

Schlehengelee & Spitzenhäubchen



So bekommt das Schlehengelee ein Spitzenhäubchen



Die Kunst aus einem dünnen Baumwollgarn mit einer eben so dünnen Häkelnadel ein Spitzendeckchen (in diesem Fall für das Marmeladenglas) zu häkeln, nennt man »Filethäkelei«. Mit dieser Technik lassen sich nicht nur Deckchen, Häubchen fürs Marmeladenglas, sondern auch Gardinen und einfach nur schöne Borten – zum Beispiel für rustikale Regalbretter – häkeln.

Material:

100 % Mako-Baumwolle, 8-fach gezwirnt, gasiert und mercerisiert von Wenco (gekauft bei Feneberg in Buchloe), jede andere Baumwolle in gleicher Stärke geht auch, 1 Häkelnadel Stärke 2,5, 1 Stopfnadel mit großem Ohr, um die Fäden zu vernähen.

Die Häkelei ist einfach bis kompliziert. In der Regel genügt schon die Kenntnis von Luftmaschen, Kettmaschen, halben und doppelten Stäbchen und schon entsteht ein kleines Kunstwerk aus Baumwolle.

Wir haben hier für Sie ein einfaches Deckchen entworfen, das mittels Seidenbändchen auf dem Marmeladenglasdeckel befestigt werden kann.

Für die echten Könnerrinnen unter Ihnen stellen wir hier außerdem zwei



Borten vor, die im Buch »Omas Häkelschatz« vorgestellt werden. Mehr dazu im Kasten: »Unsere Buchempfehlungen« auf Seite 115.

Selbstgemachte Marmelade ist immer wieder ein schönes Geschenk. Mit einem selbstgehäkelten Spitzenhäubchen kommen die süßen Geschenke noch besser an.

Anleitung:

Vorbemerkung: Wer schon einmal eine Häkelschrift gesehen hat, weiß, dass diese wie ein Wirrwarr aus irgendwelchen Zeichen kaum zu entschlüsseln ist. Wir verzichten deshalb auf eine solche Häkelschrift und erläutern die einzelnen Schritte hier direkt am Häkeldeckchen.

1. Rd.: 6 Luftmaschen (LM) anschlagen und mit einer Kettmasche (KM) zum Ring schließen. In diesen Ring 8 feste Maschen (FM) einhäkeln. Mit einer KM zum Ring schließen.

2. Rd.: 2 LM zum Beginn der neuen Runde (Rd.) häkeln.

In die erste Masche (M.) der Vorrunde 1 Stäbchen (STB). In jede weitere M. der Vorrunde je 2 STB häkeln = insgesamt circa 19 M.

In der **3. Rd.** jeweils 6 LM häkeln, ein STB der Vorrunde übergehen und in das nächste STB der Vorrunde 1 KM häkeln. Usw. die ganze Rd. herum = 10 LM-Bögen.

4. Rd.: In die LM-Bögen jeweils 5 FM häkeln. Zwischen den einzelnen LM-Bögen immer eine KM in die KM der Vorrunde (wo der LM mit einer KM endet) häkeln. Die ganze Rd. herum.

5. Rd.: Beim ersten mit FM behäkelten LM-Bogen mit 3 KM »hochkrabbeln«, bis die Mitte des LM-Bogens erreicht ist. In die mittlere FM. 5 STB. Häkeln,



3 LM, 5 STB in die Mitte des nächsten LM-Bogens häkeln, usw. die ganze Rd. herum.

6. Rd.: 5 FM in die 5 STB der Vorrunde häkeln, den folgenden LM-Bogen mit 3 FM umhäkeln. Usw. die ganze Rd. herum.

7. Rd.: 2 LM zum Beginn der Rd. häkeln, 1 STB in die nächste FM, 2 LM, 2 M. der Vorrunde übergehen, 2 STB, 2 LM, 2 M. der Vorrunde übergehen usw.

8. Rd.: In die beiden STB der Vorrunde FM häkeln, in die LM-Bögen ebenfalls je 2 LM häkeln. Die ganze Rd. herum.

9. Rd.: jeweils 8 LM häkeln, 4 M. der Vorrunde übergehen, 1 FM in die 5. M. der Vorrunde häkeln, 8 LM, 4 M. der Vorrunde übergehen, 1 FM in die 5. M. der Vorrunde, usw. die ganze Runde herum.

10. Rd.: in den LM-Bogen jeweils 9 FM häkeln, 1 KM in die FM der Vorrunde häkeln.

11. Rd.: mit 4 KM in die FM des ersten LM-Bogens bis in die Mitte hochhängeln, dann in die mittlere M. des mit FM behäkelten LM-Bogens der Vorrunde wie folgt häkeln: 2 LM, 2 Stäbchen, dann wieder KM bis zur Mitte des nächsten LM-Bogens häkeln. In die mittlere M. wieder 2 LM, 2 Stäbchen, usw. die ganze Rd. herum.

Fertigstellung: Deckchen über Nacht glatt von unten und oben mit einem feuchten Küchentuch bedecken und so etwas glätten. Seidenbändchen durch die letzte Bogenreihe ziehen und auf dem Deckel des fertigen Marmeladenglases mit einem Schleifen festbinden.

Borte: Für die zweite Variante mit Borte, ein Stück Stoff mit der Zackenschere zurechtschneiden.

BUCH-TIPP

Spitzenborten & Wildfrüchte



Wer sich in der hohen Kunst des Häkelns von Bordüren und Borten versuchen möchte, der findet 150 bezaubernde Muster im Buch »Omas Häkelschatz«.

Wir haben hier zwei einfachere Anleitungen für unsere Schlehenmarmelade nachgearbeitet (Seite 132 und Seite 148) und diese Borten mit einem Stück Trachtenstoff kombiniert.

Häkeln wie zu Omas Zeiten
Annelie Pokorny, Eva Varpio,
»Omas Häkelschatz –
150 bezaubernde Muster«,
Rosenheimer Verlagshaus,
www.rosenheimer-verlagshaus.de,
ISBN: 978-3-475-54131-5,
19,99 EUR.



Hätten Sie gewusst, was Feld-, Wald- und Wiesenfrüchte so hergeben? Ein Buch von Autor und Naturfreund Rudi Beiser nimmt Sie mit auf ein kulinarisches Abenteuer mit 140 vitalen Rezepten direkt aus der Natur.

In seinem Buch ist die Schlehe nur eine »Wildfrucht« von vielen, aus der man wunderbare Marmeladen, Gelees, Chutneys und Liköre zaubern kann. Nicht nur, dass viele Früchte kostenlos geerntet werden können – auch ihr Verzehr ist in jedem Falle ein Gewinn.

Rudi Beiser, »Wildfrüchte.
Ein kulinarisches Abenteuer mit
40 vitalen Rezepten«, TRIAS Verlag,
ISBN 978-3-432-10739-4,
19,99 EUR. Auch als E-Book.