

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung



Wohl kein Berliner, kein „Fremder“, der nicht den Zoo kennt! — Kennt aber auch jeder das Aquarium?? Und doch bilden beide ein Ganzes, eine Einheit. Und doch ist es gerade das Aquarium, das den Teil der Tierwelt birgt, die dem Besucher viel, viel weniger vertraut ist als die des Zoo, eine

und Aquarium in Monaco. Aus der Nordsee sind u. a. folgende Aquarien-Novitäten und -Raritäten eingetroffen: Steinbutt, Seesunge, Glat- und Katzenhai, Nagelrochen. Besonders interessant die

jungen Heringe

Tierwelt, die den meisten überhaupt völlig unbekannt ist. Und noch ein wichtiges Moment. Hier sind die Tiere nicht mehr oder weniger nur Schaustücke wie die Zoo-Bewohner, die man nicht oder nur sehr schwer und unvollkommen in ihr heimatisches Milieu hineinstellen kann. Die Kaltblüter hinter den dicken Glaswänden des Aquariums leben auch hier ganz in ihrer Umwelt, in die sie ursprünglich hineingeboren sind, so dass die Tiere sich so geben, wie etwa in den Meeresstufen, aus denen sie nach hier disloziert sind.

im Helgoländer Becken, die so sehr empfindlich sind, dass sie bei geringsten Verletzungen eingehen und deshalb in Aquarien äusserst selten zu finden sind, auch Stinte zählen zu den Neubewohnern dieses im Original-Helgoländer Gestein besetzten Bassins. Beide Fischarten nähren sich von Ködergarnelen, die ihnen aus Nachbarbecken bisweilen als Leckerbissen gereicht werden. Auch die lebendige Junge gebärende Alnmutter, Einsiedler- und Maskenkrebs sind neu hinzugekommen. Bemerkenswert die grosse Zahl der neuen

Nordsee-Nelken,

die in prächtigstem Weiss und Rosa sich auf den Basaltläden des Beckens 9 angegliedert haben und die sich durch Kriechen fortbewegen können.

Aus dem Mittelmeer

sind wieder in grossen Mengen die possierlichen, abenteuerlich ausschauenden Seepferdchen eingetroffen, bei denen in mit Eiern gefüllten Eitraschen — die Männchen die Jungen austragen. Weiter der Beachtung empfohlen: Purpurmantel-

Um diese Umweltbedingungen nach Möglichkeit erfüllen zu können, leuchten den Kriechtieren aus aquatorialen Ländern — früher hatte man ihre Behälter gleichmässig tropisch warmwassergeheizt — jetzt

elektrische Sonnen mit 40-Grad-Strahlen,

die das Tier nach Belieben aufsuchen und meiden kann, wenn es genug Hitze genossen hat. Mit dieser Einrichtung sind sehr gute Erfahrungen gemacht. Lediglich

in puncto Ernährung

haben die Tiere etwas „umlernen“ müssen. Es wird im Aquarium grundsätzlich keine lebendige Speise verabreicht, schon um Raubinsekten auszuwischen — im Interesse der Mitbewohner des gläsernen Hauses, im Interesse der Komplett-erhaltung des Bassins. Nur die „Wasserflöhe“ werden lebend serviert und Regenwürmer, sonst gibt es fast durchweg tote Fische, Muschel- und gekochtes Rindfleisch.

Dem Riesen-Wels

wird das Futter ganz „umdgerichtet“ gereicht, ebenso den grossen Seesenen. Mit ihrer Verwandtschaft im Nachbarhaus, in dem etwa zweitausend Tiere wohnen, die in ihrer Gesamtheit des Meeresbodens schönsten Blumengarten repräsentieren, kann man natürlich nicht so viel Umstände machen. Da wird die Nahrung in feinstverteilter Form im Wasser herumgewirbelt, und zwar sechs- bis achtmal am Tage, so dass grosse Wahrscheinlichkeit dafür besteht, dass jeder Magen sich füllt, — im Obergeschoss in der Nähe der Brillen- und der grünen Hundkopfschlange haust der Komodo-Varan,

eine Riesen-Eidechse,

die sich von toten Kaninchen nährt und diese mit einem Happis mit Haut und Haaren hinter-schluckt. Um noch die Krokodile zu erwähnen, die unter Gummibaum und Bambusstrauch leben, der, nebenbei bemerkt, in 24 Stunden um 25 Zentimeter wächst. Wenn ihr Wärter mit dem Futtermittel kommt, braucht er nur zu rufen:

„Maxe! Paule! Kommt!“

und die faule Gesellschaft wird lebendig und schnappt nach den Fleischbrocken. Ein Hundhundrennen würde es aber geben, wenn sich



etwa ein lebendes Kaninchen in diese schaurige „Arenä“ verirrt. . . . Am interessantesten ist es im Aquarium jedenfalls in den Stunden, wo seine Bewohner Mahlzeiten halten.

