

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1932)**

Heft 13

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke.

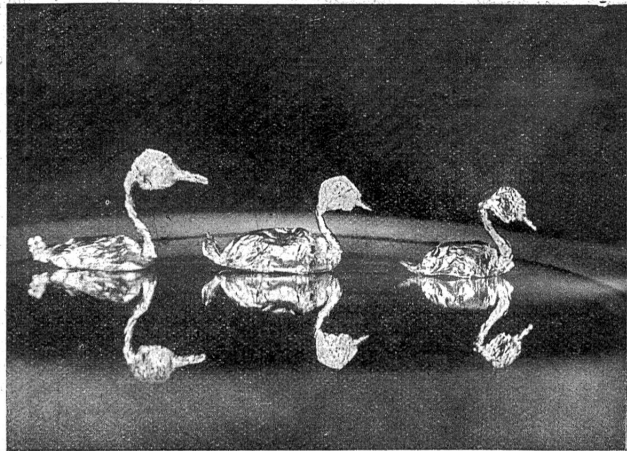
„Alle meine Entlein . . .“

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 beschrie het, und wo der Frühlig geng z'allertierfch 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 Frühlig, vo guetem, altem, wyßem Wn, 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 Zägetermätteli unde gholt und sig grüßli stolz gli, daß si sech i sim Garte atlimatistiert 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 eiffach nid uffhöre, de gange-n-i i Garte, stöbere gli bi de Läberblüemli ume, und wenn i de di erschte, winzige, graublaue Bluemechnöpfli entdese, de weiß i de, daß der Frühlig nümme wyt isch. I hufiere mit mir Weisheit, und wenn öpper über dä läng Winter und über d'Chelti bißchet, de sage-n-i: „Seit nume Geduld, d'Läberblüemli si füre.“ — Dert, wo d'Roselbäumli 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 süehherb Gruch vo de Hyazinthe dür d'Bänfchter ine zieht und di solette, züntrote Tulpe im warme Frühligswind schwante. No chli Sunne, no e warme Räge, und mir si so wyt! Ds Tannechris, wo ds Apritosepalier deit, isch ganz dürr und brun, und we mes chli ufflüpft, so geshet me scho di brune Blüetechnöpfli, und gwüß surret scho es Bient drus ufe, wo o fash nid cha warte. Under der ehrwürdige Tanne chöme di erschte Beieli, zersch chlint, churzstilige Grieggeli und später Beieli, daß i mit dem Italiäner under em Loubeboge 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 dünne uf d'Böim am Studerain, und we me ganz guet luegt, so geshet me scho ne grüne Schimmer über de Bueche. Mi gspuehrt der Frühlig, mi schmödt ne, mi geshet 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 verrührt 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.