

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 17 (1927)
Heft: 23

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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



Tennis-Blouse für schlanke Figur.



Material: 4 Knäuel Perlgarn H. C. Nr. 5, weiß,
1 Knäuel Perlgarn H. C. Nr. 5, blau,
Häkchen Nr. 8 oder 9.

Ausführung: Mit je 125 Luftmaschen beginnend, häkelt man zwei gerade Stücke von 50 Stäbchenreihen in der Höhe. Dieselben werden mit einem Börtchen von 5 festen Touren abgeschlossen; 3 blau, 1 weiß, 1 blau. Dann näht man die beiden Teile seitlich zusammen und läßt ein Stück von zirka 15 cm für die Armlöcher offen. Ebenso werden die Achseln zusammengenäht und für den Halsausschnitt ca. 27 cm freigelassen. Das ganz kurze Ärmelchen besteht aus nur 5 festen Touren wie das oben beschriebene Börtchen. Den Gürtel macht man ebenfalls mit festen Maschen, er wird extra angehäkelt wie folgt: 2 weiß, 1 blau, 3 weiß, 2 blau, 1 weiß, 7 blau. Seitlich läßt man ein ganz kurzes Stückchen offen und schließt mit Knöpfen und Kiegel.

Die Lilie.

(Von Frau M.)

Kennt ihr den süßen Duft, der jetzt aus vielen Gärten uns entgegenströmt? Kennt ihr den stolzen Wuchs der Lilie, das reine Weiß ihrer Blüten? Neben der Rose, der unbestrittenen Königin, ist sie die schönste der Blumen und wurde schon früh bei allen Kulturvölkern allgemein verehrt und geliebt. Ihr Name stammt aus dem Griechischen und bedeutet eine glatte, zarte Blume; er bezieht sich vor allem auf die schönste des Geschlechts, die weiße Lilie.

Die Heimat der Pflanze ist nicht mit Bestimmtheit anzugeben; sie hat, wie die Rose, überall Heimatrecht, aber keinen bestimmten Heimatsschein.

Nach einer griechischen Mythie war die Lilie aus der Milch der Juno entstanden und dieser Göttin daher besonders heilig. — Bei den Morgenländern galt die Lilie als Sinnbild der Reinheit und Unschuld. Daher mag auch die vielfache Verflechtung mit dem Leben Jesu folgen. Wer kennt nicht die wunderbare Legende von Selma Lagerlöf: Das Kindlein von Bethlehem? Aber auch im Alten Testament wird die Lilie mehrmals erwähnt und die mannigfache Verwendung, die sie in den gottesdienstlichen Einrichtungen der Juden fand, zeugt am besten von ihrem Ansehen. Die Altäre waren mit Lilien geziert, die Kapitälchen der Säulen im Salomonischen Tempel hatten die Form von Lilien. Auch das Waschbecken der Priester war der Gestalt der Blüte nachgebildet und die goldenen Leuchter des Allerheiligsten waren mit ihr geschmückt. Die Lilie wuchs in Palästina wild, ohne Pflege der Menschen und es waren davon oft ganze Felder, die zur Zeit der Blüte einen wunderbaren Anblick boten und die Luft mit Wohlgerüchen erfüllten.

Auch bei den alten Persern stand die Lilie in hohem Ansehen. Der Name der Hauptstadt des Landes, Susa, bedeutet Lilienstadt. Sie führte die Lilie als Sinnbild der Schönheit in ihrem Wappen. Die persischen Dichter verherrlichten sie neben der Rose in zahllosen Liedern.

Bei den Römern galt sie als heilige Blume der Juno und wurde als solche verehrt, zugleich war sie ein Sinnbild der Hoffnung und ein Bild des Thronfolgers. Auf vielen alten römischen Münzen ist eine Lilie abgebildet mit den Worten: Spes populi romani (Hoffnung des römischen Volkes).

Neben der Grabrose, dem Zeichen der nach dem Tode noch fortdauernden Liebe ist die Lilie die zweite deutsche Totenblume. Zwar bedeutet sie in einigen Volksliedern auch die verlassene Unschuld, der Liebe Schmerzen und Klagen, im Gegensatz zu der glückbringenden Rose.

Während des Mittelalters wurden besonders in den stillen Klostergärten die Lilien von den Mönchen gehegt und gepflegt. Das unwissende Volk, das wohl ab und zu einen Blick in diese Pracht warf und die herrlichen Blumen bewunderte, legte ihnen für das Leben der Mönche besondere Bedeutung bei und bald gingen im Volke die wunderbarsten Sagen über die Lilien um. So erzählte man vom Kloster Korvei an der Weser, wenn einer der Mönche sterben sollte, so fand er drei Tage vor seinem Tode eine weiße Lilie in seinem Chorstuhl und wie diese Blume welkte, so welkte auch er. Dieser Aberglaube verhalf einem Mönche sogar zu einer verbrecherischen Handlung. Er strebte nach dem Priorsitz und legte deshalb dem siebzigjährigen Prior eine Lilie in den Chorstuhl. Dieser erschrak so heftig, daß er erkrankte und nach drei Tagen starb. Der verbrecherische Mönch wurde nun wohl Prior, hatte aber keine ruhige Stunde mehr in seinem Leben. Auf dem Totenbette bekannte er seine Tat.

