

Aus dem Leserkreise

Rachdruck auch im einzelnen unterliegt. — Die Seitenspalten hinter den Schlagworten der Antworten weisen auf die bezüglichen Fragen hin.

Geselligkeit.

Blumen- und Dessert-Arrangements für die Festtafel.
— Frohe Festtage, dem Ausruhen und der heiteren Geselligkeit bestimmt, folgen den Wochen rastlosen nachtszeit! Alles, Schaffens für die Weib-



„Schönste Poinsettie“ (Weihnachtsstern).

womit wir andere, und andere uns erfreuen, kommt jetzt zur rechten Geltung, und in die Freude über das Vollen-

de mischen sich Pläne für neu zu Schaffendes, denn der Bethätigungsdrang ist uns modernen Menschentkinder nun einmal in Fleisch und Blut übergegangen. Wie wundervolle Geräte zum Schmuck der modernen Festtafel uns auch die Industrie liefert, so streben wir doch danach, eigene Geschicklichkeit und Erfindung zu verwerten. An dem kleinen Kübel aus getriebener Alfenide (9 cm hoch) bethätigt sich erstere freilich nur in dem Arrangement von allerlei Blumen und Blattwerk. So düstlich und leicht wie möglich, ist hier die Lösung, und deshalb wurden vorwiegend Sellaginellen und feines Frauenhaar gewählt. Sechs gleich geformte und übereinstimmend decorirte Kübel sollen die Festtafel zieren, die dafür jeden andern Schmuck entbehren kann. — Leicht selbst zu fertigen ist die Dessert-Decoration in Form eines Palmenbaumes. Ein ungefähr 1/2 m hoher, glatter Holzstab bildet den Stamm. Für die Blätter hat man, je nach der Größe, 7-22 cm lange, lanzettförmig geschnittene Stücke Krepp-Papier über einen dünnen Draht der Länge nach doppelt zusammen zu biegen und mit Gummi fest zu kleben; mittelst feinen Blumenadras werden dieselben dann so an dem Stamme befestigt, daß die kürzeren oben und unten, die längeren in der Mitte stehen. Streifen von Krepp-Papier umhüllen den Stamm und bedecken den Blattansatz. Die Früchte des Baumes imitiren Chocolate-Kugeln, in Staniol eingehüllt, die man mit Draht genau in der Art anbringt, wie die Datteln wachsen. Um dem schlanken Gewächs Halt zu geben, ist es nothwendig, den Stamm in einen festen runden Holzfuß einzuleimen. Sodann stellt man ihn in die Mitte eines runden Tablets auf zierliche Unterlage aus Spitzenpapier und häuft Datteln mit Marzipan-Füllung, grüne Mandeln und Bonanen aus Confect-Masse, also ganz ausschließlich südlische Früchte, wie sie zu einer Palme passen, um den Stamm. — Echt weihnachtlichen Charakter trägt ein anderes Dessert-Arrangement. Hier wächst



Blumen-Decoration für die Festtafel.

aus einer Fülle zierlich in Papierformen gehüllten Confects wilzartig ein japanischer Papierschirm auf, vom Christkindchen im weißen Wattergewande gekrönt. Lametta-Fäden hängen an den Stäben des Schirmes hernieder, die süßen Schätze halb verschleiern. C. C.

Menu- und Tischkarten erscheinen alljährlich in neuen, mehr oder weniger originellen Formen. Auch hier macht sich das Delfter

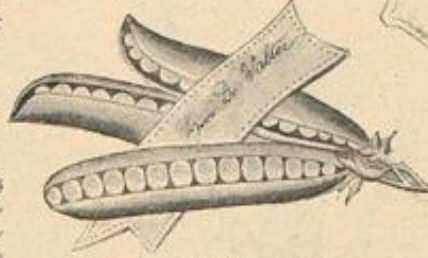
Genre geltend, und gar wirkungsvoll erscheint auf dem weißen, porzellanartig glatten Carton-Grunde der dunkelblaue Druck, den kunstgeübte Hände durch Aquarell-Malerei erzielen. An unseren Vortagen zeigt die Form zierliche Rococo-Schweifungen. — Immer wieder lehren Blumen-Motive, so in zwei Marqueteries aus Carton, die zu beiden Seiten über den Rand des Weinglases hängen, verbunden durch einen Carton-Streifen mit dem Namen des betreffenden Gastes. Noch origineller präsentirt sich das Kleine, auf dem Glase thronende Blumenkränlein; hier wird der Name der großen Blüthe aufgeschrieben, in die das Persönchen die Hände wie in einen Ruff steckt. — Eine ganze Sammlung kleiner, je 5 1/2 cm im Quadrat großer Kärtchen, deren erste den Namen des Tischgastes trägt, vereinigt sich, über einander gelegt, zu einer einzigen, 14 cm langen Karte. Die Decors sind mit der Feder auf braunes Car-



Tischkarte mit gepreßten Blumen.



