

Haus und Heim

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 23: **w e w**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

Saus und Heim

Soll Mutti bei den Schularbeiten helfen?

Erziehung zur Selbständigkeit. — Helfen? Nein, aber beaufsichtigen ist mütterliche Pflicht. —

„Mach schnell deine Schularbeiten, Frikchen. Ich helfe dir, dann sind wir bald fertig und können spazierengehen!“

Mit solchen Worten meint es Mutti natürlich nur gut mit ihrem Kinde. Sie will ihm die unangenehmen Schularbeiten abkürzen und angenehmer und leichter machen. Es fragt sich nur, ob „angenehmer und leichter machen“ tatsächlich etwas Gutes sind. Frikchen gewöhnt sich damit so an die mütterliche Hilfe, daß er allmählich gar nicht mehr allein arbeiten mag. Das ist ja auch so langweilig, und dazu ist es ja natürlich viel bequemer, Mutti einfach zu fragen, anstatt selbst den kleinen Gehirnkasten ein wenig anzustrengen und nach des Rätfels Lösung zu suchen.

Allerdings kann man auch öfters eine Mutter sagen hören: „Mein Junge muß seine Schularbeiten allein machen; ich kümmer mich gar nicht darum. Ich habe ihm oft genug gesagt, daß er erst arbeiten muß und dann spielen. Wenn er nicht auf mich hört, dann muß er eben sitzenbleiben!“

Schon aus diesen beiden Beispielen geht auf die Frage: — Soll Mutti bei den Schularbeiten helfen? — Die Antwort ebenso klar wie zwingend hervor: Helfen? Nein — aber beaufsichtigen. Es ist selbstverständlich, daß es sich bei dieser Lösung des Problems nur um mindestens durchschnittlich begabte und gesunde Kinder handeln kann.

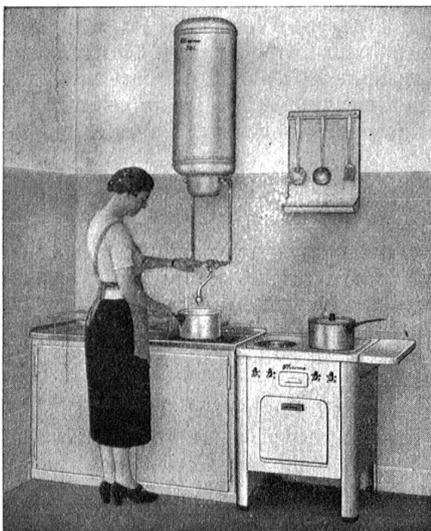
Das heißt, auch bei dem kategorischen „Nein“ des Helfens gibt es eine Einschränkung. Schularbeiten machen, muß nämlich gelernt sein. Wenn also unser Schulbaby die ersten Aufgaben bekommt, muß Mutti selbstverständlich Anweisung geben, wie man sich das am besten einteilt, daß man z. B. zwischendurch nicht mit der Puppe spielen oder Männchen malen kann, sondern stille sitzen und sich konzentrieren muß.

Und dazu ist Muttis Hilfe unbedingt erforderlich.

Ueberhaupt ist das erste Schuljahr eine Ausnahme von der Regel, denn Bübchen muß ja mit dem Einmaleins abgefragt werden, und auch das Lesen lernen, erfordert die mütterliche Hilfsstellung.

Aber schon das Lesen bietet der Mutter die beste Gelegenheit, ihr Kind an das „Alleinarbeiten“ zu gewöhnen, sodaß tatsächlich sehr bald aus Helfen „Beaufsichtigen“ wird. „Lies das Märchen ein paar mal durch, und wenn du es kannst, dann lies du es mir vor!“ Welches Kind würde nicht den Versuch machen, bereits nach einer Minute wieder zu erscheinen und zu behaupten: „Ich kann es schon!“ Dann aber muß Mutti konsequent bleiben und Bübchen wieder zurückschicken. Es soll sogar Kinder geben, die solchen Versuch 3-, 4-, ja 5mal machen, in der Hoffnung, daß Mutti bei ihren Kopfschmerzen zum Nachgeben gestimmt ist — Kinder haben bekanntlich für solche Stimmungen ein erstaunlich feines Empfinden. Da heißt es also für die Mutter auf der Hut zu sein, denn solch ein Erziehungsfehler hat meist ungeahnte Folgen.

