

J.
8.

BAROMFIHIZSLALÁ ÉS ÉRTÉKESÍTÉS

IRTA:

WINKLER JÁNOS

KIADJA

AZ ORSZÁGOS MAGYAR GAZDASÁGI EGYESÜLET
KÖNYVKIADÓVÁLLALATA



ATK. Államok, Kereslet, Készlet Intézete

2101 G088116 Pf.: 65

1910. XI. 13. Ké.

1954. XI. 8.

h. 219 = II. 918

BUDAPEST

"PÁTRIA" IRODALMI VÁLLALAT ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

1910

2000 APR 06.



Előszó.

A szerző arra kéri az olvasót, hogy ha ez az igénytelen kis füzetke kezébe akad, ne tegye le anélkül, hogy legalább ezt a pár sort el ne olvassa. A baromfi évente több mint 80 millió korona idegen pénzt hoz az országba. A baromfitermékek világpiaczi cikket képeznek, amelynek fogyasztása nőttön-nő: keresik az olesó sovány árút, de még jobban keresik a finom árút, amelynek előállításáról e kis könyvecskében szó van. Titáni munka folyik nálunk a szociális téren. Megragadunk minden eszközt, hogy népünket értelmesebbé, vagyonosabbá, hazánkat hatalmasabbá tegyük. Megtanítjuk a föld népét mindenféleképpen, még kosárfonásra is, csak a baromfitermesztésnek nagy szociális és népnevelő hatását nem mérlegeltük még eléggé. A félbehagyott kosár oláll félévig elkészítetlenül, de a hízóba állított kappant etetni kell, mert ennek ennie muszáj, különben elhull és gazdájának kára van. És az élő állat emez igényei parancsszóként hatnak az állatokat amúgy is kedvelő népünkre, minélfogva a megkezdett munkát nem hagyhatja abba.

Ha ez a kis füzetke kezébe kerül a földesúrnak, olvassa át, amit üdvösnek talál valósítsa meg eselésége körében. Ne sajnálja a fáradságot és esetleges költséget. Olyan fát ültet, mely rövidesen dúsan fog gyümölcsözni. Ha pedig papok, jegyzők, tanítók avagy más lelkes férfiak olvassák, igyekezzenek meghonosítani ezeket az eszméket a nép körében.

Gondunk volt rá, hogy ne légből kapott dolgokat írjunk le, hanem olyanokat, amelyek másutt hosszú idők óta sikerrel váltak be a gyakorlatban.

Végül az élelmes magánvállalkozó, aki nem akar mást tanítani, csak a maga javát keresi, megtalálja az irányelveket arra vonatkozólag, hogy mit lehet a baromfi-val és termékeivel tenni és elérni. De óvakodjék könnyelműen belevágni ebbe a foglalkozásba, mert pl. a vargaságot is 3 évig kell tanulni, már pedig tessék elhinni, nehezebb egy 18 frankos poulardot kihízlalni, mint egy pár eszmát megvarrni.

Körütekintés és éberség, szorgalom és kitartás oly eredményeket biztosítanak ezen a téren, aminők szegény embernek másutt nem kínálóznak.

Budapest, 1910. július.

A szerző.

A tojás.

Azt lehetne mondani, hogy a baromfitenyésztés alapja a tojás. Törékeny, de biztos alap ha — van. A tojást lehet mint ilyent értékesíteni s a tojásból kel ki az új ivadék, amelyet piacon lehet eladni, ezért arra kell törekedni, hogy a baromfi mentől többet tojjon. Az első tojásokat márcziustól április végéig keltetésre fogjuk használni, hogy korai kelésű tenyészanyagot nyerjünk, amely már teljesen kifejlődöttén megy neki a télnek s már ősszel tojni kezd. Ezekből lesznek a jó téli tojók. A későbbi tojásokat vagy eladjuk, vagy konzerváljuk, vagy kikeltetjük. A tojáskereskedelemnek óriási forgalma van s nincs az a tojásmennyiség, amit el nem lehetne adni, akár nyáron, akár télen, de különösen télen, amikor a nagyvárosok inyesebb lakói keresve keresik a friss tojást. *Ezért neveljünk magunknak jó téli tojókat*, hogy télen mentől több friss tojásunk legyen.

A tenyésztő gazda eladja a tyúktojásokat a piacon, úgy ahogy a tyúkasz veszi. De ha nem sajnál kis fáradságot a nagykereskedővel, csemegéüzlettel, kórházzal, nevelőintézettel összeköttetésbe lépni s a csomagolást szépen pontosan elvégezni, sokkal többet kereshetne a tojásokon. Sok szegény asszony kereshetné evvel a kenyerét. Talán eleinte nem volna elég haszna — mi természetes, mert nem ismerik, nem bíznak benne — de ha megbízhatóságát, pontosságát megismerik, keresve keresni fogják árúját. Ez így van. Így hódították meg a dánok az angol piacokat. De amely tojáson a dán

bélyegzés nyoma látható az kifogástalan is, s amely ládán a dán ezég jegyzése látható, azzal nincs is baj.

Észak-Németországban is dán mintára csináltak tojásbeszedő állomásokat s a kereskedők örülnek, ha ilyen beszedő állomással összeköttetésbe jöhetnek. Mi kell ehhez? Semmi más, mint egy megbízható ember vagy asszony, aki a tojásokat osztályozza, frisset frisshez, apadtat apadtához, nagyot nagyhoz, kicsit kicsihez soroz, ládába csomagolja és elszállítja vagy átadja a vevő megbízottjának. Emellett minden községnek meg lehet a maga bélyegzője, amelynek becsületet kell szerezni. Mennyi pénz volna így megmenthető!

A tojást, amint a tojófészekből kiszedtük, töröljük jól meg s tegyük szellős hűvös helyre, hossztongyelre fektetve lehetőleg mindegyiket külön. Lehet erre a ezélra deszkából megfelelő állványt összerakolni, amelynek sok keskeny omelete van. Ez azért jó, mert a szénán, szalmán, polyván meg a deszkán sokszor gombák nőnek, amelyeknek apró gyököcskéi a tojás pórusain át behatolnak annak belsejébe s a fehérjét meg később a sárgáját egészen megromlasztják. Bizonyára sokan tapasztalták már, hogy a fehérjében néha színes dugószerű csomók látszanak. Ez a tojás betegségének a kezdete. Tehát már a tojások összegyűjtésénél is kiválóan ügyelni kell a tisztaságra.

Ha most valaki ki akarja használni télen át a tojások nagyobb kelendőségét, az konzerválni fog. Lehet úgyis okoskodni, hogy valaki a konzervált tojásokat a saját háztartásában használja el, a frisseket pedig eladja. Egyes embernek spekulálni tojásokkal, nehezen lesz hasznatható, de ha valahol baromfitermelő szövetkezet alakulna, amely feladatául tűzné ki, a baromfiakkal a lehető legnagyobb hasznot elérni, az talán sikerrel építhetne magának jégveremből hűtőházat, ahol a főlöslleges tyúktojások a tél beérkeztéig eltarthatók

s ekkor kerülnének biztos piacra. Ez nem volna nehezen kivihető — csak bátor igyekezet kellene hozzá, a dolog tanulmányozása a budapesti hűtőházakban — meg azután egy ügyes jégverem.

Kisebbség üzemekre, vagy éppen házi használatra sok más eltartási mód van. Valamennyi azon alapul, hogy a tojáshéj pórusait betömik s ezzel egyrészt a levegő és káros anyagok behatolását megakadályozzák, másrészt a tojás víztartalmának elpárolgását lényegesen hátráltatják. Ama régi eljárás, hogy a tojásokat kőedényekbe elhelyezve mészvízzel leöntik, igen czél-szerű, ha a konzervált tojások csak főzési czélokra lesznek majd felhasználva, mert főve vagy nyersen ezek a tojások nem élvezhetők, a rájuk tapadó mész-íz miatt. Az eljárás egyszerű: minden hektoliter vízre 10 liter frissen oltott mésztejet öntenek, jól összekavarják ezt a keveréket s korsókba, hordókba vagy medencékbe öntik. 100 drb. tojásra számítanak $3\frac{1}{2}$ kg. frissen oltott meszet és ehhez még 125 gramm konyhasót is hozzátehetünk. A meszet megoltjuk s annyi vizet öntünk rá, amennyi kell, hogy vékonyan cseppfolyós legyen, s amennyi elég, hogy a tojásokat befedje. Ebbe kerülnek bele a tojások, úgy hogy a mészkeverék teljesen elfedje őket. 2—3 nap múlva a vízen vékony mészréteg képződik, amelyet épen kell hagyni, csak egyik sarkán ütünk rést, hogy az elpárolgott vizet friss mészvízzel pótoljuk. Természetesen csak friss és teljesen ép tojásokat érdemes eltenni. Ilyen mészvízben a tojások 4—6 hónapig elállnak.

Egy másik eljárás a tojásokat vazelinval bekenni és azután száraz, hűvös helyiségben eltenni. Ezeket a tojásokat felhasználás előtt langyos vízben le kell mosni. Hasonló ehhez a gyógyszerárakban kapható antisabrolin használata is. Ez utóbbi nem egyéb, mint kenőcs és ha a tojásokat bokenjük, állítólag éveken át megtartják frissességüket.

A legismertebb konzerválási mód és amely magán-házakban a legajánlatosabb is, a vízüveggel való eltartás. Egy liter vízüveget 20 liter forralt vízzel összekeverünk és ezzel az oldattal a kőedényekben elhelyezett tojásokat leöntjük akként, hogy az oldattal teljesen be legyenek fedve. Ebben a tojások 6 hónapig eltarthatók és éppen úgy használhatók fel mint a frissek, mert ízük csak igen kevésbé változik. Ha az ekként konzervált tojásokat egészben meg akarjuk főzni, akkor a héját előbb valamely tüvel több helyen át kell szúrni, mert a vízüveg betömi a pórusokat és a tojás főzés közben megreped.

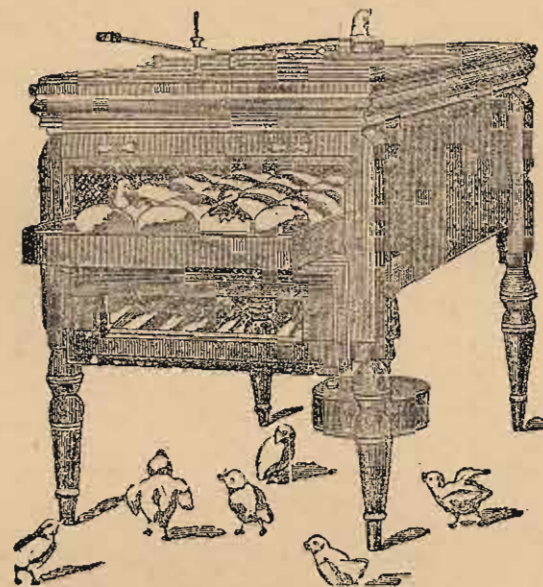
Bármilyen eltartási mód mellett is a konzerválandó tojásokat hűvös helyiségekben kell elhelyezni. Konzerválási célokra legalkalmasabbak a meg nem termékenyített tojások, tehát olyanok, amelyek kakas nélkül tartott tyúkoktól származnak, mert a megtermékenyített esira a leghamarabb indul feloszlásnak. Amint jobban-jobban közeledik a nyár, a tojások is kevésbé lesznek termékenyítve, úgy hogy ennek következtében a június, július és agusztusban tojt tojások e célra a legalkalmasabbak, ezért ajánlatos ezeknek a felhasználása konzerválási célokra. Megrepedt tojásokat konzerválni nem lehet, a piszkosokat pedig előbb meg kell mosni.

Van azután sok egyéb konzerválási mód, de ezeket nem ismertettük, csak azt említettük meg, hogy lehetőleg olyat alkalmazzunk, amelynél a tojás víztartalma nem párolog el oly hamar, mert az apadt tojás nem kedvelt.

A keltetés.

A tojáseladás a legkezdetlegesebb jövedelemszerzés a baromfiak után, ezért nem is mondtunk többet róla az előző fejezetben, mert hiszen az osztályozás, csomagolás stb. már a kereskedő, illetőleg a tojásgyűjtő dolga.

Tojástermeléssel talán városoktól távolos helyeken — ott, ahol nehéz a közlekedés — érdemes foglalkozni, mert a súlyosabb húsárú szállítási költségei lényegesen csökkentik a jövedelmet, de ott, ahol van városi fogyasztóközönség, ahol közel a vasút, amely a szélrózsa minden tájára képes szétvinni a termelvényeket, ott érdemes és jövedelmező a tojásokat kikeltetni s hizlalt pecsénye alakjában piacra bocsátani, mert hisz



1. számú ábra. Légfűtésű keltetőgép.

világos, hogy egy jókora kappanért többet adnak, mint egy tojásért s amivel többet adnak, az a költség leszámítása után a munka jutalma.

