

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 12 (1922)
Heft: 26

Rubrik: Unterhaltendes und Belehrendes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Unterhaltendes und Belehrendes

Der Fest-Taumel.

Was wird im Schweizerland herum
Gejubelt und gefeiert!
Ein Jeder hastet nach dem Ruhm,
Wie er der Freude leiert.
Hier wird der Vorbeer ausgeknallt
An vielen Duzend Orten,
Und dort, wo Lied auf Lied erschallt,
Stehn hoch die Ehrenpforten.
Geturnt wird hier, gesportelt dort,
Gerudert und gerabelt.
Der Fußball saust in einem fort
Zur höchsten Kunst geabelt.
Das rattert und das fliegt davon
Auf Straßen und in Lüften.
Das Publikum genießt den Lohn
In neuzeitlichen Düften.
Hier Dauer- und Staffetten-Lauf,
Dort große Pferderennen:
Der Plebs nimmt schon die Wetten auf
Und will vor Neugier brennen.
Die „Tennis-Grounds“ durchschwirrt der Ball
Und auch die „Holey“-Rasen.
Sein Englisch quetscht man überall
Geistvoll und aufgeblasen.
Die Schwimmer tummeln sich im Raß
In „Dreß“ und Badehosen.
Die Wasserspiele machen Spaß
Den Kleinen und den Großen.
Doch nicht genug, die Freude will
Den Taumel weiter nähren.
Wirbt die Reklame grell und schrill,
Dann dringts in alle Sphären.
Ein „Box-Kampf“ trommelt durch die Stadt
Für seine „eblen“ Ziele.
Haut einer feinen Gegner matt,
Dann amüsiert das viele.
Der Ringkampf ist jetzt populär,
Er mahnt an die Antike.
Die Trümpfe sind: Wie groß, wie schwer
Und welche Muskelbäue.
Was tut's, wenn dieser Haue kriegt,
Ob jener Bruch und Narben,
Gefeiert wird, wenn einer siegt
Für unsre Schweizer Farben.
Beschaut du dir ein Zeitungsblatt,
So flimmert dir das Auge,
In Lustbarkeit zergeht die Stadt
Wie Seife in der Lauge.
Hier Stiftungsfeiert und dort Konzert
Von allen den Vereinen,
Des Tanzes „kultureller“ Wert
Liegt allen in den Veinen.
Der „Kino“ zerrt die Schlager her
Aus allen Kontinenten,
Man schickt Billette kreuz und quer
Den braven Rezensenten.
In „Symphonie“ und Kammer-Ton
Gespielt wird und gefiedelt,
Gesungen wird um hohen Lohn
Und öfters sehr „gejubelt“.
Auf allen Bühnen wird gespielt
Im Großen und im Kleinen,
Bald wird auf den Humor gezielt.
Bald kommt es gar zum Weinen.

Das Publikum wird ausgepreßt
Bis auf den letzten Rappen,
Im Beutel bleibt ein farger Rest,
Gerade noch zum Schnappen.
Der Taumel schwillt zur süßen Nacht
Trotz unsrer Sorgen Hammer.
Treibt's nicht zu bunt! Zu viel gelacht
Bringt einmal Rapsenjammer.

Die.

Anno 1870—1880.

Herbstpukete! Das war ein Wort,
das die Hausfrauen seufzen, die Haus-
herrn aber einen Hut ergreifen und aus-
ziehen hieß, irgendwo aufs Land, auf
die Geschäftsreise, oder wenn kein ru-
higes Anpl außerhalb der Stadt winkte,
der zeigte sich möglichst wenig zu
Hause, und wenn er auch die längste
längste Zeit beim Bier saß, die be-
schäftigte Gattin sorgte heute nichts, war
sogar froh, wenn sie ihn los war; denn
daß ein herumstehender Ehegemahl in
solchen Tagen ein unerwünschtes An-
hängsel sei, darüber waren alle puken-
den Bernerinnen einig.

