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

Band: 22 (1932)

Heft: 13

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.

„Alle meine Entlein ...“

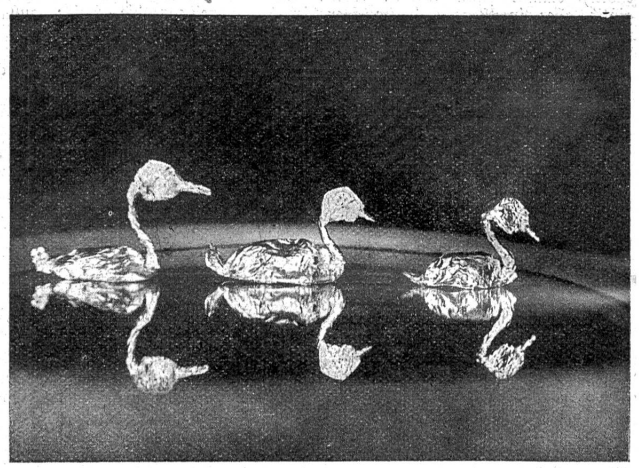
Ja, meine Entlein können wirklich schwimmen, obwohl sie von mir selbst geschaffen worden sind. Und sie glänzen so silbern, als ob der Mond sie immer beschiene. Ich habe für jede Ente nur einen Streifen Stanniolpapier und ein kleines Stück Pappe gebraucht. Das Stanniolpapier muß dreimal so lang wie breit sein. Zuerst falte ich es längs zur Hälfte zusammen und dann nochmals das doppelte Blatt zur Hälfte. Darnach nehme ich den gefalteten Streifen so zwischen Daumen und Zeigefinger der linken Hand, daß ein Zentimeter der Schmalseite übersteht. Dieses Stück Stanniolpapier drehe ich mit Hilfe des Daumens und Zeigefingers der rechten Hand spitz zusammen. Es wird der Schnabel des Entleins.

Ohne nun die Lage meiner Finger der linken Hand zu verändern, drehe ich die andere Seite des Stanniolpapiers ebenfalls fest zusammen, so weit, wie der Hals lang sein muß. Aus dem zwischen meinen Fingern der linken Hand befindlichen Stück Stanniolpapier hat sich der Kopf gebildet. Der noch unbearbeitete Rest des Stanniolpapiers wird mit dem Mittelfinger der rechten Hand etwas rundlich gezogen und die Schärfe des Bruches in der Mitte ausgestrichen. Das Ende wird zu einem Schwänzchen zusammengedreht oder etwas hoch ausgezogen.

Nun ist das Entlein fertig, es muß nur erst noch schwimmen lernen. Damit es dies erreicht, habe ich mir eine ovale Pappscheibe geschnitten in der Größe der Bauchöffnung des Entleins. Diese Pappscheibe habe ich dann hineingelegt und einen kleinen Rand des Stanniols umgebrochen. Dadurch bekommt die Pappscheibe einen festen Halt.

Es gibt ein ganz reizendes Bild, wenn drei bis vier Entlein auf einem mit Wasser gefüllten Suppenteller schwimmen. Wir können uns natürlich auch Schwäne aus Stanniolpapier formen, wenn wir den Hals etwas länger drehen. Vielleicht findet jemand auch noch andere Schwimmfiguren?

(Eltern-Zeitschrift) Orell Fußli, Zürich. H Sch.



Mis Gärtli erwachet.