A természetes keltetést mindenki ismeri és tudja, hogy tyúkkal csak akkor lehet keltetni, ha van kotló. És azután mennyi baj van a kotlókkal, csak az tudja aki egyszerre elültetett vagy huszat. Mert hát sok

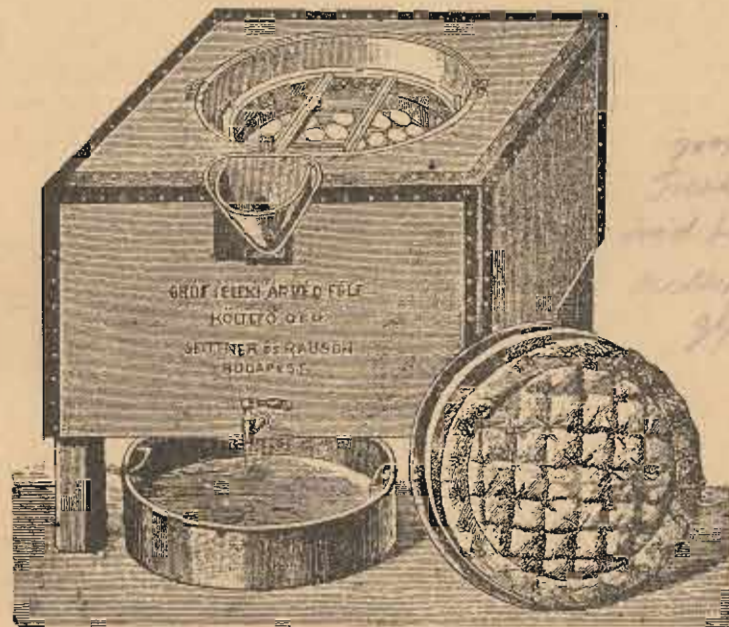
haszon csak akkor van, ha sok csirkét adunk el. De kotló csak tavasszal meg nyáron van — ha van, télen egyáltalán nincs, holott a téli csibenevelés egyike a legjövedelmezőbb foglalkozásoknak.

Felmerül tehát a géppel való keltetés gondolata. Ettől sokan fáznak, pedig nagyon, de nagyon egyszerű, csak pontosság kell hozzá. A géppel akármikor keltethetünk, ha van termékeny tojás télen-nyáron, ez neki mindig, csak azt a kevés kis munkát kell körülötte elvégezni, amit igényel. Alábbiakban ismertetjük dióhéjban a mesterséges keltetést s már ebből láthatja a nyájas olvasó, hogy bizony nem boszorkányság ez. A kikelt csirkék fölnevelése sem okoz különös gondot, mert lehet őket műanya alá helyezni, vagy kotló alá csapja az ember a kikelt árva apróságot, lehet kappant, pulykát betanítani a vezetésre. Szóval a tonyésztó leleményességének tág tere nyílik magát a jövedelemszerzésben kipróbálni. Képeinken bemutatjuk 1. a légfűtésű, 2. a melegvízfűtésű keltető gépet.

De lássuk a mesterséges keltetést!

A keltetőgépet állandóan 103° Fahrenheit $= 39{,}5^{\circ}$ Celsius $= 31^{\circ}$ Réaumur-fokon kell tartani. Ha ezen melegmennyiséget óhajtjuk gépünkben kifejleszteni, akkor a szabályozó-kart úgy állítjuk be, ahogy az illető gyártmány használati utasítása előírja. Vízkeltető gépnél a szükséges és előírt vízmennyiséget öntjük fel. Ilyen állapotban hagyjuk a gépet s közben figyeljük a hőmérőt; 6—10 óra letelte után már látni lehet, hogy jól lett-e beállítva a szabályozó; ha azt látjuk, hogy a gép nem tud felemelkedni a kellő melegre, úgy a szabályozó esavart addig igazítjuk, míg a szellőző szelep teljesen el nem csukódik. (A képen látható kerek lap.) S mert a lámpa melege újra megnyitja, ismét és ismét elzárjuk, mindaddig, amíg a 100 Fahrenheit-fok el nem éretett. Ezután már csak arra legyen gondunk,

hogy a meleg pontosan megálljon. Ha pedig egyszer megmaradt 2—3 óra hosszat egy fokon, úgy akkor többet ne bántuk a szabályozót, hanem tegyük meg az előkészületeket a tojásberakáshoz. A berakást lehetőleg nappal végezzük. Berakás előtt a tojások gondosan megválogatandók, a piszkosak mosás által meg-



2. számú ábra. Vízfűtésű keltetőgép.

tisztíttatnak és majd a tojás egyik felét mondjuk egy karikával, a másikat valamely másik jellel, pl. kereszt, vonal stb. jelöljük meg. Ezzel a munkával is elkészülve nyissuk meg a gép ajtaját és kiemelve a tojástartót belőle, nyomban csukjuk be. A tojások elhelyezése után ismét megnyitjuk a gépet és nyomban betolva a

tojással megrakott tálcát, melynek két különböző pontján helyezünk el két hőmérőt, ismét elesukjuk. Az ajtónyitásra persze kissé lehűl a gép hőfoka (2—3 fokkal), ez azonban ne aggaszson senkit: a gép szabályozó készüléke segítségével önmaga pótolja vissza az elillant meleget.

Ezzel a keltetés megkezdődött. Az alábbiakban részletes programot adunk, melynek pontos követése bizonyára jó sikerhez juttat minden tenyésztőt.)*

1-ső nap tojások berakása (pl. déli 12 órakor).

2-ik nap reggel 6 órakor a lámpa petróleummal megtöltve, elégett kanóczrész levágva s ismét meggyújtva, visszatétetik. A gép ajtaja zárva marad.

3-ik nap reggel 6 órakor a tojástartó tálcza kihúzandó, a tojások közül a legmélyebben fekvők (a tálcza közepén) kiemelendők s a tálcza szélén képződő üres helyre tesszük. Ha így minden tojás meg nem fordult, kézzel utána segítünk. Lámpa úgy kezelendő, mint a 2-ik nap. A tojástartó alatt a jutta megpermetezendő. Este 6 órakor a tojások hasonlólag megforgatandók és kissé lehűtendők.

4., 5. és 6-ik napon ugyanúgy kezelendő, mint a 3-ikon.

7-ik napon reggel ugyanúgy, mint a 3-ik napon; este: a tojások lámpással megvizsgálatnak.

8-ik napon lámpakezelés, tojásforgatás és tojáspermetezés reggel. Este tojásforgatás és hűtés.

9-ik napon lámpakezelés, tojásforgatás, juttapermetezés reggel. Este tojásforgatás és hűtés.

10-ik napon mint a 8-ik napon.

11-ik napon mint a 9-ik napon.

12-ik napon mint a 8-ik napon.

13-ik napon mint a 9-ik napon.

*) Vízfűtésű gépeknél lámpakezelés helyett a géphasználati utasításban előírt vízfűtéseket kell végezni.

14-ik napon reggel lámpakezelés, tojásforgatás és permetezés, juttanedvesítés. Este a tojás 2-ik vizsgálata.

15-ik napon reggel lámpakezelés, tojásforgatás és permetezés, juttanedvesítés. Este forgatás és hűtés.

16., 17., 18. és 19-ik napon ugyanúgy, mint a 15-ik napon.

20-ik napon reggel lámpakezelés. Este tojáspermetezés.

21-ik napon lámpakezelés reggel. Kelés.

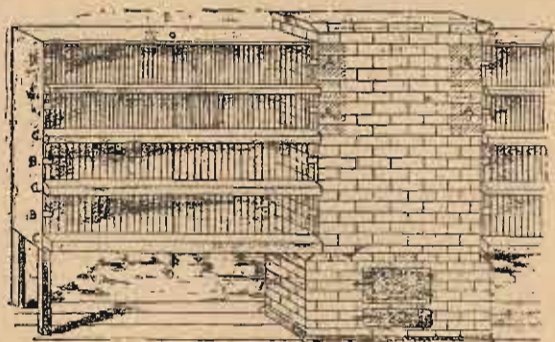
Kacsa-, lud- és pulykatojáskor a negyedik héten úgy kell kezelni, mint a tyúktojáskor a harmadik héten.

A téli csibenevelés.

Télen természetesen szobában kell a csibéket felnevelni.

Nevelőszobának általában bármely közönséges lakószoba is megfelel, de minél nagyobb, annál jobb, mert a világosság és friss levegő elengedhetetlen kelléke a csibenevelésnek. A nevelőketrecek, amint a 3. számú ábra mutatja, hozzá vannak illesztve a kályhához, ami azért van, hogy az apró csirkék melléje húzódhassanak és ott melegedhessenek. Egy ketrecz 20—35 csibét fogad magába s így természetesen a megfelelő méretekkel kell bírnia. Szoktak bemélyedéseket is építeni a kályhába, amelyek 3. számú ábránkon 4-val vannak jelölve s ezek igen ajánlatosak, mert a csibék behúzódnak s ott nagyobb hőmérsékletet találnak, ami különösen az első napokban felette előnyös. A berendezés egyébként a következő: a szobában megfelelő helyen egyszerű cserépkályhát állítunk fel s ettől jobbról és balról a nyílt ketrecekhez hozzáillesztjük. Építhetünk 3—6 emeletű ilyen kályhákat, aszerint, hogy milyen

magas a szoba, mert nem határoz, ha esetleg egész fel a mennyezetig vagy a földig érnek. Könnyű áttekintés czéljából azonban legjobbak a 4 és 5 emeletesek, amelyek nem túl magasak. A két legfelső emelet a kicsibék (egész 14 napos korig) befogadására szolgál és rendszeren ezeknél vannak a bemélyedések, amint azt képünk A-val jelölt része mutatja, ahol a kis állatkák szükség szerint nagyobb hőmérsékletet találnak. Megjegyezzük, hogy ezek a bemélyedések nem szükségesek, de kétségtelenül igen ajánlatosabb. A rácsozat jobbról-balról két závar segélyével lesz helyében tartva. (B) A közepén vékony

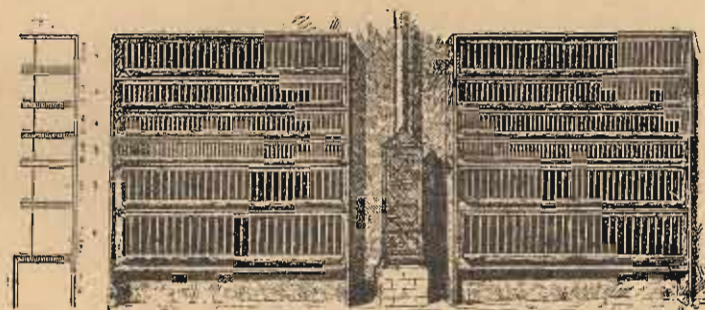


3. számú ábra. Csibenevelő.

vasrúd szalad le, amelynél a rácsozat ketté van vágva s így a rekesz tulajdonképpen kétajtós. (C) Az egyes rekeszek 35 cm. magasak, 50—60 cm. mélyek és 1 m. hosszúak. A legfelső rekeszben a csibék 8 napos korig vannak, ezért ennek rács-távolsága 2 cm. A másik rekeszben 14 napos korig tartózkodnak s így a rács-távolság $2\frac{1}{4}$ cm.

A harmadik rekesz már 3 cm-es rács-távolsággal bír s benne a 3 hetes csibék vannak s a negyedik rekesznél, amelyben a csibék 4 hetes korig vannak, a rács-

távolság $3\frac{1}{4}$ cm. A 4 hetesnél idősebb csibék a kályhától távol helyezendők el, mert a túl nagy meleg épp oly ártalmas rájuk nézve, mint a túlhideg hőmérséklet. Képünkön C-vel vannak jelölve a kiugró deszkák, amelyekre az etető vályukat helyezik. Ezek a 14 napos csibéknél 4 cm szélesek, $1\frac{1}{2}$ cm. mélyek és homorúan kivájtak. Az idősebbek részére 6—8 cm szélesek és 3 cm. mélyek. 4. számú képünk egy másik ilyen berendezést mutat be. A szobába vaskályhát állítunk be s ettől jobbra-balra helyezzük a 6 emeletű ketreczeket. A legkisebb csibék a középső 3. és 4. számú reke-



4. számú ábra. Csibenevelő.

szekbe kerülnek. Az idősebbek az 5—6. számúakba és a legidősebbek az 1—2. számúakba. Az egyes rekeszek ennek megfelelően különböző magassággal bírnak, amint az képünk baloldali részéből kitűnik. Esténként az állatkákat a kályhafelőli oldalon összetolják és meleg kendővel leterítik, ezt természetesen a pár napos csibéknél teszlik.

A téli csibenevelésnél a tisztaságra nagy gondot kell fordítani, a rekeszek fenekét száraz homokkal behintjük és naponta egyszer, sőt néha kétszer is ki kell tisztítani, amely célra vasból készült kaparó szolgál. Egyenletes

melegről is kell gondoskodni, legjobb ha a nevelőhelyiségben 19—20 fok C. van.

E csibenevelők segélyével Hamburg táján hetenként sok ezer darab csirkét (ú. n. hamburgi) nevelnek fel és adnak el. A németek etetési módszerét iktatjuk ide útmutatásul, amely természetesen a mi hazai viszonyaink szerint változhatik. Első nap nem kapnak a csibén enni. A második napon édes tejet és szárazdarát, részbek pedig édes tejbe mártott kenyeret etetnek. Már a harmadik naptól kezdve lassanként a hizlaló eleség etetésére mennek át és az édes tejet egészen kihagyják. Darát, rizstörmeléket csak esekély mennyiségben nyújtanak. A hizlaló eleség árpalisztból (rostátlan) áll, amelyet lefőlözött aludttejjel kásaszerű tésztává gyúrnak. A második héttől kezdve a hizlaló eleséghez naponta egyszer főtt és apróra vágott folyami halakat (pikkelyezetlen és zsigertelenül) kevernek. Minden csibére számíthatunk egyenként a második héten 20 gramm halat, amely mennyiség a hatodik hétig fokozatosan 50 grammra is felmehet. A friss halak helyett az éppen akkora értékű hallisztet használhatjuk, amely friss tengeri halakból készül, a hátrány itt csak az, hogy a halliszt minősége nem mindig egyforma. Gyakran olyan halliszt kerül forgalomba, amelynek előállításánál igen kétséges, hogy friss halat használtak-e. Ilyennek az eleséghez való keverése a csibékre inkább hátrányos, mint előnyös. Innen van, hogy Németországban, azokon a helyeken, ahol friss folyami halakat lehet kapni, ezeket etetnek s a hallisztet lehetőleg elkerülik. Persze ez a halletetés nem okvetlenül szükséges. Felnevelhetők a csibék hal nélkül is egészen jól.