Fensterwäsche, das war noch ein Er-
lebnis! Die alte Bürgerin hielt viel
auf Reinlichkeit und eine Fensterpukete
ohne Wasserplätzchen war gar nicht
denkbar. Wochenlang waren all die schö-
nen Brunnen, die Alt-Bern so malerisch
zieren, mit Fensterrahmen belegt und
Wasserputsch um Wasserputsch wurde
von den ganz von der Wichtigkeit ihrer
Arbeit überzeugten Wäscherinnen dar-
über gegossen. Treppauf und ab wur-
den die schweren Fenster geschleppt, aus-
und eingehängt. Erst nach der gründ-
lichen Wespukete durfte die behäbige
Bürgerin ruhig dem nahenden Winter
entgegensehen. — Freilich, einen Licht-
bild gab's in diesen ungemütlichen Ta-
gen. Das gute Znni, das wollte nie-
mand verpassen. Während dieser kur-
zen Zeitspanne ruhte alle Handarbeit,
dafür ging das Mundwerk umso schnel-
ler. Wein, Käse, ein warmes Gnagi,
eine Grimpelwurst oder ein warmer,
feindustender Räsüchen erlabten die
durchnähten Wasserfrauen, und was es
etwa an Stadtklatsch gab, das wurde
in dieser Feierstunde durchgehächelt und
durchgedreht, daß es eine Freude war,
zuzuhören.

Auch das Flaschenpuken war so eine
plätzchernde Beschäftigung, die trotz den
Wasserleitungen in den Häusern mit
Vorliebe an den öffentlichen Brunnen
vorgenommen wurde. Bornehmlich die
nicht wenigen Bier- und Kellnerwirtschaften
längs den Hauptstraßen ließen ihre
leeren Flaschenregimente durch eigens
trainierte Flaschenpuker reinigen. Daß
die Kinder, die damals die Straßen
noch als die ihnen von bürgerrechts-
wegen zukommenden Spielplätze betrach-
teten, mit all diesen Brunnenarbeiten
möglichst viel Schabernad trieben, läßt
sich wohl denken, und je mehr sich der
oder die Genedte ereiferte, je mehr sie
Wasser gegen die johlende Schar schüt-
tete, desto größer wurde der Radau,

und erst das Dazwischentreten eines ge-
fürchteten „Polizeiers“ oder eines be-
sonders energischen Bürgers vermochte
die nichtsnutzige Bande auseinander zu
treiben.

Zum Kapitel der Grabchriften.

Das zwar harmlose aber thörichte
Bestreben der Menschen, sich durch mög-
lichst prunkvolle Grabprüche der Nach-
welt zu empfehlen, hat im Lauf der
Zeiten oft recht herbe Kritik erfahren.
So schrieb Orenstierna: „Die Grab-
schrift charakterisiert sich als die letzte
der menschlichen Eitelkeiten.“ Papst Cle-
ment der XIV. bemerkte von den Wür-
den und Ehren dieser Welt, sie seien
nur einige Silben mehr im Text eines
Friedhof-Denksteins. Einen geistvollen
Beitrag zur Frage der Epitaphen-Lite-
ratur aber lieferte Marmontel mit sei-
nem berühmten Ausspruch: „Es wäre
zu wünschen, daß jeder sich bei Zeiten
selber seinen Grabpruch dachtete, daß
er so viel Eigenlob wie möglich hinein
legte — und daß er dann sein ganzes
Leben dazu verwendete, ihn zu ver-
dienen!“ Th.

Sonnwendtag.

Sommerlich die Damenwelt
Durch die Stadt spazierte,
Rosenrot und himmelblau,
Schneeweiß dominierte.
Unterböde gab es nicht,
Jup's ganz leicht und lustig,
Blousen nur aus Spinnweb',
Alles riesig duftig.

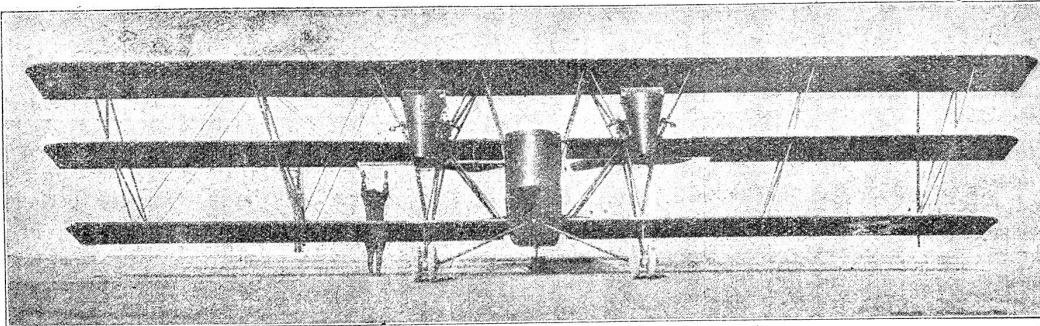
„Sommerlüstchen“ fuhr kokett
In die Toiletten:
Bauchte auf und schmiegte sich
An die Silhouetten.
Und Konturen konnt' man sehn'
Allerhand apparte,
Bald gigantisch und bald auch
Zitigran und zarte.