Fütterungen

finden täglich statt, und zwar 11 Uhr bei den Riesenschildkröten, Mittwochs und Freitags 16 Uhr in der gesamten See- und Süswasser-Abteilung, und Dienstags und Sonnabends 16 Uhr bei den Krokodilen.

Dabei erweitert das Aquarium fortlaufend seinen Bestand durch

wertvolle Neuerwerbungen.

Wichtige neue Seesaugen sind erschlossen, so das waldbenutzende Geosentropische Museum

tiere, Kaisergranaten, Regenbogenfische, der seltene Bärenkrebss sowie die

in selbstgebaute Röhren hausenden Wurm-schnecken.

Eine besondere Rarität und Novität der räuberischen Schweinfische, der bisher in Deutschland noch nicht lebend gezeigt werden konnte. Die weit zurücktretenden Augen geben dem Kopf etwas Schweinsartiges.

In den tropischen Meerwasserbecken tummeln sich als Neuankünfte:

prächtig gefärbte Korallenfische,

zabragestreifte Kammflosser, der schwarze Trauerfisch mit dem weissen Fleck. Grottesk der gebürte und der kleinere gestreifte Koffers-fisch. Von dem Korallenfisch noch eine interessante Eigenart. Er unterhält

mit Seerosen Lebensgemeinschaft.

schleppt ihnen Futter zu, reinigt sie von Schmutz, verteidigt sie gegen ihre Feinde. Diese Gemeinschaft aber ist eine durchaus einseitige insofern, als die Seerose sich in keiner Weise für diese Liebesdienste revanchieren kann!

Von „Grottesken“ seien noch erwähnt: der Breitschwanzkrebbs, der durch die Aconon hindurch — wie Versteinerungen beweisen — sich seine Urgestalt bewahrt hat

bis auf die heutigen Tage. Vorsintflutlich mutet auch die riesige Geier-Schildkröte an, ein arger, horngepanzter Meeräber. Wissenschaftlich sehr interessant die Knochenbede...

Wollte man auch nur erwähnen, was an Weib-wollen und Eigenartigen unser Aquarium beherbergt, wie es

in den 15 Jahren seines Bestehens zu internationaler Bedeutung

aufgeklüht ist — Bände würden sich füllen . . . Aufgabe dieser Skizze soll sein, das Interesse für das Aquarium zu beleben . . . ms

Der Stall im November

Kleinvieh und Wärmebedarf

Wenn man Wintererwartung, verlangt man von den Hühnern im Grunde etwas Naturwidri-ges. Daraus folgt, dass man den Tieren ganz besonders günstige Lebensbedingungen bieten muss, damit sie sich nicht an die Erscheinungen der Jahreszeit kehren. Wärme und Trockenheit sind die notwendigsten Eigenschaften des Winterstalles. Keine Zugluft, kein Sturm, kein Regen, kein Tauwasser, kein Schnee darf in ihn eindringen. Der Nachraum sei möglichst klein, damit die Temperatur sich darin immer über Null hält. Ist der Raum zu gross, dann muss er durch Vorläufe eingeschränkt werden. Frische Luft darf indessen nie fehlen. Kalte Steinwände verkleidet man mit Strohmaten. Die feucht-warme Luft der Grossviehallen ist dem Geflügel nicht zuträglich. Als Einstreu verwendet man im Hühnerstall am besten Torfmoos. Zur Beschäftigung tagsüber dient, wenn das Wetter den Aufenthalt im Freien verbietet, der Scharraum. Da der Auslauf jetzt kaum noch Nahrung bietet, muss das Futter alle enthalten, was die Tiere brauchen. Grünter oder gleichwertiger Ersatz darf nicht vergessen werden. Wo noch mauernde Tiere vorhanden sind, muss man ihnen besondere Sorgfalt widmen.