Selbstverständlich wird auch bei durchschnittlich begabten Kindern eine Zeit kommen, in der sie schlecht Schularbeiten machen. Das ist kein Grund zur Aufregung, denn in der Regel ist das nicht auf mangelnden Willen zurückzuführen, sondern die Kräfte des Kindes sind durch die körperliche Entwicklung überstark in Anspruch genommen. Vielleicht haben sie auch nur plötzlich irgendeine Liebhaberei entdeckt, die 14jährige schreibt Romane und der 16jährige liest nachts bei der Taschenlampe die Romane aus dem zugeschlossenen Bücherschrank oder beschäftigt sich damit, überall elektrische Drähte hinzulegen, die alle Hausgenossen in Lebensgefahr bringen. Für solche „Seitenprünge“ ist ja die Zensur da, die Mutter und Kind noch zur rechten Zeit mahnt. Ist sie sehr schlecht, so wäre es aber doch wohl angebracht, die Beaufsichtigung der Schularbeiten etwas gründlicher vorzunehmen.



Subventionen!

Gratisstrom!

Die Bernischen Kraftwerke A.-G. gewähren auf allen in der Zeit vom 1. April bis 31. Oktober 1939 in ihrem Verteilungsnetz als neue Abonnemente zum Anschluss gelangenden

elektrischen Kochherden und Heisswasserspeichern

sowie auf deren Installationen

Vergünstigungen

in Form von Barsubventionen und Gratisenergie. Die in Miete abgegebenen Apparate genießen die nämlichen Vergünstigungen.

Weitere Aufschlüsse erteilen:

Bernische Kraftwerke A.-G.
und deren konzessionierten Installationsfirmen

Allerlei Gemüsegerichte

Kresseuppe.

Ein Teller voll Kresse wird gewaschen, von den größeren Stielen befreit und in Butter einige Minuten gedämpft. Dann überstäubt man die Kresse mit 2 Eßlöffeln Mehl, rührt alles gut und füllt mit Fleisch- oder Knochenbrühe auf. Man läßt die Suppe 20 Min. kochen und richtet sie dann auf 2 mit Milch verquirlte Eigelb an. Ist die Kresse nicht mehr ganz jung, muß sie vor dem Dämpfen gehackt werden.

Kohlrabi im Ofen.

Die jungen Kohlrabi werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Dann läßt man Butter heiß werden, röstet darin 2—3 Löffel Mehl gelblich, löst mit Brühwasser ab und würzt mit einer Messerspitze Senf, 2 Löffeln Rahm und etwas Muskat. Die vertropften Kohlrabi verteilt man in eine gebutterte, feuerfeste Form, gießt die dicke Sauce darüber, überstreut alles mit wenig geriebenem Käse und läßt die Speise im Ofen 20 Min. backen.

Schweinefleisch und Zuckererbisen.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Pfd. fettes Schweinefleisch in Würfel und brätet sie in reichlich Fett bräunlich. Dann nimmt man das Fleisch heraus und verrührt im zurückbleibenden Fett 1 Eßlöffel Mehl und rührt 2 Tassen Salzwasser dazu. In diese Brühe legt man das Fleisch, 1 verschnittene Zwiebel, 1 gehäufte Suppenteller voll Zuckererbisen und etwas Petersilie. Man würzt nach Bedarf und schmort alles gut zugedeckt eine knappe Stunde. Dazu serviert man neue Kartoffeln.

Lattich mit Sauce.

Von den dicken Rippen befreiter Lattich wird kurz in Salzwasser gebrüht, abgegossen und auf dem Brett in fingerlange Stücke geschnitten. Aus Butter, Mehl, Brühwasser, 1 Tasse Milch und 1 Bouillonwürfelchen bereitet man eine sämige Sauce und kocht darin den Lattich noch $\frac{1}{4}$ Std. auf kleinem Feuer.

Spinatplatte.

Mittelgroße Tomaten werden halbiert, entkernt und mit Salz bestreut in eine gebutterte Form gestellt. Unterdessen hat man gebrühten Spinat abgegossen, gewiegt und mit einem Stückchen Butter geschmort. Er wird löffelweise in die Tomaten gefüllt und diese im Ofen 10 Min. gebacken. Man richtet die gefüllten Tomaten sorgfältig auf eine große Platte an und umlegt sie mit einem lockeren Rührei.

Glasierte Zwiebeln. $\frac{1}{2}$ Pfd. kleine, junge Zwiebeln werden abgezogen, in Salzwasser gebrüht und mit einem Luche abgetrocknet. Dann gibt man ein Stück Butter und eine Prise Zucker in eine flache Pfanne und dämpft darin unter häufigem Rütteln die Zwiebelchen goldbraun. Sie müssen immer wieder mit ganz wenig Wasser befeuchtet werden.

Spargelpeise.

Barter Spargel wird gerüstet, fingerlang geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Er wird in einer pikanten Sauce geschmort und lagenweise mit großen, dünnen Omeletten angerichtet. E. R.

