

Sonne! — Welch' gegenteiligen Anblick mag diese Gegend dem Auge des Wanderers nach einem Gewitter oder segenbringenden Regen gewähren, wenn das heute so unschuldige Wasserlein, durch die von den Bergen herabrieselnden Wildbäche zum mächtigen Strome angeschwollen, wild schäumend dahinbraust vorbei an den in frischem Grün prangenden Büschen, Bäumen und Matten! —

Endlich war Sängernboden erreicht. Dieser Ort besteht in der Hauptsache aus einem gastlich aussehenden Wirtshause und einem grossen, laufenden Brunnen mit langem, hölzernen Troge. Auf der Mauer am Strassenrand sah ich seit langem wieder das erste Vögelein, dessen Anblick mich erfreute. Es war dieses ein *weisses Bachstelzenmännchen* mit einsig auf- und ab-wippendem Schwänzchen. Unwillkürlich wurden meine Gedanken zurückversetzt nach Hause in meine Schreibstube, wo ich in der grossen Volière am Fenster lange Zeit ein Paar dieser niedlichen Tierchen pflegte, welche so zahm und zutraulich waren, dass sie mir die dargereichten Mehlwürmer aus der Hand holten. Dabei kam mir auch das rührende Lied von dem verliebten Bachstelzerich in den Sinn, welcher vor lauter Liebesgram in den Fluten eines Baches den Tod suchte und fand.

Unterdessen war die Sonne untergegangen, die Strasse wurde nach und nach steiler, so dass der Schwager, um den Pferden die Last zu erleichtern, von Zeit zu Zeit absteigen musste und unser Gefährt beinahe den Titel einer Schneckenpost verdiente. In immer höher emporstrebenden Windungen stieg der Weg, ein frischer Wind wehte uns entgegen, welcher uns die flüchtigen Grüsse der Berge zusandte, deren Häupter und Rücken allmählich hervortauchten und in scharfen Linien den Horizont abschlossen. — Noch ein Stündchen mühsamer Fahrt und das Hochplateaux war erreicht! Einzelne Wanderer kündeten uns die Nähe unseres Reisezieles an. Lastig liess Peter, der Postillon, seine Peitsche knallen und in sausendem Galopp langte unser Viergespann an vor der Pforte des heimeligen Schwefelbergbades, freundlich empfangen von Hauswirt und zahlreichen Kurgästen. —

(Fortsetzung folgt.)



Grausamkeiten der chinesischen Küche.

Die „*Söhne des Reiches der Mitte*“, des „himmlischen Reiches“, so nennen sich die Chinesen und schauen mit Abscheu auf die „*fremden Teufel*“ herab. — Die Chinesen oder besser gesagt, die Machtinhaber derselben, behaupten sich das Anrecht des ältesten Kulturvolkes. Wie weit der Begriff der Kultur dieses Volkes geht, mögen nachstehende Beispiele der *chinesischen Kochkunst*, welche sich natürlicherweise nur auf unsere „unverständigen Mitgeschöpfe“ beziehen, belenchten:

1. Man setzt Butter in einer Pfanne aufs Feuer und hält reichlich Pfeffer, Salz, Soja u. s. w. bereit. Dann nimmt man ein *Huhn*, eine *Eute* oder eine *Gans* und hält sie lebend über die Pfanne, so dass die Füsse sie eben berühren. Die grosse Hitze lässt die Füsse des Tieres anschwellen und zieht alles Blut dahin. Nach ein oder zwei Minuten taucht man die Füsse abwechselnd in die verschiedenen Gewürze und hält sie dann wieder über die Pfanne. Indem man dies mehrere Male wiederholt, strömt alles Blut aus dem Körper in die Füsse, und diese, einige Zoll dick angeschwollen, sind dabei gleichzeitig gewürzt. Die Füsse werden allein gegessen.

2. Man führt eine niedrige Mauer aus Lehm mit einem inneren Zwischenraume von zwei bis drei Fuss auf, errichtet in einem Abstände von etwa zwei Fuss eine zweite Mauer und setzt in den Zwischenraum Töpfe mit Wein, Essig, Soja u. s. w. Darauf wird in dem inneren Raume ein starkes Feuer angezündet, in dem äusseren aber ein lebendiges *Lamm* eingesperrt.