Fisch- und Menu-Karte im Delfter Geschmack.



Tischkarte mit Federzeichnung.



Tischkarte mit Federzeichnung.

ton-Papier gezeichnet; ganz gut könnte man auch jedes der Quadrate, etwas vergrößert, als selbständige Karte verwenden. Gleichfalls mit der Feder auf braunen Grund gezeichnet sind die Erbsebschoten, zwischen die sich ein weißer Papierstreifen mit Namenszug schiebt. — Hübsch ist die Idee, natürliche, gepreßte Blumen zum Schmuck von Tischkarten zu verwenden, wie es hier mit Veilchen geschehen ist, die einer glatten Karte aufgelegt wurden. Die Karte selbst scheint auf einem Zweige von Eichenblättern zu liegen, die durchbrochen gepreßt sind und wie „ausgebüßet“ wirken. — Veilchen zeigt auch ein anderes Kärtchen, und zwar in der bekannten Papier-Ribarbeit, die durch Einschnitten der Contouren das Muster im flachen Relief heraushebt. Harmonisch paßt sich dem Motiv der violette Ton des Cartons an. — Schließlich darf unter dieser Sammlung von Tischkarten auch das glückbringende Kleeblatt nicht fehlen! Dasselbe ist aus zart grünlichem Carton geschnitten und mit schmalen Goldrand umgeben. — Die fünf zuletzt beschriebenen

Mehl, 200 g Zucker, 4 Eidotter, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Butter werden zu einem Teige verarbeitet, dick ausgerollt und in kleine Würfel geschnitten, die man in Fett gelbbraun bädt. Dann läßt man 875 g Zucker in etwas Rosenwasser schmelzen (nicht kochen) und giebt hinzu: 100 g kleinwürfelig geschnittene Orangenschale, die zerhackte Schale einer frischen Citrone, 70 g süße, 30 g bittere, in Streifen geschnittene Mandeln, 15 g gestoßenen Zimmt, 8 g Nelken, 6 g Cardamom, das Gewürz fein gestoßen, und vermischt alles mit den Zeigwürfeln. Nun preßt man die Masse fest in eine erwärmte, mit weißem Wachs ausgefischene Form, läßt sie erkalten und stürzt den Kuchen ungebacken auf eine Schüssel. A. S.

Verchiedene Sandwich-Recepte. — 1. Amerikanische Sandwiches. Zwischen zwei gleiche, feine Weißbrotschnitten wird nachstehende Mischung gestrichen und mit einem Scheibchen Kalbs- oder Hühnerbraten belegt: Etwa 125 g gekochter Schinken, 1/2 Theelöffel Senfpulver 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer und 100 g schaumig geschlagene Butter, gut durcheinander gerührt.



Glücks-Klee als Tischkarte.



Tischkarte mit Papier-Ribarbeit.

Fleisch und vermischt alles gut. Kalt gestellt, wird die Masse steif und läßt sich auf geröstete Semmelscheiben streichen.

4. Käse-Sandwiches. 90 g Schweizer- oder Holländer-Käse, in kleine Stücken geschnitten, mit 30 g Butter, 1 Theelöffel englischen Senf und 2 entgräteten Sardellen zu Brei gerührt, auf geröstete Brotschnitten gestrichen, mit feinen Scheibchen Schinken oder Rauchfleisch belegt und mit gleichen Brotschnitten bedeckt.

5. Königin-Sandwiches (sehr fein). 6 Sardinen gehäutet und entgrätet, mit 4 Eßlöffeln frischer Butter zu Brei vermischt, die Masse dick auf zierliche Weißbrot- oder Graham-Brotscheibchen gestrichen, mit einer dicken Lage frischer, gut verlesener Gartentresse überlegt, mit gleich großen Brotschnitten bedeckt, diese leicht angebrüht und das Ganze zierlich zurecht gestutzt.

6. Salat-Sandwiches. Zwischen zwei feine, gebutterte Weißbrotschnitten wird eine Lage Brunnen- oder Gartentresse mit dicker Mayonnaise-Sauce gemischt, gelegt.

