

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 ausgeknaßt
An vielen Dugend Orten,
Und dort, wo Lied auf Lied erschallt,
Steht hoch die Ehrenporten.
Geturnt wird hier, gesporett dort,
Gerudert und geradelt.
Der Fußball faust in einem fort
Zur höchsten Kunst geadelt.
Das rattert und das fliegt davon
Auf Straßen und in Lüsten.
Das Publikum genießt den Lohn
In neuzeitlichen Dästern.
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 „Hockey“-Kasen.
Sein Englisch quetscht man überall
Geistvoll und aufgeblasen.
Die Schwimmer tummeln sich im Nass
In „Dreß“ und Badehosen.
Die Wasserspiele machen Spaß
Den Kleinen und den Großen.
Doch nicht genug, die Freude will
Den Taumel weiter nähren.
Wiebt die Reklame gress und schrill,
Dann dringt's in alle Sphären.
Ein „Box-Kampf“ trommelt durch die Stadt
Für seine „edlen“ Ziele.
Haut einer seinen Gegner matt,
Dann amüsiert das viele.
Der Ringkampf ist jetzt populär,
Er mahnt an die Antike.
Die Trümpe sind: Wie groß, wie schwer
Und welche Muskeldicke.
Was tut's, wenn dieser Haue kriegt,
Ob jener Bruch und Narben,
Gefeiert wird, wenn einer siegt
Für unsre Schweizer Farben.
Beschaust du dir ein Zeitungsblatt,
So stimmt dir das Auge,
In Lustbarkeit zergeht die Stadt
Wie Seife in der Lauge.
Hier Stiftungsfest und dort Konzert
Von allen den Vereinen,
Des Tanzes „kultureller“ Wert
Liegt allen in den Beinen.
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 gesiedelt,
Gefungen wird um hohen Lohn
Und öfters sehr „geküdelt“.
Auf allen Bühnen wird gespielt
Im Großen und im Kleinen,
Bald wird auf den Humor gezielt.
Bald kommt es gar zum Weinen.

Die.

Das Publikum wird ausgepreßt
Bis auf den letzten Rappen,
Im Beutel bleibt ein langer Rest,
Gerade noch zum Schnappen.
Der Taumel schwält zur süßen Macht
Trotz unfer Sorgen Hammer.
Treibt's nicht zu bunt! Zu viel gelacht
Bringt einmal Katzenjammer.

Anno 1870—1880.

Herbstpuke! Das war ein Wort,
das die Hausfrauen seufzen, die Hausherrn aber einen Hut ergreifen und ausziehen hiess, irgendwo aufs Land, auf die Geschäftsreihe, oder wem kein ruhiges Asyl außerhalb der Stadt winkte, der zeigte sich möglichst wenig zu Hause, und wenn er auch die längste längste Zeit beim Bier saß, die beschäftigte Gattin sorgte heute nichts, war sogar froh, wenn sie ihn los war; denn daß ein herumstehender Ehemahl in solchen Tagen ein unerwünschtes Anhängsel sei, darüber waren alle puken den Bernerinnen einig.

Fensterwäsche, das war noch ein Erlebnis! Die alte Bürgerin hielt viel auf Reinlichkeit und eine Fensterpuke ohne Wasserplätzchen war gar nicht denkbar. Wochenlang waren all die schönen Brunnen, die Alt-Bern so malerisch zieren, mit Fensterrahmen belegt und Wasserputz um Wasserputz wurde von den ganz von der Wichtigkeit ihrer Arbeit überzeugten Wäscherrinnen darüber gegossen. Treppauf und ab wurden die schweren Fenster geschleppt, aus und eingehängt. Erst nach der gründlichen Useputze durfte die behäbige Bürgerin ruhig dem nahenden Winter entgegensehen. — Freilich, einen Lichtblick gab's in diesen ungemütlichen Tagen. Das gute Znuni, das wollte niemand verpassen. Während dieser kurzen Zeitspanne ruhte alle Händearbeit, dafür ging das Mundwerk umso schneller. Wein, Käse, ein warmes Gnagi, eine Grümpeiwurst oder ein warmer, feinduftender Käsluchen erlaubten 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. Vornehmlich die nicht wenigen Bier- und Kellerwirtschaften längs den Hauptstraßen ließen ihre leeren Flaschenregimenter durch eigens trainierte Flaschenpuker reinigen. Daß die Kinder, die damals die Straßen noch als die ihnen von bürgerrechtswegen zukommenden Spielplätze betrachteten, mit all diesen Brunnenarbeiten möglichst viel Schabernad trieben, läßt sich wohl denken, und je mehr sich der oder die Gedekte ereiferte, je mehr sie Wasser gegen die johlende Schar schüttete, desto größer wurde der Radau,