Für Trübhüner

bilden Eichen und Bucheckern ein gutes Mast-futter. Von den Gänsen behalte man keine Tiere der diesjährigen zweiten Brut zur Zucht des nächsten Jahres, wohl aber kräftig entwickelte Tiere der ersten Brut. Man kann sie bis zum zehnten Jahre verwenden. Von den Enten werden ebenfalls alle Jungtiere bis auf die zur Weiterzucht tauglichen vom Mai oder Juni weg-geschlachtet. Bei upigen Gänsen und Enten werden sie schon im Dezember oder Januar anfangen zu legen, wir halten sie deshalb von nun an knapp, damit wir nachher alle Eier zur Brut erhalten können. Gegen Kälte sind Gänse und Enten nicht sehr empfindlich, trocken und zugfrei müssen aber auch ihre Stallungen sein. Besonders wichtig ist hier die häufige Erneuerung der Einstreu. Gänse mästen man mit reichlichen Gaben von gelben Bienen. Den Taubenschlag halte man nicht zu warm, damit die Tauben nicht vor-zeitig brüten. Reizende Futtermittel wie Hanf sind zu vermeiden.

Auf den Stall beschränkt, müssen

die Ziegen

jetzt einen in jeder Beziehung gesunden Aufent-haltsort finden, der Reinlichkeit, Trockenheit, frische Luft, Schutz vor Zugluft und Raubzeug vereinigt. Sie brauchen verhältnismässig viel Wärme. Zu hohe und grosse Ställe verkleidet man durch Einbauten, die viel wärmehaltende Stoffe wie Heu, Stroh, Laub usw. enthalten. Es genügt jetzt, täglich zweimal zu füttern. Ein gutes Weichfutter bereitet man aus gestossenen gekeichten Kartoffeln oder Rüben mit Kleie, Trebern oder Malzkeimen, die vorher mit kochen-dem Wasser überbrüht wurden. Die Bedeutung der Hauptpflege für die Gesundheit der Ziege wird immer noch von vielen Ziegenhaltern unter-schätzt. Striegel und Bürste gehören gleich neben den Futtertrug in den Stall. Auch die Klauen sind im Winter zu pflegen. Durch reichliche Einstreu sorge man für trockene Lager-stätten.

Der Kaninchenzüchter

achte vor allen Dingen darauf, dass die in Ausenstallungen gehaltenen Tiere in der rauhen Jahreszeit keinen Schaden nehmen. Um die Wände solcher freistehender Ställe ist eine vor Kälte, Wind und Nässe schützende Schicht von Laub und sonst geeigneten Stoffen anzubringen; die offene Seite des Stalles muss nachts und bei Unwetter mit Säcken verhängt oder durch Läden geschlossen werden. Das Trinkwasser, das leicht verschlagen gereicht wird, lasse man nie im Stalle stehen, sondern entferne es sofort, nachdem die Tiere getrunken haben. Wenn auch die Reinigung der Ställe nicht so oft vorgenommen zu werden braucht wie im Sommer, so warte man damit doch auch nicht zu lange, jedenfalls nicht länger als zwei Wochen. Es genügt, wenn man jetzt täglich zweimal füttert. Bei kalter Witterung gibt man früh Heu, in der wärmeren Mittagszeit ein Stück Rübe und abends etwas Weichfutter. Wer Futterkohl gepflanzt hat, kann an Stelle der Rüben auch diesen füttern, es ist aber darauf zu achten, dass er nicht gefroren ist. Das Weichfutter kann aus gekochten Kartoffeln bestehen, die klein gestossen und dann mit irgendwelchen Beigaben wie Kleie, Schrot, Trebern oder Malzkeimen zu einem steifen Brei vermengt werden, nachdem man diese vorher mit kochendem Wasser überbrüht hatte. Dieses Weichfutter bildet gleichzeitig ein vorzügliches Mastfutter für die zum Schlachten bestimmten Tiere. Man kann an Stelle der Kartoffeln auch Rüben kochen und in derselben Weise verwenden; etwa nicht ganz aufgefrorene Stücke Rüben, die gefroren sind, kühlt man mit.



Vorigen Sonntag sind doch die Rundfunk-onkeln mit ihrer Benzin-kutsche Geilen gegendelt in die Prominenten-Cafés von wegen „künstlerischer Programmbelegung“. Mich hatte Brauns Alfred auch schon an der Achillesferse gepackt, mit einem Bein war ich schon im Auto, mit dem anderen aber wieder raus. Ich sagte am Belljunge-Platz, ich müsste bloss mal schnell wohnen. Ich nun rein zu Rotunden-Emma, mit einem Fünftiger gewinkelt und, ohne jede Benutzung, durch „Für Damen“ rückwärts gleich wieder leise rausgeklüht. Eine halbe Stunde haben die Brüder draussen gelauert, bis sie schliesslich den Unrat witterten. Wie sie mich da hauschen wollten, sass ich schon längst in meiner Probierküche und schnupperte an Pfannen ihrer

Alpenrose

Man kocht einen Liter süsse Sahne mit 200 Gramm Zucker auf, lässt die Masse erkalten, gibt dann 30 Gramm rote aufgelöste Gela-tine hinzu, rührt dieses 15 Minuten, gibt den Saft von zwei Zitronen hinein. Füllt die Masse in eine Glasschale und verzert mit Schlag-sahne.