A keltetést ősszel októberben újból elkezdik és folytatják egész áprilisig. A keltetőgépnek a téli csibenevelésnél nagy szerepet juttathatunk. Egy család tehát nagyon sok téli csirkét adhat el, mert 6—8 hetes

korban a csibék daezára a tökéletlen tollazatnak, 1—1½ font súly mellett piaczerettek és eladhatók. A kereskedők a csibenevelőket hetenként felkeresik a házaikban és az állatokat élve elviszik.

Hízlalás.

A hizlalásnak tulajdonképpen már a felneveléssel kell kezdődnie, mert másként kell a tenyészbaromfit és másként a piaci baromfit felnevelni. Míg a tenyészbaromfinál az élelmességet, edzettséget, szépséget akarjuk kifejleszteni, addig a hizlalásra szánt baromfinál nagy testet, széles, de finom csontozatot szeretnénk elérni, amelyre sok hús rakódhatik le. Ki akarjuk tágitani az emésztőcsatornát, hogy mennél több eleséget tudjon felvenni és megemészteni. Ehhez képest bővebben etetjük ez utóbbiakat, amiben a csontdarának és lágy eleségnek nagy szerepet kellene játszani, mert ezek hatalmas csontalapot fejlesztenek s az emésztőcsatorna tágulására is hatással vannak. Hogy mikor állíthatók be hizlalásra a baromfiak, az az egyes fajták szerint különböző, így pl. a rántani való csirke már 6—8 hetes korában piaczképes s akkor legjobb, ha már csibe korától hizlaló takarmányon élt. És annál kitünőbb, ha leülés előtt vagy egy hétig sötét helyen hízóba fogjuk.

Hízlalás szempontjából többféle árút különböztetünk meg: 1. a rántani való csirkét, 2. az ú. n. hamburgi csirkét, 3. sütni való csirkét, 4. sütni való kappant vagy tyúkot, kakast, 5. a levestyúkot.

1. A rántani való csirke a legkorábbi baromfitermék és nálunk, meg Ausztriában és Délnémetországban igen kedvelt csemege. Amint a csirke 7—8 hetesre felcseperedik, valamire való tartás mellett már piacra kerül

sokszor oly soványan, hogy csak csont és bőr van rajta, pedig a hizlalt ilyenmű csirke sokkal ízletesebb s ha valaki hizlalásával foglalkozna, sok előkelő hotelt, vagy konyhát biztosíthatna magának vevőül. 2. A hamburgi csirke szintén ilyen, csak az a különbség, hogy kizárólag ketreczben nevelődik és a téli csibenevelés eredménye körülbelül 6 hetes korában $\frac{1}{2}$ kg. súlyt ér el s jó áron veszik. Nálunk ezt a minőséget korai rántani való csirkének lehetne értékesíteni s nagy keresletre lehet számítani egész Közép-Európában, ahol a rántani való csirkét kedvelik. Erre a célra különösen a parlagi fajtáink meg a kinemesített parlagiak, valamint a keresztezések is igen alkalmasak. 3. A sütni való csirke szintén igen keresett czikk s hizlalt állapotban 12 hetes korától igen jól fizetik. Ezeket nevezik a francziák „poulet”-oknak. 4. A sütni való kappanok és poulardok 6–8 hónapos állatok s habár nálunk is keresik, különösen a külföldre irányuló export útján könnyen és igen jól értékesíthetők. Ezeknek a felnevelésénél nagyon kell vigyázni, hogy a czélnek megfelelően történjék. A czél itt az, mennél nagyobb termetet és mennél több izmot rájuk rakni, ezért ezeket csirkekorukban jól tartjuk, mozgásra is adunk nekik alkalmat, hogy izmaikat fejlesszük, de nemcsak mag-, hanem lágyeledelt is adunk nekik, amelybe csontdarát is keverjünk a csontozat növelésére.

Poulardok alatt azelőtt a petefészeketől megfosztott jércéket értették, mert Franciaországban nemcsak a kakasokat, hanem a jércéket is kasztrirozták abban a hiszemben, hogy a nemi ösztön elfojtása a jércéknek a hizást elősegíti és a hús minőségét illetőleg javítja. Manapság azonban ettől eltekintenek nemcsak azért, mert a műtét alatt rendszeren 20%-a az állatoknak elvész, hanem azért is, mert szörnyű állatkinzás. Teljesen elegendő a jércéket a kakasoktól elkülöníteni, hogy egymás létezéséről ne is tudjanak s ugyanazt az ered-

ményt fogjuk elérni. 5. A levesiyúkok a tenyésztésből kiselejtezett és vedlés előtt feljavított tyúkok, amelyek szinte nagy keresletnek örvendenek.

Hizlalási eljárás többféle van. Az önhizlalás alatt 10–12 drb állat kis területre vagy ketreczbe lesz be-



5. számú ábra. Hizlalt orpingtonok.

zárva, ahol a legnagyobb tisztaságnak kell uralkodnia. Fénytől, hidegtől huzattól óvni kell őket, de gondoskodni kell friss, egészséges levegőről. Eleségül adunk tengeri-, árpa-, zab- vagy rizsdarát vagy ugyanilyen lisztet, feleresztve lefőlőzött vagy hígított tejjel, lehet azonban

ugyanezeket szemesen is adni felduzzasztva. A keveréket naponta többször készítjük aszerint, hogy hányszor etetünk, de a maradékot az etetővályuból gondosan kitisztítjuk, hogy ott meg ne savanyodjék s az emésztésre káros hatással ne legyen.

Tovább hízlalni sem evvel, sem valami más eljárással, mint három hét, nem érdemes, mert hiába etetünk, amint E. Brown kísérlete mutatja. Ő 9 kakast és 15 tyúkot hízlalt, amelyek a beállítás előtt 119 fontot nyomtak. A súlygyarapodás volt az

I. hétben	11 font
II. "	32 "
III. "	8 "
IV. "	2 "

Hízta tehát darabonként 2 fontot, ami az eredeti súly 46%-át teszi ki.

A hízlalási eljárások igen különbözők és a helyi igények, avagy a rendelkezésre álló takarmányadagok szerint váltakoznak. A fődolog az, hogy a helyes táp-arányt eltaláljuk és aszerint etessünk. Így szükséges, hogy a hízlalási eleségben 10% fehérjét, 7–8% zsírt és 79–81% szénhidrátot meg 2% ásványi anyagot adjunk. A zsírt mindig állati zsír alakjában adjuk, mert ez a baromfiakra nézve könnyebben emészthető, mint a növényi.

A hízlalás földénye az ős és a tél, amiből nem következik, hogy máskor nem is lehetne hízlalni, de tavasszal és nyáron a nemi ősztön jelentékenyen csökkent a hízási képességet. A legfinomabb árút tehát csak vedlés után, ősszel és télen fogjuk tudni előállítani.

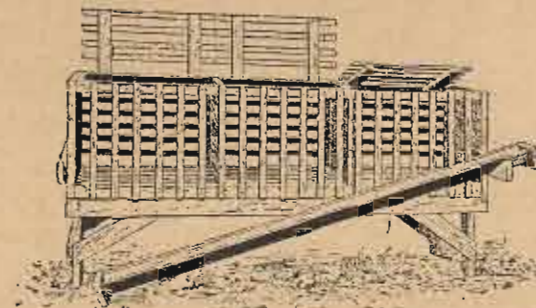
A baromfihízlalás nem éppen könnyű, de nem is nehéz feladat, csak nagyban ne kezdjük, mert előbb a szükséges gyakorlatot kell megszerezni, azután még az épp oly mérvben szükséges piacot kell megteremteni. A jó pecsenyét mindenki szereti és így csakhamar

főg sikerülni biztos piacot szerezni. A szállított árú minősége szerint azután a vevőkör hosszabb-rövidebb idő alatt okvetlenül ki fog bővülni.

Első és fontos kellék, hogy csakis egészséges állatokat szabad hízlalásra beállítani, amelyek hatalmas tagokkal és erős mellel rendelkezők. Külsőleg a lehető legjobb kinézéssel kell bírniok, ú. m. egészséges tollazat, tiszta, nem meszes lábak, élénkpiros taraj és lebenyek.

Ezenkívül előnyben kell azokat részesíteni, amelyek zömök és nehézkes testalkatúak, mert ezeknek különös hajlamuk van az elhízáshoz.

Az állatokat (csirkék, pulykák, libák) egyenként kis faketrecebe (6. és 7. ábra) zárjuk, amelyek igen

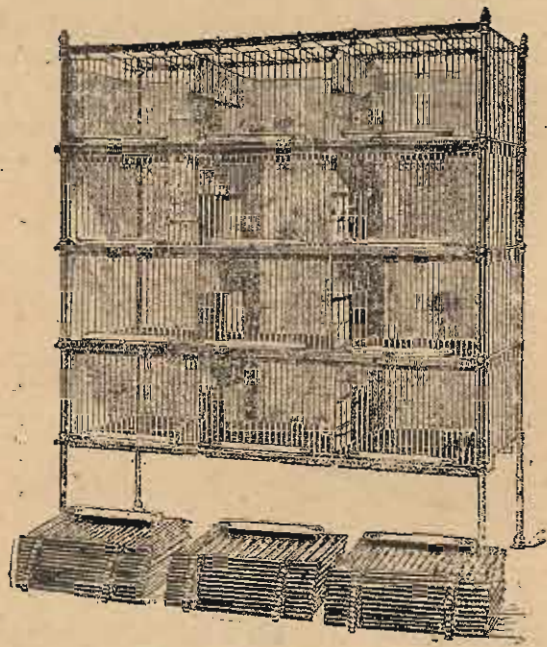


6. számú ábra. Faketrece hízlaláshoz.

egyszerűek lehetnek, csak két kihúzható fenékkal kell bírniok. Az egyiket naponta kihúzzuk, jól letisztítjuk s durva fűrészporral behintjük, mialatt a másik fenék tesz szolgálatot. Így a ketrece mindig tiszta lesz, ami egyike a legfőbb dolgoknak. Ezeket a ketreceket valamely régi istállóban helyezük el, amelynek hőmérséklete sem túlmeleg, sem túlhideg és úgy állítjuk fel, hogy a baromfiak ne láthassák egymást.

A baromfit eleinte naponta kétszer etetjük kisebb

poreziókkal kezdve, amelyeket azután fokozatosan emelhetünk. Ha a begy eleinte félig telt, az éppen elegendő lesz s ehhez a hizlalás vége felé éppen 3-szor akkora mennyiség fog kelleni. Arra nézve, hogy egy állatnak mennyit adjunk, nem lehet határozott választ adni, mert az az állatok kora és fajtája szerint különböző. A hizlalás egyik főkérdése, hogy naponta kétszer vagy



7. számú ábra. Vasketrecz hizlaláshoz.

háromszor etessük-e. A 3-szori etetés mindenesetre gyorsabb hizást von maga után, de csak akkor, ha az egyes etetések között kellő idő van az emésztéshez, mert addig, míg az állat mindent meg nem emésztett, nem célszerű újból etetni. Ez a legjobb és legolcsóbb hizlalási mód. Így azután jobb, megfelelő időközökkel,

kétszer etetni, mint meg nem felelőkkel háromszor. Az időközök helyes megállapításához nincs más mód, mint a begyek kitapogatása. Ha nálaki naponta 3-szor etet, akkor az első etetés korán reggel, a másik délelőn, a harmadik este menjen végbe s így mindenesetre gyorsabb és helyesebb hizást fognak elérni.

A hizlalóhelyiség sem meleg, sem hideg ne legyen. A helyiséget besötétíteni nem szükséges, csak a közvetlenül beeső fénytől kell azt megóvni.

Egyik legegyszerűbb hizlalási eljárás, ha 1 rész tengeridarát etetünk 3 rész árpadarával. Az árpadarát ki kell rostálni. Ezt a keveréket friss soványtejjel feleresztjük, úgy hogy körülbelül olyan összeállást mutasson, mint a lágy vaj. Teljesen felesleges teljes tejet használni erre a célra, mert a hizást nem a zsír gyorsítja, hanem a foszfátok és a tejezúkor és ezek a soványtejben bőven vannak. De a soványtejet a lehető legfrissebben s egy kissé felmelegítve kell használni, mert az állatok így könnyebben emésztik meg.

Hogy meddig tartson a hizlalás, arra szintén nem lehet szabályt felállítani, mert a gyakorlott kéz és a tapasztalt szem csakhamar magától meg tudja állapítani. Egyik állat gyorsabban, a másik lassabban hízik. Általában azt lehet mondani, hogy a hizlalás akkor van befejezve, ha nem tömünk, amikor az állatok már nem akarnak enni. Ekkor 24 órai koplaltatás után, az utolsó etetéstől számítva, leöljük az állatokat és idomítva piacra bocsátjuk.

A tömés.

Nálunk még csak a ludaknál és kacsáknál alkalmazott a hizlalási eljárás, de Franciaországban és Belgiumban általánosan űzik s oly árút állítanak elő, amelyért szinte mesés árakat fizetnek. Nálunk is meghono-

sodhatna a baromfi-hizlalás és nagyon sok szegény család ennek révén nagyobb és jobb darab kenyert, meg itt-ott egy darab pecsenyét is tudna magának biztosítani.

