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: 31.07.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

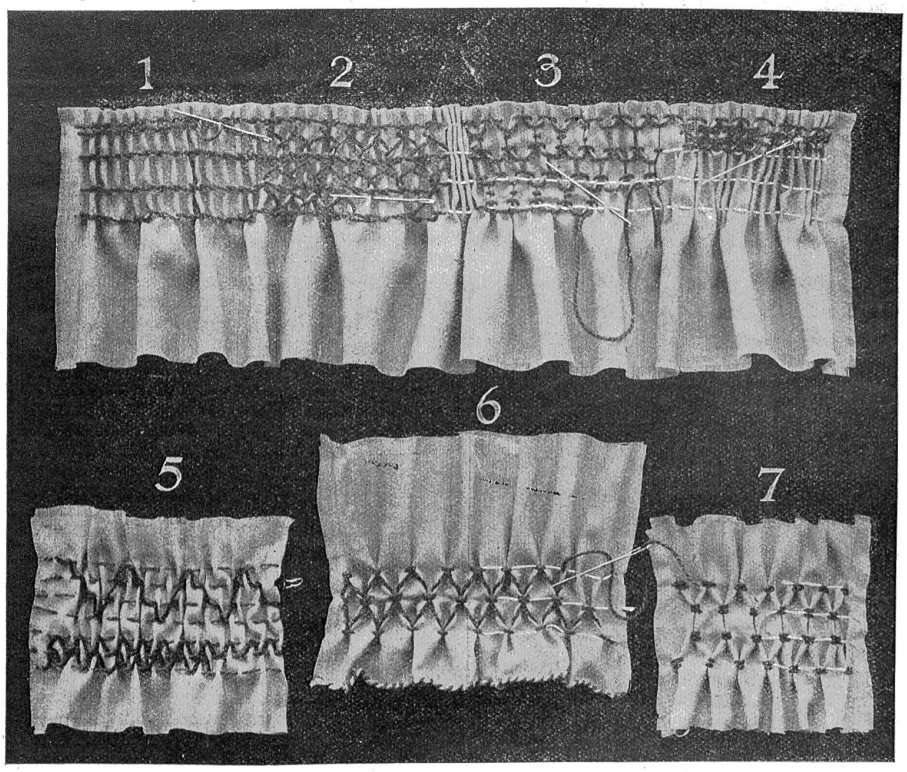
Stickerei über Reihfalten — Smock

Von Luise Bänninger

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

Diese Reihfaltenverzierung ist eine ungarische Technik, die, zusammen mit reicher Platt- und Durchbruchstickerei, die bunten Blusen und Röcke, die faltigen Schürzen der ungarischen Volkstracht schmückt. Die Ausführung dieser eigenartigen Arbeit ist folgende: Ueber 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 gereihte Stelle wird durch Anziehen der Reihfäden in die nötige Weite gebracht und jetzt kann das Uebersticken der Falten beginnen. Eine große Zahl von Stichen eignet sich zum Zusammenfassen und Zieren der Faltenstellen. Sie sind zumeist so beschaffen, daß, nachdem an der vollendeten Arbeit die Reihfäden herausgenommen sind, ein dehnbares, gitterartig anzuschauendes Gewebe 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 fassend, 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 Zierstiche in die Reihfäden eingehängt; letztere gehören also mit zur Stickerei, sie sind versetzt eingezogen.
6. 1. Schlingstich über zwei Reihen Höhe ausgeführt (Randbegrenzung, Rollsaum, umstochener Rand).
7. Mit Flachstich zusammengefaßte Falten (auch für gestreifte Stoffe gut geeignet).



Wie man Smock anwendet.

—o—

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 aussetzten. 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 kennen lernen zu wollen, ist verkehrt. Wohl gibt es gute Bücher mit vorzüglichen Abbildungen, aber ohne Praxis ist niemand ein Pilzkenner. Der Neuling muß sich deshalb immer einem erfahrenen Pilzkenner anschließen und diesen bei allen Exemplaren, die er nicht kennt, oder bei denen er nicht sicher ist, um Rat fragen. Das sollte er fortführen, 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. Nie sollten Pilze über einen Tag alt sein; am besten werden sie überhaupt am gleichen Tage, an dem sie gesammelt wurden, gegessen. Auch gekochte 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 Kerbholz 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 obern Seite wirklich dem Champignon ähnlich, ist aber auf der untern 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 Fachmannes 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 Fliegenschwamm, oder von sehr widrigem Geschmack wie der Speiteufel, ferner sehr selten, wie der rotfußige Satanspilz.

Angeblich 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:

Pilzschnitten: Die gut erlesenen, gewaschenen und gerüsteten Pilze werden gut vertropft. In einem Stück Butter dämpft man eine halbe, fein geschnittene Zwiebel, gibt verschnittene Petersilie dazu und dann sofort die Pilze. Hernach 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 gebackene Weggli- oder Weißbrotschnitten an.

Pilzsuppe: Eine gehackte Zwiebel wird in Butter gedämpft, dann ein halber Löffel Mehl beigegeben, das man leicht gelb röstet. Hierauf gibt man die fein gerüsteten 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 Brotwürfelchen angerichtet.

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