

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

PRAKTIISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke.

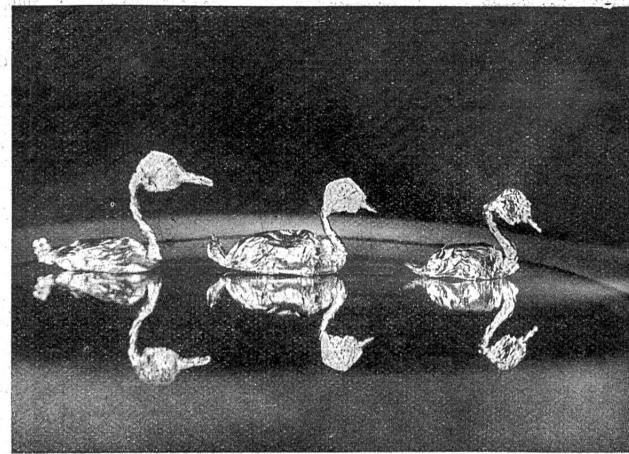
„Alle meine Entlein . . .“

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. Danach nehme ich den gefalteten Streifen so zwischen Daumen und Zeigefinger der linken Hand, doch ein Zentimeter der Schnalle übersteht. Dieses Stück Stanniolpapier drehe ich mit Hilfe des Daumens und Zeigefingers der rechten Hand spitz zusammen. Es wird der Schnalle des Entleins.

Ohne nur 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 Schwanzchen zusammengezogen 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 Pappe geschnitten in der Größe der Bauchöffnung des Entleins. Diese Pappe habe ich dann hineingelegt und einen kleinen Rand des Stannols umgebrochen. Dadurch bekommt die Pappe einen festen Halt.

Es gibt ein ganz rezendes 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) Drell Fußli, Büren. H. Sch.

Mis Gärtli erwacht.

Rennet Ihr die alte Gärte a der Juntre-gäh, wo der Widmann dervo erzellt, wo d'Maria Wafer beschriebe het, und wo der Fröhlig geng z'allerliefir erwacht? Ganz, ganz hübscheli singt di erschi Amsle uf der alte Tanne. D'Plattformtübeli höme cho luege und flattert z'rugg zu der alte sunnewarmer Mur. A der Wand gäge Nachbar hangel e Forsthiliestrich voll gäli Blüete. Es iß grad, als hätti eini vo de Rokolodanne, wo dobe im Huus föll umga, eis vo ihrne sülige, blümeliere Troustrouschüpon über d'Mur gleit. Me mueß nach zueche, da schmädt me us de Blüete-n-ufe e Duft vo Fröhlig, vo guetem, altem, wühem Wy, wo eim us d'Glieder sflat, we me ne langsam schlüdlet. Under färndrigem, brunem Loub höme d'Väberblümeli; eine vo de früehere Bewohner vom Huus heig se-n-einisch pär Char-a-banc vim Jägerttermätteli unde gholt und sig grüsti stözl gäi, daß si sech i sim Garte allmatissiert heige. Im Louf vo de Jahre het's es ganzes Chüssi gä vo glänzige Bleiter, und gli wird es ganz blau gprägeler si vo Blüemli. Wenn's ein alde dunkt, der Winter well und well eisahc nüd ushöre, de gange-n-i i Garte, stöbere chli bi de Väberblümeli ume, und wenn i de ierschte, winzige, graublaue Blumenköpfli entdeke, de weiß i de, daß der Fröhlig nümme wyt ißh. I hüsire mit mir Weisheit, und wenn öpper über da läng Winter und über d'Chelti bishet, de jäge-n-i: „Heit nume Geduld, d'Väberblümeli si für.“ — Dert, wo d'Rosebäumli nu under de Christeschä vom leischté Sunnen trounme, si d'Schneeglöggli. Vorwihig si si de scho! Gwüß chum nach em Neujahr hei si us em use glüslet, und im dünnen, grüene Stiel het me scho ds Wühje glesch vüreluege. Aber, wi wenn si selber erschrode wäre über ihri Rüehnheit, hei si wüdelang nüt meh gwachh und hei no' paar Schneestruhbetsa müehe la über sech erga. Aber ißhe, si d'Sonne so warm schint und d'Aare i der Schweli unde so übermietig rüschet, lo si sech fürre und mache weles ender mit usga. D'Tulpe und d'Hazinthe stohe us em Härd fürre, und es dunt eim, mi gsei se wachse. I ha nüd warte, bis

der süeherb Gruch vo de Hazinthe dür d'Fänschter ine zieht und di lotette, züntrote Tulpe im warme Fröhligswind schwante. No chli Sunne, no e warme Räge, und mir si so wyt! Os Tannehris, wo ds Aprilosepalier deat, ißh ganz dürr und brun, und we mes chli usflüpf, so gieht me scho di brune Blüteknöpfli, und gwüß surret scho es Bieli drus ufe, wo o fasch nüd ha warte. Under der ehrwürdige Tanne höme di erschi Beili, zerfch chli, durzstilgi Grieggeli und später Beili, daß i mit dem Italiener under em Loubeuge hänn ge Konfurränz mache. I gange hie und dert hi us mit alljährleche Garteentdeckungsreis und fröte mi sogar über jedes Gjästüdeli, wo fürseluegt. Hür ißh vom Nachbargarte här sogar e gäle Schmätterling cho z'flüge. Er ißh tortlet, wi wenn er sälber nüd rächt wüdt, was er eigetisch hic scho föll, aber bald het er der Forsthiliestrich entdekt, und ißh sieht er dert mit zitterige Flügeli und lat sech vo der Sunne beschine. Os Münchster lütet scho sibni, di leischt Sunnestrahlé schine dänne us d'Böim am Studerain, und we me ganz guet liegt, so gieht me scho ne grünes Schimmer über de Bueche. Mi gspüehrt der Fröhlig, mi schmädt ne, mi giebt ne, mi weiß, er ißh da, und eis Wunder um ds andere chumti, und mi ißh dantbar, daß der Winter verbi ißh, hür dopplet dantsbar, denn da leischt Winter het me nüd gärn gieb cho und het viel Düsichters 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 bacterientötende Wirkung. Es 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 ungestrichenen Brettern haften Krankheitserreger sehr lange und bleiben immer wieder ansteckungsfähig; der Leinolanstrich 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 auflauf mit Käse. Altbadenes Brot schneidet man in dünne Scheiben und gibt es lagenweise mit geriebenem Käse in eine gebuttete Form. Dann schlägt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit etwas Salz und einem Ei, gibt dies über den Auflauf, legt Butterstückchen obenauf und bäckt $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

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

Endivien engemüse. 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 verzehrt sie mit etwas Rahm oder Milch.

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