Lorbeerbäume im Freien

Die im Sommer in Kübeln ins Freie gestellten Lorbeerbäume fangen zuweilen an, ihre Blätter zu verlieren, wodurch das Aussehen der Pflanzen Schaden nimmt. Auch werden die Blätter oftmals gelb. Der Grund liegt darin, daß der Wurzelballen durch die grelle Sonne überhitzt worden und öfters die Erde ganz ausgetrocknet ist. Wo man zur Vermeidung dieses Uebelstandes meist kleinere Topfpflanzen nicht vor die Kübel stellen kann, empfiehlt es sich den eigentlichen Pflanzenkübel in einen größeren hineinzustellen und den Zwischenraum mit Sägespänen oder Torfmoos auszufüllen. Werden in den obern Rand dieses Zwischenraumes kleinere Schlinggewächse eingelassen, die über den Rand des Kübels herabhängen, so wird der Schutzkübel wirkungsvoll verdeckt. R.

Käseaufbewahrung

Käse bleibt auch in der heißen Jahreszeit sehr lange frisch, wenn man ihn in einen kleinen Teller legt, diesen in einen größeren Teller stellt, in den man 1—2 cm hoch Wasser gegossen hat. Dann stelle man einen Glassturz, der eben über den kleinen Teller mit dem Käse reicht, so in das Wasser des größeren Tellers, daß der Käse unter der Glasglocke luftdicht verwahrt und durch das umgebende Wasser in vollkommen gleichmäßiger Feuchtigkeit erhalten wird, ohne mit dem Wasser in Berührung zu kommen. Selbstverständlich ist das Wasser bei jedesmaliger Verwendung des Käses oder alltäglich zu erneuern. Auf diese Weise erhält sich der Käse wochenlang vollkommen frisch und in gleichmäßiger Feuchtigkeit. E. R.

Kleinigkeiten — immer wichtig für die Hausfrau

Aufgesprungene Lippen.

Wenn bei kaltem Wetter die Lippen zum Aufspringen neigen, muß man diese nicht nur abends vor dem Zubettgehen, sondern auch morgens vor dem ersten Ausgang und vor der Verwendung des eventuellen Lippenstifts mit einer Creme oder einer besonderen Lippenfalbe behandeln.

Die ärgerlichen Wachsflöden.

Wachsflöden, die von Kerzen stammen, können am einfachsten beseitigt werden, indem man zuerst mit einem Messer den überstehenden Wachs entfernt und nachher ein Löschpapier auflegt und ein heißes Eisen auf das Löschpapier preßt.

Der Strumpf um den Kopf.

Wenn man eine sehr staubige Hausarbeit zu tun hat, ist ein sehr einfaches Mittel zum Schutz der Frisur, der Ohren und des Halses, einen alten Strumpf vorher so herzurichten, daß man ihn über den Kopf ziehen kann. Nur für die Nase und die Augen wird eine Öffnung gelassen.

Papiercheren nur für Papier.

Wenn man viel Papier zu schneiden hat, sollte man diese Scheren nur für das Papier reserviert halten, sonst macht man nachher die Erfahrung, daß die betreffende Schere bei vielfältiger Verwendung für gar nichts mehr zu gebrauchen ist.

Ein Kissen so besser.

Wenn man eine Matratze aufarbeiten läßt, sollte man immer bedenken, daß eine harte Matratze gesünder ist als eine weiche. Auch ein Kopfkissen recht hart, ist gesünder als 2 oder 3 Kopfkissen — sehr weich.

Zum Schutz der Frisur.

Wenn man nach vollendeter Aufmachung ein enges Kleid ausziehen oder anziehen muß, empfiehlt es sich, einen Seidenschal oder ein seidenes Tuch um den Kopf zu legen und fest zuzubinden. Auf diese Weise wird beim Ueberstreifen des Kleides weder die Frisur noch die Aufmachung beschädigt.

Wenn die Nägel nicht halten.

In modernen Häusern halten oft die Nägel nicht in dem abbröckelnden Kalk. Ein einfaches Verfahren besteht darin, erst ein Loch in die Wand zu machen, dieses dann mit Gips gut auszufüllen, den Nagel hineinzustecken und dann genügend Zeit zu lassen, bis Gips, Wand und Nagel sich miteinander verbunden haben.

Die Photos von den Schulreisen der Mädchenklassen in Nr. 22 sind von Sekundarlehrer Paul Howald, diejenigen der Knabenklassen von Sekundarlehrer Stettler, Bern

Sommersprossen verschwinden

oft schon nach einigen Tagen durch meine sicher wirkenden Sommersprossen-Präparate. Befreien Sie Ihr Gesicht von den hässlichen Leberflecken. Hans Kindler, Marktgasse 17, Bern.