Minthogy a tömést a francziák vitték eddig a legnagyobb tökélyre, ezek adatai alapján közöljük az eljárásokat. M. Esparnet azt mondja, hogy a tömés útján való hizlalás tulajdonképpen három időszakra oszlik. Az elsőben a már elmondottak szerint húst rak az állat a csontozatára. A másodikban sötét helyiségbe kerül, ahol körülbelül egy hétig még szabadon jár s ugyanazt az eleséget kapja, mint a szabadban. A harmadikban történik a végleges kihizlalás. Az állatok a bő etetés folytán már annyira vannak, hogy nemsokára abbahagynák az evést, ha nem tömjük. Eczélből ketreczekbe zárjuk őket külön-külön és naponta kétszer tömjük. Ez a művelet hosszabb időt vesz igénybe, különösen ha kézzel történik. Kézzel egy ügyes és begyakorlott asszony naponta 100 drb-ot elvégezhet. Géppel lehet óránként 100—120-at, sőt újabb gépekkel többet is tömni. A ketreczeket megszámozzák és sorjában tömnek, nehogy a művelet rendetlen időben történjék s esetleg egyes állatok kimaradjanak.

Maga az eljárás háromféle lehet: kézzel, tölcserrel vagy géppel való tömés. A kézzel való tömés a tyúkféléknél mindig metéltekkel történik, amelyeket ujnyi vastagságban árpa-, zab-, pohánka-, tengerilisztből és lehetőleg tejből állítunk elő 5 cm. hosszúságban. A munkás két tállal fog a munkához, egyikben vannak a metéltek, a másikban langyos víz, amelybe a metélteket tömés előtt bemártogatja, hogy jól esűsszszanak. Az állatot kiveszi a ketreczből s balhóna alatt tartja, balkezevel kinyitja a csőrt, a metéltet befekteti a csőerbe és óvatosan letolja a bárzsingba. Ha az állat már nem tudja magától kilökní, a mutató- és hüvelyk-

ujjal lassan lesimitja, míg a begybe nem ér. Kezdetben minden 24 órában kétszer adunk 2—3 metéltet, később naponta minden egyes tömés alkalmával egygyel többet, egész 12—15 drb-ig. Nem szabad az állatokat sem korán tömni, sem pedig éheztetni. A begyet meg lehet tölteni, de csak akkor, ha az emésztés teljes volt. Ha a begyben tehát még érezzük az előző tömés maradványait, akkor nem szabad a begyet újból megtölteni, hanem átugrunk egy tömést s a legközelebbi alkalommal kevesebbet adunk. Ha mindjárt kezdetben sok metéltet gyömöszöltünk a begybe, az állat beteg lesz és szabadon kell eresztetni. Eleinte köhögni szoktak az állatok a műtét közben, ami a nyakútóér összenyomásának a következménye, ha azonban a kellő gyakorlat megvan, el fog maradni ez a köhögés, csak arra ügyeljünk, hogy tésztamorzsák ne kerüljenek a gégébe.

A tömés után az állatot megint megfogjuk kétoldalt a mellénél fogva és óvatosan visszahelyezzük a ketrecbe.

Egy másik eljárás, Mr. Ch. *Jacque* módszere, amely szerint tölcser segélyével szinte beleöntik a begybe a félig cseppfolyós, pépszerű eleséget. Az eleség természetesen különbözőképpen készíthető, de a legegyszerűbb keverék árpaliszt és valamilyen dara feleresztve felerészben vízzel, felerészben tejjel. A tömésre szükséges tölcser vasbádógból készül oly nagyságban, hogy mindenféle állatnak beadható porciót magába foghasson. Nagysága fenn 0'10 m. széles, csőhossza 0'06 m., csőre, illetőleg nyaka fenn 0'025 m., lenn 0'015 bőséggel bír. A cső alant ferdén van elvágva s felhajtvá, hogy az állat torkát meg nő sértse. A tölcser felső peremén van egy gyűrű, amelybe a jobbkez mutatóujja kerül, annak megfelelő tartása céljából. Hogy a garat megsértésének még jobban elejét vegyük, czélszerű a cső alját vékony gummival bevönni.

Az elkészített eleséget edénybe öntjük, ahonnan

hosszúnyelű kanállal kimeregethetjük a tölesérbe. A baromfit a szárnyánál fogva kiemeljük a ketreczből s csőrrel előre irányított helyzetben térdünk közé vesszük,



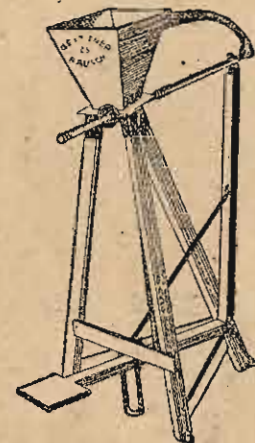
8. számú ábra. Magyar tömőgép működésben.

de meg ne nyomjuk. Ha az állat teljesen megnyugodott, a jobbkez mutatóujját a tölesér gyűrűjébe tesszük, balkézszel megragadjuk az állat fejét, kinyújtjuk

a nyakát s a jobbkez segélyével, amely még tarja a tölesért, kinyújtjuk a csőrt, a balkézszel azután nyitva tartjuk s a jobbal óvatosan bevezetjük a tölesér csővét egész hosszában. A tölesért már most a balkéz mutató- és hüvelykujjával, az állat fejét pedig ugyancsak a balkéz többi 3 ujjával és belső felületével tartjuk. A tölesért azután a jobbkezszel megtöltjük, kinyújtjuk a baromfi nyakát és szépen lesimitjük a begybe ömlő eleséget, miközben kitapogatjuk, hogy a kellő mennyiséget eltaláljuk.

Manapság minden munkát géppel igyekeznek megkönnyíteni, így a tömés hosszadalmaságát is géppel sikerült már legyőzni. Vannak francia és amerikai gépek, de van már magyar tömőgép is, amilyent 8. ábránkon be is mutatunk. A leírástól talán eltekinthetünk, mert hiszen ha valaki alkalmazását szükségesnek látja s beszerzi, sokkal bővebb utasítást kap, mint amilyet itt adhatnánk. Csak azt jegyezzük meg, hogy

a gép jól bevált s az állatélettani intézetben több sikeres kísérletet végeztek vele. A gép tulajdonképpen varrógéphez hasonlít, lábbal lesz könnyedén hajtva s a begybe kerülő eleségmennyiséget órán lehet leolvasni. Emellett persze a begyet ki is kell tapogatni, hogy ennek teltségéről meggyőződjünk. A tömés természetesen lágyeleséggel történik, amely különféle lisztből, darából, korpából készül. A francia gépek igen komplikáltak és drágák, ezért csak az amerikaiakat mutatjuk még be a 9. ábrán. Ezt szintén lábbal hajtják. A be-



9. számú ábra.
Amerikai tömőgép.

gyet ki kell tapogatni, hogy sokat ne nyomjunk bele, mert könnyen meg is repednek a begyek.



10. számú ábra. Légnyomású tömőgép. — V. Az eleséget tartalmazó edény. — VI. A kivezető cső, melyen át az eleség elhagyja az edényt. — 7. Gummival bevont sárgarézeső, amely az állat csőrébe illesztetik. — VIII. Légszivattyú. — 3. A hely, hol a levegő az edénybe szivattyúztatik. — 2. A hely, ahol az eleség elhagyja az edényt.

Egy osztrák szomszédunk tökéletesítette a géppel való tömést oly irányban, hogy egy géppel egyszerre több állatot lehet megtömni. Mintául úgy látszik a tölcserrel való tömést vette, ugyanez a félleg cseppfolyós, mert pépszerű levessel történik a hízalás. A gép (10. ábra) nem áll másból, mint egy tartányból, amelybe az eleség belekerül, ugyanebbe az ürbe levegőt szivattyúz, amelynek nyomása a kivezető csőbe szorítja az eleséget és a munkásnak nincs más dolga, mint az állat torkába tartani a csövet. A tömés így egy csővel is bámulatosan gyorsan megy, de miután egy tartányra több cső is alkalmazható, egyszerre 5—6 munkás is dolgozhatik egy géppel, úgy hogy emellett valóságos hízalási tömegtermelés vihető keresztül. A légnyomás különben is szelid, de miután vékony gummicső szolgál a táplóves vezetésére, az összenyomható lévén, a nyomás még jobban szelidíthető. A tömés közben folyton kitapogatjuk a begyet s amint megtelt, elzárjuk a gummicsövet.

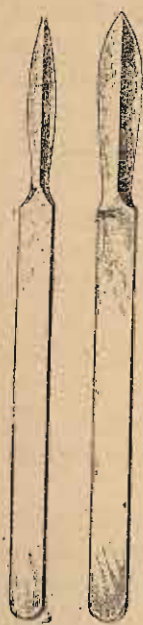
A többi gépek igen körülményesek, úgy hogy nem igen bizunk azok elterjedésében, fentieket azonban nyugodt lélekkel lehet bárkinek ajánlani, mert valóban gyors és jó munkát végeznek s ami a fő, a kézimunkát jelentékenyen megkönnyítik.

Még néhány általános megjegyzést. Ha hízalásra és különösen tömésre berendezkedünk, ne feledjük, hogy élő állatokkal van dolgunk, amelyeknek szervezete különböző. Az egyik több metéltet vagy pépet bír el, mint a másik; az egyik inni kíván, a másik nem. A tapasztalat fog mindenkit helyes eljárásra és mértékre megtanítani. A nézetek nagyon eltérők s ne hagyja senki sem megzavarni magát, hanem kutasson és tapasztaljon. Minden tenyésztő és hízaló azt hiszi, csak az ő eljárása helyes, de nem engedi közkinccsé válni, sőt be sem eresztik az embert a hízalóakba.

Szorgalommal és hozzáértéssel mindenki csakhamar el fogja találni azt az eljárást, amely az ő viszonyai között a legjobb és legolcsóbb.

A baromfi öléséről és koppasztásáról.

Ha saját konyhánkra ölünk baromfit, a saját izlésünktől függ, fordítsunk-e annak kikészítésére különösebb gondot,



11. számú ábra.
Baronfiölőkés,
a csirke, b nagy
baromfiak
részére.

de ha a piacnak dolgozunk, figyelembe kell vennünk annak igényeit. Az ölést általában humánusan kell végrehajtani, de a szóbanforgó esetben a tetszetőségre is súlyt kell fektetnünk; a fejlevágásnak vagy nyakátvágásnak el kell maradnia, mert nagy, tátongó sebek látása nem gusztusos.

Ha a baromfit le akarjuk ölni, előzőleg 24 órával nem adunk neki enni, úgy hogy öléskor a begy teljesen üres legyen. Az ölés helyéül választunk valamely hűvös mellékhelyiséget vagy fából épült pajtát. A falon köröskörül szegeket verünk be, amelyekre hosszabb zsinórokat akasztunk, végükön hurokkal a lábak befogadására. A további berendezés a következő: egy, a közepén álló asztal, egy hordó, egy láda kisebb, pl. kilogrammos kampós súlyokkal.

Hogy az ölésnél mentől kevesebb fájdalmat okozunk az állatoknak, a fejre mért ütéssel elkábítjuk, amely célra jó a fakalapács vagy valamely vaskos fabot. A kábult állatot a lábánál fogva oly magasra akasztjuk fel, hogy az ölést és koppasztást könnyen végrehajthassuk.

Ha az előkészületekkel megvagyunk, balkezünkkel kinyitjuk az állat csőrét és keskeny, kétélű késsel az agy alsó részén levő ereket elvágjuk, miközben a kést a csőrön át vezetjük be a koponya alsó részletéhez s nem kívülről, a kést azután a szájpadráson át előre irányítva az agyba s onnan kivezetjük. A keletkezett nyílásba pedig egyet az előbb említett súlyokból beakasztunk. Az agy elvágása hirtelen halált idéz elő, ezenkívül, miután külső seb nincs, a koppasztás is rendkívül meg van könnyítve, a kampós súly beakasztása a csőr nyitvatartását czélozza, hogy a kivérzés lehető tökéletes legyen. Ha nem alkalmazzuk, akkor a vágás felületei hamarosan bedugulnak, a vér megszárad s megakasztja a vérzést, úgy hogy ujjal kell nyílást készíteni.

Ezután azonnal hozzáfogunk a koppasztáshoz s nem kell attól tartani, hogy az állatnak fájdalmat okozunk. Ha a test kihűl, sokkal nehezebb a koppasztás és igen szaporátlan munkát okoz, éppen ezért csak annyi állatot szabad leölni, amennyit azonnal lekoppasztani lehet.

Az 1. és 2. számú képek 12. sz. ábránkon bemutatják a kés bevezetését a csőrbe. A további képek, 3—8. sz., a koppasztás módját mutatják, amely az evezőtollak kitépésével kezdődik.

Nagyon kell vigyázni, hogy a bőrt be ne szakítsuk, mert ez az árú értékét jelentékenyen csökkenti, éppen ezért sohasem fogjunk egész tollesomókat kezünkbe. A mellen a bőrt két ujjunkkal tartjuk, mielőtt a tollat kitépjük.

A tyúkokat egészen lekoppasztjuk, csak a nyakon hagyunk egy kis tollesomót.

A kappanon (13. sz. ábra) több toll marad és pedig: a fejen, a nyak elülső felső részén, a lábakon a czomb feléig, a szárnyakon a második ízületig s a farkon az összes farktollak állva maradnak. Ez azért van, hogy



12. számú ábra. A baromfi ölése és kopasztása.



12. számú ábra. A baromfi ölése és kopasztása.

Winkler J.: Baromfiölés és értékesítés.

a vevő azonnal meg tudja különböztetni másféle árutól. Figyelembe veendő, hogy a megmaradt tollaknak feltétlenül tisztának kell lenniök, ezért igen óvatosan kell a koppasztáshoz hozzáfogni.

A finom peesenyetrúnak sohase vágjuk le a fejét.



