

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: 16.01.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Stickerei über Reihfalten — Smock

Von Luise Bäninger

Es ist dies eine Arbeit, die sich zum Schmuck von Kleinkinderkleidern ganz besonders eignet. Auch an der Mädchen- und Frauenkleidung lässt sich Smock-Arbeit gerade bei den heutigen Kleiderformen mannigfaltig verwenden.

Diese Reihfaltenverzierung ist eine ungarische Technik, die zusammen mit reicher Blatt- und Durchbruchstickerei, die bunten Blusen und Röcke, die seltigen Schürzen der ungarischen Volkstracht schmückt. Die Ausführung dieser eigenartigen Arbeit ist folgend: Über die durch Falten einzuschränkende Stelle (gerader Fadenlauf oder doch nur leicht davon abweichende Richtung ist nötig) werden zuerst sorgfältig Reihfäden eingezogen in Abständen von ungefähr 1 cm. Die gereichte Stelle wird durch Anziehen der Reihfäden in die nötige Weite gebracht und jetzt kann das Übersticken der Falten beginnen. Eine große Zahl von Stichen eignet sich zum Zusammenfassen und Ziern der Faltenstellen. Sie sind zumeist so beschaffen, dass, nachdem an der vollendeten Arbeit die Reihfäden herausgenommen sind, ein dehnbares, gitterartig anzu schauendes Ge webe bleibt. Nebenstehende Abbildung zeigt verschiedene Arbeitsarten.

1. Stielstich, von links nach rechts arbeitend, jede Falte fassen.
2. Zwischen die Stielstichreihen sind Hexenstiche gesetzt, oben eine, unten zwei, oben drei Falten fassen usw.

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

4. Schlingstich in gedrängteren Reihen.

5. Bei diesem Muster sind die Bierstiche in die Reihfäden einge hängt; leichter gehören also mit zur Stickerei, sie sind verfestigt einge zogen.

6. 1. Schlingstich über zwei Reihen Höhe ausgeführt (Randbegrenzung, Rostfaum, umstochener Rand).

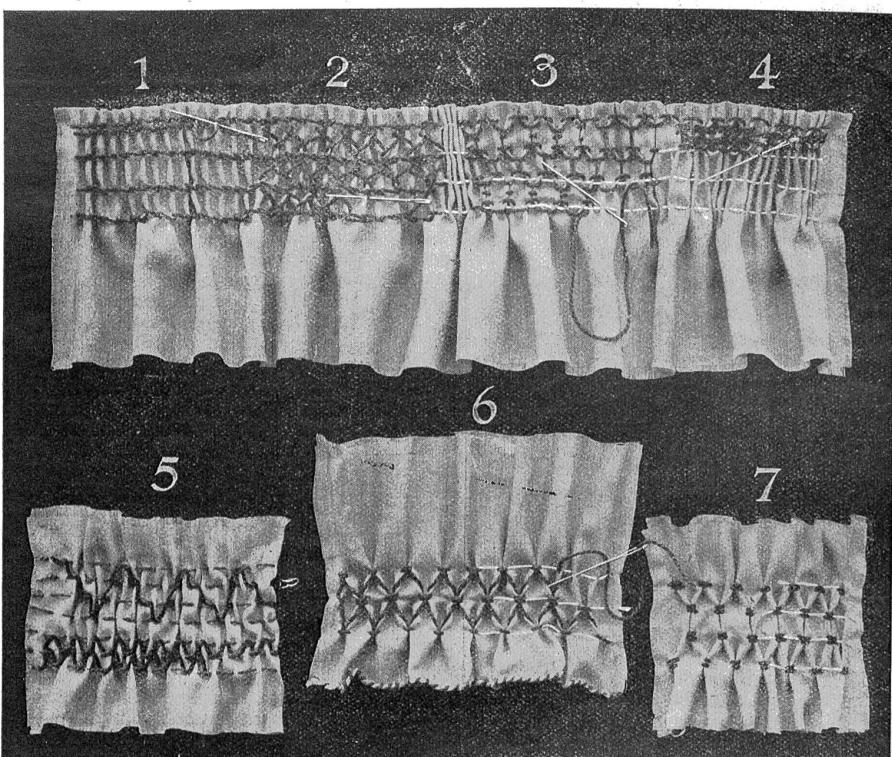
7. Mit Flachstich zusammen gefasste Falten (auch für gestreifte Stoffe gut geeignet).



Wie man Smock anwendet.

Die eßbaren Pilze.

