

und Regen hat nur Zweck bei offenem Fenster, sonst wirbelt man den Staub nur in die Luft, aus der alles, was nicht eingedunstet wird, wieder niederfällt. Besser ist feuchtes Aufhängen. Man muß immer bedenken, daß im Staube auch Bakterien-enthalten sind, die Bazillen, die von Kranken herrühren, und die Krankheiten übertragen können. Die Sonne, mit ihrem Reichtum an ultravioletten Strahlen ist ihr mächtigster Gegner. Darum Fenster auf, laßt Sonne herein, auch im Winter.

Die Augengläser laufen an.

Feiner Sprühregen, schnelle Temperaturübergänge, oder Nebel sind die ausgesprochensten „Feinde“ von Augengläsern. Dauernd muß das Taschentuch in Aktion treten und „Schleimwischer“ spielen, was sich natürlich nicht gerade sehr günstig auf die Bäume des Betroffenen auswirken dürfte. Befolgen wir uns für wenige Pfennige Glaszerin und überziehen ganz leicht die Gläser hiermit. Ebenso kann auch eine Mischung von Glaszerin und Kaliseife hergestellt werden. Hier von wird ein Tröpfchen auf die Gläser gebracht. Das Taschentuch erfolgt mittels eines weichen Lappchens von Hirschleder.

Ein weiteres gutes Mittel, um das Beklagen der Gläser zu unterbinden, finden wir in der gewöhnlichen Schmierseife. Mit dieser werden jeden Morgen die Brillengläser dünn bestrichen, diese gut verrieben und dann so lange gepugt, bis die „Augenster“ wieder voll erstrahlen.

Gertrud Reinf.

Die praktische Hausfrau.

Kleine Ratsschlüsse von Erka Thomp.

Ein Rosinentuchchen soll es sein, aber die Rosinen sollen keine Kerne haben, die in den Ruchenteig hineinkommen. Das ist wohl leichter gesagt als getan. Oh nein! — Sei pfiffig, übergieße die Rosinen mit heißem Wasser, lasse sie 15 Minuten stehen und reibe sie dann zwischen Daumen und Zeigefinger. Du sollst mal sehen, wie flint und wie übermäßig die Kerne herauspringen.

Ohne Keller geht es nicht, aber es darf kein feuchter Keller sein. Das ist wohl schneller gewünscht wie erfüllt. Oh nein! Sei klug und stelle Schalen mit Chlorcalcium im Keller auf, wenn er feucht ist. Chlorcalcium entzieht dem Keller alle Feuchtigkeit, zudem kannst du es, wenn es Feuchtigkeit genug gezogen hat, auf der Herdplatte trocknen und wieder neu verwenden.

Keiner kommt wohl ohne Messer aus, aber das Messer muß gebrauchsfähig sein. Das ist wohl immer so, wie es sein soll. Oh nein! Sei geschickt und schau dies Messer an, es ist in zwei Hälften, muß zusammengekittet werden, und zwar mit einem Kitt, den du dir aus einem Teil Kreide und der doppelten Menge pulverisiertem Kolophonium herstellst. Mit diesem Kitt fülle das Hest, erhöhe die Ringe und schiebe sie in das Hest hinein.

Eine Wachsrau kann nicht genommen werden, aber die Hände möchte sich die Hausfrau nicht durchwaschen. Das ist wohl ein verständlicher, doch aussichtsloser Wunsch. Oh nein, Sei auf der Höhe und reibe einen Tag vor der großen Wäsche deine Hände mit einer schwachen Lösung von Schellack und Spiritus ein.

Silvesterkarpfen, schmackhaft zubereitet.

Karpfen gebacken. Der geschuppte, in Stücke geschnittene Fisch wird mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt, einige Stunden beiseitegestellt. Dann werden die Stücke in eine flache, gut mit Fett ausgefettete Pfanne gelegt, mit einem Gemisch von Lorbeer und feinen Kräutern bestreut, mit Fleischextrakt und ca. 1/2 Liter saurer Sahne beträufelt, mit geriebener Semmel überdeckt und mit zerlassener Butter übergossen. Es werden die Karpfenstücke im Ofen goldbraun gebacken, auf einer recht heißen Schüssel angerichtet und mit dem losgekochten Bratenfett übergossen.

