

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

Band: 21 (1931)

Heft: 27

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: 22.02.2026

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

Frau und Haus

PRAKTIISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Durchzugarbeit.

Von L. B.

Nebenstehende Arbeitsproben möchten an eine anspruchslose, aber dennoch recht wertvolle Schmucktechnik erinnern. Andersfarbige oder auch nur dicke Fäden sind in glattem Grundstoff eingezogen, zu Streifen, Borden oder Flächenmusterung angeordnet.

Nur in Geweben mit einfacher Leinenbindung kann dieser „Boiledurchzug“ gearbeitet werden. Also in weichen Leinenstoffen, in Clamine und Voile, dann auch in Rohseide und etaminartigen Wollstoffen. Der Arbeitsvorgang ist aus der Abbildung ersichtlich.

Die Arbeit wird wesentlich erleichtert, wenn man die Lücke nicht zu klein macht und der Stofffaden, der den Schmuckfaden durchziehen soll, vorher etwas gelockert, gezogen wird.

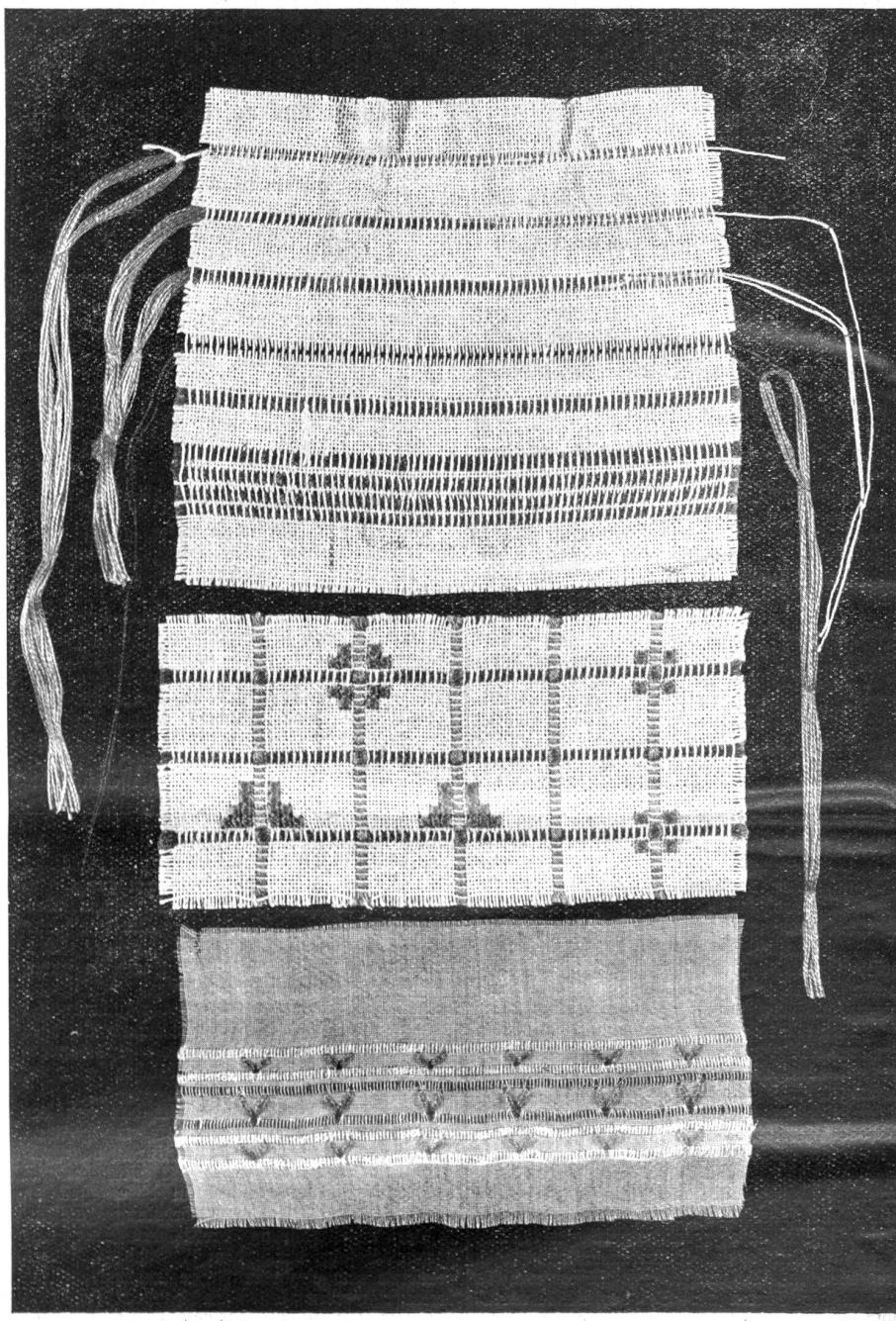
In derben Geweben mit starken Fäden kann ohne Mühe in 1—2 Meter Länge gearbeitet werden. Bei zarten Stoffen, Voile und Seide, erheischen solche großen Maße Sorgfalt, und es ist gut, bei der Wahl des Materials darauf zu achten, daß die Fäden des Stoffes einige Zähligkeit haben. Hat man es aber doch einmal mit brüchigen Fäden zu tun, gibt es Hilfsmittel zur Erleichterung der Arbeit (siehe Darstellung 3 und 4 von oben).