„Sommerlüstchen“ Regen bracht',
Daß es nur so klatschte:
Atlaschuh und Seidenstrumpf
Durch die Pfützen patzte.
Rhümen gab's und Pfünfel auch,
Flucht war die Devise:
Denn das „Sommerlüstchen“ war
Eigentlich 'ne — Bise. Gotta.

Zu heiße und zu kalte Speisen.

Von Dr. Thraenhart.
(Nachdruck verboten.)

Es ist eine allgemein bekannte Tat-
sache, daß sowohl zu heiße, als zu kalte
Speisen der Gesundheit schädlich sind.
Allenthalben hört man im Sommer den
salomonischen Ausspruch: „Nicht zu kalt
trinken!“ und im Winter: „Nicht zu
heiß essen!“ Was heißt denn aber über-
haupt „zu heiß“ und „zu kalt“? Als
normal müssen wir diejenige Tempera-
tur der Speisen bezeichnen, welche der
Mundhöhle ungefähr gleich ist, also 37



Ein neuer amerikanischer Luft-Dreadnought, der mit einer Revolverkanone und sechs Lewis-Maschinengewehren ausgerüstet ist.

Grad Celsius beträgt. Je weiter sich aber die Temperatur von dieser Grenze nach oben oder unten entfernt, um so mehr kommt es auf Natur und Art der Speise an, ob ihr Wärmegrad uns zusagt oder nicht. Kuhmilch von 12 Grad Celsius empfindet man als unangenehm kalt, Champagner von derselben Temperatur als unangenehm warm. Auch kann man Flüssigkeiten viel heißer genießen als feste Speisen, weil letztere beim Kauen länger mit der empfindlichen Schleimhaut der Mundhöhle in Berührung bleiben und dadurch deutlicher das Gefühl des Brennens hervorbringen. Ein Schluck fast kochenden Kaffees wird schnell hinuntergeschluckt, dagegen sperrt man beim Kauen von heißem Braten und Gemüse immer wieder stöhnend den Mund auf wie ein nach Luft schnappendes Fische.

Die Nachteile, welche der Genuß zu heißer Speisen und Getränke nach sich zieht, machen sich zunächst auf die Geschmacksempfindung geltend. Dr. Weber hat nachgewiesen, daß die Zunge, wenn man sie ungefähr eine Minute in Wasser von 50 bis 52 Grad Celsius hält, nicht mehr den süßen Geschmack des Zuckers wahrzunehmen vermag. Bei höheren, dem Siedepunkt näher kommenden Wärmegraden muß die Geschmackslähmung natürlich noch viel schneller eintreten. Dies mag auch die Ursache davon sein, daß Köchinnen, welche die siedend heißen Suppen kosten, oft gar nicht schmecken, ob dieselben versalzen oder zu süß sind. Heiße feste Speisen werden auch nicht ordentlich gekaut; man sucht sie eben möglichst schnell aus der brennenden Mundhöhle zu entfernen. Als Folgen stellen sich dann leicht Verdauungsstörungen ein, und wenn die schädigenden Einflüsse sich wiederholen, können selbst schwere Magentatarrhe und Geschwürsbildungen eintreten.

Andererseits wieder erzeugt der Genuß von zu kalten Getränken, zumal wenn er in hastigem Tempo und bei erhöhtem, sich nicht mehr bewegendem Körper stattfindet, leicht Durchfälle, Magentatarrhe, Magenkrämpfe. Durch den plötzlichen Wechsel sehr hoher und niedriger Temperaturen bekommt auch der Email der Zähne Risse und Sprünge, welche vollständig denjenigen gleichen, die man aus derselben Ursache am Email unserer Ohren und Trinkgeschirre entstehen sieht. Freilich muß man oft Speisen und Getränke mit sehr verschiedenen Temperaturen genießen, weil der Geschmack dadurch erheblich beeinflusst wird. Kartoffeln

schmecken erkaltet sehr schlecht, Gurkensalat dagegen ist nur in kaltem Zustande genießbar; angewärmter Champagner ist geradezu widerlich, angewärmter Rotwein keineswegs. Es sind eben Geschmack, Bekömmlichkeit und Verdaulichkeit von der jeweiligen Temperatur der Nahrung in hohem Grade abhängig.

