

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Der überernährte Hund

Verhaltensregeln

Hunde pflegt man im allgemeinen nicht als Masttiere zu halten. Viele Stuben Hunde sind es aber in der Tat mehr oder weniger. Und ihre Besitzer, die glauben, Hundefreunde ohne Tadel zu sein, sind in Wirklichkeit gedankenlose Tierquäler. Man überlege sich doch einmal, was der eingesperrte Hund zu fressen bekommt und wieviel Gelegenheit er hat, die Nahrung in Bewegung umzusetzen. Dreimal täglich erhält solch ein Gefangener den Fressnapf vorgesetzt, und in den Pausen zwischen den Mahlzeiten fällt noch der eine oder andere Happen für ihn ab. So ist der Magen des Tieres bei seiner geringen Bewegungsfreiheit dauernd überlastet. Damit der Gute nur ja keinen Durst leide, wird noch mehrmals am Tage das Milchschälchen aufgefüllt, und so wird er schliesslich, mit einer Fettleber behaftet, sich selbst und seiner Umgebung zur Last — ein Opfer der Bequemlichkeit. Das Wort ist hier in doppeltem Sinne zu verstehen. Sollen nämlich dem Hunde bei derartigen Nahrungsaufnahme auch nur annähernd die entsprechende, d. h. nötige Bewegung verschafft werden, dann müsste „Herrchen“ oder „Frauchen“ mindestens dreimal täglich einen recht ausdauernden Spaziergang mit dem Hunde unternehmen; das aber dürfte den meisten „Hundefreunden“ denn doch zu lästig sein, und dem mit Verbrennungstoffen Volleigepropten bleibt nichts übrig, als sich mit dieser langsam tödenden Lebensweise abzufinden.

Für den Stubenhund, der in der Regel täglich nur zweimal ausgeführt wird, genügt eine Mahlzeit vollkommen. Sie wird am besten etwa eine Stunde vor dem Ausgang verabreicht und besteht zweckmässig aus Speiseresten von Gemüse, Fleisch und Suppe, die man zu einem Brei verarbeitet. Man vermeide dabei stark gewürzte Sachen, da diese dem Hunde Durst erzeugen, und setze das Fressen nie heiss vor. Als Getränk stelle man stets einen Napf mit Wasser bereit. Um die Speichelbildung anzuregen, so wie zum „Zähneputzen“ ist ein Stückchen Hundekuchen am Morgen sehr geeignet, auch ein Knochen kann hierzu recht dienlich sein, nur sind Geflügelknochen vom Futter auszuscheiden, da sie meist beim Zerbeißen in lange Splitter zerbrechen, die allzu leicht beim Verschlucken in der Speiseröhre stecken bleiben. Vor der Nacht gebe man dem Hunde nichts, da sich das Tier sonst über die übliche Zeit hinaus nur damit quälen müsste. Auf diesen Punkt normale Nierentätigkeit des Hundes nicht stören und ihm damit Quäl bereiten, muss man ihm täglich dreimal Gelegenheit geben, sich zu entleeren.

Ist niemand da, der mit dem Hunde grössere Spaziergänge machen kann, hilft man sich und dem Tiere dadurch, dass man mit ihm zu Hause täglich einige Lektionen in der Stubendressur durchlässt. Hierdurch kommt man von selbst auf weitere Betätigungswünsche, und die Fortsetzung der Übungen im Freien schliesst sich häufig als logische Folge der Heimarbeit an. Aus einem bequemen Stubenbock wird auf diese Weise am Ende noch ein wirklicher „Gebrauchshund“, der nicht nur nebenher wagt, sondern darauf brennt, Befehle zu erhalten und auszuführen.

Einen ganz ausgezeichneten Himbeersaft erhält man durch die Zubereitung mit Weinstein säure. Auf 3 Kilo

reifer, gut verlesener Früchte wird etwas Weinstein säure in 1½ Liter Wasser aufgelöst, und die hiermit überzessenen Himbeeren werden zwei Tage überhüllt an einem kühlen Orte stehen gelassen. Dann rechnet man auf 1 Pfund Frucht 1½ bis 2 Pfund gelbes und noch durchgeschobenen Zucker, gibt ihn zu dem durch einen Beutel geduldeten Saft und rührt ihn zwei volle Stunden lang. Dieser schon dufende, sehr wohl schmeckende Saft bleibt dann abends zwei Tage stehen, bevor er in die geschwefelten Flaschen gefüllt wird. Nur mit einem einzigen Löffchen zugeben, erhält er sich kühl, aber frostfrei im Jahre lang in unverschämter Güte.

