette Franciaország

egyes vidékén még ma is itt-ott alkalmazott azon barbár szokást, hogy a tyukok szeméit kiszúrták, a baromfiak lábait a hizlaló-zárka fenékdesházához szögezték, vagy pedig a hizlalandó tyukot egy fenéketlen fazékba dugták és sötét helyen pinczében a fenékkal falhoz támasztották, s így etették a szegény állatokat.

Ezen kezdetleges hizlalási módok, melyek az embertelenség-gel határosak voltak, — ma már alig alkalmaztatnak, — mivel a gyakorlat új, és hamarabb célhoz vezető eljárásokra tanította az ezzel foglalkozókat.

A nálunk divatos hizlalásnál a tyukfélét egyik hizlaló főzött árpa és tengeri darakeverékkel, mely frissen fejt tejjel van feleresztve s pépszerű anyagot képez eteti, a második pedig ezen árpa és tengeri darakeveréket olykép készíti, hogy azt száraz állapotban egyenletessé összekeverteti, s forró vízzel leönteti. Midőn az meghűlt, s egyenletes, jól összeálló anyagot képez, etetés előtt 10 kiló ily keverékre 1 liter tejet számítanak, s ezt jól péppé keverve adják a tyukféléknek. Némely telepen ismét tisztán árpa és tisztán tengeri darával, melyet tejjel kevernek, hizlalják a tyukokat. Ismét máshol a hizlaló anyag tatárka (pohánka, hajdina) lisztből és tejből áll.

Magam a következőképen hizlaltam a gödöllői m. kir. baromfi-tenyésztő munkás-képző iskolánál:

Egészséges nagy szemű tengerit durva darává őrölttem s azt finom szítán átbocsájtva kaptam $\frac{1}{3}$ rész finom lisztet és $\frac{2}{3}$ rész durva darát. A hizlalást durva darával kezdtem, és a finomabb liszttel végeztem.

100 db 1 éves tyukra az első 5 nap alatt naponta 10 kiló száraz durva darát vettem, melyet két részre osztva felét a reggeli, felét az esti etetésnél használtam fel.

A felhasználás úgy történt, hogy 5 kiló dara az etetés előtt két órával forrásban levő 3 liter vízzel leöntetett, s ez kihűlve egy egyenletes megkeményedett tömeget képezett, melyet közvetlen az etetés előtt 2 liter friss teljes tejjel (jó a lefőzött tej is) leöntöttem, s péppé kevertem.

Ezen pépet a hizlaló ketrecz vályuiba kell önteni, de olykép, hogy az első adagolásnál csak keveset öntünk a vályuba, s midőn azt látjuk, hogy a tyukok még enni óhajtanak, ismét 1—2 mérő kanálnyit adunk eléjük.

Az etetésnél tehát jelen kell lenni, s addig etetni a tyukokat,

amíg azok enni birnak, de ha már félrevonulnak, s elülnek, akkor fel kell hagyni az adagolással s a hizlaló helyiségből, a tyukoknak feltétlenül szükséges nyugalom megadása végett, el kell távozni.

Az etetés reggel 6 órakor és este 4 órakor történhet; a kihuzható trágyagyűjtő-deszkákat és az etető vályukat az etetés előtt kell tisztítani.

A 6-ik naptól kezdve a szükséghez képest több darát és tejet használtam fel, s a daraadagolásban napi 20 kilóig mentem; ezen dara tejjel való felhígítására 8 liter tejet kellett használnom. A tyukok 1—2 napi etetés után rendkívül kedvelik ezen izletes takarmányt.

Lehet ezen takarmány közé a 8-ik naptól kezdve 1—2 marék törött ánizst, koriandert, vagy boróka magot szórni, a mi a husnak igen finom ízt ad.

A hizlaló eljárás, történjék a hizlalás akár árpa és tengeri darakeverékkel, akár mással s legyen e keverék megfőzve, vagy csak leforrázva, egy és ugyanaz.

Sokan azt állítják, hogy az árpa és tengeri darakeveréket ha megfőzik, s lehűtve tejjel keverve adagolják a tyukféléknek, ezek ettől jobban és hamarabb hiznak, mint a leforrázott takarmánytól.

Ezt még magam nem tapasztaltam, de gondolom, hogy ez tényleg lehetséges, s ezért ajánlom, hogy akinek módjában van megfőzni a takarmányt, az főtt takarmánnyal hizlaljon.

Hazánkban is van egy nagy kiviteli czég, a kinek baromfi-hizlaló telepén állandóan 20.000 db tyuk hizik s nála is ezen nagy állományt főtt keverékkel etetik. Van ismét akár hány szintén nagy baromfi-hizlaló-telep, a hol csak forrázott tengeri darával, vagy tengeri és árpa darakeverékkel hizlalják a tyukokat.

A hizóba fogott tyukoknak vizet adni nem kell, hanem szükséges a keverékbe 10 kiló takarmányhoz 1 evő kanálnyi törött kenyhasót adni.

A hizlalóketrecz oldalán elhelyezett kis favályuba czélszerű durva szemű homokot szórni, hogy a tyukok az emésztést elősegítő homokszemekhez ily módon hozzá jussanak s egymás tollát ne tépjék.

A hizlaló-ketreczbe zárt tyukokat a 6-ik naptól kezdve minden 2-ik nap etetés előtt meg kell tapogatni. A tapogatás úgy történik, hogy az ajtónyíláson jobb kezünkkel a ketreczbe nyulunk s egyenkint megtapogatjuk a tyukok mellét és hónaalját, ha azt érezzük

a tapintásnál, hogy a tyuk szépen hizott és kövér, azt azonnal kiveszszük a ketreczből, gyűjtőketreczbe, vagy kosárba teszszük s az ilyent még az nap délelőtt le kell vágni.

A bizonyos hizási fokon túl való hizálás fölösleges, mert a túl kövér árut nem szeretik, hanem csak a jó husosat. Ezért, mihielyt a tyuk tapintásra husosnak bizonyul, azt le is kell vágni, hogy a takarmány kárba ne vesszen.

A hizálás 14 napnál tovább nem tarthat, a mely rossz hizó ezen idő alatt kellően fel nem javult, abból már jobb áru ugy sem lesz, tehát levágandó.

A *hasai hizalási mód* szerint legjobb, legnagyobb eredménnyel hizlalhatók az *egyéves tyukok*. Ezek, ha jó husba kerülnek a hizóba 14 nap alatt $1\frac{1}{2}$ kgr. élösúly szaporulatot mutatnak, tehát ha átlag 1 kilogramosak, midőn a hizóba tételnek, 14 nap alatt $1\frac{1}{2}$ kgr. súlyt fognak elérni. A vágásnál 25% fogyatékbba megy a vér, toll és zsigerek révén s így egy-egy hizott tyuk 1'25 kilogrammot fog nyomni, a melyért Budapesten a vásárcsarnokban különösen a téli hónapokban 2 kor. 40 fillért igen szívesen fizetnek.

Az *öreg tyukok* nem hiznak oly jól s ezeket legjobb 10—14 napi időközben mint *levésnek való* javított tyukokat értékesíteni. A vágott tyuk kilója 1 kor.—1 kor. 20 fillér.

Az *egyéves kappanok* a hizalóban szintén igen jól hiznak, de ezeknél a teljes hizásra 21 nap szükséges. Ezen idő alatt némelyik nagy testű kappan 1—1'5 kgmot is képes hizni. A vágott kappan kilója 2 kor. 40 fillér, — 3 korona közt váltakozik.

A *fél éven aluli csibék*, különösen a fiatal kakasok, lassan hiznak s ezek is csak javíthatók; míg a fél éven felüliek sokszor oly szép hizási eredményt mutatnak, mint az egy éves tyukok. Ezeknek ára különösen a téli hónapokban szintén magas, de mindenkor jó ár mellett vevőre találhatnak.

Hazánkban a tyúk házi hizálásával itt-ott szintén tettek már kísérleteket s többek közt a *kolozsvári m. kir. gazdasági tanintézet* az alább közölt módon ajánlja a hizálás végrehajtását.

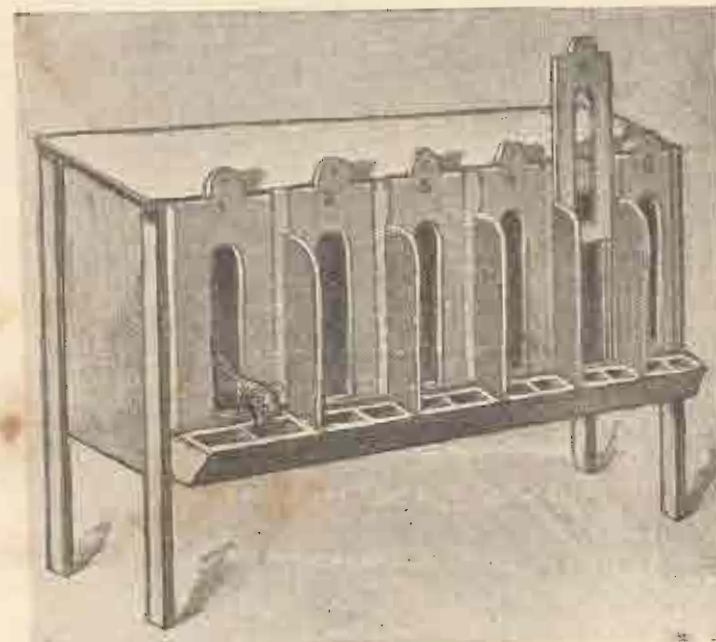
A ketreczek zárkásak, vagyis olyanok legyenek, a melyekben minden egyes tyuk részére csak annyi külön hely legyen kiszabva, a mennyiben a takarmány körüli mozgásán kívül a legszükségesebb tollazkodást végezheti.

E mellett még arról is gondoskodva legyen, hogy a ketreczbe helyezett tyukok a takarmányhoz mindenkor könnyen hozzáférje-

nek, ürülékők minden egyes alkalommal kihulljon és hogy az egész ketreczet könnyen lehessen tisztogatni.

Egy ilyen hizaló-ketreczet láthatunk a 13. ábrán, melynek méretei a következők:

Szélessége 18 cm., hosszúsága 50 cm., magassága 45 cm. Megjegyzendő azonban, hogy ez a tyukok részére való és hogy a fenékdieszka hátulsó részét egy 3 szál kisujjnyi vastagságú vasból készült ráctoldalék egészíti ki úgy, hogy azon az ürülék az alája helyezett ládába szabadon kihullhasson.



13. sz. ábra. Kolozsvári tyukhizaló-ketrecz.

Nagyobb baromfiak részére valamivel nagyobb méretű ketreczeket készítettünk, így pl. a kacsáknak 25 cm. széles, 50 cm. hosszú és 45 cm. magasat, a ludak részére pedig 45 cm. széles, 60 cm. hosszú és 80 cm. magasat.

A ketreczekben való hizálás legfőbb tényezőit a takarmány pontos kiszolgáltatása és a tisztaság képezik, miért is mindig friss és egészséges legyen a nyújtott takarmány.

Mindezek mellett azonban csak úgy számíthatunk teljes sikerre, ha a hizóba sorolt tyukok hizóba vetésük alkalmával jó husban és egészségesek voltak, ezért óvakodjunk beteges, elsoványodott vagy tetves tyukokat hizlalás céljára felhasználni.

A mennyiben egy közepesen fejlődött tyuk naponkénti hizlító takarmányozásához 0.5 liternyi jó eleség elégséges, úgy intézkedjünk, hogy azt legalább is háromszori adagolás mellett, a nap három főszakában, azaz reggel, délben és este kapja meg.

A fentebb már említett takarmányféléken kívül igen kitűnő hizlító-takarmányt képez a szítálatlan árpaliszt, édes vagy aludt tejjel kásával keverve, még pedig oly arányban, hogy 1.2 liter árpaliszthez adjunk 1 liter tejet.

Bármely takarmányféleséggel való hizlalás mellett azonban gondoskodjunk arról, hogy a tyukok homokhoz juthassanak, hogy abból szedegetve, gyorsabban emészthessenek.

A fentiek pontos betartása mellett 10–14 nap alatt hizóink piacra vagy a sütő-serpenyőre készek lesznek.

A *németországi hizlalási mód* egyébként némileg különbözik a hazai hizlalási módoctól mivel ott a hizlalási időt a tyukok husosságához képest 3 időszakra osztják.

Az *első időszakban* állítólag a tyukokat husban kell gyarapítani, mely célra legcélszerűbb szemes takarmányt, különösen tengerit és egyéb liszttartalmu takarmányt és burgonyát használni. Az olajtartalmu takarmány, dió, mogyoró, kendermag, napraforgómag stb. szintén igen előnyös, ha olcsón beszerezhető.

A *második időszakban* a hizlalandó tyukokat elsőtétített helyiségbe zárják, a hol azonban még egy hétig szabad mozgást engednek nekik s továbbra is az első időszaki takarmányok látják el és ekként előkészítik a harmadik időszakra.

A *harmadik időszak* a teljes hizlalás időszaka. Ez időszakban a tyukokat oly takarmánnyal etetik, mely hasonló a fent leírt hazai hizlalásnál említett takarmányhoz. Árpadara helyett azonban sokszor pohánka vagy zabliszt szerepel.

A kézzel való tömés.

(A teljes nyugalom. — Homályos helyiség. — Jó takarmány. — Tyuktömés. — A hizlalás tartama. — A tömés sorrendje és pontos ideje. — Itatás)

A *kézzel való tömés* Német- és Angolországban is divatban van, de leginkább el van terjedve Franciaországban.

Espanet szerint a kézzel való hizlalásnak három főfeltétele van: a *teljes nyugalom*, *homály* és a *szabályszerűen elkészített takarmány*.

Minél jobban gondoskodunk a baromfiak *teljes nyugalomáról és homályban* tartásáról, annál rövidebb időt és annál kevesebb takarmányt igényel hizásuk.

A tapasztalat bizonyítja, hogy a szabadon hagyott, de hizlító takarmánnyal tartott tyukok háromszor annyi időt igényelnek a meghízásra, mint azok melyek elzárva hizlaltatnak.

A hizlalandó tyukoknak kellően kifejlődöttnek, azaz fajták szerint 6–8 hónaposoknak kell lenniök. Ha fiatalabbak, akkor a takarmány husukat gyarapítja és csak később lesznek kövérek. Ha öregebbek, akkor ugyan gyorsabban kövéredhetnek, de nagy részük nem viseli el a teljes kihizlalást, hanem soványodni kezd, megbetegszik s végre elhull.

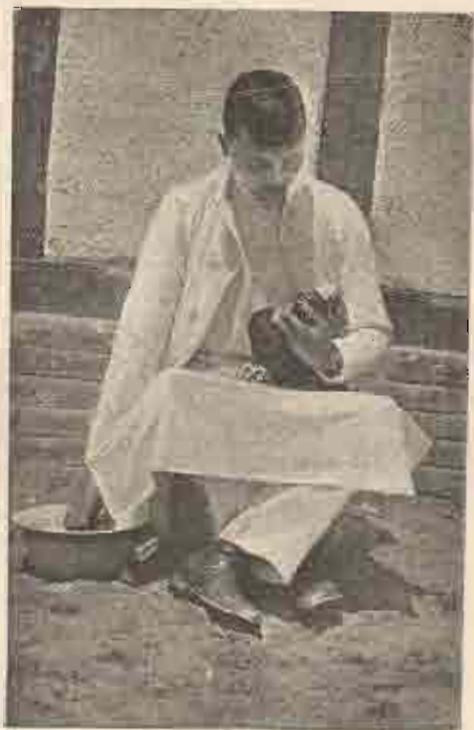
A hizó tyukokat teljes nyugalomban kell tartani, a különböző neműeket, mint már említettük, nem szabad egymás mellett tartani, mert már pusztán hangjukkal is izgatják egymást, nem szabad továbbá az újonnan beállítottakat a hizásban már előhaladottakhoz zárni, mert ezeket nyugtalanságuk által zavarják.

A *legjobb és legolcsóbb hizlító-takarmánynak* az egészen finom hajdina-lisztet tartják, melyet édes tejjel a kenyértésztaéhoz hasonló keménységűvé gyúrnak. Az árpa- és zab-lisztet nem tartják oly jónak, tengeri-liszt pedig nagyon morzsás tésztát ad, bár szintén jól használható.

A meggyurandó lisztet asztalra tett gyuródeszkára, vagy teknőbe teszik s a lisztösszegbe lyukat vájnak és ebbe beleöntik a langyos tejet és az egészet fakanállal addig keverik, míg a tészta ragad, ezután pedig kézzel folytatják a gyurást mindaddig, míg a tészta nem ragad többé a kezekre. Erre a tésztát tyuktojásnyi nagyságu darabokra szaggatják, mely darabokat ismét kisujnyi vastagságu hengerekké sodorják és azokat rézsut vágással 4–5 cm. hosszúságu csikokká metélik.

Ezután az etető legény, miután a tészta csikokat tarmalmazó edényt és a tiszta vízzel telt lábast oldala mellé állította, a megtömendő tyukot ovatosan kiveszi a ketrecből *mindkét kezével melle alatt fogva azt* leül és tyukot bal karja alá téve balkezevel kinyitja csőrét (l. 14. sz. á.), ami némi gyakorlat után könnyen fog menni, jobb kezével pedig a vízbe áztatott és lecsöpögtetett csikot a tyuk

szájába helyezi, lefelé menő irányba igazítja és hüvelykujjával óvatosan a nyeldekklőbe tolja. Ha a csik odáig le van tolvá, hogy a tyuk nem veheti többé ki, ekkor a csikot a nyaknak a hüvelyk- és mutatóujj által való szelíd simogatásával a begybe tolják, vigyázva, hogy a csik széjjel ne törjék, mert a nyeldekklőben hátramaradt darabok könnyen fulladást idézhetnek elő.



14. sz. ábra. Tyuktömés.

A tömés naponta kétszer történik. Az első nap csak 2–3 csikot tömnek egy etetés alkalmával, minden következő tömésnél pedig egygyel többet, míg végre 12–15 drb csikot tömnek a tyuk begyébe.

A tyukot nem szabad sem éheztetni, sem pedig tultömni. Mindkettő ártalmassá válik.

Kell, hogy a tyuk az eledelt teljesen eleméssze, mielőtt újra

megtömik. Ha azt érzik, hogy még tészta van a tyuk begyében, ez annak a jele, hogy még nem emésztette el a legutóbbi tömést.

Ilyenkor egy tömést ki kell hagyni a sorrendből és a következőnél kevesebbet kell adni. Ha mindjárt először a kelleténél több csikot tömünk a tyuk megbetegszik s ekkor legjobb vagy levágni, vagy néhány napra míg egészsége vissza tér szabadon engedni.

Némelykor, különösen kezdetben a tömés alkalmával a tömő a légcsövet hozzászorítja a nyeldekklőhöz, a mi köhögést idéz elő, ennek azonban nincsenek komolyabb következményei és némi gyakorlat után a baj könnyen kikerülhető.

A tyukot tömés után mindkét kézzel ismét óvatosan szárnyai alatt fogva, vissza kell helyezni ketreczébe és nem szabad tovább nyugtalanítani.

Igy kell végezni a tömést minden nap, egy meghatározott időben sorjában mindegyikkel. *A sorrendet azonban meg kell tartani,* hogy minden tyuk rendszeren egy meghatározott időben kapja a takarmányt. A hizlás 2 hét alatt be van fejezve, igen követ tyukot azonban csak 3 heti tömés után kapunk; sőt óvatos felügyelet mellett 30 napig is folytathatjuk a tömést, a mely idő után azonban a tyuk már jóformán megfullad zsirjában; de az ily nagy fokú hizásnak tyuknál nincs célja. Egy-egy tyuknál 10 liter hajdina-liszt elégséges a hizlásra.

A tömésre vonatkozólag nem lehet általános érvényű szabályokat felállítani, mert az egyes egyedek emésztő képessége nagyon különböző. Nem valamennyi emészt meg egyforma gyorsasággal és eredménnyel, ugyanazon mennyiségű csikot.

Némelyeknek az itatás jót tesz, másoknak nem. Egyesek már 8 nap alatt teljesen meghiznak, mások csak 21 nap alatt.

A tölcsérrel való hizlás.

(A töméssel foglalkozók gyakori helyváltztatása. — A különféle tölcsérek. — A tölcsérrel való hizlás módja.)

A kézzel és géppel való tömés módjai közt mintegy átmeneti mód gyanánt szerepel a *tölcsérrel való hizlás.*

Erre a módra úgy jöttek rá a hizlálással foglalkozók, hogy

sokszor megesik, miszerint a tyukhizlalásnál bizonyos egyénekhez van az ember kötve, a mennyiben a kézzel való tömést akárkire bízni nem lehet, az mégis nagyobb gyakorlatot igényel, s éppen ezért a jó tömők sokszor egy kis fizetés emelés ígérete mellett, egyik hizláló telepről, vagy egyik gazdától a másikhoz szegődnek, s a régi gazdának sokszor ily hirtelen cserbenhagyásával érzékeny veszteséget okoznak.

Ennek elkerülése végett a tömőgépek feltalálása előtt a tömésre a tölcseréket alkalmazták, sőt külföldön sok helyen ma is igen jó eredménnyel alkalmazzák.

A tömőtölcser igen egyszerű tömőeszköz, s a 15. sz. ábrán látható. Szára 20 cm. hosszú, bősége felül 25 cm. alul pedig 1.8 cm. átmérővel bír. A tölcser szára kemény gummiból van készítve, de lehet ez érczből készített is, az fájdalmat nem okoz a tyuknak ha ügyesen a bárzsingba bocsájtják. Kisebb és fiatal tyukok tömésénél kisebb átmérőjű tölcser használható.



15. sz. ábra. Tömőtölcser. hasson. Van ezenkívül egy más szerkezetű tölcser is, melynek kupos tetején egy korona nagyságu nyílás van s a takarmány úgy tolatik be a tyukok begyébe, hogy a tömő a nyílást szájhoz illeszti s a takarmánnyal telt tölcserbe befúj s ezzel a nyomással éppen annyi takarmányt ad egy-egy tyuknak, a mennyi annak begyébe bele fér. Az ily szerkezetű tölcser alkalmazását állítólag azért ajánlják, mert az ezzel való tömésnél a begy megreppesztése ki van zárva.

A tömő-tölcserrel elég gyors és jó munkát lehet végezni, mégis a ki még gyorsabb és rendesebb munkát óhajt elérni, és az önhizlalási módnak nem barátja, az a tömőgépekhez fordulhat melyeknek ismertetését szintén közlöm.

A géppel való tömés.

(A Gaveuse. — A La Compressive. — A tömés módja. — A hizott és piacra kész tyuk felismerése. — A tömőgép tisztántartása.)

A géppel való tömés külföldön igen el van terjedve, s Németországban leginkább a 16. ábrán látható »Gaveuse«-féle tömőgépet, míg Franciaországban 17. ábrán bemutatott »La Compressive« nevű tömőgépet használják.



16. sz. ábra. Gaveuse-féle tömőgép.

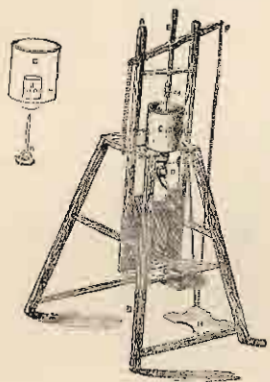
A gépkezelési eljárás mindkettőnél majdnem egyforma, s ezért csupán a »La Compressive« géppel való eljárást mondom el.

A »Compressive« tömőgép a következő alkatrészből áll: *a*, *b* favázból és *c* tartányból; *e* a dugattyu fanyele; *f* a rugóra nyuló emeltyű kar; *h* a tipródeszka; *g* a hulladék-tartány; *k* az adagosztó dugattyu fedőlapja; *i* a dugattyut rögzítő szeg.

Ezen tömőgép részére az árpát vagy tengerit finom lisztté kell őröltetni, s azt minden tömés előtt tejjel oly módon keverni,

hogy 1 kiló lisztre 3 liter tej számíttassék, ami egyszeri töménél 15 kappannak elég, s a helyes sűrűségnek is megfelel.

