

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 27 (1937)
Heft: 2

Rubrik: Die Seite für 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: 08.11.2024

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

Die Seite für Frau und Haus

Handarbeiten, Erziehungsfragen, Praktische Ratschläge, Küchenrezepte

Das ängstliche Kind

Wie viele bedauernswerte Kinder gibt es, die fürchten sich vor den Großen, vor den Tieren, vor dem Gewitter, vor der Schule und vor dem Leben überhaupt. Sie alle sind das Produkt eines Erziehungsfehlers, denn kein Kind, die große Rolle die die Veranlagung spielt, nicht mißachtend, ist von Natur ängstlich. Kinder sind vertrauensselig. Sie glauben an das Gute im Menschen und in der Natur. Warum lernt das Kind Angst und Furcht kennen? Schon im Stubenwagen, wenn das Kleine kaum ein paar Monate zählt, werden Fehler begangen. Das Kindchen döht vor sich hin oder schläft, da kommt das kleine Brüderchen lebhaft und lärmend zum Wagen. Das Kleinchen schreckt zusammen und — schon hat es die Angst kennen gelernt. In aller Liebe und Fürsorge begehen wir Fehler. Drei, vier Köpfe von bewundernden Tanten beugen sich über das Bettchen, sie geben ihre Freude mit lauter Stimme kund. Die Mutter ist stolz, aber das Kindchen fürchtet sich vor den fremden Augen und Stimmen und fängt zu weinen an. Es wird in das Stadium des „Fremdens“ kommen, der erste Ausdruck der Furcht vor dem Menschen. Das will nun nicht sagen, daß das Kind ganz von der Außenwelt und den Leuten abgeschlossen werden müsse. Das wäre wiederum ganz verkehrt. Im Ge-

genteil, das Kleine muß sich ja an die andern Menschen gewöhnen. Nur kommt es ganz darauf an, wie diese gegenseitige Bekanntschaft vor sich geht. Das Kind darf nicht erschreckt werden. Immer und immer wieder muß betont werden, daß um das Kind herum Ruhe herrschen muß. Wer es bewundern will, tue es still, einfach, selbstverständlich, ohne Geschrei und Spielerei. Das Kleine vertreibt sich die Zeit schon selber, man braucht ihm nicht mit einem Hampelmann vor dem Gesichtchen herumzuzufucheln und mit Glocken sein Gehör zu belasten. Später, wenn das Kind verständiger wird, darf man es ebenfalls nicht abschließen, tue es Menschen und Tiere kennen lernen. Dies geschehe auf möglichst natürliche Weise. Merkt aber dann das aufgeweckte Kind, daß sich die Mutter vor jedem Pferd fürchtet, daß sie schreit, wenn eine Maus ihren Weg kreuzt, und daß eine panikartige Stimmung herrscht, wenn es donnert, wird es sich prompt auch fürchten. Die Mutti soll ja schließlich wissen, wovor man Angst haben muß! Ganz verkehrt ist es auch, dem Kinde mit dem schwarzen Mann etc. zu drohen. Gleich wird sein Gemüt durch Furcht vergiftet. Das tapfere Kerlchen hat noch nichts von Angst in sich, da bittet ihn der Vater im finstern Zimmer ein Buch zu holen. Ohne Ueberlegung macht er sich auf den Weg. Da sagt die Mutter: „Schick ihn doch nicht allein, er fürchtet sich sicher im Finstern.“ Bubi hat

das gehört und stutzt. Wo liegt da wohl eine Gefahr? Er weiß es nicht, aber nie mehr wird er dazubringen sein, allein in das finstere Zimmer oder gar in den Keller zu gehen. Es braucht vielleicht Jahre, um dem Kinde die Furcht wegzubringen. Woher wohl ist der Kleine auf einmal nervös und ängstlich? Immer wieder, immer im täglichen Leben begehen die Erzieher kleine Fehler, die großen Schaden nach sich ziehen. Unüberlegt wird dies und das vor dem Kinde erzählt. Es merkt ja alles so gut! Wir dürfen keineswegs unterlassen, unsere Kinder auf die Gefahren der Straße, des Lebens, der schlechten Menschen aufmerksam zu machen. Aber es kommt so unendlich darauf an wie dies geschieht. Ist das Kind einmal verängstigt, nützt es nichts, nun mit Gewaltmitteln die Furcht zu vertreiben. Man macht alles nur viel schlimmer, wenn das Kleine nun extra in den finstern Keller geschickt wird, wenn es gezwungen wird ein Pferd zu streicheln und so weiter. Das verlorene Zutrauen, der verlorene Glaube an alles Gute, muß ganz langsam und systematisch wiedergefunden werden. Dabei muß die Mutter mit viel Liebe, viel Verständnis und Geduld helfen. Und vor allem ist es das Beispiel, das Wunder wirkt; eine nervöse, abgebehte, verängstigte Frau wird nicht instand sein, ein Kind zu einem ruhigen, an das Gute und Schöne glaubenden Menschen zu erziehen. Erna.

