

## 50 000 Enten.

Auf dem Magerviehhof Friedrichsfelde.

Man muß sich zu helfen wissen. Ganz besonders in Zeiten wie jetzt, wenn die Schwierigkeiten der Ernährung sozusagen von Tag zu Tag wechseln, und der sorgsame Hausvater, die vielgeplagte Hausmutter die seltensten Künste aufbieten muß, um die Familie gesättigt und gekräftigt durchzubringen. Man muß sich zu helfen wissen: wird das Schweinefleisch knapp, dann nimmt man Hundefleisch und umgekehrt, und fehlt es am Rind- und Schweinefleisch, so greift man zum Feder- und Geflügel, vorausgesetzt, daß man solches hat. Hierfür wird gegenwärtig auf dem Magerviehhof Friedrichsfelde nach Kräften gesorgt: ein ganzes großes Entenvolk, rund 50 000 Köpfe stark, hat sich dort eingeschunden. Täglich kommen mit der Bahn rund 12 000 bis 14 000 Stück an. Von woher sie stammen, ist diplomatisches Geheimnis, und weder an der Farbe ihrer Federn, noch an dem Ton ihres Schnatterns kann man erkennen, ob sie aus Polen und Rußland oder aus Dänemark oder gar aus Holland stammen. Aber das ist auch ganz gleichgültig. Jedenfalls sind es muntere Tiere, alle gleichmäßig hellbraun gefärbt und mit weißem Halskragen, wohl genährt, wenn auch von etwas kleinerer Klasse, als wir bei unseren deutschen Hausenten gewöhnt sind. In mehreren gedeckten „Buchten“, am äußersten Ende der ausgedehnten Viehhofanlage sind die Tiere untergebracht; eng aneinander gedrängt stehen sie da, ein gewaltiges Gewimmel, ein ununterbrochenes Wogen und Wiegen und Watscheln. Wie Meereswellen geht es über all die Tausende von Tierkörpern hin, die Köpfe heben und senken sich, und die roten Schnäbel sind in steter Bewegung, klappen auf und zu, und ein melodisches Geschnatter ertönt, das klingt, wie wenn ein Heer von Javanern auf ihren Bambusinstrumenten ein Konzert geben.

Rings um die „Buchten“ drängen sich die Käufer in dichten Scharen. Es sind auffallend viele sogenannte „kleine Leute“, die aus allen Teilen der Stadt den weiten Weg nach Friedrichsfelde gemacht, um sich den seltenen Braten zu erstehen. Sorgsam wird dieses oder jenes Tier ausgewählt, dem Verkäufer ein Wink gegeben — ein geschickter Griff, und die Ente ist aus der Menge ihrer Volksgenossen herausgenommen. Dann wird das Tier mit kundiger Hand untersucht, ob es auch fleischig und vor allem, ob es das ersehnte Fett zu geben geeignet sei. Die meisten der Enten wiegen etwa 2½ Pfund, wenige mehr, und der Preis schwankt zwischen 7 und 8 Mark. Billig ist also der Braten nicht gerade, und doch wird er gerne gekauft. In langen Reihen sieht man die Käufer vom Magerviehhof der Stadt zustreben. Die einen tragen ihre Ente zärtlich auf den Armen, und das Tier, nicht ahnend sein Schicksal, schmiegt sich an den neuen Fremden; andere haben die Vögel in Körbe gepackt, die roten Schnäbel strecken sich unter dem Deckel hervor, und die kleinen Augen blicken ängstlich umher. Man kann die Enten auch gleich an Ort und Stelle schlachten lassen: hinter einer Bretterwand hat sich ein fliegender Schlächter etabliert, der das blutige Geschäft rasch und prompt erledigt. Aber die meisten Käufer ziehen es doch vor, ihre Ente lebend nach Hause zu tragen, wohl in der Hoffnung, sie noch etwas fetter aufspäppeln zu können.

Nur bei den Enten gibt es auf dem Magerviehhofe jetzt auch große Gänsevögel. Die weißen Vögel stammen aus Polen, und sind von verschiedenen Groß-Berliner Gemeinden eingeführt worden. Es sind magere, aber durchaus gesunde Tiere, die nun zunächst auf die Stoppelweide geschickt werden sollen. Dann wird man sie mit Gerste und Kartoffeln und Möhren, und was man sonst noch aufstreuen kann tüchtig mästen, und bis Martini gibt es knusperigen Gänsebraten. Einige Tausende von diesen Vögeln kommen täglich hier an und werden nach kurzem Aufenthalt weiter befördert. Und endlich sind auch die Ferkelbuchten stark bevölkert; an die dreitausend quiekende, zappelnde, rosig angehauchte Jungschweine haben sich zusammengesunden, und werden im Handumdrehen einzeln und zu Dutzenden gekauft und weggetrieben. Die Buchten, eben noch so belebt, sind eine Stunde später schon verödet und leer.