Naponta háromszor kell tömni, s a tyukok 21 nap alatt teljesen meghiznak. A teljes meghizlalás azonban nem fizeti ki magát, s azért legjobb peccsenyére hizlalni, mely hizlalási idő 8—14 nap közt változik, aszerint miként értékesíti az illető baromfi a takarmányt. Van ugyanis — miként már többször említettem — olyan tyukféle, mely gyorsabban és van olyan mely lassabban hizik. Annak megítélése végett — melyik tyuk mikor alkalmas már a piacra — naponként midőn az állatokat egyenkint kézbe vesszük, hogy azokat megetessük egyuttal azokat megtapogatjuk, hogy czáltal meggyőződünk vajjon kell-e még őket tovább hizlalni vagy sem? Később szakértelmünk a nagy gyakorlat által ezen a téren oly fejlett lesz, hogy a baromfi kézbevétele alkalmával azonnal tisztában leszünk azzal, piacra való-e már a baromfi, vagy még tovább hizlalandó.



17. sz. ábra.

A piacra még nem való tyuk könnyebb lehet megismerni, hogy melle és szárnya alja husos, és ha bőrét megtekintjük a tollmenetek alatt vékony zsírlerakodást látunk. De felismerhető a meghusosodott tyukféle a súlyáról is.

A piacra még nem való tyuk könnyebb La Compressive tömőgép. és mellcsontja még nincs hussal jól be-növe, az ilyent 14 napig is kell hizlalni; ha ezen idő alatt azonban meg nem husosodik, az annak a jele, hogy rossz hizó, avagy emésztő szervei betegnek. Az ilyen rosszul husosodó baromfiak beleiben, miként már említém rendesen nagy mennyiségű fonál féreg van. Az ilyen tyukot legjobb 14 nap mulva levágni, s mint másodosztályú árut értékesíteni.

A hizótyukokat itatni nem kell, mivelhogy különben is lágy takarmányt kapnak. A hizlalási időszak alatt a géppel tömött tyukféléket is a már leírt ketreczekben kell tartani. Az ily ketreczekben 10—15 db tyuk vagy csibe helyezhető el.

A tömőgéppel való etetésnél a tyuk mindkét szárnyát jobbkézszel kell fogni, balkézszel a fejét, s ugyancsak a balkéz mutatóujjával csőrét kinyitva, nyelvét leszoritva, az ábrán *d*-vel jelzett

gummicsövet, — melyen az eleség végig nyomul — egész a begyig kell letolni, ekkor a jobblábbal a *b* tipró-deszkára nyomás gyakorlandó, mire az *f* emeltyükarnak letolásával a *k* fedőlap a megfelelő eleség-adagot a gummicsövön át a begybe tolja.

A gép minden tömés után okvetlenül megtisztítandó, mert úgy a dugattyu szelepébe, mint a gummicső belsejébe hatolt tészta megszárad, tehát későbbi tisztítása nehézkesebb; de legfőképen azért kell minden etetés után tisztítani, mivel a tésztakeverék könnyen megsavanyodik s ha ez a baromfi beleibe jut, rendesen bélhurut áll elő, minek következtében az nem hogy hizni, de napról-napra fogyni fog, sőt könnyen el is hull.

A tyukfélék minden egyes tömés alkalmával 0.2 liter higitott eledelt kapnak, tehát a szerint, a mit hizlalunk, kell beállítani a gép adagosztó fedőlapját *k*-t, vagyis ha a 2-ik számú lyukra rögzítetik, akkor egy tiprónyomásra egy tyuknak való adag jó ki a gummicsövön át, míg a 3-ik számú lyukra állításnál pulykának megfelelő nagyobb adag nyomatik ki — s így minél magasabb számra állítatik az adagosztó fedőlap, annál nagyobb mennyiségű lágy eledel nyomható ki egyszerre a tipró segítségével.

A midőn tehát az utolsó tyuk is megtömetett, az eledelt tartó edény a gummicső alá helyeztetik s a tartány tartalma ebbe kiürítettik, valamint a *c* tartány vízzel kiöblítve a gummicsövön át kitisztítatik. A tartányban levő adagosztó-készülék *d*-nél lecsavarva, hetenként egyszer megtekintendő, hogy meggyőződünk a rugók s szelepek tisztaságáról. Az egész gépezet szétszedése s kitisztítása mintegy negyedórát igényel.

A nyeldekklőbe dugott gummicső a tyuknak fájdalmat nem okoz s hogy a baromfi a kézzel való tömés által erősebben kineztatik, bizonyítja az, hogy igen sok esetben tömés közben is megfullad a lud vagy kacska. Míg a gép kezelése, illetve az azzal való tömés annyira egyszerű, hogy fél órai gyakorlat után azt bárki is elsajátíthatja.

Gyors kezű egyén egy-egy tyukot 1—2 percz alatt tömhet meg. A gép szerkezetén előfordulható bármily törést vagy romlást mindenki maga pótolhatja új alkatrész beillesztésével. Mielőtt egy új géppel a munka megkezdetnének ügyelni kell arra, hogy a dugattyu szárán levő szám a fanyél számozásával egy oldalra essék, ugy-szintén az adagosztó belseje megkenessék.

A gép kezelésénél s működésénél a takarmány minősége

játssa a főszerepet, ugyanis ha durva darát keverünk össze tejjel, az adagosztó szelepnél dugulás támad, tehát csak finomra őrölt lisztet kell a fent említett mennyiséghez tejjel keverni, de az túl lágy ne legyen, mert azt kinyomni nem lehet. Ha a tipró erősebben tapostatik, törés következik be. Ezt kerülendő, csavarjuk le a tartányt, tartalmát ürítsük ki s csak finoman őrölt lisztből készült péppel kezdjük a tömést. Hogy tehát a gép rendesen működjék, a takarmány-keveréknek mindig aránylagosnak kell lenni, de higabb takarmánnyal a hizás eredménye sem volna teljesen kielégítő.

A mint az elmondottakból látjuk, a tyukfélék hizlalása sokféle módon történhet, tekintettel azonban hazai viszonyainkra, én a mezőgazdáknak, kik barofitenyésztéssel foglalkoznak, az *önhizlalást ketreczekben, vagyis a hazai hizlalási mód alkalmazását ajánlom*. Ezen hizlalási mód legkevesebb tőkebefektetést igényel s végeredményében ugyan olyan, mint a többi.

g) Vágás.

(Külföldön a hizott tyukok élve nem adatnak el. — Nálunk mások a viszonyok. — Állandó vevők. — Az angol vágásmód. — Az agyvelő átvágás módja. — Az ütőér átvágás. — A helytelen és rossz vágás állatkinzás.)

A hizott tyukféléket külföldön nem szokás élő állapotban piacra vinni, mert az ilyen baromfi ha 1—2 nap alatt el nem kél, vagy le nem vágatik, rendkívül sokat veszít értékéből és husának ízletességéből. Ennek kikerülése végett tehát a hizott és piacra kész tyukot a hizó-telepen le szokták vágni, a piaci igényeknek megfelelően *megkoppasztják, kizsigerelik és alakítják*. Másnap aztán becsomagolva piacra szállítják. Nálunk ma még mások a viszonyok, mint külföldön, s ezért yakon mindenben utánozni a külföldet káros volna.

Hogyha a gazda a hizott tyukokat egy állandó vevőnek, például vendéglő, szálloda, kórház, nevelő-intézet stb. évi szállításra eladhatja s azt az illető élő súly szerint élve veszi át, a gazda jobban jár, mintha vágottan adja el azokat.

A hizott baromfi vágása, koppasztása, zsigerelése, alakítása, szóval konyhára való elkészítése sok kiadást és fáradságot okoz. Igaz, hogy a fáradság és személyzettartás kiadásaival szemben a vágásnál visszamaradt toll, vér és zsiger is értékesíthető, de meg a vágott tyukféle jobb árban adható el mint az élő, mindazon-

által a mai viszonyaink közt jobb a meghizlalt tyukfélét élve eladni, mint vágottan, mert így a rizikó kisebb.

Egészen másként áll a dolog, ha a gazda a hizott tyukokat a budapesti vagy a külföldi vásárcsarnokokba küldi értékesítés végett. Oda élve nem lehet szállítania hizott tyukokat, azokat okvetlenül vágottan kell küldeni.

A vágásra érett tyukok a vágatás napján reggel már enni nem kapnak s így a legutolsó etetés a vágás előtti nap estéjén történik. A vágás délelőtt veheti kezdetét; ha a hizók már meg-etetve és a helyiség kitisztogatva van.



18. sz. ábra. Angol vágásmód.



19. sz. ábra. Agyvelő vágásmód.

A vágásra kész tyukok ketreczenként hozatnak a vágóhelyiségbe s ott többféle módon vághatók le.

A *vágásmódok különfélek*, de mindegyik megegyezik abban, hogy a tyukfélék gyorsan, előlegesen érzéketlenítve vágassanak le; a vágás külsőleg vagy egyáltalában ne legyen látható, vagy pedig a vágási seb kicsi legyen, továbbá, *hogy a tyukok a vágás után azonnal koppaszthatók legyenek*.

A *vágási módok ezek*:

1. Az *angol vágásmód* szerint a tyuk lábánál fogva balkézrel a ketreczből kivéttetik, jobbkézrel szárnyai egymás alá csavartatnak s egy a falra erősített szijgyűrűben lábaival be lesz akasztva s a

következő pillanatban fejét a balkézzel meg kell ragadni s hátra fordítva, azt egy erős rántással a fej és a nyak első csigolyája közt a hátgerinczvelőt el kell szakítani, mire a balkézzel tartott fej szakál-lebernyéje alsó részén egy igen éles késsel kis vágást teszünk, úgy azonban, hogy a vágással az ütőeret, a légcsövet és a bárzsingot is egyszerre elvágjuk.

A hátgerinczvelő elszakítása által a tyúk teljesen érzéketlenné lesz téve, s az eredeti angol mód szerint a vér leeresztése nincs



20. sz. ábra. Koppasztás.

is szokásban, hanem azonnal a koppasztás veszi kezdetét a vonagló testen, de mivel a vérnek a testben maradása a húsz szép fehér színét elveszi, nálunk a nagy hizlalókban a fentebb elmondott módon a vért leeresztik és a vágás után azonnal koppasztani kezdik a vonagló tyúkot.

A koppasztás bármely vágási módnál kell, hogy a vágás után rögtön, jóformán a vágási pillanatban vegye kezdetét, mert a meleg, még vonagló testről a toll könnyen szedhető le, míg a kihűlt vagy

hűlni kezdő testről a toll csak a bőr nagyobb mérvű megsértésével, megszaggatásával is igen nehezen koppasztható le.

A 18. sz. ábrán a most elmondott vágásmód látható. A koppasztást részletesen a vágásmódok elősorolása után fogjuk ismertetni.

2. *Az agyvelő átvágás módja* abban áll, hogy a tyúk a vágóegyen balján elhelyezett ketreczből a balkézzel kiemeltetik, szárnyai keresztbe csavartatnak s a tyúk az előbb elmondott módon fel-függesztetvén, a vágóegyen balkézzel a tyúk száját kinyitja és a jobbkezebe tartott igen éles két élű kést a szájpadráson át az agyba mélyesíti és ott a kést keresztbe megforgatja. (L. a 19. ábrát.)



21. sz. ábra. Ütőérátvágás módja, a tyúk koppasztása és zsigerelése.

A tyúk nyakát lefelé engedi függni, hogy a vér belőle mielőbb kifolyjon s a metszés megejtése után azonnal nagyjából megkoppasztja a vonagló tyúkot, azután a koppasztók elé, az e célra ott levő kosárba dobja.

A koppasztók aztán, miként az a 20. ábrán látható, a tyúkot tisztára, az előirt módon megtisztítják és kizsigerelik. Ezen egész eljárásnak 2 percz alatt be kell végződnie.

3. *Az ütőér átvágás módja* hasonló az előbb leírt vágási módhoz, csupán abban különbözik, hogy a *hazai mód szerint* a vágóegyen kezeibe került tyúkot egy 40 cm. hosszú és hüvelykujnyi

vastag gömbölyű bottal előbb erősen agyba veri, hogy az agyat borító koponyacsontok összetört szilánkjai az agyba furódva, a tyukot érzéketlenítsék, míg a *francia mód szerint* a vágómester a kezébe került tyuk fejét szájához emeli s egy erőteljes harapással az agyvelőt megfelelő módon, fenti célból összeroncsolja. Erre aztán a tyuk csőre, miként az a 21-ik ábrán látható, szélesen ki lesz nyitva és egy e célra készített görbe éles ollóval az ütőér a nyelv alatt elvágva.

E két utóbbi vágásmódnál a vágás helye külsőleg nem látható. Ezen vágásmódok a nyílt vágási sebet előidéző vágásmódnál előnyösebbek, mert a vevők az így vágott baromfit tetszősebbnek tartják, s ennél fogva jobban keresik.

Az elmondottakból láthatjuk, hogy a vágás, hogy a baromfi sohat ne kinlódjék, egészen másképp történik, mint a hogy azt közönségesen végrehajtani szokták.

Nincs szomorubb látvány, mint az, ha a tyuk nyakát úgy, ahogy elnyiszálják, s aztán a tyukot eldobják, mire a szegény pára percekig elkinlódik, sőt a szívósabbja elvágott nyakkal ide-oda szaladgál is. A műveletlen lelkű emberek, és éretlen gyermekek ezen a fájdalmas látványon jól mulatnak, de a művelt egyénnek, ki az állatvédelem fogalmaival tisztában van, kötelessége ilyenkor közbelépni, s figyelmeztetni az illetőket, hogy az állatokat kinozni embertelenség.

Nagyon ajánlom mindenkinek a tyukok levágásánál, az agyat összezuzó ütés alkalmazását, amit a kés nyelvélvel is igen jól lehet megcselekedni.

A vágásnál lefolyó vért az e célra használandó széles pléh-edénybe kell felfogni.

h) Koppasztás és kizsigerezés.

(A koppasztásnak gyorsan és ügyesen kell történni. — A toll osztályozása. — A kizsigerezés.)

A *koppasztás* (l. a 21 ábrát) történjék a vágás bármely módon, rendesen azzal veszi kezdetét, hogy a szárnytollak a 2—4 szélső toll kivételével mind, a farktollak pedig 3—5 középső kisebb toll kivételével szintén mind 1—1 fogásra kitépetnek és az e célra használandó toll-gyűjtő ládába tétetnek. A többi toll ezután a növés ellenében irányított fogásokkal 4 markolatra a tyuk hasáról

és oldalairól és hátáról lefosztatik, és az e célra készített toll-gyűjtő ládába tétetik.

Ügyes koppasztó 10 fogásra igen jól és elég tisztára le-koppasztja a tyukot. A koppasztás alatt a bőrt megszakitani, vagy egyes darabokat belőle lerepesztetni nem szabad.

A koppasztás alkalmával a fehér tyukok tollai külön, a tarka tyukok tollai szintén külön gyűjtetnek, mert a fehér toll értéke-sebb. A szárny és farktollak szintén külön gyűjtendők és külön értékesíthetők.



22. sz. ábra. Piaczképesen megtisztított tyukok.

A vágó által eszközölt nagyjából való koppasztás után a tyuk átadatik a tulajdonképeni koppasztóknak, a kik azután a nyakon a fej alatt egy kis tollgallérkát, és néha a háton a tollmeneteknél kisebb tollakat hagynak, de mindenesetre meg kell hagyni a szárny és farktollakat miként azt a 22 sz. ábrán láthatjuk is.

A tisztára való koppasztás után a tyuk a *zsigerelőhöz* kerül, s a *kizsigerezés kétféleképpen történhetik*.

Vagy oly módon, hogy a zsigerelő a végbélnyílásba dugja a

jobbkeze *mutató vagy kis ujját* s a beleket egy fogásra kiszakítja és azokat egy bélgyűjtő ládába csapja, vagy olyképen, hogy a végbélbe egy 15 cm. hosszú nyelen ülő *vashorgot* dug s ennek segítségével huzza ki a beleket.

A kihuzott belek helyére a végbélen át aztán a hizlaló czég nevével nyomtatott 1—2 iv selyem, vagy itatós papírt gyömöszöl be, a mi nemcsak azért szükséges, hogy a belső nedvességet a papir magába szíjja, és a belsőből különben kiszivárgó nedvességet felfogja, s így a többi áru külsőleg való bepiszkolásának elejét vegye; de másrészt a belülről papírral kitömött tyukféle szebb alakot kap, s végre a czég nevével ellátott papir bizonyosága annak, hogy a tyukféle, mely hizlalóból került ki.

A tyuk begyének és bárzsingjának kihuzása a nyaktól 2 ujjnyi távolságra a baloldalon eszközölt vágás által keletkezett kis nyíláson át történik. De sok helyen nem huzatik ki, s különösen a csirkéknél maradhat el.

i) Alakítás és hűtés.

(Miben áll az alakítás? — A csibe alakítása. — A kappan alakítása. — Az öreg tyuk alakítás. — Az alakított tyukok osztályozása. — A hűtés szükségessége.)

A tisztított tyuk a nagy hizlaló-telepeken a vágóhidról a hűtőhelyiségbe kerül, a hol legelsőbbben is alakíttatik.

Az *alakítás* abban áll, hogy a tyuk törzse, szárnyai és lábai külsőleg tetszős alakra igazíttatnak, de ez alakításnál figyelembe vétetik az is, hogy a tyuk előnyös oldalai, minők a szép hizott hát, a válrészek és a czombok, eléggé feltűnővé tétessenek. Alakítani a baromfit még a test melegében kell, mert ha a test meghűl azt formálni többé nem lehet.

A *fiatal csibe* és egy éven aluli tyuk 23. sz. ábrán látható módon lesz alakítva, vagyis a lábak a szárnyuk mellé és alá kerülnek, úgy, hogy a lábujjak a szárny felső karjába illeszkednek.

A *kappan* a 24. sz. ábrán látható módon formáztatik s itt a lábujjak a vállra kerülnek, míg a szárny vége a czomb alá és mellé jut.

Az *egy évesnél idősebb tyuk* alakítása a 25. sz. ábrán látható módon szokott történni s itt a szárnyak végei a térd és borda közé jutnak, míg a lábujjak a test le- és hátrafelé való szorításával vízszintes helyzetben a szárnyak felső karja mellé helyeztetnek.

A kellően alakított tyukok, kellően osztályozva, az e czélra készített emeletes állványra egymás mellé tétetnek s ha külsőleg vágott sebbel lettek levágva, úgy a vágási seb egy tenyér nagyságú hólyagpapírral be kötendő és a fej és nyak az állványról függni hagyatik, hogy a vér a földön e czélból elszórt tözeg, vagy fűrészpör, esetleg homokra csöppöghessen. Az így elkészített baromfi télen vagy hűvös időjárásnál ezen helyiségben 2—5 órai állás után már csomagolható, de meleg időben, előbb jéggel hűtött szobába, vagy jégverembe 2—3 órára elhelyezendő, s csak azután lehet azt csomagolni.



23. sz. ábra.

Piaczképesen alakított csibe.

A *hűtés* azért szükséges ezen árunál, mert ha azt a test melegével becsomagoljuk, hamar bomlásnak indul s szagot vesz fel. A nagyobb szabású üzleteknél erre a czélra külön jégvermek

készülnek, a mezőgazda azonban megelégedhetik azzal is hogy ha még le nem zárt kosarakat 2—4 órai időre a jégverembe hűtés céljából leviszi. Az így lehűtött árut azután véglegesen be lehet csomagolni és lehetőleg este földnie a postára vagy vasuttra



24. sz. ábra.

Piaczképesen alakított kappan.

hogy az az éj folyamán — midőn nyáron is hűvösebb van — továbbbitható legyen.

A hűtésről beszélve meg kell jegyezni, hogy télen a vágott baromfit megfagyasztani nem szabad, mert a megfagyott bőr és hús, ha melegebb helyiségbe jut, hamar bomlásnak indul s így a gondatlan hűtéssel magunknak nagy kárt okozhatunk, mivel a bomlásnak induló vágott baromfit senki sem fogja megvenni s az ilyen a székesszövényi vásárcsarnokokban, mint az egészségre ártalmas élelmiszer elkoboztatik, de jogosan elkobozható lenne a vidéki piacokon is.



25. sz. ábra.

Piaczképesen alakított tyuk.

k) Csomagolás és szállítás.

(A jó csomagolás és gyors szállítás befolyása az értékesítésre. — Az 5 kilós kosár. — A 10 kilós kosár. — A jégcsomagolásnál használható kosár. — Postai díjak.)

A csomagolás és szállítás a vágott tyukok értékesítésénél szintén fontos dolog s az elérhető legnagyobb árt a jó csomagolás és gyors szállítás nagyban befolyásolhatja.

A vágott és kellően alakított tyukok fagyapot közé kosarakba csomagoltatnak és pedig olyképp, hogyha póstán szállítjuk a vágott tyukokat, akkor az egy kilós tyukokból az 5 kilós kosárba, milyen a 26. számú ábrán látható, 4 darabot csomagolunk be, az egy kilónál könnyebb tyukokból 5 darabot lehet becsomagolni. A tyuk, a hizlaló czég nyomásával ellátott hólyagpapirba előbb

becsavarandó, azután fagyapot közé a kosárba tételik, mire a kosár teteje erős vastag fonállal levaratik és czimmel ellátva, postai szállításra készen áll.



26. sz. ábra. 5 kilós postakosár.



27. sz. ábra.
10—15 kgrammos kosár.

Az ilyen 5 kg. súlyra készített, hámozott fűzfavesszőből font kosár 15 cm. magas és 23 cm. fenék átmérővel bír. Ára 100 darabnak 12—13 frt.

A 27. sz. ábrán látható nagyobb, két füllel ellátott, szállító kosárba a tyuk télen vasuton és póstán mindig szállítható. Ezen kosárba 10—15 kgnyi vágott tyuk fér. A kosár 25 cm. magas és 40 cm. átmérővel bír;

ára hámozott fehér fűzfavesszőből 100 drbnak 18 frt.

A vágott tyuk nyári illetve a melegebb napok alatti szállítására nagyobb kosarak szükségesek, melyekben megfelelő mennyiségű jég is elcsomagolható, hogy a hus friss maradjon. Ily kosár a 28. sz. ábrán látható, melybe 15—20 kg. hus és 10—15 kg. jég csomagolható be. A kosár magassága 40 cm. fenék átmérője 50 cm. felső nyílásának átmérője 75 cm. Ára 100 darabnak 58 frt.

Lehet a vágott tyukok és egyáltalán a vágott baromfi szállítására megfelelő ládákat is készíteni, ezek tartósabbak s aránylag olcsóbbak is, mint a kosarak, mivel évekig eltartanak. Egy ilyen csomagolásra alkalmas ládát mutatunk be a 2-ik ábrán.

A szállítókosarak a gazdaságba télen házilag is előállíthatók s így a tyukhizlalással csakugyan egy kis házi ipar is berendezhető, a mi ha vesszük, hogy télen gyakran előfordulnak oly napok, midőn külső munkát végezni lehetetlen, de házi foglalkozást üzni lehet, a kosárfonás mestersége éppen igen alkalmas erre.

A postai csomagok szállítására körül sokszor nézeteltérések fordulnak elő a postahivatalok és a felek közt. Érdeklődvén a dolog iránt az új postai szállítás táblázatát megszereztem s azt itt közlöm, mert így minden szállító könnyen kiszámíthatja mit kell egy bizonyos súlyú csomagjáért fizetni.

Meg kell említenem, hogy a postai csomagok újabb szállítási viteldija szerint bárminő súlyú küldemények viteldija nem oly nagy, hogy azt egy küldeménynél az áru értéke el ne bírja.

Általános tájékoztatásul fel- említem, hogy a csomagok viteldijának alapját a rendeltetési postahivatalnak a feladási postahivaltól való távolsága és a csomag súlya képezi.

