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

Kunst

**Band:** 27 (1937)

Heft: 2

**Rubrik:** Die Seite für 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:** 13.12.2025

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

# Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

# Das ängstliche Kind

Wie viele bedauernswerte Kinder gibt es, die fürchten sich por den Großen, por den Tieren, vor dem Gewitter, vor der Schule und vor dem Leben überhaupt. Sie alle sind das Produkt eines Erziehungsfehlers, denn fein Rind, die große Rolle die die Beranlagung spielt, nicht mißachtend, ist von Natur ängstlich. Kinder find vertrauensselig. Sie glauben an das Gute im Menschen und in der Natur. Warum lernt das Kind Angst und Furcht ten= nen? Schon im Stubenmagen, wenn das Kleine kaum ein paar Monate zählt, werden Fehler begangen. Das Kindchen döst por sich hin oder schläft, da fommt das fleine Brüderchen lebhaft und lärmend zum Wagen. Das Kleinchen schreckt zusammen und — — schon hat es die Angst fennen gelernt. In aller Liebe und Fürforge begehen wir Fehler. Drei, vier Röpfe von bewundernden Tanten beugen fich über das Bettchen, fie geben ihre Freude mit lauter Stimme fund. Die Mutter ift stold, aber das Kindchen fürchtet sich por den fremden Augen und Stimmen und fängt zu weinen an. Es wird in dos Stadium des "Fremdens" fommen, der erste Ausdruck der Furcht vor dem Menschen. Das will nun nicht sagen, daß das Rind gang von der Außenwelt und den Leuten abgeschlossen werden müsse. Das wäre wiederum gang verkehrt. Im Ge=

genteil, das Kleine muß sich ja an die ans das gehört und stutt. Wo liegt da oohl ganz darauf an, wie diese gegenseitige Befanntmachung vor sich geht. Das Kind darf nicht erschreckt werden. Immer und immer wieder muß betont werden, daß um das Kind herum Ruhe herrschen muß. Wer es bewundern will, tue es still, ein= fach, selbstverständlich, ohne Geschrei und Spielerei. Das Kleine vertreibt sich die Zeit schon selber, man braucht ihm nicht mit einem hampelmann vor dem Gesichtchen herumzufuchteln und mit Glocken fein Gehör zu belaften. Später, wenn das Rind verständiger wird, darf man es abenfalls nicht abschließen, jetzt muß es Men= schen und Tiere kennen lernen. Dies ge= schehe auf möglichst natürliche Weise. Merkt aber dann das aufgeweckte Kind, daß sich die Mutter vor jedem Pferd fürchtet, daß sie schreit, wenn eine Maus ihren Weg freuzt, und daß eine pantf-artige Stimmung herrscht, wenn es don-nert, wird es sich prompt auch fürchten. Die Mutti soll ja schließlich wissen, wovor man Angft haben muß! Bang verteht ift es auch, dem Kinde mit dem schwarzen Mann etc. zu drohen. Gleich wird fein Gemüt durch Furcht vergiftet. Das tapfere Rerlchen hat noch nichts von Angst in sich, da bittet ihn der Bater im finstern Zimmer ein Buch zu holen. Ohne Ueberlegung macht er sich auf den Weg. Da sagt die Mutter: "Schick ihn doch nicht allein, er fürchtet sich sicher im Finstern." Bubi hat

dern Menschen gewöhnen. Nur fommt es eine Gefahr? Er weiß es nicht, aber nie mehr wird er dazuzubringen sein, allein in das finftere Zimmer oder gar in den Keller zu gehen. Es braucht vielleicht Jahre, um dem Kinde die Furcht wegzubringen. Woher wohl ift der Kleine aut einmal nervös und ängstlich? Immer wieder, immer im täglichen Leben bege= ben die Erzieher fleine Tehler, die großen Schaden nach sich ziehen. Unüberlegt wird dies und das vor dem Kinde erzählt. Es mertt ja alles so gut! Wir dürfen keines= wegs unterlassen, unsere Kinder auf die Gefahren der Straße, des Lebens, der schlechten Menschen aufmerksam zu machen. Aber es kommt so unendlich darauf an wie dies geschieht. Ist das Kind einmal verängstigt, nütt es nichts, nun mit Gewaltmitteln die Furcht zu vertreiben. Man macht alles nur viel schlimmer, wenn das Rleine nun extra in den finstern Reller ge= schickt wird, wenn es gezwungen wird em Pferd zu streicheln und so weiter. verlorene Zutrauen, der verlorene Glaube an alles Gute, muß ganz langsam und instematisch wiedergefunden werden. Da= bei muß die Mutter mit viel Liebe, viel Berständnis und Geduld helfen. Und vor allem ist es das Beispiel, das Wunder wirft; eine nervose, abgebette, verängstig= te Frau wird nicht imftande fein, ein Rind zu einem ruhigen, an das Gute und Schöne glaubenden Menschen zu erziehen. Erna.