Dampfheizung des Bodens

Der schwedische Erfinder G. E. Gjuke und der Gartenarchitekt G. Reuterswärd eine neue Erfindung gemacht, die vielleicht in der Gartenkultur Epoche machen wird. Das „Sigma-System“ zur Dampfheizung des Bodens in Treibhäusern, Mistbeeten und Gärten besteht aus folgenden Teilen: Der Dampf wird in Kesseln aus Wachstum, sondern auch die Fruchtbildung und Reife gefördert werden, da die neue Heizmethode den Wurzeln Sauerstoff zuführt, ohne die Feuchtigkeit des Bodens auszutrocknen. Die Röhren, die aus Ton gemacht sind, gehen 20 bis 50 Zentimeter tief in den Boden, mit Zwischenräumen von 20 Zentimetern, und durch den porösen Ton dringt der Dampf in die Erde. Das neue System kostet ¼ bis ½ Oere die Kilowattstunde, während die elektrische Stromkraft in Schweden 2 Oere die Kilowattstunde kostet. Die Sachverständigen glauben, dass die neue Heizmethode des Bodens von der grössten Bedeutung für die Gartenkultur sein wird. Der Direktor der Gartenanlagen von Versailles hat beschlossen, die neue Methode in Frankreich einzuführen. Auch deutsche und dänische Gärtnermeister haben das schwedische Dampfheizungssystem beichtigt und gefunden, dass es allen Erwartungen entspricht.

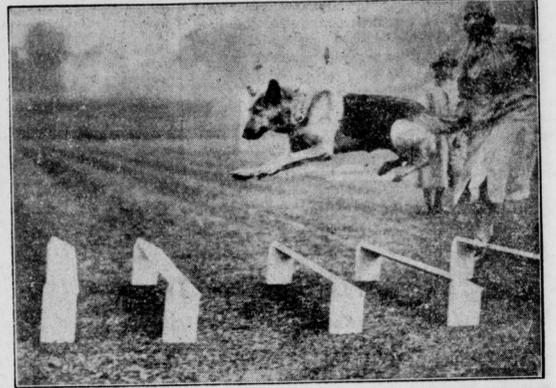
Vitamin im Mais

In den Vereinigten Staaten hat man gefunden, dass gelbe Maiskörner mehr Vitamin A enthalten als weisse. Vitamin A ist das Vitamin, das zum Wachstum nötig ist und das als Xerophthalmie bekannte Augenkrankheit verhindert. Es ist von wesentlicher Bedeutung für alle höheren Tiere und für den Menschen. Es scheint aber, dass die Gegenwart von Vitamin A im Weizenkorn durch die gelbe Farbe des stärkehaltigen Gewebes angezeigt wird, das man als Endosperm bezeichnet, nicht aber durch die gelbe Farbe der äusseren Umhüllung des Maiskorns. Dies ist wichtig für die Züchtung von neuen Varietäten, da auch der Vitamin-A-Gehalt bei Mais genau so vererblich ist wie die gelbe Farbe. Im allgemeinen scheint bei essbaren Pflanzen das Vitamin A verbunden zu sein mit gelber Farbe. So enthalten gelbe Mohrrüben, wie auch Steckrüben mehr Vitamin als weisse.

Kampf den Bremsen und Fliegen! Im Freien arbeitende Zuchtziegen leiden während der heissen Jahreszeit besonders stark unter der Belästigung durch Bremsen und Fliegen. Ein Mittel gegen die Plage der Bremsen, die Tiere zu erhalten, kann man sich leicht selbst bereiten. Zu diesem Zwecke nimmt man eine Hand voll Lorbeerblätter und mischt sie fünf Minuten lang in einem Kilo Schweine schmalz. Mit dieser Mischung reibt man den Körper des Tieres, kurz bevor es zur Arbeit geht, in der Richtung des Hares ein. Es wird dann von den Bremsen und Fliegen verschont bleiben.