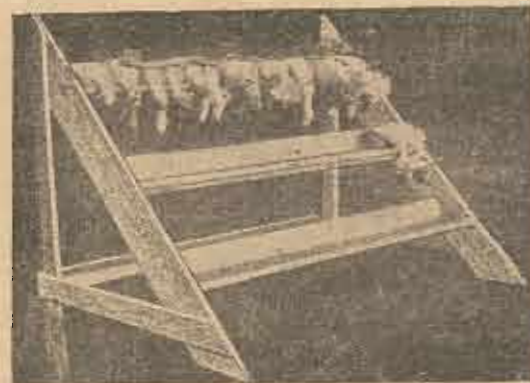
13. számú ábra.
A kappan koppasztása.

továbbá 14 cm. hosszú türe és finom fehér kötőszalakra. Az eljárás most már a következő.

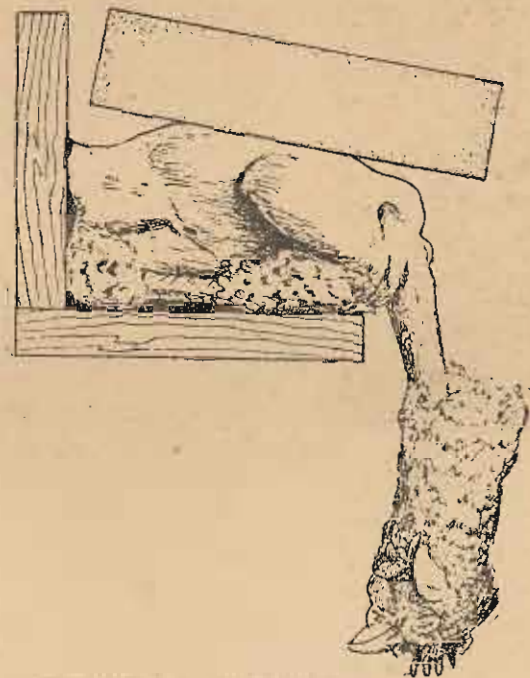
A leölt állatot az asztalra fektetjük a mellel felfelé, úgy hogy a tojóhas az asztal szélétől kiálljon. A munkás ujjával behatol a végbélbe és a beleket

A csőrét pedig jól mossuk ki, hogy semmi vér ne maradjon benne, mert az megalszik és sötétre festi az állat tarkát. Ha ez mind megvan, akkor a dresszirozásra kerül a sor.

A leölés után következik a zsigerelés és dresszirozás. A helyiségnek a lehetőséghez képest összefüggésben kell lennie a koppasztó- és hűtőhelyiséggel. Berendezése a következő: asztal, puha flaneldarabokkal fedve, a zsigerrek felvételére szolgáló edény, egy sajtár telve jéghideg vízzel, amelyben marék sötét olódtunk fel, ezenkívül lehet benne a dresszirozó keret 14. sz. ábra) körülbelül oly formában mint ábránk mutatja. Szükség van ezeken kívül alkalmas deszkákra a mell benyomásához (15. sz. ábra),

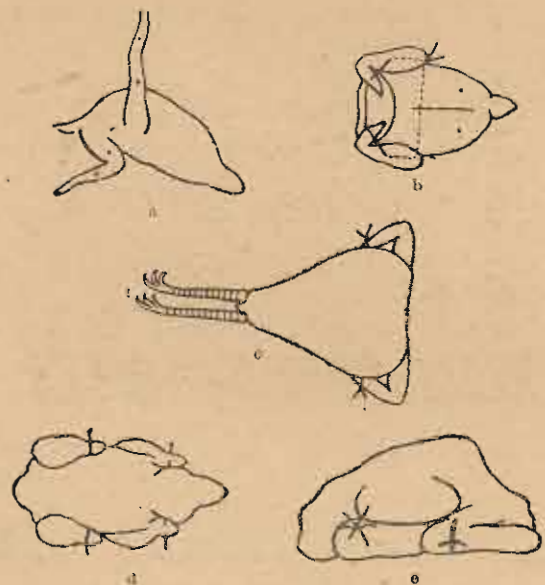


14. számú ábra. Dresszirozó keret.



15. számú ábra. Dresszirozás vagy idomítás.

óvatosan kihúzza. Lehetőleg az összes beleket el kell távolítani. Ezekután benyomjuk a mellcsontot aként, hogy az állatra flanelldarabot terítünk rá s a tenyérrel nyomást gyakorolunk a mellre, hogy a mellcsont belapuljon, ez a mellnek teltebb és tetszetősebb formát ad. Fiatal állatoknál ez könnyen megy, míg öregeknél sokszor ütögetéssel lehet csak elérni. Vigyázni



16. számú ábra. Idomítás vagy dresszírozás.

kell, hogy az állatot közben meg ne sértsük és a mellcsontot össze ne törjük, mert így a transzírozás és tállás kevésbé izléseken vihető keresztül. Most következik a tulajdonképpeni dresszírozás, amelyet a 16. számú ábra a—c-ig mutat be: a mutatja a lyukasztást a testen és a végtagokon, b az elülső részt az odafűzött szárnyakkal és átlukasztott lábakkal, c a féloldali hátat

az átlukasztott szárnyakkal s a lábak dresszírozás előtti helyzetével, d a teljes hátoldalt az odafűzött lábakkal és szárnyakkal, e a kész állatot még kiálló mellcsonttal. Az eljárás sokkal körülményesebbnek látszik, mint amilyen. Amint a lábakat vízszintesen a testhez szorítottuk, a tűt szorosan az ízület fölött a lábon, testen és a másik oldalon levő lábon átszúrjuk és a fonalat áthúzzuk, evvel megfordítjuk az állatot, az ízületnél behajtjuk a lábat s az ízületen felül újból átszúrjuk a tűt a testen és a másik oldalon levő lábbal hasonlóan járunk el. A kötőszál két végét erősen bekötjük. A



17. számú ábra. A baromfi esomagolása. Felülről nézve.

szárnyakkal éppen így járunk el. Ezután a hasüreget a végbelen át finom selyempapírossal kitöltjük és pedig annyira, hogy az állat újból teltebb lássék, mert a kiszigerelt hasüreg összelapul és ez nem tetszetős. A selyempapír helyett fehér papír is vehető, csak nyomtatott vagy teleírott papírt nem szabad használni, ami különben Németországban tiltva is van.

A baromfi azután hideg vízbe kerül, ahol teljesen lehül s innen jut az idomító keretbe, ahol nehéz deszkával lesúlykoljuk, hogy az előbb tenyérrel benyomott

mellette a kellő helyzetben meg is maradjon. A tojóhast nekiszorítjuk a keret hátsó deszkájának, hogy felfnyomódjék és az árúnak formásabb alakot adjon. (Lásd 15. ábra.)

Ez a dresszirozás vidékeinként a szokások és a fogyasztók igénye szerint különböző. A leírt eljárás Németországban szokásos és ott szeretik is az ilyként idomított pecsenyét. Másutt egész formákba préselik a hústömeget. A baromfiakat flanelba csavarják, egy sorba helyezik ol és kövekkel nehezített deszka segítségével lenyomják. Ha az árút még tejjel kevert vízbe



18. számú ábra. A baromfi csomagolása. Alulról nézve.

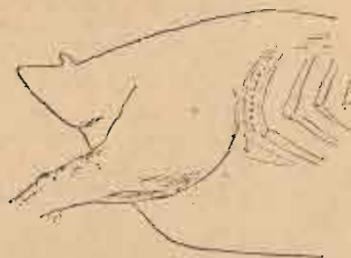
mártott kendőkbe csavarjuk sokkal fehérebb lesz a külseje és bőre. A szétküldésig jó, ha a hűtőhelyiségben vannak az állatok.

A szétküldés legalkalmasabban alacsony ládákban (17., 18. ábra) vagy kosarakban történik. Minden darabot külön papirba csomagolunk s nagy gondot fordítunk arra, hogy a csomagolás lehetőleg izléses legyen. A ládát vagy kosarat papírral szépen kitergetjük és darabról-darabra szépen elhelyezzük az árút benne, mielőtt a fedelét ráborítjuk, még papírral jól befedjük.

Nyáron, forróság idején ezélszerű a baromfi között jégdarabokkal megtöltött sertéshólyagokat elhelyezni. Ezenkívül jó lesz az ölést igazoló állatorvosi bizonyítványt mellékelni, ami igen jó hatást fog tenni a vevők-nél. Végül mindig egyformán izlésesen és tetszetősen hajtsuk végre ezeket a munkálatokat.

A kappan.

Kappan alatt a heréltől megfosztott kakast értjük. A kappan természete nyugodtabb, így jobban hízik és ízletesebb a húsa, mint a kakasé. Ujabban elítélik a kappanozást s különösen Franciaországban rohamosan tért veszít. Más helyütt azonban erősen tartja magát, nevezetesen azért, mert a kappan természete nőies és csibenevelésre alkalmas. Ebből a szempontból különben Franciaországban is kappanoznak. A heréléssel jár a nyugodt természet s a hízás, nemkülönben az ízletes puha hús. Kappanoznak azután azért is, mert nem tudnak a tenyésztők a sok kakassal mit csinálni. Ezek az apró harcziás kakasok valóságos rémei a baromfiudvarnak, s a mellett hogy maguk nem szednek fel húst a csontjaikra, a jérézékot is zavarják. Ma már azonban sokfelé az a vélemény van elterjedve, hogy levágási ezélokra nem kell a kappanozással kínozni az állatokat, mert ha idejében elkülönítjük a kakasokat a jérézékéktől, akkor t. i., mikor a nemi ösztön még nem ébredt fel, a hizlalás éppen olyan pompásan fog



19. számú ábra. A herék helyét a pontozott vonal mutatja.



20. számú ábra. Kappanozó asztal.

hízalás következtében keletkező zsír a húrostok közé rakódik le s ez a húst mód felett ízletessé teszi, míg a nemi őszton kifejlődése után az izmok már többé-kevésbé megkeményednek s a zsír ezek felszínére rakódik le.

A kappan hízekonyabb és mint a belgák állítják, a legízletesebb húst rakja le esontjaira. Legalkalmasabbak erre a célra a középnagy fajták, mint az orpington, a plimut, langshan, wyandotte stb. Kevésbé a kisebb fajták, mint az olasz, hamburgi, parlagi stb. A külföldön a fentebb említett fajtákat 4—5 hónapos korban szokták kappanozni.

Az operáció keresztülvitelénél gondunk legyen rá, hogy az állatnak fölösleges fájdalmat ne okozzunk, ezért előbb leölt állaton tapasztaljuk ki, hol fekszenek a herék s az első kísérleteket holt állatokon végezzük. Az ondóvezetékek a végbéltől az utolsó két borda alá vezetnek, ahol a herék a hashártyába pályázva el vannak helyezve. Nem írjuk le részletesen az el-

sikerülni, mintha a veszedelmes műtet végrehajtottuk volna. A nemi őszton felébredése előtt azért kell az elkülönítést végrehajtani, mert a

21. számú ábra.
A herék elhelyezése.

járásokat, mert több van, csak a herék elhelyezését mutatjuk be 19. és 21. ábránkon, ezenkívül az amerikai módszer szerinti gyors és biztos műtéthez az asztali és a szer-



22. számú ábra. Kappanozás közben.

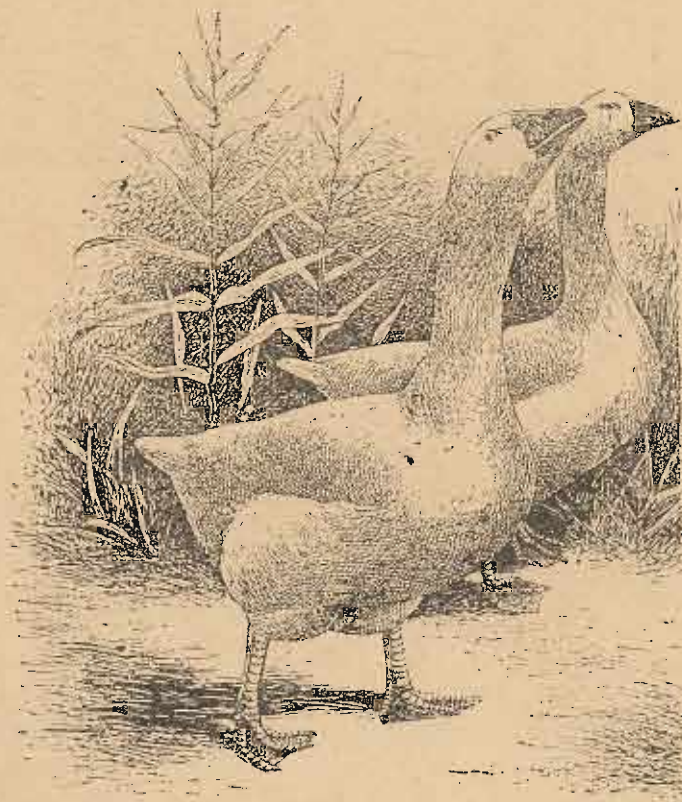
számokat. (20. ábra.) Ilyenek a Magyar Mezőgazdák Szövetkezeténél (Budapest, V., Alkotmány-utca) vagy Geittner és Rausehnál (Budapest, Andrásy-út 8.) használati utasítással együtt kaphatók.

A liba.

Értékesítési szempontból minket a ludak szeptember végétől érdekelnek. Ekkor ér véget a legelő és ekkor kerülnek a libák tömegesen piacra. Ha azonban nagyobb hasznot akarunk elérni, hízalunk kell őket és így vagy élő vagy leölt állapotban forgalomba hozni. A nagytenyésztőnek is sokat jövedelmezhet a lúdtenyésztés, de a kistenyésztő, ha nem sajnálja a fáradságot, igen sokat kereshet lúdjaiban.

