

Das Federvieh diente uns nicht nur als zusätzliche Nahrungsquelle, sondern war auch während der Kriegsjahre für die mit Nahrungsmitteln knapp gehaltenen Städter ein hoch geschätztes Mitbringsel. Außerdem eignete es sich als Tauschobjekt oder zum „Schmieren“. So konnte mitunter eine mit einem bratfertigen Huhn/Hähnchen gefüllte Tasche plötzlich einen Gegenstand unter dem Ladentisch hervorzaubern, dessen Vorhandensein zuvor in Abrede gestellt worden war.

Wir besaßen ausschließlich weiße „**Leghorn**“-Hühner. Das ist eine zwar leichtere, aber dafür sehr legefrohe Hühnerrasse, die als anspruchslos in der Haltung und als gute Futtersucher und Futtermittelverwerter bekannt ist. Für den Nachwuchs sorgten früher ausschließlich auf Eiern brütende Glucken, doch mit dem Fortschritt und dem größeren Bedarf ging meine Mutter dazu über, **Eintagsküken** zu bestellen. Was für eine Freude, wenn diese kleinen Flauschbällchen eintrafen! Als Ersatz für die fehlende Glucke diente ein auf niedrigen Beinen stehender, großflächiger Grude-Ofen, unter dem die Kleinen Schutz und Wärme suchen konnten. Zur weiteren Aufzucht hatte mein Stiefvater ein beheizbares, hölzernes Hühnerhaus auf Kufen bauen lassen, das mit Hilfe von Pferden an jeden beliebigen Ort gezogen werden konnte. Als Abschreckung gegen Raubvögel thronte auf dem Dach ein sich im Wind drehendes, knarrendes Gebilde, während der Auslauf durch feingliedrigen Maschendraht gegen Raubtiere abgesichert war. Trotz dieser Vorsichtsmaßnahmen lagen ab einem bestimmten Zeitpunkt immer wieder kleine Flaumfederchen auf dem Boden herum, so dass sich mein Bruder Herbert mit seinem Tesching auf die Lauer legte. Er staunte nicht schlecht, als er das „Raubtier“ entdeckte: Es handelte sich nicht etwa um einen Marder, einen Iltis oder ein Wiesel, sondern um eine unserer zahlreichen Katzen, die damit - zum Schutz der Küken - ihr Leben verspielt hatte.

Die kalte Jahreszeit war die Zeit der **Gestopften / Genudelten Gänse und Enten**, wobei die Ausdrücke „gestopft“ oder „genudelt“ die Art der Mast beschreibt. Die dafür ausgesuchten Gänse und Enten wurden ein paar Wochen vor dem Schlachttag in einen engen Verschlag gesperrt und so ihrer Bewegungsfreiheit beraubt. Denn sie sollten ja in möglichst kurzer Zeit viel Fett ansetzen, das wir später zu Schmalz ausgelassen sowohl zum Braten als auch zum Ausbacken von Fettgebäck wie Krapfen (Berliner) oder „Weiberohren“ (bizarr geformte Küchelchen aus einem Knetteig) anstelle des heutigen Öls benutzten. Gänse- oder Entenschmalz mit Schweineschmalz vermischt ergab übrigens einen sehr gefragten Brotaufstrich. Neben einem stets reichlich gefüllten Futtertrog bestand die eigentliche Mast aus der Zufütterung von fingergroßen **Nudeln** (Klößen), die man den Tieren mehrmals am Tag mit Gewalt in den Hals **stopte**. Sie wurden also gestopft bzw. genudelt. Die letzte Mahlzeit erfolgte spät am Abend, damit sie auch gut ansetzte. Die Nudeln bestanden aus zerdrückten gekochten Kartoffeln und grobem Mehl und wurden stets auf Vorrat hergestellt. Für diese arbeitsintensive Arbeit - Teig durch einen Fleischwolf mit Rohraufsatz gedreht, in ca. 5 cm lange Stücke geschnitten und zu glatten „Nudeln“ gerollt - wurden alle Hände gebraucht. So fand die Aktion stets abends in der Küche statt, wo alle mithelfen mussten. (Nur mein Stiefvater war entschuldigt.) Die fertigen Nudeln ließ man auf Zeitungen ausgebreitet trocknen und feuchtete sie vor dem Verfüttern leicht mit Wasser an, damit sie besser die Kehle hinunterrutschten. In ihrem engen Verschlag konnten die Tiere dieser für sie sicherlich schmerzhaften Zwangsernährung nicht entkommen. Man klemmte sie sich einfach zwischen die Knie, zwang sie mit der einen Hand, den Schnabel zu öffnen und stopfte mit der anderen Hand die Nudel hinein. Einen Tag vor ihrem Tode durften sie noch einmal in die Freiheit, aber auch nur, um sich im Teich das Gefieder zu reinigen, das man ja später als Füllung für Federbetten verwenden wollte.

Eine andere schmerzhafteste Aktion war die **Kastration männlicher Schweine** in den ersten acht Tagen nach ihrer Geburt, um im Fleisch die Bildung des ungeliebten Ebergeruchs zu verhindern. Es wurde ohne Betäubung vorgegangen: Ferkelchen von einer Person hochgehoben, auf den Rücken gedreht, die Hinterbeinchen auseinander gespreizt gehalten, während mein Stiefvater die betreffenden Geschlechtsteile mit einem Rasiermesser ausschchnitt. Ferkelchen ohne jede Schmerzmittelnachbehandlung zurück auf den mit Stroh