Karpfen mit Champignons. Zutaten: 1 Karpfen von 2-3 Pfund, Sauce, 1 kleine Zwiebel, 1/2 Liter Weißwein, 1 Teelöffel

gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 1/2 Liter Sahne, Rest Champignons. Die feingehackte Zwiebel hell rösten, dann die in Scheiben geschnittenen Champignons dazu, mit Weißwein gar dämpfen, Salz, Pfeffer, dazu die Karpfenstücke. Alles 10 Minuten kochen lassen, zuletzt Mehl in Sahne verrührt, noch 2 Minuten mitkochen, dann die Petersilie und etwas Zitronensaft.

Sardellenkarpfen, ungarisch. Zutaten: 1 Karpfen von 2-3 Pfund, 1/2 Pfund Sardellen, 1/2 Liter saure Sahne, 1 Teelöffel Mehl. Den Karpfen in Stücke teilen, mit Sardellen spülen und in Butter 10 Minuten braten. Dazu gieße man die mit Mehl verrührte Sahne und lasse alles zugedeckt 5 Minuten dämpfen.

Fischsuppe von Karpfen. Man zerplückt Reste von Karpfen, befreit dieselben von den Gräten und legt sie in eine Form. Nun löst man 5 Blatt Gelatine in heißem Wasser auf, würzt noch mit etwas Essig und gießt soviel Fischwasser daran, wie zum Füllen der Form benötigt wird. Die Form wird, wenn die Wasse erstarrt ist, gesürzt, und man kann eine Remouladesauce dazu servieren.

Rüchzettel.

Montag, 30. Dez.: Rindfleisch mit Reis und Blumenkohl.
Dienstag, 31. Dez.: Sauertraut mit Beberknebel und Kartoffeln.

Mittwoch, 1. Jan.: Schwarzwurzeluppe, Kalbsbraten mit Grießkloßen, Apfelmus.

Donnerstag, 2. Jan.: Saft-Rindfleisch mit Senfsoße und Kartoffelknödelchen.

Freitag, 3. Jan.: Marinierte Heringe mit Kartoffeln und roten Rüben.

Sonnabend, 4. Jan.: Kartoffelsuppe, Quarkkloßen mit Apfelmus.

Sonntag, 5. Jan.: Tomatensuppe, Sauerbraten mit Kartoffelmehlkloßen, Preiselbeeren mit Sahne.

Heiße Getränke für den Silvester-Abend.

Rotwein-Punsch für den Familientisch. Zwei Flaschen leichtem Rotwein, 1/2 Liter guten Arrak, 1 1/2 Liter frisch ausgebrühten schwarzen Tee, 1/2 Pfund Zucker (nach Geschmack weniger oder mehr) und etwas wenig dünn abgeschälte Zitronenschale tut man zusammen in einen taublosen emaillierten oder Aluminiumtopf, in dem nie etwas Fettiges gekocht wird, und läßt den Punsch kochen bis er heiß ist, aber nicht zum Kochen kommt. Wenn sich an der Oberfläche ringsum an dem Rand des Topfes eine leichter Schaum bildet, dann ist der Punsch fertig und muß, in das erwärmte Punschgefäß gefüllt, sofort aufgetragen werden. — Für den Punsch hauptsächlich für Damen oder mit für arbeitsfähige Männer bestimmt, so kann man gut noch mehr Tee zur Mischung nehmen. Man rechnet dann ein Drittel Wein mit Arrak und zwei Drittel frischen heißen Tee.

Als alkoholfreies Getränk sind heiße Limonaden zu empfehlen, die man einfach aus dem mit Zucker eingelochten Fruchtsäften und todenem Wasser mischt; sie sind nicht nur leicht bekömmlich, weil sie die Verdauung anregen und den Schlaf fördern, sondern schmecken auch ausgezeichnet; das gilt auch von frisch ausgepresstem Apfelsinensaft mit Zucker und todenem Wasser gemischt.