und erst das Dazwischenreten eines gefürchteten „Polizeiers“ oder eines besonders energischen Bürgers vermochte die nichtsnußige Bande auseinander zu treiben.

Zum Kapitel der Grabchriften.

Das zwar harmlose aber thörichte Bestreben der Menschen, sich durch möglichst prunkvolle Grabsprüche der Nachwelt zu empfehlen, hat im Lauf der Zeiten oft recht herbe Kritik erfahren. So schrieb Oxenstierna: „Die Grabchrift charakterisiert sich als die letzte der menschlichen Eitelkeiten.“ Papst Clemens der XIV. bemerkte von den Würden und Ehren dieser Welt, sie seien nur einige Silben mehr im Text eines Friedhof-Denksteins. Einen geistvollen Beitrag zur Frage der Epitaphien-Literatur aber lieferte Marmonet mit seinem berühmten Auspruch: „Es wäre zu wünschen, daß jeder sich bei Zeiten selber seinen Grabspruch dichtete, daß er so viel Eigenlob wie möglich hinein setzte — und daß er dann sein ganzes Leben dazu verwendete, ihn zu verdienen!“ Th.

Sommwendtag.

Sommerlich die Damentwelt
Durch die Stadt spazierte,
Rosenrot und himmelblau,
Schneeweiß dominierte.
Unterböcke gab es nicht,
Zup's ganz leicht und lustig,
Blousen nur aus Spinnengewebe,
Alles riesig lustig.

„Sommerlüstchen“ fuhr lokett
In die Toiletten:
Bauschte auf und schmiegte sich
An die Silhouetten.
Und Konturen kommt' man sehn'
Allerhand apparte,
Bald gigantisch und bald auch
Filigran und zarte.

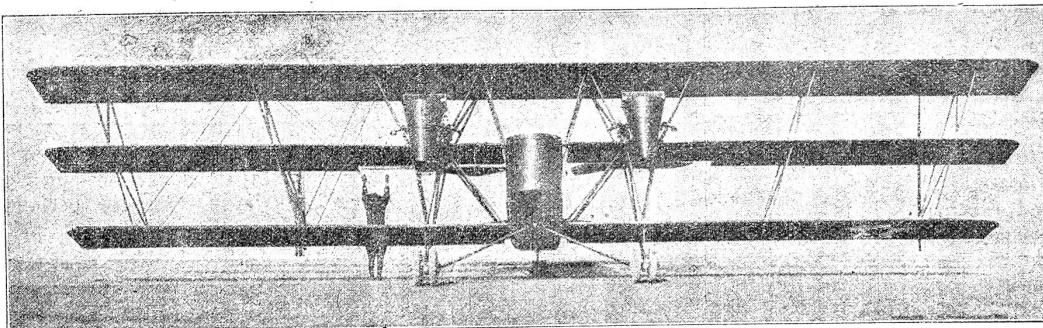
„Sommerlüstchen“ Regen bracht,
Dass es nur so klatschte:
Atlaschuh und Seidenstrumpf
Durch die Pfützen patschte.
Röhumen gab's und Pinüsel auch,
Flucht war die Devise:
Denn das „Sommerlüstchen“ war
Eigentlich 'ne — Biße.

Hotta.

Zu heiße und zu kalte Speisen.

Bon Dr. Thraenhardt.
(Nachdruck verboten.)

Es ist eine allgemein bekannte Tatsache, daß sowohl zu heiße, als zu kalte Speisen der Gesundheit schädlich sind. Allenthalben hört man im Sommer den salomonischen Auspruch: „Nicht zu kalt trinken!“ und im Winter: „Nicht zu heiß essen!“ Was heißt denn aber überhaupt „zu heiß“ und „zu kalt“? Als normal müssen wir diejenige Temperatur 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 Genüsse immer wieder stöhnend den Mund auf wie ein nach Luft schnappende Fisch.

