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

Band: 21 (1931)

Heft: 23

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 31.07.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke.

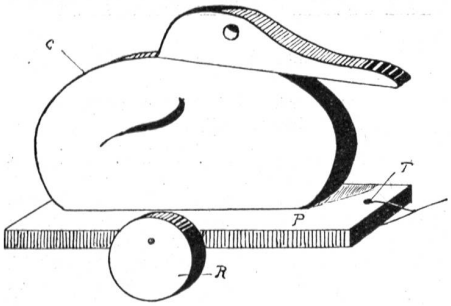
Ein lustiges Spielzeug: Das „Wackelentchen".

Die kleine Ente, die unser Bild darstellt, wird manchem ganz gewiß viel Freude schaffen. Der große Bruder oder auch die große Schwester werden sich eine Pflicht und eine Lust daraus machen, dem kleinen Brüderchen dieses Spielzeug zu verfertigen . . . Ja! gewiß!

Und nun: zur Arbeit!

Was dazu nötig ist: Ein Deckel einer alten Zigarrenholzkiste, oder auch anderes dünnes Holz (etwa 5 mm Dicke). Ein Stück dickeres Holz (etwa 1 cm Dicke). Eine Laubsäge, Hammer, Nägel, Wasser- oder Oelfarben.

Wie man's macht: Auf das dickere Holz zeichne man ein 10 — 15 cm großes Viereck, und zwei Kreise von je 4 cm Durchmesser; ersteren für den Boden P (siehe Bild), letztere für die Räder R.



Auf das dünnere Holz zeichne man die Ente. Der Körper wird zuerst eiförmig gebildet, und der untere Teil etwas flach geschnitten.

Die Gesamtgröße des Körpers ist ungefähr folgende: Länge (also Längsaxe des „Rumpfes"): 12 cm; Höhe (also Queraxe des „Rumpfes"): 9 cm.

Grundbrett P, Räder R und Körper mit Kopf werden mittelst Laubsäge sorgfältig ausgeschnitten, die faserigen Kanten mit der Feile schön abgerundet, und tüchtig mit Glaspapier geschliffen.

Durch jedes Rad wird mit dem Drillbohrer oder mit einem mittelgroßen Nagel (Spitze abschneiden oder abstumpfen!) ein Loch gebohrt; dies aber nicht genau in der Mitte, sondern etwa 5 mm von dieser entfernt. Es entsteht auf diese Weise eine sogenannte „exzentrische Scheibe", die wir aber viel bequemer ein „Wackelrad" nennen.

Durch das Loch beider Räder wird je ein dünner Nagel mit breitem Kopf, oder auch eine geeignete Schraube gestoßen, und das Rad in der Mitte einer jeden Längskante des Grundbrettchens P befestigt. Beide Räder müssen sich ganz frei bewegen können, und in der Bewegung weder durch Nagel oder Schraube, noch durch Brett P gehindert werden.

Die Ente wird endlich am richtigen Platz geklebt oder mit feinen Nägeln angenagelt.

Ein kleines Loch T dient zur Befestigung einer Schnur.

Zum Schluß wird unser lustiges Entchen blaugrün und braun, das Brett P und die Räder dunkelgrün bemalt. Elternzeitschrift, Orell Füßli.

Praktische Ratschläge

Behandlung des Linoleums.

