

Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **14 (1924)**

Heft 12

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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.

einer alten, bekrüppelten magern Engländerin nicht zu behagen schien, denn sie wandte uns empört den Rücken.

Wir ließen uns in keiner Weise stören und plauderten, bis es Zeit war zu gehen. Das war also die Ueber- raschung! P. K.

Flaute Zeit.

Politisch ist die Zeit jetzt flau,
Es will so recht nichts rücken:
Die großen Dinge scheinen sich,
Dem Frühling gleich, zu drücken.
Denn, mit dem Venz will's auch nicht recht
Und schlüssig vorwärts gehen,
Versucht's die Sonne noch so brav,
Kommt gleich der West zu wehen.

Der Völkerbundsrat zwar der tagt,
Bespricht die Möglichkeiten:
Wie er hätt' können da und dort,
In jüngstvergang'nen Zeiten.
Er kommt zum Schluß: 'S gäb' wirklich nichts
Zu nörgeln und zu kritisieren,
Er wollte doch und durft' nur nicht,
So wie er wollt' — vermitteln.

Und im Tessin da rühren sich
„Mailänder Ticinesen“,
Sie wollen alles anders, wie
Es bisher ist gewesen.
Sind selbstverständlich anonym,
Und bergen ihre Namen
Sehr tapfer unterm Unterrock
Der zwei — „Abula-Damen“.

Gotta.

Wie's gehen kann!

Ein Ehepaar aus dem Kanton Zürich hatte seine ganze Habe veräußert, um nach Südafrika auszuwandern und dort sein Glück zu versuchen. In Marseille angekommen, wollten sich die beiden vor der Abfahrt des Schiffes die Stadt noch ein wenig ansehen. Sie lernten während ihrem Spaziergange einen vornehm aussehenden Herrn kennen, der sich ihnen als Führer anbot. Der Fremde zeigte unserem biedern Zürcher Paare die Sehenswürdigkeiten der Stadt und zwar mit ausgesuchter Zuverlässigkeit. Am folgenden Tage begegnete ihnen zufälligerweise ein guter Freund des Fremden. Es fand eine eingehende Vorstellung beiderseits statt und der neue Freund erzählte, er sei im Begriff, mit dem nächsten Schiff nach Sansibar zu verreisen. Das treffe sich ja ausgezeichnet, meinte das maise Zürcher Paar, da könnten sie nun zusammen die Reise machen. Sie kamen nun auch auf die Geldfrage zu sprechen und der „Neue“ erklärte, sein ganzes Vermögen in barem Gelde bei sich zu führen und zwar Fr. 50,000. Die Zürcher erzählten nun auch ihrerseits, 12,000 Franken in Noten bei sich zu haben. Man kam nun auf die Gefahr eines Diebstahls zu sprechen. Der „Neue“ öffnete sein elegantes Gilet und zog daraus ein kleines, schwarzes Stoffsäckchen, viel sicherer zum Aufbewahren von Banknoten, als etwa ein Portefeuille, meinte er. Beim Öffnen des

schwarzen Wundersäckchens kamen eine Menge Banknoten zum Vorschein, was den Effekt der Bornehmheit ihrer Begleiter unseren Zürchern noch erhöhte. Sie wurden nun rätig, das Geld in ein einzelnes Säcklein zu legen. Der Zürcher legte nun seine Banknoten in das offerierte Stoffsäcklein und der Fremde gab seine Noten auch hinzu mit dem Bemerkung, der Zürcher solle das Säcklein zu sich nehmen, aber nicht etwa damit verschwinden! Es wurde verabredet, noch schnell einen Kaffee zu trinken vor der Abreise. Im Restaurant besprachen sie noch dies und das und das Zürcher Ehepaar war glücklich, solche Freunde gefunden zu haben. Sie sollten bald eines anderen belehrt werden. — Nachdem sich die beiden Fremden für kurze Zeit empfohlen hatten, warteten die Zürcher Bürger vergebens auf deren Rückkehr. Und als sie ihren Schatz im schwarzen Säcklein bestaunen wollten, fanden sie nur wertlose Papiere in demselben. Sie waren zwei Gaunern in die Hände gefallen, mit der Afrikareise war's jetzt aus. — Schweizer, sieh' dich vor, wenn du in die Fremde gehst.

Die älteste Baumwollspinnerei Europas.

Dieser Tage ist die Spinnerei Hard in Wülflingen eingegangen. Wie gemeldet wird, stellt damit die älteste Baumwollspinnerei Europas ihren Betrieb ein.

* Frau und Haus *

Erziehungsfehler.