7. Sellerie-Sandwiches. 2 Messerspitzen Cayenne-Pfeffer, mit dicker, saurer Sahne und geriebenem Parmesan-Käse zu einem Brei verrührt, auf zierliche leicht gebutterte Semmelscheibchen gestrichen, reichlich mit in Salzwasser weichgekochtem feingewogenen Sellerie bestreut und mit einem zweiten Weißbrotscheibchen bedeckt. Diese Sandwiches dürfen nicht lange stehen.

Zu allen Sandwiches ist das sogenannte „englische“, in großen Würfeln gebakene Weißbrot, 2-3 Tage alt, am geeignetsten und vortheilhaftesten. In der Stadt bekommt man es bei jedem Bäcker, kann es aber auch leicht selbst in der Herdröhre herstellen. v. J.

Verchiedene Punsch-Recepte. — 1. Warmer Weinpunsch. 4-6 Flaschen Rheinwein werden mit 1/4 Flasche Arak und Zucker, auf jede Flasche ungefähr 125 g, bis zum Kochen erhitzt und dann servirt.

2. Familien-Punsch. 1/2 kg Zucker, auf dem man die Schale von 3 Citronen abgerieben, wird mit 2 Tassenbpfen voll heißem Wasser aufgelöst, der Saft von 5 Citronen, 1/2 l Arak und 1 1/4 l schwacher, tochenheißer Thee hinzugegeben.

3. Schwedischer Punsch. — 750 g Zucker und 750 g gestoßener, weißer Mandeln werden mit 1 1/2 l Wasser gekocht, vom Feuer genommen, 2 Flaschen Arak, 1 Flasche Champagner oder Selterwasser und der Saft einer Citrone hinzugefügt. Der Punsch wird nach dem Erkalten servirt.

4. Warmer Eierpunsch. — 4 ganze Eier und 8 Eidotter werden in einer großen Casserole zu Schaum geschlagen; 750 g Stüdenzucker, auf welche die Schale einer Citrone abgerieben worden, giebt man hinzu und schlägt die Mischung so lange, bis sie weißschäumig wird, drückt den Saft von 4 Citronen hinzu, gießt 1/2 l Weißwein, 1/4 l Arak und 1/4 l Wasser darauf, läßt das Ganze



Dessert-Arrangement für die Festtafel.



Dessert-Arrangement für die Festtafel.

Karten wurden aus von Freundinnen unseres Blattes als selbst gearbeitet zur Verfügung gestellt, alle andern sind durch die unten angegebenen Firmen zu beziehen. C. C.

Küche.

Knäpeltuchen. — (Vorzüglich, sehr lange haltbar). 1 Pfd. feines



Tischkarten im Rococo-Geschmack.

unter fortwährendem Schlagen so lange auf dem Feuer stehen, bis es in die Höhe steigt, und servirt es dann sogleich. A. S.

Bu Neujahr.

Blumenspenden zu Neujahr. — Die große Gedeihenzeit der Weihnachtszeit wirkt noch nach, und allerlei kleine Gaben, mehr Zeichen eines freundlichen Gedankens als wirkliche Geschenke, sind zum Neujahrsest an der Tagesordnung. Am liebsten erscheinen sie in Verbindung mit frischen Blumen, eigentlich nur als Vorwand, um diese in hübscher Weise darzubieten zu können. Es ist daher auch die beliebte Verwendung von vorhandenem Material erlaubt, — selbstverständlich aber nur dann, wenn es sich um Geschenke für die allernächsten Freunde und Verwandten handelt. Da läßt sich z. B. eine Blumen-Ampel aus einer runden Fliegenglocke von grün lackiertem Draht herstellen. Nachdem man diese golden bronzirt, werden am Rande in gleichen Zwischenräumen vier Messing-Verzierungen alter Gardinen-Halter befestigt, von denen vier starke Goldschnüre ausgehen, die man oben durch eine Schleife aus frischgrünem Moiré-Bande vereinigt. Mit Schling-Gewächsen, kleinen Schiefblättern u. s. w. bepflanzt, gewährt die Ampel einen gar reizenden Anblick.