Beeabsichtigt man dem Körper Wärme zuzuführen, wie in der kalten Jahreszeit, so läßt sich dies sehr wohl dadurch erreichen, daß man die Nahrung nur 10 bis 12 Grad Celsius wärmer zu sich nimmt, als die Bluttemperatur ist. Heiße Alkoholika — z. B. Punsch von 50 Grad Celsius — vermögen die Körperwärme fast um einen halben Grad zu erhöhen, was wohl schon mancher in der Silvesternacht sehr wohlthuend empfunden hat. Auch die erregende Wirkung des Kaffees und Tees hängt namentlich von der Temperatur ab, in welcher sie genossen werden. Will man also sein Nervensystem durch diese Getränke energisch anregen, so muß man sie heiß trinken. Hat man dagegen die Absicht, dem Körper Wärme zu entziehen, ihn abzukühlen, wie in der warmen Jahreszeit, so muß man solche Nahrungsmittel wählen, welche auch bei geringerer Temperatur als der des Blutes wohlschmeckend und bekömmlich bleiben. Dahin gehören z. B. kalter Kaffee, Milch, Buttermilch, Obstsuppen, Kalkschale, Obst, kalter Braten, Gallerten, Salate. Die kühlende und durstlöschende Eigenschaft der Getränke tritt am schnellsten und nachhaltigsten hervor bei einem Wärmegrad von 10 bis 18 Grad Celsius. Worauf es beruht, daß nicht, wie man doch annehmen sollte, eine noch kühlere Temperatur in dieser Beziehung am vorteilhaftesten wirkt, ist wissenschaftlich noch nicht aufgeklärt. Namentlich Kaffee von ungefähr 15 Grad Celsius ist ein durstlöschendes Getränk, welchem kein anderes mit Rücksicht auf Wirkung und Dauer gleichkommt. Entschieden zu kalt werden sehr oft Bier und kohlenstoffhaltiges Wasser genossen. Bier wird bisweilen noch mit 5 Grad Celsius versäuft, weil es, selbst in fast verdorbenem Zustande, bei einer so niedrigen Temperatur doch noch wohlschmeckend erscheint. Namentlich groß aber ist der schädigende Einfluß, welchen eiskaltes Sodawasser ausübt, wie es zur heißen Jahreszeit vielfach in den Hallen an den Straßen verkauft wird. Schweißtiefend, in brennender Sonnenglut, stellen sich da die Leute hin, um in aller Eile ein Glas eiskaltes Wasser hinunterzuschütten.

Wie verhält es sich aber mit demjenigen Genußmittel, welches man sogar in gefrorenem Zustande zu verzehren pflegt, nämlich den künstlichen Eisarten? Zeigen sich diese denn jedesmal nachteilig für die Gesundheit? Wie die tägliche Erfahrung beweist, ist dies nicht der Fall. Es erklärt sich auch dadurch, daß man Gefrorenes nur ganz langsam, in geringen Quantitäten, teelöffelweise genießt.

auch erst im Munde zergehen läßt und dabei erwärmt, während man z. B. ein Glas Wasser hastig hinuntergibt. Mehr oder weniger schädlich wird Gefrorenes dann wirken, wenn es das Schluckgericht reichhaltiger Mahlzeiten bildet, weil es die Temperatur des Mageninhaltes herabsetzt und dadurch die Verdauung beeinträchtigt, welche doch gerade nach dem Genuße größerer Nahrungsmengen möglichst gefördert werden sollte. Aufgehoben kann diese schädliche Wirkung etwas werden durch warmen Kaffee, was auch meist geschieht.

Die wohlgemeinte Warnung „nicht zu kalt und nicht zu heiß essen oder trinken!“ enthält also in dieser allgemeinen Fassung wenig praktische Weisheit. Es muß sich vielmehr die Temperatur der verschiedenen Speisen und Getränke stets nach dem Zwecke richten, welchen man durch ihren Genuß, — selbstverständlich außer der Ernährung, — erreichen will, d. h. ob sie erwärmen oder abkühlen sollen. Nähert sich aber ihre Temperatur den äußersten zulässigen Grenzen der Kälte oder Wärme, so muß man sehr vorsichtig sein und stets nur kleine Mengen in gehörigen Zwischenpausen zu sich nehmen.

