Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: - (1938)

Rubrik: Beitrag aus unserem Wettbewerb : "Wer weiss sich zu helfen"

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

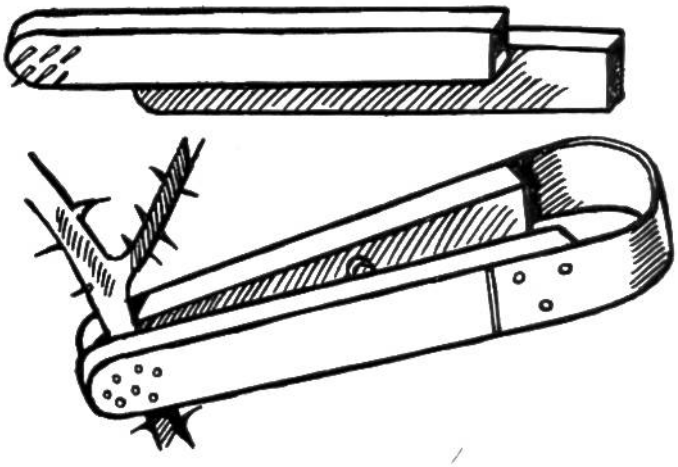
Terms of use

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

BEITRAG AUS UNSERM WETTBEWERB: „WER WEISS SICH ZU HELFEN"



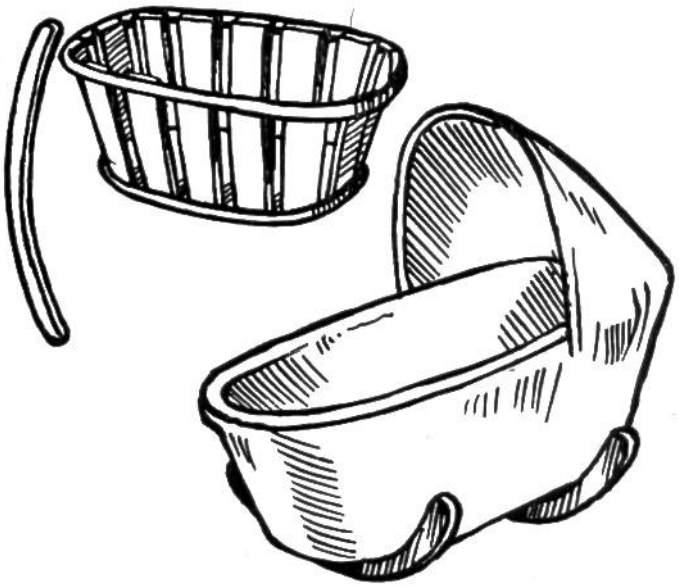
Zange für Brombeerstauden. Nach Mitteilung von Ernst Högger, Wettingen.

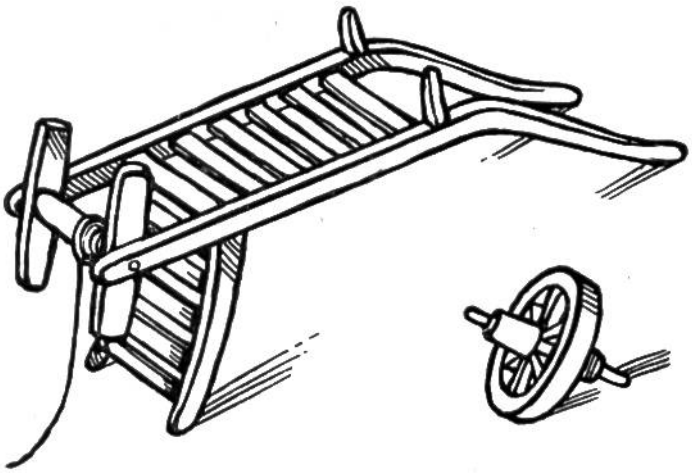
Wenn man im Herbst die alten Triebe der Brombeerstauden entfernen muss, so kann man nirgends recht zugreifen, weil die Brombeerstacheln einem die Hände zerstechen. Um dem abzuhelfen, nimmt man zwei gleichlange Dachlatten-Stücke, rundet sie vorn etwas ab und schlägt auf der einen Seite ein paar Nägel ein, damit die Zange besser anpackt. Dann verbindet man die beiden Holzstücke mit einem Blech- oder Stahlband und bringt zur Federung zwischen den Stäben eine Feder an.

