

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: 23.02.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke.

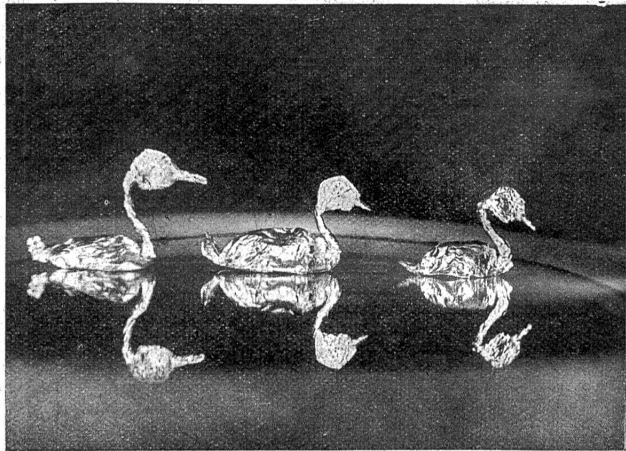
„Alle meine Entlein . . .“

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 beschien. 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 folte 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 ründlich 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?

(Etern-Zeitschrift) Drexl, Bück, H. Sch.

Mis Gärtli erwacht.

Kennet Ihr die alte Gärte a der Juntlergass, wo der Widmann dervo erzellt, wo d'Maria Waser beschriebe het, und wo der Frühlingsgeng z'allererst erwacht? Ganz, ganz hübschel singt di erschte Amse uf der alte Tanne. D'Blattformtübli 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 grab, als hätti eini vo de Rosolobame, wo dobe im Huus söll umga, eis vo ihrne sidige, blüemelete Fraufröschüpon über d'Mur gleit. Me mueß nach zueche, de schmödt me us de Blüete-n-ufe e Duft vo Frühlings, vo guetem, altem, wyßem Wg, wo ein uf d'Glieder schlat, we me ne langsam schlüflet. Ander fändrigem, brunem Loub chöme d'Läberblüemli; eine vo de früehere Bewohner vom Huus heig se-n-einisch par Char-a-banc bim Zäcketermätteli unde gholt und sig grüßli stolz gli, daß si sech i sim Garte atlimatisiert 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 ein albe dunnt, der Winter well und well eifach nid uffhöre, de gange-n-i i Garte, stöbere gli bi de Läberblüemli ume, und wenn i de di erschte, winzige, graublaue Blüemechnöpfli entdese, de weiß i de, daß der Frühlings nümme wyt isch. I hufiere mit mir Weisheit, und wenn öpper über dä läng Winter und über d'Chelti bißtet, de sage-n-i: „Seit nume Geduld, d'Läberblüemli si füre.“ — Dert, wo d'Rosebäumli no under de Chrisescht vom leischte Summer troume, si d'Schneeglöggli. Vorwichtig si si de scho! Gwüß chum nach em Neujahr hei si us em eise glüset, und im dünne, grüne Stiel het me scho ds Wyße gesh vüreluege. Aber, wi wenn si sälber ersprode wäre über ihri Rühnheit, hei si wuchelang nit meh gwachse und hei no paar Schneefraubete müesse la über sech erga. Aber jthe, sit d'Sunne so warm schynt und d'Nare 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 dunnt ein, mit gsei se wachse. I cha nid warte, bis

der süchherb Gruch vo de Hyazinthe dur d'Fänfster ine zieht und di solette, züntrote Tulpe im warme Frühlingswind schwante. No chli Sunne, no e warme Räge, und mir si so wyt! Ds Tannechris, wo ds Apriosepalier deit, isch ganz dürr und brun, und we mes chli uflüpft, so ghesht me scho di brune Blüetechnöpfli, und gwüß surret scho es Bient drus ufe, wo o fassch nid cha warte. Under der ehrwürdige Tanne chöme di erschte Beieli, zersch chlint, churzstüligi Grieggeli und später Beieli, daß i mit dem Italiäner under em Loub-boge chönnt ga Konkurränz mache. I gange hie und dert hie uf mir alljährliche Garteentdeckungsreis und fröie mi fogar über jedes Gätstübli, wo fureluegt. Hür isch vom Nachbargarte här fogar e gäle Schmäterling cho g'flüge. Er isch tortlet, wi wenn er sälber nid rächt wüßt, was er eigetlech hie scho söll, aber bald het er der Forsythiestruch entdekt, und jth sith er dert mit zitterige Flügeli und lat sech vo der Sunne beschine. Ds Mänschter lüet scho sibni, di leischte Sonnenstrahle schine dänne uf d'Böim am Studerain, und we me ganz guet luegt, so ghesht me scho ne grüne Schimmer über de Bueche. Mi gspuehrt der Frühlings, mi schmödt ne, mi ghesht ne, mi weiß, er isch da, und eis Wunder um ds andere chumnt, und mi isch dankbar, daß der Winter verbi isch, hür dopplet dankbar, denn dä leischte Winter het me nid gärn gesh cho und het viel Düschtens prophezeit gha. Gr.

Praktische Ratschläge

Leinöl als Desinfektion.

Es ist vielleicht schon manchem aufgefallen, daß in Krantenhäusern 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 wider-

standsfähigen 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 Öl ganz verharzt ist, sondern rechtzeitig den Anstrich erneuern. An ungeschützten Brettern haften Krantkeitererreger sehr lange und bleiben immer wieder ansteckungsfähig; der Leinölansstrich 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

Brot auf laus mit Käse. Altbadenes Brot schneidet man in dünne Scheibchen und gibt es lagenweise mit geriebenem Käse in eine gebutterte Form. Dann schlägt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit etwas Salz und einem Ei, gibt dies über den Auflauf, legt Butterstücken obenauf und bädt $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

Linsepüree. 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 vermischt sie mit einigen Löffelchen Tomatenpüree. Eine Zwiebel wird gewiegt, in Butter leicht geröstet, das Linsenpüree beigefügt, mit einem Stückchen Butter gut durchgekocht und auf eine längliche Platte angerichtet.

Endivien Gemüse. 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 verköcht sie mit etwas Rahm oder Milch.

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