Bärndütschi Spruch.

Un isch es Stubeli no so chn,
Es Blüemli sött ging drinne in!

We ds Huus ohni Summe,
Der Baum ohni Gröen,
Der Mönch ohni Liebi — sött in,
Der Garte ohni Blume,
De pfis i uf ds Läbe
Inere fettige Wält,
De luf i dervo
So tiffig i chönt!

Uebertriebene Ghyt u dumme Stolz
En wüeschi Fähler a gsunnem Holz!

Wär Angscht het voreme Schütteli Räge
Bergütterlet o im Kampf um ds Läbe!

Der Stolz überchunisch vergäbe,
Spöttle chan e jede,
Kritisiere chasch gh e chlei,
Besser mache ich anderlei!

Muesch di nie uf d'Lüt verla
Süsch biich e verlaßne Ma!
Emil Balmer.

Unterhaltendes

3 der Chriesiezyt.

Die Chriesebäum si ganz bhänt und strub
lß ume und drinn inne;
Es git gwiß für e gueti Aern
Und rächt es bchiegigs Gwinne.
Die früeche Sorte rölle scho,
Wei bäcke und wei ryffe,
Und d'Vuebe zieh de Bäume no,
Dß pyffe wär wot pyffe.

Chly später stellt der Metti au
Die ersti Leitre zueche,
Er reicht es chlyners Chrättli voll
Für s'Nüetti, zum Versueche.
Und nodisno geits z'grächtem a,
Wi gwinnt dā Chriesiesäge.
Der Bur, die Sühn und d'Chnächteschar
Zieh us mit Chörb und Wäge.

Bal hie im Baum, bal dert im Baum
Chörst albeneinist juge.
Zwöstimmig und drüstimmig gar
Bo Vater, Sühn und Buße.
Au d'Amser, Fink- und Spagebruet
Het allergattig z'gürbe,
Sie tichuggeret dūr d'Chriesebäum us,
Um hurrt öppis z'chnirbe.

Zum Baum us glänzt es rot und schwarz
Bo volle süße Früchte,
Sie spiegele im Sunnechym
Und wette öppis brichte.
Sie lade d'Wöntsche fründlig y:
Tüet emel leis vergäffe,
Jez si mer do, jez si mer ryff
Grad überächt zum äffe.

W. Flückiger.

Nervus rerum.

Das „Prager Tagblatt“ läßt sich be-
richten:

„Die Konferenz von Genua war aus.
In den Hotels wurde gepackt, den Gäs-
ten die Rechnung überreicht.“

„Floyd George griff in die Westentafel.
Man hörte Pfunde, hell läu-
tende Goldstücke auf den Marmorzahl-
tisch der Office niederklingen.“

„Schanzer, Italiens mächtiger Mi-
nister, ließ Lire auf die Nota nieder-
rieseln, Silbermünze neben Silbermünze.
Die Verbeugung des Hoteldirektors war
nicht um einen Grad weniger tief als
die vor Floyd George.“

„Barthou zog ein Elzevirbändchen
aus der oberen Westentafel. Die zar-
ten Lederdeckel hatten einst sanft amou-
röse Geschichtchen umschlossen, mit hün-
gehauchten Kupfern dazwischen, des
großen Jupiter eheliche Extravaganzen
flickend erzählt. Jetzt lag zwischen den
leise nach verschollenen Zeiten duftenden
Deckeln ein Schedbuch des Crédit Lyon-
nais und eine Goldfüßfeder. Herr Bar-
thou riß ein Blatt heraus, füllte es
aus, setzte seinen Namen darunter und
der Neigungswinkel des Maitre d'Hotel
behielt den Gradegehalt, der der gro-
ßen Entente gebührt.“

Die Rechnung ward Herrn Schöber
präsentiert, Desterreichs duldendem
Kanzler. Aus seiner großen Aktentasche
nahm er zwei riesige Formulare. Mar-
ken waren auf ihnen, runde, dreieckige,
langgestreckte Stempel, Unterschriften,
klare und geschnörkelte und schwarze,
rote, grüne und blaue Tintendermerke.
Herr Schöber schrieb Zahlen und Worte
in die Rubriken, zog Linien, schrieb...
„Verzeihung, Mein Herr!“ Der Maitre
d'Hotel sagte es. „Verzeihung, ist das
eine Anweisung auf eine Bank oder...“
„Nein,“ sagte der Bergländerbundes-

vertreter ebenso höflich, „es sind zwei
Frachtbriefe. Zwei Waggonen mit Kro-
nen stehen auf der Stazione Piazza
Principe.“ Immerhin machte der Hotel-
mann eine Bewegung, die wie eine Ver-
beugung ausah. Ungefähr hundert-
siebenundsiebzig Grad.