A hízalás lehet kétféle: a) önhízalás, b) tömés. a) Az

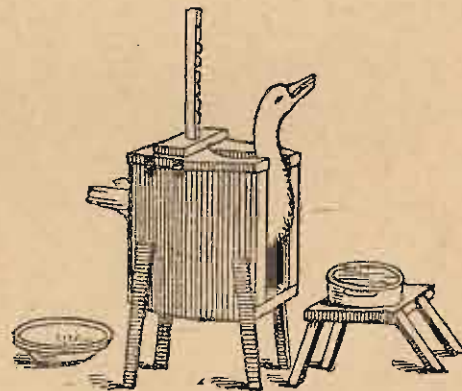
önhizlalás kevesebb vesződséggel jár s nagytenyésztőknek ajánlatos, akik annyi ludat tartanak, hogy lehetetlen nekik tömészel vesződni, különben ezek rendszeren úgy is vélekednek, hogy az így hizlalt ludak húsa és



23. számú ábra. Emdeni ludak.

zsírja táplálóbb és ízletesebb, mint a tömöttké. De hát ez nem bizonyos. Nálunk alig hizlálnak mással, mint kukoriczával. Hisz jó a tengeri, de vannak más anyagok is, amelyekkel az etetés hizlaló hatását emelni lehet.

Az első napokban zúzott gyök vagy gumós növényi eleséget adnak elegendő mennyiségben (pl. takarmányrépa, tarlórépa stb.), továbbá tengerit, ha van nagyszemű bab, vagy lóbab, ezt is jó ebben az időben feletetni. Ugyancsak etethetünk felvágott káposzta-, répa- és kelleveleket. Ez az etetés 8—14 napig tarthat és ha helyesen keresztülviszszük, látni fogjuk, hogy az állatok sok finom húst vettek magukra. Ezután következik a hizlalás zsírra és pedig zabbal, borsóval, tengerivel stb. A zab és tengeri sok zsírt képez, de folyékonyabbat.



24. A kézitömést megkönnyítő kelreze.

míg ha borsót etetünk, akkor ez szilárdabb állományt nyer. Az arány lehet 3 rész zab vagy tengeri és 1 rész borsó. Az eleségbe kismennyiségű sót keverünk, ami ízletesebbé fogja tenni s így az étvágy is nagyobb lesz. Az emésztés fokozására állandóan friss és tiszta vizet adunk az állatoknak s ezenkívül finom szemeséjű tiszta homokot bocsátunk rendelkezésükre, minek ezélja a gyomor és belek tisztántartása. 4 heti hizlalás után az állatok piazezettek és 7—10 kg., sőt az emdeniek jóval nagyobb súlyt is érnek el. A tollak is értékesek és fosztott állapotban kg.-ként 6 kor-ért könnyen értékesíthetők.

b) A tömés. Nálunk, de külföldön is sok híve van, különösen a kistenyésztők körében, mivel a tömés által az eleség is, meg a ráfordított munka is jobban értékesül, mert így súlyosabb és kövérebb árú érhető el. És éppen az emberi munka lehető legjobb értékesülése a fődolog. 24-ik képünkön bemutatunk egy, a kézi hizlalást megkönnyítő ketreczet.

A hizás tökéletesítése céljából a mozgás lehetőségét csaknem teljesen el kell venni az állatoktól. Ugyiszintén lármától, zavarástól is óvni kell őket, evégett ketreczbe kell őket zárni, amelyben csak ülni és állni bírnak. Természetesen egyszerűbb, durvább kivitelű rekeszeket csinálunk, amelyek olcsóbbak. A ketreczen elől-hátul nyílás van. Hátról távolodik el az ürülék, elől pedig bármikor kidughatja fejét az állat és ehetik tetszése szerint. A rekesz fenekén 2—3 cm. vastagságban szalmát teregetünk el, hogy az állat szárazon legyen. A tömés különféleképpen történhetik: főtt, szemes tengerivel, tésztametétekkel (csikokkal, mácsikokkal) vagy lágy eleséggel, tömőgép segítségével. A főtt szemes tengerivel való tömés szinte általános nálunk s habár hizlal, nem felel meg egészen a célnak, mert hosszadalmas nehéz munkát képez, a légesőbe akadozó szemek gyakran megölik az állatokat és inkább májra hizlal, mint húsrá és zsírra, mint később látni fogjuk. A metélttel való tömés már jobb és némileg könnyebb is, különösen az állatokra nézve. Árpa- és tengeridarából forró vízzel tésztát gyúrunk és 1 kg.-ból körülbelül 20—30 ujnyi vastagságú metéltet formálunk. Jó, ha a keverékbe borsólisztet vagy darát is keverünk, sőt utóbbi időben búzadarát is kevernek hozzá. Előnyösebb a tésztát víz helyett tejjel, vagy lefőltetett tejjel gyúrni, de csak ott, ahol venni nem kell. Ez egy általános tömési recept, amely minden vidéken alkalmazható, ahol pedig más takarmány-

anyagok olcsóbban kaphatók, ott azokat is lehet sikerrel használni, ha a kellő tápértékkel bírnak. A hizlalás végefelé szoktak csak olajat vagy zsírt az eleségbe keverni. Ugyiszintén szoktak az izletesség fokozására kevés magyar borsot és sőt belekeverni a tésztába.

Annyi tésztát gyúrunk, amennyit naponta fel tudunk használni. A tömésnél azután különböző eljárások lehetnek aszerint, hogy hányszor tömünk naponta Pomerániában például, ahol a lúdtenyésztés magas fokon áll, minden három órában, tehát naponta reggel 6-kor, 9-kor, 12-kor, stb., egész este 9-ig tömnek. Az első napon minden egyes alkalommal 4 metéltet kap egy lúd s ezeket betömés előtt előbb vízbe mártják. A következő 6 nap alatt fokenként 10 darabra emelik a mennyiséget, összesen tehát naponta 60-ra s ez az adag marad 14 napig, akkor lassanként lemennek 48-ra, úgy hogy körülbelül 4 hét alatt a hizlalás be van fejezve s az állatok 8—12 kg. sőt ennél is jóval nagyobb súlyt érnek el.

A tömőgéppel való hizlalás sokkal egyszerűbb és kényelmesebb, meg gyorsabb. Utalunk 27. oldalon mondottakra. A különbség csak az, hogy az eleség kevésbé sűrűn kerül az állat begyébe. A légnyomásos tömőgép itt is igen jó szolgálatot tesz, habár a többiek is jók. De ennek előnye, hogy egyszerre több csővel lehet tömni, különösen a fárasztó lúdtömésnél érvényesül legjobban.

Erre a hizlalási időre általában 3 kilogramm darát számítanak egy lúdra. Néhány fontos dolgot kell még felemlíteni. Az új porciót csak akkor szabad az állatba tömni, ha a korábbi meg van emésztve. Nem szabad túltömni, mert megfulladnak az állatok. Vagyis nem szabad addig tömni, míg a lúd megtagadja a táplálék felvételét, különben a tömést mindig a begy kitapogtatása által kell ellenőrizni. A piacérettőség jele, ha a

lúd vékony nyakat kap, nehézkes lesz és nehezen küzd levegőért. Ha ezt észreveszszük, még aznap öljük meg az állatot, mert könnyen meglehet, hogy másnap reggel megfulva találjuk ketreczében.

A lúdhízalásnál még a májra kell különös tekintettel lenni, mert ez igen kedvelt és keresett ezikk. A cél minél nagyobb máj elérése, amit csak megfelelő anyagok etetése által lehet elérni. Tapasztalati tény, hogy olyan hízott ludak, amelyek nem kaptak borsót és sót, csak igen kicsi májat tudtak felmutatni, ellenben amelyek kaptak, 700—7000 grammot is értek el. Ezért nem mulasztjuk el ezeket az eleséghez keverni s ezenkívül tartunk állandóan valamely edényben faszenet a ludak mellett, hogy tetszésszerűen ehessenek belőle. A sótol és faszéntől szomjasak lesznek és sok vizet vesznek fel, aminek következménye az egyenletes emésztés és a máj növekedése.

A ludak élve vagy leölve értékesíthetők. Ha sikerül oly összeköttetést (kereskedővel, szállodával, csemegeüzlettel stb.) szerezni, amely hajladdó leölt ludakat átvenni, jobban járunk, mert sokkal nagyobb árt érhetünk el, a toll, meg a libaaprólék tulajdonunkban marad. A kiviteli kereskedelem szívesen veszi a leölt árut, csak biztosítékot kell neki nyújtani annak kifogástalan minőségéről és helyes öléséről (esetleges rituális ölés).

Leölés előtt a ludakat megmossuk, hogy a tollak tiszták legyenek. Ahol folyóvíz nincs, ott tiszta vízbe állítjuk az állatokat, a piszkos helyeket beszappanozzuk s a ludak csakhamar maguk fogják a tisztogatást és mosogatást elvégezni. Száradás ezéjából tiszta és száraz szalmára állítjuk őket. Ezután nem kapnak már enni, csak sok vizet, hogy a belek lehetőleg jól kitisztuljanak. Magáról a baromfiölésről már szólottunk, itt csak említjük, hogy a ludakat úgy is ölik, hogy a nyakszirttőmélyedésben a tollakat kikoppasztják és éles, hegyes

késsel elvágják az ütőeret. A vért felfogjuk egy edénnyel, amelybe kevés ecetet öntünk, hogy ne alvadjon meg. A testeket jól hagyjuk kivérezní, különben — mint mondják — veszt a mellhús ízletességéből. Ha a halál beállt, elkezdjük a koppasztást, amelyet igen óvatosan kell végrehajtani, hogy a bőr be ne szakadjon. A nagy tollakat a mellén és a hason egyenként tépegetjük ki. A pelyheket később kés segélyével távolítjuk el s a még fennmaradó szőröket spirituszlágon leperzseltjük. A testeket azután forró vízzel lemossuk és hideggel leöblítjük. Ezután hideg helyiségben raktározzuk el s vagy a helyi piacon értékesítve, vagy a már előzőleg ismertetett módon kiszigerelve és csomagolva átadjuk a kereskedelemnek.

Különleges lúd-értékesítések.

A lúdnak minden részecskéje (kivéve csőr, gége, bázrsing, epe, szemek) értékesíthető. Külföldön egyes testrészeiből valóságos világhírű csemegeket csinálnak, amelyek az illetőknek busás jövedelmet hoznak. Így Pomerániában, Mecklenburgban, Holsteinban és Észak-Németország sok helyén füstölik a libamelleket és ezombokat. Nagy forgalom van ebből ezikkől s középpontja Rügenwalde városka. A mi viszonyaink is legalább oly kedvezőek, mint a németeké, mi is tudnók ezt csinálni. Az eljárás röviden a következő: a mellhúst éles kés segélyével leválasztják a mellestről, miközben vigyáznak, hogy a bőr meg ne sérüljön, azután páczba teszik. Sokféle páczolási eljárás van, de mindeniknek alapja az, hogy 1 kg. sóhoz 30 gr. salétromot tesznek és ehhez kevés cukrot kevernek. Ezzel a keverékkel bedörzsölik a húst, a mell két szélét összehajtják és összevarrják. Azután tonnákba vagy hordókba rakják,

hol 6—8 napig páczban állanak. Innen kikerülve, szárazra letörlik a húst, s két deszkalap közé súlykolják, hogy szebb formájuk legyen az egyes daraboknak. Ezekután egyenként organtinba (gáz, tül) varrják, tiszta papirossal körülesavarják és 7—8 napra erős füstbe akasztják. Ha a füstből kikerülnek, újból két deszkalap közé préselik. Ugyanigy páczolják és füstölik a czombokat is, amelyek azonban nem olyan ízletesek, mint a mellek.

A többi része a testnek mint libahús kerül eladásra s különösen nagyvárosokban keresett ezikk, ahol a szegényebb néposztályoknak szolgáltatja a sokszor megkívánt libapecsenyét. Ugyanesak zsirkiolvasztással is foglalkoznak s mint ismeretes, a lúdsírnak igen nagy forgalma van.

Strassburgban és vidékén a ludmáj előállításával foglalkoznak és érdemes lesz ezzel is megismerkedni. Itt főtt vagy gőzölt szemes tengerivel hizlalnak és naponta háromszori adagolás mellett sőt és egy nagy késhegynyi antimont is adnak (Antimonium crudum). Ugyanesak faszenet is etetnek a máj növesztése czéljából. A máj 1—1½ kg.-ot is elér, sőt még ennél is nagyobb lesz, mialatt a testen sokszor csak esont és bőr marad. A ludmájból pástétomot készítenek, míg a ludat magát olcsó pénzen eladják a köznépnek. De már Bécsben és Strassburgban szívesen látják a ludmáj-importot, úgy hogy alkalmas körülmények között érdemes lesz ezzel is foglalkozni.

Magyarországnak is megvan a lúdkülönlegessége és pedig a korai lúdnevelésben. Aratás után meg ősszel, október-novemberben egyes korni kelésű ludak újból kezdenek tojni és Szabadszállás, Fülöpszállás vidékén ezt kihasználják. Kiköltetik ezeket a tojásokat tyúkkal, libával, aszerint ahogy lehet s szobában felnevelik az apróságokat. A szobának, amelyben e czélból rozstot vetnek, egyik

sarkába medenczét alkalmaznak, hogy vízben se legyen hiánya a kis libának. Három hónap alatt pompásan felnevelik az apróságokat, úgy hogy sokszor már karácsonykor, újévkor megieplik a pesti inyeneczeket fiatal libapecsenyével, akik persze busásan megfizetik. Egy tyúk 4—10 tojást bir kiköltetni nagyság szerint. Az etetésre vigyázni kell és lehetőleg sok zöldségről kell gondoskodni.