Eine andere Ampel, zur Aufnahme abgeschchnittener Blumen bestimmt, bietet sich als Arbeit für unsere „basteienden“ Anaben. Drei Einzeltheile aus Laubsäge-Arbeit, 15 cm lang, 4 cm breit, werden durch Reimen an zwei Holzringen befestigt, der obere von 6, der untere von 5 cm Durchmesser; das Ganze umschließt ein matt-rosa abgetöntes Becherglas. Jedem der drei Trägertheile fügt sich ein Goldblech an, wie es für 20 Pf. das Meter in jeder Eisenhandlung käuflich ist; die Enden verbindet eine Schleife.

Auch die zierliche Blumen-Vase aus einem abgebrochenen Champagner-Kelch, dessen Bruchstelle vom Glaser abgeschliffen wurde, ist allertieft. Das Glas ruht auf einem Gestell aus drei aufrecht stehenden, sich in der Mitte kreuzenden Schlehdorn-Zweigen von ziemlich gleicher Länge, die durch feinen Draht recht fest vereinigt werden. Als vierten Fuß wickelt man noch einen kürzeren Zweig dagegen und verbindet dann alle Füße durch Querschlägen mit einander, um das Feststehen zu sichern. Auch



Blumen-Ampel aus einer Fliegenglocke.



Blumen-Ampel mit Gestell aus Laubsäge-Arbeit.

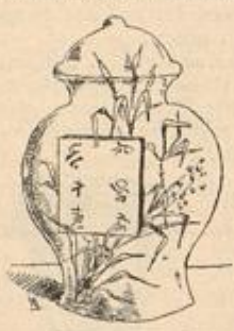


Blumen-Vase aus einem abgebrochenen Champagner-Kelch.

herstellen, indem man je zwei Karten mit der Adressen-Seite zusammenklebt, die Ränder auszackt und die Schrift wiederum je mit Kalenderblättern beklebt. Durch alle sechs Doppellagen werden dann am oberen Rande zwei Löcher gebohrt, wodurch man ganz schmales Band leitet, das die Blätter zusammenhält und zugleich zum Aufhängen des Kalenders dient. — Ein junger Freund unseres Blattes hat eine besonders originelle Art Glückwunsch-Karten ausgeführt, die dem aktuellen Interesse für China-Japan Rechnung tragen. Die Vase und die einfache, darunter liegende Karte sind nur aus weißem Carton geschnitten und mit der Feder ausgezeichnet; an dem Würfel kann auch die Bandschleife aus Carton geschnitten werden, wie an unserer Vorlage, oder man leitet ein winzig schmales Seidenband durch Einschnitte in den Carton und knüpft es zur Schleife. Täuschend ist der Eindruck, den die „chinesische“ Schrift macht. Völlig man sie jedoch von seitwärts, so sehen sich die krausen Schriftzeichen sofort in unser geliebtes Deutsch um, und wir überlassen es unseren Lesertinnen, die Lösung dieser Inschriften zu finden. — Noch sei ein zierliches, 17 cm langes Buchzeichen aus Carton erwähnt, mit Blumen geschmückt, mit farbigem Seidenbande durchzogen, dessen Aufschrift: „Die besten Wünsche“, oder „Viel Glück“ es zugleich zur Glückwunschkarte stampeln.



Kalender aus Postkarten mit Ansichten.



Glückwunsch-Karte mit chinesischen Schriftzeichen.



Glückwunsch-Karte als Buchzeichen.

Kalender und Glückwunsch-Karten. — Allertieft Kalender lassen sich aus den Postkarten mit Ansichten herstellen, zu deren Verwendung wir schon verschiedentlich Anregung gegeben haben. Man beklebe ein schmales Reimsstück auf beiden Seiten mit sechs solcher Karten und fasse den so entstandenen Streifen mit Wand ein, das, nach oben anlaufend, zugleich die Schleife zum Anhängen bildet. Die beschriebenen Theile der Karten hat man zuerst sorgfältig mit weißem Papier und darüber mit den Blättern aus einem kleinen Taschentaler beklebt. Noch einfacher läßt sich ein anderer Kalender

kaufte ich bei Pohl u. Weber, Berlin S. Dresdenerstr. 79; Gießlöffel und Blei: bei J. Kavené u. Co., C. Stralauerstraße 28/29; Burgunder-Punsch-Essen: bei J. G. F. Schwartze, W. Leipzigerstr. 112; Miniatur-Zuckerhut: bei Hartwig und Vogel, W. Friedrichstr. 187. A. S.

Gärtnerei.

