

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 14 (1924)  
**Heft:** 40  
  
**Rubrik:** Frau und Haus

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

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

bewegung, daß die Leichtathletik in einem so kurzen Zeitraum bei den Turnern allgemeinen Eingang finden würde. Aber es ist Tatsache geworden, daß unter die Turnerschaft eine große, ungeahnte Wendung gekommen ist. Das sehr schöne und schmucke Sportbreß, Hagelschule, Startpistole u. zeigen nur schon rein äußerlich ein neues Bild. Aber auch innerlich hat sich der Turner geändert, er will als Leichtathlet freie Betätigung, freie, harmonische Ausbildung seines Körpers, Freiheit, aber gleichwohl eine strenge Disziplin. Daß dadurch die Leistungen nicht abnehmen, hat der letzte Sonntag in Basel in deutlichster Weise gezeigt, indem hervorragende Gruppen und Einzelleistungen geboten wurden. Im Gegenteil, überall ist eine Vertiefung gegenüber früheren Jahren zu konstatieren.

Einzig schade war die Tatsache, daß am Spieltag die Hauptvertreter der Leichtathletik und der Spielbewegung, die eigentlichen Leichtathletikvereine ausgeschlossen waren, was natürlich am Ziel der ganzen Sportbewegung wesentlich Abbruch tut. Es scheint mir unbedingt notwendig, daß in allernächster Zeit in dieser sehr bedeutsamen Angelegenheit eine befriedigende Lösung gefunden wird. Bei gutem Willen und Voraussetzung der Sportidee wird eine Einigung leicht zu finden sein.

Die Wettkämpfe wurden auf dem Plage des Bürgerturnvereins in Basel zu aller Befriedigung durchgeführt.

Uns Berner freuen am meisten die Erfolge unserer Turner, speziell der Stadturner, die von 6 Wanderpreisen 4 nach Hause gebracht haben. Die Resultate sind folgende:

4×100 m Stafette: 1. Stadturnverein Bern I in 45 Sek., 2. Bürgerturnverein Basel, 3. Turnverein Olten. Olympische Stafette, 1500 m: 1. Stadturnverein Bern 3 Min. 33,6 Sek., 2. Abstinrenturnverein Basel, Stafette hin und zurück = 10×80 m: 1. Stadturnverein Bern 3 Min. 22 Sek. — Korbball: 1. Stadturnverein. Fangball: 1. Wettingen, Seminar. Faustball: 1. Abstinrenturnverein Basel. Eine schlichte Preisverteilung direkt nach dem Endlauf der 1500 m Stafette beschloß den mit vollem Erfolg durchgeführten Stafettentag. B.H.

**Fußball vom Sonntag.**

Von unsern beiden Stadtclubs war nur der F. C. Bern 1894 auf seinem alten, miserablen Plage, welcher glücklicherweise das letzte Wettkampf gesehen hat, im Feuer. Das nächste Fußballtreffen des F. C. Bern werden die Fußballfreunde auf der neuen, wunderbaren Plakanlage genießen können. Die große Ueberraschung des Tages war der verdiente Sieg Concordias Basel über unseren Stadtclub. Tadellose Balltechnik, taktisches Spielverständnis und feines Zusammenpiel verhalfen der bessern Mannschaft zum Sieg. Bern hat seinen Gegner bedeutend unterschätzt, welcher in diesem Spiel mit aller Deutlichkeit gezeigt hat, daß man ihm von Serie Promotion nichts mehr ansieht. Die Leistung der Berner war sehr mittelmäßig, es mangelte offensichtlich an nötigen Eifer und Elan. Die Bernerelf wird daraus eine gute Lehre gezogen haben und in den nächsten Spielen sicher bessere Form zeigen. B. H.

Sonntag den 5. Oktober. Gymnastische Gesellschaft Bern führt ihren Herbstwettkampf auf dem Eichholzplatz durch.

**Oktober.**

's ist Oktober, Nebel wälzt  
Grau sich durch die Lauben.  
Schöner Herbst ward prophezeit:  
Sauer sind die Trauben.  
Kalt ist's, wie es sonst nur pflegt  
In Novembertagen,  
Man erwärmt sich deshalb nur  
An polit'schen Fragen.

Völkerbund natürlich gibt  
Riel zu denken wieder,  
Singt im Chor, hübsch dissonant  
Lauter „Benesch-Lieder“.  
Garantiert und rüftet ab,  
Bietet Sicherheiten,  
Doch für „einen“ Großstaat nur,  
Nicht nach allen Seiten.

„Kleine“ dürfen sich dann an  
„Großstaatsonne“ wärmen,  
Dürfen hübsch im Winkel stehn  
Und beileib nicht lärmern.  
Und der Völkerbund erklärt  
Mit erhab'nen Gesten:  
„Ruhig, alles was geschieht,  
Ist zu Eurem Besten.“

„Muzuvieles Wissen macht  
Doch den Geist nur schartig,  
Und belobt wird und belohnt,  
Wer hübsch brav und artig.  
Alles, was man hier beschließt  
Kommt doch Euch zu flatten,  
Ephaurante gut gedeiht  
In der Eiche Schatten.“

Gotta.

