Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 28 (1938)

Heft: 29

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 19.11.2025

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

DIE SEITE DER FRAU

Kind und Tier

Es gibt Kinder, die unbesehen jedes Tier mit beißer Liebe ins Berg schließen. Sie sind ebenso entzückt über einen schmierigen Regenwurm, wie über ein possier= liches Rätchen. Jeder Räfer ift ihr Freund, jeder Schneck ein Schutzbefohlener und die Vöglein könnten sie zu Tode drücken vor lauter Zärklichkeit. Das sind immer diejenigen Kinder, die keine Angkt kennen, die mit untritischem Blid im Dasein stehen und die mit warmem Herzen Menschen, Tieren, Blumen und Dingen gegenüberfteben. Es find meiftens untomplizierte, natürliche Menschenkinder, keineswegs ner= vös, dafür lentfam. Diefen Kindern gegen= über steht das ängstliche Kind. Es fürchtet fich por jedem hund auf der Strafe, por dem Bogel im Baum und vor allem, was freucht und fleucht im Garten. Woher tommt die verschiedene Einstellung der Kinder Tieren gegenüber? Schauen wir uns einmal die Mütter der Kinder an! Fürchtet sich die Mutter vor Mäusen und Rühen, vor Spinnen und Räfern, wird sich das Rleine prompt ebenfalls fürchten. Wenn das ganz fleine Kind die Wutter schreien hört beim Anblick einer Maus, wird es in Zufunft einen heillosen Schreck por allen Mäufen haben. Bielleicht erzählt auch der Bater lachend einem Bekannten, mit daß fich feine Frau por Spinnen fürchtet. Das Kind hört diesen Ausspruch. Fürchten? Es denkt darüber nach. Was müssen das für böse Tiere sein! Ganz gewiß wird das Kleine nun beim Anblick jeder Spinne schreien und sich fürchten. Sind Kinder unfolgsam oder trokig, weiß sich oft die Mutter nicht anders zu helfen als mit irgend einer Drohung: "Wart nur, der Hund dort drüben wird dich beißen." Das Rind stutt; es fand bis jett Hunde so süß, aber wenn sie beißen, wie Mutti sagt, dann muß man sich also vor ihnen fürch= ten. Die Angst vor den Tieren murde dem Rinde sustematisch eingepflanzt. Es fürchtet sich, wird änastlich und nervös und verliert gänzlich den normalen Kontaft zu den Tieren. — Wie steht es mit dem tierlieben= den Kind? Es hat eine Mutter, die ihm von guten, zutraulichen Tieren erzählt, die selber Tiere liebt, die ein frankes Bögel= chen pflegt und die Schnecke auf der Stra-Benmitte fürsorglich auf ein sicheres Blätz= chen trägt. Es ist auch gang selbstverständ= lich, daß jede Mutter, die sich um das Wohl ihres Rindes fummert, die mit Berftand= nis die Erziehung leitet, auch auf die Befahren aufmerksam macht, die allzu große Tierliebe mit sich bringt. Fremde hunde umarmt man nicht. Sie find gewiß nicht bofe, aber weil fie doch den Sanfi oder das Breneli nicht kennen, wehren sie sich gegen die Zärtlichkeit. Hühner find gut= mütig, aber fie piden hart zu, wenn das Fingerchen durch das Gitter gestreckt wird. Schnecken sind oft schmuzig und friechen im Kot, darum darf man sie nicht zum Taschentuch in die Tasche steden. Das sind

alles Dinge, die dem vernünftigen Kinde einleuchten und es wird ohne viele Worte den richtigen Weg finden. Das Kind, das sich vor Tieren fürchtet, darf vor allem nie deswegen bestraft oder gescholten werden. Die Tierangst wird vielmehr möglichst wenig beachtet, aber immer wieder werden die Eltern versuchen, das Kind mit Tieren zusammenzubringen. Sie werden von Tieren erzählen, vielleicht ein Haustier anschaffen, es dem Kleinen zur Pflege überlassen und vor allem nie die geringste Albneigung gegen irgend ein Tier zeigen. R. in Be.

Das Innere der Kaffeekanne.

