Die Seite für Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **27 (1937)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

Kinder und Tiere

„Mutti, Mutti, sieh' doch mal den süßen kleinen Hund! Den muß ich mal streicheln!" Ein erschreckter Ruf der Mutter: „Wirst du wohl das Tier nicht anfassen, der Hund wird dich beißen!"

Schon ist das Mißtrauen gesät, das Kind zieht sich scheu zurück. Aber es ist traurig. Warum wird der Hund beißen — es wollte doch nur streicheln? Hunde sind also böse, stellt das Kind sogleich logisch fest — und bei der nächsten Gelegenheit schlägt das Kind nach einem Hund oder ängstigt sich vor ihm!

Nein, liebe Mutter, so ist es falsch! Das Bedürfnis des Kindes, Zärtlichkeit zu geben und auszuteilen, darf man nicht unterdrücken. Ein Kind, das nicht Liebe und Vertrauen hat, ist arm und wird nie ein ganz glücklicher Mensch werden!

Kann Tierliebe anerzogen werden? Ja und nein. Liebe zum Tier muß im Keim vorhanden sein und die Mutter muß ihn wecken. Das Gefühl, daß es auch andere Lebewesen gibt, die schutzbedürftig sind und gepflegt werden wollen, ist für das Kind von größtem erzieherischem Wert.

„Aber Hunde haben doch Würmer, und wenn einem Kind Hundehaare in den Mund kommen?" fragt eine Mutter ängstlich.

Es ist doch selbstverständlich, daß man aufpaßt, daß ein Hund das Kind nicht beleckt. Man kann das einem Hund sehr gut anerziehen. Ein Hund merkt es sich bald, daß er das Kind nicht mit der Zunge berühren darf, und auch das Kind weiß das bald, wenn man in diesem Punkt von Anfang an energisch ist. Selbstverständlich ist ferner, daß Tiere, die mit Kindern zusammenkommen, ganz besonders gut gepflegt werden müssen, peinlichste Sauberkeit ist oberstes Gebot! Wenn das Kind sein Essen bekommt, muß der Hund oder die Katze aus dem Kinderzimmer verschwinden!

Jedes Tier hat besonderes Verständnis für Kinder. Der Drang zum Spielen wird hier am ehesten befriedigt. Große Hunde, Doggen z. B., die für die Erwachsenen oft gefährlich werden können, werden still und ruhig, wenn sie mit einem Kinde spielen dürfen.

„Mein bestes Kindermädchen ist unser Schäferhund", sagte mir einmal eine junge Mutter vom Lande, „ich brauche keine Angst zu haben, daß dem Kind etwas zustößt, wenn der Hund dabei ist!" Der Schäferhund paßte auf, daß das kleine zweijährige Mädchen nicht dem Bach zu nahe kam, der durch den Garten floß — immer packte er das Kind ganz vorsichtig am Spielhöschen und zog es zurück. Das Tier tat das ganz instinktiv — keiner hatte es ihm gezeigt!

Die meisten Tiere lassen sich von Kinderhänden das Zausen des Felles gutmütig gefallen. Eine Angorakatze, die einen Erwachsenen sofort kratzte, wenn er ihr zu nahe kam, hielt geduldig still, wenn das fünfjährige Mädelchen ihr langes Fell nicht eben sanft „frisierte". Nur wenn ihr die Sache zu lange dauerte, dann machte sie sich zart los und ging hoheitsvoll davon. Gekratzt hat sie das Kind niemals.

Ein Tier merkt sofort, ob sich ihm ein Mensch arglos naht. Ein Kind, das nicht mißtrauisch gemacht worden ist durch Erwachsene, wird ganz unwillkürlich ein Tier richtig behandeln. Das hat man im Sommer auch oft in den Zookindergärten beobachtet, die man in verschiedenen großen Städten aufgebaut hatte. Ohne Furcht fütterten die Kinder die kleinen Bären und Löwen, selbst der dicke kleine Elefant, der ja viel größer war als die meisten Kinder, war mit ihnen gut Freund.

„Darf ich den Hund einmal streicheln?" Welche Sehnsucht, Zärtlichkeiten auszuteilen, liegt in diesem Wort. Aus der Liebe zum Tier entwickelt sich für das Kind die Liebe zur Natur — und nie kann ein Mensch einsam werden, der die Tiere liebt!

Für die Küche

Reis mit Kastanien.

Man kocht auf gewohnte Weise einen Milchreis, der nach Belieben gezuckert wird. Unterdessen kocht man eingeschnittene Kastanien weich, schält sie und dünstet sie kurz mit Butter, wenig Milch und Zucker. Dann gibt man die Hälfte des Reises in eine ausgespülte Puddingform, legt die Kastanien darauf und deckt mit dem übrigen Reis. Im Wasserbad wird die Speise eine gute halbe Stunde gekocht und dann gestürzt. Man kann sie warm mit Vanillesauce oder kalt mit Fruchtsaft servieren.

