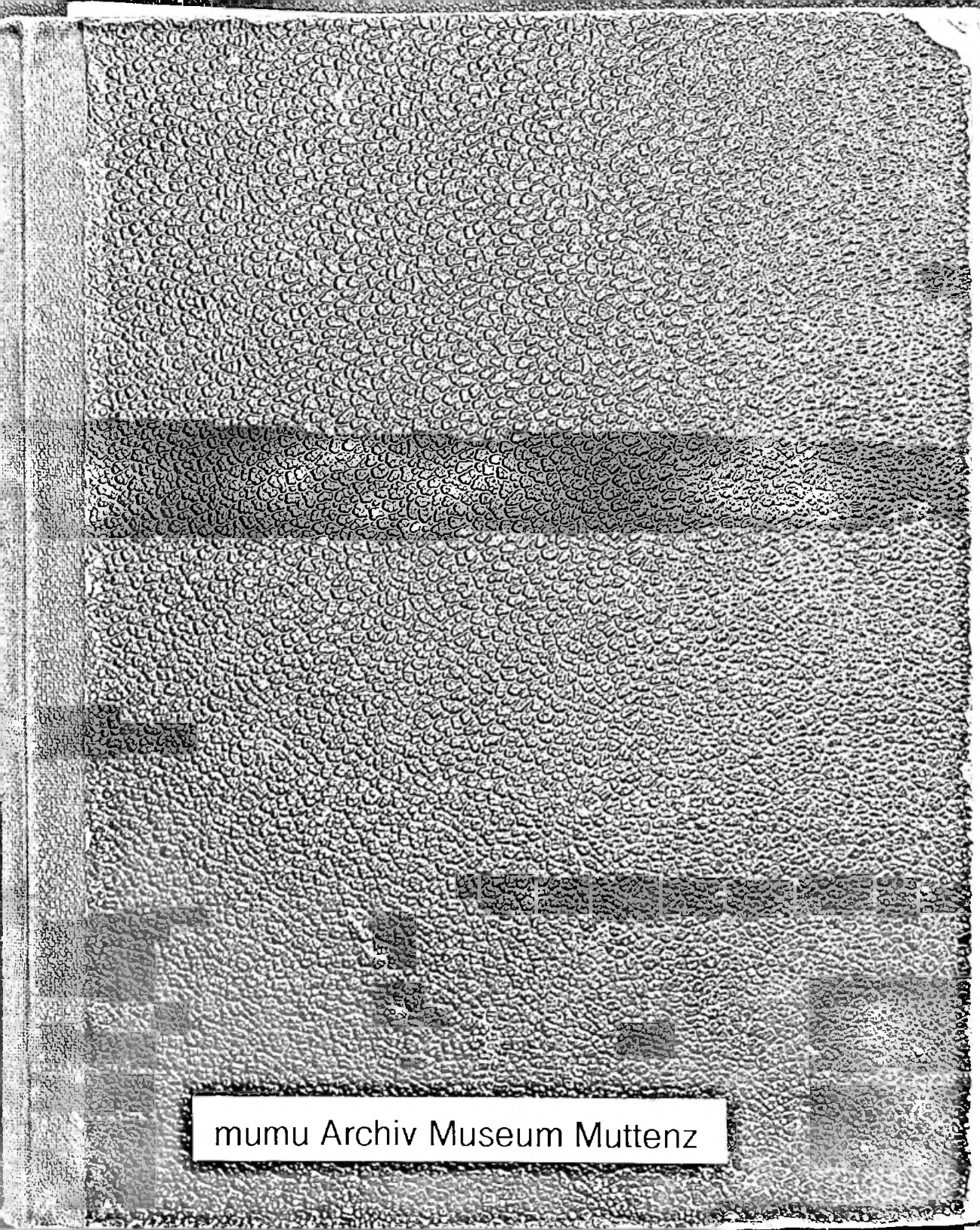


mumu Archiv Museum Muttenz

C1459 1907

Liseli Gisin, Bechhof

Speisezettel u. Kostenberechnung

Montag 6. Jenner: Gerstensuppe, Rosenkohl Wienerschnitzel

	Fr.	Rp.
Suppe.		
1/2 ℔ Gerste		20
30 gr süsse Butter		10
Knochen		10
		40
Wienerschnitzel.		
3/4 ℔ Kalbfleisch		90
3/4 ℔ Schweinefleisch		80
1 Ei		10
1/8 ℔ Paniermehl		5
1/8 ℔ Mehl		3
Gewürze		5
100 gr. Fett z. Baken		16
	2.	09
Rosenkohl.		
Rosenkohl		50
50 gr Butter		15
100 gr Mehl		4
		68
Brot		15
Gesamtkosten	3 Fr.	32

40
2 09
68
15
3.32

Mittwoch den 8. Jenner.

Hafermehlsuppe, gebackene Leberschnitten
Blumkohl m. holländischer Sauce
Schenkeln m. Chocoladencreme.

	Fr	Rp
Suppe:		
1/4 ℔ Hafermehl		8
1 Ei		10
Knochen		10
		28
Leberschnitten.		
2 ℔ Rindsleber	1	40
50 gr. Butter		14
Milch, Mehl u. Gewürze		7
	1.	61
Blumkohl		
3 Blumkohl		65
50 gr Butter		14
70 gr Mehl		4
Milch u. Gewürze		5
1 Ei		10
		98

Schenkeli.

1 ℔ Mehl	22
100 gr Butter	28
2 Esslöffel Kirsch	15
1/2 Citrone	7
1/2 ℔ Zucker	12
1/2 ℔ Schmalz z. Backen	35
50 gr. Mandeln	10
5 Eier	50
	179

Chocoladencreme.

1/2 l. Milch	10
1/4 ℔ Zucker	6
1/2 Päckli Pulver	13
Brod 15 Rpp	29
Gesammtkosten	5 Fr 10 Rp.

Freitag den 10. Jänner: Thee, Karmelitertorte Vanillecreme.

Thee u. Creme.

20 gr. Thee	12
1/4 l Milch	5
1/4 ℔ Zucker	6
	23

Torte.

3/4 ℔ Zucker		18
10 Eier	1	
2 Esslöffel Kirsch		15
1/2 Citrone		5
Zimmt u. Muskat		5
1/2 ℔ Haselnüsse		35
1/2 ℔ Mehl.		12
	1	97

Creme.

3/4 l. Milch		15
1/4 ℔ Zucker.		6
Vanille		10
4 Eier		40
		71
Brot 15 Rpp		
Gesammtkosten	2	5.99

Montag den 13. Jenner.

Markklösschensuppe Kalbsragout

Risotto.

Suppe.

1/4 ℔ Rindermark	20
2 Eiweiss u. 1 Ei	20
100 gr. Paniermehl	8
Gewürze	5
	50

Kalbsragout.

3/8 ℔ Kalbfleisch	2.
100 gr Mehl	5
50 gr. Butter 20 gr. ~~Schmalz~~ Backfett	19
Würze u. Gewürze	10
1/2 Glas Wein	5
	2.35

Risotto.

1 ℔ Reis	25
2 Eigelb	10
20 gr. Butter 20 gr Schmalz	19
Würze u. Gewürze	10
1/8 ℔ Käse	10
	74
Brot 15 Rp.	
Gesammtkosten	3 Fr. 63

Mittwoch den 15. Jenner. Rp.

Griessuppe, Küchenpasteten, Endivien-salat.

Suppe.

1/4 ℔ Gries	6
1 Ei	10
20 gr. Butter	9
Würze u. Gewürze	10
	35

Küchenpasteten.

1 1/4 ℔ Mehl	30
100 gr. Schmalz u. 50 gr. Butter	28
1/2 ℔ Schmalz zu Backen	45
1/2 ℔ Fleisch	50
20 gr. Butter	6
Gewürze	5
	1.64

Salat.

Endivien	75
Öl, Essig u. Gewürze	10
	85
Brot 15 Rp.	
Gesammtkosten	2 Fr. 89.

Freitag 17. Jenner.

Gemüsesuppe, Beefsteak, Pomfites u. Plumpudding.

Suppe.

Gemüse	15
20 gr. Butter	9
Mehl u Gewürze	5
	29

Beefsteak.

1 ℔ Filet	1 20
Butter	20
Mehl u. Gewürze	5
	1.45

Pomfrites.

Kartoffeln	20
1/2 ℔ Schmalz z. Backen	40
	60

Plumpudding.

200 gr. Nierenfett	20
200 " Rosinen u. Sultaninen	70
1 ℔ Zucker	24
Zimmt u. Nelken	5
Orangeat u Zitronat	20
2 dl Kirsch	50
4 Eier	40
200 gr. Brot u. 200 gr. Mehl	16
10 " Butter	3
1/4 l. Milch	5
1/2 l Rothwein	68
	3.13

Gesamtkosten 5 Fr 62.

2 Stunden im Wasserbad kochen

Montag den 20. Jenner.

Kaffee u. Apfelkuchlein.

Kaffee.

	Rp.
Kaffeepulver	10
2 ½ l Milch	50
	60

Apfelkuchlein.

¾ ℔ Mehl	18
½ ℔ Zucker u. Zimmt	15
7 Eier	70
Citronen u. Öl	15
2 Esslöffel Kirsch	15
½ l. Milch	10
½ ℔ süsse Butter	70
¼ ℔ Schmalz	80
	3 Fr 68
Brot 15 Rpp.	3.68

Gesammtkosten 3 Fr 68.

Mittwoch den 22. Jenner.

Grünkernsuppe, falsches Morchelnz, Schwarzwurz.

Suppe.

½ ℔ Grünkern	15
3 Eigelb	15
30 gr Butter	9
Knochen	10
	49

Falsche Morcheln.

3/4 ℔ Mehl	18
Butter	15
3 Eiweiss	10
1 ℔ Fleisch	90
2 Weggli	10
1/4 ℔ Paniermehl	10
1 ℔ Butter u. Schmalz	90
Gewürze u. Wein	10
	2.53.

Schwarzwurzeln.

4 Büschel Schwarzwurzeln	60
50 gr. Butter	14
70 gr. Mehl Brot 15 Rp.	3
	77.

Gesammtkosten 3 Fr. 9 8. Rp.

Freitag, den 24. Januar.

geröstete Mehlsuppe, Knöpfli, Zwetschgen u. Birnen.

Griestorte.

2 Roll Suppe.

2 Rollen geröst. Mehl 20

Knöpfli

1 ℔ Mehl	22
4 Eier	40
Butter	15
	77

Zwetschgen u. Birnen.

Zucker u. Zimmt	8

Griestorte.

½ ℔ Zucker	12
Citrone u. Kirsch	20
6 Eier	60
50 gr Mandeln	10
Butter u. Mehl	8
200 gr Gries	40
	120
Brot 15 Rp.	
Gesammtkosten:	2 Fr. 40

Montag 27. Januar.

Erbsmehlsuppe, Hirnpastete rohe gebr. Kartoffeln.

Suppe.

1/4 ℔ Erbsmehl	15
Butter u. Gewürze	10
	25

Hirnpastete.

2 Kalbshirn	1
Butter u. Gewürze	25
1 1/2 ℔ Mehl	30
1 Ei	10
3/4 ℔ Butter	1.05
	2.70

Kartoffeln	20
Fett	10
Gewürze	3
	33

Brod 15 Pf.

Gesammtkosten 3 M 43

Mittwoch den 29. Jenner

Chocoladen. Griesbirnen u. geb. Zwetschgen.

Chocoladen.

1/4 ℔ Chocoladen	20
2 l. Milch	40
1/4 ℔ Zucker	6
	71

Griesbirnen.

1 l. Milch	20
1 ℔ Gries	25
4 Eier	40
30 gr. Butter	10
Rosinen	15
1/4 ℔ Paniermehl	10
Marcoronen	5
1/4 ℔ Zucker	6
Zitrone	10
Fett z. Backen	40
	2.25

Zwetschgen.

1/4 ℔ Zucker u. Zimmt Brod 15	8
Gesammtkosten	3 Fr 25

Freitag den 30. Jenner.

Nibelisuppe, Gänsebraten m. Kastanien.

Gänsebraten.

3½ kg Gans		8
1 ℔ Kastanien		25
½ ℔ Weinbeeren		25
¼ ℔ Paniermehl		10
Gewürze	Suppe 20 Rp.	5
Butter u Schmalz		30
Wein	Brod 10 Rp.	10
Gesammtkosten 3 Fr 35 Rp.		2.05

Montag 3. Februar.

Mehlsuppe. Bohnen u Schweinscotteletten.

Suppe.

50 gr Butter	14
100 " Mehl	5
1 Ei	10
	29

Schweinscotteletten.

