

Hühnergattungen werden vorgeführt, hohe Preise verteilt, Eierlegerrekorde prämiert usw. Wochenlang vorher werden die Paradetiere dressiert, um sich aufs beste ins Licht zu setzen. Sie lernen die edle Kopfhaltung, den vornehmen Gang, ihre Federn zu spreizen, ein Bein voranzustellen, sich hin und her zu wenden und in den Hüften zu wiegen und süß zu lächeln wie ein Mannequin. Die beliebteste Hühnersorte in Amerika sind die weißen Leghorns; nicht etwa, weil sie besonders schön wären, ihr Fleisch ist sogar minderwertig im Vergleich mit anderen Rassen, aber Eier bringen das meiste Geld ein, und die Leghorns sind die besten Eierleger.

Wer das Huhn in seiner Glorie sehen will, der darf sich nicht in Amerika umschauen, der muß nach Japan gehen.

Dort habe ich phantastisch schöne Exemplare gesehen: buntfarben-schillernd, putzige, winzige, schwanzlose Tierchen, solche mit gekräuselten Federn, die aussehen wie eine Chrysanthemum, und stattliche Hähne mit leuchtenden, sieben Meter langen Schwänzen, die den Hähnen bei ihren Spaziergängen von eigens angestellten Kulis nachgetragen werden. Die Aesthetik kommt in Amerika auch auf dem Hühnerhof zu kurz.

Aber eins habe ich noch gelernt in Petaluma: wie man das zähste alte Huhn weich kriegt. Frisch geschlachtet muß man es in der Erde begraben und 24 Stunden lang verweszen lassen; ausgegraben und gekocht, gibt es dann den zartesten, wohlduftendsten Braten. Wen es nicht graust, der kann es ja nachmachen.



Vom Gewitter überrascht
Zeichnung von Otto Schöff