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

Kunst

Band: 17 (1927)

Heft: 29

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.11.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Stickerei über Reihfalten — Smock

Bon Luise Banninger

Es ift dies eine Arbeit, die fich zum Schmucke von Meinkindersteidern ganz besonders eignet. Auch an der Mädchen- und Frauenkleidung läßt sich Smock-Arbeit gerade bei den jetigen Kleidersormen mannigsaltig verwenden.

Diese Reihsaltenverzierung ist eine ungarische Technit, die, zusammen mit reicher Platt-und Durchbruchstickerei, die bunten Blusen und und Aurchdruchstickeret, die bunken Blusen und Röcke, die faltigen Schürzen der ungarischen Volktracht schmückt. Die Ausführung dieser eigenartigen Arbeit ist solgende: Ueber die durch Falten einzuschänkende Stelle (gerader Fadenlauf oder doch nur leicht davon abweichende Richtung ist nötig) werden zuerst sorgsältig Reihsäden eingezogen in Abständen von ungesähr 1 cm Die gereihte Stelle wird durch Anziehen der Reihsäden in die nötige Verlet arbeit der Reihsäden und gekt kann das llebersveite gebracht und ieht kann das llebers Weite gebracht und jest tann das lleberstiden der Falten beginnen. Eine große Bahl von Stichen eignet sich zum Zusammenfassen und Zieren der Faltenstellen. Sie sind zumeist so beschaffen, daß, nachdem an der vollendeten Urbeit die Reihfäden herausgenommen sind, ein dehnbares, gitterartig anzuschauendes Ge-webe bleibt. Rebenstehende Abbildung zeigt verschiedene Arbeitsarten.

- 1. Stielstich, von links nach rechts arbeitend, jede Falte fassen.
- 2. Zwischen die Stielftichreihen find Begenfriche gefett, oben eine, unten zwei, oben brei Falten fassend, usw.

Schling ftich, erfte Falte bon oben rechts nach unten

links, zweite Falte von unten links nach oben rechts fassen usw.

4. Schlingftich gedrängteren Reihen.

5. Bei diesem Muster sind die Zierstiche in die Reihsäden eingehängt; lettere gehören alfo mit zur Stickerei, sie find berfest eingezogen.

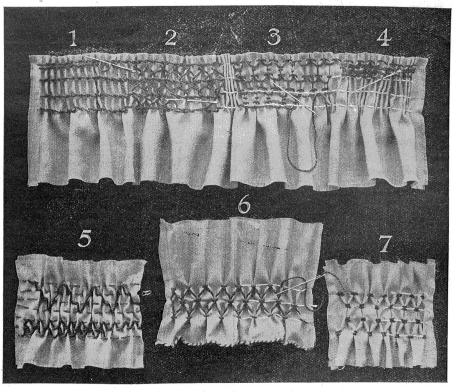
30gen. 6. 1. Schling s ftich über zwei Reihen Höhe auß geführt (Randbe grenzung, Roll-faum umftochener Rand).

7. Mit Flach-Wie man Smock anwendet. flich zusammen-gesaßte Falten (auch für gestreiste Stosse gut geeignet).



Die egbaren Bilge.

Wieder ift die Saison ber Bilge und sie Wieder ist die Saison der Pilze und sie läßt sich zur Freude der Pilzliebhaber dank der wechselnden Witterung vielversprechend an. Mischtlich liefert der Wald tausende von Kilos dieses Fleisches und doch werden lange nicht alle gesammelt und der menschlichen Ernährung zugeführt. Die Furcht vor Vergiftungen ist innner noch groß und viele wollen lieber gar nichts von Pilzen wissen, als daß sie sich und siere Angehörigen der Vergiftungsgefahr aussehten. In Wirtlichkeit ist aber diese Gefahr gar nicht so groß, indem die Jahl der wirtlichgistigen Pilze im Verhältnis zu den genießbaren sehr klein ist. Sie aber nur aus Vüchern



kennen lernen zu wollen, ist verkehrt. Wohl gibt es gute Bücher mit vorzüglichen Absbildungen, aber ohne Praxis ist niemand ein Pilzkenner. Der Neuling muß sich deshalb immer einem erfahrenen Pilzkenner anschließen immer einem erjagrenen pugienner angategen und diesen bei allen Exemplaren, die er nicht kennt, oder bei denen er nicht sicher ist, um Rat fragen. Das sollte er sortführen, die gar keine Zweisel mehr vorhanden sind. Geht er Rat fragen. Das sonte er socialisen, oil gar keine Zweifel mehr vorhanden sind. Geht er spater allein und findet dann noch unbekannte Sorten, so wird er diese mit den Abbildungen vergleichen oder wiederum einen Erfahrenen befragen.