2¼ ℔ Cotteletten	1 80
Gewürze	5
Mehl u. Paniermehl	10
1 Ei	10
Butter u Schmalz u Citronen	35
	2.40

Bohnen, Speck u. Zwiebeln Brot 15 Rp. 10

Gesammtkosten 2 Fr 95

Mittwoch den 5. Februar

Thee, Cocoladenauflauf, Griesköpfli mit Himbeersyrup

Thee.

Zucker 10

~~10~~

Cocoladenauflauf.

100 gr Butter 30

1/4 ℔ Zucker 15

1/4 ℔ Cocoladen 25

1/4 ℔ Mehl 6

3/4 l Milch 15

6 Eier 60

1.51.

Griespudding.

1 1/4 l. Milch 25

1/2 ℔ Gries 12

1/4 ℔ Zucker 6

30 gr Butter Himbeersyrup 40. 20

1/4 ℔ Haselnuss Brot 15 Rp. 20

Rosinen u. Weinbeeren u Citrone 25

1.98

Gesammtkosten 3 Fr 15 Rp.

Freitag 7. Februar.

Hirnsuppe; Hochbraten u. Kabissalat. Blitztorte.

Suppe.

Hirnresten Paniermehl u. Gewürze	10

Hochbraten.

1 ℔ Rindfleisch 1 ℔ Schweinefleisch ½ ℔ Kalbfl.	205
Butter, Speck u. Schmalz	35
1 Ei	10
3 Schwöbli	10
Gewürze u. Paniermehl u. Grünes	15
	~~275~~

Kabissalat.

Öl u. Essig u. Gewürze	20

Blitztorte.

100 gr Butter	28
1 ℔ Zucker	30
1 Citrone	10
7 Eier	70
½ ℔ Mehl	12
Backpulver Brot 15	20
	~~1250~~.

Gesammtkosten 4 Fr 90 Rp.

Montag 10. Febr.

falsche Krebssuppe, saure Lebern, Kartoffelbrei
Englische Biscuit gebrannte Eiercreme.

Suppe

30 gr Butter	11
1/4 ℔ Mehl u. Paniermehl	10
1 Ei	10
Gewürze	4
	35

Lebern.

1 1/2 ℔ Rindleber	1. 05
Butter u. Mehl. Gewürze	30
	1. 35

Kartoffelbrei.

Kartoffeln	20
Milch u. Butter	20
	40

Englische Biscuit.

30 gr Butter	12
100 gr. Zucker	6
1 Ei	10
1/2 Päklein Vanillin	10
250 gr. Mehl	10
1/2 Päklein Backpulver	10
	58

Creme.

½ l. Milch	10
3 Eier	30
100 gr Zuker	6
	46

Brot 15 Rpp

Gesammtkosten 3 Fr. 29.

Thee. Berliner Pfannkuchen, aufgez. gebraten u. gebakene Dampfnudeln.

Thee

	10
¼ lb Zuker	6
¼ l Milch	5
	21

Berliner Pfannkuchen.

100 gr. Butter	28
40 gr Schmalz	8
1¼ lb Mehl	25
¼ lb. Milch	5
100 gr. Zuker	6
3 Eier	30
Bakpulver	10
175 gr Haselnuss	80
½ lb Zuker u. Zimt	15
1 lb Schmalz	90
	2.52

Dampfnudeln.

1 ℔ Mehl	20
2 Eier	~~20~~
50 gr Zucker oder 1/4 Bakpulver	10
70 gr. Butter u. 30 gr. Schmalz	~~27~~
Milch	5
~~3/4 ℔~~ Butter u. Schmalz z. Baken	85
Gesammtkosten ~~1 ℔~~ Fr. ~~85~~	1.82

Freitag 14. Februar

Luftsuppe. Bakfische Kartoffelsalat

Himbeertorte.

Luftsuppe.

1/4 ℔ Mehl	5
2 Eier	20
Butter u. Würze	25
	~~50~~

Fische.

2 ℔ Egli	1.70
1/2 ℔ Schmalz	Gewürze 45
	2.17

Kartoffelsalat.

Kartoffeln	15
Butter Öl, Essig u. Gewürze	25
	40

Himbeertorte.

5/4 ℔ Mehl	25
3/4 ℔ Butter	1.05
Kirsch	5
1 ℔ Himbeer	75
Zuker. Mandeln u. 1 Ei	25
Brot 15	2.35

Gesammtkosten 5,57. Fr.

Donnerstag 20. Febr.

Cocoloden, (Thee) gefüllte Omeletten.

Chocoloden.

Cocoloden	20
2 1/2 l Milch	50
Zuker	5
	75

Omeletten.

1 ℔ Mehl	20
10 Eier	1
Butter	45

1/2 ℔ Zucker u. Liment	12
1/2 l Milch	10
1 Glas Wein	5
Gesammtkosten 2 Fr 67	1.95

Freitag 21. Febr.

Käseklösschensuppe, Schweinebraten, Sauerkraut Gugelhopf Citronencreme.

Suppe.

100 gr. Käse	20
2 Eiweiss	10
Gewürze u. Würze	15
	45

Schweinebraten.

2 ℔ Schweinefleisch	1.60
Butter u. Schmalz	25
Gewürze	10
	1.95

Sauerkraut.

Fett u. Mehl	15
1 Glas Wein u. Gewürze	10
	25

Gugelhopf.

1 ℔ Mehl	20
1/4 ℔ Butter	35
3 Eier	30
50 gr Rosinen 50 gr Weinbeeren	25
1/4 l. Milch	5
1/4 ℔ Zuker	5
30 gr. Presshefe	10
	1.30

Creme.

3 Eier	30
1/2 l Milch	10
100 gr. Zucker	5
1 Citrone	10
Kartoffelmehl	5
	60

Brot 15

Gesammtkosten: 4. Fr. 70

Samstag 22. Februar.

Kartoffelsuppe gefüllte Kalbsbrust gebakener Blumkohl.

Suppe.

Kartoffeln	15
Mehl u. Gewürze	10
1 Ei u. Butter	15
	40

gefüllte Kalbsbrust

2 ½ ℔ Kalbsbrust	1 Fr 80
3 Weggli	10
¼ l. Milch	5
Butter u. Schmalz	25
Gewürze	10
2 Eier	20
	2.25

Blumkohl.

2 Blumen	60
¼ ℔ Käse	25
¼ l Milch	5
Paniermehl	10
40 gr Butter u. Gewürze	15
	1.15

Brot 15 Rpp.

Gesammtkosten 4. 20

Montag 14. Febr.

geröstete Eiergerstensuppe, Eiernudeln. Zwetschgen

Suppe.

3 Eier	30
Butter u. Mehl	20
	50

1 ½ ℔ Nudeln

5 Eier	50
1 ℔ Mehl	20
3 Eier z. Bräteln	30
Würze u. Butter	25
	1.25

Zwetschgen.

Zucker u. Zimmt	10

Brood 15 Rp. Gesamth 2 Fr

Mittwoch 26. Febr.

geröstete Hafermehlsuppe Fleischknöpflimit Buttersauce, Kartoffelschenkeli. Wienertorte.

Suppe.

¼ ℔ Hafermehl	7
50 gr Butter	15
2 Eigelb	10
Gewürze	5
	37

Fleischknöpfli.

1 ℔ Rindfleisch	70
½ ℔ Kalbfleisch u. ½ ℔ Schweinefleisch	1.10
2 Eiweiss	10
Würze	10
Wegglein u. Paniermehl	20

1/4 ℔ Mehl	5
Butter	20
	2.45

Kartoffelschenkeli

Kartoffeln	20
4 Eier	40
Gewürze	5
Fett z. Backen	70
Mehl z. ausdrehen	5
	1.40

Wienertorte.

375 gr Mehl	15
300 gr. Haselnüsse	45
1/2 ℔ Butter	70
5 Eier	50
1 Citrone	10
Butter z. Anstreichen u. Zimt	10
400 gr Zucker	17
	2.17

Brot 15 Rpp. zus. 6 Fr. 54

Freitag 28. Febr.

Fleischsuppe (Fleischresten) Meerlangs. Kapersauce ausgezogen Kartoffeln. Chocoladen u Haselnussmarkaronen.

Suppe

Fleischresten	
Würze	20
2 Eigelb	10
Gewürze	5
Fett	15
	50

Fische

2½ ℔ Meerlangs	1. 50
Gewürze u. Essig Sauce	10
100 gr Butter	30
100 „ Mehl	4
2 Eigelb	10
Kapern	15
	2.19

Kartoffeln.

	15
Butter u. Gewürze	20
	35

Brot 15

Makrönli.

3. Eiweiss	15
200 gr. Haselnuss	30
300 gr Zuker	12
1/4 ℔ Coccoladen	25
Mehl u. Butter zu Zimmt	15
	97

Brot 15 zusammen: 4 Fr 21.

Montag 3. März

Sagosuppe. Rindfleischvögel Blumkohlküchlein.

Suppe.

Sago	20
1 Ei	10
Gewürze	5
	35

Fleischvögel.

2 ℔ Rindfleisch	1. 40
Speck u. Brod	10
Mehl u. Gewürze	10
	1. 75

Blumkohlküchlein.

1 ℔ Mehl	20
3 Eier	30
Gewürze	5

2 Blumen	40
Fett z. Baken	75
Brod 15 Rp. zusammen 3. Fr. 80.	1.65

Mittwoch 5. März.

Thee, Haselnusspudding, Orangecreme,
Thee u. Zuker 20

Pudding.

10 Eier	1.
200 gr Butter	60
Gerner	10
300 gr. Zuker	15
Vanillin	15
~~200~~ 3/4 gr Haselnuss	60
Vegül	5
	2.65

Creme.

4 Eier	40
Orangesaft	20
1 l Milch	20
1/4 ℔ Zucker	6
Vegül	4
	90

Brod 15
Zusamen 3. Fr. 90 Rp.

Freitag 7. März

geröstete Brodsuppe. Hasenpfeffer Kartoffelklöße

Biscuittorte.

Suppe.

Brod u. Mehl.	15
Butter u. Gewürze u 1 Ei	20
	35

Hasenpfeffer.

2 ½ ℔ Hasenpfeffer	1. 50
Mehl u. Butter	20
Gewürze u. Wein	10
Kartoffeln	1. 80
" " "	15
Butter u. Gewürze	20
	35

Torte.

10 Eier	1
160 gr. Butter	45
Backpulver	15
1 ½ ℔ Zuker	35
1 Citrone	15
~~2~~ ½ ℔ Mehl	20
	2.30

Brod 15 zusamen 4. 95 Fr.

Montag 10. März.

Thee, Schlüfküchlein Haselnusscreme.

Thee u. Zuker	20

Küchlein.

1½ ℔ Mehl	30
Vanillin	15
300 gr. Zuker u. Zimmt	20
¼ l. Milch	5
Bakpulver	5
100 gr. Butter	28
Tett z. Baken	90
	1.93

Haselnusscreme.

1 l. Milch	20
4 Eir	40
½ ℔ Haselnuss	20
Vanill u. Citrone	20
¼ ℔ Zuker	6
Brod 15. Gesamtk. 3. Fr 34.	1.06

Mittwoch 12. März.

Prinzesssuppe, Kalbfleischvögel Kartoffelknöpfe Rüsslisalat, Vanillcreme Cipolata

Suppe.

Hafermehl	15
Weggli	10
2 Eier	20
Gewürze	10
	55

Kalbfleischvögel.

2 ℔ Kalbfleisch	2.40
Weggli u. Brot	15
Gewürze	15
2 Eier	20
Mehl u. Butter	25
	5.15

Kartoffelknöpfli.

Kartoffeln	20
1/2 l Milch	10
Butter u. Paniermehl	25
	55

Salat 45 Rp.

Cipolata.

10 Eiweiss	50
Zucker	20
Gelatine	20
	90

Creme.

10 Eigelb	50
Vanill	20
1 l. Milch	20
1/4 ℔ Zuker	6
	96

Brot 15.

Gesammtkosten: 6 Fr. 24

Freitag 14. März.

Griessuppe. Erbsmues m. Pestalozzi-würstli.

Suppe.

1/4 ℔ Gries	6
2 Eier	20
	10
	36

Erbsmues.

9 Paar Würstchen	1. 35
Erbsmehl	8
Butter u. Gewürze	15
	23.

Brod 15 Rp. zus. 1 Fr 94 Rp.

Bibel empfehlen wodurch man keine Bibeln mehr [illegible] kann bei [illegible] kommen kann
[illegible] Allmann Berlin S 42
Jannowitz 302.