Kastanien und Aepfel.

Ungeschälte Aepfel werden ausgestochen. Dann gibt man in jeden Apfel eine weichgekochte Kastanie, überzieht sie mit Kastanienpurée (durchgepreßte, mit Zucker und Milch aufgekochte Kastanien), stellt die Aepfel in eine gebutterte Form, überstreut sie mit Butterstückchen, Zucker und Brosamen und bäckt sie im Ofen ca. 30 Minuten.

Kastanienauflauf.

Weichgekochte, geschälte Kastanien werden durch ein Haarsieb getrieben und mit geschmolzener Butter (auf 2 Pfd. Kastanien ¼ Pfd.), 3—4 Eigelb, 2—3 Löffel Kirsch oder Maraschino und dem schaumigen Eiweiß vermengt. Die Masse wird in eine gebutterte Form gefüllt, 30—40 Min. gebacken und warm mit einer Himbeer- oder Hagebuttensauce aufgetragen.

Brennende Kastanien.

Auserlesene, große Kastanien werden nur soweit gekocht, daß sie geschält werden können, ohne daß sie auseinanderfallen. Dann kocht man sie auf kleinem Feuer in vanilliertem Zuckerwasser, richtet sie an, übergießt sie mit Rhum, Arrak oder Kognak und zündet sie an, im Moment, wo sie auf den Tisch gestellt werden.

Kastanienstangen.

½ Pfd. Zucker und ½ Pfd. Butter werden mit 4 Eigelb verrührt. Hierzu kommt ½ Pfd. (nach dem Schälen gewogene), geriebene Kastanien und ¾ Pfd. Mehl. Man läßt den Teig im Keller ruhen. Dann formt man ihn zu kleinen Stangen (ergibt ca. 100 Stück), bestreicht sie mit Eigelb, Vanillezucker und gehackten Mandeln und bäckt sie auf gefettetem Blech bräunlich.

Marrons glacé.

Große Früchte werden eingeschnitten, so weich gekocht, daß man sie sorgfältig schälen kann und einzeln an kleine Spießchen (Zahnstocher) gesteckt. Man wendet sie in kochendem, dickem Zuckersirup, dem etwas Kirsch beigesetzt werden kann, und steckt sie dann zum Trocknen am besten in eine dicke Brotscheibe. Auf diese Weise können die Kastanien gleichmäßig trocknen, ohne aufzuliegen. E. R.

Suppe mit Kalbsmilken.

2—3 Stück Kalbsmilken legt man einige Stunden in lauwarmes Wasser, bis sie recht weich sind, kocht sie dann 5—6 Min. in Salzwasser und läßt sie abtropfen. Man schneidet dann das Fleisch in kleine Würfel, dämpft es in eigroß Butter und legt es in die Suppenschüssel, die warm gehalten wird. Dann läßt man Fleischbrühe aufkochen, streut einige Löffel geröstete Brosamen hinein, würzt mit gewiegten Kräutern, legt einige Spargelspitzen (sterilisiert oder Konserve) hinein und kocht alles auf kleinem Feuer auf. Die Suppe wird über die Milken angerichtet.

Verlag: Berner Woche-Verlag, Bern. — *Verantwortliche Redaktion:* Hans Dreyer und Dr. H. Bracher, Bern, Gutenbergstrasse 39. Telephon 28.600. — *Abonnenten-Annahme* und Adressänderungen: Bern, Bollwerk 15. — *Druck und Expedition:* Jordi & Cie., Belp.

Abonnementspreise ohne Versicherung (Schweiz): 3 Monate Fr. 3.—, 6 Monate Fr. 6.—, 12 Monate Fr. 12.— (Ausland): 3 Monate Fr. 4.50, 6 Monate Fr. 9.—, 12 Monate Fr. 18.—. Mit Unfallversicherung zuzügl. Versicherungsbeitrag. - Vierteljährlich eine Kunstbeilage. — Postcheck III/11.266. Einzelnummern beim Verlag Bollwerk 15 (Telephon 21.499) oder in den Kiosks.

Inseratenannahme: Schweizer-Annoncen A.-G., Schauplatzgasse 26, Bern und Filialen. Preis der einspaltigen Nonpareillezeile: Schweiz 30 Rp., Ausland 40 Rp., Reklamezeile im Text 75 Rp., Ausland Fr. 1.—, Schluss der Inseratenannahme jeweils Dienstag mittag. Telephon 23.352. — Postcheck-Konto III/1238