

**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

## PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

### Handarbeiten.

#### Durchzugarbeit.

Von L. B.

Nebenstehende Arbeitsproben möchten an eine anspruchslose, aber dennoch recht wirkungsvolle Schmucktechnik erinnern. Andersfarbige oder auch nur didere 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 Etamine und Boile, 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 Stoffaden, der den Schmuckfaden durchziehen soll, vorher etwas gelodert, gezogen wird.

In derben Geweben mit starken Fäden kann ohne Mühe in 1–2 Meter Länge gearbeitet werden. Bei zarten Stoffen, Boile 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 Zähigkeit 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 Lückenbreite wird er doppelt, vierfach oder sechsfach eingezogen. Zur Rohseide paßt weiche Stidseide, 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 auszuziehenden Fäden und die Dide des Einzugsfadens bestimmt. Will man eine dichte Borde einziehen, so tut man gut, zwischen den einzelnen Einzügen 1–2, bei Boil sogar 3 Stoff-Fäden Zwischenraum stehen zu lassen; so bleibt das Gefüge des Gewebes besser in seiner Lage.

Diese reizvolle Ziertchnik, 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 Kinderlächeln, an Sommerkleidchen, die ja vielfach aus Leinen und Boile gearbeitet sind. Wer von Hand schmücken will, mag es einmal mit dieser Arbeit versuchen. Die schmale Passe oder das Gefältschen eines Kleidchens, einer Schürze mit Streifen oder Raromusterung durchziehen, den Rodsaum so betonen, Ärmel und Halskanten mit einem bunten Durchzugstreifen einfassen usw.

Aus „Ältern-Zeitchrift“, Verlag Drell Häußli Zürich)



### Für die Küche

#### Tomaten- und Gurkenrezepte.

**Tomatensuppe mit Reis.** 5 schöne Tomaten werden in Viertel geschnitten, mit wenig Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann kocht man eine große Tasse 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 bädt die

Speise  $\frac{1}{2}$  Std. im Ofen. Sie wird sorgfältig gestürzt, mit brauner Butter überträufelt und mit kleinen, gebadenen Kartoffeln umlegt.

**Tomaten mit Pilzen.** Feste, reife Tomaten werden halbiert ausgehöhlt und nebeneinander in eine Kasserolle gelegt. Gerüste, gewaschene, wenn nötig verschnittene Pilze gleich welcher Art werden mit Salz und gehackter Zwiebel 10 Minuten in Butter geschmort 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 Eierteilen garniert werden.

**Gurkenragout.** 3–4 geschälte, halbierte, von den Kernen befreite und in Würfelchen geschnittene Gurken gibt man in ein gro-

ßes Stück geschmolzene Butter aufs Feuer, fügt Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und  $\frac{1}{2}$  Tasse Estragonessig bei und dämpft zugedeckt bis die Gurken weich sind. Dann verdidt man die Sauce mit in Butter geschwihem Mehl, kocht unter sorgfältigem Rühren auf und serviert das Ragout zu Hammel- oder Rindsbraten.

**Gurkensalat.** Die Gurken werden geschält und mit speziellem Messer in blatt dünne Streifen geschnitten. Dann läßt man sie, mit Salz beistrent, 1–2 Std. stehen, preßt dann den Saft aus und vermengt die Gurken mit einer Salatsauce aus Del, Zitronensaft, etwas Pfeffer, gehackter Peterilie oder Schnittlauch und nach Belieben Rahm, Eigelb, verschnittener Tomate, gehackten, gekochten Eiern oder einer Handvoll Kresse. Rf.