Lebenselixir

½ Loth Zitwerwurzel
½ Loth Enzian
½ Loth Anisafran
1 Loth Rhabarber
2 Quint. Lerchenschwamm
2 , Angelika
2 , venet. Theriak
2 , Aloe.

Alles wird zerstossen und in einer Flasche mit drei Schoppen Cognac oder gutem Branntwein 8–10 Tage digerirt, nach Verlauf derselben die Flüssigkeit von den Species abgegossen u. filtrirt.

Morgens und Abends nimmt man hievon tropfenweise mit rothem Wein oder Fleischbrühe.

Dieses Elixir soll das Leben verlängern, auch bei Übelkeit 1 Esslöffel voll, bei schlechter Verdauung 2 solche mit 1 Untertasse voll Thee, für Betrunkene 2 Löffel; bei Gicht und Podagra 3, bei Kolik u. Blähungen 4 Löffel voll mit Franzbranntwein; bei Würmern der Kinder 1 Theelöffel mit Weisswein 8 Tage lang; für Wassersüchtige 4 Wochen lang täglich 1 Theelöffel mit Wein ein gutes Mittel sein.

Schwedische Lebenessenz.

2 Loth Aloe
1/4 " Zedoarwurzel
1/4 " Gentianwurzel
1/4 " Rhabarber
1/4 " Crosi Austriaci
1/2 " Agarici albi
1/2 " venetianischen Theriak.

Die ersten 6 Species werden gepulvert, durchgesiebt, in eine starke Glasflasche gethan 3/4 Mass guter Franzbranntwein oder Burgunder sammt dem Theriak hineingegossen und mit einer Blase.

Fortsetzung

Lungenkatarrh u. Husten.

Bei diesen Leiden bietet uns der Honig ein sehr bewährtes Heilmittel, indem man in einem Viertelliterglas 3 Esslöffel Honig und 30 bis 40 Tropfen Citronensäure mit heissem Wasser zu einer Limonade vereinigt. Dieses Getränk dreimal des Tages möglichst heiss getrunken, beseitigt das Leiden in wenig Wochen.

Schnupfen u. Erkältung.

Dagegen werden Räucherungen sehr warm empfohlen. Die Anwendung derselben geschieht auf folgende Weise: Ein Teelöffel voll Räucherpulver wird in ein nicht tiefes aber weites Gefäss gegeben und dieses zur Hälfte mit brennendem Wasser gefüllt. Über dasselbe stülpt man eine trichterförmige Papierdüte, deren Spitze man soweit abreisst, dass man die ganze Nase hineinstecken kann. Auf diese Weise atmet man die warmen Räucherpulver-Dämpfe 10–15 Minuten lang durch die Nase

nie. Das Verfahren wird nach 4 bis 5 Stunden wiederholt, und selbst der hartnäckigste Schnupfen hält ihm nicht Widerstand.

Durchliegen der Kranken.

Man übergießt 6–8 Quärtlein Kleie mit etwa 2 Eßlöffel voll Wasser, läßt sie so lange stehen, bis ein schleimiger Brei entsteht und übergießt täglich zweimal die gerötete Stelle mit Kreuzwurzöl, wodurch die Röte bald entfernt, der Saft gestärkt und dem Wundliegen vorgebeugt wird.

Bandwurm abzutreiben.

Man kocht von Rosenblüten einen starken Thee, mischt diesem eine Unze Ricinusöl bei und gießt denselben vor dem Schlafengehen.

Salbeiblätter.

Salbeiblätter sammle man im Mai u. Juni. Ein Aufguß derselben ist ein ausgezeichnetes Gurgelwasser bei Halsentzündungen, Drüsen, Katarrhen, bei Verschleimungen, u. s. w.

oft Gurgeln mit einer Abkochung, vermischt mit etwas schwarzem Kaffee, sehr gut.
Verschleimung an Hals u. Magen entfernt Thee von Salbei sehr rasch. Salbei mit Branntwein genommen, als Thee mit Wasser u. Honig gekocht, reinigt Leber u. Lungen. Eiternde Wunden schnell rasch u. sicher mit Absud von Salbei.

Appetitlosigkeit.

Für 2 Liter Wasser kostet man für 20 Rp. Lattich Klee Wasserbohnen u. Branntwein auf 1 Liter ein. Man nimmt vor dem Essen 1 Esslöffel voll kalt davon ein.

Lindenblüthenthee vermischt mit dem Saft einer halben Citrone ist ein angenehmes Hausmittel gegen Husten u. Erkältung.

Gegen Gliederschmerzen empfiehlt es sich das Auflegen von blauem Lehm, ebenso bei Kopfschmerzen

Gerstenwasser.

Es ist oft sehr schwer, für Kranke ein erfrischendes, unschädliches Getränk herzustellen. Man nehme 2 Eßlöffel voll Gerste in einem reinen Geschirr mit beständigem Wasser schön goldgelb, gießt einen halben Liter Wasser daran, kocht das eine halbe Stunde, gießt das Wasser ab, vermischt es mit Zucker & Citronensaft, so trinkt es kalt.

Verwendungen.

Hast du eine Wunde von einem rostigen Nagel bekommen, so nimm einen wollenen Lumpen, zünde ihn an und halte ihn gegen die Wunde, damit sie geräuchert wird.

Rheumatismus.

Man nimmt 2 bis 3 Hände voll Tannenreben, schneidet sie fein, legt sie in eine Destillirflasche, dann gießt man ½ Liter starken reinen Kornbranntwein darauf, läßt die 8 Tage an der Sonne destilliren und reibt nun den kranken Theil oft lange damit ein. Dazu gebraucht man noch Handsäcke, man wärmt Sand und stellt den kranken Theil in den Sack,

und laßt sich zu Bett als bald wird man an dem
Kranken Theile die Trockenheit spüren und es wird
bald besser werden.

Meitrank.

Willst du bereiten den Meitrank fein,
nim eine Flasche Moselwein,
dazu eine Handvoll Waldmeisterlein.
Auf der muß stehn seine Güte,
Eine Handvoll Erdbeerblüte.
Citronen braucht einige Blätter dazu
Gibt ihm einen aromatischen Duft.
Es gehören sonst noch zum guten,
Von Gundelrebe zwei volle Pflanzen.
drei Blätter von schwarzen Johannisbeerenstrauch
Verbessern den Geschmack des bräunlichen Gebräuch
Auf eine Kanne den Wein obig in
Ihn neun mit 50 Gramm Zucker versüßen
Und dann mit kühlendem Trunk ihn genießen.

Influenzathee.

2 mal täglich von dem Schaum der Löwenzahn eine Tasse Thee mit gelbem Zucker versüßt, ist ein erprobtes Mittel gegen die Influenza.

Gegen beginnende Lungenentzündung.

Die Brustung und Husten auf der Brust wundstreiche mit gutem Essig an. Drei in Milch weich gekochte Zwiebeln von Fleischconsistenz, in ein feines Tuch eingeschlagen und auf die betreffende schmerzhafte Stelle gelegt.

Mittel gegen Durchfall.

Ein Kinderlöffel gewöhnliches gutes Reismehl wird mit einer Tasse Milch zu einem Brei gekocht. 2 Eiweiß von Eiern zu Schnee geschlagen, der Brei vorsichtig darein gerührt & lau gegessen.

---

1 Eßlöffel voll Salz in einem ¼ l. Wasser in 20 bis 30 Minuten gelöst ist ein gutes Abführmittel.

Wegtritt. (Weg brittli)

Wegbrittli gibt einen ausgezeichneten Thee bei Nierenleiden, man trinkt täglich 2 Tassen voll von diesem Thee. Es wirkt auch reinigend auf Leber, Magen u. Lunge.

Topfenkäs.

Topfenkäs ist eines der ersten Hausmittel. Er wird auf folgende Wise bereitet: Wenn die Milch zwei bis drei Tage gestanden hat, wird der Rahm abgenommen u. man bekommt gestokte Milch. Diese Milch wird warm gestellt aber nicht zu heiss. Der Käsestoff scheidet sich alsdann vom Wasser u. verbindet sich zu einer festen Masse; disse wird Topfenkäs, Ziger auch Quark genannt. Derselbe hat einen, unübertroffenen Nährgehalt & ist ebenso ein gutes Hausmittel gegen alle Gebrechen.

Topfenkäs mit frischer Milch angerührt ein wenig Fenchel u. eine Prise Salz geben ein kräftiges Nahrungsmittel. Reiner Topfenkäs zerrieben und über Nacht auf entzündete Augen gelegt ist sehr heilsam.

Täglich dreimaliges Auflegen von Lehm ist ist ein wirksames Mittel bei geschwollenen Füssen. Er wird auch gebraucht bei offenen alten Wunden, Schäden u. Geschwülsten.

Gegen Brandwunden gebraucht man Leinöl mit Eiweiss vermischt, vermittelst einer Feder über die gebrannte Stelle gepinselt. Ein leinenes Tüchlein in Wasser getaucht, ausgewunden und auf die kranke Stelle gebunden täglich 2 mal erneuert lindert u. heilt die Schmerzen.

Hat man einen bösen Finger, so ist nichts besser, als man begiesse Huflumen mit siedendem Wasser, und wickle den kranken Arm, nach zwei Stunden jedoch muss der Umschlag erneuert werden. 2 mal des Tages nicht ganz kalt gewaschen trägt sehr viel zur Linderung bei.

Bandwurm.

Um Bandwurm zu vertreiben, haken man 1/4 ℔ Kürbiskernen, koche sie u. nehme alles miteinander. Schon nach einem Tag wird der Bandwurm abgehen

Abführmittel.

Jeden Tag eine Tasse Dornschlehblütenthee in drei Portionen getrunken, oder jede Stunde einen Löffel voll ist ein sehr gutes Abführmittel.

Wasserheilmethode v. Pfarrer Kneipp.

Überguss.

Der Überguss beginnt am Halse u. reicht über die Hälfte des Rükens. Je gleichmässiger das Wasser wie eine Wassplatte über den Rüken läuft um so gelungener wird der Überguss sein. Man nimmt von einem Giesser voll angefangen nach u. nach mehr, bis zu 6 Kannen. Herz u. Lungenschwache nehmen anfangs statt Überguss eine Waschung des Oberkörpers vor, am Morgen wie am Abend.

Ganz- oder Vollguss.

Der Vollguss begiesst den ganzen Körper, die Kopfhaare ausgenommen. Die Wirkung ist, den ganzen Körper belebend, stärkend, besonders den Blutlauf regelnd.

Unterguss.

Der Unterguss, auch Schenkelguss genannt, ist eine Fortsetzung des Kniegusses nach oben bis zu den Lenden reichend und kann kniend oder stehend genommen werden. 1- 6 Kannen voll Wasser können steigend genommen werden. Die Wirkung ist auf den Unterleib dieselbe, wie beim Obergusse auf den stehend Oberkörper.

Knieguss.

Der Knieguss wird gegeben, indem man kaltes Wasser von den Zehen angefangen bis über das Knie aufgiesst 1- 3 Giessen voll. Je kälter das Wasser ist, desto besser ist es. Er bewirkt Wärmung, Kräftigung und Ableitung des Blutes von Kopf u. Brust in die untern Theile.

Der kurze Wickel.

Der kurze Wickel beginnt unter den Armen bis an die Kniee, bewirkt Reinigung u. Auflösung u. Ausleitung des Krankheitsstoffes aus dem Körper dauert von 1 bis 2 Stunden und darf für gewöhnlich in der Woche 1 bis 3 mal genommen werden. Bei heftigem Fieber kann er öfters genommen werden.

Barfussgehen.

Aufs Dringendste zu empfehlen ist das Barfussgehen im Gras, auf nassen Steinen, im Zimmer kurz auf jedem Wege. Es leitet auf die gelindeste Weise das Blut vom Kopf nach unten, härtet die Natur ab, verschafft eine höhere Körperwärme und kann Allen eindringlich empfohlen werden.

Der spanische Mantel.

ist gleich einem Schlafrocke, nur noch länger, sodass der ganze Körper eingewickelt werden kann; er wirkt auf den ganzen Körper auflösend, ausleitend; besonders wirksam zeigt er sich bei Fieber. Er dauert 1½ höchstens 2 Stunden. Tritt während der Anwendung Schlaf ein, so soll der Kranke in demselben nicht gestört werden. Statt des spanischen Mantels kann auch ein nasses Hemd gebraucht werden u. eine wollene Decke darüber.

Der Kopfdampf.

Beim Kopfdampf wird Kopf, Hals u. Oberkörper entkleidet in Dampf u. in Dampf gebracht.