A távolságok 6 díj-övre osztatnak fel és pedig:

I. díj-öv	75 klmig
II. „	75—150 „
III. „	150—375 „
IV. „	375—750 „
V. „	750—1125 „
VI. „	1125— kilométeren felül, valamennyi lég-

vonalban számítva. Az 5 klg. súlyú csomag díja az I. távolsági fokozatban 15 kr., a többi távolsági fokozatban 30 kr. Az 5 klgmon felüli csomagoknál a 15 kros, illetve a 30 kros alapidíjon felül az



28. sz. ábra.
Vasuti szállításra alkalmas kosár.

I.	távolsági	lokozatban	kilogrammonként	3	krall
II.	"	"	"	6	"
III.	"	"	"	12	"
IV.	"	"	"	18	"
V.	"	"	"	24	"
VI.	"	"	"	30	"

emelkedik. Ha tehát egy kilogrammos csomagot az első díj-övben küldünk, azért 18 krt. ha pedig a II-ik díj-övbe küldjük, 36 krt. fizetünk. A nagyobb szállítmányok küldése vasuton mint gyors-szállítmány még kevesebbe kerül s ha a szállítmány a vásárcsarnokokba lesz irányítva, 10% vasuti kedvezményben is részesül.

1) A vér és zsiger értékesítése.

(A beleket és vért sertésekkel és kacsákkal lehet feleltetni. — A kacsák ezzel mértékletesen etetendők.)

Nagy baromfi-hizlaló-telepeken, a hol naponta sok száz darab tyukot vágnak le, a vér és zsiger kellő értékesítése céljából sertéseket tartanak, a melyekkel ezen rendkívül tápláló anyagot tengeridara, korpa vagy más ilyenféle takarmánnyal keverten feleltetik.

Kisebb baromfi-hizlaló-telepen is azonban számottevő lesz a vér és a zsigerekből álló hulladék s ennél fogva ajánlom, hogy ott e célból megfelelő számú sertés tartassék, ha pedig a sertés tartása ki lenne zárva, akkor ezen állati hulladékon kacsák is jól felhizlalhatók.

A kacsákkal azonban a beleket csak úgy etethetjük meg, hogy azokat előbb apró darabokra összevágjuk, felaprózott zöld lóherével, vagy répával és vérral összekeverten adagoljuk. Egy-szerre sokat adni ezen tápláló takarmányból nem tanácsos, mert a kacsák a takarmányt hamar megünnák és a vályukban felmaradó takarmányt bepiszkolják, minek következtében ezen értékes anyag kárba vesznék.

* * *

Befejezve a tyukhizlalást tárgyaló fejezetet, ismételten figyelembe ajánlom az ezen üzletnél feltétlenül szükséges nagy tisztaságot. Különösen hangsúlyozom, hogy a hizlaló- és a vágó-helyiség mindig a lehető legtisztább legyen!

Igen czélszerű a hizlaló- és vágó-helyiségeket oly módon berendezni, hogy azok falai csemmentezve és a padló betonírozva legyen. A csemmentezett falakat bármikor le lehet mosni, a vágó-helyiség betonírozott padlója pedig naponta minden vágás után lesurolható.

Az ezen fejezetben ismertetett tömögépekről még megjegyezni óhajtom, hogy habár azok teljesen megfelelnek a célnak s a ki azokat beszerezni óhajtja, az pénzét nem dobja ki, mégis kötelességemnek tartom kijelenteni, hogy eddig már igen sok nagy baromfi-hizlaló-telepet láttam, de tömögépeket működésben schol sem láttam.

Tapasztaltam azonban azt, hogy a tyukhizlaló-telepre azon sok százezer meg százezer baromfi, melyet csak hazánkban is a 200-nál több hizlaló-telepen átlag hetenként meghizlalnak, a legolcsóbb tömögépet magával hozza: s ez nem más, mint jó *étvágya*.

És én azt hiszem, hogy *épen abban* kereshető a *tyukhizlalás nagy előnye*, hogy azt a kisgazda is néhány korona befektetéssel üzheti s 10—14 napi hizlalás által elért hustöbbletben nemcsak az elfogyasztott takarmány értékét kapja vissza, hanem fáradsága is tisztességes haszonnal lesz jutalmazva.

Hogy a kisgazdák a tyukhizlalástól nem idegenkednek s azt jövedelmezőnek találják, bizonyítja azon körülmény, hogy már a budapesti vásárcsarnokokban a főváros környékéről bejáró falusi parasztasszonyok által árusított levágott és tisztított tyukfélétet tejes-tengeri és árpakásán hizlalják. Ezen tyukhizlalási módot, egyesek a főváros környékén levő, nagyobb szabásu baromfi tejhizlaló-telepeken látták és eltanulták s otthonukban, mint jól jövedelmező üzlettel, szívesen foglalkoznak.

Természetes dolog, hogy ily községekben egyik szomszéd a másiktól eltanulja a dolgot.

Kíváncsinos, hogy a tyukhizlalás a kis gazdák közt általánossá váljék, mert ezáltal a tenyésztett tyukok sokkal jobban értékesíthetők lesznek, a mi ismét a baromfi-tenyésztés nagybodását fogja maga után vonni.

(m A kappanozás és a kappanhizlalás.

(A kappan husa a tyukfélék husa között a legbecsesebb. — A kappanozás előnyei. — Mikor lehet és kell kappanozni? — Hogyan megy végbe a kappanozás? — Az új kappanok gondozása. — A kappanhizlalás.)

Talán említenem se kellene, hogy a kappan husa a tyukfélék husa közt a legbecsesebb, nemcsak azért, mert rendszeren a kappanok husosabbak szoktak lenni a rendes minőségű tyukféléknél, hanem kiváltképpen azért, mert a kappan husa gyöngébb, fehérebb és ízletesebb mint bármelyiké is.

E szempontból tehát a kappanozás már is indokolt; mert a tenyésztő jobb minőségű árut képes előállítani, melyet jobban értékesíthet, de indokolt ezen éppen nem valami gyöngéd eljárás azért is, mert így a tenyésztő, a tenyészetében nevelt kakasokat nincs kénytelenítve már kora ősszel eladni az egymásközt állandóan folytatott véres harcok kikerülése miatt, hanem azokat kikappanozván tarthatja addig, míg az értékesítésnek legjobb idejét látja. Kappanozni nem minden vidéken szoktak s így ezen műtetét nem is mindenütt tudják végezni. Ha helyesebben akarnám magam kifejezni, akkor így kellene mondanom a fentieket: kappanozni sok vidéken nem tudnak s ennél fogva csak egyes vidékeken szoktak kappanozni. Pedig ez nagy kár s csakugyan óhajtható, hogy a kappanozás mestersége mindenütt ismert legyen.

A kappanozás nem nehéz dolog, egy kis gyakorlattal bárki is megtanulhatja férfi úgy mint nő és hogy a tanulás állatkinzással ne járjon, legjobb a kappanozásnál szükséges ügyességet a levágott fiatal kakasokon elsajátítani.

A kifejlődött tarajjal bíró és kukorékolni kezdő 4—5 hónapos kakasokat kappanozni a legjobb, de lehet már a 3 hónapos kakast is kappanozni, ha annak taraja nagy és kukorékolni kezd.

A kappanozásra szánt kakasokat egy nappal előbb külön kell zárni, 12 óráig koplaltatni s csak azután lehetőleg a reggeli órákban foghatunk a műtéthez. A kakasokat azért kell koplaltatni mert a telt belek a műtétnél akadályt képeznek s a gyógyulást is nehezítik.

A kappanozást rendszeren kettőnek kell végezni oly módon, hogy a műtétet végzővel szemben alacsony széken ülő a kakast a műtétet végzőnek olyképp tartja elébe, hogy a kakas mellével és hasával fölfelé, farkával pedig a műtétet végző felé feküdjék. Ha a

kakas lábai és szárnyai jól le vannak fogva, a kappanozó a hasról a tollat lefosztja és egy éles tompahegyű ollóval a bőrt a végéből nyílásától egy ujjnyi távolságban a mellcsont felé föl vágja, de csak oly hosszúságban, hogy azon a mutató-ujj beleférhessen.

Ha ez megvan, a kappanozó mutató-ujját a hasüregbe tolja, vigyázva azonban, hogy a beleket meg ne sértse vagy össze ne bonyolítsa. Gyakorlott kappanozó a kakas hátához nőtt heréket csakhamar felleli és lassu egyenletes nyomkodással azokat egyenként onnan leválasztja és ügyel arra, hogy egyik vagy másik a kivevés alkalmával el ne csuszszék és a hasüregben ne maradjon.

Ha a herék kinn vannak, a sebet néhány öltéssel be kell varrni és 2^o/_o karbolos vízzel jól megmosni, a seb bevarrásánál azonban ügyelni kell arra, hogy a beleket oda ne varrjuk. A már kikappanozott kakasoknak taraját hegyesre szokták metszeni, míg a szakállebernyét egészen levágnák. Az új kappanokat két napra, szalmával megalmozott oly helyre kell zárni, ahol üllőrudak nincsenek, mert a fel és leszállásnál a friss, hegedő sebek hamar megnyílhatnak s a teljes gyógyulást hátráltatják.

Ezalatt a két nap alatt a sebeket naponta 3—4-szer 2^o/_o karbolos vízzel meg kell mosni. Enni és inni az első 12 órában a betegek nem kapnak, csak azután adható nekik langyos víz és lágy takarmány. Három nap eltelte után a kappanok a többi baromfi közé ereszthetők.

A kappanok hizlalása rendszeren december hó elején veszi kezdetét, hogy a hizott kappan karácsonykor vagy újévkor kerülhessen az ünneplők asztalára. De a kappanok nem megvetendő része fogyasztatik el a farsangi mulatságok alkalmával is.

A hizlalás hasonló a tyukhizlalásnál elmondott módhoz, sőt ugyanaz lehet azzal a különbséggel, hogy a kappanokat 3, sőt 4 hétig is kell hizlalni s hogy azok tejet is kapnak inni — naponta 3-szor.

A hizóba fogott kappanokat a 2-dik hét eltelte után minden 5-ik nap meg kell tapogatni s a melyik a hizási fokot elérte, azt le lehet vágni. Négy hétnél tovább kappant hizlalni nem czélszerű. A melyik tehát ez idő alatt sem hizik meg kívánság szerint, azt is le kell vágni. A kappanok eledelébe illatos fűszert: ánizst, koriándert, borókamagot tenni tanácsos, mert ezen fűszerek a husnak igen finom ízt adnak.



3. Az egykori gödöllői baromfitenyésztő-telep és munkásképző iskola főépülete. In: Pest—Pilis—Solt—Kiskun Vármegye. Szerk.: BOROVSKY Samu. Budapest, é. n. 49. p.

emdeni és fodrostollú ludakat, valamint pekingi kacákat tartottak. 1904-ben az intézmény elnevezése „Baromfitenyésztő Munkásnőképző Iskola” lett. Egyik későbbi vezetője, Beivinkler Vilmos, volt MÁV-főfelügyelő a vasúti pályaőrök baromfitenyésztését karolta fel; Budapesttől Szolnokig és Budapesttől Hatvanon át Putnokig minden pályaoért beszervezett a nemesített tyúkok, elsősorban kendermagos plimutok tenyésztésére.⁴⁵

Nemcsak a baromfitenyésztési tárgyú népies előadások, hanem a szakkiadványok útján való ismeretterjesztés terén is előrehaladás volt tapasztalható. A szakemberek által népszerűen megírt füzetek gyakorlati útmutatásokat tartalmaztak a baromfiak helyes takarmányozásáról, ólázásáról, a baromfibetegségek elleni védekezésről és a baromfitenyésztés egyéb hasznos tudnivalóiról. A szakkönyvek

⁴⁵ BALDY B. 1954. 1–2. p.

A BAROMFI HIZLALÁSA ÉS

A HIZOTT BAROMFI ÉRTÉKESÍTÉSE.

AZ ORSZÁGOS MAGYAR GAZDASÁGI EGYESÜLET NEGBIZÁSÁBOL
IRTA

HREBLAY EMIL

ÁLLATTENYÉSZTÉSI M. KÖR. FELÜGYELŐ, A GÖDÖLLŐI ÁLL.
BAROMFITENYÉSZTÉSI TELEP VEZETŐJE.

==== 45 SZÖVEGKÖZTI KÉPPEL. ====

BUDAPEST
„PÁTRIA” IROD. VÁLLALAT ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
1900.

2. Pulykahizlalás.

(A pulykatenyésztésre alkalmas vidékek. — A pulykák iránti kereslet. — A himpulykák értékesítségének főidénye.)

A pulykatenyésztés hazánkban csak egyes vidékeken van nagyobb arányokban elterjedve s ennek az oka az, hogy a sikeres pulykatenyésztésre nem minden vidék alkalmas.

A pulykatenyésztésre alkalmas vidékeken, minők különösen a nagy magyar Alföld s a tiszántuli vármegyék egy része, a baromfitenyésztésnek ezen ága igen jövedelmező foglalkozást nyújt a kisgazdának s különösen a zsellér- és cseléd-embereknek, kik a kis pulykák felnevelését elvállalják s őszkor, november hó első napjaiban, azokat, megfelelő rész ellenében, gazdáiknak beszolgáltatják.

A tenyésztő, a ki maga tenyészt pulykát, a tenyésztésre és háza szükségletére szintén ezidőtájt választja ki az állományból a pulykákat; s a fölösleget vagy a falusi tyukásznak adja el, vagy pedig a legközelebbi város hetipiaczán értékesíti. Ilyenkor a vidéki hetipiaczokon mindig van elég tyukász, a kik a tarló-legelőről lehajtott és ott jó husba jött pulykákat szívesen veszik meg.

Különösen szívesen veszik a tyukászok, a nagyobb hizlalótelepek számára, a himpulykákat, melyek kiviteli célokra alkalmasabbak s a külföldön keresettebbek, egyrészt azért, mert a himpulykáknak nagyobb testük lévén a tojókénál, husuk több; másrészt azért, mert állítólag a himpulykák húsá meghizlalva ízletesebb a tojókénál.

A pulyka-tenyésztő, a ki nagyobb mennyiségű pulykát nevel és a pulykahizlaláshoz szükséges alkalmas helyiséggel és takarmánnyal rendelkezik, saját zsebe ellen vét, ha pulykát nem hizlalja meg otthon, hanem a tarlóról eladja.

A pulykáknak otthon való meghizlalása azért ajánlatos, mert először a pulyka idegen helyen bizalmatlan és nyugtalan, tehát

nem hizik jól; másodszor a sovány vagy nyers pulyka és a hizott vagy kész pulyka ára közt oly nagy a különbség, hogy a pulykák meghizlalásával csakugyan érdemes foglalkozni.

A pulykák értékesítésének főidénye, — különösen a külföldre való szállítások kivitele szempontjából, — november hóban veszi kezdetét s tart február hó végéig. Lehet ugyan már októberben is a pulykákat a budapesti vásárcsarnokokban értékesíteni, de a legjobb értékesítési idő mégis december hó 15-étől február hó 10-ig tart.

A pulykasült finom falatot szolgáltat s így az ezen időre eső ünnepekben minden család óhajta az ünnepi pulykasült felé irányul.

Egy tenyésztő társam a pulykák hizlalását a következő szavakkal ajánlja a mezőgazdáknak: Október hóban a pulykák ugyan még járnak a legelőre, de ha estefelé hazaterelődnek, mégis csak kell nekik takarmányt adni, mely zab, árpa, tengeriből, árpa- vagy tatárkaliszt és főtt burgonya-keverékből állhat. Ezt a takarmányt nem kell tőlük sajnálni, mert a muló esztendő, — a karácsony ünnepét — a farsang vigalmait követik, melyeken az emberek szívesen veszik alkudozás nélkül a jól fejlődött pulykát, ha jó husban van. A pulyka, a baromfi-udvar ezen óriása mindig kimagasló alakja volt a magnum-bonum áldomásoknak, — használják ki ezt a baromfitenyésztő gazdák!

Természetes dolog, hogy ez nemcsak hazánkban van így, hanem külföldön is, s ennél fogva hazánkból — ezen időtájt — roppant nagy mennyiségben viszik ki a nagy hizlalótelepeken a már meghizlalt és fojtott pulykákat és azokat, melyeket a gazdáktól összevásárolnak, de ezek gyakran oly jó husban levőknek bizonyulnak, hogy minden további hizlalás nélkül szintén külföldre szállíthatnak.

a) A hizlalandó pulykák kiválasztása.

(A mezőgazda hizlalja meg tenyésztett pulykáit. — A pulykák osztályozása. — A pulykák veszekedő természetére vigyázni kell.)

A mezőgazda tehát, ha saját tenyésztésű pulykát potom áron elvesztegetni nem akarja, úgy hizlalja azokat meg.

Október hóban tartson szemlét pulykái felett s a szükséges tenyésztési anyagon felülieket válogassa szét 4 csoportba, a nem

és minőség szerint. Az első osztályba jussanak a legszebb himpulykák, a másodikba a többi hímek, a harmadikba a legszebb tojó-pulykák, a negyedikbe a többi tojók.

Ha a gazda a saját tenyésztési pulykáit kevesli hizlalásra, s hogy a hizlalással való foglalkozása eredményesebb legyen, még azokhoz venni óhajt, úgy a vásároltakkal is ugyanígy kell eljárni, s hogy a véres verekedéseket lehetőleg kikerülhessük, az idegen pulykákat este midőn már besötétedett, kell az ottaniak közé eresztetni. Reggelig egymással némileg összebarátkoznak, az idege- nek az otthoniak szagát veszik fel, s ha másnap nem eresztjük őket szabadon, 2—3 nap múlva összeszoknak s többé nem fognak verekedni.

b) A hizlalandó pulykák megvásárlása.

(Fiatal, jól kifejlődött hím pulykák a legértékesebbek. — Darabszám vásárlás. — Súlyvásárlás. — Lógós begy. — Görbe mellesont. — Az egészséges pulyka. — A pulyka ára. —)

A hizlalandó pulykák vásárlásánál, ha a piacon, vagy egyik másik tenyésztőnél nagy anyagban válogathatunk csak fiatal, de jól kifejlődött, súlyos himpulykákat vegyünk.

A kevésbé jól kifejlődött himpulykákat, — ha olcsó áron lehet azokat megvenni — szintén megvehetjük, mivel azok, a februáriusi szállításokra elég jól kifejlődhetnek, és meghízhatnak.

A pulykákat vagy darabszámra, vagy súly szerint kilós számra lehet vásárolni. Ha darabonként vesszük a pulykákat, úgy azokat egyenként kézbe kell venni, s súlyranézve megbecsülni, jól meg- tapogatni begyét, nem e lógós; mellét, egyenes mellesont-e és elég husos-e, fejét és sörte szakállat, vajjon nem nagyon öreg-e!

Meg kell ezenkívül a kezünkben levő pulykának belső száj- részeit is vizsgálni, vajjon nincs-e rajtok fekély, vagy pedig nem szenved-e a pulyka valamely torok vagy gégebajban, mely fertőző szokott lenni. (L. a 29. sz. ábrát.)

Ezen vizsgálat úgy történik, hogy a pulykát egy nő, vagy férfi bal hóna alá fogja, balkezevel lábait tartja, s a pulyka száját kinyitja s azt a világosság felé fordítva s jól megvizsgálja.

Ha a pulykák súlyra vétetnek, az alku és mázsálás előtt ezen vizsgálatnak feltétlenül meg kell történnie, mert aki azt elmulasztja,

a pulykákba befektetett összegével sőt az egész hizlaló telepénck sorsával könnyelmű játékot űz.

A vizsgálatnál, ha azt tapasztaljuk, hogy a pulyka *begye lógós* vagyis mélyen le van ereszkedve, az hiba, az ilyen pulykát nem kell a hizlalásra megvenni, mert az ilyen hibás emésztőszervvel bíró pulyka nem fogja a takarmányt úgy értékesíteni, hogy abból hasznunk legyen.

A *görbe mellesonttal*, vagy sovány mellel bíró pulykák szintén nem vásárolandók meg, mivel a görbe mellesontos pulyka le- vágva nem ad szép árut, a soványmellű pulyka pedig soká fog meghízni, s így hizlalása nem fog járni haszonnal.



29. sz. ábra. Pulykák megvizsgálása.

Az *öreg*, 3—4 éves himpulyka nehezen hizik s husa igen kemény; első osztályu áru közt értékesíteni nem lehet.

A *pulykák ára* a heti piacokon igen különböző, s ez legin- kább az illető év tenyésztési eredményétől függ. Van azonban eset arra is, hogy csupán azért megy fel, vagy le a pulykák ára a piacon, mert azokból esetleg igen sok, vagy igen kevés van felhajtva; s ugyancsak, ha igen sok a vevő, s ha kevés a pulyka sok a venni akaró. Az utóbbi esetben a mezőgazda nem vásárol, hanem azt elhalasztja máskorra.

Rendes árak a nagyobb góczpontokban 4—5 kilós hímekért

darabonként 4—6 korona, könnyebb hímekért és tojókért 4 kiló sulyig 3—5 korona.

Ilyen ár mellett november hóban pulykát venni hizlalás céljából érdemes, mert 5—6 hét múlva, karácsony táján Budapesten a fővárosi vásárcsarnokokban a szép sulyos 5—8 kg-gramos pulyka kilójáért 2—3 koronát is fizetnek, vagyis darabonként 10—14 koronáért szokott az ilyen szép hizott pulyka vevőre találni.

Párisban a francia gazdák piaci árúinál nem ritka a 12 kilogrammos példány sem, s az ilyen 30—32 frankon szokott elkeln.

c) A hizlalandó pulykák szállítása.

(A pulykák kosarakban és léczrekeszekben való szállítása. — A vasúti kocsikban való szállítás módja. — A szállítandó pulykák gondozása. — A vasúti szállításhoz előforduló károk megállapítása. — Pulyka-szállító rekesz és kosár.)

A mit a tyukok szállításánál már elmondottam, azt a pulykák szállításánál is figyelembe kell venni, ha azokat léczrekeszekbe vagy kosarakba rakva tengelyen vagy vasúton szállítjuk.

Lehet azonban a pulykát jó messze lábon hajtani is, feltéve, hogy baromfivészmentes a vidék, a merre azokat keresztül-hajítjuk, valamint a honnan azokat hajtjuk, — de lehet vasúton csomagolás nélkül — ha legalább 400 darabot akarunk feladni, kocsiba berakva szállítani. E célból azonban szükséges 48 órával előbb a vasúti állomási főnökségnél a kocsit megrendelni. Így a vasúti szállítás lényegesebben olcsóbb a kosarakban való szállításnál.

A megvásárolt pulykát kosarakba vagy vasúti kocsiba való berakás előtt meg kell tengerivel etetni és vízzel itatni, hogy jólakva kerüljenek a szállításra.

Ha az idő nem nagyon hideg, úgy alkalmasak lesznek a szállításra a fűzfavesszőből fonott rendes, de magasabb baromfi-szállító kosarak.

Ezen kosarak megválasztásánál különös figyelemmel legyünk az ajtónyílások bőségére, nehogy a pulykák behelyezésöknél, vagy kiszédésöknél megsérüljenek. Nagy hidegben azonban helyesebben cselekszünk, ha ládákban szállítjuk a pulykákat. A ládák köröskörül deszkázottak s csak födelükön legyenek léczezették, miután ezekben a pulykák a hideg, de különösen a légvonat ellen sokkal

több védelmet találnak. A láda fenekére jó lesz, ha egy kis szalmát hintünk, hogy ezzel is a hizlalandó pulykák védelmére és kényelmére legyünk. Legyünk továbbá figyelemmel arra is, hogy ha szállítmányunk fél nappal tovább nem időzik a vasúton és ha a kérdéses irányban estli vonatok is közlekednek, hogy mindig azokon küldjük el a pulykákat, miután éjjel sokkal könnyebben viselik az uti fáradaimat. A pulykaszállítvány megérkezése és átvételekor pedig mindenekelőtt megvizsgáljuk a kosarak, vagy léczrekesz épségét s lezárásuk mikéntjét, azután pedig a pulykák egészségi állapotát. Ha e tekintetben valami kifogásolni való akadna, úgy az átvétel előtt hozzuk rendbe, a mennyiben a szállítványra vonatkozó észrevételeket a hivatalos közegek, az állomási főnök s az illetékes állatorvos előtt megteszszük s jegyzőkönyvbe vettjük. Ez egyébként



30. sz. ábra. Pulykaszállító-rekesz.

vonatkozik bármely baromfiszállítványhoz előforduló hiányokra is és így ezt a felszólalási eljárást ne feledjük el soha igénybevenni. Midőn pedig valamely szállítmányt átveszünk óvatosan szállásoljuk ki a pulykákat és győződjünk meg azok éhes, vagy szomjas voltáról, a begyének megtapogatása által. Ha a begyet egész üresnek találjuk, ekkor legyünk elővigyázók a takarmánynyújtásnál, mert az igen éhes és szomjas pulykák, mohón nyulnak a takarmányhoz s könnyen túlterhelik begyöket, a minek folytán könnyen megbetegednek, vagy el is pusztulnak.