Kennet Ihr die alte Gärte a der Junkeregaß, wo der Widmann dervo erzellt, wo d'Maria Waser beschribe het, und wo der Früelig geng z'allerierst erwachet? Ganz, ganz hübscheli singt di erschti Amsle uf der alte Tanne. D'Plattformtübeli chöme cho luege und flattere z'rügg zu der alte sunnewarme Mur. A der Wand gäge Nachbar hanget e Forsythiestruch voll gäli Blüete. Es isch grad, als hätti eini vo de Rokokodame, wo dobe im Huus söll umga, eis vo ihrne sidige, blüemelete Froufrouschüpon über d'Mur gleit. Me mueß nach zueche, de schmöckt me us de Blüete-n-use e Duft vo Früelig, vo guetem, altem, wyßem Wy, wo eim uf d'Glieder schlat, we me ne langsam schlücklet. Under färndrigem, brunem Loub chöme d'Läberblüemli; eine vo de früechere Bewohner vom Huus heig se-n-einisch pär Char-à-banc bim Zächettermätteli unde gholt und sig grüsli stolz gsi, daß si sech i sim Garte aklimatisiert heige. Im Louf vo de Jahre het's es ganzes Chüssi gä vo glänzige Bleiter, und gli wird es ganz blau gsprägelet si vo Blüemli. Wenn's eim albe dunkt, der Winter well und well eifach nid ufhöre, de gange-n-i i Garte, stöbere chli bi de Läberblüemli ume, und wenn i de di erschte, winzige, graublaue Bluemechnöpfli entdecke, de weiß i de, daß der Früelig nümme wyt isch. I husiere mit mir Weisheit, und wenn öpper über dä läng Winter und über d'Chelti bischtet, de säge-n-i: „Heit nume Geduld, d'Läberblüemli si füre.“ — Dert, wo d'Rosebäumli no under de Chrisesch vom letschte Summer troume, si d'Schneeglöggli. Vorwitzig si si de scho! Gwüß chum nach em Neujahr hei si us em use glüslet, und im dünne, grüene Stiel het me scho ds Wyße gseh vüreluege. Aber, wi wenn si sälber erschrocke wäre über ihri Küehnheit, hei si wuchelang nüt meh gwachse und hei no paar Schneestrubußete müeße la über sech erga. Aber jitze, sit d'Sunne so warm schynt und d'Aare i der Schweli unde so übermüetig ruschet, lö si sech füre und mache weles ender mit ufga. D'Tulpe und d'Hyazinthe stoße us em Härd füre, und es dunkt eim, mi gsei se wachse. I cha nid warte, bis der süeßherb Gruch vo de Hyazinthe dür d'Fänschter ine zieht und di kokette, züntrote Tulpe im warme Früeligswind schwanke. No chli Sunne, no e warme Räge, und mir si so wyt! Ds Tannechris, wo ds Aprikosespalier deckt, isch ganz dürr und brun, und we mes chli uflüpft, so gseht me scho di brune Blüetechnöpfli, und gwüß surret scho es Bieni drus use, wo o fasch nid cha warte. Under der ehrwürdige Tanne chöme di erschte Veieli, zersch chlini, churzstiligi Grieggeli und später Veieli, daß i mit dem Italiäner under em Loubeboge chönnt ga Konkurränz mache. I gange hie und dert hi uf mir alljährleche Gartentdeckungsreis und fröie mi sogar über jedes Gjätstüdeli, wo füreluegt. Hür isch vom Nachbargarte här sogar e gäle Schmätterling cho z'flüge. Er isch torklet, wi wenn er sälber nid recht wüßt, was er eigetlech hie scho söll, aber bald het er der Forsythiestruch entdeckt, und jitz sitzt er dert mit zitterige Flügeli und lat sech vo der Sunne beschine. Ds Münschter lütet scho sibni, di letschte Sunnestrahle schine dänne uf d'Böim am Studerain, und we me ganz guet luegt, so gseht me scho ne grüene Schimmer über de Bueche. Mi gspüehrt der Früelig, mi schmöckt ne, mi gseht ne, mi weiß, er isch da, und eis Wunder um ds andere chunnt, und mi isch dankbar, daß der Winter verbi isch, hür dopplet dankbar, denn dä letscht Winter het me nid gärn gseh cho und het viel Düschters prophezeit gha. Gr.

Praktische Ratschläge

Leinöl als Desinfektion.

Es ist vielleicht schon manchem aufgefallen, daß in Krankenhäusern und Kliniken vielfach Linoleum als Fußbodenbelag verwandt wird. Gewiß gilt heute Linoleum als der Belag, der sich am leichtesten reinigen läßt, zweitens ist er als schlechter Wärmeleiter geschätzt. Sein Hauptverdienstmoment aber wird noch viel zu wenig berücksichtigt: das ist seine stark bakterientötende Wirkung. Er ist mit Leinöl verarbeitet, dessen desinfizierende Wirkung schon lange bekannt und ausgenutzt wird. Sogar die am meisten widerstandsfähigen Bakterien, die Staphylokokken, die als Eitererreger in die Erscheinung treten, werden innerhalb eines Tages auf Linoleum abgetötet. Selbst sehr viel begangener Linoleum ist am nächsten Morgen fast keimfrei. Dieselbe Wirkung haben aber auch die mit Leinöl behandelten Fußböden. Man muß nur nicht warten bis das Oel ganz verharzt ist, sondern rechtzeitig den Anstrich erneuern. An ungestrichenen Brettern haften Krankheitserreger sehr lange und bleiben immer wieder ansteckungsfähig; der Leinölanstrich dient am besten zu ihrer schnellen Entfernung, ist also mehr als eine Maßnahme zur Erhaltung der Fußböden und Gegenstände durch seine sanitäre Wirkung. D.

Küchenrezepte

Brotauflauf mit Käse. Altbackenes Brot schneidet man in dünne Scheibchen und gibt es lagenweise mit geriebenem Käse in eine gebutterte Form. Dann schlägt man 1/2 Liter Milch mit etwas Salz und einem Ei, gibt dies über den Auflauf, legt Butterstückchen obenauf und bäckt 1/2 Stunde im Ofen.

Linsenpüree. Die Linsen werden über Nacht eingeweicht und dann im Salzwasser recht weich gekocht. Man gießt das Wasser ab, preßt die Linsen durch ein Haarsieb und verrührt sie mit einigen Löffelchen Tomatenpüree. Eine Zwiebel wird gewiegt, in Butter leicht geröstet, das Linsenpuree beigefügt, mit einem Stückchen Butter gut durchgekocht und auf eine längliche Platte angerichtet.

Endiviengemüse. Breitblättrige Endivien werden zerteilt, gewaschen, 5 Minuten in Salzwasser überwallt, abgegossen und gewiegt. Dann läßt man Butter heiß werden, gibt die Endivien dazu, würzt mit Pfeffer und Muskat und verkocht sie mit etwas Rahm oder Milch.

Rotkabis mit Kastanien. Weichgekochte Kastanien werden geschält. Gehobelter Rotkabis wird gewaschen, in heißes Fett aufs Feuer gegeben, gesalzen und zugedeckt weich geschmort. Man schneidet Speckwürfelchen, bratet sie an, fügt die Kastanien bei und läßt sie gut durchbraten. Man richtet dann den Kabis an und legt die Kastanien rings herum. E. R.