Für die Küche

Lauch und Sellerie.

Lauchsalat.

Dicke, gelbe Lauchstengel werden von den grünen Blättern befreit und in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Std. gekocht. Unterdessen rührt man aus viel Senf, etwas Rahm oder Milch, 1 Eigelb, Pfeffer, Del und Zitronensaft eine reichliche Salatsauce. Man läßt den Lauch auf einem Sieb abtropfen, legt ihn in eine weite Schüssel und übergießt ihn mit der Salatsauce. Der Lauchsalat wird noch warm serviert.

Lauchgemüse.

Das Weiße von einigen schönen Lauchstengeln wird gewaschen und mit einigen Löffeln Fleischbrühe, einem Stückchen Butter, Salz und Pfeffer zugedeckt eine knappe Stunde geschmort. Kurz vor dem Anrichten rührt man etwas glattgerührtes Mehl und 2—3 Löffel Essig zum Lauch. In Hesse kocht man in diesem Gemüse eine Hand voll Rosinen mit.

Lauch im Ofen.

Dicke, aber zarte Lauchstengel werden in Salzwasser 10 Min. gekocht, dann der Länge nach verschnitten und in eine gebutterte Form gelegt. Nun bereitet man

aus Butter, Mehl, Lauchwasser, Milch oder Rahm und einigen Löffeln Reibkäse eine dickliche Sauce, gießt diese über den Lauch, verteilt Butterstückchen darauf und bäckt die Speise im Ofen 20—30 Min.

Sellerie mit Sauce.

Geschälte, in Scheiben geschnittene Sellerieknollen werden in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Std. gekocht. Aus Butter, Mehl, Milch, wenig Salz und Muskat bereitet man eine Butterfauce, gibt die Selleriescheiben hinein und kocht alles noch so lange, bis die Sellerie ganz weich sind, ohne daß sie zerfallen.

Selleriemus.

Einige geschälte, in Stücke geschnittene Sellerieknollen werden in Salzwasser ganz weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab und treibt die Sellerieknollen durch ein Drahtsieb. Das Purée wird mit einem Stück Butter, gehackter Petersilie, wenig Mehl und einigen Löffeln Milch tüchtig durchgekocht und mit etwas Fleischextrakt und Muskat gewürzt.

Gebakene Sellerie.

In Salzwasser nicht zu weich gekochte Selleriescheiben werden einzeln in einem Backteig (Mehl, Salz, Pfeffer, Weißwein und steifgeschlagenes Eiweiß) gewendet und in heißem Fett schwimmend gebacken.

Verdämpfte Sellerie.

Eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel wird in Butter gelblich geschmort, dann gibt man 2—3 geschälte, in Stäbchen geschnittene Sellerieknollen, 1 Schöpflöffel Bouillonwürfelbrühe, Salz und Pfeffer hinzu und schmort alles zugedeckt weich. Kurz vor dem Anrichten rührt man etwas gehackte Petersilie zu dem Gemüse.

Selleriesalat.

Aus Senf, Milch, etwas Knoblauch, Del, Salz, Pfeffer und Zitronensaft wird eine gute Sauce gerührt. Geschälte Sellerieknollen werden direkt in die Sauce gehobelt, indem man immer wieder Sellerie und Sauce untereinander mengt, damit die Sellerie schön weiß bleibt. An Stelle der Salatsauce kann man Mayonnaise verwenden. E. R.

SPRÜCHE

Der Stolz, eine edle Leidenschaft, ist nicht blind gegen eigene Fehler, aber der Hochmut ist es.

Laß, bei gutem Bewußtsein, die Unverständigen schreien und verfolge getrost deinen Weg! Das Beste ist noch überall gekreuzigt worden.