Der Kopfdampf beträgt 20 bis 25 Minuten. Er besteht aus einem Aufguss von von Heublumen oder Kräutern, oder auch gemahlenem Fenchel.

Das kalte Sitzbad.

Daselbe dauert 1- 2 Minuten; wird am wirksamsten vom Bett aus genommen, wirkt kräftigend auf die Unterleibsorgane und darf gewöhnlich in der Woche nur 2 bis 3 mal genommen werden.
Wird dieses Bad zu oft genommen, so leitet es zu viel Blut in den Unterleib, durch starke Entwicklung der Wärme.

Das Kopfbad.

Kopfbad od. Kopfguss, wobei der ganze Kopf mit 1- 2 Giessen voll kalten Wassers begossen wird, hat stärkende Wirkung; es wirkt auf Ausscheidung verlegener Stoffe; besonders wirksam ist dasselbe auf Nase und Halsorgane, soll aber nicht zu oft genommen werden; denn sonst wird zu viel Blut in den Kopf geleitet.

Bei Influenza sind Ganzwaschungen mit kaltem Wasser sehr gut, dazu einige Tassen Johannis

und Schafgarbe oder Salbei u. Wermuthtee.
getrunken.

Jahr 1908.

Am 22. Mai Schnee.

Dieses Jahr ist als ein sehr gutes zu bezeichnen. Begünstigt vom schönsten Wetter gab es ziemlich viel u. sehr gutes Heu. Auch die Traubenernte fiel befriedigend aus. (30 Bükti.) Am 2. Oktober haben wir Emd, Haber u. Trauben geerntet bei sehr schönem Wetter. Eine sehr reiche Obsternte hat man dieses Jahr zu verzeichnen, was zur Folge hat dass es sehr billig ist im Preis, Tafelobst 3½ – 4 Fr. per Ct. Mostobst 1. 75 – 2 Fr. der Ct.

11 Oktober 1908.

Hustenmittel

3 gr. Salmiakpulver
5 gr. gereinigten Lakritzensaft
175 gr. destilliertes Wasser
zweistündlich 1 Esslöffel nehmen.

Ein gutes Mittel bei Rachenentzündungen ist das Trinken eines Glas Wasser vermischt mit dem Saft einer halben Zitrone. Leistet auch vorzügliche Dienste bei Trunksucht.
Gegen wunde Füße gibt es kein besseres Mittel als das tägliche Einreiben der Füße mit Essig.

Nierenleiden.

Bei Nierenleiden und Blasenleiden gibt man von Birkenblättern ein ~~ausgezeichnetes~~ Heilmittel. Die Birkenblätter müssen im Frühjahr gesammelt werden, in einem warmen, luftigen und dunklen Raum getrocknet werden.

Hustenmittel

Für 20 Kg Anis, für 20 Kg weißer Kandis werden mit 16 Wasser gekocht bis die Flüssigkeit halbiert.
Einen guten Lungentee bereitet man, von gewöhnlicher Gerste 5 bis 6 Feigen und Rosinen dazu und das Einfallen der Kochgefäße benützt man 1 Teil Ricinusöl 5 Teile Franzbranntwein

Jahr 1909.

Dieses Jahr fiel nicht so gut aus wie sein Vorgänger. Im Mai hat man eine Trockenheit zu verzeichnen, indem im Anfang dieses Monats die Reben verfroren sind. 1. auf 2. Mai. Die Heuernte fiel nicht gut aus, denn es gab wenig u. schlechtes Futter; dieses musste 14 Tage auf dem Felde liegen. Kirschen gab es dieses Jahr in Menge, daher man konnte sie nur zu einem niedrigen Preise absetzen 10 Rp. Kg.

Emdertrag reichlich u. gut.

Traubenernte gering (9 Bütti) Obsternte mittelmässig, daher ziemlich hoch im Preis 7 bis 10 Fr per Ct.

Sehr viel Regen. 28. Oktober 1909.

Jahr 1910.

Dieses Jahr könnte man fast als ein Fehljahr taxieren, wenn man nicht eine ziemlich reiche Obsternte zu verzeichnen hätte. Wein gabs massenhaft aber meistens verregnet. Auch die Kirschbäume haben reichlich getragen. Tafelkirschen galten 15–18 Rp. per ℔.

Emdn. Getreide haben sehr unter der Ungunst der Witterung gelitten. Die Kartoffeln litten ebenfalls unter dem vielen Regenwetter, ebenso die Trauben. (3 Büktl.)

Das Obst steht ziemlich hoch im Preis.
Mostobst gilt 9–10 Fr per Ztr. ziemlich trocken.
Tafelobst 14–16 Fr " " 30. Oktober 1910.

Jahr 1911.

1911 steht im Zeichen der Sonne, denn es hat eine Trockenperiode zu verzeichnen, wie seit vielen Jahren nicht mehr. Heu gab es ziemlich viel u. gutes. Kirschenernte vorzüglich bei prachtvollem Wetter. Tafelkirschen galten 11 - 14 Rpp per K. Von Ende Juni bis Sept. fiel sozusagen fast kein Regen, deshalb gab es sehr wenig Emd. Obsternte: mittelmässig, daher ziemlich hoch im Preis. Tafelobst 22 - 28 Frcs q. Mostobst 11 - 13 Frcs q. Die Trauben wurden ausgezeichnet bei kleiner Quantität. (13 Büchi)

8. Oktober 1911.

Jahr 1912.

1912 ist gewiß das Ernteschil von seinem Vorgänger; denn es war sehr naß während der Ernte, so daß man das Futter und das Getreide fast nicht einbringen konnte.
Die Witterung in diesem Jahre war ganz abnormal. Im Februar fielen wir schon so warm wie sonst im Mai. Winter, aber nicht sehr guter Schnee. Kirschen wenig, aber sehr im Preis 24 - 20 Rp. per K. Russische Frankfetzwetzen zirka 33 Ct. à 7,6 u. 5 Rp. Obst-Preise unter mittel. 6 u. 7 Fr. per Ct. Infolge der nassen und kalten Witterung dieses Sommers blieben die Trauben ziemlich klein, weshalb man auch erst am 17. u. 18. Oktober herbstete, wir Theil der Trauben war verfroren (es gab 14 Putten)

Den 3. November 1912.

1913

Am 14 Juni das letzte Heu eingebracht bei sehr guter Qualität. Kirschen gab es wenig bei einem Preise von 30 – 42 Rp. per K. Emd gab es ebenfalls viel und gutes. Die Zwetschgen hatten ebenfalls einen schönen Preis 7 – 10 Fr per Ct. Äpfel u. Birnen sehr wenig. Äpfel galten ebenfalls 13 – 15 Fr per Ctr. Die Traubenernte fiel noch nie so gering aus wie dieses Jahr, dass der Frost vom 17. u. 18 April noch übrig liess, verdarb durch das schlechte Wetter beim Blühen. und als dann das übriggebliebene bald reif war nahmen die Vögel noch das beste (1 Viktl). 1913 ist sozusagen ein ganzes Missjahr, doch wir wollen auf einen bessern Nachfolger hoffen.

Jahr 1914.

Fängt mit Schnee u. Eis u. ziemlich starker Kälte an. Schlechtes Wetter im Frühjahr, und im Anfang des Heuet. Kirschenernte mittelmässig, Emd reichlich u. gutes. Äpfel- und Birnenernte befriedigend. Traubenernte ziemlich gering 6 ½ Viktl. Sehr schönes Spätjahr. Alle Arbeiten konnten zur Zeit beendet werden.

Am 1. Aug. Grenzo besetzen.

den 6. Dez. 1914.

Jahr 1915.

1915 ist doch Ring als ein fruchtbares und gutes Jahr zu bezeichnen. Futter gab es nicht so massenhaft, auch wenig Kirschen, wurde aber ein schöner Preis dafür bezahlt 50 Rp. per kg. Obst gab es massenhaft bei ziemlich schönen Preisen. Im Frühjahr wurden bis 36 Fr. bezahlt für schönes Tellerobst. Traubenernte mittelmässig bei guter Qualität. (13 Bükli)

Jahr 1916.

Immer noch tobt ein und der Krieg, und immer ist noch kein Ende vorauszusehen. 1916 ist ein Kaltjahr und auch ein kaltes Jahren ein abwechselnd. Mitte Februar wurde es schon sehr warm, gegen das Ende dann wurde es wieder kälter. Die Bäume blühten sehr schön, und brachten auch zum Teil reichlichen Ertrag. Kirschen gab es ziemlich viel bei schönen Preisen 40 bis 60 Rp. per kg. der Hunt wiegt etwa 6 Pfund, Aepfel gab es sehr schönes Jahr, einmal war es 3 Pfund schwer

schönster Apfel.

sind gab es ziemlich viel u. gutes. Getreide knapp.
Obst gab es noch ziemlich viel bei schönen
Preisen. Es wurde bezahlt im Anfang 40 Cts. p.
Pfirsiche 30, 20 und dann spinder 26 Fr. Birnen
gab es keine, Zwetschgen nicht viele. Traubenernte
ganz geschafft. (1 Zentn.) Kartoffeln mittelmässig.
Käse unsere Hauptsache, darum das Vieh
sehr vorzeigen.

den 26. Nov.

Kriegsjahr 1916.

Der Anfang des Jahres war sehr kalt, der Winter
währte bis ende April. Man musste den Ofen
heizen bis fast im Mai. Dann kam auf einmal
der Sommer. Es gab sehr gutes Heu, nicht so viel.
Kirschen gab es ziemlich bei einem Preise von
45 Rp. per kg. Endwetzg ziemlich, zeitweise schlechtes
Wetter. Obst, gab es dieses Jahr so massenhaft, wie
noch nie, jedes Bäumli war vollbehangen.
Traubenernte mittelmässig bei vorzüglicher Qualität
(18. Zentn.) Im Okt. schlechtes Wetter.

den 11. Nov.

Mittel gegen geschwollene Euter.

Man wasche eine Handvoll Hollunderblüten heiss ein in ¾ l. guter Milch, und wasche das Euter in lauwarmem Zustande damit ab. Nach 3 - 4 maligem Waschen ist die Geschwulst verschwunden.

Gegenmittel bei Vergiftungen.

Bei Vergiftungen durch Arsenik, Kupfervitriol u.s.w. gebe man Milchzucker in warmer Milch oder Schleimsuppe mit Kleie.
Bei Bleivergiftung gebe man Bittersalz oder Glaubersalz. Bei Arsenikvergiftung gebe man Kalkwasser oder Kreide mit Wasser angerührt.
Bei Vergiftungserscheinungen durch Gemüse oder Fleisch gebe man Rizinusöl ein.

Mittel gegen Keuchhusten.

Ein sicheres Heilmittel gegen Keuchhusten ist eine Zwiebel in ein viertel Quart Wasser und giesst ¼ l. guten Weinessig darüber, lässt das Ganze gut kochen. Nach 24 Stunden gebe man das Ganze, diesen Schleim ganz gallertartig wenig ist davon entfernt

sorgfältig das Eidotter und das weisse Häutchen und verwendet das übrige sofortig mit dem Pinsel. Dann wird auf Gesicht gut geübt und der Rest in eine Medicinflasche gefüllt. Man gibt dann Kinde 5 - 8 mal täglich einen Kaffeelöffel voll. Dieses Mittel schon bei Leuten gebraucht, kommt derselbe nicht zum wollen Aufhören.

Gegen Kropf.

Kropfbalsam mit der Tube, zu beziehen durch die Hof-Apotheke zum Citronenbaum in Schaffhausen.

Haarwuchs

½ kg. Nesselwurzeln ½ kg Klettenwurzeln ½ kg. Arnika mit 8 l. Wasser kochen, bis nur noch die Hälfte ist. ¼ l. reines Olivenöl ¼ l. reines Petrol 50 gr. Veilchen. Essenz beimischen.

3 mal per Woche den Haarboden gut einreiben.

Kitt zum verstreichen der Fussböden.

Gut gebrannten Gips rührt man mit Leinölfirnis zu einem Brei an und verstreicht damit die Fugen.

zugebunden, an einen schattigen Ort gestellt. Die Masse wird 9 Tage lang täglich 2 mal tüchtig geschüttelt und am 10ten Tage der Extract langsam in Fläschchen so lange er klar abläuft, gegossen, und nachher verschlossen, aufbewahrt.

Als Vorbauungsmittel ist die Gabe 8, oder 9 Tropfen für Männer und 7 Tropfen für Frauen früh und Abends in Wein, Thee oder Suppe genommen.

