

**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:** 05.01.2026

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

# DIE SEITE DER FRAU

## Kind und Tier

Es gibt Kinder, die unbefehlen jedes Tier mit heißer Liebe ins Herz schließen. Sie sind ebenso entzückt über einen schmierigen Regenwurm, wie über ein possierliches Käzchen. Jeder Käfer ist ihr Freund, jeder Schnecke ein Schutzbefehlener und die Vögelchen könnten sie zu Tode drücken vor lauter Zärtlichkeit. Das sind immer diejenigen Kinder, die keine Angst kennen, die mit unkritischem Blick im Dasein stehen und die mit warmem Herzen Menschen, Tieren, Blumen und Dingen gegenüberstehen. Es sind meistens unkomplizierte, natürliche Menschenkinder, keineswegs nervös, dafür lenksam. Diesen Kindern gegenüber steht das ängstliche Kind. Es fürchtet sich vor jedem Hund auf der Straße, vor dem Vogel im Baum und vor allem, was krecht und flucht im Garten. Woher kommt die verschiedene Einstellung der Kinder Tieren gegenüber? Schauen wir uns einmal die Mütter der Kinder an! Fürchtet sich die Mutter vor Mäusen und Röhren, vor Spinnen und Käfern, wird sich das Kleine prompt ebenfalls fürchten. Wenn das ganz kleine Kind die Mutter schreien hört beim Anblick einer Maus, wird es in Zukunft einen heillosen Schreck vor allen Mäusen haben. Vielleicht erzählt auch der Vater lachend einem Bekannten, daß sich seine Frau vor 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 trotzig, weiß sich oft die Mutter nicht anders zu helfen als mit irgend einer Drohung: „Wart nur, der Hund dort drüben wird dich beißen.“ Das Kind stutzt; es fand bis jetzt Hunde so süß, aber wenn sie beißen, wie Mutti sagt, dann muß man sich also vor ihnen fürchten. Die Angst vor den Tieren wurde dem Kinde systematisch eingepflanzt. Es fürchtet sich, wird ängstlich und nervös und verliert gänzlich den normalen Kontakt zu den Tieren. — Wie steht es mit dem tierliebenden Kind? Es hat eine Mutter, die ihm von guten, zutraulichen Tieren erzählt, die selber Tiere liebt, die ein krankes Vögelchen pflegt und die Schnecke auf der Straßenmitte fürsorglich auf ein sicheres Plätzchen trägt. Es ist auch ganz selbstverständlich, daß jede Mutter, die sich um das Wohl ihres Kindes kümmert, die mit Verständnis die Erziehung leitet, auch auf die Gefahren aufmerksam macht, die allzu große Tierliebe mit sich bringt. Fremde Hunde umarmt man nicht. Sie sind gewiß nicht böse, aber weil sie doch den Hansi oder das Breneli nicht kennen, wehren sie sich gegen die Zärtlichkeit. Hühner sind gutmütig, aber sie pikieren hart zu, wenn das Fingerchen durch das Gitter gestreckt wird. Schnecken sind oft schmutzig und kriechen im Kot, darum darf man sie nicht zum Taschentuch in die Tasche stecken. 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 Abneigung gegen irgend ein Tier zeigen. R. in Be.

## Das Innere der Kaffeekanne.

Das blühblanke Aussehen der Kaffeekanne soll sich nicht nur auf den sichtbaren Außenteil erstrecken, sondern auch für das Innere der Kanne Befehl sein; denn nichts macht einen schlechteren Eindruck als ein innen sich zeigender Ansaß oder eine braune Trübung des Ausgusses. Hat sich einmal ein solcher Ansaß gebildet, so ist seine Entfernung nicht ganz leicht, zumal bei einem schon länger vorhandenen Ansaß. In diesem Falle gibt man auf den Boden der Kanne Soda, füllt diese mit kochendem Wasser und stellt sie mehrere Stunden in ein Gefäß mit kochendheißem Wasser. Dann reinigt man die Kanne mit einer scharfen Bürste, füllt sie mit reinem, heißem Wasser, dem man einige Körnchen übermangansaures Kali zusetzt, und läßt sie mit offenem Deckel über Nacht stehen. Beim obermaligen Ausbürsten wird dann die letzte Spur des Ansaßes in der Kanne verschwinden und das Innere ebenso sauber wie das Außere sein. Mit heißem Wasser wird die Kanne dann mehrmals ausgespült und mit einem fest in die Kanne eingedrehten Tröcknetuch völlig ausgetrocknet. Hat man aber einmal den Ansaß entfernt, so muß man dafür sorgen, daß er sich nicht von neuem wieder bildet. Zu diesem Zweck genügt ein allwöchentliches Ausbürsten mit kochendem, mit etwas übermangansaurem Kali versetztem Wasser, das man einige Zeit ruhig in der Kanne stehen läßt, um diese dannach mit reinem, kochendem Wasser zu reinigen und auszuspülen; ein Ansaß kann sich dann überhaupt nicht mehr bilden. E. R.

## Alle Tage frisches Gemüse!

### Zuckererbsen in Milch.

1 kg ausgehülste Zuckererbsen gibt man mit eigroß Butter auf kleines Feuer und schmort sie zugedeckt 10 Min. Dann gießt man 2 Tassen Milch dazu, würzt mit Salz und läßt die Erbsen vollends weichkochen. Kurz vor dem Anrichten wird etwas gehackte Petersilie und eine Prise Zucker unter das Gemüse gerührt.

### Gefüllte Gurken.

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

hat man mit etwas gewiegter Zwiebel, 1—2 Löffel Brotsamen, Salz, Pfeffer und wenig geschmolzener Butter vermischt. Diese Farce füllt man in die ausgehöhlten Gurken, klappt sie wieder zusammen, umbindet sie mit weißem Faden und schmort sie mit Butter, einigen Löffeln Fleischbrühe und dem Saft einer halben Zitrone weich. Man richtet die von den Fäden befreiten Gurken sternförmig auf eine große Platte an und legt gebadene Kartoffelwürfelchen in die Zwischenräume. Die Brühe kann mit wenig glattgerührtem Mehl 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 bräunlich, legt damit eine feuerfeste Form aus, schichtet den vertropften Lattich hinein, deckt wieder mit Speckscheiben und bäckt die Speise im Ofen 20 Minuten.

### Banierter Blumenkohl.

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

### Karottenpuffer.

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