Holländischer Punsch mit todenem Wasser, Zitronensaft und Zucker, am besten Kandiszucker gemischt, gibt einen stark erquickenden Punsch, den auch Herren gern an Winter-Abenden trinken.

Apfelsaft, den man jetzt in jedem Feinstoff-Weißbrot bekommt, gibt auch ein wohlsmekendes, gelundes und erwärmendes Getränk. Das Glas ein Viertel mit Saft gefüllt, dazu 2 bis 3 Teelöffel Zucker und drei Viertel todenes Wasser gibt die rechte Mischung. Für Erwachsene einen Schuß Rum oder Arrak zugeben, gibt einen guten Punsch.

Weitere weniger bekannte Punschrezepte.

Zur Selbstverständlichkeit in den Wintermonaten gehört neben Pfannkuchen, Karpfen und anderen leckeren Speisen auch ein Punsch. Diesen selbst herzustellen, ist dann unbedenklich, wenn man die Gewürze hat, gute und einwandfreie Zutaten zu erhalten, die mit todenem Wasser beliebig verlängert werden. Die Bestandteile eines guten Punschess sollen nach alter Regel Alkohol, eine Säure, eine Süßigkeit und ein Gewürz sein. Wasser kann beliebig zugefügt werden.

Da ist zum Beispiel der Ekerpunsch, den man aus 200 Gramm Zucker, 1/2 Liter Wein, dem Saft einer Zitrone, drei gan-

zen Eiern und einem Alkoholliter bereitet. Die Zutaten werden auf dem Feuer schaumig geschlagen und vor dem Anrichten der Arrak untergezogen. Ein anderer wird sich vielleicht für den Apfelsinensaft entscheiden, zu dem 9 Apfelsinen gelähert werden die Schalen von 3 Apfelsinen auf einem Stück Zucker abgerieben und in die Terrine gelegt, sowie dann der Saft von den 9 Apfelsinen und 3 Zitronen hinzugegeben. Nebenher werden 500 Gramm Zucker, ein Fläschchen Weißwein und ein Liter Wasser gekocht, in die Terrine gegossen und ein Schuß Arrak hinzugefügt.

Bei der Herrenwelt sehr beliebt ist der fröhliche Bismarckpunsch. In jedes Glas werden ein Schuß Bismarckpunsch, ein Schuß Rum und zwei Zitronenscheiben gelegt, sowie dann mit hellem Rotwein aufgefüllt, der „Kardinal“ — ein anderer Punsch — fordert hat das Rotweins Weißwein.

Dann gibt es noch einen Sillabub, zu dem eine Flasche besten Rheinweines, 1/2 Liter ungekochte, süße Sahne, 250 Gramm Glanzzucker, sowie ein Schüssel Zitronen- oder Orangenzucker in irdenem Topf, halbtage gelassen. Nach einer Stunde wird die Mischung schaumig geschlagen und in Sektgläsern aufgetischt.

Schließlich sei des Eierpunsch nicht vergessen. In einem Grogglas werden 1/2 Eiweiß und zwei Schüssel Glanzzucker verrührt, ein Schuß Rum oder Arrak zugefügt und unter Umrühren todenes Wasser zugegeben.

Wer sich aus alledem nichts macht, dem sei Warmbier empfohlen, das wie folgt bereitet wird: ein Liter Weibler oder einfaches Bier wird mit 100 bis 125 Gramm Zucker, einem Schüssel Zitronensaft und Zitronenschale aufgekocht. Die Mischung wird mit einem Schüssel abgezogen oder mit einem Schüssel Kartoffelmehl etwas sämig gemacht. Das ist das ganze Kunststück.

Dresdner Theaterplan.

Oper. Sonntag, außer Anrecht: „Die Meistersinger von Nürnberg“ (5-10). Montag, außer Anrecht: „Der Trombador“ (7,30 bis nach 10). Dienstag, außer Anrecht: „Die Fledermaus“ (6 bis geg. 9). Mittwoch, Anrecht B: „Wenzel“ (6,30 bis geg. 10). Donnerstag, Anrecht B: „Wiba“ (7,30 bis 10,30). Freitag, außer Anrecht B vom 31. Dez.: „Liederk“ (7,30 bis geg. 10). Sonnabend, außer Anrecht: „Don Juan“ (7,30 bis nach 10,30). Sonntag, außer Anrecht: „Oberon“ (7 bis gegen 9,45). Montag, Anrecht A: „Arabella“ (7,30 bis 10,30).