Beim Ausbleiben der monatlichen Reinigung 14 Tage 1 Esslöffel voll früh nüchtern in 3 Löffel rothem Wein. Diese Essenz ist sehr gut bei Kolick Podagra, Zittern der Nerven, lindert die Schmerzen bei Rheumatismus, reinigt den Magen von fettiger und schleimiger Flüssigkeit, benimmt die Übelkeit (1 Esslöffel) lindert Zahnweh, von hohlen Zähnen herrührend. Bei Unverdaulichkeit nimt man 2 Esslöffel voll.

Rohnessel reinigt Wunden mit heissem Salzwasser und stellt sie dann den Zug heft.

Kopf

Man mache Umschläge mit starkem Absud von Tausendblumenkraut und Fichtennadeln vermischt mit Essig, ferner Umschläge von Brennessel-Spitzen vermischt mit Kochsalz heiss.

Gallensteine.

Täglich 1 Liter Tee trinken von rotem Kirschenstielen 14 Tage lang.

Kopfschuppen.

20 gr. Franzbranntwein 10 gr. Glyzerin 10 gr. destilliertes Wasser und der frisch ausgepresste Saft einer grossen Zwiebel. 3 mal in der Woche davon einreiben.

Ein gutes Waschmittel.

Eine Wäsche für 4 – 5 Personen weiche man am Abend vorher ein, wie gewöhnlich, füge aber eine halbe Tasse eines Gemisches von 2 Teilen Salmiakgeist u. 1 Teil Terpentinöl. Wenn man die Wäsche zum Kochen aufsetzt, wiederholt man das Verfahren.

Für krebsartige Brustleiden.

Man tue etwas Kürbis in eine Schüssel gieße etwas Branntwein darüber, daß es gedeckt ist, lasse es eine ¼ St. stehen. Dann gieße noch mehr Wasser darzu und koche es zu einem mäßig dünnen Brei und nehme davon Umschläge.

Weinschöne. 1786

Man nimmt Weidenruten, schält die oberste Rinde ab und zerschneidet sie zu feinem Staube. Von diesem Pulver benutzt man 3 Handvoll zu 200 l. Das Pulver wird in ein glattes Tongefäss gegeben mit 3 Gläschen Branntwein tüchtig zu einem Brei geknetet Der Teig wird in das Fass geworfen, und der Wein wird sodann einige Minuten hindurch aufgerührt, nach 24 oder 48 Stunden sind die unreinen Stoffe ausgefällt, der Wein bekomt eine seiner Natur entsprechende Farbe, ohne von seinem Geschmack das Geringste einzubüssen.

Kopf

Man mache Umschläge mit starkem Absud von Tausendgüldenkraut, Enzianwurzeln und Fichtennadeln vermischt mit Essig, oder Einreibungen von Lorbeeröl. Johannisbeerblätter vermischt mit Franzbranntwein.

Gallensteine.

Täglich 1 Liter Tee trinken von rotem Kirschenstielen 14 Tage lang.

Kopfschuppen.

20 gr. Franzbranntwein 10 gr. Glyzerin 10 gr. destilliertes Wasser und der frisch ausgepresste Saft einer grossen Zwiebel. 3 mal in der Woche davon einreiben.

Ein gutes Waschmittel.

Eine Wäsche für 4 – 5 Personen weiche man am Abend vorher ein, wie gewöhnlich, füge aber eine halbe Tasse eines Gemisches von 2 Teilen Salmiakgeist u. 1 Teil Terpentinöl. Wenn man die Wäsche zum Kochen aufsetzt, wiederholt man das Verfahren.

Für kochbarliga Brunschtsitan.

Wenn ün nwat Fürtn in nim Schüssl

Gzeü, dass as
tschn, dann
nd kocha as
ü und nocha

Wienerschnitten

Zutaten. 150 g Butter
100 g Zucker
2 Löffel saurer Rahm
1 Prise Salz
250 g Mehl

Füllung: 250 g geschälte, geriebene Mandeln
250 g Zucker
Schale und Saft 1 Zitrone
etwas Zimt
3 Löffel Rahm
2 Löffel gehacktes Zitronat

Zubereitung: Den Teig zu einem Rechteck auswallen, in 2 Teile schneiden, den einen Teil mit der Füllung bestreichen, mit dem andern Teig zudecken und das Stück im heißen Ofen goldbraun backen, noch warm in Schnitten schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

ält die oberste
n feinem
gt man 3
n wird in ein
3 Gläschen
n Brei geknetet
orfen, und der
n hindurch
nden sind
der Wein bekommt

n, reichende Farbe, ohne
von seinem Geschmack das Geringste einzu-
büssen.

Mittel für Schnupfen

Menthol 0,3 Gramm

Chloroform 5,0 "

5 Tropfen auf ein Taschentuch gießen u. daran riechen.

„Vreli" am Auge.

Nehmen Sie 6 Quittun-Kerne in eine Tasse, mit heißem Wasser aufbrühen, wie viel Wasser; ein Limun-Tröpfchen über Nacht auf den Auge liegen lassen (verbinden).

Wie bekömmt keine „Gratschen" mehr, ist überhaupt für entzündete Augen gut. Bin bereit, Ihnen Kerne zu geben, wenn Sie keine bekömmen. Fr. Kauer in K.

Mittel gegen Gicht.

Rheumatis dr.

Man mache Thee von: Rosmarin, Lavendel, Holunderblüten, Wacholderbeeren u. Sellerie.

Anlage einer Dauerwiese

Bei Anlage einer Dauerwiese verwende man auf mittelschwerem Boden 50 Gram inl. Rotklee (Matten klee), 50 Gramm Schottenklee, 30 Gram Timothe, 120 Gram Knaulgras, 35 Gram Wiesenschwingel, 45 Gram Goldhafer, 35 Gram Wiesenrispengras, 45 Gram Fromenthal, 20 Gram Kammgras & 15 Gram Fioringras per Ar. Die Samen sollten einzeln, & zwar von einer Kontrollfirma oder von einem landw. Verband bezogen werden. Man unterlasse aber unter keinen Umständen, vom Lieferanten einen Garantieschein zu verlangen & nach Empfang der Ware eine kleine Probe an die Samenuntersuchungs- & Versuchsanstalt in Oerlikon zur kosten losen Nachuntersuchung einzusenden. Wie man bei der Ansaat der Kleegrasmischung vorgehen soll, ist auf Seite 760 dieser Zeitschrift näher beschrieben.

Gegen Gesichtsrunzeln.

65 gr. Saft einer weissen Zwiebel 65 gr Saft der weissen Lilienzwiebel 65 gr. heller Blütenhonig 32 gr. weisses Wachs Einige man in einem irdenen Topf aufs Feuer bis das Wachs geschmolzen ist. Mit dieser Mischung reibt man vor dem zu Bette gehen die Runzeln ein u. wäscht am Morgen ab.

Um Kleider & Rockkragen & ähnliche dunkle Stoffe zu reinigen,

nehme man 1 Liter lauwarmes Wasser, einen Teelöffel Essig, 2 Esslöffel Salmiakgeist, bürste damit die fleckigen Teile tüchtig ab, die weniger fleckigen leicht über & hänge das Stück zum trocknen auf, wozu man einen Kleiderbügel benutzt. Man bügele es links im noch feuchten Zustande nicht ganz trocken, sondern lasse den Stoff noch etwas abdampfen; dadurch erhält das Stück das Aussehen, als wäre es neu.

Kräuter zu beziehen bei Joh. Lanzigler
Naturheilkundiger Uttigen bei Thun

Kopfmittel „Isolan" Tabletten
Roche, fabriziert von H. Hoffmann-Laroche
in Basel.

Glanzlack für tannene Fussböden.

1/2 ℔ Schellack wird in 1/2 l. Spiritus gelöst,
und muss 2 Tage weichen. Man rühre die Masse
mehrmals um in 2 Tagen, seihe sodann ab
steig wieder zu. Nach Ablauf dieser Zeit rührt
man 1 ℔ Colophon mit 50 gr. Terpentin (nicht
Terpentinöl) und etwa Spiritus glatt und
vermischt dies mit, um nun sofort die Böden
damit zu bestreichen. Ziemlich dick.
2 mal anstreichen.

Gebratene Rindfleischschnitten.

1/2 ℔ hole 2 1/2 Dcpl. Lauwarmes Wasser, Salz
1-2 Eier 1 Esslöffel Olivenöl. Tranchen
von Rindfleisch werden in diesem Teig gedreht
und in nachheissem Fett gebacken.

Nachtschweiss.

Jeden Abend vor dem Zubettgehen 1 Tasse
Mösliblätter-Tee trinken.

Kriegs und Friedensjahr 1918.

Anfangs dieses Jahres wütet immer noch der Krieg um uns, mit einer solchen Grausamkeit, wie noch nie ein Krieg, im November endlich gab es Waffenstillstand, aber noch weiss man nicht, wie und wann der Friede zustande kommt. Alle Lebensmittel sind so teuer, in den Städten kaum erhältlich, im Auslande sogar Mangel am nötigsten. Im Juli nun, trat noch eine pestartige Krankheit auf, die sog. spanische Grippe. Sie hat sehr viele Familien heimgesucht mit Krankheit u. Todesfall. (5 Grippetoten in hier.)

Das Frühjahr war ziemlich schön, ebenso der Herbst, es gab sehr gutes Heu nicht sehr viel. Kirschen gab es reichlich bei Höchstpreisen v. 60 bis 70 Rp. Gutes, aber nicht sehr viel Emd. Getreide, ausgiebiger Ertrag, bei schönem Wetter. Äpfel u. Zwetschgen mittelmässig bei hohen Preisen. Zwetschgen 45 Rp per kg.

Die Weinlese fiel so gut aus, wie seit 10 Jahren nicht mehr. Wir bekamen 27. Bükli. Kartoffeln gab es so reichlich, wie noch nie. Im ganzen war das Jahr 1918 ein gesegnetes, trotz Krieg. Bis hieher hat Gott geholfen.

Den 31. Dez. 1918. Er wird auch weiter helfen.

Jahr 1919.

Der Krieg ist soweit beendet, aber die Folgen davon spürt man immer noch. Alles ist sehr teuer. Unfriede, Streit u. Zank herrscht überall. Niemand ist mehr zufrieden, die einen möchten mehr Lohn u. weniger arbeiten u. andere möchten alles sozialisieren. Für d. Bauern war das Jahr 1919 ein ziemlich gutes. Der Frühling liess zwar sehr lange auf sich warten, es schneite am 1. Mai noch, dann aber besserte sich das Wetter, es wurde gleich heiss. Wir hatten dann einen Heuet sozusagen ohne Regen, freilich gab es nicht so massenhaft Futter. Die Kirschenernte fiel so reichlich aus, dass grosse Bauern 6-7 Wochen lang Kirschen zu pflücken hatten. Emd- und Ernetwetter sehr schön bei grosser Hitze; denn die Sonne war dieses Jahr Regent. Obst gab es dieses Jahr so reichlich, so dass Mitte November noch mehr an den Bäumen hing. Den ganzen Oktober war es kalt u. nass. Am 10. Okt. hatten wir schon den ersten Reif. Kartoffeln gab es trotz der Trockenheit noch ziemlich reichlich. Die Kirsenernte fiel nicht so reichlich aus wie letztes Jahr. 11 Büchi.

Den 7. Dezember 1919.

Rückblick auf das Jahr 1920.

Das Jahr 1920 ist zu Ende mit seinen Mühen u Plagen, doch hats auch Schönes u. Sonnenschein gebracht. 1920 kann als ein gutes Jahr bezeichnet werden. Es gab allerlei Boden u. Baumfrüchte. Gutes und viel Heu konnte man zu rechter Zeit einbringen. Kirschen gab es ziemlich reichlich, bei schönen Preisen und gutem Absatz. Emd u. Getreide auch befriedigend. Zwetschgen, Äpfel u. Birnen mittelmässig. Während des ganzen Oktobers u. Novembers fiel gar kein Regen, also volle 8 Wochen. Man konnte erst im Dezember säen. Der l. Gott lässt doch seine Verheissung: So lange die Erde stehet soll nicht aufhören Sommer u. Winter, Saat u. Ernte, Frost u. Hitze, Tag u. Nacht, immer wieder aufs neue sich bewähren, und wir ungeduldige Menschenkinder wollen nur zu oft verzweifeln. Denn kaum war man mit Säen fertig, so setzte der Winter ein mit aller Macht, doch nur ein paar Tage, um den Jahreswechsel war es wieder so milde u. schön wie im Frühjahr. Traubenernte gering (5 Büttli) Könnte noch vieles niederschreiben, doch ich will aufhören.

Den 31. Dez. 1920.

Sonnenjahr 1921.