Linoleum, ein Ledersurrogat, das auch den Namen Korkteppich führt, ist ein Erzeugnis aus Kork- und Holzmehl, oxydiertem Leinöl, Erdfarben, Harz, Trockenstoffe und Jute. Wenn auch Linoleum einen Parkettfußboden nicht zu ersetzen vermag, so weisen mit ihm bedeckte Fußböden doch gewisse Vorteile auf: Haltbarkeit, Schalldämpfung und Abhaltung der Kälte. Bei aller Haltbarkeit erfordert Linoleum aber doch eine sachgemäße Behandlung. Verschmutztes Linoleum, aber auch gut gepflegtes, kann mit Seifenwasser, in dem, wenn nötig, etwas Soda gelöst wird, gereinigt werden. Fettflecke entfernt man durch Abreiben mit Terpentinöl, oder indem man Flecke mit Löschpapier bedeckt, Terpentinöl oder Benzin daraufträufelt und es nach einiger Zeit entfernt. Andere Flecken, die durch genannte Reinigungsmethoden sich nicht entfernen lassen, dürfen nicht durch chemische Behandlung beseitigt werden. Vielmehr reibe man diese Flecken vorsichtig mit feinem Schmirgelpapier oder noch besser mit Stahlwolle unter kreisförmigen Bewegungen ab, da sie gewöhnlich nur auf der Oberfläche sitzen. Ausgetretene Stellen, die einmal nicht ansehnlich wirken, anderseits aber zu Unfällen Anlaß geben können, sollten stets sofort durch Einsetzen eines neuen Stückes ausgebessert werden. Ist man dazu nicht selbst in der Lage, so läßt man diese Arbeit von einem Fachmanne ausführen, was unerhebliche Kosten verursacht.

Sind im Linoleum durch Auffallen schwerer, spitzer Gegenstände oder sonstwie kleine Löcher entstanden, erscheint aber eine Erneuerung an den Stellen noch nicht notwendig, dann können mit einem Kitt diese kleinen Schäden beseitigt werden. Einen solchen Kitt kann man leicht selbst herstellen, indem man gleiche Teile dickes Terpentin und Kolophonium in einem Emailtopf schmilzt, gut durchrührt und heiß in die beschädigten Stellen, die gereinigt und trocken sein müssen, träufelt. Nach kurzer Zeit ist dieser Kitt erhärtet; das Ueberstehende wird vorsichtig entfernt. Zum Schmelzen stellt man den Topf in einiger Entfernung von offenem Feuer in ein Gefäß mit kochend heißem Wasser. Losgelöste Stellen müssen sofort aufgeklebt werden, um Unfälle zu verhüten. Dazu bedient man sich eines Linoleumkleisters. Dieser wird hergestellt aus 50 Gramm dickem Terpentin, 100 Gramm Roggenmehl und so viel kochendem Wasser, daß nach gründlichem Verrühren ein dicker Kleister entsteht. Mit dieser Masse bestreicht man den gesäuberten Fußboden und das Linoleum, drückt fest auf und beschwert dann. Einfacher ist natürlich festnageln, aber nicht so ansehnlich.

Zur Pflege des Linoleums zählen auch noch die Arbeiten, die seine Konservierung bezwecken. Dazu gehören Wichsen oder Oelen. Der Verwendung von guter Wichse ist entschieden der Vorzug zu geben, da sie tatsächlich zur Konservierung beiträgt. Auch Linoleumöle, die Leinöl oder Leinölfirnis enthalten, sind angebracht. Unpassend dagegen sind Vaselinöle, da diese im Höchstfalle nur staubbindend wirken, das Linoleum aber nicht vor frühzeitigem Verschleiß bewahren.

Man kann sich auch eine gute Wichse selbst herstellen, wobei jedoch auf die Feuergefährlichkeit der Rohstoffe zu achten ist. 500 Gramm gelbes Bienenwachs schmilzt man im Wasserbad und gießt dann 750 Teile Terpentinöl dazu. Man rührt, bis die Masse zu erstarren beginnt und füllt sie dann in eine saubere, rostfreie, verschließbare Blechbüchse, die man in kaltes Wasser stellt.

Das Linoleum soll alle 14 Tage mit Wichse behandelt werden, es genügt aber auch, wenn die Behandlung vierwöchentlich geschieht. In Fällen, wo mit Linoleum ausgelegte Räume wenig betreten werden, kann man die Auftragung unbesorgt alle acht Wochen vornehmen. Vor dem Auftragen der Masse muß das Linoleum aufgewischt sein.

