

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 22 (1932)
Heft: 13

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: 02.04.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke.

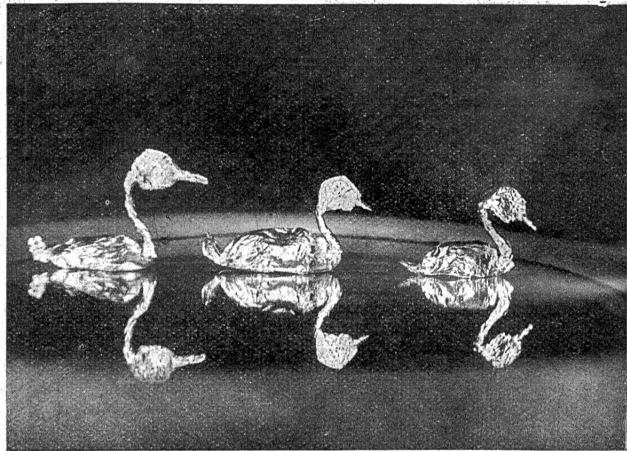
„Alle meine Entlein . . .“

Ja, meine Entlein können wirklich schwimmen, obwohl sie von mir selbst geschaffen worden sind. Und sie glänzen so silbern, als ob der Mond sie immer beschien. Ich habe für jede Ente nur einen Streifen Stanniolpapier und ein kleines Stück Pappe gebraucht. Das Stanniolpapier muß dreimal so lang wie breit sein. Zuerst folte ich es längs zur Hälfte zusammen und dann nochmals das doppelte Blatt zur Hälfte. Darnach nehme ich den gefalteten Streifen so zwischen Daumen und Zeigefinger der linken Hand, daß ein Zentimeter der Schmalleite übersteht. Dieses Stück Stanniolpapier drehe ich mit Hilfe des Daumens und Zeigefingers der rechten Hand spitz zusammen. Es wird der Schnabel des Entleins.

Ohne nun die Lage meiner Finger der linken Hand zu verändern, drehe ich die andere Seite des Stanniolpapiers ebenfalls fest zusammen, so weit, wie der Hals lang sein muß. Aus dem zwischen meinen Fingern der linken Hand befindlichen Stück Stanniolpapier hat sich der Kopf gebildet. Der noch unbearbeitete Rest des Stanniolpapiers wird mit dem Mittelfinger der rechten Hand etwas ründlich gezogen und die Spitze des Bruches in der Mitte ausgestrichen. Das Ende wird zu einem Schwänzchen zusammengedreht oder etwas hoch ausgezogen.

Nun ist das Entlein fertig, es muß nur erst noch schwimmen lernen. Damit es dies erreicht, habe ich mir eine ovale Pappscheibe geschnitten in der Größe der Bauchöffnung des Entleins. Diese Pappscheibe habe ich dann hineingelegt und einen kleinen Rand des Stanniols umgebroschen. Dadurch bekommt die Pappscheibe einen festen Halt.

Es gibt ein ganz reizendes Bild, wenn drei bis vier Entlein auf einem



mit Wasser gefüllten Suppenteller schwimmen. Wir können uns natürlich auch Schwäne aus Stanniolpapier formen, wenn wir den Hals etwas länger drehen. Vielleicht findet jemand auch noch andere Schwimmfiguren?

(Etern-Zeitschrift) Deel Fuhli, Bärlic. H. Sch.

Mis Gärtli erwachet.

Kennet Ihr die alte Gärte a der Junkeregass, wo der Widmann dervo erzellt, wo d'Maria Waser beschräbe het, und wo der Frühlig geng z'allererst erwachet? Ganz, ganz hübschel singt di erschte Amse uf der alte Tanne. D'Blattformtübeli chöme cho luege und flattere z'trüg zu der alte sunnewarme Mur. A der Wand gäge Nachbar hanget e Forsythiestruoch voll gäli Blüete. Es isch grab, als hätti emi vo de Rotodame, wo dobe im Huus söll umga, eis vo ihrne sidige, blüemelete Fraufröschüpon über d'Mur gleit. Me mueß nach zueche, de schmödt me us de Blüete-n-ufe e Duft vo Frühlig, vo guetem, altem, wyßem Wj, wo emi uf d'Glieder schlat, we me ne langsam schlüdet. Ander fändrigem, brunem Loub chöme d'Läberblüemli; eine vo de früehere Bewohner vom Huus heig se-n-einisch par Char-à-banc bim Zäzettermätteli unde gholt und sig grüßli stolz gfi, daß si sech i sim Garte aklimatisiert heige. Im Louf vo de Jahre het's es ganzes Chüssli gä vo glänzige Bletter, und gli wird es ganz blau gsprägelet si vo Blüemli. Wenn's emi albe dunnt, der Winter well und well effach nid uffhöre, de gange-n-i i Garte, stöbere chli bi de Läberblüemli ume, und wenn i de di erschte, winzige, graublaue Blüemechnöpfli entdeke, de weiß i de, daß der Frühlig nümme wyt isch. I hufiere mit mir Weisheit, und wenn öpper über dä läng Winter und über d'Chelti bischtet, de säge-n-i: „Seit nume Geduld, d'Läberblüemli si füre.“ — Dert, wo d'Rosebäumli no under de Chrisescht vom letschte Summer troume, si d'Schneeglöggli. Vorwichtig si si de scho! Gwüß chum nach em Neujahr hei si us em ufe glüset, und im dünne, grüene Stiel het me scho ds Wyße gseh vüreluege. Aber, wi wenn si fälber ersprode wäre über ihri Rühnheit, hei si wuchelang nit meh gwachse und hei no paar Schneestruubstete müeße la über sech erga. Aber itze, sit d'Sunne so warm schynt und d'Nare i der Schweli unde so übermüetig ruschet, lö si sech füre und mache weles ender mit ufga. D'Tulpe und d'Hyazinthe stöße us em Härd füre, und es dunnt em, mi gsei se wachse. I cha nid warte, bis