Es ist wirklich kein Übernahme, wenn man das Jahr 1921 ein Sonnenjahr nennt. Haben wir doch soviel Sonnenschein gehabt, wie seit vielen viele Jahren nicht mehr. Das ganze Jahr war es sehr heiss, im Sömer oft fast unerträglich hauptsächlich während der Ernte und Emdet. Heu gab es nicht so viel aber gutes. Kirschen gab es auch nicht sehr viel, denn im April gab es zweimal so starke Nacht-fröste, dass man glaubte, es sei Alles erfroren, auch in den Reben ist nicht viel übrig geblieben, was sehr schade war, denn es war ein ausgezeichneter Tropfen 3 Bäu
Kartoffeln gab es auch sehr wenig, wegen der Trokenheit. Zwetschgen gab es gar keine, nicht einmal zu einer Wähe. Äpfel und Birnen mittelmäss. bei mittleren Preisen. Säen konnte man auch erst im November. Nachher wurde es dann sehr kalt und zwischen Weinacht und Neujahr fiel der erste Schnee. Sonst spürt man immer noch die Folgen des Krieges, es gibt so viele Arbeitslose und Unzufriedene überall. Wollen hoffen, dass 1922 wieder eine bessere Lage bring

Den 31. Dez. 1921.

Jahr 1922.

Das Jahr 1922 kann nicht gerade zu den besten gezählt werden, punkto Wetter, es gab ziemlich viel Niederschläge, und dann war es immer gleich kühl. Dagegen die Fruchtbarkeit dieses Jahres ist hervorzuheben. Erstens gab es ziemlich viel Futter, Heu und Emd, sodann eine reichliche Kirschenernte, eine Unmasse Zwetschgen, sehr viel Äpfel, aber Alles zu einem so niedrigem Preise, dass der Arbeitslohn nicht heraus geschlagen wurde. Zwetschgen galten z. Beispiel bloss 5 Fr. per p. Kartoffeln gab es auch reichlich nur das Getreide blieb dünn u. leicht, eine Folge des trocken, kalten Winters. Jetzt im Dez. haben wir schon Schnee u. ziemlich kalt.

Trauben gab es dieses Jahr so viel, wie schon lange nicht mehr. 19 Bükli nur im Rank.

Die Weltlage hat sich noch nicht viel gebessert, überall Teuerung, Unzufriedenheit, Neid und Selbstsucht. Wenn die Liebe an deren Stelle treten würde, wäre vieles besser.

Den 17. Dez. 1922.

Jahr 1923.

Saturn Jahresregent: an diesen knüpft man schon nicht die besten Erwartungen. Das Wetter war das ganze Jahr einseitig. Der Anfang des Jahres war ziemlich nass, bis Mitte März, von da an gabs eine Trokenperiode bis Anfangs Mai. Dann als man heuen wollte, kam nasses u. kaltes Wetter bis gegen Mitte Juni, es gab viel, aber schlechtes Heu. Kirschen gab es ziemlich, bei einem annehmbaren Preis. Von Mitte Juni bis in den Sept. hinein fiel fast kein Regen. Das Getreide war dieses Jahr so schön, wie schon lange nicht mehr. Emd gab es sehr wenig, viele Leute mussten im Herbst schon Dürres füttern. Äpfel u. Zwetschgen gab es ziemlich viel bei guten Preisen. Die Herbstarbeiten haben sich infolge vieler Regentage ziemlich verzögert. Doch nimt Alles einmal ein Ende, auch des Menschen Leben ist ein Ziel gesteckt. Summa Summarum, es war ein arbeitreiches, aber auch gesegnetes Jahr. Dem Herrn u. Schöpfer aller guten Gaben sei Lob u. Dank für Alles.

Traubensorte: 6 Bükli. Den 30. Dez.

Schaltjahr 1924.

Schaltjahr ein kalt Jahr, hat auch dieses Jahr wieder seine Berechtigung gehabt. So oft es regnete wurde es kühl und regnen tat es sehr viel in diesem Jahr. Im Heuet regnete es fast jede Nacht, es gab kein prima Heu. Kirschen gab es ziemlich viel bei gutem Preis. Ernte und Emdet waren sehr schlecht. Man hatte zu emden bis Mitte Sept. Obst gab es nicht so reichlich, dennoch konnten keine hohen Preise bezahlt werden, gab sehr viel fleckiges Obst. Kartoffeln gab es reichlich, dagegen in den Reben hat es arg fallirt. Im Frühjahr standen sie so prächtig, wie schon lange nicht mehr, dann wurden sie durch das naß kalte Wetter vom falschen Mehlthau befallen. Es gab 6 Zentner Die Herbstarbeiten konnten beim schönsten Wetter zur rechten Zeit beendet werden. Von Ende Okt. bis Ende Dez. fiel sozusagen gar kein Regen und kein Schnee. Also wieder mit Gottes Hilfe ein Jahr der Arbeit und des Segens zurück gelegt. Wollen hoffen dass es nicht vergebens, ohne innern Gewinn an uns vorüber gegangen sei.

Am 31. Dez.

1926.

Das letzte Jahr vom 1. Viertel jahrhundert. Ein wirklich gutes Jahr für die Landwirtschaft. Der Witterungs-Charakter war im ganzen ein guter, es gab viel u. gutes Heu, ziemlich viel Kirschen bei hohen Preisen 70 bis 80 Rp. Emdet u. Ernte fielen auch gut aus. Zwetschgen und Äpfel gab es ziemlich reichlich bei guten Preisen. Birnen gab es gar keine, hingegen fiel die Kartoffelernte ziemlich gut aus. In den Reben war der Ertrag diesmal nur ein mittelmässiger, etwa 8 Bütti. Das Herbst-Wetter war ausgezeichnet, man konnte alle Arbeiten zur rechten Zeit verrichten. Ende November fiel schon Schnee und es wurde grimmig kalt, um Weihnachten dagegen war es dann warm und sehr nass.

Dem Herrn musst du vertrauen,
Was dir soll wohlergehen
Auf sein Werk musst du schauen
Wenn dein Werk soll bestehen.

Den 31. Dez.

1926.

1926 gehört nicht zu den besten; im Mai kam eine so starker Frost, dass die Reben in den untern Lagen total erfroren sind, zum Teil auch die Kirschen. Im Heuet war dann so schlechtes Wetter, dass man einmal 3 Wochen das gleiche Futter liegen hatte. Kirschen gab es auch nicht so viel, Emdet und Ernte fielen besser aus. Im Herbst kam dann eine Trockenperiode; Äpfel gab es nicht sehr viel. Birnen gar keine. Trauben gar keine.

Am 31 Dez. 1926.

Rückblick auf das Jahr 1928.

Für uns fing das Jahr 1927 nicht gut an. Die Grippe war unser erster Neujahrgast, sodann lag unsere l. Mutter auf dem Krankenbett, allwo sie dann am 6. Januar nach 3/4 jährigem Leiden heimgehen durfte wo kein Leid u. keine Trübsal mehr ist, wo Freude die Fülle und selige Stille. Landwirtschaftlich darf man das Jahr zu den guten zählen. Heu gab es nicht so riesig viel, dafür aber gutes, die Kirschenernte fiel auch nicht so reichlich aus, es waren viele Bäume krank, dafür war der Preis ein guter 60 bis 80 Rp. per kg. Emd gab es so reichlich, wie schon lange nicht mehr. Auch die Ernte fiel gut aus. Nachher gabs dann schlechtes Wetter, den ganzen Sept. regnete es so zu sagen jeden Tag, es gab sehr viel schlechte Kartoffeln. Der Oktober dagegen war dann sehr schön, sodass man die vielen Äpfel (Trauben ganz wenig) rechtzeitig einheimsen konnte. Auch mit dem Säen wurde man zu gegebener Zeit fertig. Mitte Dezember wurde es dann so kalt bei geringer Schneedecke. 18 Grad Um Weihnachten stieg dann der Thermometer bis auf 18 Grad

Also Gott befohlen am 31. Dez. 1927

Schaltjahr 1928.

Der Jahresanfang war sehr mild. Schlittweg gab es keinen. Im März war 3 Wochen lang schönes Wetter. Der Heuet war nicht sehr günstig bis gegen das Ende. Mit dem Sommeranfang, stellte sich eine Schönwetterperiode ein, die bis in den Herbst hineindauerte, es gab wenig Emd, aber eine sehr gute Getreideernte. Kirschen u. Obst gab es sehr wenig, ebenso Trauben, denn Anfang Mai zerstörte ein starker Nachtfrost fast Alles. Heute schneit es fast den ganzen Tag. Wenn wir so kalt bekommen, wie wir heiss gehabt so gibts ein kalter Winter. Alles dem l. Gott anheim stellen, er wirds recht machen.

Am 3. Dezember 1928.

1929.

Wirklich, der Winter hat sich bewährt, wie er angefangen, so hat ers gehalten, bis zu Ende, Januar, Februar u. März ~~waren~~ waren so kalt wie schon lange nicht mehr. Am 17. Februar war der kälteste Tag 22 Grad. Vielen Leuten sind die Kartoffeln erfroren in den Kellern. Bei Augst fror der Rhein zu, sodass man bequem von Augst bis Rheinfelden auf dem Eise gehen konnte. Am Fastnachtsonntag tummelte sich eine Menschenmenge von vielleicht 1000 Personen auf dem Eise, eine Musikgesellschaft von Herten gab auf dem Eise ihre Weisen zum besten, es wurde sogar noch getanzt und gewirtet. Vor 100 Jahren war der Rhein auch zugefroren; seither nicht mehr. Es folgte dann ein schönes Frühjahr, der Heuet war noch ziemlich günstig, nur gab es nicht so massenhaft Futter, die Wiesen haben von der Kälte gelitten.

Obst gab es ziemlich viel, bei guten Preisen.

Trauben ziemlich viel, bei guter Qualität.

Am Fastnachtsonntag gingen auch wir auf dem Rhein spazieren bis gegen Rheinfe

1930.

Ein Fehljahr erster Güte, wenn man nicht die reiche Kirschenernte erwähnen könnte. So einen schönen Preis hat man noch nie gelöst, 80 Rp. für Brennkirschen. Raw u. Emd gab es reichlich, nur die Getreideernte fiel schlecht aus. Die vielen Niederschläge und heftige Gewitter haben die Fruchtfelder zu Boden gemacht, sodass es hie und da wie gewälzt aussah. Äpfel und Birnen gab es kaum für den Hausgebrauch, da lernt man das Obst wieder schätzen. Auch sonst sieht es in der Welt nicht schön aus, man weiss gar nicht, wie noch Alles enden wird, obs Revolution oder Krieg geben wird.

Das fruchtbare Jahr 1931.

Gerade das Gegenteil von seinem Vorgänger ein Rekordjahr für alle Feld und Baumfrüchte. Ein sehr schneereicher Winter machte der Anfang des neuen Jahres, Mitte März schneite es so heftig, dass der Schneepflug die Wege frei machen musste, es ging aber bald wieder ab, zum Glück nur von der Sonne, sonst hätte es leicht zur Überschwemmung kommen können. Im April wurde es dann gleich warm, sodass man die Frühjahrsarbeiten zu rechter Zeit verrichten konnte. Heu gab es sehr viel, dagegen fiel die Getreideernte ein wenig schlecht aus; denn das Wetter war im August bis Mitte Sept. so schlecht, dass man das Emd fast nicht einbringen konnte, am 15. Sept. haben wir fertig gemacht. Im Herbst dann gabs eine Unmasse Obst einzuheimsen, wie die ältesten Leute sich nicht erinnern können, weshalb der Preis sehr niedrig war. Materiell ein Segensjahr, aberssonst gährt u. brodelt es überall, wenn der Siedepunkt erreicht ist, was dann kommt, weiss nur Gott allein.

Im Vertrauen auf Gott am 30. Dez. 31.

Schaltjahr 1932.

Wiederum ein Jahr vorbei, mit seinen Mühen u. Sorgen für den Bauer.
Auf einen milden Winter, der jedoch bis in den März hinein dauerte, folgte ein mässig schönes Frühjahr. Die Heuernte konnte bei schönem Wetter und grossem Quantum rechtzeitig eingebracht werden. Die Kirschenernte fiel mittelmässig aus, bei ziemlich schlechtem Wetter. Anfang August besserte das Wetter, sodass es noch eine Trockenperiode gab bis in den Herbst hinein. Obst gab es kaum für den Hausgebrauch. Zwetschgen gabes ziemlich viel.
Auch die Weinernte fiel befriedigend aus. 8 Büchti
Man konnte im Herbst alle Arbeiten zur Zeit verrichten. Wenn nur auch das wirtschaftliche Leben und Treiben einigermassen richtig funktion aber immer gibt es mehr Arbeitslose, Handel und Verkehr stocken, frühere gute Geschäfte geraten in Konkurs, man weiss auch jetzt noch nicht zu was es noch kommt, doch Gottes Güte waltet auch heute noch über uns, ihm wollen wir vertrauen; er wirds wohl machen. 30. Dez. 32.