Die Nachteile, welche der Genuss zu heißen 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 Geschmacksähnlichkeit 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 die selben 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 Magentarrhe und Geschwürsbildungen eintreten.

Anderseits wieder erzeugt der Genuss von zu kalten Getränken, zumal wenn er in hastigem Tempo und bei erhitztem, sich nicht mehr bewegendem Körper stattfindet, leicht Durchfälle, Magenkater und Magentrampf. Durch den plötzlichen Wechsel sehr hoher und niedriger Temperaturen bekommt auch der Email der Zahne Risse und Sprünge, welche vollständig denjenigen gleichen, die man aus derselben Ursache am Email unserer Zähne 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 erkaltert sehr schlecht, Gurken-salat dagegen ist nur in kaltem Zustande genießbar; angewärmer Champagner ist geradezu widerlich, angewärmer Rotwein keineswegs. Es sind eben Geschmack, Bekommligkeit und Verdaulichkeit von der jeweiligen Temperatur der Nahrung in hohem Grade abhängig.

Beachtigt man dem Körper 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. Bunsch von 50 Grad Celsius — vermögen die Körperfärme fast um einen halben Grad zu erhöhen, was wohl schon mancher in der Silvesternacht sehr wohltuend 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 Nerven- und Gefäßsystem 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 Nahrungsstoffe wählen, welche auch bei geringerer Temperatur als der des Blutes wohl schmecken und bekommlich bleiben. Dazin gehören z. B. kalter Kaffee, Milch, Buttermilch, Obstsuppen, Kalt-schale, Obst, kalter Braten, Gallerter, 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 höhere 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 kohlensäurehaltiges Wasser genossen. Bier wird bisweilen noch mit 5 Grad Celsius verschankt, weil es, selbst in fast verdorbenem Zustande, bei einer so niedrigen Temperatur doch noch wohl schmecken 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. Schwitzenfördernd, in brennender Sonnenglut, stellen sich da die Leute hin, um in aller Eile ein Glas eiskaltes Wasser hinunterzustürzen.

Wie verhält es sich aber mit demjenigen Genussmittel, welches man sogar in gefrorenem Zustande zu verzehren pflegt, nämlich den künstlichen Eisorten? Zeigen sich diese denn jedesfalls 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 hinuntergießt. Mehr oder weniger schädlich wird Gefrorenes dann wirken, wenn es das Schlußgericht reichhaltiger Mahlzeiten bildet, weil es die Temperatur des Mageninhaltes herabsetzt und dadurch die Verdauung beeinträchtigt, welche doch gerade nach dem Genuss 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 Sprüch.

Un isch es Stubeli no so chln,
Es Bluemli sött ging drinne sy!

We ds Huus ohni Sunne,
Der Baum ohni Grüen,
Der Mönsch ohni Liebi — sött sy,
Der Garte ohni Blume,
De pfif i uf ds Läbe
Inere settige Wält,
De luf i dervo
So tisig i chönnt!

*
Uebertriebene Gyt u dumme Stolz
Sy wüeshti Fähler a gsunnen Holz!

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

*
Der Stolz überhunisch vergäbe,
Spöttele chan e jede,
Kritisiere chasch gly e chlei,
Besser mache isch anderlei!

*
Muesch di nie uf d'Lüt verla
Süsch bisch e verlaßne Ma!
Emil Balmér.

Unterhaltendes

I der Chriesiezt.

Die Chriesbäum si ganz bhänkt und strub
Uß ume und drinn inne;
Es git groß hür e queti Aern
Und rächt es bschiebig's Gwinne.
Die früche Sorte röte scho,
Wei bäckle und wei ryffe,
Und d' Buebe zieh de Bäume no,
Lö pfysse wär wot pfysse.
Chly später stellt der Aetti au
Die esft Leitre zueche,
Er reicht es chlyners Chrättli voll
Für s'Müetti, zum Verjueche.
Und nodisno geits z'grächtem a,
Mi givint dä Chriesfäge.
Der Bur, die Sühn und d' Chnächteschar
Zieh us mit Chörb und Wäge.
Bal hie im Baum, bal dert im Baum
Ghört albeneinst juze.
Bwüsttimig und drüstimmig gar
Vo Vater, Suhn und Buze.
Au d'Amstle, Kint und Spazebruet
Het allergattig z'gwirbe,
Sie tchuggeret dür d' Chriesbäum us,
Um hurti öppis z'schnirbe.
Zum Baum us glänzt es rot und schwarz
Ba volle steh Früchte,
Sie spiegeln im Sunneschyn
Und wette öppis bricht.
Sie lade d'Montsche fründig y:
Tüet emel leis vergäss,
Jez si mer do, jez si mer ryff
Grad überächt zum ässe. W. Flückiger.

Nervus rerum.

Das „Prager Tagblatt“ lässt sich berichten:

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

Lord George griff in die Westentasche. Man hörte Pfunde, hell läutende Goldstücke auf den Marmorzahltschrank der Office niederklingen.

Schanzer, Italiens mächtiger Minister, ließ Vire auf die Nota niederrieselten, Silbermünze neben Silbermünze. Die Verbeugung des Hoteldirektors war nicht um einen Grad weniger tief als die vor Lord George.

Barthou zog ein Elzenvibändchen aus der oberen Westentasche. Die zarten Lederdeckel hatten einst sanft amourose Geschichtchen umschlossen, mit hingerauchten Rupfern dazwischen, des großen Jupiter eheliche Extravaganzen lächernd erzählt. Jetzt lag zwischen den leise nach verschollenen Zeiten duffenden Deckeln ein Scheckbuch des Crédit Lyonnais und eine Goldfüllfeder. Herr Barthou riss ein Blatt heraus, füllte es aus, setzte seinen Namen darunter und der Neigungswinkel des Maitre d'Hôtel behielt den Gradegehalt, der der großen Entente gebührt.

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

vertreter ebenso höflich, „es sind zwei Frachtbriefe. Zwei Waggons mit Kronen stehen auf der Stazione Piazza Principe.“ Immerhin machte der Hotelmann eine Bewegung, die wie eine Verbeugung aussah. Ungefähr hundert siebenundsechzig Grad.

Ganz leicht nervös legte man die Rechnung vor Herrn Tschihscherin. Der zog ein duftendes Wölken aus seiner Zigarette, griff in die Tasche, zog ein kleines Päckchen heraus und warf es auf den Tisch. Es klimpte metallisch. Vor einiger Zeit hatte man in den Zeitungen gelesen, die Sovjetregierung habe das Kirchengold beschlagnahmt. Viele Zenter. Der Maitre dachte an gebrochene Monstranzen, an handlich zerteilte Weihrauchfeste.... „Es ist wegen der Umrechnung, mein Herr,“ meinte er. „Ist da ungemünztes Gold darinnen? Oder Silber?“ Herr Tschihscherin aber sagte aus einer Wolke von Zigarettendampf: „Nein, es sind die Altklöses unserer Banknoten. Druden sie sich davon, wieviel Sie wollen.“ *

Wie sich Herr Wirth an der Hotelflasche benahm, wird dem „Prager Tagblatt“ nicht berichtet. Er soll aber von Moratorium und Sachlieferung gesprochen haben.

Rezepte

Erdbeeren und Stachelbeeren.

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

Die entstielten Erdbeeren mit Zucker schichtenweise bestreuen und mit dem Wein anfeuchten. Am nächsten Tag schwimmen die Früchte zusammengezrumpft in einem sirupartigen Saft; den man abhebt, in Flaschen von weitem Glas gibt und gut verkrottet an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach einigen Monaten klärt sich der Saft. Die Früchte, die geschmacklos sind, sind völlig wertlos.

Erdbeer-Reis. 120 Gramm Reis in $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 50 Gramm Zucker weichkochen, 10 Gramm Gelatine in lauer Milch auflösen, 100 Gramm Zucker, 2 Dezilitter passierte Erdbeeren, 2 Dezilitter Rahm. — Die ausgelöste Gelatine mischt man mit den Erdbeeren, Zucker und Rahm und füllt dies in eine Form. Kalt stellen. Sobald es gestockt, stürzen und mit dem Reis, den man ebenfalls kalt getestet hatte, garnieren, mit schönen ganzen Erdbeeren bestreuen und mit Zucker bestreuen.