Warme Nusspeise

Vier Eigelb und 125 Gramm Zucker werden schön gerührt, dann gibt man Saft von einer halben Zitrode, 100 Gramm Mehl, 95 Gramm Hasel- oder Walnusskerne und zuletzt den Eiweisschnee dazu, füllt die Masse in eine Springform und backt sie bei mässiger Hitze ¾ bis 1 Stunde. Die Speise wird gestürzt, mit Puderzucker bestreut, wie eine Tortle geschnitten, und mit Weissnuss- oder warmer Schokoladen- oder Vanillensosse zu Tisch gegeben.

Waldorfsalat

230 Gramm mürbe, geschälte Äpfel schneidet man in Würfel, 230 Gramm gekochter Sellerie ebenfalls, gibt 100 Gramm grob ge-kochte Nusskerne zu und übergiesst mit Mayo-naisensosse.

Reisröllchen gebacken

125 Gramm Reis, ¾ Liter Milch und 40 Gramm Butter kocht man, bis der Reis gar ist; er muss fest kochen. Noch heiss, gibt man eine Messerspitze abgeriebene Zitronenschale, 15 Gramm Zucker, eine Prise Salz, 2 Eigelb dazu; erkalte, formt man daraus 6 Zentimeter lange und 3 bis 4 Zentimeter dicke Röllchen, die man zuerst in Mehl wälzt, dann in Eiweiss und geriebener Semmel. In Fett schwimmend werden die Röllchen gebacken und gibt sie mit Fruchtsosse zu Tisch oder zu Backobst. Man erhält 12 Stück aus der Masse.

Dann machte ich mich noch über Schwester

Pikantes Rührrei

4 Eier werden mit 3 Löffel Milch und etwas Salz und Pfeffer verführt und in gewürfeltem Speck auf schwarzem Feuer bis zum leichten Brei abgerührt. Sodann gebe man gewässerte, enträutete, kleingeschnittene Sardellen und gebackten Schnittlauch hinein.

Eier und Tomatensalat

Hartgekochte Eier schneidet man, wie auch Tomaten in Scheiben, tut eine feingeschnittene Zwiebel, Kapern, Essig, Oel, Pfeffer, Salz und gekechte Petersilie darunter und lässt alles gut durchziehen.

Schokoladenspeise mit Gries

Geriebene Schokolade, der ein Löffel Kakao beigelegt wird, kocht man in Milch mit Zucker und Vanille, rühre mit feinem Gries dick. Nachdem die Speise wenig abgekühlt ist, mische man den Schnee einiger Eiweiss darunter und lasse sie in einer ausgepöhlten Form erkalten. Vanillensosse wird dazu gegeben.

Linsengemüse mit Koteletts

Die Linsen lasse man in kaltem Wasser quellen, lasse sie mit heissem Wasser aufkochen, giesse das erste Wasser ab und lasse sie dann weichkochen; etwas Salz, eine braune Mehlschwitze, etwas Essig oder Zitronensaft und Maggis Würze geben den Linsen den guten Geschmack, und sind zu Koteletts sehr zu empfehlen.

Linsen mit Pflaumen und Schweinefleisch

Die vorher gewaschenen Linsen kochte man mit Backpflaumen, Schweinefleisch, Salz, Zwiebel weich, rühre mit einer Mehlschwitze ab und gebe nach Geschmack Zucker und Essig hinein.

Kürbis als Senfgurken eingelegt

Den Kürbis schält man und schneidet die Kerne mit dem weichen Fleisch heraus, macht kleine Stückchen, wie bei Gurken, lässt sie einen Tag in Salz liegen, abgetropft und ge-trocknet legt man den Kürbis lagenweise mit Zwiebeln, Senf und Gewürzkörnern, Lorbeerblatt, gewürfelten Meerrettich, Dill und Estragon in ein ausgeschwefeltes Gefäss, giesst kalten, aber vorher abgekochten Fruchtsog darauf und bindet gut zu.

her und dachte, die Funkbrüder könnten mir am Abend begegnen! Ich werde mich doch nicht drahtlos entgegnen lassen, und denn noch gleich vor ganz Berlin, Stettin und Königswuster-haus! Nee, Jungs! Ich mikrophone nur einmal in der Woche geistliche Erhebung und nur auf Welle „B. V. Z. - Kochbuch“ als Euer von Euch allen Koch geschätzter

Bergon Zola II

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin

