

Nur hoch den Kopf, und Tränenfluß
Den lag nur fort bis morgen,
Wie alles hier vorüber muß,
So auch die Zeit der Sorgen.

Fürs Haus.

Im Kampf um die Zukunft und Gegenwart
Da spannt sich Muskel und Sehne,
Und packt dich das Leben auch noch so hart,
Zeig' ihm nur lachend die Zähne.

Meiner verstorbenen Tochter.

Ich hatte dich lieb, mein Töchterlein!
Und nun ich dich habe begraben,
Mach' ich mir Vorwürf', ich hätte sein
Noch lieber dich können haben.

Ich habe dich lieber, viel lieber gehabt,
Als ich dir's mochte zeigen;
Zu selten mit Liebeszeichen begabt
Hat dich mein ernstes Schweigen.

Ich habe dich lieb gehabt, so lieb,
Auch wenn ich dich streng gescholten;
Was ich von Liebe dir schuldig blieb,
Sei zwiefach dir jetzt vergolten!

Zu oft verbarg sich hinter der Zucht
Die Vaterlieb' im Gemüte;
Ich hatte schon im Auge die Frucht,
Anstatt mich zu freu'n an der Blüte.

O hätt' ich gewußt, wie bald der Wind
Die Blüt' entblättern sollte!
Tun hätt' ich sollen meinem Kind,
Was alles sein Herzchen wollte.

Da solltest du, was ich wollte, tun,
Und tat'st es auf meinem Winke;
Du trankst das Bitt're, wie reut mich's nun,
Weil ich dir sagte: trinke!

Dein Mund, geschlossen von Todeskrampf,
Hat meinem Gebot sich erschlossen;
Ach! nur zu verlängern den Todestampf,
Hat man dir's eingegossen.

Du aber hast, vom Tod umstrickt,
Noch deinem Vater geschmeichelt;
Mit brechenden Augen ihn angeblickt,
Mit sterbenden Händchen gestreichelt.

Was hat mir gesagt die streichelnde Hand,
Da schon die Rede dir fehlte?
Daß du verziehest den Unverstand,
Der dich gutmeinend quälte.

Nun bitt' ich dir ab jedes harte Wort,
Die Worte, die dich bedrängen.
Du wirst sie haben vergessen dort
Oder weist sie zu deuten.

Fr. Rückert.

Wie trägt und tötet man Geflügel?

Wieviel Fehler werden doch auf diesem Gebiete, sei es aus Rohheit oder Unverstand, begangen. Hierzu kommt noch, daß durch die vielen Tierquälereien, die beim Tragen und Töten des Geflügels begangen werden, dem Besitzer meistens in der einen oder anderen Hinsicht Schaden verursacht wird. So ist es nichts Seltenes, daß beim Tragen der Tiere mit dem Kopfe nach unten, hauptsächlich bei gemästeten Tieren, der Tod eintritt, denn durch den starken Blutandrang nach dem Kopfe erwachsen den Tieren die größten Qualen, abgesehen davon, daß ihnen sogar die Knochen gebrochen werden können und sich das Kniegelenk sehr leicht ausrenkt. Sind die Betne

noch dazu mit Bindfaden straff zusammengebunden, so können die Tiere oft nach ihrer Befreiung stundenlang nicht stehen. Ebenso ist das Tragen an den Flügeln eine zwecklose Quälerei. Durch das Zurückbiegen der Geflügelknochen entstehen unvermeidlich Verrenkungen und Zerrungen der Sehnen. Aber auch das Tragen in Netzen ist nicht zweckmäßig, denn die Krallen verfangen sich leicht in den Maschen, wodurch den Tieren ebenfalls Angst und Schmerz verursacht wird. Dann kommt noch der Umstand hinzu, daß zu viel Tiere in ein Netz gebracht werden und sich diese so die Atmung benehmen. Ebenso verwerflich ist der Transport in Säcken, da hierin nicht genügend Luft vorhanden ist und schon oft Tiere auf diese Weise erstickt sind. Nimmt man zum Transport ein Netz, so darf man nicht übermäßig viel Tiere in dasselbe unterbringen und muß dasselbe auch einen festen Boden haben. Besser ist schließlich noch ein Deckkorb. Trägt man das Tier dagegen frei, so trage man es mit dem Kopfe nach rückwärts, da auf diese Weise schon ein Beschnühen der Kleider vermieden wird. Auf jeden Fall gibt ein Tier, welches vor seinem Tode human behandelt wurde, einen gesünderen und schmackhafteren Braten, als ein solches, das kurz vor dem Tode sehr geängstigt und gequält wurde.

Für das Töten der Tiere empfiehlt es sich, sie möglichst erst durch einen Schlag auf den Kopf zu betäuben. Ist dieses dagegen nicht angängig, so benütze man ein scharfes Instrument, um dem Tiere den Kopf abzuschlagen oder abzuschneiden; dieses ist jedenfalls der schnellste und leichteste Tod. Das Töten durch Hineinstecken in den geöffneten Schnabel ist verwerflich. Die kleine Wunde im Schlunde beansprucht eine lange Zeit zum Verbluten, und der Tod ist somit sehr qualvoll. Außerdem wird die richtige Stelle oft verfehlt. Abu.

Für die Küche.

Marxsuppe. 1 Kilogr. Rindfleisch, ½ Kilogramm Kalbfleisch, ein altes Huhn und reichlich Suppengrün, sowie ¼ Kilogr. Rindermark. Das Fleisch wird kalt ausgelegt, gut ausgeschäumt, dann tut man das Suppengrün hinzu, salzt, kocht alles gut aus, seigt die Brühe durch und gibt das gut gewässerte, in Scheiben geschnittene Mark hinein, damit es gar werde. Zuletzt wird die Suppe noch mit etwas Sago verdickt und kurz vor dem Anrichten mit wenig feingewiegter Petersilie gewürzt.

Russische Suppe. Eine Hand voll Sauerkraut wird zusammen mit ½ Kilogramm Schweinefleisch in 1 Liter Wasser weich gekocht. Dann gibt man alles auf ein Sieb, verdirbt die abgelaufene Brühe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, gibt das fein geschnittene Kraut, das in Würfel geschnittene Schweinefleisch hinzu und läßt noch einige Bratwürstchen darin durchziehen.

Semmelklöße, Speck und Badobst. In einem Bunzlauer Topf kocht man Badobst in der üblichen Weise gar, macht die Sauce etwas sämig und läßt das Obst warm stehen. Ein Stück Bauchspeck wird ferner weich gekocht und in Scheiben geschnitten. Zu den Klößen nimmt man einen steifen Griechbrei, gibt auf ½ Liter 3-4 Eier, Salz, einige Löffel braune Butter und so viel Semmelkrumen als nötig ist, um Klöße zu bereiten. Diese werden in Salzwasser abgekocht und sodann jedes der drei Gerichte getrennt für sich zu Tisch gegeben.

Schweinefleisch. Der Schweinefleisch wird mit einem Stück Butter zu Feuer gebracht, von allen Seiten angebräunt und

leicht gefalzen. Dann fügt man 1-2 Zwiebeln, ein Stück Schwarzbrottrinde und etwas leichtes Bier zu, schmort das Fleisch weich, gießt die Sauce durch ein Sieb und reicht Mehlklöße und gekochte Birnen zu dem Braten.

Deutsches Beefsteak. Geschabtes Rindfleisch zu ¾ und ¼ Schweinefleisch werden mit wenig Semmel (auf ½ Kilogr. zwei Dreierfemmeln), die in Wasser eingeweicht sind, 2-3 Eiern und einer feinen Zwiebel untermischt. Man schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, formt kleine Ballen und bäckt sie in Schmalz aus. Sollte der Teig zu weich sein, so gibt man noch etwas geriebene Semmel hinzu.

Klöße von Semmelkrumen. 5-6 alte Milchbrote werden geschält. Die Krume wird in Milch geweicht, die Rinde zerstoßen und zerstoßen. Auch kann man die Rinde, statt sie abzuschälen, abreiben. Man begießt sie mit kochender Milch und läßt sie eine Nacht stehen. Am anderen Morgen zerrührt man die Semmelkrume mit 100 Gr. geschälten und zerstoßenen Mandeln, einigen Sulstanrosinen, Zucker nach Geschmack, 5 Eidottern, Zimmt und abgeriebener Zitrone. Damit die Klöße zusammenhalten, gibt man noch die abgeriebene Schale hinzu, rundet die Klöße, bäckt sie in Schmalz schön gelb oder kocht sie in leicht gefalzenem Wasser ab. Man reicht sie mit einer Weinsauce oder mit einer heißen Fruchtauce.

Kartoffelsalat. Die Kartoffeln, die nicht mehlig sein dürfen, werden nach dem Sieden und Schälen fein geschnitten. Man schneidet eine Zwiebel fein, brüht kochendes Wasser über, gibt Essig und Öl hinzu und das nötige Salz, quirlt die Masse gut zusammen mit 3 Eigelb und schneidet die Kartoffeln noch warm hinein. Der Salat wird eine halbe Stunde vor Gebrauch bereitet und eine Viertelstunde auf Wasserdampf gestellt, damit er gut durchzieht. Auf jeden Löffel Essig rechnet man einen Löffel Öl.

Haushirtschaft.

Messer werden stumpf und schnell unbrauchbar, wenn man sie naß mit Sand oder Puffstein abseuert. Am zuträglichsten ist es, wenn die Messer gleich mit Seidenpapier abgewischt werden, sobald sie in die Küche kommen, und sie dann mit trockenem Puffpulver zu behandeln. Seidenpapier, das vielfach zum Einwickeln von Waren genommen wird, kann in einem dazu bestimmten Kasten in der Küche gesammelt werden.

Räume und Wästen müssen in regelmäßigen Abständen, vielleicht alle 2-3 Wochen, ganz gründlich gereinigt werden. Man erreicht es, wenn man sie in eine schwache Mischung von Wasser und Salmiakgeist legt. Auf 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salmiak.

Frische Seife ist niemals so sparsam im Gebrauch, als solche, die etwas ausgetrocknet ist. Man kann auch dann gleich feststellen, ob man ein gutes Fabrikat eingekauft hat. Seife, die längere Zeit ausliegt, um zu trocknen, darf nicht wesentlich zusammenschrumpfen, sonst ist der Beweis erbracht, daß sie viel wässrige Teile enthielt.

Erprobtes.

Eierschalen, fein gestoßen, sind im Verein mit Würfeln von rohen Kartoffeln ein gutes Reinigungsmittel für Wasserläschen. Klebt der Ansatz des Wassers sehr fest am Glas, so nehme man etwas Salz hinzu.