Erdbeer-Creme. $\frac{1}{4}$ Kilo fein zerdrückte Erdbeeren, 150 Gramm Staubzucker, 10 Gramm Gelatine in 2 Löffeln warmem Wasser aufgelöst, 2 steifgeschlagene Eiweiß. Alles vermischen, in eine Form füllen und 1–2 Stunden im Eis eingraben. Noch feiner schmelzt die Creme, statt mit Eisnixe mit $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne vermischt.

Stachelbeeren-Kompott. Auf $\frac{1}{4}$ Kilo Beeren 120 Gramm Zucker, Zimt und Zitronenschalen. Den Zucker mit Gewürz dick einlöchen, die mit einer Nadel durchstochenen Beeren einmal drinnen aufwallen lassen, mit einem Schaumlöffel herausfassen, dick einlöchen und über die Beeren schütten.

Englische Stachelbeerspeisen.

Goosberry-Fool. $\frac{1}{2}$ Kilo halbreife Stachelbeeren, 300–400 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter süßen geschwungenen Schlagsahne. — Beeren, Wasser und Zucker kocht man, bis die Beeren sehr weich sind, streicht sie durch ein Sieb und lässt sie vollkommen erkalten. Dann röhrt man den Rahm gut darunter und kühlst die Speise auf Eis oder in Wasser. Man kann sie auch in kleine Gläser füllen und einen Löffel Schlagsahne darauf geben. Dazu Biscuits.

Custard. $\frac{1}{2}$ Kilo gewaschene, gepüpfte Beeren

locht man mit 400 Gramm Butter und $\frac{1}{2}$ 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 röhrt. In kleine Tassen gefüllt und kalt serviert.

Anderes Rezept. 24 Stück Maultäschli (Biscuits), $\frac{1}{2}$ Kilo Stachelbeeren, 300 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, dann noch 120 Gramm Zucker, 4 Dotter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, $\frac{1}{4}$ Liter geschwungenen Rahm. — Der Boden einer Glasschüssel 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 Schlagsahne. In den kalten Keller stellen.

Stachelbeerengelé. billig und gut. Die Brühe der gedämpften Stachelbeeren abgießen und mit soviel Zucker einkochen, daß es gelingt. Die gedämpften Stachelbeeren sind außerdem noch ein gutes Kommt.

Stachelbeerkompott. Nachdem die Beeren von Blättern und Stielen bereit worden sind, werden sie in kochendem Wasser einige Minuten blanchiert, auf einen Durchschlag abgepresst, passiert und das Püree mit Zucker und gestoßenem Zimt zu einem dicken Brei gekocht.

Anderer Art. Man sieht 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, giebt sie dann ab, kocht sie mit alkoholfreiem Wein, Zucker und Zimt weich, doch so, daß sie ganz bleiben, und richtet sie nach dem Erkalten an.

Literarisches

G. Büscher, Der Gantrist. Künstlerzeichnung. Verlag A. Francke A.-G., Bern. Preis Fr. 5.—

Das kleine Gantristseeli, der ragende Gantrist selbst mit seinem breit gebuckelten Morgeten-Grat — sie sind nicht nur jedem bernischen Berggänger und Skifahrer vertraut; weit darüber hinaus haben sie Freunde; denn viele Tausende wandern alljährlich diesem schönen Erdwinkel zu, um dort mindestens über den Sonntag Ruhe, herrliche Berglust und frische Kraft zu finden. Zwar ist der Gantrist kein berühmter Berg, er ist zu wenig wild und zu bequem erreichbar. Aber mit ihm sind ungezählte ländliche Erinnerungen verknüpft an gemütlich heiteres Hüttenleben, an exquites Wandern über blumenbesäte Sommermatten, aber auch an eifrig-läufige Wintermorgen, wo der Schnee unter den Stiern 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. Büschers „Gantrist“ betrachten. In wohl abgewogener Farbigkeit hat der Künstler das Bild des Seeleins mit dem Berge festgehalten, wie man es etwa an Spätsommernachmittagen sieht. Und jeder, der je dort oben weilete, wird sich gerne dieses ländlichen Andenkens an schöne Stunden sichern wollen, zumal der Preis überwiegend 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 eigentlich 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.“