Das bligblante Aussehen der Raffee= kanne soll sich nicht nur auf den sichtbaren Außenteil erstrecken, sondern auch für das Innere der Kanne Gesetz sein; denn nichts macht einen schlechteren Eindruck als ein innen sich zeigender Ansatz oder eine braune Trübung des Ausgusses. Hat sich einmal ein folder Unsatz gebildet, so ift seine Entfernung nicht gang leicht, zumal bei einem schon länger vorhandenen Un= fat In diesem Falle gibt man auf den Boden der Kanne Soda, füllt diese mit tochendem Waffer und stellt sie mehrere Stunden in ein Befäß mit tochendheißem Wasser. Dann reinigt man die Kanne mit einer scharfen Bürste, füllt sie mit reinem, heißem Wasser, dem man einige Körnchen übermangansaures Kali zufest, und läßt fie mit offenem Dectel über Nacht stehen. Beim abermaligen Ausbür= ften wird dann die lette Spur des Un= sates in der Kanne verschwinden und das Innere ebenso sauber wie das Aeußere Mit heißem Waffer wird die sein. Kanne dann mehrmals ausgespült und mit einem fest in die Kanne eingedrehten Tröcknetuch völlig ausgefrocknet. Hat man aber einmal den Ansag entsernt, so muß man dafür sorgen, daß er sich nicht von neuem wieder bildet. Bu diesem 3med genügt ein allwöchentliches Ausbrühen mit tochendem, mit etwas übermangansaurem Kasi versetzen Wasser, das man einige Zeit ruhig in der Kanne stehen läßt, um diese dannach mit reinem, tochendem Basfer zu reinigen und auszuspülen; ein Un= fat tann sich dann überhaupt nicht mehr bilden.

Alle Tage frisches Gemüse!

Budererbien in Milch.

1 kg ausgehülste Zudererbsen gibt man mit eigroß Butter auf kleines Feuer und schmort sie zugedeckt 10 Min. Dann gießt man 2 Tassen Wilch dazu, würzt mit Salz und läßt die Erbsen vollends weichkochen. Furz vor dem Anrichten wird etwas gebackte Petersilie und eine Prise Zuder unster das Gemüse gerührt.

Gefüllte Gurten.

Einige nicht zu große Gurken schält man dünn ab, halbiert sie der Länge nach und entsernt die Kerne. Gehackte Fleischreste

hat man mit etwas gewiegter Zwiebel, 1—2 Löffel Brosamen, Salz, Pfeffer und wenig geschwolzener Butter vermengt. Diese Farce füllt man in die ausgehöhlten Gurken, klappt sie wieder zusammen, umbindet sie mit weißem Faden und schwort sie mit Butter, einigen Löffeln Fleischbrühe und dem Saft einer halben Zitrone weich. Wan richtet die von den Fäden befreiten Gurken sternförmig auf eine große Platte an und legt gebackene Kartoffelwürfelchen in die Zwischenräume. Die Brühe kann mit wenig glattgerührtem Wehl aufgekocht und über die Gurken gegossen werden.

Lattich im Ofen.

4—5 zerteilte, von den Rippen befreite Lattichstauden werden gewaschen und kurz in Salzwasser gebrüht. Unterdessen bratet man dünne Speckscheiben bräumlich, legt damit eine seuerseste Vorm aus, schichtet den vertropsten Lattich hinein, deckt wieder mit Speckscheiben und bäckt die Speise im Ofen 20 Minuten.

Banierter Blumenfohl.

Der Blumenkohl wird sauber geputzt, gewaschen, in größere Rosen zerteilt und in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Das gut abgetropfte Gemüse wird einzeln in verklopftem Ei und Brosamen gewendet und in heißem Fett gebacken.

Rarottenpuffer.

Karotten oder große gelbe Küben werden geschält, auf dem Keibeisen gerieben und mit einigen Löffeln Mehl, 2 Eiern, Salz und wenig geriebener Zwiebel vermengt. Diese Masse gibt man löffelweise in heißes Fett, bäckt sie schwimmend gelb und richtet auf eine erwärmte Schüssel an.