Wie unsere Urgrossmütter von rückwärts aussahen
Von 1830 bis 1930: Wie vielen Wandlungen war die Mode in diesem Zeitraum von hundert Jahren unterworfen! Das Warenhaus Karstadt zeigt diesen Wandel der Zeiten in einer lückenlosen reizvollen Kostümschau mit Hilfe von 150 Originalkostümen — Die Gruppe der jungen Biedermeier-Damen wirkt auch von rückwärts höchst reizvoll



Ueber fünf Hürden

Das W. Z. Kochbuch

Die Grützerstrassen-Herle meldet ihre drückendsten Ansprüche an und tippt mir handschriftlich: „Lieber Gorgon Zola! Nachdem die anderen unglücklichen Dörfer Berlins für das „B. V. Z.-Kochbuch“ ihren Senf reichlich zugegeben haben, hoffe ich, dass auch wieder mal Klein-Niederschön-Treptow an der Reihe ist mit einigen knorpen Rezepten. Hast Du dies Jahr schon Treptow in Flammen gesehen? Wenn nicht, bist Du herzlich eingeladen, Flammen sind genug hier!“ — Dabei drückt sie mir ihre

Pikante Kartoffelsuppe

Ein kleiner Kopf Blumenkohl, ein Stückchen Sellerie und in Scheiben geschnittene Kartoffeln lässt man nebst einem Stückchen Butter und etwas Salz in Wasser weichkochen. Dann rührt man alles durch ein Sieb, zieht die Suppe mit 1-2 in etwas Milch verquirlte Eier ab und gibt dann gehackte Petersilie darüber.

Spreewald-Aal

Nachdem man halb Wasser, halb Weissbier, 2-3 Gewürzkörner, Zwiebeln, Sellerie, Salz und in einem Schmortopf mit kochen lassen, legt man den in Stücke geschnittenen Aal dazu und lässt ihn darin gar köcheln. Dann gibt man die Sose durch ein Sieb, würzt nach Geschmack mit gehackter Petersilie und Dill und macht sie mit etwas Mehl sämig.

Kasseler Rippensteak in Weissbier

Zwei Pfund Kasseler, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und ein Lorbeerblatt wird in einem Schmortopf mit einer Flasche Weissbier übergossen. Langsam lässt man das Fleisch im geschlossenen Topf weich schmoren unter öfterem Ueberhüllen. Dann färbt man die Sose mit etwas Zuckerfarbe, bindet sie mit Mehl und schmeckt noch mit Zitronensaft ab.

Morchelsoße

250 g gereinigte Morcheln werden im kalten Wasser aufgesetzt und unter dauerndem Schwenken mit dem Schaumlöffel zweimal blanchiert; nochmals einzeln gewaschen und dann grob gehackt. Nun bereitet man eine helle Mehlschwitze von 20 g Butter, 20 g Mehl, die man mit Brühe aufkocht. Dann schüttet man die Morcheln, ein verquirltes Eiweiß und gehackte Petersilie dazu und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.

Und gottesfürchtig in die Hand! Plane leidet vertrauensvoll ihren

Rehrücken

110 g Butter wird zu Sahne gerührt, 110 g Zucker und drei Eiweiß hinzugegeben und eine halbe Stunde gerührt. Dann gibt man 85 g halbes Mandeln mit der Schale gerieben hinzu, sowie 110 g geriebene Schokolade und ein Esslöffel Kakao hinzu sowie ein Oetkers Backpulver, den Schnee der drei Eiweisse und 60 g süsses Mandeln mit der Schale gerieben. Die Masse wird in eine längliche Form gefüllt und eine Stunde bei massiger Hitze gebacken, etwas abgekühlt gestrichelt, mit Schokoladenglasur überzogen und mit süssigen Mandeln, in Stüben geschnitten, gespickt. ab, der sich bei näherer Betrachtung als ein Kuchen entpuppte, wozu der Gurkensalat gar nicht passte, den ich für mich extra dazu gekocht hatte. Ich habe ihn denn zu Neukölln-Erna ihrem besseren