Az ilyen kiéhezett pulykákat, mindenekelőtt kínáljuk meg friss ivóvízzel, azután adjunk eléjük valami lágy takarmányt, vagy főtt árpát és tengerikeveréket, de csak keveset. Egynehány óra elteltével ismét megkínálhatjuk a pulykát a fenti takarmánnyal, de

már ekkor keverhetünk közibe egy kevés szemet is. Néhány napig tartó ilyenforma takarmányozás után rátérhetünk azok rendes takarmányozására, vagy hizlalására.

Fordulnak elő azonban oly esetek is, midőn a vasuton megérkezett pulykák úgy el vannak csigázva, hogy enni sem akarnak. Ilyenkor mindenk előtt egy evőkanálnyi tiszta friss vizet, utána pedig ugyanennyi erős vörösbor, vagy egy kávéskanálnyi pálinkát adjunk be mindegyiknek és várjuk be annak hatását. Ha rövid idő elteltével azt látjuk, hogy a pulykák élénkülnek, akkor tiszta víz és lágy takarmány mellett magukra hagyjuk a pulykákat, ha azonban egy óra elteltével sem lennének frissebbek és vidámabbak akkor a bor vagy pálinka adagolást meg kell ismételniük.

A pulykák szállítására a 30. sz. ábrán bemutatott faléczrekeszt igen czélszerűnek tartom s ennek használatát ajánlom. Méretei: hossza 1'5 m., szélessége 1'0 m., magassága 0'6 m. Alul be van deszkázva, felül pedig 40×50 cm. széles ajtónyílás van. Egy ilyen rekeszbe 10—15 db pulyka helyezhető el. Sulya egész rekesznek pulykákkal együtt 80 kg. szokott lenni. A 29. sz. ábrán látható két baromfikosár közül a jobboldalon levő hámozott fűzfa vesszőből készült kosarat igen ajánlom pulyka szállításra. Ennek méretei: alapterület átmérője 1 m., magassága 60 cm. Egy-egy ilyen kosárba 5 pulyka helyezhető.

d) A hizlalandó pulykák osztályozása, a hizlaló-helyiség és annak tisztántartása.

(Az osztályozás módja. — A helyiség berendezése. — Alom. — Etetés és itatás. — A hizlaló-helyiség tisztogatása. — A sovány és a jó husban lévő pulykák hizása. — A pulykák megóvása.)

A tenyésztanyag kiválasztása után főösszámba maradt s az esetleg még összevásárolt pulykákat, ez utóbbiakat 2—3 napi pihenés után, az eredményes hizlalás elérése czéljából osztályozni kell. A pulykák, miként már előbb említettük, négy csoportba oszthatók.

Az első osztályba jönnek s leghamarabb hizlalóba vétetnek a legnehezebb himpulykák, a második osztályba soroltatnak az egészséges, de kisebb, gyengébb fejlettségű himpulykák. A harmadik osztályba soroltatnak a legszebb és legnehezebb tojópulykák és a negyedik osztályba jönnek a fejletlenebb, de jó husban lévő és

egészséges tojók. Azok, a melyek ezen 4 osztályba nem sorolhatók, selejtet képeznek s külön tartva, kissé feljavítandók és a helyi piacon élve értékesítendők.

A hizlaló-helyiségnek legmegfelelőbb egy használatlan istálló, felszer vagy szín, a melynek ablakai szalmafonat függönyökkel elszitendők. A helyiség annyi osztályra osztandó, a hány csoport pulykát hizlalni óhajtunk. Az egyes pulykacsoportok helye ne legyen túlságosan szűk, de annál nagyobb se legyen mint az, a mely oly nagy, hogyha a pulykák szorosan egymás mellé állnak, épen a hely felét foglalják el, míg a másik fele a helyiségnek üres legyen, a hol mozoghatnak s a hol a takarmányt és italt kapják.

A helyiség mindennap friss alommal felszórandó s hetenkint egyszer az egész alom kihordandó.

Alomnak lehet használni szalmát, tőzeget, vagy homokot, mindez azonban száraz és elegendő mennyiségű legyen. A helyiség egy-egy hizlalás után alaposan kitisztítandó, falai, az elrekesztésre szolgáló léczkerítések és a padmaly 6% kerozottos mésztejjel kúneszelendők s a porond forró luggal leöblítendő és kiscaperendő, hogy a helyiségbe esetleg beférközzön, de szabad szemmel nem látható élősdiek kipusztítsanak és a fertőző baromfibetegségek esetleges befészkelte baczillusai tönkre tétessenek.

A nagyobb tömegben hizlalandó pulykákat nem szokás külön ketreczekbe zárva tartani; azok korlátolt mozgásba részesítendők, mert így elég jól és gyorsan hiznak meg.

Egy nagy alföldi baromfihizlaló-telepen láttam, hogy egy falikában mintegy 500—600 darab pulyka szabad fedett színben volt együtt, hizlalóba fogva s innen hetenkint kétszer a legsúlyosabbak, azaz a legjobb husban levők kiszedettek és levágattak, míg a többi tovább ott maradt és hizlaltatott.

Az illető hizlalótelep-tulajdonos említette, hogy az idegen helyről jött pulykák, ha tenyésztésük helyén a tarlón jól nem lettek meghizlalva, a hizlalóba fogva igen lassan javulnak s sohasem fognak oly jó árut adni, mint azok, melyek a tarlón jó husba jöttek s azután a megszokott helyen, istállójukban, vagy óljukban 4—6 hétig elzártan tartatnak és meghizlaltatnak.

A hizlaló-helyiség az egyes léczből készített rekesztő-falakon, s az etetéshez és itatáshoz szükséges edényeken kívül semmiféle felszerelést nem igényel.

A pulykák zárt helyiségben igen szeretnek minél magasabbra

szállni és ott hálai. Ezen körülménnyel számolni kell s a hizlaló-helyiségül kijelölt istállóból minden olyan tárgyat ki kell vinni, a mire a pulykák feltelepedni tudnának.

A feltelepedésnél ugyanis dulakodás fejlődik közöttük, egymást csipik, verdesik, sőt egymást le is lökik s úgy az ingerülés, mint az esetleg előállható ütések, zúzódások és sebek, sem a hizlalás előmozdítására, sem a vágott pulyka külsőjének előnyére nem válnak.

A pulykáknak legjobb, ha tiszta almon egymásmellé sorakozva pihennek és alusznak.

e) Hizlalási módok.

(A francziák és a belgák pulykahizlalása. — A hizlalás a tenyésztéssel kapcsolatos. — Az angolok és a németek pulykahizlalási módja. — A hazai hizlalás módja. — A tömés és az önhizlalás.)

A pulykáknak hizott állapotban való értékesítését külföldön a gazdák már régóta gyakorolják, különösen Franciaország és Belgium egyes vidékein foglalkoznak ezzel nagy előszeretettel, a kisgazdákon kívül a nagy tenyésztők is s kellő szakértelemmel képesek oly piaczi árut előállítani, mely még a legkényesebb izlést is feltétlenül kielégíti és nagy kamattal fizeti a fáradozást.

Hazánkban csak a közel multban fordult a gazdaközönség figyelme nagyobb mértékben a baromfitenyésztés felkarolása és fejlesztése felé, nem is csodálható tehát, hogy a szakértelmet és gyakorlatot igénylő hizlalás, különösen a kisgazdák körében, még ismeretlen. A piacra kerülő pulykák a legjobb esetben csak fel vannak kissé javítva s ritkán található fel itt-ott néhány oly darab, mely czél tudatosan van hizlalva s a nagyobb igényeket is kielégítheti és tulajdonosának a rendesen magasabb árakat biztosíthat.

A hizlalás a pulykatenyésztéssel szorosan kapcsolatos s annak ugyszólván kiegészítő részét képezi és lehetővé teszi, hogy a tenyésztésben ősszel fölésszámuvá vált pulykák jobban értékesíthetők legyenek.

Azon tenyésztő azonban, ki oly kedvező viszonyok között van, hogy nagyvárosi piac közelében lakik és pulykáit előnyösen értékesítheti, helyesen teszi, ha nemcsak a saját tenyésztéséből kikerült pulykákat használja fel hizlalásra, hanem hizlalás végett vásárol is és nagyobb szabásu hizlalást üz.

A franczia gazdák a következőképen hizlalják a pulykákat:

A pulykahizlalást megelőzi az előkészítő időszakbeli takarmányozás, mely 8 napig tart. Ekkor a hizlalásra szánt pulykák besötétített helyiségbe záramnak, hogy társaikkal megismerkedjenek és a mozgás hiányát megszokják. Ezen időszak alatt takarmányul árpadara és főtt répából álló keveréket kapnak, melyhez kevés mennyiségű só és egyes hizlaló telepeken finomra őrölt faszén is adatik.

A 8 nap letelte után a pulykák továbbra is együtt hagyatnak s naponta 3-szor, de mindig egy és ugyanazon időben takarmányoztatnak.

Figyelemmel vannak azonban arra, hogy egyszerre csak annyi takarmány adassék előjük, a mennyit egy etetésre teljesen elfogyasztani képesek.

Az első etetés reggel 8 órakor, a déli 2 órakor, az esti 8 órakor szokott történni.

A hizlalás tartama alatt árpa- vagy zabdara, főtt répa és zöldsgféléből álló, tejjel és vízzel felhígított keverék szolgál takarmányul. Ehhez a zsírképződés előmozdítása czéljából, időnként kevés tengeri dara is adatik. Megjegyzendő azonban, hogy a tengeri nagyobb mennyiségben a bőrt megsárgítja s egyuttal a hus értékét csökkenti.

Nagy figyelmet fordítanak a pulykahizlalásnál a hizlaló helyiség, az etető- és itatóvályuk szigorú tisztántartására, továbbá, hogy a pulykák előtt mindig elegendő friss viz álljon. A vályukból minden etetés után a fönmaradó takarmányt kiszedik és a vályut kitisztítják, nehogy a visszamaradt tésztaemű anyag savanyodásnak indulva a pulykáknál bélhurutot okozzon, és ezáltal étvágyukat elrontsa. Az etető vályuk gyakran léczrostélylyal vannak ellátva, a melyen a pulykák fejüket keresztül dugva, érhetik csak el a takarmányt. Ily módon megakadályoztatik a takarmány bopiszkítása.

A leirt eljárás mellett a hizlalás 20—25 nap alatt véget ér és a hizott pulykák piacon jól értékesíthetők.

Itt megemlítek egy másik, Franciaországban szintén gyakori és divatos, *töméssel való pulykahizlalási modot*, mely a következő:

Tíz napi előhizlalás után, mely szemes tengeri, vagy árpával történik, árpa vagy köleslisztből, mely vajjal és fölözetlen tejjel tésztaává gyuratik, ujnyi vastagságú csíkokat készítenek, ezzel naponta háromszor tömik a pulykákat.

A tömés 3-ik hetében a tésztához illatos fűszerfélék, minők a törött anizs, koriander, szekfűszeg és fenyőborokamag is szoktak hozzá kevertetni, azon célból, hogy a pulykák husa kellemes ízt és illatot kapjon. Ezen hizlalásmód több fáradsággal jár, de szakértők állítják, hogy az így töméssel hizlalt pulykák husa sokkal finomabb és porhanyóbb és a francia piacokon keresettebb is.

Angolországban a pulykákat lécczel elkerített szűk helyen, főtt burgonya és zöldséggel és e mellett egyenlő részben kevert árpa- és tengerilisztből készített sűrű péppel hizlalják. A lisztet lefőlőzött tejjel vagy vízzel keverik péppé.

A hizlalásba fogott pulykák ezen takarmányokat elkerített helyen kívül kapják s így a takarmányos vályuk egész a lécczerítéshez tétetnek s a pulykák átdugva fejüket, csak úgy cheinek abból. Ez azért történik így, hogy a takarmányt be ne piszkítsák és el ne fecséreljék.

Németországban, de Franciaország egyes vidékein is a pulykákat dióval tömők. A tömés egy *törtlen dióval* kezdődik s naponta egygyel szaporítva azt, 40 dióval végződik. Szinte hihetetlen, hogy a pulykák a kemény diót, mily gyorsan elemészlik.

Az ingyenczek azonban azt állítják, hogy a tisztán dióval hizlalt pulyka husa olajos ízű s ennél fogva ujabbán a hizlalást dióval úgy végzik, hogy e mellett a pulykák tengeri- vagy árpalisztből készült tejes keveréket is kapnak.

Nálunk igen sokféle módon hizlalják a pulykákat. Házi-szükségletre tömők dióval, mogyoróval, tengerivel stb. de ez a nagyobb üzletnél, vagy több pulyka meghizlalásánál, nem vehető követendő például, mert az ily hizlalás nem fizethető ki magát.

Egyes pulykáknak hizlalásánál, melyeket kizárólag házi-szükségletre óhajtunk hizlalni, mindenesetre a töméssel rövidebb idő alatt nagyobb hizottsági fokot érhetünk el, mint a pulykának ön-hizlalása által.

Azért ajánlom, hogy ily esetekben a pulyka, tengeri- és árpalisztből tej hozzáadásával készült jól összegyurt tésztacsikkal naponta reggel, délben és este megtömessék, a mely tézta közé egyharmad részben törött dió, mogyoró, vagy mák, szóval dus olajtartalmú takarmány is keverhető.

A hizópulyka, sötét kamarába, vagy pinczébe helyezendő el és gondoskodni kell arról, hogy naponta, minden tömés után friss vizet kapjon.

Nálunk az eladás céljából hizlalt pulykák leggyakrabban az alább leírt *önhizlalásmód szerint hizlattatnak*.

Ezen hizlalási mód, tekintettel hazai aratási viszonyainkra a legjobb is, mert a tarlóról hazakerült pulykák, oly takarmányt kaphatnak, a mely a gazda rendelkezésére áll s azért pénzt kiadni nem kell. A jó husban levő pulykák 25–30 nap alatt teljesen megszoktak hizni, ha hizlalásuk pontosan, megfelelő mennyiségű egészséges és tiszta takarmánynyújtás mellett történik.

Elsősorban is a pulykákat sötét istállóba vagy ólba kell zárni; mely azonban tisztán tartandó és a melyben a pulykák már említett módon mozoghatnak.

Az első héten szemes tengeri, zab, vagy árpával kell őket etetni s melléktakarmányként kaphatnak takarmányrépaszeleteket vagy sárgarépát nyersen; ha főve és kihülve kaphatják ezen melléktakarmányt, az annál jobb. Második héten, tengeri-, zab-, vagy árpadara leforrázottan adandó a pulykáknak; harmadik és negyedik héten kizárólag csak tengeridara adandó. Az első héten itatásul 10 liter vízbe 1 liter tej, a második héten 8 liter tej a 3-ik és 4-ik héten 5 liter tej keverendő azaz ezen időtől kezdve fele víz és fele tejből álló keverékkel itatandók a pulykák.

Az etetés naponta 3-szor, az itatás naponta 5-ször történjék. Ha a tej azon a vidéken jól értékesíthető, akkor kár volna azt a pulykahizlalásra fordítani, ellenesetben azonban különösen ha literenkint 4 krnál jobban nem értékesíthető, czélszerű a tejet hizlalási célra fordítani.

A nagyobb csapatban hizlalt pulykákat nem szükséges tömni, falánk állatok lévén, maguktól is meghiznak háromszori etetés mellett, melyet azonban persze pontosan kell végeztetni.

Az etető vályukat 30 cm. magas állványon, 10 cm. szélesre és 15 cm. mélyre kell készíteni, melybe a takarmány beszóratik és a melyből a pulykák a takarmányt könnyen kiszedhetik, de benne nem taposhatnak, s azt be nem piszkolhatják. Az itatás ugyanazon vályuban az etetés után történik.

Az ily módon hizlalt pulykák közt már 3 hét letelte után lesznek példányok, melyek levágásra kerülhetnek, s ép ezért ezen időtől kezdve hetenkint 2-szer osztályozni kell őket. Az osztályozás mindig a reggeli órákban, etetés előtt a pulykának szárnyainál fogva való felemelése és mellhusának megtapogatása által történik. A melyik

sulyosnak és hussal szépen benőtt mellűnek bizonyul, azt külön kell tenni.

A kiválasztott és külön elhelyezett pulykák — mint hizottak — még az nap levágandók, vagy pedig — ha közelben lakó állandó vevőnk van, élő állapotban elszállítandók.

Hizott élő pulykát nem tanácsos messze szállítani, mivel a 10–15 órai utazás is — történjék az tengelyen, vagy vasuton — a hizott pulykákat nagyon megviseli, s néha 10–15% súlyvesztesség is szokott előállni, ami számba veendő, mert például 17 darab átlag 6 kilós élő pulyka 100 kilót nyom a feladásnál, s a leadásnál talán csak 85–90 kilót fog nyomni, ami pénzértékben 15–20 korona közt ingadozik. Távolabbi szállításra a pulykák mindig levágandók.

f) Vágás és koppasztás.

(A pulyka levágása. — A pulyka leszurása. — A pulyka fojtása, a fej elszakítása, vagy az agy összeroncsolása által.)

A hizott pulykákat *levágni*, *leszurni* vagy *megfojtani* szokták.

A *pulyka levágása* akkép történik, hogy a pulyka lábait előbb összekötjük, s azután térdeink közé fogva testét, kissé megszorítjuk, hogy ne vergődjék, bal kezünkkel fejét megfogjuk, s hátrafelé csavarjuk, a jobb kezünkbe tartott éles késsel pedig egy metszésre, közvetlen a feje alatt nyakát elvágjuk, s a vágás után hirtelen leeresztjük a fejét, de el nem bocsájtjuk addig, míg a pulykában életet érzünk. Ha a pulyka kimúlt, azonnal koppasztható, de sok helyen láttam, hogy a levágott pulykát pár óráig fejjel lefelé csüngeni hagyták, s csak azután koppasztották meg.

Ezen vágási módnál jobbnak tartják a *szurást*, a mi abban áll, hogy a pulykát, midőn a fentebb leírt módon, térdeink közé fogtuk és fejét balkézszel megragadtuk, nem a nyakát vágjuk el, hanem a nagy és kis agyvelő közt létező csontvaratba szurjuk a kés hegyét és ott egy nyílást vágunk, mire a vér erősen folyni kezd és a pulyka igen rövid idő alatt kimúl. Ezen vágási módnak előnye az, hogy a vágás nyílása sokkal kisebb és a fejtetőn nem képez oly nagy és rendesen nyitott sebet, a mi a tetszetős külsőnek, legyen a pulyka akármilyen szépen hizott és gondosan tisztított, ügyesen alakított, nem válik előnyére.

A harmadik ölési mód a *fojtás*. A pulyka megfojtása vagy

az e célra készített facsiptetővel történik vagy pedig a fej a nyakcsigolyától egy erős rántással el lesz szakítva, ép úgy, miként azt a tyúk ölés e módjánál elmondottam. Előbbi esetben a pulykát, midőn megfogtuk, lábait megkötve, nyakát balkézszel megragadjuk s a jobbkezünkbe tartott facsiptetővel a pulyka nyakát, közvetlen a kis agynál erősen összeszorítjuk s mindaddig nem eresztjük ki, míg a pulyka ki nem mult. A halál ezen módnál, hacsak nem rendkívül ügyesen lesz a kis agy is a nyomással egyszerre összeroncsolva, soká szokott beállani. Ezen két ölésmódot leginkább az Angolországba szállított pulykáknál szokták alkalmazni s azt állítják a szakértők, hogy a fojtott pulyka husa, mivel a vér a testben marad, rendkívül finom ízű és tápláló szokott lenni.

Budapesten a vásárcsarnokokban a hizott pulykák rendesen vágottan szoktak elárusíttatni, s nálunk a szurást és fojtást nem igen alkalmazzák, mert a mi vevőközönségünk az ily módon vágott pulykákhöz nincs hozzászoktatva, s az ilyképen előállított áru eleinte talán nem képezné a kereslet tárgyát.

g) Koppasztás, alakítás és hűtés.

(A szárny- és farktollakból néhány toll díszül szolgál. — A marabu-toll. — Az alakítás módja. — A hűtés. — A fojtott pulyka husa hamar romlik. — A pulykákat nem zsigerelik. — A pulykák jól értékesíthetők.)

A levágott vagy fojtott pulykát olyképp koppasztják, mint azt a tyúkkoppasztásnál leírtam, azzal a különbséggel, hogy a pulyka tollazatából a háton a két tollmenet szélét kis vékony sávba, néhol meg szokták díszül hagyni.

A fark- és szárnytollakból 5–6 szélső tollat azonban mindig meg kell hagyni.

A fehér pulykák tolla külön szedendő, mert az rendesen értékesebb a tarka pulykatollnál, de megmásképp a fehér pulykán van a legfinomabb és legdrágább ugynevezett „marabu” toll.

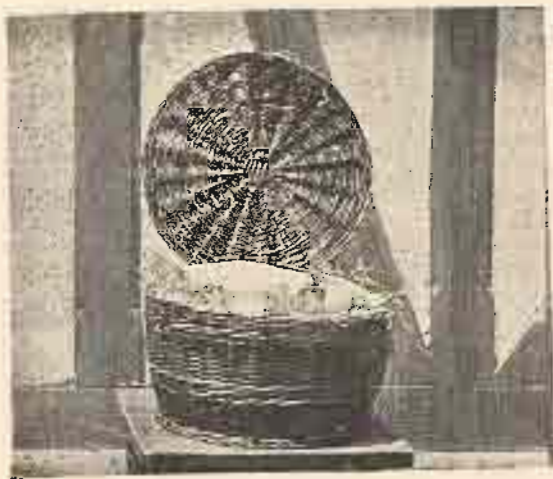


31. sz. ábra. Piaczképesen alakított pulyka.

A megkoppasztott pulykát *alakítani* kell s ez úgy történik, hogy a pulyka lábait előre hajlítjuk, szárnyait pedig elől a mellén keresztberakva, összekötjük. Az ekkép alakított pulyka a 31. sz. ábrán látható.

Alakítás után a pulykák hűvös helyre kihülés végett elrakan-dók s azokat csak a szállításkor kell a hűtőről előszedni. A hűtés téli hidegebb időben egy szellős helyiségben történhet, csak arra kell vigyázni, hogy a hus meg ne fagyjon, mert az ilyen fagyott hus hamar romlik.

A pulykákat nem szokás zsigerelni, mindazonáltal ha azokat



32. sz. ábra. Vágott pulykaszállító-kosár.

oly piacra küldjük, a hol a közönség még a külföldi szokásokkal nem ismerős, jobb a pulykát kizsigerelni s így küldeni értékesítés végett. Budapesten bármikor, de különösen karácsony, újév és farsang táján van jó piacza a pulykának — ha sulyos. A könnyű pulykák, melyek 4 kilón alul vannak, nem képeznek keresett árut. A pulykakakast jobban keresik, mert több és állítólag jobb a husa, mint a tojóé. A hűtést nyáron vagy melegebb időben jég-veremben, hideg pinczében kell eszközölni. Nyáron a hűtés 5—6 óráig, télen 3—4 óráig tarthat. Ezentul való hűtés fölösleges, s ha van hová szállítani, úgy mielőbb tegyük postára vagy vasutra a szállítandó csomagot.

h) A pulyka csomagolása és szállítása.