der süehherb Gruch vo de Hyazinthe dür d'Fänfcher ine zieht und di solette, züntrote Tulpe im warme Frühligswind schwante. No chli Sonne, no e warme Räge, und mir si so wyt! — Ds Tannechris, wo ds Apritosepalier deht, isch ganz dürr und brun, und we mes chli uflüpft, so gseht me scho di brune Blüetechnöpfli, und gwüß surret scho es Bient drus ufe, wo o fäsch nid cha warte. Under der ehrwürdige Tanne chöme di erschte Beieli, zersch chliht, churzstüligi Grieggeli und später Beieli, daß i mit dem Italiäner under em Loubhoge chönnnt ga Konkurränz mache. I gange hie und dert hie uf mir alljährliche Garteentdeckungsreis und fröde mi sogar über jedes Gätstüdeli, wo fureluegt. Hür isch vom Nachbargarte här sogar e gäle Schmätkerling cho z'flüge. Er isch tortlet, wi wenn er sälber nid rächt wüßt, was er eigetlech hie scho söll, aber bald het er der Forsythiestruoch entdekt, und itz silt er dert mit zitterige Flügeli und lat sech vo der Sonne beschine. Ds Münschter lüet scho sibni, di letschte Sonnenstrahle schine dünne uf d'Wöim am Studerain, und we me ganz guet luegt, so gseht me scho ne grüene Schimmer über de Bueche. Mi gspuehrt der Frühlig, mi schmödt ne, mi gseht ne, mi weiß, er isch da, und eis Wunder um ds andere chunnt, und mi isch dankbar, daß der Winter verbi isch, hür dopplet dankbar, denn dä letscht Winter het me nid gärn gseh cho und het viel Düschtters prophezeit gha. Gr.

Praktische Ratschläge

Leinöl als Desinfektion.

Es ist vielleicht schon manchem aufgefallen, daß in Krantenhäusern und Kliniken vielfach Linoleum als Fußbodenbelag verwandt wird. Gewiß gilt heute Linoleum als der Belag, der sich am leichtesten reinigen läßt, zweitens ist er als schlechter Wärmeleiter geschätzt. Sein Hauptverdienstmoment aber wird noch viel zu wenig berücksichtigt: das ist seine stark bakterientötende Wirkung. Er ist mit Leinöl verarbeitet, dessen desinfizierende Wirkung schon lange bekannt und ausgenutzt wird. Sogar die am meisten wider-

standsfähigen Bakterien, die Staphylokokken, die als Eitererreger in die Erscheinung treten, werden innerhalb eines Tages auf Linoleum abgetötet. Selbst sehr viel begangener Linoleum ist am nächsten Morgen fast keimfrei. Dieselbe Wirkung haben aber auch die mit Leinöl behandelten Fußböden. Man muß nur nicht warten bis das Öl ganz verharzt ist, sondern rechtzeitig den Anstrich erneuern. An ungeschützten Brettern haften Krankheitserreger sehr lange und bleiben immer wieder ansteckungsfähig; der Leinölanstrich dient am besten zu ihrer schnellen Entfernung, ist also mehr als eine Maßnahme zur Erhaltung der Fußböden und Gegenstände durch seine sanitäre Wirkung. D.

Küchenrezepte

Brot auflauf mit Käse. Altbackenes Brot schneidet man in dünne Scheibchen und gibt es lagenweise mit geriebenem Käse in eine gebutterte Form. Dann schlägt man 1/2 Liter Milch mit etwas Salz und einem Ei, gibt dies über den Auflauf, legt Butterstücken obenauf und bädt 1/2 Stunde im Ofen.

Linsepüree. Die Linsen werden über Nacht eingeweicht und dann im Salzwasser recht weich gekocht. Man gießt das Wasser ab, preßt die Linsen durch ein Haarsieb und verührt sie mit einigen Löffelchen Tomatensüßholz. Eine Zwiebel wird gewiegt, in Butter leicht geröstet, das Linsensüßholz beigefügt, mit einem Stückchen Butter gut durchgekocht und auf eine längliche Platte angerichtet.

Endivien Gemüse. Breitblättrige Endivien werden zerteilt, gewaschen, 5 Minuten in Salzwasser überwallt, abgeseigt und gewiegt. Dann läßt man Butter heiß werden, gibt die Endivien dazu, würzt mit Pfeffer und Muskat und verkocht sie mit etwas Rahm oder Milch.

Koftabis mit Kastanien. Weichgekochte Kastanien werden geschält. Gehobelter Koftabis wird gewaschen, in heißes Fett aufs Feuer gegeben, gefalzen und zugedeckt weich geschmort. Man schneidet Spedwürfelchen, bratet sie an, fügt die Kastanien bei und läßt sie gut durchbraten. Man richtet dann den Kabis an und legt die Kastanien rings herum. E. R.