**\* Frau und Haus \***

**Weiße Marmorplatten.**

die durch ständigen Gebrauch ihre schöne weiße Farbe verloren haben, kann man selbst auf folgende Weise wieder reinigen und auffrischen. Gewöhnliche Marsilianerseife wird in kleine Stücke zerschnitten und in kaltem Wasser aufgelöst. Diese dickflüssige Masse bringt man zusammen mit gelöschtem Kalk in ein irdenes Gefäß, worin alles zu einem dünnen Brei verrührt wird. Mit einem kleinen dünnen Holzbrettchen, das man selbst nach der Form einer Spachtel zuge schnitten, streicht man eine zirka 3 Millimeter dicke Schicht auf die unansehnlich gewordene Marmorplatte. Nach einigen Tagen wäscht man die so aufgetragene Masse zuerst mit kaltem und schließlich mit lauwarmem Wasser ab und reibt die Fläche mit einem ledernen Lappen glänzend.

Marmorplatten, die sich im Gebrauch nach einigen Jahren von den Holzmöbeln losgelöst haben, kann man selbst wieder dauerhaft befestigen. Zu diesem Zwecke verwendet man einen Kitt, der aus gutem Tischlerleim und Gips wie folgt hergestellt wird. Der Tischlerleim wird mehrere Stunden in laues Wasser gelegt, und wenn vollständig aufgelöst, langsam gekocht bis sich Blasen bilden. Hierauf gießt man einen mit Wasser verrührten Gipsbrei in ungefähr gleich großer Masse wie der kochende Wein hinzu und rührt über dem Feuer bis der ganze Brei gleichmäßig dicht wird. Unterdessen wird auch die Marmorplatte über dem Feuer etwas erwärmt und die Masse auf der Rückseite an den Berührungstellen so rasch als möglich

aufgetragen und die Marmorplatte sorgfältig auf das Holzmöbel gelegt. Hat man sich überzeugt, daß die Platte richtig plaziert ist, beschwert man dieselbe gleichmäßig mit großen Büchern oder Zeitschriften bis zum vollständigen Erkalten. -gg-

**Warum sieht der Eidotter gelb aus?**

Weil er Eieröl enthält. Ohne dieses würde er nicht anders aussehen als das Weiße des Eies. Denn genau wie dieses besteht er (ohne das Eieröl) aus Eiweiß und Wasser, nur daß er mehr Eiweiß enthält als jenes. Breitet man aber ein wenig Dottermasse unter dem Mikroskop aus, so sieht man, daß darin viele kleine, vollkommen runde, gelbliche Tröpfchen schwimmen. Es sind die Tröpfchen eines feinen Oeles, das den Namen Eieröl führt und das dem Dotter seine gelbe Farbe erteilt. Die Menge des Eieröles ist gar nicht gering; sie beträgt 1/3 der Dottermasse, das ist 1/9 oder 11% der gesamten Eimasse. Oele sind flüssige Fette, also ist auch das Eieröl ein Fett, und wenn man von dem „Fett“gehalte des Hühnerieies spricht, so meint man das Eieröl. Dieses kann man aus dem gekochten Eidotter gewinnen, indem man es entweder auspreßt oder vom Aether ausziehen läßt.

**Rehwurst.**

180 Gr. Schweinefleisch, 360 Gr. Kalbfleisch, 80 Gr. Brot, 1—2 Eier, Gewürz, Zwiebel, Grünes, nach Belieben 1 Löffel Del oder Rahm, Kalbs-

nek, 1/2 Tasse heißes Wasser, Bratengarnitur, Wasser oder Fleischbrühe. Die Masse wird wie zu Hadbraten gemischt, in ein gewässertes Kalbsnek gewickelt, gut gebunden und mit der Bratengarnitur in die Bratpfanne in das kochende Wasser gelegt. Nebabfälle werden klein geschnitten und daneben gegeben. Wenn das Wasser eingedampft ist, läßt man den Braten bräunen, schüttet dann das Fett ab und fügt Wasser oder Fleischbrühe für die Sauce hinzu. Er wird wie ein Hadbraten fertiggemacht. Nach Belieben legt man für besondere Anlässe ganze hartgekochte Eier, längliche Streifen von Zunge, Schinken, Cornichons in die Masse; auch kann man 1—2 Löffel Del oder Rahm hinzufügen. Die Rehwurst kann warm oder kalt serviert werden.

„Kochbuch der Koch- u. Haushaltungsschule Winterthur.“

**Kalbskopf mit kalter Kräutersauce.**

Man schneidet das von den Knochen gelöste Fleisch eines mit Wurzelwerk gekochten Kalbskopfes in schmale Schnitten und legt sie noch heiß auf eine Schüssel. Man garniert die Speise mit kleinen Karotten und grünen Bohnen, die man in Salzwasser gekocht und mit Essig und Del angemacht hat, und reicht in einer Schale Kräutersauce dazu, die man folgendermaßen bereitet: Grüne Petersilie, Bertramkraut, Kerbelkraut und Schalotten schneidet man fein und vermischt ungefähr zwei volle Eßlöffel davon mit etwas feinem Weinessig und rührt dies nach und nach (im ganzen zirka eine Vierteltunde) zu 10 Dekagramm Del.