[illegible]

[illegible] 1 l. Milch, [illegible] dazu [illegible]
einen [illegible] 1 [illegible] Backen
30 g. Zucker, [illegible] gerührt.
Ganz [illegible] man mengt [illegible] 1/4 l. Wasser
mit einem Stück Käse u. 4 Gewürznelken
gibt dies dann zu den Eiern u. gießt
den Teig damit ein Seite.

Käsewürfel.

Von 1/2 Pfd. 2 Eier, 80 gr Butter, 100 gr Zucker,
geriebene Zitronenschale 1/4 l Milch u. für
20 Pf. Hefe wird ein Teig gemacht und dann
gehen lassen, bestreicht dann mit Eigelb
und vermischt mit folgendem Streusel:
1/4 lb. feingehackte Haselnüsse, 5–6 Eßlöffel
Zucker 2 Kaffeelöffel Zimmt 3 Eßlöffel
Kirsch, obenauf streut man einige Butter-
flöckchen und backt ihn bei mäßiger Hitze
[illegible] schön hellgelb.

Zur Erlangung rotherer Säfte nimmt man 2 Suppenteller voll Kastanienblüten frisch vom Baum, legt diese in einen Liter guten Alkohol und lässt diese 14 Tage an der Sonne digerieren. Dann giesst man die durch ein feines Sieb und füllt es in eine Flasche. Auf einen Liter werden 30 gr Kochsalz beigefügt. Die Flasche verschlossen und wieder 14 Tage an die Sonne gestellt. Jeden Tag mit diesem Mittel massieren. Auch gut zur Körperstärkung.

Gallensteine.

Man nimmt Hamburgerthee, schüttet mit kochendem Wasser eine Tasse voll auf, lässt denselben eine Stunde ziehen. Dann trinkt man die Tasse voll Thee. Nach einer Stunde trinkt man ¼ l. Olivenöl, damit es gut wirken kann, legt man sich zu Bett. Nach 2 Stunden erfolgt eine gründliche Darmentleerung, dann nach einigen Stunden gehen die Steine ab.

[illegible]

Thee von [illegible], [illegible] täschlimmethee
Stark kochen 4 Tee [illegible]

Schweizerischen Hausfrauenschaft
Einmachen von Eier.

Magenbrot.

4 Eier, 5 Dotter u. 225 gr. Zuker rührt man eine Weile, bis es dik ist, gebe 225 grob gehakte Mandeln, 25 gr. Citronat, 25 gr. Pomeranzenschale, 1 Teelöffel Zimmt, 1 Messerspitze Nelken, und den Schnee von 5 Eiweiss hinzu und bake die Masse in einer viereckigen Form. Nach dem Erkalten der Masse schneidet man würflige Stüke, die in eine Glasur von Schocolade u. leicht gebrannten Zuker getaucht werden.

Husten u. Auswurf.

Geschabten Meerrettig u. kleingeschnittene Zwiebeln, mit echtem Honig vermischt in Steingutgefäss etwa 5 Tage in die Ofenröhre stellen, täglich 5-6 Essl. voll nehmen.

Linzer Torte.

½ ℔ Mehl ½ ℔ Zuker ½ ℔ Butter ½ ℔ gemahlene Mandeln 1 Ei 15 gr. Zimt 1 Messerspitze Nägelepulver macht man einen Teig u. läßt ihn über Nacht stehen. Man bestreicht den Boden mit Confitüre und garniert mit Streifen u. bestreicht mit Eigelb u. bäkt etwa 1 Stunde.

Haferflokentorte.

250 gr. Haferflocken werden mit 1 Tasse Milch angerührt, 1 Tasse ~~Kakao~~ 1 Kaffeelöffel Zimt 3 gestoßene Nelken 60 gr. fein geschnittenes Orangeschat u. Citronat, 2 Löffel Kirsch 250 gr Zuker 100 gr. Mehl 1 Bakpulver. Bakzeit ½ - 1 ½ Std..

Familienkuchen.

1 Tasse Mehl, 1 Tasse Haferflocken, 1 Tasse Grießzuker, 1 Tasse rohe Milch, 1 Ei, 1 Eßlöffel Butter, 1 Kaffeelöffel gemahlener Zimmt 1 Paket Bakpulver. Bakzeit ¾ Std.

Apfelmus mit Teuste.

Auf ein Kilo Apfelmus nimmt man 4 Eidotter 70 gr Zuker 70 gr. Mandeln 4 Eiweiß u. bakt im Ofen.

Mittel gegen Zahnweh.

Man löst eine Messerspitze voll Borsäure auf in wenig warmem Wasser und nimmt dasselbe in den Mund. (nicht hinunterschlucken.)

Asthma

Man nimmt vor dem Zubettegehen 2-3 Knoblauchzinken, schneidet sie fein und ißt sie.

Mittel gegen Ischias.

150 gr. Feigen, 150 gr. Essig, 150 gr. Senfmehl. Die Feigen fein hacken zu Brei, mit dem Essig vermengen, zwei Stunden liegen lassen, dann mit Senfmehl zu einem feinen Teig anrühren, auf ein passendes dick gefaltetes Tuch streichen, auf die schmerzende Stelle legen u. gut bedecken ~~mit Wollstoff und mit~~ Binden befestigen 1½ Std. liegen lassen. In hartnäckigen Fällen nach ein paar Tagen wiederholen.

Mittel gegen Katarrh

1 Liter Wasser und 1 Prise Wermuth mit 4 Zwiebeln kochen bis weich, dann abschütten und mit 1/4 ℔ Kandis und 1/4 ℔ Honig versüssen.

Albumoese

Auf allen deinen Lebenswegen
Wünsch ich dir goldenen Sonnenschein
Hell leuchte dir das Glück entgegen
Und Freude ziehe bei dir ein;
Du sollst vor allen Schicksalsstürmen
Behütet bleiben und bewahrt,
Dass nimmer sich die Wolken türmen
Auf deines Lebens Wanderfahrt.
Herr, erhalte deinem Reiche
Dieses Kind nur stets getreu!
O, dass es nicht von dir weiche
Und deinem Heil verloren sei!
Immer geh sein frommer Sinn
Und sein Streben darauf hin
Da sich gänzlich gu ergeben
Und zur Ehre dir zu leben.

Zitronenmus.

Pro Person 1 Eßlöffel Zucker 1 Eßlöffel Wasser
mit 1 Eßlöffel Honig 10 Minuten einsieden,
dann gibt man 1 Eßlöffel gemahlene Mandeln
2 grosse Äpfel reiben 1 Teelöffelchen
Zitronensaft 1 Eßlöffel Sahne oder Rahm oder
statt Äpfel kann man Johannis- Erd- oder
Heidelbeeren nehmen.

Vom Salz.

Bei unansehnlichen polierten Möbeln, nimmt man geröstetes Salz, macht es ganz rein, schüttet es auf ein doppelt zusammengelegtes Leinenläppchen, bindet dieses zu einem Bündelchen zusammen, taucht dasselbe in gutes Olivenöl, reibt die Möbelstücke gleichmässig u. gründlich ab. Nachher poliert man mit einem Wolltuch sofort nach. Schmutzig gewordene Korbstühle, Stuhlgeflechte, Wasch- oder Marktkörbe bürstet man mit scharfem, warmem Salzwasser tüchtig ab, Tongefässe lässt man im Zug luftrocknen. Hartnäckige Rost u. Tintenflecken bestreicht man mit Salz u. Zitronensaft, das

man an der Sonne verschmelzen lässt, nachher mit lauwarmem Wasser auswaschen. Fensterleder werden ebenfalls im Salzwasser ausgewaschen.

Angebrannte Pfannen werden mit kochendem Wasser gefüllt, 1 Handvoll Salz hineingetan ¼ Stund stehen gelassen. ½ Zwiebel in Salz getaucht lässt Flecken auf Goldrahmen und hellen gefärbten Gegenständen verschwinden.

NervenTee.

Von Baldrian, Minze, Rosmarin, Schafgarbe und Waldmeister wird Tee gemacht.

Zimmtgitte. (Bündner Rezept.)

500 gr. ungeschälte Mandeln werden grob gehakt, 400 gr. Zuker, 280 gr Butter, 280 gr. Mehl, die Schale einer Zitrone, 60 gr. Zimmt, 15 gr. Nelkenpulver, wenig Muskat, grobgehaktes Citronat nach Belieben 3 bis 4 Eier, das Weisse zu Schnee u. 1 Prise Salz. Alle Zutaten werden vermischt, zuletzt der Eierschnee darunter gegeben, die Masse finger dick auf ein gefettetes Blech gestrichen, streut groben Zuker und Mandeln darüber nebst gehktagenem Eiweiss und bakt bei schwacher Hitze. Nach dem Erkalten werden Würfel geschnitten.

Gebakene Kartoffeln.

2 Eier, 2 Esslöffel Butter, 6 Löffel Zuker, 6 Löffel süsse Sahne, etwas Zimmt oder Vanille und 1 kleines Teelöffelchen Backpulver, werden zusammen gerührt. Nach und nach mischt man soviel Mehl zur Masse, bis sich der Teig rollen lässt. Hierauf formt man nuss grosse Kugeln, die man in schwimmendem Fett, bei schaukelnder Bewegung schön gelb backen lässt.

Kitt für Ofenkacheln

Man löst in heissem Wasser, soviel Kochsalz auf, als sich darin auflösen lässt, dann wird soviel Kartoffelmehl beigegeben und umgerührt bis ein dicker Brei entsteht.

Zukerrosen.

1/2 ℔ feiner Zuker wird mit etwas Zitronsaft angefeuchtet und mit 2 Eiweiss schaumig gerührt, ist die Masse dick, so wird sie gefärbt mit Spinatsaft, Rahmensaft, oder Speisegrün. Davon macht man Figuren auf ein gefettetes Backblech.

Mittel gegen Rheumatis.

Man lässt einige Zinken Knoblauch in Branntwein destillieren, und nimt davon hiew. da einen Kaffeelöffel voll.

Zur Konfirmation.

Überall vertrau dem Herrn
Nie ist seine Güte fern
Nicht in der freudenreichen Zeit
Noch in Wiederwärtigkeit.
Geh, erfülle deine Pflicht
Kümmre dich um anderes nicht,
Ist dein Werk vollbracht, wohlan
Gott hat das seine auch getan.
Geht es auch nicht immer wie es soll,
Ärmlich oft und sorgenvoll
Nun denn, so schlimm es auch sei
Gottes Leitung ist dabei.
Blick auf Gott und handle recht
Dann kann es kommen nie so schlecht.
Reines Herz und froher Mut
Gehen über Geld und Gut.

Mittel gegen Verkauchung.

Man badet das verkauchte Glied volle 3 Stunden in warmen Wasser, so warm man es vertragen kann, alle 5–7 Minuten Wasser abschöpfen und heisses nachfüllen. Hilft ganz bestimmt.

Gegen Ohrenweh.

1–3 mittlere Zwiebeln werden fein geschnitten in der Pfanne leicht erwärmt, sofort in ein Säckli getan und auf das schmerzende Ohr gelegt, sogar Mittelohrentzündung kann dadurch verhütet werden.

Pfeffernüssli.

1 ℔ Zucker wird mit 6 Eiern ½ Stunde gerührt, 8 Lot gehackte Mandeln 8 Lot Citronat u. Orangeat, 1 Lot Zimmt, 1 Muskatnuss u. 1 [illegible]

Haselnuss-Cake.

3 Eier 150 gr. Zucker werden schaumig gerührt 250 gr. gemahlene Haselnüsse je 50 gr. Orangeat u. Citronat 1 Kaffeelöffel Citronensaft, 150 gr. Mehl ½ Päkli Backpulver u. 200 gr. Butter.

Pariser-Ring.

250 gr. Butter, 350 gr. Zucker ½ ℔ fein gemahl. Mandeln 4 Eier 500 gr. Mehl 1 Packet Backpulv davon werden Ringe geformt mit Kandiszuk. bestreut im heissen Ofen gebacken.

Rahmtäfeli.

½ l. Milch 1 ℔ Zucker 100 gr Butter werden in eine möglichst breite Pfanne getan, auf starkes Feuer gesetzt und ständig gerührt bis es braun genug ist und leichte Blasen bildet. Die Masse auf ein gefettetes Blech schütten, dann verschneid.