Schauspielhaus. Sonntag: „Christfink's Schleiter“ (2,30 bis nach 4,45); für Mittwoch-Anrecht A vom 25. Dez.: „Schwarzbröt und Rippel“ (8 bis nach 10,30). Montag, Anrecht B: „Der andere Feldherr“ (8 bis geg. 10,30). Dienstag, Anrecht B: „Zu ebener Erde und erster Stock“ (6,30 bis geg. 9). Mittwoch: „Christfink's Schleiter“ (2,30 bis nach 4,45); Anrecht B: „Schwarzbröt und Rippel“ (8 bis geg. 10,45). Donnerstag, außer Anrecht: „Eine Frau ohne Bedeutung“ (8 bis 10,15). Freitag, außer Anrecht: „Gib von Berlichingen“ (7,30 bis gegen 11). Sonnabend, Anrecht B: „Der andere Feldherr“ (8 bis geg. 10,30). Sonntag: „Christfink's Schleiter“ (2,30 bis nach 4,45); außer Anrecht: „Der Wiherspenigen Fäschung“ (8 bis 10,30). Montag, Anrecht A: „Schwarzbröt und Rippel“ (8 bis geg. 10,45).

Komödienhaus. Von Montag, 30. Dez., bis mit Sonntag, 5. Januar, allabendlich 8,15 Uhr, „Rästel um Beate“, außerdem nachm. 4 Uhr: „Schneeweißchen und Rosenrot“. Am Montag, 6. Januar, 8,15 Uhr: „Rästel um Beate“.

Spielplan des Alberttheaters vom 30. Dez. bis 6. Januar. Montag: „Gastspiel „Der blaue Vogel““. Dienstag: „Sittenspiegel mit buntem Programm. Mittwoch: „Gastspiel Säch. Künstlertheater: „Hilde und 4 PS.“ Donnerstag: „Gastspiel Säch. Künstlertheater: „Spähen in Gottes Hand.“ Freitag: „Gastspiel Säch. Künstlertheater: „Hilde und 4 PS.“ Sonnabend: „Gastspiel Säch. Künstlertheater: „Spähen in Gottes Hand.“ Sonntag: „Gastspiel Säch. Künstlertheater: „Hilde und 4 PS.“ Montag: „Gastspiel Pötzsch-Oper: „Die verkaufte Braut.“

Spielplan des Centraltheaters vom 30. Dez. bis 6. Januar. Montag (30. Dez.) bis Sonnabend (4. Jan.), täglich nachm. 4 Uhr: „Quiriquetsch“. Sonntag (5.) nachm. 2 und 5 Uhr: „Quiriquetsch“ (geschlossene Vorstellung). Montag (30. Dez.), abends 8 Uhr: „Ein Kaiser ist verlobt.“ Dienstag (Silvester), abends 7,15 Uhr: „Ein Kaiser ist verlobt.“ Mittwoch (1.) bis Montag (6.), allabendlich 8 Uhr: „Ein Kaiser ist verlobt.“

Jeder Familie Das immer noch geübte Zusammenlesen bringt ihre Zeitung! nur Ärger und Verdruß!

Der Affe mit dem Maßkrug.

Feinschmedertum bei gefangenen Tieren. Gefochte Speisen bevorzugt.

Von Professor Dr. Bastian Schmid, München.

Es dürfte wohl kaum ein Gebiet im tierischen Leben geben, das so reich in seiner Mannigfaltigkeit ist wie das der Ernährung. Schon die herkömmliche und weitgehend zutreffende Einteilung der Tiere in die drei großen Typen: Fleischfresser (besser gesagt: Tierfresser), Pflanzen- und Allesfresser weist auf die Verschiedenheit der Ernährungsverhältnisse hin. Allerdings muß jede dieser drei Gruppen in ihren Nahrungsmitteln alles finden, was der Körper an Stoffen braucht, nämlich Eiweiß, Fette, Kohlehydrate (Zucker und Stärke), Salze und Vitamine. Dazu kommt noch Wasser.