Ein hübscher Gegenstand aus einem Früchtekörbchen.

Nach Mitteilung von Max Schneebeli, Bern.

Um eine Puppenwiege herzustellen, nageln wir auf den Boden eines ovalen Früchtekörbchens zwei Kleiderbügel. Von einem Körbchenrand zum andern spannen wir im Bogen einen Draht. Das freie Stück zwischen Draht und Körbchenrand wird mit Stoff überzogen, sodass ein Verdeck entsteht, und schon ist unsere Puppenwiege fertig.



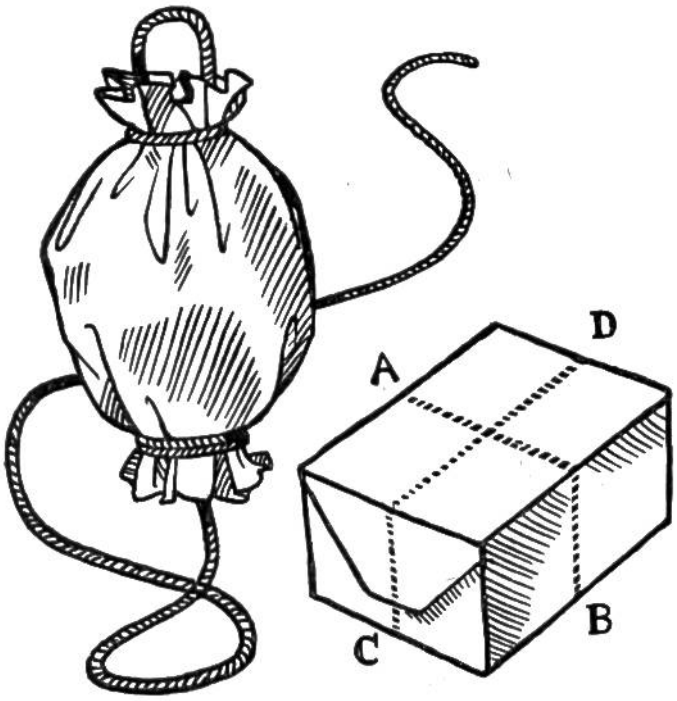


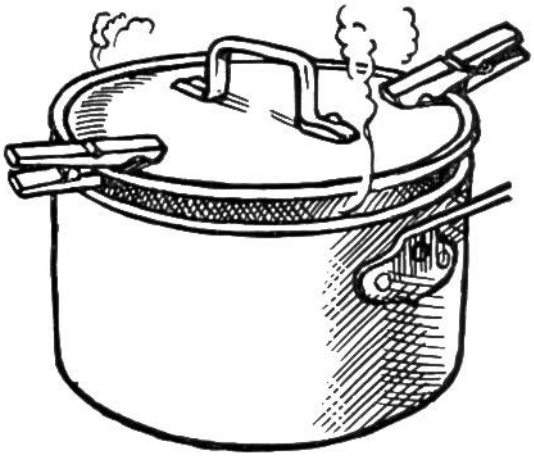
Einfache Drahtaufwicklung. Nach Mitteilung von Emil Lutz, Egnach (Thurg.)

Im Herbst bricht der Bauer die Drahtzäune meistens ab. Wie lässt sich der Draht in einfacher Weise auf einen Haspel wickeln? — Ein Stosskarren wird auf die Rückseite gekehrt und das Rad durch einen Drahthaspel ersetzt. Nachdem der Draht von den Pfählen gelöst wurde, befestigt man das eine Drahtende am Haspel. Dieser wird gedreht, bis das andere Ende des Drahtes auf etwa 20—15 m herangerückt ist. Damit der Draht nun doch fest aufgerollt wird, muss jemand am dortigen Drahtende festhalten und ziehen.

Ordentliches Aufbewahren von Schnurknäueln. Nach Mitteilung von Hans Fierz, Basel.