# Für die Küche

#### Lauch und Sellerie.

## Lauchfalat.

Dicke, gelbe Lauchstengel werden von den grünen Blättern befreit und in Salgwasser 1/4 Std. gekocht. Unterdessen rührt man aus viel Senf, etwas Rahm oder Milch, 1 Eigelb, Pfeffer, Del und Zitro-nensaft eine reichliche Salatsauce. Man Man läßt den Lauch auf einem Sieb abtropfen, und tocht alles noch so lange, bis die Sellegt ihn in eine weite Schüffel und abergießt ihn mit der Salatsauce. Der Lauchfalat wird noch warm ferviert.

#### Lauchgemüse.

Das Weiße von einigen schönen Lauch= stengeln wird gewaschen und mit einigen Löffeln Fleischbrühe, einem Stücken Butter, Salz und Pfeffer zugedeckt eine durch ein Drahtsieb. Das Burée wird mit knappe Stunde geschmort. Kurz vor dem einem Stück Butter, gehackter Petersilie, Unrichten rührt man etwas glattgerühr= tes Wehl und 2—3 Löffel Essig zum Lauch. tücktig durchgekocht und mit etwas Fleisch= In Hessen kocht man in diesem Gemüse extrakt und Muskat gewürzt. tes Mehl und 2-3 Löffel Effig zum Lauch. eine Hand voll Rosinen mit.

## Lauch im Ofen.

in Salzwasser 10 Min. gekocht, dann der Backteig (Mehl, Salz, Pfeffer, Weißwein Länge nach verschnitten und in eine ge- und steifgeschlagenes Eiweiß) gewendet butterte Form gelegt. Nun bereitet nan und in heißem Fett schwimmend gebacken.

Butter, Mehl, Lauchwaffer, Nilch oder Rahm und einigen Löffeln Reibkäfe eine didliche Sauce, gießt diese über den Lauch, verteilt Butterstücken darauf und bäckt die Speise im Ofen 20-30 Min.

#### Sellerie mit Sauce.

Geschälte, in Scheiben geschnittene Sellerieknollen werden in Salzwasser 1/4 Std. gefocht. Aus Butter, Mehl, Milch, wenig Salz und Mustat bereitet man eine Buttersauce, gibt die Selleriescheiben hinein lerie ganz weich find, ohne daß fie zer=

# Selleriemus.

Einige geschälte, in Stücke geschnittene Selleriefnollen werden in Salzwasser ganz weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab und treibt die Sellerieknollen einem Stud Butter, gehadter Beterfilie, wenig Mehl und einigen Löffeln Milch

#### Gebadene Sellerie.

In Salzwasser nicht zu weich gekochte Dicke, aber zarte Lauchstengel werden Selleriescheiben werden einzeln in einem

#### Verdämpfte Sellerie.

Eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel wird in Butter gelblich geschmort, dann gibt man 2-3 geschälte, in Stabchen geschnittene Sellerieknollen, 1 Schöpflöffel Bouillonwürfelbrühe, Salz und 3fef= fer hinzu und schmort alles zugedect weich. Kurz vor dem Anrichten rührt man etwas gehadte Beterfilie zu dem Gemüfe.

#### Selleriefalat.

Aus Senf, Milch, etwas Knoblauch, Del, Salz, Pfeffer und Zitronensaft wird eine gute Sauce gerührt. Beschälte Sellerieknollen werden direkt in die Sauce geho= belt, indem man immer wieder Gellerie und Sauce untereinander mengt, damit die Sellerie schön weiß bleibt. An Stelle der Salatsauce fann man Manonnaise verwenden.

# SPRÜCHE

Der Stolz, eine edle Leidenschaft, ist nicht blind gegen eigene Fehler, aber der Hochmut ist es.

Lag, bei gutem Bewußtsein, die Unverständigen schreien und verfolge getroft deinen Weg! Das Beste ist noch überall gefreuzigt worden.