Ganz leicht nervös legte man die
Rechnung vor Herrn Tschitscherin.
Der zog ein duftendes Wölken aus seiner
Zigarette, griff in die Tasche, zog ein
kleines Päckchen heraus und warf es auf
den Tisch. Es klirrte metallisch. Vor ei-
niger Zeit hatte man in den Zeitungen
gelesen, die Sowietregierung habe das
Kirchengold beschlagnahmt. Viele Zent-
ner. Der Maitre dachte an gebrochene
Monstranzen, an handlich zerteilte Weih-
rauchfessel... „Es ist wegen der Um-
rechnung, mein Herr,“ meinte er. „Ist
da ungemünztes Gold darinnen? Oder
Silber?“ Herr Tschitscherin aber sagte
aus einer Wolke von Zigarettenrauch:
„Nein, es sind die Klischees unserer
Banknoten. Drucken sie sich davon, wie-
viel Sie wollen.“

Wie sich Herr Wirth an der Ho-
teltasche benahm, wird dem „Prager
Tagblatt“ nicht berichtet. Er soll aber
von Moratorium und Sachlieferung ge-
sprochen haben.

Rezepte

Erdbeeren und Stachelbeeren.

Erdbeeren-saft. 1 Kilo Erdbeeren, 1 Wein-
glas alkoholfreier Wein, 1 Kilo Staubzucker.

Die enttelteten Erdbeeren mit Zucker schichten-
weise bestreuen und mit dem Wein ansuchen.
Am nächsten Tag schwimmen die Früchte zu-
sammengeschrumpft in einem sirupartigen Saft,
den man abseigt, in Flaschen von weißem Glas
gibt und gut verkorkt an einem kühlen Ort auf-
bewahrt. Nach einigen Monaten klärt sich der
Saft. Die Früchte, die geschmacklos sind, sind
völlig wertlos.

Erdbeeren-Reis. 120 Gramm Reis in
1/2 Liter Milch mit 50 Gramm Zucker weichkochen,
10 Gramm Gelatine in lauer Milch auflösen,
100 Gramm Zucker, 2 Deziliter passierte Erdbeeren,
2 Deziliter Rahm. — Die aufgelöste Gelatine
mischt man mit den Erdbeeren, Zucker und Rahm
und füllt dies in eine Form. Kalt stellen. So-
bald es gestockt, stürzen und mit dem Reis, den
man ebenfalls kalt gestellt hatte, garnieren, mit
schönen ganzen Erdbeeren bestücken und mit Zucker
bestreuen.

Erdbeer-Creme. 1/4 Kilo fein zerdrückte
Erdbeeren, 150 Gramm Staubzucker, 10 Gramm
Gelatine in 2 Töpfeln warmem Wasser aufgelöst,
2 steifgeschlagene Eiweiß. Alles vermischen, in
eine Form füllen und 1–2 Stunden im Eis
eingraben. Noch feiner schmeckt die Creme, statt
mit Eischnee mit 1/4 Liter Schlagrahm vermischt.

Stachelbeeren-Kompott. Auf 1/4 Kilo
Beeren 120 Gramm Zucker, Zimmt und Zitronen-
schalen. Den Zucker mit Gewürz dick einkochen,
die mit einer Nadel durchstochenen Beeren einmal
drinnen aufwallen lassen, mit einem Schaumlöffel
herausfassen, dick einkochen und über die Beeren
schütten.

Englische Stachelbeerspeisen.

Goosberry-Fool. 1/2 Kilo halbreife Stachel-
beeren, 300–400 Gramm Zucker, 1/4 Liter Wasser,
1/2 Liter süßen geschwungenen Schlagrahm. —
Beeren, Wasser und Zucker kocht man, bis die
Beeren sehr weich sind, streicht sie durch ein Sieb
und läßt sie vollkommen erkalten. Dann rührt
man den Rahm gut darunter und kühlt die
Speise auf Eis oder in Wasser. Man kann sie
auch in kleine Gläser füllen und einen Töffel
Schlagrahm darauf geben. Dazu Biscuits.

