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

Kunst

Band: 18 (1928)

Heft: 14

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

Baftarbeiten.

Bon Louise Banninger.



Von den vielerlei Arten Baftarbeiten sind hier die ein= fachsten herausgegriffen, zwei Arten, die so ganz ins Handarbeitsgehören: Bafthäkelei und Stiden mit Baft.

Es werden ja bekanntlich aus den haltbaren Bastfasern auch Rörbe, Unterfate genäht über Schnur- oder Bafteinlage; Bastfasern werden zu Borden geflochten und zusammengefügt wieder zu Untersätzchen, Tischläusern, Taschen. Auch Weben läßt sich mit Bast. Für Bastweberei ist besonders das Wirken (Gobelinweberei) zu empfehlen, wobei die Zettelfäden je nach der Gröbe der Arbeit aus Schnur, ftarkem Leinenfaben ober Perlgain gemacht werden. Die Eintragsfäben sollen bann so bicht aneinandergeschoben fein, daß die Spannfäden gang verschwinden.

Bu sochen Bastarbeiten kann der einfache Bast, wie ihn der Gartner braucht, Berwendung finden. Man bekommt aber jett auch Baft in vielen schönen Farbtonen in Sandarbeitsgeschäften, Korbwaren= und auch Samenhandlungen. Wer fich gewöhnt ift, Stoffe felber zu farben, tann Baft auf gang dieselbe Art mit den Braunschen Farben einfärben. Sat man aber keinerlei Möglichkeit, andern als Robbaft zu bekommen, konnte zur Abwechslung farbige Wolle mitver= arbeitet werden.

Gehäkelte Einkaufstasche. Die ziemlich derbe Tasche ist aus ungeteiltem, wenn nötig sogar doppelt genom= menem Baft gearbeitet. Es werden zum Ausgleich dunne Stellen des einen Fadens auf dice des andern Fadens gerichtet. Die Fäden knüpft man am besten vorweg zusam= men, oder häkelt sie ein, wie es sich besser schiekt. Als Grund= farbe ift hellbraun, für die Streifen dunkelbraun, lila und blau verwendet. Um Bodenteil ift der offene Streifen begonnen und die zweite Sälfte auch wieder von unten her gear= beitet. Hätelfläche: feste Maschen, am Modell ist immer bas hintere Maschenfach der untern Reihe gefaßt.

Man arbeitet am zweckmäßigsten alle Reihen auf der Borderseite, wendet also die Arbeit nicht, so kann man die Enden der Baftfaden am besten verbergen. Seitwarts ift ein Bwischenteil eingearbeitet, hineingenäht ober angehatelt, fo behalt dann die Tasche, auch wenn sie gefüllt ift, ihre gute Form. Die Hentel sind vierteilig gestochten.

gekochtem Zuftand.

Ob das Ei in rohem oder gekochtem 31stand nahrhafter sei, darüber sind die Meis
nungen sehr geteilt. Die Rohfditer behaupten
selbstverständlich, daß das Ei unbedingt roh
verspiesen werden müsse, und das gekochte Ei
seine Rährwerte eingebüht hätte. Allgemein
wird angenommen, daß das rohe Ei besonders
leicht verdaulich und bekömmtlich sei, während
man dem hartgekochten Ei eine gewisse Schwers
verdaulichkeit zuschreibt. Nach wissenschaftlichen
Untersuchungen ist bekannt, daß die durch Kos Ob das Ei in rohem oder gekochtem 3u-nd nahrhafter sei, darüber sind die Mei-Untersuchungen ist bekannt, daß die durch Ro-chen gerinnenden Siweißkörper des Eiweißes viel chen gerinnenden Eiweistörper des Eiweises der leichter von den Berdauungsfäften gespalten werden als die rohen Eiweistörper, die im Magendarmtanal sehr langsam und schwer abgedaut werden und dann schädlich wirken. Insehondere Kinder dis zu eineinhalb Jahren erweisen sich als besonders empfindlich, namentlich gegen Idiospyntrasien, die leicht im Gesfolge von Rohei austreten.