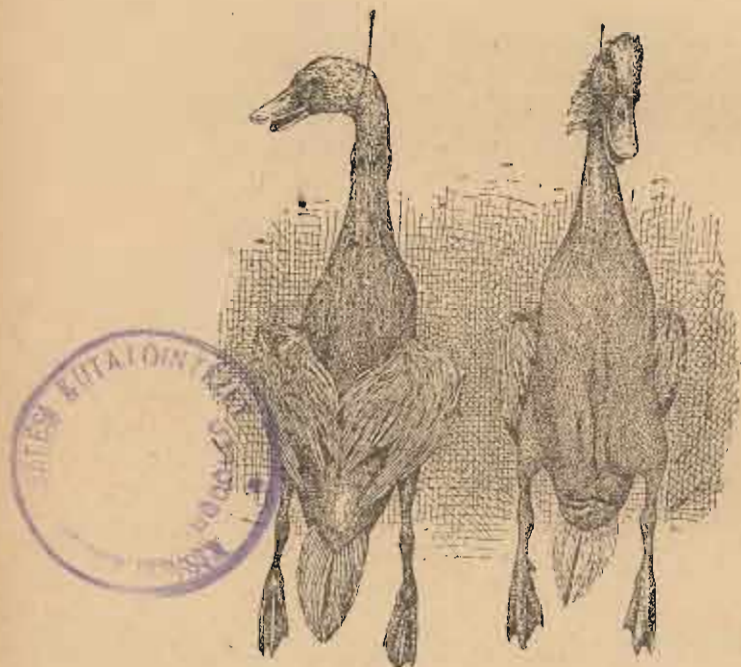
A kacsá.

A kacsatenyésztés és hizlalás igen jövedelmező, mert a kacsá rendkívül falánk és így gyorsan fejlődő állat. Az üzembe fektetett tőke gyorsan forog; mert a kacsák 10 hét alatt már piaczerettek és eladhatók. A kacsapecsenye rendkívül kedvelt s minthogy a kacsá igénytelen állat, különös munkát nem igényel. Érdemes lenne tehát nagyban is foglalkozni kacsatenyésztéssel, ami különösen nagybirtokosoknak volna ajánlatos, akik a cselédséggel is nagymennyiséget tenyésztethetnek s ezeket a sajátjukkal értékesítve, óriási üzleteket köthetnének, úgy belföldi, mint külföldi fogyasztókkal.

Sok kacsafajta van, de ezek között a legjobbak egyike a pekingi kacsá, amely viszonyaink között könnyen tenyészik és kitűnő pecsenyét szolgáltat.

A kacsá hizlalása egyike a legkönnyebb dolgoknak. Itt is alkalmazhatunk önhizlalást meg tömést, habár utóbbi — nézetem szerint — csak igen különleges viszonyok között fogja magát kifizetni. Ha szűk helyen tartjuk őket, hogy keveset mozoghassanak s jól etetjük őket, falánkságukkal fogva pompásan meg fognak hizni. Elősegül főtt, zúzott burgonyát adhatunk, felváltva árpa-tengeri darával és korpából készült lágyeleséggel, csemegének főtt tengeriszemeket. A lágyeleséghez egyebeket is hozzákeverhetünk, ha van, mint verlisztet,

húslisztet vagy vérrel áztatott korpát stb., de ez nem fontos. Emellett tiszta ivóvizet bőven kell adni a hizókaesáknak, mert a kacsák minden falat után egy korty ivóvizet szokott magához venni, ezenkívül durva homok is kell az emésztés elősegítésére.



25. számú ábra. Dresszírozott kacsák.

A hizlalást egyébként úgy is vihetjük keresztül, hogy a kacsáknak vízben való lubiczkolásra alkalmat adunk, sőt egyesek állítása szerint így még sokkal jobb az önhízulás, természetesen a vízi kifutónak is szűknek kell lenni. *Schneider* kísérletet is közöl erre vonatkozólag.

Önhízulás víz nélkül.

15 drb hathetes kacsák, elzárva szűk kifutóval:

Július 4-én Július 11-én Július 18-án Július 25-én Augusztus 2-án
23 kg. 24½ kg. 26 kg. 29 kg. 34 kg.

Önhízulás vízben.

15 drb hathetes kacsák, szűk vízi kifutóval.

Július 4-én Július 11-én Július 18-án Július 25-én Augusztus 2-án
23 kg. 18½ kg. 23 kg. 28 kg. 35 kg.

Az utóbbinak még az az előnye is volna, hogy kevesebb eleség kell és pedig előbbi esetben kellett 52 kg. eleség, utóbbiban csak 25¼ kg.



26. számú ábra. Leölt kacsák a hűtőházban.

Ha azután finom peesenyét akarunk előállítani à la aylesbury, akkor árpadarát adunk zsírral vagy faggyúval és lőtt rizstörmeléssel javítva. Angliában sokat adnak a főtt csalan etetésére. Ilyen vagy hasonló etetés mellett 8—10 hét alatt 2—3 kg.-nyi súlyt is elérnek.

A kistenyésztő általában élve adja el a kacsáit, ha csak olyan kereskedővel, vagy fogyasztókkal nincs összeköttetésben, akik leölt állapotban veszik át. De nagyban való értékesítésnél csak leölve érdemes a kacsákat forgalomba hozni, mert a kacsák élő állapotban való szál-

litáskor igen sokat veszít. A fontos az, hogy minél egyenletesebb árut kell szállítani, feltétlenül megbízható minőségben.

Kacsákat leölés előtt szintén 24 óráig koplaltatjuk és ezalatt bőven adunk nekik tiszta vizet, hogy a belek kiürüljenek és kitisztuljanak. A leölt kacsák így jobban eltartathatók és nem vesznek fel kellemetlen szagot. Ott, ahol a kacsák gyorsan kerülnek fogyasztás alá, fölösleges a kizsigereles, mert a jól kitisztított belek megóvják a húst a megromlástól, külföldre irányuló exportnál azonban zsigerelest okvetlenül végre kell hajtani.

Az ölésnél a már ismertetett módon járunk el, legfeljebb azzal a különbséggel, hogy a kacsák fejére két ütést mérünk, elkábítás céljából, mert a kacsák nehezebben múlnak ki, mint a tyúkok. A koppasztására a kacsát a munkás két térde közé veszi s a tyúkokénál jóval értékesebb tollat azonnal szortírozza. A koppasztást ugyancsak még a meleg testen kell végezni s nem jó az állatokat forró vízbe mártani, mert egyrészt lassabban megy a munka, másrészt veszít a toll értékéből. Egyes munkás pár perc alatt lekoppaszt egy testet, ha a további tisztogatás éreljéből más munkásnak adhatja át, mert ezután is fennmaradnak tokok és szőr-szálak, amelyeket szintén el kell távolítani vagy leperzselni. Vigyázni kell, hogy a bőrt be ne szakítsák, mert ez csökkenti az áru értékét. A nyakon és a faron, valamint a szárnyakon az evezőtollak állva maradnak, ezért gondoskodni kell, hogy a tollazat leölés előtt ne legyen piszkos.

A kacsák dresszírozása (25. ábra) különböző, a fogyasztók ízlése szerint. Képünkön az egyszerű dresszírozást mutatjuk be, amely a végtagoknak szorosan a testhez való szorításából áll. Kizsigereles nem történik mindig, hanem az áru jégkamrában le lesz erősen hűtve és forgalomba kerül.

A finomabb dresszírozásnál a zsigereket a tyúkoknál alkalmazotthoz hasonló eljárással kivesszik és a hasüreget tiszta papirossal a végbélen át kitömik. A mellcsontot különböző eljárással bezúzzák, Angliában egész koczkaalakúra préselik a testet. Németországban a kacsát félméter hosszú, olesó vászonba csavarják, amelynek szélessége megfelel a kacsza hosszának. Ezt azután szorosan összevonják, úgy hogy a szárnyak hátranyomódnak, a mell pedig erősen kiáll. Elöl kilóg az állat nyaka, hátul pedig az ürügy (tojóhas) erősen a hát felé vonják, úgy hogy ez felfelé (a hát felé) hajlik, miáltal a test kövérebbnek látszik. Így kerülnek a kacsák a hűtőházba, ahol az éjjelt töltik, hogy másnap forgalomba kerüljenek. A leölt kacsákat 50 dbot tartalmazó hordókban is szokták szállítani.

A pulyka.

Ha valaki úgy karácsony táján körütekintget a londoni piacokon, a pulykák óriási tömegét látja elkelni. Egyik hírneves baromfikereskedő ezéjük néha 3—4 milliót kitevő forgalmat ér el csak pulykákban. Ki is fizeti magát a pulykatenyésztés, amely különösen a gazdának való foglalkozás. Baj csak addig van a pulykaesibékkal, amíg fejükön a vörös bibiresókok ki nem nőttek, ezentúl semmiféle időviszonytárság sem árt nekik, sőt kitűnően hasznosíthatók a tarlólegelő értékesítésénél, nemkülönben a bogarak összeszedésénél.

A pulyka rendkívül kedvelt és keresett pocsenyét szolgáltat, amelyet nagyon jól fizetnek. A hizlalása vagy legalább feljavítása nem igényel különösebb munkát. A korai pulykák karácsony táján, míg az ú. n. sarjú-pulykák február táján kerülnek piacra.

Ősszel a legelőn jól tartjuk az állatokat, hogy a

későbbi hizáshoz az alapot megszerezzék. Napközben a legelőn éldegélnek, este adjunk nekik lágy eleséget darából, burgonyából vagy répából, később már reggelenként is adunk kevés szemes eleséget, pl. árpát, zabot, esetleg tengerit. Ha legeltetés lehetősége megszűnt, hízóba fogjuk őket a szükség szerint 3—4 hétre. Általában az *önhizlalás* a szokásos, mert a tömés meglehetősen körülményes és csak kisebb háziszükségletek fedezésére fizeti ki magát. A pulykákat elcsőtűthető ólba zárjuk, ahol rekeszekbe osztva úgy helyezzük el őket, hogy lehetőleg kevesen kerüljenek egy rekeszbe és lehetőleg keveset is mozoghassanak. Az etetési időt tulajdonképpen három szakaszra lehet osztani aszerint, hogy mit etetünk, így az első héten szemes eleséget (árpa, tengeri, zab) adunk répával, burgonyával, a második héten a szemes eleséget megdaráljuk és füllesztjük, vagyis forró



27. számú ábra.

vízzel leöntjük és 1—2 óráig letakarjuk, ha azután olesón juthatunk lefőlözött tejhez, ezzel felereszthetjük ezt a lágy eleséget. A harmadik héten egész a hizlalás befejeztéig tengeri darát etetünk. Etetni lehet naponta 3-szor, pl. reggel 6-kor, déli 12-kor és este 6-kor. A tisztaságra nagyon ügyelünk. Friss ivóvízről gondoskodjunk.

A tömést ritkábban alkalmazzák, bázi használat ezéjából azonban ide iktatunk egy egyszerű eljárási módot. A pulykák egy hétig tartó előhizlalásnak lesznek alávetve, amely alatt árpát, zabot, tengerit és mentől több zöldseget kapnak. Ezidőben keveset mozoghatnak is. A tömés ezután veszi a kezdetét és abból áll, hogy árpa, zab, köles lisztből víz vagy esetleg lefőlözött tej segítségével ujjnyi vastag meiteltet vagy csíkokat készítenek. Ehhez a keverékekhez még szeretnek olajos magvakból (dió, mák) készült orletet hozzákeverni. A tömés naponta háromszor történik oly módon, ahogy a ludaknál leírtuk. Az adagolás eleinte kisebb, később emelkedik, míg az időszak végén ismét csökken. A tömés 3 hétig tart, tehát az egész eljárás 4 hét alatt befejezést nyer.

A pulykák leölésénél, koppasztásánál és alakításánál ugyanazok irányadók, amiket már ismertettünk. A leölés a 11. ábrán látható kétélű késsel, a esőrön az agy kettévágásával történik. A koppasztást is ugyanúgy végezzük, mint a tyukoknál, csak több szárny- és farktollat hagyunk meg, hogy a nagy test esetlennék ne lássék. Az alakítás a pulykánál nem oly körülményes, a szárnyakat a mellen keresztbe fektetjük, a lábakat pedig úgy hajlítjuk be, hogy párhuzamosan és vízszintesen fekszenek a testen. Egyébként minden művelet a már ismertetett módon történik.

A gyöngytyúk.

A gyöngytyúkhús és tojás rendkívül keresett ezikkülföldön, különösen Belgiumban, Francia- és Olaszországban. Az anyenczek más tojást, mint gyöngytyúktójt nem is esznek, már t. i. akinek telik rá. Belgium annyira keresi a gyöngytyúkhúst, hogy bár a baromfi-

küldeményekre 100 kg.-ig 30 frank vám van kiróva, a gyöngytyúkokra nincs vám. Különösen kedvelt ez a pecsenye januártól kezdve, amikor a vadászati szezon megszűnt és fázán, fogoly helyett veszik a piacon és módfelett kedvelik. Nálunk könnyen lehetne kiterjedt gyöngytyúktenyészeteket tartani a pusztákon és tanyákon, ahol vad természetének megfelelően élhet a gyöngy-



28. számú ábra. Gyöngytyúk.

tyúk. A tenyésztés semmi gondot nem okoz és kevés költséget igényel, mert edzettebb és élelmesebb baromfi talán nincs is, mint a gyöngytyúk. Lehet egyébként pagonyokban félvad állapotban is tartani és lelőni, ami igen kellemes szórakozást nyújt, mert a gyöngytyúk ügyesebb és fürgébb, mint a fázán, a vadászata tehát

érdekesebb. Az eljárás körülbelül olyan, mint a fázánosok létesítésénél.