(A csomagolás módja nyáron és télen. — A szállításra használható kosarak. — A szállítás módja.)

A pulykát télen úgy csomagoljuk, mint a tyukot. Előbb fejét becsavarjuk egy fehér itatóspapír félébe, azután magát a pulykát fehér pergament-papírba burkoljuk s egy a 32. sz. ábrán látható baromfiszállító kosárba fagyapot közé becsomagoljuk. Nyáron pedig a 28-ik ábrán látható kosarakba úgy csomagoljuk be, hogy a kosár közepébe jégdarabot vagy hasábokat helyezünk el. A jég a szállítás alatt ugyan nagyrészt elolvad, de a pulyka husa friss maradt s több napi szállítás alatt sem romlik el.

A szállítás olyképp történik, a miként azt a tyukok postai vagy vasuti szállításánál elmondtam.

i) A vér és zsiger értékesítése.

Ezen anyagokat épp úgy, mint a tyúkvágásnál már elmondtam, sertésekkel és kacsákkal igen jól lehet értékesíteni.

Nagyobb hizlaló-telepeken ugyan a pulykák nem lesznek vágva és zsigerelve s így ezen hulladékok értékesítésére nem kerül sor, de kisebb hizlaló-telepen, a hol a hizott pulykák közelebbi, így a székesfővárosi piacok részére hizlattatnak, ezen anyag rendelkezésre fog állani s ott ezen igen tápláló és így értékes állati részeket jól értékesíthetjük.

* * *

A pulykahizlalásnak ismertetése után itt is figyelembe kell ajánlanom a hizlalás alatti rendkívül nagy tisztaság föntartását, hogy valamely fertőző baromfibetegség telepünkön ki ne törjön, valamint azt is, hogy a hizott pulykák vágására használt helyiség mindenkor a lehető legtisztább legyen. Irányadóul szolgáljanak azon megjegyzéseim, melyeket a tyúkhizlalásról szóló fejezet után a vágóhelyiségek tisztántartása és berendezéséről mondtam.

3. A ludhizlalás.

(A hazai ludtenyésztés fejlettsége. — A tenyésztett anyag értékesítése. — A múlt évi statisztikai adatok. — A ludtenyésztés hasznossága. — A ludnemesítés. — A hizott lud értékesítése.)

Hazánkban a ludtenyésztés igen nagy arányu és éppen ezért nagy fontossággal bír. A tenyésztett ludak nagy része itthon fogyasztatik el, más része pedig, mint kiviteli czikk értékesítettik.

Az áruforgalmi statisztika szerint múlt évben kivitelünk volt ludzsírból: 59.796 korona; májból 533.700 kor.; tollból: 10,574.884 korona értékű.

Ujabb időben a ludtenyésztéssel foglalkozó gazdák, a jobb értékesítés következtében nagyobb súlyt helyeznek a tenyészludak helyes kiválasztására és nemesítésére; a baromfi kiviteli czégek is a ludhizlalással ma sokkal több egyént foglalkoztatnak, mint azelőtt.

A hazai magyar fajta lud, különösen az ország egyes déli vidékein, kitünően tenyészik s igen kiváló anyagot szolgáltat a hizlalóknak, mindazonáltal a hazai lud nagyobb testű *emdeni gunarakkal* nemesítve, még jobb anyagot ad. Ezen keresztezésből származó előnyt, az egyes vidékeken máris fölismerték s törekszenek oly ludakat előállítani, melyek a nagyobb test mellett, a toll fehér színének értékesebbé tétele által is, a külföldi piacokon mindinkább keresettebb árut fognak képezni.

Vannak hazánkban egész vidékek, a hol a gazdák ludtenyésztéssel, a községek és városok szegényebb sorsu családjai ludhizlalással foglalkoznak. Némely vidéken a parasztasszonyok a ludakat hizlalásra, a nagy kiviteli czégektől kapják s azokat otthon zsirra és májra meghizlalva, az elért hizlalási eredmény szerint díjaztatnak. Más kiviteli czégeknél a hizlalási üzem, más módon tartatik fenn.

A ludhizlalásnál ha ez kézzel való töméssel történik, igen fontos a kezelés pontossága, azaz minden egyes ludat a legnagyobb figyelemmel kell kísérni, ebből következik, hogy a ludak hizlalása

egy telepen nagyban nem nyújthat kellő jövedelmet, mert ily nagy üzemnél a szükséges *részletezett ellenőrzést* gyakorolni lehetetlen lévén, az üzlet ily módon való folytatása óriási kockázattal járna, miután az illető munkára — tömésre — felfogadott nők bizonyosan nem járnának el oly figyelemmel, minőt a tömés alatt álló libák igen kényes és érzékeny volta megkíván, úgy hogy a létszám igen nagy részének elpusztulása szinte bizonyosra vehető volna. Hogy tehát a kezelők ráfordítsák a kellő óvatosságot a munkájukra, az csak úgy lehetséges, hogyha ezt az ő saját érdekek kívánja meg, vagyis ha a ludak sajátjukat képezik.

És ez így is van. A parasztasszonyok megvásárolják és tömlik a ludakat, a kiviteli czégek csupán azok levágását és értékesítését teljesítik.

Különösen rendkívül nagyban üzik a leírt módon a ludhizlalást Makó vidékén, Arad, Temes, Bács és Torontál vármegyékben. De ezen iparszerű hizlalástól eltekintve, a ludakat hazánk minden vidékén kisebb nagyobb mértékben tenyésztik és nincs olyan falu a hol egy két család eladás céljából ludhizlalással ne foglalkoznék. Különösen nagy sikerrel üzik ezen ipart a zsidóasszonyok, akik az élelmezésükhöz szükséges zsírt a hizott ludakból nyerik, s e mellett a lud husát is igen szeretik. De éppen azért, mert a zsidó családok ily nagy fogyasztói a ludterményeknek, a zsidónők különösen nagy jártasságot sajátítottak el a ludhizlalásban s ők nevezhetők a ludhizlalás mestereinek. Nem egyszer láttam 7—8 kilós remek hizott példányokat kezeikből kikerülni, hogy szinte hihetetlen volt előttem, hogy a sovány lud 4—5 heti tengerivel való tömés folytán oly nagy zsírtömeget vehet magára, hogy a belőle nyert kiolvasztott zsir sokszor 2—3 liternyit tesz ki.

A lud minden porcikáját felhasználják és értékesítik. Nyakának bőrét megtöltik vágott hussal, kolbászt készítenek belőle; végtagjaiból és csontjaiból levest főznek, husát megsütik, csontjait fonálhúzóknak (fűzőnek) s egyéb tárgynak felhasználják; szárnytollai-ból szivarszopókákat gyártanak, még beleit is kitisztogatják, megfőzik és megeszik.

A székesfőváros vásárcsarnokaiban a vágott és koppasztott hizott lud állandóan keresett árucikket képez s kilója 1 korona 20—40 fillér közt szokott ingadozni, de mondjuk, hogy a viszont elárusító kofa vesz egy 6 kilós ludat kilóját 1 korona 20 fillérrel fizetve 7 korona 20 fillérért.

Ebből kimér:

1. aprólékját (fej, nyak, szárny, lábak, zuza) ...	--	kor. 60 fillér.
2. az elejét ...	1	" — "
3. a hátulját ...	1	" 60 "
4. a jobb minőségű májat ...	1	" 60 "
Összesen tehát kiárul egy ludból ...	4	kor. 80 fillért

De a 6 kilós lud átlagosan ad 2 liter zsirt is, melynek értéke a törpörttyüvel együtt 5 kor. 20 fillérre tehető, ennél fogva egy 6 kilós hizott lud értéke a fogyasztóra nézve 10 kor. teszen.

Foglalkoznak ezenkívül ludhizlalással az ország minden részében más családok is, de nem eladás, vagy azzal való kereskedés céljából, hanem azért, hogy házi szükségleteiket fedezzék.

Mondhatjuk tehát, hogy a ludhizlalás nálunk általános, s alig van hazánkban oly baromfitenyésztéssel foglalkozó család, a hol ludat ne hizlalnának, de azok is hizlalnak évente 1—2 ludat, akik nem tenyésztnek. Ezek rendszeren csak ősszel hizlalnak, amidőn a ludak, lekerülve a legelőkről a heti piacokra nagy mennyiségben hajtathatnak, s egyes vidéki városokban ilyenkor igen olcsón lehet hizlalásra alkalmas ludat venni.

Mivel a hizott ludnak az ország minden részében nagy kereslete van, érdemes a tenyésztőnek a sovány ludak hizlalásával foglalkozni s azokat vagy egyszerre hizlalva piacra értékesítés végett küldeni, vagy pedig részletekben meghizlalva, kisebb szállítmányokban értékesíteni.

a) A hizlalandó ludak kiválasztása és megvásárlása.

(A hizlalásra legjobb a fiatal lud vagy liba. — A fehér lud értékesebb. — A hizlalásra alkalmas ludak kiválasztása. — A minőség és a kor felismerésének módja. — A korai liba előállítás. — A hizott libák ára a külföldön. — A ludak betegségeire ügyelni kell.)

A hizlalásra legjobbak a tavaszi és az egyéves ludak; az öregebbek nehezebben hiznak s husuk kemény marad. Értékesebb a fehér lud, mint a tarka színű.

A tenyésztő a hizlalandó ludakat a tenyészanyag szorgos kiválasztása után fölösszámban maradt ludjai közül választja ki s a nagyon kicsinyeket, ha azok talán még fejletlenek, később kezdődő hizlalásra tartja fenn. Ha hizlalás céljából óhajtunk ludakat vásárolni, úgy a vásárlásnál minden egyes darabot kézbe kell

venni, hogy meggyőződhessünk arról, nincs-e a *lud megtépvé, sulyos-e*, vagyis *jó husban van-e?*

Továbbá meg kell a lud talpát és csőrét is vizsgálni, hogy a lud koráról meggyőződést szerezzünk, mivel a lud is ép úgy, mint más baromfi, életének csak az első évében szolgáltat az asztalra izletes pecsenyét.

A fiatal egyéves liba uszóhátyái vékonyak, talpa nem bütykös és csőre puhább mint azé, mely már egyévesnél idősebb.

A gyakorlott bevásárló a ludak korát azok testalkatáról és hangjáról is igen könnyen föl tudja ismerni.

A ludak életkora a szárnyak külső részén, a nagy evezőtollak végei mellett látható egy vagy több erősen odanőtt apró hegyes tollakról is meghatározható; ezen apró hegyes tollak a sarkantyut helyettesítik. Mindkét szárny végén látható ilyen hegyes toll, melyen a 2 éves ludnál 2 rézsutosan vonuló barázda látható, a 3 évesnél pedig 3 egyenlő barázda észlelhető.

A *megtépt* ludat nem kell megvenni, mert az rosszszul fog hizni, azaz inkább az első 2—3 hétben nem is fog hizni, hanem a beléje tömött vagy nyújtott takarmányt a tollképzésre fogja fordítani s csak azután fog hizásnak indulni, ha tollazata kinőtt.

A *nagyon sovány ludat* szintén nem jó megvenni, mert az is lassan fog hizni, mivel előbb husképzésre fogja a takarmányt fel használni. s csak azután kezd majd hizni, ha kellően meghusosodott.

Az *öreg ludat* szintén nem szabad megvenni, mert amint már említettem, annak husa kemény s nehezen húzik.

A fiatal korai libák már június hó első felében hizóba foghatók, sőt a külföldön láttam, hogy a libát ha pehelytollából kinőni kezd, hizlóba fogják s mire új tolla teljesen kinőtt, a legjobb husban van s pecsenyének ilyenkor a legjobb. Nálunk szintén foglalkoznak egyes alföldi vidéki városok és községekben a kisgazdák feleségei a korai ludtenyésztéssel, s nem egy helyen láttam Vizkereszt-napján kis libákat, melyek husvétkor a legjobb pecsenyét szolgáltatják, a székesfővárosi nagyvendéglők részére és a nagyurak asztalára.

A ki ily korai árut előállítani akar, melyért a kereskedők a helyszínén darabonként 8—10 koronát szívesen fizetnek, az fáradjon

le Kisujszállás, Kis-Körös, Félegyháza vidékén messze elterülő tanyákra s ott láthatja azt, hogy a parasztház hátsó szobájának fele el van kerítve; az elkerített hely közepén kis vízmedence van, a többi pedig fel van hordva földdel, a melyen szép zöld vetés diszlik. A szoba második részében pedig ülnek a ludak, melyek mihelyt kiköltene, kész zöld mezőt és vizet találnak.

De az ilyen tartás mellett a ludak korán kezdenek párosodni, és tojni, s ennél fogva korán költenek is.

A folyó évben február hó végén Berlinben jártam, ahol a vásárcsarnokban a németországi libatenyésztők által szállított friss hizott libák kilója 2 márkába került, s egy ilyen hizott liba 3 kiló sulyu volt, a melynek ára tehát a mi pénzünk szerint 7 korona 20 fillért tett ki.

Hizlálásra, ha csak lehet, tarka ludakat ne vegyünk, először azért nem, mert a tarka toll értéke kisebb a fehér toll értékénél; másodsor, mert a tarka ludnak koppasztása és tisztítása nehezebb, mint a fehér ludé.

A ludak a megvásárlás alkalmával megvizsgálandók, vajjon nem betegek-e, vagy nincs-e szájukban, vagy torkukban valamely kezdődő betegségnek nyoma, szóval itt is ugyanazon szempontokat kell szem előtt tartani, a melyeket már az előbbi fejezetben elmondtam.

Ha a legkisebb gyanu merülne fel a ludak egészségére nézve, úgy azokat semmi esetre se vegyük meg, mert a beteg ludakkal az otthon levő állományt is fertőznők s könnyen a betegséget, vagy vést más helységekbe is átplántálhatók.

b) A hizlalandó ludak szállítása.

(A ludak lábon való hajtása. — A szállítás ezen módja nem ajánlatos. — A vasuton való szállítás módja. — A tengelyen való szállítás. — A szállításra használt kosarak és rekeszek tisztántartása. — A ludak szállítás alkalmával való gondozása.)

A ludakat nagy távolságra lábon hajtani is lehet. Tudok rá akárhány esetet, hogy két-három napi járásra is elhajtják a ludakat vásárra s onnan a vevő ismét tovább hajtja őket. Természetes dolog, hogy ez a legolcsóbb szállítási mód, de nem a legajánlatosabb.

Nem ajánlatos először azért, mert a ludak nagyobb távolságokra hajtva rendkívül kimerülnek és sokat vesztenek sulyokból, másodsor pedig azért nem, mert utközben könnyen szereshetnek valamely fertőző betegséget.

Jobb tehát a ludakat, ha legalább 200 drb van együtt, vasuton szállítani. A vasuti szállításnál azonban ismét figyelembe veendő a pulykaszállításnál elmondottak.

Kisebb mennyiségben szokták a ludakat kocsin olykép is szállítani, hogy a kocsi oldalai közt félmagasságban elválasztó deszkafeneket készítenek s a kocsit beléczezik, így egymás fölé helyezik el a ludakat; almozásul szalmát szórva alájuk, hogy a kocsirázást elviselhetőbbé tegyék. Ilyen módon azonban egy reńdes nagyságu parasztkocsira 50 darab ludnál többet nem lehet felrakni. Ha azonban a ludakat a pulykák szállításánál ismertetett léczrekeszbe helyezzük el, egy parasztkocsin 100 drb lud is szállítható. A ki tehát ludvásárlással állandóan óhajt foglalkozni, annak ilyen rekeszek készítését és használatát ajánlom.

Itt megjegyzem, hogy a baromfiak szállítására használt kosarakat, rekeszeket és ládákat tartsuk mindig tisztán.

Ezen szállítóeszközöket legkönnyebben úgy tarthatjuk tisztán és úgy fertőtleníthetjük, ha minden szállítás után gondosan kitisztogatjuk a bennök felhalmozódott trágyától és azokat havonta egyszer 6%-os kreoizotos mésztejjel kívül-belül jól bemeszeljük. Az olyan szállítókosarat vagy rekeszt, melyben fertőző baromfi-betegségek következtében baromfiak elhullottak, szorgos kitisztogatás után, összegyűlt mindennemű alom-trágyaszemét elégetendő; forrásban levő mosószódás luggal kell előbb leöblíteni s csak azután, ha az megszáradt, kell azt a mésztejjel bemeszeln.

Ha a szállításnál előfordulhat minden bajjal és esélylyel szemben óvatosak és előrelátók vagyunk, baromfiállományunkat a pusztulástól megóvjuk.

A ludakat megérkezéskor óvatosan ki kell szedni a rekeszekből s legelőször inni kell nekik adni. Egy órai pihenés után kevés szemet, zabot, árpát vagy tengerit adunk nekik s csak 4—5 óra mulva kell őket a hizláló-helyiségben osztályozni.

c) A hizlalandó ludak osztályozása.

(Az egyenlőtlen hizlalandó anyag az értékesítést kedvezőtlenül befolyásolhatja.
— A suly, kor, nem és szín.)

Az osztályozás a ludaknál igen fontos, mert a lud tápláltságának fokától függ, hogy az hosszabb, vagy rövidebb idő alatt fog teljesen kihizni. Természetes dolog, hogy az osztályozást, történjék a hizlás szabadon, vagy kézzel való tömés által, mindenkor pontosan, és lelkiismeretesen kell végezni, nehogy egy-egy csapatba a ludak nagyon egyenetlenül hizzanak, a mi azok értékesítésére kedvezőtlen befolyással lenne.

Különösen a szabadon önhizálás által hizó ludaknál fontos az, hogy azok egy-egy csapatban egyszerre kerülhessenek kés alá, mert így a hizlaló-helyiség, vagy annak egyes részei mindig egyszerre üríttetnek, azok tisztogathatók és újból benépesíthetők.

Egyébként azért is így kell az egyes csapatokkal elbánni, mert ha a rosszszul vagy lassabban hizókat más csapathoz csapnók, a jövevényeket nem fogadják azok szívesen és az azáltal okozott nyugalomzavarás a hizottság egyenletes menetét nagyon zavarja és hátráltatja. Itt is fődolog a nagy csend és nyugalom, hogy a ludak hiábavalóságokkal ne nyugtalaníttassanak.

Az osztályozás a *suly*, a *kor*, *nem* és a *szín* szerint történik. Némely helyen láttam azt is, hogy a himeket a tojóktól is különválasztották.

Minden egyes ludat kézbe kell venni s olykép megvizsgálni, mikép már azt a bevásárlásnál való tudnivalók közt elmondottam s a *sulyosabbak* és az *idősebbek* együvé kerülnek.

A *kor* szintén a már elmondottak szerint ismerhető fel.

A ludak *nemét* rendszeren azok *hangjáról* ismerik fel, de sokkal biztosabb ennél azon eljárás, melyet sok helyen láttam az Alföldön s a mely abban áll, hogy a ludat balkarunk alá, hasával fölfelé és fejével hátrafelé fordítva vesszük, balkezünkkel lábait lefogjuk és a jobbkézzel farktővét jól megmarkolva, azt kissé megcsavarjuk, mire a gunárnál a végbélnyíláson át, annak tenyészszerve meglátható, míg a tojónál ez hiányozni fog.

Ezen eljárás igen egyszerű, biztos és az állatnak fájdalmat, ha ezt kellő gyakorlattal bíró egyén végzi, nem okoz.

Az osztályozás a *nem* és *színre* való tekintetből elmarad a *tömés által hizlalandó* ludaknál.

Az osztályozott ludakat a hizlaló-helyiségnek kijelölt részeibe helyezzük s első dolgunk őket ott is kellő vízzel ellátni.

d) A ludhizlaló-helyiség és annak tisztántartása.

(A kézzel való tömésnél a ludak sötét, a szabadon hizók pedig világos helyiségbe helyezendők. — Az alom. — A hizlaló-helyiség tisztántartása. — Az önhizálás módja. — A németországi hizlás. — A magyar ludminőség.)

Miként már említém, lehet a ludakat *kézzel való tömés* és *önhizálás* által hizlalni s ennél fogva másként helyezendők el a tömés és másként az önhizálás alatt álló ludak.

A tömés alatt állókat lehetőleg sötét helyre: istállóba, kamarába vagy fészkerbe kell elhelyezni s e célból ott egy-egy lud elhelyezésére szolgáló léczrekesztékeket készítünk, de oly szűkeket, hogy azokban a ludak alig mozoghassanak. Egy léczrekeszték területe 40 cm. széles, 50 cm. hosszú és a kerítése 60 cm. magas legyen. A rekesztékek közt 1 méteres ut hagyandó, a mely egyrészt a ludakhoz való közlekedésre, másrészt a vízmedenczék elhelyezésére szolgál. A léczrekesztékek szalmaalommal látandók el, mely szalma mindennap, vagy legfeljebb minden másodnap újjal cserélendő fel. A hizlalóból kikerült nedves alom egy külön helyen készített trágyadombra hordandó, azt ott szépen, egyenletesen kell egyengetni, mivel ezen trágya, de a többi baromfiaké is rendkívül becses növénytápláló anyagokat tartalmazván, kertben vagy szántóföldön igen jól felhasználható.

Ott, a hol kevesebb ludat hizlalnak, sokszor láttam, hogy egy-egy nagyobb rekesztékbe 4—5 darab ludat is elhelyeznek, ez azonban nem czélszerű, mert az úgy egymással együvé zárt ludak egymást folyton nyugtalanítják, a mi a hizás rovására történik.

Az *önhizálás ideje* alatt szellős, nyitott színben egy csapatban 50—100, sőt 200 ludat is lehet elhelyezni. Az elkerített helynek természetesen a ludak számához arányitottnak kell lenni s ez a legmegfelelőbb ha 4 ludra egy négyszögletes területet vesszünk, így tehát egy 25 □ méternyi területen 100 lud hizhat. A kerítésen köröskörül kívülről helyezendők el az etető és egyuttal itatóválynak is szolgáló 20 cm. széles és 10 cm. mély favályuk. A 34. sz. ábrán a ludhizlásra használható kerítést mutatunk be. A

kerítés magassága 1-20 m. s nagysága a szükséghez képest vehető. A léczek egymástól való távolsága 8 cm. A kerítés előtt az etető- és itató-vályu is látható. (L. a 33. sz. ábrát). Az önhizlalásra szolgáló helyiségeknek legfontosabb dolog az, hogy eléggé világosak legyenek, hogy a ludaknak mindig kedvük legyen enni s ezt elősegítendő, az ilyen helyiségeket éjjel kellően meg is kell világítani.

Miután a hizlaló-helyiségeket naponta nem lehet anélkül alommal ellátni, hogy a ludak ne nyugtalanittassanak, hetenkét kétszer kell almozni, ezt azonban ilyenkor bőven tegyék.

Hazánkban több nagy hizlaló-telepen hizlalnak ily módon



33. sz. ábra. Ludhizlaló.

ludakat, külföldön azonban a nagy világpiacokat, minők többek közt Berlin is, kizárólag csakis ily nagyban való hizlalás által nyert hizott ludakkal látják el.

Berlin környékén több nagy ludhizlaló-telep van, de mégis a berlini fogyasztás legnagyobb részét az *Oderbach*-ban székelő hizlaló-telepek elégítik ki. Csupán a Neu-Trebbin állomáson évről-évre augusztus hó elejétől december hó végéig több mint 300,000 drb lud lesz hizlalva, melynek kétharmad részét Oroszország szállítja s csak egyharmad része kerül ki a porosz tenyésztőktől. A porosz ludak ára darabonként átlag 2—3 márka (3:1—3:5 korona).

Ezekből a ludakból egyes hizlalók 3—4000 darabot vesznek s rendszeren olyan nagy földött helyiségben helyezik el őket, a hol 24 osztályban 4000 drb lud fér el.

Ezeknek elmondása után fogalmuk lehet a hazai ludtenyésztőknek, hogy mily kincs fekszik a mi ludtenyésztésünkben, de a melyet gazdáink kihasználatlanul veszni hagynak.

Külföldön minden ludcsapat hizlalásának befejezésével az üresen maradt osztályból az alom ki lesz hordva a trágyatelepre, ott egyenletesen elteregtetve és gipszszel beszórva. A helyiség porondja újból fölhomokolva, a farészek pedig forró luggal lesurolva és azután mésztejjel bemeszelve.