Aber nicht jeder Fuchs, um ein Beispiel aus dem Typ Tierfresser herauszugreifen, hat täglich Hasen, Fasane oder gar Gänse zu verpeisen, vielmehr ist er auf Mäuse angewiesen und muß mitunter sogar mit Fröschen, Käfern und Heuschrecken vorliebnehmen. Da und dort gibt es auch einen unfreiwilligen Fasttag. Wird aber die Kargheit des Lebens plötzlich durch quellenden Ueberfluß unterbrochen, dann wird Mithwirtschaft getrieben und über den Verbrauch hinaus-gemordet, wie das beispielsweise der Wader im Taubenstall oder im Hühnerstall macht. Da trinkt er nur noch Blut. Falken fressen von größeren erbeuteten Vögeln oft nur einige Partien heraus oder lediglich das Gehirn.

Unter den Pflanzenfressern sind die Ziegen als Bekermäuler bekannt. Fressen sie doch auf der Weide bald von diesem, bald von jenem Kraut, und vor allem bevorzugen sie aromatische Pflanzen und Pflanzenteile. Aber ihr Verhalten ist nicht lediglich Feinschmederei, sondern Ausdruck eines physiologischen Bedürfnisses. Denn die Abwechslung in der Nahrung tritt qualitativ und quantitativ in der Milch hervor. Noch mannigfaltiger als die Speisefarte der Tier- und Pflanzenfresser ist jene der Allesfresser (Schweine, Stare, Amseln usw.), eigenartig und eintönig jene der Spezialisten, wie der Honigschürfer und Blutlauger, abnorm die Ernährung der Velsfresser.

Aber nicht von der Ernährungsweise der freilebenden Tiere soll hier die Rede sein, sondern von den in Gefangenschaft lebenden. Wie ich aus verschiedenen Versuchen an meinen eigenen Tieren feststellen konnte, gewöhnt

sich das gefangene nach und nach — das Tierkind bedeutend eher — an unsere eigene, also den menschlichen Bedürfnissen entsprechende Ernährungsweise, ja sogar an Vederbissen. Fische ziehen allmählich gekochtes Fleisch rohem vor, gebrauchtes dem einfach gekochten, süße Früchte den anderen, Trauben den Kirchen, Kuchen mitunter dem Fleisch, Schlag-sahne allem übrigen. Jedoch erwiesen sie sich nicht in allem völlig gleichartig, sondern individuell verschieden. Aber alle meine zwölf Fische stimmten darin überein, daß sie nicht mehr zum rohem Fleisch zurückkehrten. Selbst rohe Knochen wurden nicht mehr angerührt.

Um Mißverständnissen vorzubeugen, sei ausdrücklich hervorgehoben, daß es außer meiner Absicht liegt, die Tiere zu verwöhnen und ihnen nur Bestes zu geben. Denn das wäre nicht nur unwirtschaftlich, sondern auch in sozialer Hinsicht nicht zu rechtfertigen. Es handelt sich lediglich um planmäßig angelegte Fütterungsversuche nach geschmacklicher Richtung und um ein Vorlegen des Futters zur Wahl. Dafür ein paar Beispiele. Wenn ich meinem Dachs in einer Schüssel mit verschiedenen Gemüsen Fleisch reichte, dann fraß er zunächst leichteres, und erst dann ging er an die vegetabilische Kost heran. Bevorzugt wurden davon an erster Stelle Pfäumen, die der Dachs stets mit dem Kern verpeißte, dann folgten Reis, Kartoffeln, in einigem Abstand Blumenkohl und Tomaten, zuletzt Schwarz- und Weißbrot. Süße Sachen zog er allen übrigen Speisen vor. Honig war der Höhepunkt, und mit großer Vorliebe trank er jeden Tag Milch. Gleich den Fischen lehnte er später rohes Fleisch völlig ab, von den Feldfrüchten die Möhren. Von lebenden Tieren blieben ihm die Regenwürmer stets ein Vederbissen, die er sich im Garten aus der Erde holte.