Hízlatni a gyöngytyúkot, vad természeténél fogva, nem lehet, de nem is volna ezélszerű, mert a hús elvesztené vadhússzerű aczélosságát. Forgalomba kerülve, koppasztva és kizsigerelve kerülnek.

A toll.

A tollnak ma már óriási forgalma van és sok vagyonos kereskedő csak ebből él. A jó tollat mindig lehet magas áron eladni, ezért gyűjtése nagyon is kifizeti magát.

Legértékesebbek a lúdtollak, ha hófehérek és ruganyosak, ezért előnyös fehér ludakat tenyészteni. Szokás a ludakat koppasztani s némelyek ezt évente többször is megteszik; nézetem szerint ez nagyfokú állatkinzás s csak ősszel, vedléskor szabad koppasztani, ha már a tollak maguktól kezdenek hullani. A koppasztásnál a mell-, has- és háttollakat szabad csak kitépetni, mert a fark- és szárnytollak hiánya nagyon kényelmetlen az állatoknak, sőt szárnyaikat nem is tudják rendes helyzetükben tartani, hanem lelógatják. A tollak között különbség van, így a sovány liba tollát jobbnak tartják, mint a hízlaltét, az élő libáról lekoppasztott toll jobb, mint a leölt állat tolla. A szárazon koppasztott toll értékesebb, mint a nedvesen koppasztott toll, végül a vízi kifutóval bíró állatoknak szebb, több, tisztább és ruganyosabb tolla van, mint a szárazon felnevelteké.

A kacsatollak nem sokban maradnak érték tekintetében a lúdtollak mögött s ezekkel össze is kevertetnek. Néhol szokás a kacsákat is koppasztani, de itt figyelembe veendő fentiekén kívül, hogy tenyészállatokat,

vagy hizlalásra szánt állatokat nem szabad koppasztani, mert ezen fájdalmas műtét következtében nagyon leromlanak s csak nehezen javulnak fel.

A koppasztásnál ügyeljünk arra, hogy a tollakat azonnal osztályozzuk. Külön tegyük a fehéreket a szürkéktől, ezenkívül a pehelytollakat a durvább hát-tollaktól, úgyszintén külön tegyük a szárny- és fark-tollakat.

Kevésbé értékesek a tyúk és a galambtollak, mert ezek néhány év alatt elvesztik a ruganyosságukat. Jól értékesíthetők, mert olcsóbb ágynemű készítésére használják és sok szegény városi család örül, ha ilyenre telik. A tenyésztő és termelő szempontjából fontos, hogy tyúktollat ne keverjen a lúd- és kacsatollak közé, mert jelentékenyen csökkenti ezek értékét. A pulykatollak sokszor keresett cikket képeznek. A pehelytollak csaknem egyenértékűek a lúdtollakkal a fehér pulykánál, az egyéb tollak pedig díszitollakul szolgálnak s különböző utánzatokra használják, valamint boák stb. készítésére.

A tollak eltevése igen fontos dolog s némi gondot igényel. Először is vigyáznunk kell, hogy molyok ne jussanak beléjük, mert megélnékül az egész tollkészlet. Fontos továbbá, hogy véres tollakkal bíró tollak ne kerüljenek a zsákokba, mert ezek ott romlásnak és rothadásnak fognak indulni. A tollakat zsákokban száraz, szellős helyeken felakasztjuk, hogy a levegő jól átjárhatja, különben meg fognak dohosodni s ezt a dohos szagot semmiféle eljárással nem tudjuk többé megszüntetni. Igen jó a tollakat a napsugarak hatásának kitenni szárítás végett, különben e célra sütő-kemenczék is használhatók, ha napsütötte helyeken nem lehet alkalmas zsákokban kiakasztani. A toll tisztítására szitát használnak 40 cm. magas kerettel, amelyben a tollakat alaposan dörzsölik és kavarják, hogy a portól és piszoktól megtisztuljanak.

A tollkereskedőknek külön e célra berendezett kemenczéik, tolltisztító és tollfosztó gépeik vannak. A baromfitenyésztő azonban ilyeneket nem szerezhethet be magának, hanem fentieket kell végrehajtania. A tollfosztásra igen alkalmasak öreg asszonyok, akik egy kis itóka mellett szívesen elfosztogatnak esténként.

Melléktermények.

A főjövedelem kétségtelenül a hús-, tojás- és tollértékesítéséből ered. De lehet a baromfitrágyát, a vért, és egyéb hulladékot is értékesíteni.

Az ólakban elhelyezünk trágyafogó deszkákat, amelyeket reggelenként le kell seperi s az összegyűlemlő trágyát tőzeggel, falevelekkel vagy szalmával összekeverjük és komposztírozuk. Ilyen állapotban egyrészt a gazda maga használhatja úgy a szántóföldön, vagy a kertben, vagy pedig el is lehet adni, ahol kertészetet üznek.

Az ölés alkalmával kiömlő vér, esetleg a megtisztított belek meg csontok újból feleltethetők a baromfiakkal. A vért felfogjuk és korpával gyurmává alakítható, amely rendkívül tápláló eledel hizlalás céljából is. A belek húsröstök helyett etethetők, a csontok pedig darálva mint csontdara. A tojó tyukoknak, nemkülönbén a velésben levő állatoknak igen jó szőgálatot tesz s mint melléktermékek pedig kitűnően értékesülnek.

Szervezkedés.

Ha a szíves olvasó eddig figyelemmel kísérte fejtegetéseinket, most bizonyára meg fog ütközni: No, most jön a hagyományos „szövetkezzünk”. Hát igen... de a szónak más értelmében. Az eddig alakult baromfiérté-

kesítési szövetkezetek mind esütőtörököt mondtak, mert az eszme még nem érlelődött meg eléggé a termelő nép körében s így, minthogy a létesített intézményeknek nem volt gyökerük a termelő népben nem tudtak maguknak elegendő állandó biztos és egyöntetű anyagot biztosítani, még pedig nagy mennyiségben különben nem tud a szövetkezet állandó, jó vevőkörre szert tenni. Az olyan szövetkezet, amely a nagy fogyasztópiacokon egyik héten megjelenik, másik héten nem, csak az esetleges napi árakra számíthat, míg ellenben az elismert jó minőségű árút *állandóan* szolgáltató czéget keresik. Aminthogy megyek és kerések ménesi bort, kassai sonkát, pozsonyi dióspatkót, úgy kell hogy keressék ezt vagy a baromfipecsenyét. Példának itt van a stájer kappan és hamburgi csibe, strassburgi libamájpástétom stb.

Nálunk ilyesmiről nem igen lehet hallani, ha csak itt-ott egyes szárnypróbálgatásokról nem. *Világos tehát, hogy nálunk a termelést kell még csak szervezni.* Nálunk a baromfit még mindig úgy tartják, mint azelőtt a rideg marhát, legel ha van mit s melegszik ha fát lel, amelynek ágai közt meghúzhatja magát. A termelésnek ez a neve igaz hogy olcsó, de nem észszerű, mert arra kell törekedni az adott viszonyok között, annyi jövedelmet kiszorítani valamely termelési ágból, amennyit csak lehet. Nem szólok most nemesvérű fajtákról, keltetőgépekről stb. csak pl. a marhaistálló mellé épült czélszerű faólról, amelyben meleget lel a szegény, fagyoskodó tyúkocska. Milyen hálás lenne szegényke! azonnal tojna még télen is, amikor pedig a tojás a legdrágább. Ha még azután havonta egyszer ki is meszelnék azt az ólat, ritkábbak lennének a betegségek s a falú népe menten többet termelne. Ez az első lépés, amely után bámulva látná a gazda, milyen jól fizet ez az igénytelen baromfi egy kis fáradozásért. Az első lépést követné a második, a rokontenyésztés kiküszöbölése, nemesvérű kakasok beszerzése,

a harmadik a tömegtermelés keltetőgéppel és nevelőkkel, hizlalással s tömőgépekkel és negyediknek jöhet a czéltudatos szövetkezés, de csak akkor, ha már van mire szövetkezni.

Tehát a termelést kell szervezni s erre a nemes, nagy munkára a már meglevő gazdatársadalmi testületek vállalkozhatnának — még áldozatok árán is. A gazdasági egyesületek, ha valamely községben állatdíjazást rendeznek, vegyék fel programmba a baromfiudvardíjazást. A bíráló-bizottság járja végig érdemes gazdaemberek udvarait s ahol a legezélszerűbb baromfiólat és egyéb berendezést találják, ítéljen oda a tulajdonosnak egy bizonyos díjat.

A falusi gazdakörök működési programjukba felvehetnék a baromfitenyésztés fellendítését. Miért? Mert a baromfiról mindig lehet valami újat és okosat kigondolni és ami a fő az asszonyok érdeklődését is lehet ennek a révén a kör számára biztosítani. Egy egyszerű példa. A friss, szép, nagy tojást a városi emberek nagyon kedvelik s külön el is kerestették „tea-tojásnak”. A gazdakör összeköttetést keres egy hírneves pesti tojáskereskedő czéggel és azt mondja: „Én szállítok annyi friss tojást neked, amennyit csak bírok és hogy tudd bármikor, hogy tőlem vannak a küldött tojások, megállapítottam magamnak egy jelet (pl. egy vágató ló) ezt bélyegzővel rányomom minden tojásra”. Mi lesz ennek a következménye? A gazdakör érdemes elnöke, munkás, lelkiismeretes ember, ellenőrzi a csomagolást és így csak pompás, nagy, friss tojás kerül elküldésre. A pesti közönség észreveszi, hogy az a tojás, amin a vágató ló bélyegző van, mindig jó, mindig friss, tehát ostromolja a gazdakört küldjeteik csak tojást, mentől többet, fizetek szívesen többet érte. Ez a kezdet és ez is a folytatás. Így keletkeznek a megbízható tojásértékesítő szövetkezetek, amelyek hivatva

vannak a nyugati piaczkon uralkodóvá tenni a magyar tojást, mert már most is kedvelik. Azt mondják zsírdúsabb a többi tojásoknál.

Egy másik feladat háramlanék a tejszövetkezetekre. A lefölözött tej kiválóan alkalmas a baromfi-hizlalásra, de ezért nem szükséges, hogy a tejszövetkezet berendezkedjék nem tudom hány költségvetet, hizlalóketreczet vegyen. Nem, hanem a szövetkezeti tagok hizlaljanak. Decentralizálva kell kezelni az ügyet, mint a francia példa mutatja. Egyesek keltetnek (géppel, vagy kotlóval), mások felnevelik a kikelt csirkéket és ismét mások hizlalják. A tejszövetkezet szortirozza, csomagolja és forgalomba hozza az árut. Állandóan egyenletes, jó minőségű árú csakhamar olyan hírré vergődik, hogy messze földről is úgy keresik mint pl. a szegedi paprikát. Persze, ha azután megy az üzlet, tömögépet közkölségen beszerezhet a szövetkezet akár többet is, amelylyel azután még a legelfoglaltabb napszámosasszony is hizlalhat magának néhány ludat, kacsat stb., mert hiszen csak oda kell vinnie, vagy vitetnie a géphez, amely pár pillanat alatt megtömi.

Ha a termelés ily módon, vagy ehhez hasonlóan szervezkedik, ha a községekben valahogy ily módon biztosítatik a megbízható jó árú kitermelése, semmi nehézségbe sem fog ütközni oly baromfiértékesítési szövetkezet létesítése és fenntartása, amely segítőkézzel belenyúl magába a termelésbe, amely felmenti a gazdát csomagolástól, szortirozástól, piacra szállítás gondjától és költségétől.

De vajjon a gazdák maguk jöjjenek erre rá, maguk csinálják meg? Akkor nagyon soká lesz meg. Apostol kellene, aki legalább egy helyen vinné keresztül a baromfitermelés e megbeesülését, onnan azután majd elterjed, mert majd jönnek oda tanulni az ország többi részeiről. De ki legyen ez az apostol? Nézetem szerint

csak valamely lelkes, tetterős, népét szerető földbirtokos, aki a birtokán élő eseléség körében meghonosítja a haszonbaromfitenyésztés e modern módozatait, nem valami nagy telep alapítása által, hanem pl. a birtokköz-pontjában gépekkel kikeltett baromfit bizonyos hányadért kiadja nevelőbe és hizlalóba a eselődéknek, akik az értékesítés után származódó haszonban részesednek.

Ime ezek csak egyszerű eszmék, amelyek a külföldön látottakból és tapasztaltakból, meg azután olvasottakból le vannak szűrve. Lehet, hogy a magyar nép eredeti gondolkozása átdolgozza, átgyurja oly formává, aminőt a külföldön sem ismernek s aminőt ma talán elképzelni sem tudnak.

Annyi bizonyos, hogy a baromfitenyésztés helyet kér magának a mezőgazdasági üzemből, mint annakidején a tejgazdaság. A piaczkok több és több baromfiterméket igényelnek, a mezőgazdaság kénytelen újabb és újabb termelési ágakat felvenni és éppen a baromfitenyésztés az a termelési ág, amelyet legközelebb fel fog venni. Készüljünk el már most rá — nem veszítünk, hanem csak nyerünk vele — mert a baromfi világpiaczi ezikk.

TARTALOMJEGYZÉK.

	Oldal
Előszó	3
A tojás	5
A keltetés	8
A teli csibenevelés	13
A hizlalás	17
A tömés	23
A háromfi oléséről és koppasztásáról	30
A kappan	39
A liba	41
Különleges tudértékesítések	47
A kacska	49
A pulyka	53
A gyöngytyúk	55
A toll	57
Melléktermények	59
Szervezkodés	59