Hazai viszonyainkat tekintve, minden oly gazdaságban, a hol megfelelő és ludlegelőnek alkalmas területek vannak, ludtenyésztést és hizlalást üzni igen jövedelmező volna. A mi ludjaink az oroszokénál finomabb húsúak és nagyobb testűek s így nagy szállítmányokban a külföldön sovány ludakat átlag 4 koronával mindig lehetne értékesíteni.

e) Hizlalási módok.

(Az önhizlalás módjai. — A kézzel való tömés. — A szabadban való hizlalás. — Kerített helyen való hizlalás. — Az etetés és itatás módja és ideje. — A külföldön divatos hizlalómódok. — A pomerániai ludmell. — Az oderbruchi hizlaló-telep. — A zöld malátával való ludhizlalás. — A strassburgi ludvásár. — A tömés módjai. — Franciaországi hizlaló eljárások. — Hazai hizlalás.)

A ludhizlalási eljárások *két főcsoportra* oszthatók. Az egyik csoportba tartoznak az *önhizlalás módjai*, a második csoportba a *kézzel való tömésnél előforduló különböző eljárások*.

Az *önhizlalás* hazánkban egyes gazdaságokban is divatos.

A *szabadban* való hizlalásnál vagy egészen szabadjára hagyjuk, vagy pedig udvarokba zárva tartjuk a ludakat. Történjék pedig a szabadlábban való hizlalás akár az egyik, akár a másik mód szerint, annyi bizonyos, hogy ezzel az eljárással nyerjük a legizlettebb pecsenyét, az értékesebb tollat és itt lesz legkisebb a hizlalás kockázata.

Különösen sikeres lesz a hizlalás akkor, ha a hizlaló-telepet berkes és patak által szelt tanyán rendeztetjük be.

Itt a legelőn kívül igen jól értékesítik a ludak a hizlaló takarmányokat is, a melyek állhatnak: buza, tengeri, árpa, továbbá

főtt burgonya, borsó és paszulyból, édes vagy aludtejjel gyurt tésztából, kenyérhéjból, vagy kenyérhulladékból.

Igen természetes, hogy a felsorolt takarmányok és egyéb kellékek mellett nagyban előmozdítjuk a hizlalást az által, ha a ludakat napjában többször magunk köré hívogatjuk és ekkor más és másnemű takarmányok felszórásával bő táplálkozásra ingereljük őket.

A hol patak- vagy folyóviz nem érinti a hizlaló-telepet, ott bőséges tiszta, friss ivó- és fürdővizről gondoskodnunk kell.

Körükerített udvarokban a vízi szárnyasainkat szintén előnyösen hizlalhatjuk, mert azokat ilyen módon a tulságos mozgásban megakadályozzuk.

A ludak takarmánya kezdetben főtt burgonya-, sárgarépa- és darakeverékből, későbbben szemes tengeriből és árpából állhat. A hizlalás időtartama a ludaknál 4—5 hétig szokott tartani. A takarmány mennyisége a ludak fajtájától és korától függ; naponta és fejenként 0.5—1.2 liter közt váltakozhatik.

A hizlalás főssikerét kétségtelenül a takarmányféléknek helyes beosztása és oly módon való nyújtása képezi, hogy abból soha semmi kárba ne vesszen és hogy a ludak minden egyes etetéskor jóllakjanak.

A szabadlábbon való hizlalásnál nagyon ügyeljünk arra, hogy valamely ragadozó állat, róka, menyét, sas tanyát ne üssön közepükben, s ha ez mégis megtörténne, úgy azon legyünk, hogy azokat mielőbb elpusztítsuk, nehogy fáradozásunk gyümölcsét ezekkel kelljen megosztani.

A hazai nagy baromfihizlaló-telepeken az együvé zárt ludakat a következő módon láttam hizlalni:

A hazai nagy baromfihizlaló-telepek, melyek kizárólag külföldre szállítják a hizott és vágott ludakat, azokat egyrészt nagyszámu bevásárlók által szerzik, másrészt pedig a parasztasszonyok a ludakat egyenesen telepükre viszik, a hol a jóminőségű ludat mindig tisztességes áron fizetik meg. A megvásárolt ludak osztályoztatnak és 1—2 napig gyűjtetnek, s midőn 50—100 db egyminőségű együtt van, akkor azok egy megfelelő nagyságu elrekesztett helyre tételnek és hizlalásuk kezdetét veszi.

A hizlaló-rekeszték fedett helyen van s a 33. sz. ábrán látható kerítéssel van ellátva, természetesen a helyhez arányitva nagyobb vagy kisebbel, az itt bemutatott alig 2 m²-négyzetméter

nagyságu területen, s a szabadba lett csupán azért felállítva, hogy jobban lehessen fényképezni.

A kerítés körül vályuk vannak elhelyezve, melyekben a ludak naponta reggel 6 órakor, délben 12 órakor és este 6 órakor vízbe áztatott tengeridarát kapnak s ha azt megették, folytonosan friss vízzel lesznek ellátva.

A vízbe egyes helyeken porrá tört faszenet szórnak, a mi állítólag a hizást, de különösen a májnyóvést elősegíti.

Az így takarmányozott ludak 4 hét alatt igen szépen kihiznak s mint kész piaci árú levágtván, jól értékesíttetnek.

Hazánkban ezen hizlalási módon újabb időben kezdenek csak hizlalni, de ezen mód, ha valaki nagyban óhajt ludhizlalással foglalkozni, ajánlatosabb, mint a kézzel való tömés.

Külföldön a ludhizlalás szintén nagy arányu s ott egyes helyek a ludhizlalás által nyert kitünő ludtermékek révén világhirre tettek szert. Egy helyen a ludmell, máshol a ludmáj és a ludmájpástétom s harmadik helyen ismét a ludzsir előállítása a fő czél.

Nálunk is újabb időben nagy a ludmáj kelendősége s a hazai ludmáj legnagyobb részét, miként már említém, külföldre viszik s ebből elég szép összeg foly be.

A külföldön divó hizlalási módokat a következőekben mondom el:

Pomerániában a ludakat kevés kivétellel úgy hizlalják, hogy azok tulajdonképen születésüktől fogva folyton gondos ápolásban és takarmányozásban részesülvén, a téli hónapokban 3—4 heti önhizlalás által roppant nagy súlyra képesek felhizni s nem ritka a 7—9 kilós példány.

A tengerparti területeken nőnek fel a pomerániai ludak s itt a ritkán növő rövid, de igen tápláló füvet legelészik, de a reggeli kihajtás előtt, ott a helyszínén és este, ha hazaterelődnek, bőven kapnak főtt burgonyát és szemes gabonát.

A gabona learatása után a tarlóra hajtának a ludak, mig nem úgy október havában többé a mezőre nem eresztetnek már ki, hanem e helyett szűk helyiségbe záratnak s ott annyi szemes zabot kapnak, amennyit csak megemészteni képesek.

A legelőn, mezőn és tarlón jól kifejlődött és kinőtt ludak négy hét alatt igen meghiznak, de nem annyira zsirt mint inkább hust szednek magokra; levágtanak, s megkoppasztva, megtisztítva a híres kanomini vásárra, mely november hó 10-kén szokott tar-

atni, ezerszámba vitetnek. Itt aztán vagy háztartások részére vásároltatnak meg, vagy pedig kereskedők veszik meg őket, a kik a vágott ludak mellhúsát, a test többi részétől elválasztják, megfűstölik, s a »*pomerániai ludmell*« név alatt messze földre elszállítják.

Ezen hizlalás tehát nem a tulsok zsir és a nagy máj, hanem a nagyon husos mell elérését célozza. A máj ezen hizlalásmódnál nem lesz sokkal nagyobb, mint a minő a hizlalás előtt volt.

Hogy a pomerániai ludak oly roppant nagytűűek, annak az okszerű tenyésztésben van a nyitja, ott ugyanis csak a legnagyobb tűűek tartatnak meg tenyészanyagul és a libák sohasem lesznek koppasztva, így a lud testének nedveit nem a töle erőszakkal elvett toll visszapótlására, de testének nagyobbítására fordíthatja.

Németországban Oderbruck vidékén a ludak 6 hétig a hizlalás előtt tarlón legeltetnek, s azután a hizlalás kezdetét veszi, s tart 3 hétig. A ludak, amint már említettem, — 200—400 drb együtt elkerített helyre kerülnek, mely helyiségek éjjel is megvannak világítva.

Azon hizlaló-telepen, melyről a leírást közlöm, a múlt évben 34,000 darab lud hizlaltatott meg s e célra felhasználtak tízezer métermázsa árpát, melynek értéke 86,700 márka (104 korona) volt. Az árpából zöld malátát csinálnak, a melyet aztán feletetnek a ludakkal. Nagy, 30—32 métermázsa árpát magába foglaló kádakban, vízzel leöntve csiráztatják az árpát, melyet 48 óra múlva a földre kihányanak, s 2 arasznyi vastag rétegekbe huzzák, a hol az árpaszemek 2 nap alatt kicsiráznak és zöld malátát képeznek. A zöld maláta a lud zsirjának és husának rendkívül kellemes ízt kölcsönöz. A ludak ezt igen szívesen eszik, és átlag egy-egy lud 25 kiló malátát fogyaszt el 3 hét alatt.

Hetenkint a leghizottabbak 5 napon át vágatnak s ezen idő alatt rendszeren 3000 darab lud vágatik le. A levágott és tisztított ludak 20 darabonként csomagolva legnagyobbbrészt Berlin piacaira szállítatnak. A 3 hétig malátával hizlalt ludak átlag 5—6 kilót nyom és Berlinben kilóját 1 márka 16 fillérrel (1 korona 38 fillér) fizetik, a mi évente csupán ennél az egy üzletnél 34 ezer darab lud után 246.500 márkát tesz ki.

A titka ezen rendkívüli gyors hizlásnak s e mellett oly izletes hus és zsir előállításának nem más, mint az, hogy a ludakat zöld malátával etetik. Ezen hizlaló módot hazai tenyésztőinknek melegen ajánlom.

Németországban a kézzel való tömést nagy állatkinzásnak tartják s ezt a hol csak lehet, mellőzik, mindazonáltal ismertetni óhajtom ezen hizlalási eljárást is úgy, a miként azt Németországban gyakorolják.

A falvokról ősszel rendkívül sok libát hoznak be egyes városokba, de különösen Strassburgban a heti piacokon évente 150 ezeren felül szebbnél-szebb libát lehet látni, melyeket a Strassburgban lakó ludhizlalással foglalkozó asszonyok várva-várnak s az egyes falusi ludtenyésztőket már igen jól ismerik, az általuk nevelt ludak minősége után.

A melyik parasztnak jó a hirneve, attól néhány óra alatt ugyancsak elkapkodják legnagyobb ár mellett a libákat.

Mindazonáltal bármily jó hirnevű legyen is az eladó, a vevők minden egyes ludat kézbe vesznek s mellét megtapogatják nem-e hibás csontu, jó husos-e, lábait, csőrét megnézik fiatal-e, vagy öreg, ha tetszik a lud, hamar megvan rá az alku s a lud a hizlalással foglalkozóé lesz.

Otthon a ludakat egyenként külön rekesztékekbe helyezik s 2—4 napig főtt lóbabbal lesznek etetve; a midőn már a ludak az új otthont megszokták, megkezdődik a meleg sós vízben áztatott tengerivel való hizlalás. A tömést naponta 2-szer, mindig pontosan, egy meghatározott időben végézik. Néhol egy-egy rekesztékbe 30 drb. ludat is elhelyeznek s csak a hizlalás 4-ik hetében lesznek az ily csapatosan hizlalt ludak egyenként, egy-egy fedél nélküli ládába helyezve s ezen ládákban aztán folytatják a tömést s rendkívül vigyáznak, hogy a ludat alkalmas pillanatban vágják be, tudniillik akkor, midőn már a hizás legmagasabb fokát elérte. Ilyenkor leölve azt, a lud mája szép fehér és tartós lesz.

A tömés következőképen történik: A tömő asszony a ludat szárnyainál óvatosan megfogja s térdé alá szorítja, bal kezével a lud csőrét nyitja ki s jobb kezével az áztatott tengerit szórja abba, időnkint a jobb kezének nagy- és mutató-ujjával a tengeriszemeket, a lud nyakát simogatva a begybe szorítja. Így óránként csupán 10—12 ludat képes megtömni. A ludat igen óvatosan kell a térd alatt tartani, mert egy kissé erősebb nyomás a májban dagadatot idézhet elő s ez az egész máj értékét semmivé teheti, a mi egy ludnál nagy kárt képez.

A strassburgiak azt állítják, hogy a lud májának nagyságára a víz minőségének rendkívüli nagy befolyása van s így magában

Strassburgban is egy és ugyanazon fajta lud, ugyanazon hizlaló eljárás mellett nem minden kerületben egyformán hizik meg és nem mindeniknek lesz egyforma nagy mája.

Véleményem e dologban az, hogy a máj nagyságára első sorban is az egyéni tulajdonságnak van legnagyobb befolyása, de mindenesetre függ ez a fajtától is s csak harmadsorban tulajdonítok fontosságot a víz minőségének.

Strassburgban nem ritkaság az 1 kiló súlyú máj, melynek ára 5 márka (6 korona). A májak ára nagyság szerint 2·5—5 márka közt váltakozik s magában Strassburgban évente 150 ezer darabnál több a ludmájforgalom. A legutóbbi években a ludmájpá-tétom-készítők átlag 6 hó alatt 2 millió márka forgalmat csináltak, amely összegnek nagy része a strassburgi munkásnépnek zsebeibe vándorolt, mivel leginkább a munkások nejei foglalkoznak lud-hizlalással.

Franciaországban, nevezetesen Toulouseben, de különösen Dél-Franciaországban a ludakat, melyek ősszel a falvakról, mint elég jó husban levők, egyes ludhizlaló góczpontokba hozatnak, de sok helyen otthon a tenyésztőknél hizlattatnak meg, naponta egy tölcser segélyével kétszer, áztatott tengerivel megtömik s ezen takarmányból minden etetésre annyit kapnak, hogy begyük tele legyen. Rendesen egy lud teljes meghizlalására 4—6 hét alatt 30 liter tengerit használnak fel, mely idő alatt 8—10 kgrammra szokott az felhizni. A tömés alatt álló ludak óljukban, szűk helyen együtt szabadon mozoghatnak. Az alom itt is minden másodnap ki lesz hordva s ujjal pótolva.

Franciaország más vidékén a hizóba fogott ludak eleinte 1—2 hétig zabbal lesznek etetve, később 3—4 hétig pedig tengeri lisztből főtt és összezuzott borsóból tejjel készült tésztából gyurt 4—5 cm. hosszú ujjnyi vastag csikkel tömetnek meg.

Ily tömés mód mellett a ludak zsirra hiznak, de e mellett mellük is szép husossá fejlődik.

Ha nagy májra óhajtanak hizlalni a francziák, akkor az el-szászi és a m./frankfurti ludhizlalók hizlalási módját utánozzák, s ezzel szép nagy májat képesek előállítani.

A ludak sötét helyen szűk ketreczbe egyenként helyeztetnek el, s sós és foghagymás vízben áztatott tengerivel kétszer naponta megtömetnek, az utolsó héten pedig a tengeri mák-olajjal lesz le-öntve és így tömik a lud szájába. A ketrecz előtt víz áll, melybe

faszén darabok vannak, s ebből a lud szivesen fel-felfal, egy-egy darabkát. A nagy májra való hizlalásnál földolog, hogy a lud sok vizet igyék.

Nálunk a kézzel való tömés általános, s csak újabb időben ott, hol nem zsirra, hanem csupán pecsenyére óhajtanak hizlalni, alkalmazzák az önhizlalási módot, ellenben mindenütt a kézzel való tömés járja, daczára annak, hogy a tömés mellett a ludak bizonyos kinzásnak vannak alávetve, továbbá, hogy tollazatuk elpiszkosodik,



34. sz. ábra. Kézzel való tömés.

és e miatt is kisebb értékűvé válik, s végre életük is inkább kocz-kán forog, mint a szabadlábbon való hizlalásnál, mert könnyen megsérthetjük gégejüket, teltömhetjük begyüket, vagy a légző csőbe is tömhetjük a takarmányt.

A kézzel való tömés ugy történik, hogy a földre helyezett összehajtogatott zsákra a tömő asszony leül, (l. a 34. ábrát) és a megtömendő ludakat bal lába alá fogva, munkába veszi, vagyis balkézével az állat csőrét kinyitja, jobb kezével pedig az elébe

helyezett edényből tengerit merítve azt beletölti a lud szájába. Hogy azonban a gégejáratba jutott eleség torlódás nélkül jusson a begybe, szükséges, hogy minden egyes maroknyi tengeri betömésénél azt letologassuk. Ez pedig úgy történik, hogy balkezünkkel az állat csőrét befogjuk, jobb hüvelyk és mutatóujjunkkal pedig a nyakfőtől a begy felé irányuló egyengető tologatással az eleséget a begybe nyomkodjuk.

A ludat ezen elég kellemetlen művelet közben meg kell pihentetni, s hogy ezt minden idővesztegetés nélkül tehessük, egyszerre két darabot veszünk munkába, felváltva úgy, hogy míg az egyikkel foglalkozunk, a másikat pihenni hagyjuk.

A tömést napjában háromszor végezzük 8—8 órai időközben, azaz reggel 5, déli 1, este 8 órakor.

Tömésre jól beáztatott, vagy félig főtt tengerit lehet használni.

Hogy azonban a tengerit táplálóbbá, magát a tömést pedig könnyebben végrehajthatóvá tegyük, az eleség közé egy kis olajt, vagy zsirt kell keverni.

A tömésre aprószemű tengerit nem kell használni, mert ez könnyen az állat légcsővébe csuszik s az megfulladhat.

A ludakat 4 hét alatt 25—30 liter tengerivel teljesen ki lehet hizlalni. Egy közönséges lud után 1—2 liter, egy keresztezett emdeni lud után 2—3 liter kiolvasztott zsirt is nyerhetünk.

f) A ludak vágása, koppasztása és alakítása.

(Mikor kell a hizott ludat levágni? — A levágás módjai: a sakterolás, az agyvelő-átvágás. — Koppasztás. — Alakítás.)

A zsirra vagy májra hizlalt lud vágásra akkor kész, ha lélegzése nehézkessé válik, a mit figyelni kell, hogy alkalmas időben legyen levágható. A már jól meghizott lud hamar megfullad, tehát a hizási idő végén ezekre jól kell vigyázni.

A levágás leggyakrabban sakterolással történik, sőt történnie kell oly gazdasági hizókban is, a hol arra is számítanak, hogy a hizott libákat a zsidók is megvehessék.

Közönségesen pedig a lud a 35. sz. ábrán látható módon olyképp vágatik le, hogy a vágó legény lábai közé szorítja a ludat, bal kezében fejét tartja és a jobbáiban levő éles késsel a tarkóján, a kis és a nagy agy tájékán, egy erős és mély vágást tesz, mire

a lud fejét lefelé tartva elvérezni hagyja. Szokták a ludakat ezen módon nem a tarkón, hanem a nagy agyba való szúrás által is megölni s ezen ölési mód leginkább Németországban dívik.

Nálunk legáltalánosabb az előbb említett vágásmód, de előfordul az is, hogy a ludnak úgy vágják el a nyakát, mint a hogyan azt a tyúk vágásnál elmondottam.

A fődolog az, hogy a vágás által előállt vérzés folytán, a tollat be ne vérezzük s a ludon nagy sebet ne ejtsünk, továbbá, hogy a vágás ügyesen végeztessék, nehogy a szegény állat soká kínlódjék.



35. sz. ábra. Ludvágás.



36. sz. ábra. Koppasztás.

Mikor a lüdből minden élet kifogyott, a ludak egyenként lábuknál fogva föl lesznek aggatva, hogy a vér egy csöppig belőlök kifolyhasson. A kivérzett ludnak fejét és nyakának egy részét ujság papirba kell csavarni s ezt 2-szeresen pergament papírral leborítva lekötni, hogy a talán még később kifolyó vér a ludat be ne piszkítsa. Egy-két percz múlva a ludak megkoppasztatnak és alakittatnak.

A koppasztás éppen úgy történik, mint a hogy a ludakat rendesen a háziasszonyok koppasztják. Előbb a szárny és farktollak szedetnek ki, mivel ezek a legnehezebben huzhatók ki, ha a lud teste teljesen meghült; azután a fedő tollak szedetnek le s végre a pehely

lesz lekoppasztva. A szárny és farktollak, a fedő tollak és a pehely külön-külön gyűjtendő, mert értékük különböző. (L. a 36. számú ábrát.)

A németeknél a koppasztást azonnal a még meleg testről kezdik s azt állítják, hogy a toll így *tartósabb és ruganyosabb lesz*. Mindenesetre ez lényeges s ha igazán így áll a dolog, érdemes a ludakat a vágás után azonnal megkoppasztani.

A tisztára megkoppasztott ludon előfordulnak tollszőrök, melyeket le kell égetni. Az égetés akképp történik, hogy egy darab szivacsot, melyet előbb 20—30 cm. hosszú kis vasvesszőre kötöttünk, tiszta borszeszbe mártjuk, meggyújtjuk, a lud testét a lánggal gyorsan körül simogatjuk, a mire a tollszőrök lepörkölnének.

Az olyan ludat, melyet *hosszabb* utra küldünk, nem szabad kizsigerelni, abban minden zsiger benne marad.

Koppasztás után a ludat *alakítjuk* akképp, hogy lábai és szárnyai a hátán összekötetnek. Alakítás után, hogy szép telt alakot kapjon, nyakánál fogva, miként az a 37. számú ábrán látható, 5—10 órára a ludat felfüggeszteni kell.

A kisebb távolságokra s oly piacokra szállított ludakat, ahol

a ludak részenként is eladatnak, ki kell zsigerelni, ami a következő módon történik:

A ludat egy asztalon hátára fektetjük s lábait széjjel véve, hasán keresztbe egy 6—8 cm. hosszú és a hashártyáig terjedő vágást teszünk, mire a hashártyát is óvatosan ily szélességben széjjelvágjuk s balkézszel a vágás széleit nyitva tartjuk, jobb kezünkkel pedig óvatosan a belek alá nyulva, azokat a májjal együtt kiemeljük.

A májat lefejtve, a belektől külön tesszük, míg a beleket a hájtól szépen megtisztítjuk. Azután begyét kiveszszük és a lud ki van zsigerelve.



37. sz. ábra. Ludalakítás.

g) A vágott ludak csomagolása.

(A vágott ludak nyáron jég közé csomagolva szállítandók. — A vágott ludak kosárban, ládában és zsákvászonban való csomagolása. — A ludvér és zsigerék értékesítése.)

A vágott ludat úgy a mint a szőgről levéttetik, vastag papírba csavarjuk, azután pergament papírral borítva lekötjük s az erre a célra készített állványokra sorjába rakjuk, a hol mindaddig maradnak, míg a csomagolásra kerül a sor. (L. a 38. sz. ábrát). A ludak nyáron mindig úgy szállítandók, hogy jég közé legyenek csomagolva. E célra igen alkalmasak a 28. sz. ábrán látható minta szerinti kosarak. Nyáron egy-egy réteg lud közé jeget csomagolnak. Télen, a midőn a főidény van Szent-Márton-naptól egész január végéig, így lehet jég nélkül szállítani a ludakat, de lehet azokat, miként azt a 39. sz. ábra mutatja, ládába is csomagolni.



38. sz. ábra.

Csomagolásra kész ludak.

Végre szokták a ludakat postán, a fenti papircsomagolás után zsákvászonba bevarrni s megcizmezve szállítani. Így szállít

a nagy-szent-miklósi libahizláló-postai küldeményekkel libákat, Európá minden részébe. Az állam ez idény alatt ott külön postahivatali tisztet alkalmaz, hogy a hizláló-telep által feladott küldeményeket feldolgozhassák.