Milch wird von allen Tieren sehr geschätzt. Das ist vor allem bei jungen Säugetierkindern verständlich, aber auch ältere, wie ein sieben Jahre alter Fuchsrübe und sechs-jährige Eichhörnchen, behalten diese Gewohnheit bei. Meins Javaner Malaken (im Urwald eingefangen) lehnten die Milch anfänglich ab und tranken nur Wasser. Jetzt ist es umgekehrt. Dapfelbe trifft für den kleinen Brüllaffen zu. Daß aber selbst Bögel sich sehr bald an Milch gewöhnen, erfährt ich an einer Reihe meiner Gäste. Sämtliche Rabenvögel, meine Elstern, Rabenträber, Saatkrähen, Dohsen und Eichelhäher trinken morgens ein Schüsselchen Milch, später dann Wasser. Die größte Vorliebe für die Milch betunden zwei junge Ruckude und ein kleiner Buntspecht. Alle drei kamen unabhängig voneinander dazu; denn ich hielt sie zu verschiedenen

Zeiten. Nachdem sich die Vögel an mich gewöhnt hatten, kamen sie jeden Morgen an meinen Frühstückstisch, pickten nach Kuchen und entdeckten dabei auch ein kleines, für sie bereitgestelltes Milchnapfchen, probierten und blieben auch gleich dabei.

Alle die hier genannten Tiere, mit Ausnahme der Affen, zeigten stets eine große Vorliebe für Butter. Ramentlich strafen Spechtchen und Elstern mit größter Vorliebe davon. Der Dachs jedoch stellte den Rekord auf. Wesentlich eines Streifzuges durch den Keller brach er in einen Speiseschrank ein — das Einbrechen wurde ihm zur Gewohnheit — und verzehrte dort ein Pfund Butter. Darob entdeckt wurde er in seinem Stall gebracht, wo er bald seinen Raub in Form einer schaumigen Masse erbrach, um dann zwei Tage lang keinen Appetit mehr zu zeigen.

Rehren wir noch einmal zu dem bereits erwähnten Brüllaffen zurück, insofern dieses Tierchen das einzige seiner Art in Europa lebende ist. (Prof. H. Krieg hatte ihn von seiner dritten Chaco-Expedition mitgebracht und mir zu psychologischen Studien übergeben.) Quappo, so heißt der gegenwärtig anderthalb Jahre alte Affe, trieb sich den ganzen Sommer über auf den Bäumen meines Gartens herum, weidete die grünen Blätter ab, stieg aber um ein etwas vergebliches noch gern ein paar Meter weiter, froh Pflanzenbrot vom Baum, auch Äpfel und Birnen, gewöhnlich aber daneben an Zwiebeln, Kuchen, Reis und Milch. Wenn er heute seine Gemütsstätte vorgelegt bekommt, so frist er der Reihe nach — das Beste zuerst — Bananen, dann Erdbeerblätter, Marmelade (von vielen Tieren sehr geschätzt), Feigen, Weißkohl, Zwiebeln, Kuchen, Kartoffeln, Brot. Aber Pralinen gehen ihm über Bananen. (Selbstverständlich beschränkte ich aus gesundheitlichen Gründen solche Proben auf ein Minimum und schenkte seinem geradezu rührenden Bet-teln kein Gehör.)

Zum Schluß sei noch auf einen dem Affen sehr beliebten Fallenen Halbaffen, einen Rongez, verwiesen. Dieses Tier war Eigentum eines guten Bekannten von mir und durfte sich regelmäßig an den Nachheiten beteiligen. Bei dieser Gelegenheit bekam er eines Abends hochgehoben einen Schluß Bier. Daraufhin verlangte er wiederholt zu trinken, und da ihm sein Begehren erfüllt wurde, bündete sich allmählich die Gewohnheit heraus, Abends für Abend nach dem Krug zu greifen und diesen zu leeren. Das war jedesmal ein halber Liter. Im April 1929 fiel er plötzlich um und war tot. Die Sektion ergab Herzschwäche.