An einem Elternabend in Zürich sprachen die Herren Prof. Dr. Maier, Chefarzt der psychiatrischen Klinik in Zürich, und Sekundarlehrer R. Huber über Erziehungsfehler, ersterer vom ärztlichen, letzterer vom rein pädagogischen Standpunkte aus. In der körperlichen Erziehung der Kinder ist, wie Dr. H. Maier ausführte, die Einfachheit und Sorgfalt der Ernährung, die Aufmerksamkeit gegenüber Krankheitsanzeichen, das Festhalten jeder Art von Genußmitteln mit giftiger Wirkung und die Beobachtung einer genügenden Schlafdauer von derselben Wichtigkeit, wie in der geistigen Erziehung die Rücksichtnahme auf das primär entwickelte Gefühlsleben der Kinder, die Beherrschung und Ueberlegung der Eltern im Strafen und das Vermeiden ungesunder Phantasieerzählungen. Die Hauptwirkung der Erziehung liegt im Beispiel der Eltern. Die Aufgabe der Kindererziehung bedeutet zugleich eine Aufgabe der Selbsterziehung und Weiterbildung der eigenen Persönlichkeit der Eltern. Nicht im Vermeiden von Fehlern gipfelt die gesunde Erziehung, sondern in der elterlichen Autorität, gegründet auf Liebe und Verständnis. Sekundarlehrer R. Huber äußerte sich nach der „Zürcher Volkszeitung“ dahin, daß die Aufgabe der Erziehung als einer planvollen, zweckmäßigen Beeinflussung der Heranwachsenden nur im Zusammengehen von Familie und Schule geschehen

könne; oft aber wird die geistige, sittliche und körperliche Erziehung der Schule allein überlassen, während diese, ohne Unterstützung durch das Elternhaus niemals ihre Aufgabe erfüllen kann. Hat doch eine Untersuchung im vorigen Schuljahr ergeben, daß 22 Prozent aller Sekundarschüler des Schulkreises 3 verbotene Kinovorstellungen besuchten, wovon 50 Prozent in Begleitung von Erwachsenen! Die nämliche Sorglosigkeit betrifft viele Eltern, dem Lebensstoff, der Kameradschaft, der Verwendung der Freizeit ihrer Kinder im ganzen gegenüber. Sehr warm trat der Vortragende für die Pflege körperlicher Uebung ein als Gegengewicht gegenüber dem verflachenden Sportbetrieb und dessen Refordjägerei. Als Leitsatz der Erziehung forderte er, daß sie von Liebe getragen, in ihren Mitteln natürlich und in den Forderungen konsequent sei.

Küchen-Rezepte

Kloster- oder Marmorkuchen.

125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 1 Ei, 1½ Päckchen Backpulver, 6—8 Eßlöffel Wasser, 500 Gramm Mehl, ¼ Liter Milch, 50 Gramm Cacao. Rühre die Butter schaumig, gib Zucker, das Gelbe des Eis, das Backpulver und das gesiebte Mehl hinzu, darauf so viel Milch, daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Zuletzt ziehe den

Eierschnee locker unter die Masse. Mische die kleinere Hälfte des Teiges mit dem Cacao. Lege abwechselnd in die Form einen Löffel brauner und einen Löffel weißer Masse nebeneinander, die zweite Reihe so, daß die braune Masse auf der weißen und die weiße auf der braunen liegt. Bade den Kuchen eine Stunde und beziehe ihn nach Belieben mit Schokolatenguß.

Griestorte mit Vanillecrème.

14 Eßlöffel Gries, 8—10 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Cacao, der Saft einer Zitrone, deren Schale, ¼ Liter Milch, 1 Backpulver. Eine halbe Stunde baden, kalt schneiden.

Fünf-Minutentorte am Gas.

2 Eßlöffel Gries, 3 Eßlöffel Zucker, 3½ Löffel Mehl, 3½ Eßlöffel Milch, 1 Ei oder Fett, 1 Backpulver. In die Pfanne reichlich Butter, 2 Omeletten baden, diese aufeinander setzen, Confitüre zwischen hinein, das Ganze baden.

Gebratener Merlan.

Der gut gesäuberte Fisch wird an 5 bis 6 Stellen mit leichten Einschnitten versehen, mit Pfeffer und Salz bestreut und eine Weile in eine Marinade von etwas Zitronensaft und Olivenöl gelegt. Dann brät man ihn auf beiden Seiten auf dem Rost oder in der Pfanne. Man serviert den Fisch, mit Petersilie garniert, mit einer Butter Sauce.