Mielőtt befejezném ezen részt, a ludak vágására használt helyiség, vagy vágóhid tisztántartására is kell a figyelmet felhívni. Ott, a hol sok lud vágatik le, legjobb oly módon berendezni a vágóhidat, mint



39. sz. ábra.

A vágott ludak csomagolása.

azt a tyukhizlalásnál elmondottam. A lud vére és a belek egy részét szegény emberek élelmiszernek megvásárolják, de természetesen a nagyobb részt mégis csak sertésekkel kell értékesíteni, ami a leggazdaságosabb.

* * *

Befejezve a ludhizlalásról szóló ismertetésemet, még csak azt óhajtom megjegyezni, hogy a baromfi-hizlalás különféle nemei közt a ludhizlalás az, melylyel hazánkban a legtöbben foglalkoznak s így csakugyan könnyű dolog ennek a gyakorlatba való elsajátítása is. Ha szakértelemmel és kedvvel fogunk a ludhizlaláshoz, fáradságunk eredménye nem fog soha elmaradni. A fődolog jól megválasztani a hizlalandó anyagot, mert nem minden fajta alkalmas a hizlalásra, de még nem is minden példány.

Ha a ludhizlaló-gazda a saját ludjain kívül még idegen ludakat is óhajt eladásra hizlalni, úgy a hizlalandó anyag megválasztásánál óvatos legyen, a bevásárlást olcsón eszközölje, mert aki drága ludakat fog a hizlalásra s így tulmagas árak mellett kerülnek a piacra is, nem fog akadni vevő, aki azokat megvegye s így kész a veszteség, mely elég arra, hogy a hizlaló-gazda kedvét elvegye a további hizlalástól.

4. Kacsa-hizlalás.

(A kacsa-tenyésztés és hizlalás hazánkban. — A kacsa-tenyésztés és hizlalás külföldön. — A hizott kacsa házi fogyasztásának és piaci értékesítésének mérve.)

A kacsahizlalás eladás céljából hazánkban ép úgy nem divatos, mint a tyukhizlalás, daczára annak, hogy kacsatenyésztésünk nagy arányu és jó minőségű. A tenyésztett kacsák majdnem kivétel nélkül fiatal korban értékesítettnek, s ha jó tartásban részesültek, ilyenkor elég jó husban vannak s nálunk mint ujdonságot szívesen megveszik. Ennek megvan az a magyarázata, hogy a kacsa csak fiatalon adja az igazi jó falatot, 1 éves korban meghizlaltan nem oly izletes, zsirra hizlalni pedig nem szokták, mivel a lud ennek a kíváncsolomnak jobban felel meg.

Kétséget nem szenved azonban, hogy a fiatal kacsa meghizlalva nagyobb súlyt és finomabb hust ad, s így jobban értékesíthető, mint a mely rendszeresen hizlalva nem volt, hanem csak jobb takarmányozásban részesült, de a mellett szabadon járt.

Külföldön a kacsatenyésztés nagyobb és fejlettebb mint náluk, de ott általánosságban ugyancsak úgy járnak el a tenyésztők mint mi. A nagyobb városok környékén azonban a hol a tenyésztőknek kilátás van arra, hogy a jobb minőségű hizott kacsát értéke szerint a vevő közönség meg is fizeti, a kacsahizlalást nagyban gyakorolják egyesek a rendszeres etetéssel képesek elérni azt, hogy a 3 hónapos kacsa 3—4 kgr. élősúlyra megnő, illetve meghízik mi alatt nem tisztán a zsirra való hizást, hanem a huszaporodást kell érteni. Ha ilyen módon tenyésztett és hizlalt kacsákkal február, márczius és április hónapokban tudnak piacra jönni, kilónként 2 márkát a vevő szívesen fizet értök. Nálunk a fővárosban is jobb nevű szállodák és éttermek tulajdonosai szintén szívesen veszik meg az ily kacsákat kilónként 2 koronáért.

azt a tyukhizlalásnál elmondottam. A lud vére és a belek egy részét szegény emberek élelmiszernek megvásárolják, de természetesen a nagyobb részt mégis csak sertésekkel kell értékesíteni, ami a leggazdaságosabb.

* * *

Befejezve a ludhizlalásról szóló ismertetésemet, még csak azt óhajtom megjegyezni, hogy a baromfi-hizlalás különféle nemei közt a ludhizlalás az, melylyel hazánkban a legtöbben foglalkoznak s így csakugyan könnyű dolog ennek a gyakorlatba való elsajátítása is. Ha szakértelemmel és kedvvel fogunk a ludhizlaláshoz, fáradságunk eredménye nem fog soha elmaradni. A fődolog jól megválasztani a hizlalandó anyagot, mert nem minden fajta alkalmas a hizlalásra, de még nem is minden példány.

Ha a ludhizlaló-gazda a saját ludjain kívül még idegen ludakat is óhajt eladásra hizlalni, úgy a hizlalandó anyag megválasztásánál óvatos legyen, a bevásárlást olcsón eszközölje, mert aki drága ludakat fog a hizlalásra s így túl magas árak mellett kerülnek a piacra is, nem fog akadni vevő, aki azokat megvegye s így kész a veszteség, mely elég arra, hogy a hizlaló-gazda kedvét elvegye a további hizlalástól.

4. Kacsa-hizlalás.

(A kacsa-tenyésztés és hizlalás hazánkban. — A kacsa-tenyésztés és hizlalás külföldön. — A hizott kacsa házi fogyasztásának és piaci értékesítésének mérve.)

A kacsahizlalás eladás céljából hazánkban ép úgy nem divatos, mint a tyukhizlalás, dacára annak, hogy kacsatenyésztésünk nagy arányu és jó minőségű. A tenyésztett kacsák majdnem kivétel nélkül fiatal korban értékesíttetnek, s ha jó tartásban részesültek, ilyenkor elég jó husban vannak s nálunk mint újdonságot szívesen megveszik. Ennek megvan az a magyarázata, hogy a kacsa csak fiatalon adja az igazi jó falatot, 1 éves korban meghizaltan nem oly izletes, zsirra hizlalni pedig nem szokták, mivel a lud ennek a kíváncsúnak jobban felel meg.

Kétséget nem szenved azonban, hogy a fiatal kacsa meghizalva nagyobb súlyt és finomabb húst ad, s így jobban értékesíthető, mint a mely rendszeresen hizlalva nem volt, hanem csak jobb takarmányozásban részesült, de a mellett szabadon járt.

Külföldön a kacsatenyésztés nagyobb és fejlettebb mint náluk, de ott általánosságban ugyancsak úgy járnak el a tenyésztők mint mi. A nagyobb városok környékén azonban a hol a tenyésztőknek kilátás van arra, hogy a jobb minőségű hizott kacsát értéke szerint a vevő közönség meg is fizeti, a kacsahizlalást nagyban gyakorolják egyesek a rendszeres etetéssel képesek elérni azt, hogy a 3 hónapos kacsa 3—4 kgr. élősúlyra megnő, illetve meghízik mi alatt nem tisztán a zsirra való hizást, hanem a hús-szaporodást kell érteni. Ha ilyen módon tenyésztett és hizalt kacsákkal február, márczius és április hónapokban tudnak piacra jönni, kilónként 2 márkát a vevő szívesen fizet értők. Nálunk a fővárosban is jobb nevű szállodák és éttermek tulajdonosai szintén szívesen veszik meg az ily kacsákat kilónként 2 koronáért.

A kacsatenyésztés és hizlalás ily körülmények közt feltétlenül kifizeti magát s ezzel foglalkozni érdemes.

A későbbi hónapokban pedig a hizott kacsák értékesítése olcsóbbá válik ugyan, de azok mindenkor tisztességes haszonnal adhatók el. Ha más vevőnk nincs, legcélszerűbb a hizott kacsákat levágva, tisztítva a Magyar Gazdák Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezetének értékesítésére Budapestre felküldeni.

Annyit mondhatok, a nálunk tenyésztett kacsák legnagyobb részét maguk a tenyésztők fogyasztják el, a kisebbik részének nagyobbik felét pedig sovány állapotban piacon élve adják el, melyet a vevő tömésel kissé megjavít s csak kisebbik fele értékesíttetik a nagyobb piacokon, mint hizott és tisztított áru.

Mivel óhajtandó, hogy az a kacsa is a tenyésztők által ép oly módon hizaltassék meg, mint a tyúk, lud és pulyka s mint ilyen vágottan és tisztítva legyen értékesíthető a vidéki nagyobb városok és a székesfőváros, de a külföld piacain is, az alábbiakban ismertetni fogom a rendszeres kacsa hizlalás módjait s az ezzel járó teendőket.

Megvagyok róla győződve, hogy a kik útmutatásomat követni fogják s a kacsatenyésztést és hizlalást megpróbálják, rövid idő alatt oly fényes pénzügyi eredményeket fognak elérni, hogy a kereslet kielégítésére idegen kacsák vásárlása is szükségessé fog válni.

a) A hizlalandó kacsák kiválasztása, megvásárlása, szállítása és osztályozása.

(A hizlalásra csak fiatal kacsa alkalmas. — A kacsa korának meghatározása. — A kacsa kiválasztása. — Minő kacsát lehet megvásárolni. — A kacsa betegségei. — Szállítás. — A kacsa lábán nem hajtható. — A kacsa szállítás előtt és után való gondozása. — A kacsa osztályozása.)

A kacsa eredményes hizlalásánál is az áll, a mi minden baromfinál. Ahhoz, hogy jó minőségű árut képezzen, feltétlenül kell, hogy a baromfi fiatal legyen. A kacsánál meg éppen ez fődolog. Azért a kacsákat, legyenek azok akár eladásra, akár tenyésztésre szánva már a kikelés utáni naptól kezdve rendkívül *dusan és tápláló takarmánnyal kell etetni, hogy gyorsan fejlődjenek*, mivel az mindig nagyobb nyereség lesz mintha a kacsa lassan fejlődik s

csak 6 hónapos korban lesz olyan nagy mint a minőnek jó táplálás mellett 3 hónapos korában kellett volna lennie.

A kacsa végtelen falánk lévén 6 hónap alatt 4—5-ször oly értéket képes fölemészteni mint 3 hó alatt. Ha tápláló takarmánnyal lesz tartva s e mellett 3 hónapos korában jóformán meg is van hizlalva s 1—2 heti elzárt utóhizlalás mellett kész piaczi első osztályu árut fog képezni.

A ki tehát kacsát tenyészt s azt eladás céljából hizlalni óhajtja, az vegye figyelembe az itt általánosságban elmondottakat s ha a saját tenyésztése nem elégséges a tavaszi és kora nyári kereslet kielégítésére hizlalandó kacsákat 1—2-, legfeljebb 3-hetes



40. sz. ábra. Kacsakiválasztás és osztályozás.

korban vásároljon össze. Az ily fiatal kacsák kitünő és aránylag olcsóbb árut képeznek s meghizlalva mindig igen jól értékesíthetők.

A nyár folyamától kezdve azután olyan kacsát vesz az ember, a minőt kap, fődolog, hogy az mindig fiatal, egyéven aluli legyen.

A kor felismerésére ép azon külső jelek szolgálnak, mint a melyek a lud korának felismerésére már felsoroltattak. (Lásd 77. oldalt.) Különösen a kacsa hangja az, melylyel azonnal elárulja korát. A fiatal és az öreg kacsa hangja közötti különbség oly nagy, hogy azt minden ép fülű ember azonnal észreveheti.

A tojó kacsa hangja *hápogó*, a gácsér hangja ellenben *sivító*.

A hizlalandó kacsák lehetőleg fehértollúak legyenek. A kacsa-toll, ha fehér, majdnem oly értékű mind a ludtoll. A tarka kacsa-toll pedig alig értékesebb a tyuktollnál.

A hizlalandó féléves vagy ennél idősebb kacsákat, ha kiválasztottuk, megvásárlás előtt minden egyes darabot kézbe kell venni, úgy, miként az a 40. számú ábrán látható.

A kacsákat összefogdosva egy kosárba, vagy rekeszbe tesszük s a kacsákkal telt kosár mellé egy üres kosarat állítunk, azon czélból, hogy a hizlalásra alkalmas kacsákat abba helyezhessük.



41. sz. ábra. Kacsavásár.

A kacsák megvizsgálása úgy történik, hogy balkézrel a kosárba nyulunk, egy-egy kacsát szárnyainál megfogunk, a kosárból kiemeljük s jobb kezünkkel melle husát és csontjait megtapogatjuk s ha azt találjuk, hogy a kacsza fiatal és e testrészei olyan husosak, hogy a kacsza legfeljebb kétheti tápláló-takarmány mellett vágásra elkészülhet, azt az üres kosárba helyezzük, ellenkező esetben a nem megfelelő kacsát a szabadba bocsájtjuk, vagy ha a vásárlás piacon történik, azt egy másik kosárba helyezzük. (Lásd a 41. sz. ábrát.)

Ha félévesnél fiatalabb, vagy pedig egész fiatal 1—2—3 hetes kacsákat óhajtunk vásárolni, azokat is meg kell egyenkint vizsgálni, nemcsak a husosság és kor meghatározása végett, hanem

azért is, hogy meggyőződjünk arról, vajjon a kacsák egészségesek-e? E végből a kacsza száját ki kell nyitni és torkába tekinteni nincs-e benne fekély vagy daganat, szemeit megnézni, nem-e könyesek vagy nem-e gyuladtak és beragadtak-e végre nem-e náthás a kacsza. Mindez bármily csekélynek is látszik első pillanatban igen fontos dolog s ép ezért amely kacsán ilyesmi észlelhető azt megvenni nem szabad. Sőt az óvatos gazda az ilyen beteg kacsákat áruló tenyésztőtől egyáltalában nem vesz semmit de a helyett az esetet illetékes elbírálás végett a hatóságnál feljelenti.

A baromfi fertőző betegségektől úgy kellene őrizkednie a tenyésztőknek, mint a tüztől, víztől s megfoghatatlan az a könnyelműség, a melyet minden lépten nyomon e tekintetben tapasztalni szoktam.

A megvásárolt kacsákat a már ismertetett tyukszállító kosarakba vagy rekeszekben kell berakni s tengelyen vagy vasuton szállítani.

A kacsákat is a berakás előtt jól meg kell etetni és itatni.

Egy kosárba csak annyi kacsát kell tenni, hogy azok ha egymás mellé bujnak, csak a kosár fele területét foglalják el, a másik fél üres legyen. Ily számmal megrakott kosarakbana kacsák egymást agyontaposni, vagy a tulzsufaltságtól megfuladni nem fognak.

A szállításnál követendőkre nézve áll, a mit a többi baromfi-félékre nézve már elmondottam. Itt csupán azt jegyzem meg, hogy kacsát lábon hajtani nem lehet mert annak lábizmai a sétálásra nincsenek kifejlődve, hamar elfárad, leül s onnan addig tovább nem megy még újból ereje vissza nem tér. Ily körülmények között a kacsák lábon való hajtását megkísérelni fölösleges és káros lenne.

A kacsák megérkezés után tágas helyre szabadba bocsájtandók megitatandók s 1—2 órai pihenés után jól megetetendők. Legjobb az első etetésre forrázott tengeridarat adni a kacsáknak, természetesen egész lehűtött állapotban.

A kipihent kacsák osztályozandók lehetőleg *minőség* (husos voltak) és *kor* szerint. Az osztályozott kacsák külön csoportokba a hizlalóhelyiségekben szabadon bocsájtandók.

b) A hizlaló helyiség s annak tisztántartása.

(Az istálló, szin és félszer mint hizlaló.)

Ha a kacsahizlalást üzletszerűleg nagyban óhajtjuk folytatni, akkor első dolgunk tulajdonképen az legyen, hogy a kacsák hizlalására alkalmas helyiséget szemeljünk ki s ha ilyen nem volna, ilyet építeni kell.

Hizlaló helyiségnek megfelel egy szin vagy istálló, de megfelel egy szabadon álló félszer is, mely a 42. sz. ábrán látható kerítéssel van körülvéve s etető s itató vályukkal ellátva.



42. sz. ábra. Kacsahizlaló.

A kacsák kerítés lehet 60—70 cm. magas és a léczek egymástól oly távol álljanak, hogy ezen a kacsák fejüket a vályu felé kényelmesen kidughassák. Ha fiatal kacsákat hizlalunk úgy a léczek egymáshoz közelebb kell, hogy álljanak. A léczkerítést 2 hetenként egyszer forró luggal le kell mosatni és 6% kreozotos mésztejjel be-meszelni.

Ha fedett helyiségben rendezzünk be kacsahizlalót, akkor a helyiséget 2—3 vagy 4 részre kell ily léczkerítéssel osztani, azon célból, hogy az egymásután közvetlen hizlalandó kacsák csoportok mindig más és más rekesztékbe elhelyezendők legyenek.

A hizlaló helyiséget — tekintve a kacsák tisztátalan voltára — bőven kell naponta almozni s minden nap almozás előtt a nedves szalmát előbb kihordani, az e célból készített trágya-telepre.

Almozásul legjobb szalmát használni, de ha az nincs, szükségből jó a tőzeg is.

A tisztaságra itt is nagy gondot kell fordítani, mert — habár a kacsáknál nem fordul elő oly gyakran fertőző betegség — mégis az óvatosság nem árt — melylyel elkerülhetjük az esetleges nagy veszteséget,

Az etető vályut, mely egyuttal itató vályunak is használható czippléhhel kell kibélelni és szintén naponta tisztogatni.

c) Hizlalási módok és a hizottság megítélése.

(Kézzel való tömés. — Önhizálás. — Géppel való tömés. — Mikor hizott a kacsák?)

A kacsát házi használatra hizlalva, kézzel szokás ép úgy tömni — mint a ludat — a hizlaló takarmány is ugyanaz t. i. sósvízbe áztatott tengeri. A tömés 10—16 napig szokott tartani, a szerint a mint a kacsák husosodik illetve hizik.

Külföldön szemes tengeri helyett, árpa, tengeri vagy pohánkadara és tejből készített csikkal tömik a kacsákat s állítólag az ily takarmánnyal hizalt kacsák hamarabb lesz husos, nem hizik annyira zsírra, s húsuk rendkívül porhanyos fehér és igen ízletes.

Nagyobb mennyiségben hizlalva a kacsákat, jobban felel meg az önhizlaló mód alkalmazása, amely egyszersmind olcsóbb is. Az önhizálás ép úgy történik, mint a ludhizálásnál azt ismerttettem azzal a különbséggel, hogy ha a kacsák amugy is jó husban voltak, midőn a hizlalóba fogattak, elég a 10-napos hizálás.

Mivel a kacsák rendkívül falánk állat azt minden három órában — még éjjel is — etetni kell, de az itatással csinján kell bánni s elég ha 6 óránként egyszer kapnak vizet s az addig marad előttük, a míg az újabb etetés ideje el nem következik.

Legjobban megfelel hizlaló takarmányul hazai viszonyok közt a tengeridara, s ha olcsó s egészséges árpánk van a tengeridara felerészben árpadarával keverhető. Viz helyett lefőlözött tej a hizlalást gyorsítja és a husnak fehér színt és ízletességet kölcsönöz.

A kis kortól kezdve jól táplált kacsák eladás előtt 6—8 napra zárhatók el azon célból, hogy a szabad mozgástól elvonatván húsuk porhanyosabbá váljék.

Szokták a kacsákat külföldön géppel is tömni s e célra »La Compressive« tömőgépet igen jól felel meg, a tömőgépbe pedig

ugyanazon hizlalo anyag teendő, melyet a tyukhizlalás ismertetésénél elmondottam. (Lásd 41. lap.) A kacsá hizottságának megítélésére, gyakorlott kezű egyén a kacsának szárnyainál való fel-emelését elégségesnek tartja, ha azt tapasztalja, hogy a kívánt súlyt az már elérte, levágható. De tapogatás által is megítélhető a hizottság foka s ez nem csak a mell, de a hát tájékán is végzendő. Ha husosnak találjuk a kacsá hátát és mellét, kés alá jöhet.

A hizott kacsát vágottan jobb értékesíteni, mind elevenen, mivel az élő hizott kacsá szállítás alatt sokat szokott súlyából veszíteni, de husa se oly izletes ha leölés után azonnal sütőserpenyőre teszik. A vágott kacsának 1—2 napig hideg helyen kell állni s csak akkor lesz bőre ropogósra süthető, de a mellett husa porhanyós és izletes.

d) Vágási módok és koppasztás.

(A kacsák úgy vágandók mint a ludak. — A fej levágása. — Koppasztás. — A toll osztályozása.)

A hizott kacsákat ép oly módon lehet vágni, mint azt a ludak vágásánál elmondottam. Szokás némely helyen ugyan a kacsá fejét tőkén egészen elvágni, de az a kereskedelem részére szállított hizott kacsáknál nem alkalmazható. A kacsá feje szintén értékes s ha sok hus nincs is rajta, de súlyra eladva a kacsát az épp oly értéket képvisel, mint a kacsá egyéb testrésze.

Fődolog, hogy a kacsát jól kivérezni engedjük s a koppasztást még a meleg testen kell végezni. Hogy a tollat és a testet a vér be ne foltozza, fejét papírba csavarjuk.

A koppasztás szintén úgy történik, a mint azt a ludak koppasztásának leírásánál elmondottam. A kacsá nyakán és szárny végein, ha azt piacon értékesíteni óhajtjuk, egy kis toll hagyandó. A toll osztályozandó minőség és színre nézve. A finomabb fajtájú fehér kacsatoll majdnem oly értékes mind a ludtoll, sőt gyakran a helyett is lesz eladva.

Különösen a pekingi kacsák pelyhe oly finom, hogy azt a hattyu pelyhével könnyen össze lehet téveszteni. Az ily finom toll igen értékes.

A kacsatollnak erős szaga van, azért azt szellős zsákokba a

padlásra fel kell függeszteni s szellőztetni mindaddig míg el nem adatik. Tisztítatlan kacsatollat ily minőségben használni szagánál fogva nem ajánlatos.

e) Zsigereles, alakítás, hűtés és csomagolás.

(Zsigereles, alakítás. — Jégen való hűtés, télen hideg helyiségben. — Csomagolás.)

A megtisztított kacsát ki kell zsigerelni. A zsigereles abban áll, hogy a kacsá hasát a végbélnyílástól számítva a mell felé egyenes vonalba 4 ujjnyi szélességben felmetszük s a nyert nyíláson át a beleket, a májat és zuzát kiszedjük, az utóbbiakat lefejtve, a többi szervekről kitisztogatjuk s fehér itatós papírba csavarva ismét a hasüregbe visszahelyezzük és a vágott nyílást 2—3 öltéssel bevarjuk. A kacsá begye szintén kiveendők. Ez úgy történik, hogy a nyak bal oldalán ujjnyi nagyságu kis nyílást vágunk s azon át kihuzuk a begyet s a nyílást szintén bevarjuk.



Igy járunk el ha a hizott kacsákat hazai fogyasztó piacon értékesíteni akarjuk. Ha azonban a kacsákat külföldre akarjuk szállítani, akkor a zsigereles elmarad s a kacsá nyáron levágás, koppasztás és alakítás után azonnal jég közé lesz csomagolva s elszállítva. Télen a midőn egyébként is kicsi a kacsá fogyasztás, a kacsák teljesen kihűtve körülbelül másnap csomagolhatók.

43. sz. ábra. Alakított kacsá.

A kizsigerelet és ki nem zsigerelet kacsák alakítandók. Az alakítás abban áll, hogy a kacsá szárnyai és lábai a hátra kerülnek s ott oly helyzetben hozatnak mint a 43. sz. ábrán látható. Az alakítás által a kacsá szebb formát kap, a mi a jobb értékesítést befolyásolhatja.

Az alakított kacsák már említett módon hűtendők. Erre télen egy szeles és tiszta helyiségben, nyáron a jégveremben elhelyezett állványok szolgálnak.

Az állványok tiszta fehér papirossal borítandók be s a papiros gyakran ujjal helyettesítendő.

A hűtött kacsákat pergamentpapírba kell becsavarni s

fagyapot közé kosárba vagy ládába csomagolni. Nyáron nagyobb kosárba jég közé lesznek csomagolva. A szállítás ép úgy történik, mint azt a ludhizlalás tárgyalásánál elmondottam.

f) A vágott kacsa vérének és zsigerének értékesítése.