Zum Oelen kann man ein Fußbodenöl aus gleichen Teilen Leinöl und Rüböl herstellen. Verwenden läßt sich auch Linoleumfirnis; man bereitet ihn, indem man 100 Gramm gelbes Bienenwachs schmilzt und dann 100 Gramm Leinölfirnis und 200 Gramm Terpentinöl dazugießt und bis zum Erkalten rührt. km.

Die Reinigung der Wolldecken.

Dies ist eine Arbeit, die wohl am besten an einem heißen Sommertag vorgenommen wird. In einem genügend großen Waschzuber werden die Decken in reichlich milder Seifenbrühe gut durchgedrückt, dann spült man sie in reichlich lauwarmem Wasser nach und legt sie zum Abtropfen über einen großen Tisch oder das Waschbrett. Sind die Decken etwas abgetrocknet, so gibt man ihnen wieder eine gute Form, was man durch leichtes Recken und Ziehen erreicht, und legt sie nun auf dem Boden, auf einem großen Tuch, zum Trocknen auf. Erst wenn sie so weit trocken sind, daß sie sich nicht mehr verziehen, darf man sie über eine Stange aufhängen. Auf diese Weise bleiben die Decken weich und locker. Steppdecken gibt man zum Reinigen besser dem Fachmann, selber kann man da mehr verderben als nützen und tut deshalb gescheiter, die Kosten zu wagen.

Teezubereitung, bei Ohnmachten und Herzschwäche anzuwenden.

Die indische Art der Teezubereitung wirkt bei solchen Schwächezuständen Wunder. Man nimmt dazu einen einen großen Eßlöffel voll schwarzen Tee, übergießt ihn mit fünf Eßlöffeln siedend heißen, sehr starken Zuckerwassers, läßt nur 1—1 1/2 Minuten ziehen, gießt ab und trinkt den Tee sofort, resp. gibt ihn dem Patienten ein.

Für die Küche

Einfache Kost.

Zwiebelmais. 2 Liter Salzwasser kocht man mit gehackter Zwiebel, 1 Eßlöffel Butter oder Bratenjüs und wenig Muskat 10 Minuten, rührt Maismehl hinein und kocht einen dicken Brei. Er wird auf ein mehliges Brett dünn ausgestrichen und erkalten gelassen. Dann schneidet man rechteckige Stücke, bratet sie in Fett beidseitig und gibt bräunlich gebratene Zwiebelringe darüber.

Kutteln mit Gemüse. 1 1/2 Pfd. Kutteln überbrüht man in Salzwasser, läßt sie vertropfen, schneidet sie in Streifen und dämpft sie mit einer gehackten Zwiebel in Fett an. Dann stäubt man Mehl darüber, löscht mit 1/2 Liter Wasser, fügt 3—4 geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 2—3 geputzte Lauchstengel, 4—5 geschälte, verschnittene gelbe Rüben und 1 kleiner, zerteilter Kohlkopf bei und schmort nun alles mit dem nötigen Gewürz weich.

Kartoffelnudeln. 10 in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, gerieben und erkalten gelassen. Dann verrührt man sie mit 1 Ei, einigen Löffeln geriebenem Käse, Salz, Muskat und etwas Mehl, formt daraus kleine Würstchen, kocht sie in Salzwasser 8—10 Minuten und gibt sie mit in Butter gerösteten Brosamen bestreut zu Tisch.

Nudeln mit Apfelbrei. 1 Pfd. Nudeln kocht man in Salzwasser weich, gießt das Wasser ab und verrührt die Nudeln mit einem Stückchen Butter. Unterdessen hat man Aepfel mit Zucker zu Brei gekocht. Dann richtet man die Nudeln an und legt den Apfelbrei rund herum.

Kartoffel mit Speck. In dünne Scheiben geschnittener Speck bratet man gelb. rührt 1 Löffel Mehl dazu, löscht mit 2 Tassen Wasser, fügt Salz, Pfeffer, 6 geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und etwas gehacktes Grünzeug bei und kocht zugedeckt weich. Kurz vor dem Anrichten gibt man einen Schuß Essig hinzu.