Dasselbe wird natürlich durch die grosse Hitze durstig, und trinkt dann, indem es, einen Ausgang suchend, hin- und herläuft, die Töpfe mit den verschiedenen Flüssigkeiten leer. Sind die Gewürze aufgenommen und ins Fleisch übergegangen, so wird das Tier erschöpft, fällt tot nieder und ist in kurzer Zeit vollständig gebraten.

3. Auch *Schildkröten* werden im Norden Chinas in ähnlicher Weise zubereitet, indem man sie in einem Topf aufs Feuer setzt, in dessen Deckel sich ein Loch befindet, durch welches das Tier gerade den Kopf hinausstrecken kann. Sobald das Wasser heiss wird, sucht natürlich die Schildkröte den Kopf an die frische Luft zu bringen und wird nun mit gewürztem Wein und Soja*) getränkt, die es begierig hinunterschluckt. Dies dauert so lange bis das Tier noch Kraft hat, den Kopf draussen zu halten, und da eine Schildkröte ein sehr zähes Leben besitzt, so endet diese Mästung meist erst dann, wenn das Tier fast gekocht ist.

Dieses sind nur einige wenige Beispiele von Grausamkeiten, welche in der chinesischen Küche an der Tagesordnung sind.

C. D.



Jagdfrevler.

Unter diesem Titel bringt das „Luz. Tagbl.“ nachstehende Einsendung:

In den ausgedehnten Hochwaldungen am Fusse des Pilatus, von Bruni oberhalb Hergiswil bis ins Eigental, oben an die Alpen, unten bis an die Güter reichend, kleinere, moorige Wiesen und blumige Matten umschliessend, dort oben im dunkeln Tann, im Krummholzdickicht hört man im Frühjahr weithin das Guggeln und Zischen des Birkhalmes, das Wetzeln und Schleifen des prächtigen Auerhahnes. Das zierliche Haselhuhn schlüpft behend durch die Heidelbeerstauden; das langgedehnte Glüü des Schwarzspeerhtes tönt von den verwetterten Tannen herunter und die Flöhlerchen und Berg- oder Ringdrosseln treiben ihr munteres Wesen. Der frohe Wanderer hat auch mitunter den Genuss, durch einen lauten Jauchzer aufgeseuchte Rehe oder einen Berghasen in weiten Sätzen davon eilen zu sehen.

Gar oft aber und im Frühjahr und Sommer, namentlich an Sonntagen, ist es nicht der frohe Jauchzer des Wanderers, der das Wild aus seinem Lager treibt, nein es sind *Wilderer*, die mit Flinte und Laufhunden zu zwei und dreien ausrücken und sich den Teufel um Gesetz und Polizei scheeren.

Diese Jagdfrevler, von denen wir mehr als ein volles Dutzend kennen, welche den Hochwald mit ihrem schändlichen Treiben entweihen, sich nicht scheuen, das Huhn von den Eiern wegzuschliessen, den angeschossenen Hasen bis in die Häuser zu verfolgen und vor den Augen der Bewohner frech einzusacken, Frevler, welche die schwer tragende Rehgeiss wie das frischgeworfene Kitzen zusammenknallen, ohne Schonung und Erbarmen, ihre Laufhunde Tag und Nacht laufen und jagen lassen und ihr Lebtag kein Patent lösen und denen die Jagd offen steht von einem Neujahr bis zum andern — diese Jagdräuber bringen es in kurzer Zeit noch fertig, dass der Hochwald von jeglichem Wilde entblösst und verödet dasteht.

Wenn sich diese Jäger sein wollenden Leute, die nun einmal vom Jagen so wenig lassen können, wie die Katze vom Mausen, auf die Winterzeit beschränken würden, man könnte zum schlechten Spiel schliesslich noch eine gute Miene machen. Aber so hört die Gemütlichkeit auf, und man fragt sich allgemein, wie lange es noch gehen soll, bis Polizei und Bannwarte dem frevlen Spiel einmal gehörig entgegenreten werden.

*) *Soja*, eine aus den Samen der Sojabohne bereitete braune, dickliche, angenehm salzig schmeckende, sehr pikante Sauce, die in Japan *Shoin* genannt und von Reich und Arm als Hauptwürze benutzt wird. Man bringt sie in luftdicht verschlossenen Gläsern auch nach Europa und verwendet sie als kräftig würzende Zutat zu Braten- und Fischsaucen oder gibt sie für sich allein zu Fisch und kaltem Fleisch.