Die „schönste Poinsettie“ (siehe die Darstellung S. 3), im Volksmunde „Weihnachtssterne“ genannt, trägt ihren Gattungsnamen nach dem Amerika-Reisenden Poinsett, der sie im Jahre 1828 in Mexiko auffand. Sie gehört zur Familie der Wolfsmilch-Gewächse, deren weisse Arten in den Tropen vorkommen. Dort, z. B. schon in Cairo, wachsen diese „Weihnachtssterne“ gleich Kriechbüschen, höher als unser Jasmin, während sie in unseren nördlichen Regionen nur Stengel von etwa 1-2 m Höhe treiben, aus denen bei der kleinsten Berührung seiner weiche Milchsaft hervorquillt, der für die Wolfsmilch-Gewächse charakteristisch ist, und der Familie auch ihren deutschen Namen eingetragen hat.

Die abwechselnd stehenden, dünnen, gelbgrün gefärbten Blätter sind eiförmig. Heber denselben beginnen sich vom Spätherbst an in allen Spitzen der Triebe die grünlich gefärbten, ganz unscheinbaren Blüthen zu entwickeln; doch nicht diese sind es, die der Poinsettie ihren hervorragenden Schmuckwerth verleihen, sondern die prächtigen, feurig roth gefärbten Hüllblätter, wissenschaftlich Brakteen genannt, die dichtgedrängt und strahlenförmig die Blumen umgeben. Der Laie hält stets diesen Hüllblätter-Kranz für die Blumenblätter, die eigentlichen Blumen dagegen nur für Griffel und Staubgefäße. Wenn die kelgeligen, grünen Stämmchen der Poinsettie schon ziemlich entwickelt sind, gewöhnlich in den ersten December-Tagen, beginnen erst die Brakteen Farbe anzunehmen und auszuwachsen. Am Fenster einer nicht zu warmen, sonnig gelegenen Stube nehmen nun die Hüllblätter bei regelmäßiger Bewässerung und öfterer schwachen Düngung von Tag zu Tag an Größe zu, bis sie gegen Weihnachten ihre vollständige Entwicklung erlangt haben. Drei bis vier Wochen erhält sich jetzt die Pflanze in voller Schönheit, dann beginnen Brakteen und Blätter abzufallen, und bald sieht der kleine Strauch, den man vorher schon spärlicher gegossen hatte, völlig kahl. Die Poinsettie ist nun in die Winterruhe eingetreten, sie wird deshalb völlig trocken gehalten und auf den Schrank einer kühlen, aber frostfreien Stube gestellt. Hier verbleibt die nur sehr selten einmal angefeuchtete Pflanze bis zum April, denn erst dann ist ihre spät begonnene Winterruhe beendet. Wir fangen nun an, die Köpfe wieder mäßig zu gießen, stellen sie an das Fenster des Wohnzimmers, schneiden die vorjährigen Triebe kräftig zurück und warten, bis junge Zweige aus den schlummernden Augen hervortreten. Ist dieser Zeitpunkt gekommen, dann werden die Poinsettien in gute, mit Sand und etwas altem Lehm vermischte Mistbeet-Erde umgepflanzt.

Trotz ihres fremdartigen Aussehens gehört die „schönste Poinsettie“ zu den besten Zimmerpflanzen und stattlichsten Winterblüher. Die Pflanze kann während des ganzen Sommers auf dem Blumenbrett vor dem Fenster oder im Garten in voller Sonne gepflegt werden, und sie begnügt sich wiederum zur Blüthezeit mit mäßiger Zimmerwärme. So sei denn diese schöne Weihnachtsblume, die sich zwar nicht durch Wohlgeruch auszeichnet, aber durch leuchtende Farbe und einen gewissen märchenhaften Reiz bezieht, als Winterblüherin bestens empfohlen. Max Hessdörffer.



Punschdame als Schwester-Scherg.

Bezugsquellen:

- Tischkarten: (Blumenkarten, Tischkarte und Menu im Fest- oder Geschmack, Lesescheine): H. Schlittermann, C. Seydelstraße 14.
- Tischkarten mit gepressten und getrockneten Blumen: Fr. G. Adhmann, Magdeburg, Breiter Weg 262.
- Blumentüfel in Afsenide: H. Hirschwald, Hohenzollern-Kaufhaus, W. Leipzigerstr. 117/118.
- „Schönste Poinsettie“: G. Schmidt, Erfurt.
- Punschdame: Frau A. Herrmann, Charlottenburg, Kantstraße 111.
- Commissionen nach Abb. aus dem Leserkreise: Fr. A. Herrmann, Charlottenburg, Kantstr. 111.