(A vágott kacsa legjobban szállodákban és a fővárosi vásárcsarnokban értékesíthető. — A vér és zsigér sertésekkel etetendő fel.)

A hizott kacsának különösen a tavaszi és nyári hónapokban nagy ára van s nemcsak a vidéki szállodákba, fürdő helyeken, de a fővárosi vásárcsarnokokban is ez időben mindenkor magas áron adható el. Legjobb az ily üzletnél az, ha előre biztosítunk magunknak piacot s egyenesen oda szállítunk.

A vér és zsigér ép oly módon értékesíthető, mint a tyukok ezen testrészei.

* * *

Befejezván a kacsahizlalás tárgyalását ajánlom a gazdaközönségnek, hogy ezen igen jövedelmező baromfi tenyésztését lehető legnagyobb mértékben karolja fel s a hazai kis testű kacsák nemesítésére, ne használjon senki színes és nagy hangzású nevekkel bíró fajta kacsákat, hanem csupán a hazai viszonyoknál igen bevált *pekingi kacsát*. E kacsa már eddig is hazánkban igen el van terjedve s ez azt bizonyítja, hogy tenyésztése a keresztezésekben jó és szapora. Fehér tolla pedig, a többi kacsa féleségeknél határozottan értékesebb.

Kinek helyi viszonyai olyanok, hogy a kacsatenyésztést nagyban üzheti, az hizlalással is foglalkozzék s ha az elmondottak szerint fog eljárni, vállalkozása nagy haszonnal fogja fáradozását jutalmazni.

5. A galambhizlalás.

(Részesítsük a gazdasági galambtenyésztést nagyobb figyelembe. — Külföldön a galambtenyésztésre nagyobb súlyt helyeznek. — Mikor kell a galambot hizlalni? — A galambok leölési módja. — Csomagolás. — Értékesítés.)

Nálunk a gazdák a galambtenyésztést szintén nem részesítik oly figyelemben aminőt ez tulajdonképpen meg érdemel és a minőben már külföldön réges-régen részesül.

A galamb midőn a fészket már elhagyta, de még ki nem repült a legizletesebb, később kissé rostosabb, de szintén igen tápláló és izletes húst ad, s különösen gyermekeknek és gyengélkedőknek igen ajánlható tápláló eledel. Budapesten a vásárcsarnokokban alig találni galambot, pedig keresik ám nagyon és szívesen fizetnek a jó husban levő galamb párjáért 1 koronát is. A fiatal galambok hizlalása akkor veszi kezdetét, ha azok már enni tudnak s ezen időtől kezdve puhára főzött apró tengerivel takarmányozzuk s azok 1 hét alatt szép kövérekké, illetve husosakká válnak. Lehet a galambot finom tengeri lisztből készült péppel is étetni; de ha így akarjuk hizlalni a galambot, akkor azt már 2 hetes korában meg kell kezdeni, úgy hogy mire a galamb kitollasodik készen legyünk a hizlalással. A pépet tölcsérrel kell a galamb begyébe tolni.

A tölcsér valamivel kisebb, de oly szerkezetű lehet a minő a 15. számú ábrán látható.

A hizott galambot vagy élve vagy leölve lehet értékesíteni, ha élve küldjük a piacra, úgy azok számához képest megfelelő nagyságu kosárban vagy léczketreczben szállítjuk, de az elszállítás előtt meg kell etetni és itatni őket.

Ha pedig leölve akarjuk a galambokat értékesíteni, akkor az ölés előtt csak 6 órával előbb szabad őket utoljára megetetni.

Az ölés úgy történik, hogy a galamb fejét jobb kezünk mutató és nagy ujjá közé fogva egy erős rántással azt a nyakcsigo-

fagyapot közé kosárba vagy ládába csomagolni. Nyáron nagyobb kosárba jég közé lesznek csomagolva. A szállítás ép úgy történik, mint azt a ludhizlalás tárgyalásánál elmondottam.

f) A vágott kacsa vérének és zsigerének értékesítése.

(A vágott kacsa legjobban szállodákban és a fővárosi vásárcsarnokban értékesíthető. — A vér és zsiger sertésekkel etetendő fel.)

A hizott kacsának különösen a tavaszi és nyári hónapokban nagy ára van s nemcsak a vidéki szállodákba, fürdő helyeken, de a fővárosi vásárcsarnokokban is ez időben mindenkor magas áron adható el. Legjobb az ily üzletnél az, ha előre biztosítunk magunknak piacot s egyenesen oda szállítunk.

A vér és zsiger ép oly módon értékesíthető, mint a tyukok ezen testrészei.

* * *

Befejezván a kacsahizlalás tárgyalását ajánlom a gazdaközönségnek, hogy ezen igen jövedelmező baromfi tenyésztését lehető legnagyobb mértékben karolja fel s a hazai kis testű kacsák nemesítésére, ne használjon senki színes és nagy hangzású nevekkel bíró fajta kacsákat, hanem csupán a hazai viszonyoknál igen bevált *pekingi kacsát*. E kacsa már eddig is hazánkban igen el van terjedve s ez azt bizonyítja, hogy tenyésztése a keresztezésekben jó és szapora. Fehér tolla pedig, a többi kacsa féleségeknél határozottan értékesebb.

Kinek helyi viszonyai olyanok, hogy a kacsatenyésztést nagyban üzheti, az hizlalással is foglalkozzék s ha az elmondottak szerint fog eljárni, vállalkozása nagy haszonnal fogja fáradozását jutalmazni.

5. A galambhizlalás.

(Részesítsük a gazdasági galambtenyésztést nagyobb figyelembe. — Külföldön a galambtenyésztésre nagyobb súlyt helyeznek. — Mikor kell a galambot hizlalni? — A galambok leölési módja. — Csomagolás. — Értékesítés.)

Nálunk a gazdák a galambtenyésztést szintén nem részesítik oly figyelemben aminőt ez tulajdonképpen meg érdemel és a minőben már külföldön réges-régen részesül.

A galamb midőn a fészket már elhagyta, de még ki nem repült a legizletesebb, később kissé rostosabb, de szintén igen tápláló és izletes húst ad, s különösen gyermekeknek és gyengélkedőknek igen ajánlható tápláló eledel. Budapesten a vásárcsarnokokban alig találni galambot, pedig keresik ám nagyon és szívesen fizetnek a jó husban levő galamb párjáért 1 koronát is. A fiatal galambok hizlalása akkor veszi kezdetét, ha azok már enni tudnak s ezen időtől kezdve puhára főzött apró tengerivel takarmányozzuk s azok 1 hét alatt szép kövérekké, illetve husosakká válnak. Lehet a galambot finom tengeri lisztből készült péppel is etetni; de ha így akarjuk hizlalni a galambot, akkor azt már 2 hetes korában meg kell kezdeni, úgy hogy mire a galamb kitollasodik készen legyünk a hizlalással. A pépet tölcsérrel kell a galamb begyébe tolni.

A tölcsér valamivel kisebb, de oly szerkezetű lehet a minő a 15. számú ábrán látható.

A hizott galambot vagy élve vagy leölve lehet értékesíteni, ha élve küldjük a piacra, úgy azok számához képest megfelelő nagyságu kosárban vagy léczketreczben szállítjuk, de az elszállítás előtt meg kell etetni és itatni őket.

Ha pedig leölve akarjuk a galambokat értékesíteni, akkor az ölés előtt csak 6 órával előbb szabad őket utoljára megetetni.

Az ölés úgy történik, hogy a galamb fejét jobb kezünk mutató és nagy ujjá közé fogva egy erős rántással azt a nyakcsigo-

lyától elválasztjuk oly módon azonban, hogy az elválasztást külsőleg észrevenni ne lehessen.

A galambot szintén szárazon azonnal a leölés után kell kopasztani és a végbélnyílás mellett tett metszésein át kell kiszigerelni.



44. sz. ábra.
Alakított galamb.

A megkoppasztott és kiszigerelt galamb a 44. számú ábrán látható módon lesz alakítva.

A galambokat a szállításhoz előbb pergamentpapírba takarjuk, azután fagyapot közé kosarakba vagy faládákba csomagoljuk.

Az ily módon piacra készített galambokat legcélszerűbb nevelő intézetek, kórházak részére szállítani, de biztos piaca van ennek úgy a budapesti mint a bécsi vásárcsarnokokban is.

6. A baromfitermékek értékesítéséről általában.

(Zárószó.)

Az utóbbi években gabona terméseink többször voltak olyan gyöngék, hogy a kivitelre nem maradt nagyobb mennyiség, hozzá még a gabona ára oly alacsony, hogy a gazdák méltán panaszkodhattak a csekély jövedelemről. Ismérlődhetik ez bármikor és e körülmény kényszeríti a gazdákat arra, hogy olyan jövedelmi forrásokat keressenek, melyekkel pótolhatják a szemes termények után remélt bevételek hiányát.

Ilyen jövedelmi forrást képez a baromfitenyésztés, melynek nagy előnye az, hogy előfeltételei csaknem minden gazdaságban megvannak és célirányos, ügyes tenyésztés mellett szép jövedelmet is biztosít. Nap-nap mellett látom, hogy a gazdák nem használják ki ezen jövedelmi forrást kellőleg, pedig a baromfitenyésztés termékeinek kereskedése illetve értékesítése nemcsak a közeli városok szükségletének fedezésére szorítkozik, hanem azzal nagy külföldi kereskedés is üozhető, melynek révén nagy összegek folynak be, de még nagyobbak folyhatnának be külföldről a gazda zsebébe. Ha figyelemmel kísérjük a külföldön e tenyésztési ág fejlesztése érdekében kifejtett élénk mozgalmat, sajnálattal tapasztaljuk, hogy hazánkban eddig e téren jó formán semmi sem történt s az újabbban foganasított kormányintézkedéseknek csak akkor lesz észrevehető eredménye, ha a gazdák a kormánynak segítségére jönnek.

Németországban különösen a baromfitermékek értékesítésének fellendítésére sok történik s ennél fogva a kereslet oly élénk, hogy e cikkek közül felette sokat kell külföldről hozatni. Németország a határvámi kimutatások szerint fizetett a külföldnek tíz év óta évenként

átlag baromfiért 26 millió koronát, tojásért 48 millió koronát. Összesen 74 millió koronát.

Sőt 1895-ben 96 millió koronára rugott ez összeg, míg a kivitel csak 2 millió koronát tett ki. A rengeteg bevételben részt vettek a következő országok:

1895-ben a német behozatal 290,000 mm. baromfi és 835,000 mm. tojás volt.

Ebből bevitt

	baromfit	tojást
Oroszország --- --- --- ---	0.5 részt	0.4 részt
Ausztria-Magyarország --- --- ---	0.3 »	0.4 »
Olaszország --- --- --- ---	0.1 »	0.0 »
Más államok --- --- --- ---	0.1 »	0.1 »

A baromfi $\frac{3}{5}$ része eleven állapotban érkezett.

Figyelemreméltó, hogy Oroszország tojásbevétele Németországba hat év óta megkétszereződött, úgy hogy a magyar termelőnek fokozott gondot kell fordítani a németországi piacokra nehogy onnan az orosz versenytárs kiszorítsa.

Minden gazdának be kell ismernie, hogy mily nagy fontosságu czikket képeznek hazánkban a baromfitermékek. Minden évben jelentékeny mennyiségű élő és vágott baromfit viszünk ki az országból nemcsak Ausztriába hanem Németországba is, ahol ezen czikkeket igen keresik, habár leggyakrabban mint osztrák áru szerepel a külföldi piacokon. — Kevesebbet szállítunk a messzebb fekvő fogyasztó piacokra minők: Svájc, Belgium, Hollandia, Francia és Angolország, s itt korántsem értünk el oly eredményeket, a minőket elérhetnénk, ha bizományosaink jobban utána járnának a külföldi piacok megszerzésének.

Eltekintve azonban ezen kisebb közönytől, meg kell vallanunk, hogy a baromfitermékek kivitele igen szépen fellendült és ha az 1880-as évek forgalmához hasonlítjuk az újabb időben észlelt kiviteli forgalmat, valóban azt kell mondanunk hogy óriási haladás mutatkozik ezen a téren. Nagy a haladás azért is, mert nemcsak hogy 20 millió koronáról emelkedett bevételünk 56 millió koronára, hanem és főképp azért, mert az állandóan emelkedő kivitellel szemben alig volt mostanáig figyelembe vehető behozatalunk. *Szinte csudálatosnak tűnhetik fel ezen kijelentésem a mai versenykorszakban; ugyanakkor tesszem pedig ezen kijelentést, a mikor már*

csaknem mindennemű árunak, gazdasági és iparcikknek, a mely czikk Magyarország szorgalmából fakadt, erős versenynyel kell megküzdeni, az osztrák és általában veve a külföldi piacokon.

Baromfitermékeinknek sehová sem nehéz eljutni, tehát törekedjünk a baromfitenyésztés méltó felkarolására s ha azt elértük akkor bizonyosak lehetünk a felől is, hogy az összes gazdasági termékek között a baromfiak és ezek termékei lesznek a legjobban fizetett árucikkek.

Az „Országos Magyar Gazdasági Egyesület“

és a felügyelete alatt álló

„Könyvkiadó-Vállalat“

kiadásában megjelent gazdasági könyvek:

	K. f.	K. f.
Cselkő I. és dr. Kossutány T. Takarmányozástan ... füze	4.80	kötve 6.—
Cserhádi Sándor: Talajismeret ...	3.20	„ 4.—
Hilgart-Treitz: Szikes talajok ...	1.60	„ 2.—
Domokos Kálmán: Gazdasági építészet I-ső rész ...	4.80	„ 6.—
Száhlender Gyula: Gazdasági építészet II-ik rész ...	5.20	„ 6.—
Szűts Mihály: Mezőgazdasági becsléstan ...	5.20	„ 6.—
Cserhádi Sándor: Okszerű talajművelés ...	5.20	„ 6.—
Acsády Jenő: Mezőgazdasági út-, vasút- és hidépítészet ...	5.20	„ 6.—
Molnár István: Gazdasági gyümölcsstermelés (sajtó alatt) ...	4.—	„ 4.80
Beinwinkler Vilmos: Fajbaromfi-tenyésztés ...	10.—	„ 12.—

Megrendelések az O. M. G. E. titkári hivatalához

Budapest, IX., Üllői-ut 25. sz. (Köztelek) intézendők.

Az „ORSZÁGOS MAGYAR GAZDASÁGI EGYESÜLET“

kiadásában megjelent könyvek és füzetek:

Az 1895. évi III. Orsz. Gazdakongresszus története, szervezete és határozatai I—II kötet ...	kötve 12 korona	füze 10.—
A III. Orsz. Gazdakongresszus határozatai németül ...	„	2.—
A III. Orsz. Gazdakongresszus határozatai francziául ...	„	2.—
Gazdasági egyesületek monografiája 1895. ...	„	10.—
Rubinek Gyula: Parasztaszocializmus ...	„	2.—
„ „ Kiegyezésünk Ausztriával ...	„	2.—
„ „ Szabadverseny, kartellek, szövetségek ...	„	1.—
„ „ Mezőgazdasági érdekképviselet ...	„	1.—
Buday Barnabás: Adatok Magyarország gyümölcsstermeléséhez ...	„	1.—
Hirsch Alfréd: Vetőmagvak termelése és kezelése ...	„	1.—
Gazdaságtörténelmi Szemle 1894., 1895., 1896. és 1897. évi évfolyamai, ára évfolyamonként ...	„	4.—
(Mezőgazdasági történelmünk kutatói vannak letéve ezen füzetekben.)		

Tátray János: Az állatok átorokló betegségei és hibái ...	ára —.40
Gál Jenő: A mezőgazdasági válság. (Magyar, német, franczia kiadásban) ...	„ 2.—
György Endre: A kisbirtokai hitelszervezet hiányai. (Magyar, német, franczia kiadásban) ...	„ 2.—
Galgóczy Károly: Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület emlékkönyve és az egyesület története a legújabb időkig III., IV., VI., VII. füzet ...	„ 4.—
Szilassy Zoltán: Amerikai mezőgazdaság. (Az észak-amerikai Egyesült-Államokban tett tanulmányút alapján) II. kiadás ...	„ 7.—
Rácz Imre: Czukorrépmagtenyésztés ...	füze 2.—

Az Orsz. Magy. Gazd. Egyes. kiadásában megjelent kiadványok.

1893. évi Gazdasági Előadások.

Kovácsy Béla. A modern takarmányozásról. — Rovara Frigyes. A répatermelésről. — Bernát István. Mezőgazdasági hitel és a szövetségek. — Lázár Pál. Nehány szó a leggazdaságosabb motorokról. — Cserhádi Sándor. A műtrágyázás terén tett legújabb tapasztalatokról. — Dr. Horváth Géza. Védekezés a kártékony rovarok ellen. — Pirkner János. A magyarországi havasi gazdaságról. — Landgraf János. A halászat mint termelés.

Egybefüze ezen előadások ára 2 korona.

1894. évi Gazdasági Előadások.

Cserhádi Sándor. A kultúrnövényfélések megválasztása. — Szabó Ferencz. Eszmék a mezőgazdasági könyvvitelről. — Baross Károly. A mezőgazdasági politikáról. — Sierbán János. Takarmányok konzerválása. — Pirkner János. Szarvasmarhatenyésztésünk és az import kérdése. — Deák Tamás. A szőlő ojtása és a szőlőajtóványokkal való tenyésztés. — Dr. Rátz István. A baromfiak fertőző betegségeiről és az ellenük való védekezés. — Dr. Hutyra Ferencz. A szarvasmarhák gümőkórja.

Egybefüze 2 korona.

1895. évi Gazdasági Előadások.

Cserhádi Sándor. Újabb tapasztalatok a trágyázás köréből ...	füze —.20
Engelbrecht. A szőlőajtóványok metszéséről ...	„ —.30
Sierbán János. Kendertermelésről és áztatásról ...	„ —.20
Imreh Lajos. Utmutatás a komlótelepítésére ...	„ —.25
Kassay Jenő. A hazai öntözések mai állásáról ...	„ —.20
Luezenbacher Miklós. Lőtenyésztésünk emeléséről ...	„ —.20
Dr. Szilágyi Gyula. A gazd. szeszgyár üzemének ellenőrzése ...	„ —.20

1896. évi Gazdasági Előadások.

Cserhádi Sándor. A magyar gazdák öt évi növénytermelési kísérleteiből merített tapasztalatok. — Kerpely Kálmán. A zöld trágyázás elmélete és gyakorlata. — Linhart György. A gabonafélék üszög- és rozsdabetegségei különös tekintettel a védekezésre. — Dr. Krötzer László. Új szőlőajtóványok eljárás. — Mezey Gyula. Védekezés a fontosabb szőlőbetegségek ellen. — Dr. Muraközy K. A takarmányfélék meghamisítása tekintettel az új törvényre. — Jablonsky J. A nagyobb rovarok meggátolásáról. — László E. A homoki borokról. — Dr. Rátz I. A sertésvész. — Dr. Rodiczky Jenő. Juhtenyésztésünk emelése és a gyapjú értékesítése.

Az Orsz. Magy. Gazd. Egyesület 1895—96. évkönyvével egybefüze 2 K.

1897. évi Gazdasági Előadások.

Cserhádi Sándor. Az okszerű talajművelés. — Hensch Árpád. A belterjes gazdálkodás Magyarországon milyen viszonyok között indokolt. — Molnár István. Mezőgazdasági gyümölcsstermelés és a gyümölcsértékesítés módjai. — Rovara F. A répatagár irtása. — K. Ruffy P. A szarvasmarha és sertés gazdasági hizlalása.

Az Orsz. Magy. Gazd. Egyes. 1896—97. évkönyvével egybefüze 2 K.

A „Köztelek“ kiadóhivatalánál

Budapest, IX., Üllői-ut 25. (Köztelek)

a következő gazdasági munkák rendelhetők meg:

Suschna Richárd: Egyszerű gazd. számvitel ...	ára 4 kor. 60 fl.
Wiener Moszkó: Ujlaki urad. berendezése ...	„ 1 „ —
K. Ruffy Pál: Sertés javítása és hizlalása ...	„ 2 „ —
Szilassy—Suschna: Gazdasági könyvviteli Naptár ...	„ 1 „ 50
Mezőg. és Mezőrendőr. szőlő 1894. évi XII. t.-cikk magyarázatokkal ...	„ 2 „ —
Mesterséges borok készítése és forgalomba hozataláról szóló törvény magyarázatokkal ...	„ 1 „ 60

ÁRJEGYZÉK

a Suschka Richárd egyszerü gazd. számvitele alapján
összeállított gazdasági könyvviteli nyomtatványokról.

1.	nyomt. sz.	Előlegjegyzék, kül- és beliv	1 IV	4 fillér
2.	»	Napszámbér és szakmámbér kimutatása	1 »	12 »
3.	»	Leszámolási könyv	1 »	6 »
4.	»	Szegődmény-táblázat, kül- és beliv	1 »	12 »
5.	»	Szemes-gabona kimutatás, kül- és beliv	1 »	12 »
6.	»	Csépletlen gabona kimutatás, kül- és beliv	1 »	12 »
7.	»	Napszámos-jegyzék, kül- és beliv	1 »	8 »
8.	»	Tejeladási jegyzék, kül- és beliv	1 »	10 »
9.	»	Pénztári napló, kül- és beliv	1 »	12 »
10.	»	Pénztári főkönyv, bevételi kimutatás, kül- és beliv	1 »	12 »
11.	»	Követelések jegyzéke, kül- és beliv	1 »	12 »
12.	»	Gép- és eszközleltár	1 »	12 »
13.	»	Pénztári főkönyv kiadási kimutatás, kül- és beliv	1 »	12 »
14.	»	Épületleltár, kül- és beliv	1 »	12 »
15.	»	Telekleltár	1 »	12 »
16.	»	Termény- és anyagleltár, kül- és beliv	1 »	12 »
17.	»	Letéti napló	1 »	4 »
18.	»	Eleven-leltár, kül- és beliv	1 »	12 »
19.	»	Szegődmény-levél	1 »	2 »
20.	»	Ló- és szarvasmarha-kimutatás	1 »	12 »
21.	»	Juh- és sertés-kimutatás	1 »	12 »
22.	»	Különböző tárgyak kimutatása	1 »	12 »
23.	»	Fogyasztási anyag kimutatása	1 »	12 »
24.	»	Tüzelőanyag kimutatása	1 »	12 »
25.	»	Szerszámfa kimutatása	1 »	12 »
26.	»	Állati termények kimutatása	1 »	12 »
27.	»	Póttakarmány kimutatása	1 »	12 »
28.	»	Mérleg belivvel együtt	1 »	20 »
29.	»	Próbacséplési jegyzék	1 »	10 »
30.	»	Vetési és aratási jegyzék	1 »	10 »
31.	»	Ellési jegyzék (csikó és borjú)	1 »	10 »
32.	»	Termés-kimutatás	1 »	8 »
33.	»	Ellési jegyzék (bárány és malacz)	1 »	10 »
34.	»	Darálási jegyzék	1 »	10 »
35.	»	Fejési napló	1 »	10 »
36.	»	Gazdasági napló	1 »	10 »
37.	»	Trágyázási napló	1 »	4 »
38.	»	Cséplési jegyzék	1 »	10 »
39.	»	Tejelés-kimutatás	1 »	4 »
40.	»	Takarmányozási előirányzat	1 »	12 »
41.	»	Vetési előirányzat	1 »	12 »
42.	»	Takarmányozási jegyzék	1 »	10 »
43.	»	Heti jelentés	1 »	12 »

Függelék:

A) Vagyonsleltár	12 fillér	C) Tejeladási jegyzék	10 fillér
B) Előjegyzék	4 »	D) Anyagszámadás	10 »
		E) Vetési, aratási jegyzék	10 »

Saját könyvkötészetünk van, fenti nyomtatványok bármelyikét kötve is szállíthatjuk.

„KÖZTELEK“ kiadóhivatala

BUDAPEST,

IX., ker., Üllői-út 25. sz.