

Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **17 (1927)**

Heft 29

PDF erstellt am: **18.04.2024**

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.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Stickerei über Reihfalten — Smock

Von Luise Bänninger

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 jetzigen Kleiderformen mannigfaltig verwenden.

Diese Reihfaltenverzierung ist eine ungarische Technik, die, zusammen mit reicher Blatt- 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 eingezo-gen in Abständen von ungefähr 1 cm. Die gereichte 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 anzusehendes Gewebe bleibt. Nebensiehende Abbildung zeigt verschiedene Arbeitsarten.

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



Wie man Smock anwendet.

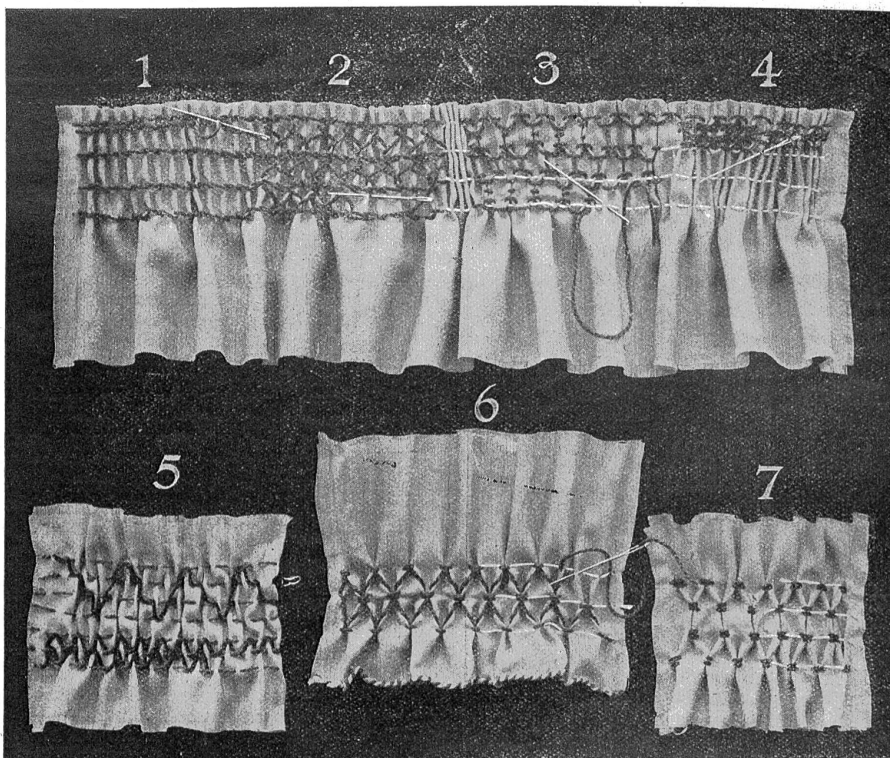
(auch für gestreifte Stoffe gut geeignet).

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 verfestigt einge-zogen.

6. 1. Schlingstich über zwei Reihen Höhe ausgeführt (Handbegrenzung, Rollsaum, umstochener Rand).

7. Mit Flachstich zusammengefaßte Falten



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 vertrauenselig. Die 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 Kernholz 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 ehbaren 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 Fliegenpilz, oder von sehr widrigem Geschmack wie der Speiteufel, ferner sehr selten, wie der rotfußige Satanspilz.

Angeblieh 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:

Pilzsuppen: Die gut erlesenen, gewaschenen und gerüsteten Pilze werden gut vertropft. In einem Stück Butter dampft man eine halbe, fein geschnittene Zwiebel, gibt verchnittene Petersilie dazu und dann sofort die Pilze. Hernach streut man etwas Mehl darüber, dampft 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 gebadene Weggli- oder Weißbrotschnitten an.

Pilz au gratin: 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 Pfeffer 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 Brotsamen aus. Dann werden die gereinigten Pilze hineingegeben und lagenweise geschabter Parmesantäse, etwas Salz, Gewürz, gehackte Zwiebel und Grünes darüber, dann wieder Pilze, bis die Platte voll ist. Zuletzt überstreut man wieder mit Brotsamen, gibt einige Möbli frische Butter und ein Glas guten Weißwein darüber. Alles wird im Ofen 20 Minuten gebacken. Schmeckt sehr gut.

A. W.

Die ehbaren 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