Knackmandeln.

½ ℔ ungeschälte Mandeln setzt man mit ½ ℔ Kristallzucker in einer Messingpfanne aufs Feuer und rührt fortwährend, bis die Mandeln anfangen zu knacken und sich ganz mit Zuker überzogen haben, sobald der Zucker beginnt flüssig zu werden werden sie auf ein geöltes Blech angerichtet.

Rück- und Ausblick. 1933.

Trotz Krise und allen möglichen Erscheinungen, ist ein Jahr mit Gottes Hilfe zu Ende. Für die Bauern war es nicht so ungünstig. Es gab ziemlich viel Futter, nur im Heuet war etwa 3 Wochen schlechtes Wetter. Kirschen gab es im Tal nicht so viel, auf den Höhen gab es mehr. Nachtfröste im Frühjahr haben grossen Schaden angerichtet, hauptsächlich in den Reben, doch bekamen wir noch 2½ Bükli Trauben. Das Getreide ergab eine Vollernte wie schon lange nicht mehr. Äpfel gab es ziemlich viel bei hohen Preisen. Mostobst war sehr hoch im Preis v. 6–12 Fr. per q.
Auch die Kartoffeln gaben sehr schöne Erträge wir bekamen schon lange nicht mehr so viel.
Schönes Wetter im Herbst hat das Einräumen sehr begünstigt, es war gut, denn Ende November fiel schon Schnee u. seither haben wir immer kalt, oft sehr kalt, wenn der Ostwind bläst. Auch dieses Jahr soll ausklingen mit:
Danket dem Herrn denn er ist freundlich und seine Güte währet ewiglich.
aus 34. Psalm

1935.

Wie schnell ist doch so ein Jahr vorbei, trotz Mühe u. Arbeit, aber sein Schönes hat doch auch jedes Jahr. Das vergangene kann als ein ziemlich gutes bezeichnet werden, auf einen trockenen Frühling, folgte ein trockener Herbst, was zur Folge hatte, dass es kleine Heustöcke gab, Kirschen gab es so massenhaft, wie schon lange nicht mehr, Brenkirschen galten blos 14 Rp. Tafelkirschen 35 bis 20 und darunter. Emd gab es ziemlich viel. Öpfel, Birnen u. Zwetschgen nur sehr wenig. Dagegen eine reiche Traubenernte und eine ebensolche Kartoffelernte, und Herbstgras und Herbstweide bis in den November hinein. Der l. Gott hat auch hier wieder für seine Menschenkinder gesorgt. Der Bauer gehört ja immer noch zu den Glücklichern, Arbeitslosigkeit gibts bei ihm nicht. Noch lebe jeder Bauersmann, der uns das Feld bestellt, wer seines Kittels spotten kann, der ist ein schlechter Held.

Schaltjahr 1936.

Ein kaltes, regnerisches Jahr ist zu Ende. Es heisst nicht vergebens, Schaltjahr ein kalt Jahr. Frühjahr Sömer und Herbst, immer hats gereget. Heu gab es viel aber schlechtes Kirschen nicht viel bei annehmbaren Preisen. Ernte nass, Emdet auch nicht viel besser. Zwetschgen und Obst blos für den Hausgebrauch. Trauben sauer im Sommer ging noch ein Hagel darüber Kartoffeln auch sehr wenig. Der Winter ist bis dato sehr mild. Wir wollen mit Gottes Hilfe auf einen bessern Nachfolger hoffen. Es lässt sich Alles ertragen, wenns nur kein Krieg gibt. Gott vertrauen soll unsere Losung sein im neuen Jahr.

Segensjahr 1892.

Ein milder Winter, mit wenig
Schnee, [illegible] ein
sonnenreiches kein gutes Jahr,
da noch Saturn, Jahresregent war.
Nie gibt keine Regel ohne Ausnahme.
Ein Segensjahr ohnegleichen haben
wir hinter uns. Viele, viele, qute Tiere,
prächtige Tieren, bei schönen Feiern
schönes Erinnern Andenken. Viel Vorfreude
Heimat Exkursion allen Arten.
nicht zu vergessen, die herrlichen
süßen Trauben, die einen ausgezeichneten
Tropfen 37er ergaben. Alle Arbeiten
konnten zur Zeit beendet werden.
Auch ich durfte etwas hoch erfreuliches
erleben, 3 Tage Heim zu einer Reise
auf Jungfraujoch, Besteigung des
Aletschgletschers nach Eggishorn, Bahn-
fahrt durchs Oberwallis, Auto, Fahrt über
Grimsel, Brünig, wohlbehalten
wieder Daheim. Allen zum [illegible] Vater im Himmel
sei dafür heute gedankt. E. Hanny

Segensjahr 1943.

6 Jahre habe ich keinen Bericht aufgeschrieben; aber nun drängt es mich doch dazu; denn das verflossene, war ein fruchtbares Jahr, von allen Feld- und Bodenfrüchten gab es so reichlich. Futter und Getreide viel und gut, nur haben wir eine schreckliche Mäuseplage zu verzeichnen und im August hat ein Hagelwetter und ein fürchterlicher Sturm grossen Schaden angerichtet. Kartoffeln gab es sehr viele. Die Trauben wurden ausgezeichnet süss, nur gab es nicht so viel wie letztes Jahr. Die Herbstarbeiten konnten bei schönem Wetter zu rechter Zeit beendet werden. Nun wütet schon mehr als 4 Jahre ein fürchterlicher Krieg um uns herum, und noch weiss man nicht, wann das Ende herbei kommt. Der Vater im Himmel wird Alles zu einem guten Ende führen. Seine Wege sind unerforschlich und das ist gut so. aufgezeichnet am 2. Jan. 1944

Segensjahr 1944.

Immer ärger tobt der Krieg um uns, bald alle Völker sind in den Strudel gerissen. Wir sind gottlob bis heute verschont geblieben und haben ein gutes, gesegnetes Landwirtschaftsjahr hinter uns. Im Frühjahr war es lange Zeit trocken, weshalb es nicht so viel Heu gab, dafür aber gutes. Kirschen gab es reichlich, bei schönen Preisen. Emd reichlich, auch die Getreideernte fiel sehr gut aus. Zwetschgen, Birnen, Äpfel lieferten uns die Bäume in Hülle und Fülle, bei ausgezeichneter Qualität. Die Trauben zu ernten war ein Hochgenuss, die grossen, prächtigen Trauben mundeten herrlich. Im Oktober sattelte das Wetter um es regnete fast alle Tage, die Leute wurden fast nicht fertig mit Einräumen, es konnte sehr wenig gesät werden, doch im Febr. war der Winter vorbei und die Leute konnten säen. Immer sorgt der liebe Gott wieder, ihm sei Lob u. Dank gesagt für alles, alles.

Unglücksjahr und Glücksjahr
1945.

Soweit Glücksjahr, dass im Mai 8te endlich, der Krieg abgebrochen wurde, da fast bald alle Völker verblutet am Boden liegen. Landwirtschaftl. war das Jahr nicht 1a. denn im Frühjahr hat ein Frost viel geschadet. Unglücksjahr am 12. Aug. fiel ich so unglücklich, dass ich mir einen Schenkelhalsbruch zuzog, an deren Folgen ich 15 Wochen im Krankenhaus lag. Zu allem fiel am 1. Sept. mein l. Karl von einem Baum, edlitt allerlei Quetschungen, so dass auch er 3 Wochen im Krankenhaus an meiner Seite lag. Doch durch Gottes Hilfe und Gnade durfen, wir uns wieder einer guten Gesundheit erfreuen.

Denen die Gott lieben, müssen alle Dinge

wohne Aleen 80 Pfennig

Pfannkuchen 15 "

noch weiter nichts gewußt

Teegegen

60 gr Johann
" " Birken
" " Stiefmü
" " Holder
" " Spierb

Alles gut m
Blechbüchse

Jeden Morgen
in einem 1/2
kochenden
auf der Ho
ziehen la
Nachher a
kalt oder
Reicht f

Arthritis.

iskraut
blätter
sterli
blüten
lumen.

ischen, in einer
. aufbewahren -
2 3 Kaffeelöffel Tee
iter Hafen mit
2 Wasser übergiessen.
olplatte 15 Minuten
sen.
lle 2 Stunden 1 Tasse
. warm trinken.
ür 1 Monat.

Kaffee

Gebrannter Kaffee 60 gramm

Zuckerwürfel 6 "

mit Milch und Zucker zu trinken

Schokolade, drei Tage vorher

von jeder Sorte 30 gramm

Obstsuppe 15 "

wird über mit Zucker

und Milch zu Obst

gegeben.

Zwischen Frühstück und Mittagessen wird ein Glas

Milch und ein Zwieback oder ein Brötchen mit

Butter und Honig gegeben.

5 Uhr

5

Tee gegen Arthritis.

60 gr Johanniskraut
" " Birkenblätter
" " Stiefmütterli
" " Holderblüten
" " Spierblumen.

Alles gut mischen, in einer Blechbüchse aufbewahren.

Jeden Morgen 5 Kaffeelöffel Tee in einem 1 Liter Hafen mit kochendem Wasser übergiessen, auf der Herdplatte 15 Minuten ziehen lassen.
Nachher alle 2 Stunden 1 Tasse kalt oder warm trinken.

Reicht für 1 Monat.

Todes- und Beerdigungs-Anzeige

Verwandten, Freunden und Bekannten machen wir die schmerzliche Mitteilung, daß es Gott dem Allmächtigen gefallen hat, unsere liebe Mutter, Schwiegermutter und Tante

Frau Witwe

Anna Barbara Häring-Ilin

Donnerstag nachmittag im hohen Alter von 93 Jahren zu sich in die Ewigkeit abzurufen.

Arisdorf, den 7. Januar 1927.

Die trauernden Hinterlassenen.

Die Beerdigung findet statt:

Sonntag, den 9. Januar 1927, nachmittags 2 Uhr.

Leidzirkulare werden nicht versandt. 84

Liebes Lisseli!

Herzlichen Dank wir für gütigen Brief. Du kannst C. Walker und Schwestern Lieb bei dir nicht vertreten.

Wir sind gut mit uns zufrieden.

Der Fuss hat mir auf nicht mehr weh, Jahr ein Zwischenraum gewonnen das wir gut sind.

Nochmals Dank für Alles.

Wünsche herzliche Grüsse von Walter Lisa & Hans an euch Alle.

Rezept für Hamburger Suppe.

Mittagessen für 40 Pg.
Gemüsesuppe Bouillon für 10 Pg.

Die Bohnen werden fein geschnitten
und in einem Waschkessel
mit 2 Liter Wasser beigesetzt
3/4 Stunden kochen lassen.
Abends wird die Bohnensuppe
und mit 1/4 Stund fortgekocht.

Nun gießt man die Flüssigkeit
in einen reinen Topf, der nicht
fettig ist, und läßt sie stehen,
bis am andern Tag ist sie fälzig.

Dann wird nun ein Hammel
von dieser Fälz in einen Kessel

CHOCOLATS FINS

KOHLER

NOTE pour: Mittel gegen Husten

	Frs.	Cts.
230 gr Wachholderbeeren		
100 gr. Enzianenwurzel		
1 1/2 d. Stängeli Bärenträtsch		
1 Knoblauch, Zwiebel		
1/2 kg gelber Zucker		
das alles mit 2 1/2 Liter		
Wasser einkochen bis es		
einen 1/2 Liter sind, sieben		
dann 1/2 Liter Apfelschnaps		
dazu und 3 x täglich 1 Löffel		
voll langsam hinunter		
schlucken		

Kieselsaures Tonerdepulver.

Ist sehr gut bei Kopfweh, alle Abend auflegen, bei Zahnweh ein warmes Pflaster auf die Wange legen, bei Halsweh wird Lehm aufgelegt, bei Fieber wird auf die Stirne gelegt, Grosse können noch gurgeln damit 1 Messerspitze auf 1 Glas lauw Wasser.
Bei verdorbenem Magen wird über Nacht ein Lehmpflaster aufgelegt. Für eiternde Wunden, sogar wenn Blutvergiftung im Anzuge hilft Lehm am besten auf die blosse Wunde legen, sobald er hart ist wieder auffrischen, es nimmt innert wenigen Minuten, den grössten Brand. Bei Schnupfen auf Nasen u. Stirne gelegt, hilft die erste Nacht schon. Das Pulver wird mit warmem Wasser zu einem Brei angerührt, 1 cm. dick auf ein Läppchen gestrichen ein Flanellappen darüber gebunden Ausser Eiternden Wunden ins kalt auflegen.