Als Arbeitsmaterial verwendet man am besten den weichen, teilbaren Florfaden. Je nach der Stoffart und nach der Lüdenbreite wird er doppelt, vierfach oder sechsfach eingezogen. Zur Rohseide paßt weiche Stichseide, zu Wollstoffen verarbeitet man starkfädige Wolle oder wiederum Seide.

Es ist ratsam, bevor man die eigentliche Arbeit in Angriff nimmt, eine Arbeitsprobe zu machen. Dabei wird nicht nur die ganze Anordnung, die Zusammenstellung der Farben ausprobiert, sondern auch die Anzahl der auszugehenden Fäden und die Dicke des Einzugsfadens bestimmt. Will man eine dichte Borte einzuziehen, so tut man gut, zwischen den einzelnen Einzügen 1—2, bei Voile sogar 3 Stoff-Fäden. Zwischenraum stehen zu lassen; so bleibt das Gefüge des Gewebes besser in seiner Lage.

Diese reizvolle Ziertechnik, die eigentlich nie zu unschönem Schmücken verleitet, weil sie sich ganz dem Gewebe der Fläche einfügt, kann die mannigfaltigste Verwendung finden. Ich denke da zuerst an Kinderfächchen, an Sommerkleidchen, die ja vielfach aus Leinen und Voile gearbeitet sind. Wer von Hand schmücken will, mag es einmal mit dieser Arbeit versuchen. Die schmale Passe oder das Gehäcksel eines Kleidchens, einer Schürze mit Streifen oder Karomusterung durchziehen, den Rocksaum so betonen, Ärmel und Halskanten mit einem bunten Durchzugstreifen einfassen usw.

Aus „Eltern-Zeitschrift“, Verlag Orell Füssli Zürich)



Für die Küche

Tomaten- und Gurkenrezepte.

Tomatenuppe mit Reis. 5 schöne Tomaten werden in Viertel geschnitten, mit wenig Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gewaschenen Reis in Salzwasser oder Bouillon weich, fügt ein Stück Butter und die Tomaten bei, kocht alles 10 Minuten und richtet über geriebenen Käse an.

Spanische Tomaten. Reife Tomaten werden in Scheiben geschnitten, gesalzen und zugedeckt einige Zeit stehen gelassen. Unterdessen wiegt man gekochten Schinken fein. Tomaten und Schinken gibt man abwechselnd in eine mit Butter ausgestrichene Form, streut Brotsamen und Butterstückchen obenauf und bäckt die

Speise 1/2 Std. im Ofen. Sie wird sorgfältig gesürzt, mit brauner Butter überträufelt und mit kleinen, gebadeten Kartoffeln umlegt.

Tomaten mit Pilzen. Feste, reife Tomaten werden halbiert ausgehöhlt und nebeneinander in eine Räucherrolle gelegt. Gerüstete, gewaschene, wenn nötig verschnittenen Pilze gleicher Art werden mit Salz und gehäckster Zwiebel 10 Minuten in Butter geschnmort und dann in die Tomaten gefüllt. Man legt Butterstückchen dazwischen und dämpft nun die Tomaten zugedeckt 20 Minuten. Sie können auf dünne, gebadene Brotschnitten angerichtet und mit hartgekochten Eiervierteln garniert werden.

Gurkenragout. 3—4 gehäckelte, halbierte, von den Kernen befreite und in Würfeln geschnittene Gurken gibt man in ein gro-

hes Stück geschmolzene Butter aufs Feuer, fügt Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und 1/2 Tasse Estragonessig bei und dämpft zugedeckt bis die Gurken weich sind. Dann verdickt man die Sauce mit in Butter geschwitztem Mehl, kocht unter sorgfältigem Rühren auf und serviert das Ragout zu Hammel- oder Rindskäse.

Gurkensalat. Die Gurken werden gehäckelt und mit speziellem Messer in blattidünne Streifen geschnitten. Dann läßt man sie, mit Salz bestreut, 1—2 Std. stehen, preßt dann den Saft aus und vermengt die Gurken mit einer Salatsauce aus Öl, Zitronensaft, etwas Pfeffer, gehäckster Petersilie oder Schnittlauch und nach Belieben Rahm, Eigelb, verfeinertem Tomate, gehäckten gekochten Eiern oder einer Handvoll Kresse.

Rf.