Custard. 1/2 Kilo gewaschene, gepuhte Beeren

kocht man mit 400 Gramm Butter und 1/2 Liter
Wasser weich und passiert sie. 320 Gramm Zucker,
4 Eidotter und die abgekühlten Beeren mischt
man zusammen, stellt sie nochmals aufs Feuer
und läßt die Masse bis zum Kochen, wobei man
fleißig rührt. In kleine Tassen gefüllt und kalt
serviert.

Anderes Rezept. 24 Stück Maultäschli
(Biscuits), 1/2 Kilo Stachelbeeren, 300 Gramm
Zucker, 1/4 Liter Wasser, dann noch 120 Gramm
Zucker, 4 Dotter, 1/2 Liter Milch, 1/2 Stange
Vanille, 1/4 Liter geschwungenen Rahm. — Der
Boden einer Glaschüssel wird mit den Biscuits
ausgelegt, Stachelbeeren, Zucker und Wasser kocht
man, passiert sie und gibt dies über den Zucker.
— Aus Zucker, Milch, Vanille und Dotter kocht
man eine dicke Creme und verziert mit Schlag-
rahm. In den kalten Keller stellen.

Stachelbeerengelé, billig und gut.
Die Brühe der gedämpften Stachelbeeren ab-
gießen und mit soviel Zucker einkochen, daß es
geliert. Die gedämpften Stachelbeeren sind außer-
dem noch ein gutes Kompott.

Stachelbeer-Kompott. Nachdem die Beeren
von Blättern und Stielen befreit worden sind,
werden sie in kochendem Wasser einige Minuten
blanchiert, auf einen Durchschlag abgeseigt,
passiert und das Püree mit Zucker und gestoßenem
Zimmt zu einem dicken Brei gekocht.

Anderer Art. Man kocht die Stiele, die Blätter
und die unreifen Beeren heraus, setzt die übrigen
mit viel kaltem Wasser bis zum Kochen auf das
Feuer, wodurch sie viel von ihrer Säure verlieren,
gießt sie dann ab, kocht sie mit alkoholfreiem
Wein, Zucker und Zimmt weich, doch so, daß sie
ganz bleiben, und richtet sie nach dem Erkalten an.

Literarisches

G. Lüscher, Der Gantrist. Künstlerstein-
zeichnung. Verlag A. Francke A.-G., Bern.
Preis Fr. 5.—

Das kleine Gantristebüchlein, der ragende Gantrist
selbst mit seinem breit gebuckelten Morgeten-Grat
— sie sind nicht nur jedem bernischen Verggänger
und Eisfahrer vertraut; weit darüber hinaus
haben sie Freunde; denn viele Tausende wandern
alljährlich diesem schönen Erbwinkel zu, um dort
mindestens über den Sonntag Ruhe, herrliche
Bergluft und frische Kraft zu finden. Zwar ist
der Gantrist kein berühmter Berg, er ist zu wenig
wild und zu bequem ersteigbar. Aber mit ihm
sind ungezählte köstliche Erinnerungen verknüpft
an gemüthlich heiteres Hüttenleben, an equidantes
Wandern über blumenbesäte Sommermatten,
aber auch an eifrig-kalte Wintermorgen, wo der
Schnee unter den Steinen zischt und man sich
freut, über den Gratrücken hinauf in die Sonne
aufzutauchen, und so viel anderes, was man
nicht vergißt. All das wird lebendig, wenn
wir G. Lüscher's „Gantrist“ betrachten. In wohl
abgewogener Farbigkeit hat der Künstler das
Bild des Seelens mit dem Berge festgehalten,
wie man es etwa an Spätsommermittagen
sieht. Und jeder, der je dort oben weilte, wird
sich gerne dieses köstlichen Andenken an schöne
Stunden sichern wollen, zumal der Preis über-
raschend niedrig ist.

Humoristisches

Das Ideal.

In einer Debatte sagte ein Redner:
„Nichts auf der Welt ist vollkommen,
keine Staatsform und keine Regierung
und kein Mensch. Das ist doch eigent-
lich selbstverständlich. Oder kennt jemand
von Ihnen einen ganz vollkommenen
Menschen?“

Einer der Zuhörer hob traurig den
Finger.

„Ich,“ sagte er, „das heißt, kennen
tue ich ihn auch nicht, aber es ist der
erste Mann meiner Frau. Leider ist
er schon tot, ich höre bloß immer von
ihm.“