Ebenso gefährlich wie die giftigen Pilze fönnen die alten verdorbenen werden. Die Pilze enthalten sehr viel Eiweiß und verderben riegenbes Fleisch uns vergiften fann, bei alten Pilzen dagegen sind viele sehr vertrauensselig. Nie sollten Pilze über einen Tag alt sein; am besten werden sie überhaupt am gleichen Tage, an dem sie gesammelt wurden, gegessen. Auch gekochte Bilze gehen sofort in Berderbnis über, man wärme sie daher nicht auf.

Bon den giftigen Bilgen ift der Rnollenblätterpilz einer der gefährlichsten. Er wird meist mit dem Champignon verwechselt und meist mit dem Champignon verwechselt und die größte Zahl der Bergistungen kommt aufs Kerbholz dieses Pilzes. Er enthält das Phalloidin, das schlimmste Gift, das die Natur überhaupt erzeugt. Heimtüdisch in seiner Wirkung zeigt sie sich erst nach 12 Stunden, wenn das Gift bereits in die Gewebe einsedungen und eine Hise unmöglich ist. Der weiße Knollenblätterpilz sieht auf der obern Seite wirklich dem Champignon ähnlich, ist aber auf der untern Seite weiß, während der Champignon immer zartrosa, braume bis schwarze Champignon immer zartroja, braune bis schwarze Lamellen hat. Man vermeide demnach alle Pilze mit weißen Lamellen.

Der grüne Knollenblätterpilz kommt im Herbst vor und hat einen grünen Hut, ähnlich dem ehbaren Grünling. Dieser trägt ebenfalls eine weiße Unterseite.

Die genaue Kenntnis des Knollenblätters pilzes würde nach Ausführungen eines Fachs

mannes in der "Schweizer freien Presse" 99 % aller Pilzvergistungen aus der Welt schaffen. Die übrigen gistigen Sorten sim Teil allgemein bekannt, wie zum Beilpiel der Fliegenschwannn, oder von sehr wirigen Geschmad wie der Speiteusel, ferner sehr selten, wie der rotsussige Satanspilz.

Angeblich sichere Erkennungszeichen beim Rochen gibt es nicht. Das Anlausen eines silbernen Löffels oder einer Zwiedel besagt aur nichts und nur das sichere Kennen schüßter

gilbernen Löffels ober einer Zwiebel besagt gar nichts und nur das sichere Kennen schützt vor Unheil. Zum Schluß mögen noch einige Nezepte

Jum Schluß mögen noch einige Rezepte meine Ausführungen ergänzen:
Pilzschnitten: Die gut erlesenen, gewaschenen und gerüfteten Bilze werden gut vertropft. In einem Stüd Butter dämpft man eine halbe, sein geschnittene Zwiedel, zidt verschnittene Peterstille dazu und dann soft verschnittene Peterschlie dazu und dann soft verschnitten. Here Winger einige Minuten, die sich Saft bildet und würzt gut mit Salz und Pfeffer. Die Pilze werden alsdann 25 bis 30 Minuten getocht. Kurz vor dem Anrichten gießt man 1 bis 2 Eflöffel Wein bei und richtet auf gebadene Wegglis oder Weißbrotsschnitten an. schnitten an.

richtet auf gebadene Abeggiis over Abeihordschiften au.
Pilzsuppe: Eine gehadte Zwiebel wird in Butter gedämpft, dann ein halber Löffel Mehl beigegeben, das man leicht gelb röftet. Hein gerüfteten und gehadten Pilze hinein und gießt heißes Wassermerten und gehadten Pilze hinein und gießt heißes Wassermiter beständigem Rühren nach. Man würzt mit Salz, Petersilie, etwas Pfefferkraut und Thymian und kocht 20 Minuten. Sie wird über geröftete Brotwürfelchen angerichtet.
Pilze au gratin: Man bestreicht eine Kochplatte mit Butter und streut sie mit Brosamen aus. Dann werden die gereinigten Parmesanköse, etwas Salz, Gewürz, gesachte Jwiebel und Grünes darüber, dann wieder Pilze, bis die Platte voll ift. Aulest überstreut man wieder mit Brosamen, gibt einige Mödli frische Butter und ein Glas guten Weizwein darüber. Alles wird im Ofen 20 Minuten gebaden. Schmedt sehr gut. gebaden. Schmedt fehr gut.