In keinem Lande Europas spielte die Lilie eine so große Rolle wie in Frankreich. Den ersten Anlaß hierzu soll der Begründer des fränkischen Reiches Chlodwig (481—511) gegeben haben. Es wird von ihm erzählt, er habe sich in der Schlacht bei Zülpich gegen die Alemannen, als diese den Sieg an sich zu reißen drohten, an Christus in heißem Gebete gewandt und gelobt, ein Christ zu werden, wenn er aus der Schlacht als Sieger hervorginge; da sei ihm ein Engel erschienen, der ihm eine Lilie gebracht mit der Weisung, sie

als Schwert zu benutzen. Der Anblick der Lilie entflammte in Chlodwigs Krieger den schon gekümmerten Mut zur höchsten Kampflust; ihrem Ungestüm vermochten die Alemannen nicht zu widerstehen und seit der Zeit wurden die königlichen Insignien mit Lilien geschmückt. In den Familienwappen der Könige tritt sie 1197 zum ersten Male auf. Ludwig IX. setzte bei seinem Kreuzzuge drei Lilien auf seine Fahne und in sein Wappen. Das Lilienbanner ist seitdem immer das Zeichen gewesen, um das sich alle treuen Anhänger der Bourbonen geschart haben.

Noch heute findet die französische Lilie vielfache Verwendung im Kunstgewerbe; man sieht sie auf silbernen Besteden, in kostbaren Stoffen, in wertvollen Schnitzereien. In billigen Erzeugnissen dagegen sah man sie nur selten, ein Zeichen dafür, daß die Lilie den Stempel der Bornehmheit an sich trägt und das Gemeine sich nicht an ihre Hoheit heranwagt.

Küchen-Rezepte

Sommergemüse.

Karotten, Bohnen und Kartoffeln.

1/2 Pfund Karotten werden gepuht, in kleine Würfel geschnitten, gewaschen, mit 1/2 Liter kochendem Salzwasser, 20 g Butter und mit 1/2 Pfund abgezogenen, in kleine Stücke geteilten, abgebrühten Bohnen zusammen weich gekocht. 1/2 Pfund Kartoffeln, in Stücke geschnitten, werden in Salzwasser gekocht und trocken abgegossen, unter Bohnen und Karotten gemengt, 50 g würfelig geschnittener Speck, mit dem man 1/2 kleine, feingehackte Zwiebel gebraten hat, dazu getan, mit 3 Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer gewürzt und das Gemüse recht heiß, mit einigen heißen zurückgehaltenen Speckrieben bestreut, serviert.

Kopfsalat au gratin.

Die Salatköpfe werden in Salzwasser weich gekocht. Dann bereitet man eine Bechamelsauce von 40 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl und 1 1/2 Tasse Milch. Eine feuerfeste Platte wird unten mit Sauce dick bestrichen, der gekochte Salat kommt darauf, obenauf wieder eine Lage Sauce, gut mit Käse bestreut, kleine Butterstückchen darauf und im Ofen gratiniert.

Lattich.

Lattich wird gepuht, zusammengebunden und im Salzwasser weichgekocht, herausgenommen und der Länge nach entzweiggeschnitten. Jede Hälfte wird innen mit feingehacktem Schinken bestreut, wieder zusammengefügt und in einer feuerfesteren Platte mit Butter und geriebenem Käse aufgezogen.

Radieschen-Gemüse.

Kleine rote Radieschen (Monatsrettiche) werden gepuht, gewaschen, mit kochendem Wasser übergossen und in Scheibchen geschnitten. Die zarten, innersten Blättchen werden gleichfalls gekocht, abgeseiht und fein gehackt. In eine Kasserolle gibt man Butter (auf 40 Radieschen ca. 40 g Butter), 2 Stückerchen Zucker, legt die Radieschen und gewiegten Blätter hinein und läßt sie weich dünsten. Nun legt man die Radieschen auf eine Schüssel, verrührt in den Saft einen kleinen Eßlöffel Mehl und einige Eßlöffel Fleischbrühe, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskat, gibt die Radieschen zum nochmaligen Aufkochen hinein. Sie werden zu Schweine- oder Schafffleischbraten serviert.

Radieschen sind auch sehr gut, wenn sie, nachdem sie weichgekocht sind, mit in Butter gedämpften Brotkrümchen übergossen werden.

Radieschen geben in gekochtem Zustand ein ausgiebiges, sehr wohlschmeckendes Gemüse.