Mun haben verschiedene Bersuche an Ratten Run haben verschiedene Bersuche an Ratten sehr interessante Repultate ergeben. Professor friedberger in Berlin sand eine ausgesprochene Ueberlegenheit des Roheies, denn die damit gefütterten Tiere wuchsen besser und blieben länger gesund als die mit weichem oder hartem Ei genährten Tiere. Professor Scheunert in Leipzig hat diese Bersuche nachgeprüft, und tam zu andern Schlüssen. Zwar wuchsen anfangs die mit gleicher Menge Rohei, Weichei und Hoch Geschieren Ratten gleichmäßig gut, doch begannen die mit Rohei gefütterten Ratten etwa am fünfzehnten Tage im Gewicht zurüssen. fangs die mit gleicher Menge Rohei, Weichei besonders zu empfehlen. Laichzeit ist März und Kartei gefütterten Ratten gleichmäßig gut, doch begannen die mit Rohei gefütterten Ratten etwa am fünfzehnten Tage im Gewicht zurüd= Aesch de am besten gegessen.

Der Nährwert des Gies in rohem und zubleiben, und entwidelten auch alsbald Rrantzubleiben, und entwidelten auch alsbald Krantheitserscheinungen. Als die Erfrankung so weit vorgeschritten war, daß der Tod der Tiere zu befürchten war, wurde den ansangs mit Rohei gefütterten Tieren hartgekochtes Ei gereicht. Es gelang dadurch, die Tiere nicht nur am Leden zu erhalten, sondern sie auch erneut zu Gewichtszunahmen zu dringen. Die von Ansang an mit Hartei genährten Ratten dagegen waren immer gesund geblieben. Auch zahlreiche andere Versuche zeigten, daß die mit gekochtem Ei gefütterten Tiere etwas besser wuchsen und die Nahrung richtiger verwerteten als die Roheitiere.

Aus alledem ergibt sich, daß das Kochen des Sies diese keineswegs in seinem Nährwert schädigt, sondern daß im Gegenteil das Rohei nicht zu empsehlen ist, eine Tatsache, die besonders bei der Krantens und Kleinkinders ernährung wichtig ift.

Wann effen wir Fifche?

Es ist wohl seder Hausfrau bekannt, daß die meisten Fischarten nicht das ganze Jahr hindurch gleich schmadhaft und bekömmlich sind. Wir lassen einige diesbezügliche Angaben folgen:

Im April ist der Salm am besten. Eg-bar ist er das ganze Jahr. Der feinste Salm ist der Rheinsalm. Geräuchert nennt man ihn Ladis.

Bom Geptember bis Januar ift der Secht

In allen Monaten verwendbar ift der Mal, besonders zu empfehlen ift er vom Marg bis August.

Die Laidzeit des Bardes ift April und Mai. Er ift daher vom August bis Marg am wohlichmedenoften.

Bom Oftober bis Marg ift die beste Beit des Rarpfens, er fann aber außer April bis Juli immer gegessen werden.

Außer November und Dezember ist die Forelle immer schmadhaft, am besten vom Februar bis August.

Bon den bei uns an meisten gegessenen Meerfischen Kabeljau und Colin ist zu sagen, daß sie besonders im Winter wohl-schmedend, aber das ganze Jahr genießbar sind.

In den Wintermonaten ift auch ber Mer= Ian am beften.

Rüchen=Rezept **૾ઌ૱૱૱૱૱૱૱૱૱૱૱**

Rentaur-Baferflodenfuppe mit Bemufe.

Butaten: 4 Löffel Rentaur-Baferfloden, 2 fleine Kartoffeln, ein wenig Gemuse, (Lauch, Sellerie, Rubli) Gewurg, 11/2-21. Wasser.

Bubereitung: Die Renaur-Saferfloden werben Babeterung: Die Kenaut-Superspace werden mit dem gewaschenen und seingeschnittenen Gemüse und mit den gerüseten und in kleine Stücke geschnittenen Kartosseln, im kalten Wasser ausgesett. Wenn die Suppe siedet, würzt man sie und läßt sie noch eine Stunde kochen.