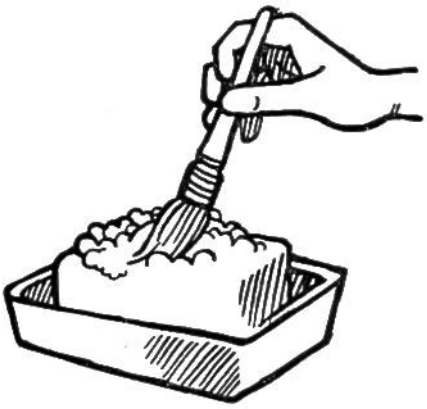
Erst umwickelt man das einzelne Schnurknäuel mit Papier und bindet oben zu. Nun ziehen wir auf der andern Seite das innere Schnurende heraus und stossen ein Lineal in das Knäuel; jetzt wird auch hier das Papier zugebunden, fest um das Lineal herum, damit eine Öffnung für das hervorguckende Schnurende bestehen bleibt. Zum Schluss ziehen wir das Lineal heraus und hängen das Knäuel auf. — **Schnur abmessen.** Will man ein Paket verschnüren, so misst man mit der Schnur von A—B und C—D und schneidet dann gut das Doppelte ab; so ist die Schnur weder zu kurz noch zu lang.





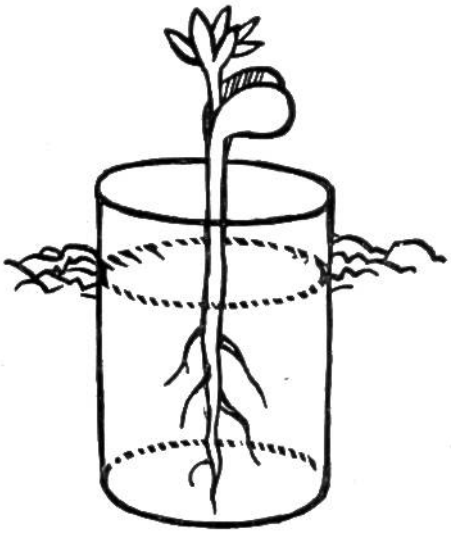
Gegen das Überkochen der Suppe. Nach Mitteilung von Käthi Siegrist, Flawil.

Wenn wir Suppe zugedeckt kochen wollen, quillt sie sehr oft zwischen Deckel und Pfanne hervor. Um diesem Übel abzuhelfen, stecken wir zwei Wäscheklammern auf den gegenüberliegenden Seiten des Deckels an, wie die Abbildung zeigt. Dadurch kann genügend Dampf abziehen und die Suppe bleibt auch bei kleinem Feuer am Kochen.



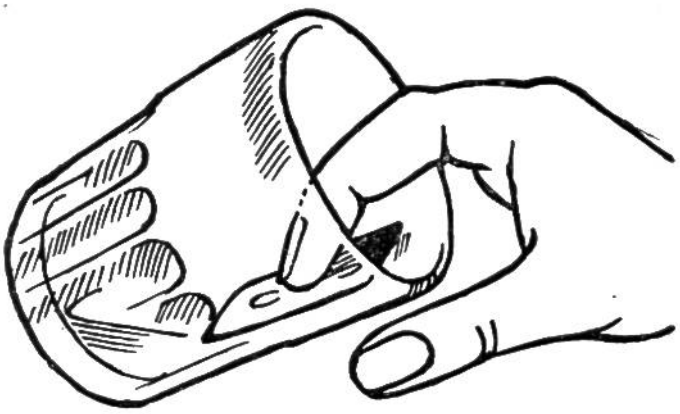
Einfache Pinselreinigung. Nach Mitteilung von Max Walter, Zürich.

Um Lack- und Ölfarb-Pinsel usw. gut und schnell zu reinigen, wird der Pinsel gleich nach Gebrauch an einer nassen Seife gerieben, bis das Pinselhaar ganz schaumbedeckt ist. Dem entstandenen Schaum kann unter Umständen noch etwas Putzpulver (Vim, Krisit usw.) beigemengt werden. Die Reinigungswirkung des Schaumes ist erstaunlich.