Käses Rundfahrt-Kuchen

1 Pfund Mehl, weniger 2 Esslöffel, dafür 2 Esslöffel Weizenpulver, 200 g Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Vanilleessen-

pulver, 4 Eier, ½ Pfund Butter, 1 Oetkers Backpulver, 1 Prise Cardomonen gut verühren und in eine Springform tun. Als Belegung 2 Stück weissen Käse mit 4 Eiweiß entsprechend Zucker verühren, darüber streichen und noch Korinthien aufstreuen. Man kann nun sparsamerweise die übrigen 4 Eiweisse zum Kuchenreiz verwenden und nimmt statt der oben angegebenen 4 Eier nur 2 Eier.

Schmackhaftes Hackepeter-Gericht

Man vermengt ¼ Pfund Hackepeter mit 2 Eiweiß, 2 Teelöffeln Butter und 30 g geriebenen Semmel. Nun bräunt man einen Esslöffel Butter mit Mehl und giesst soviel Wasser hinzu, dass eine sämige Sose entsteht. Würzt mit 2 Hühnerbouillonwürfeln, mit Zucker, sowie Zitronensaft und ein wenig Kapern. Dann sticht man mit dem Teelöffel kleine Klümpchen in die Sose, lässt diese in etwa ab, ungefähr 28 Stück, und lässt diese in etwa zehn Minuten in der Sose gar köchen. Schmeckt prachtvoll und hat noch den Vorzug, schnell zubereitet werden zu können. Zum Nachtisch mache ich schnell einen einfachen Griespudding und verwende das geschlagene Eiweiss gleich, indem ich es ohne Feuer einfach anreibe.

gegessen, und mit Ilsenhof-Cipören ihrer

Eierkäsesuppe

Einen halben Liter kalte Milch verrührt man mit 50 g Zucker, 6 Eiweiß, abgeriebene und Saft einer Zitrone, einer Prise Zimt, ebensoviel Salz und den Schnee der Eiweisse. Lässt dieses im Wasserbad solange kochen, bis es ganz dick wird. Das abgeseigte Wasser von zehn Minuten in der Sose ablaufen, gibt ihn in eine Schüssel, bespült ihn mit kleinen Mandelstreifen und reicht eine Obst- oder Vanilleessenz dazu.

Quarkgericht

Ein Viertelpfund Butter rührt man zu Sahne, dann gibt man 3 Eier, eine Prise Salz, Zucker nach Geschmack, abgeriebene Zitronenschale, Korinthien und einen Teiler Teig und rollt diesen aus. Schneidet kleine Quadrate (4 cm breit) draus und kocht diese in kochendem Salzwasser gar. Abgetropft, reicht man braune Butter dazu.

Gedämpfter Zander oder Hecht mit Kräutern

Zwei Pfund Fisch wird gesäubert und mit einem Tuch abgetrocknet. Dann schmerlet man die Flossen und den Kopf ab und entfernt die Mittelgräte. Die Fleischteile schneidet man in schräge Stücke, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, beträufelt sie mit Zitronensaft und stellt sie eine Stunde zurück. In Margarine oder Butter dünn mit fein gewiegte Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, wenig Estraron und Kerbel, zur Pilzeit auch eine handvoll gepulverte, vielblättrig geschnittene Pilze leicht an, gibt die Fischstücke hinein, gießt ein Glas Weisswein und aus den Grätenresten gekochte Fischbrühe und lässt den Fisch zehn Minuten weich dämpfen. Den Fisch stellt man heiss, bindet die Sose mit einer hellbraunen Buttercreme, gibt ein Esslöffel Kapern dazu, würzt mit zehn Tropfen Maggi Würze und richtet den Fisch mit Sose an.

ausgestippt. Uebrigens! Das mit den Flammen in Treptow habe ich mir auf die Manschette geschrieben, wo doch meine Erika morgen abgeholt und zum Strohverhältnis macht in 1½ Euren Gorgon Zola II.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Meibach, Berlin.

BERLINER

Das Kochbuch ist hinter dem Rücken ein Schutzschild empfangen