Wieder ist die Saison der Pilze und sie lässt sich zur Freude der Pilzliebhaber dank der wechselnden Witterung vielversprechend an. Alljährlich 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 immer noch groß und viele wollen lieber gar nichts von Pilzen wissen, als dass sie sich und ihre Angehörigen der Vergiftungsgefahr aussetzen. In Wirklichkeit ist aber diese Gefahr gar nicht so groß, indem die Zahl der wirklich giftigen Pilze im Verhältnis zu den genießbaren sehr klein ist. Sie aber nur aus Büchern



kommen lernen zu wollen, ist verkehrt. Wohl gibt es gute Bücher mit vorzüglichen Abbildungen, aber ohne Praxis ist niemand ein Pilzkennner. Der Neuling muss sich deshalb immer einem erfahrenen Pilzkennner anschließen und diesen bei allen Exemplaren, die er nicht kennt, oder bei denen er nicht sicher ist, um Rat fragen. Das sollte er fortwähren, bis gar keine Zweifel mehr vorhanden sind. Geht er später 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 können die alten verdorbenen werden. Die Pilze enthalten sehr viel Eiweiß und verderben infolgedessen rasch. Wir wissen alle, dass riechendes Fleisch uns vergiften kann, bei alten Pilzen dagegen sind viele sehr vertrauensselig. Sie sollten Pilze über einen Tag alt sein; am besten werden sie überhaupt am gleichen Tage, an dem sie gesammelt wurden, gegessen. Auch gesuchte Pilze gehen sofort in Verderbnis über, man wärme sie daher nicht auf.

Von den giftigen Pilzen ist der Knollenblätterpilz einer der gefährlichsten. Er wird meist mit dem Champignon verwechselt und die größte Zahl der Vergiftungen kommt aufs Korn dieses Pilzes. Er enthält das Phalloidin, das schlimmste Gift, das die Natur überhaupt erzeugt. Heimtückisch in seiner Wirkung zeigt sie sich erst nach 12 Stunden, wenn das Gift bereits in die Gewebe eingedrungen und eine Hilfe unmöglich ist. Der weiße Knollenblätterpilz sieht auf der oberen Seite wirklich dem Champignon ähnlich, ist aber auf der unteren Seite weiß, während der Champignon immer zartrosa, 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 eßbaren Grünling. Dieser trägt ebenfalls eine weiße Unterseite.

Die genaue Kenntnis des Knollenblätterpilzes würde nach Ausführungen eines Fach-

mannes in der „Schweizer freien Presse“ 99 % aller Pilzvergiftungen aus der Welt schaffen. Die übrigen giftigen Sorten sind zum Teil allgemein bekannt, wie zum Beispiel der Fliegen schwamm, oder von sehr widrigem Geschmack wie der Speiteufel, ferner sehr selten, wie der rothüpfige Satanspilz.

Angenommen sichere Erkennungszeichen beim Kochen gibt es nicht. Das Anlaufen eines silbernen Löffels oder einer Zwiebel besagt gar nichts und nur das sichere Kennen schützt vor Unheil.

Zum Schluss mögen noch einige Rezepte meine Ausführungen ergänzen:

Pilzschichten: Die gut erlesenen, gewaschenen und gerösteten Pilze werden gut verrostet. In einem Stück Butter dämpft man eine halbe, fein geschnittene Zwiebel, gibt verschüttete Petersilie dazu und dann sofort die Pilze. Hierauf streut man etwas Mehl darüber, dämpft einige Minuten, bis sich Saft bildet und würzt gut mit Salz und Pfeffer. Die Pilze werden alsdann 25 bis 30 Minuten gekocht. Kurz vor dem Anrichten gießt man 1 bis 2 Eßlöffel Wein bei und richtet auf gebadete Weggli oder Weißbrot schnitten an.

Pilzsuppe: Eine gehäckelte Zwiebel wird in Butter gedämpft, dann ein halber Löffel Mehl beigegeben, das man leicht gelb röstet. Hierauf gibt man die fein gerösteten und gehackten Pilze hinein und gießt heißes Wasser unter beständigem Rühren nach. Man würzt mit Salz, Petersilie, etwas Pfefferkraut und Thymian und kocht 20 Minuten. Sie wird über geröstete Brotwürfchen angerichtet.

Pilze au gratin: Man bestreicht eine Kochplatte mit Butter und streut sie mit Brosamen aus. Dann werden die gereinigten Pilze hineingegeben und lagenweise gehackter Parmesankäse, etwas Salz, Gewürz, gehäckelte Zwiebel und Grünes darüber, dann wieder Pilze, bis die Platte voll ist. Zuletzt überstreut man wieder mit Brosamen, gibt einige Möhren frische Butter und ein Glas guten Weißwein darüber. Alles wird im Ofen 20 Minuten gebacken. Schmeckt sehr gut.

A. B.