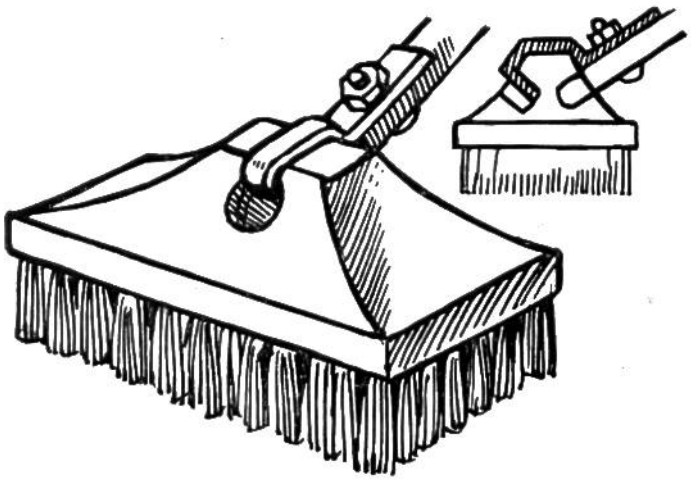
Wie man junge Pflanzen vor Schädlingen schützt. Nach Mitteilung von Peter Kindler, Bümpliz.

Wir stecken eine Blechbüchse, der wir zuvor den Boden abtrennten, so ins Erdreich, dass sie den Setzling wie einen schützenden Wall umgibt. Maulwurfsgrillen und anderes Getier können nun den zarten Pflänzchen nichts anhaben. Später muss natürlich die Büchse wieder sorgfältig entfernt werden, damit sich die Wurzeln zur Nahrungsaufnahme nach allen Seiten weiter ausdehnen können.



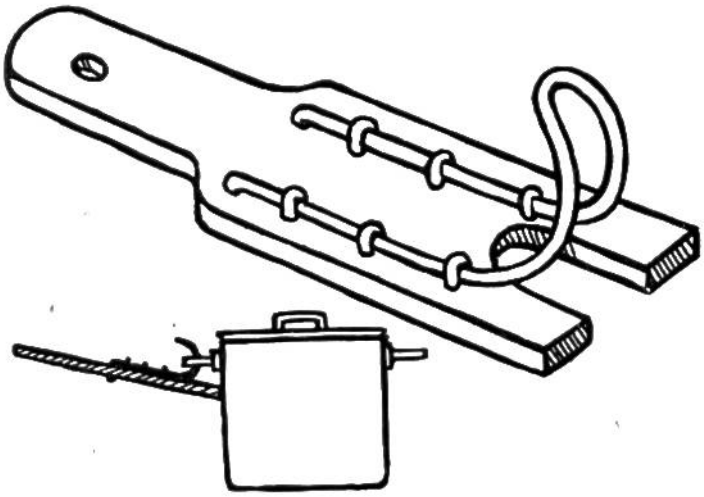
Abziehapparat für Rasierklingen. Nach Mitteilung von Paul Kupferschmid, Steffisburg.

Ich nehme ein Wasserglas mit wenig Wasser, halte das Glas schief, lege die Klinge flach an den innern Rand und reibe sie, stets der Wandfläche nach, hin und her. So wird die Klinge sehr gut abgezogen. (Kristallgläser eignen sich am besten!)



Praktisches Befestigen einer Fegbürste. Nach Mitteilung von Walter Stalder, Wasen i. E.

Der Besenstiel wird ins hintere Loch der Bürste hineingesteckt. Nun nimmt man ein etwa 15 cm langes Stück Eisen, krümmt es vorn, sodass es ins vordere Loch passt, und befestigt es dann am Stiel durch eine Mutterschraube.



Hebevorrichtung für Pfannen. Nach Mitteilung v. Max Fahrni, Zürich-Örlikon.

Beim Anfassen von heissen Suppentöpfen oder andern Pfannen ohne Stiel verbrennt man sich leicht die Finger. Wir nehmen daher ein Stück Hartholz, sägen es in die richtige Form (siehe Bild!) und befestigen oben auf dem Brettchen mittelst Agraffen einen dicken Draht, der in einen Bogen ausläuft. Damit packt man den Henkel der Pfanne, die sich nun fein heben lässt.