Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **21 (1931)**

Heft 27

PDF erstellt am: **15.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 dickere Fäden sind in glattem Grundstoff eingezogen, zu Streifen, Borden oder Flächenmusterung angeordnet.

Nur in Geweben mit einfacher Leinenbindung kann dieser „Voiledurchzug" gearbeitet werden. Also in weichen Leinenstoffen, in Etamine 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 Stoffaden, der den Schmuckfaden durchziehen soll, vorher etwas gelockert, gezogen wird.

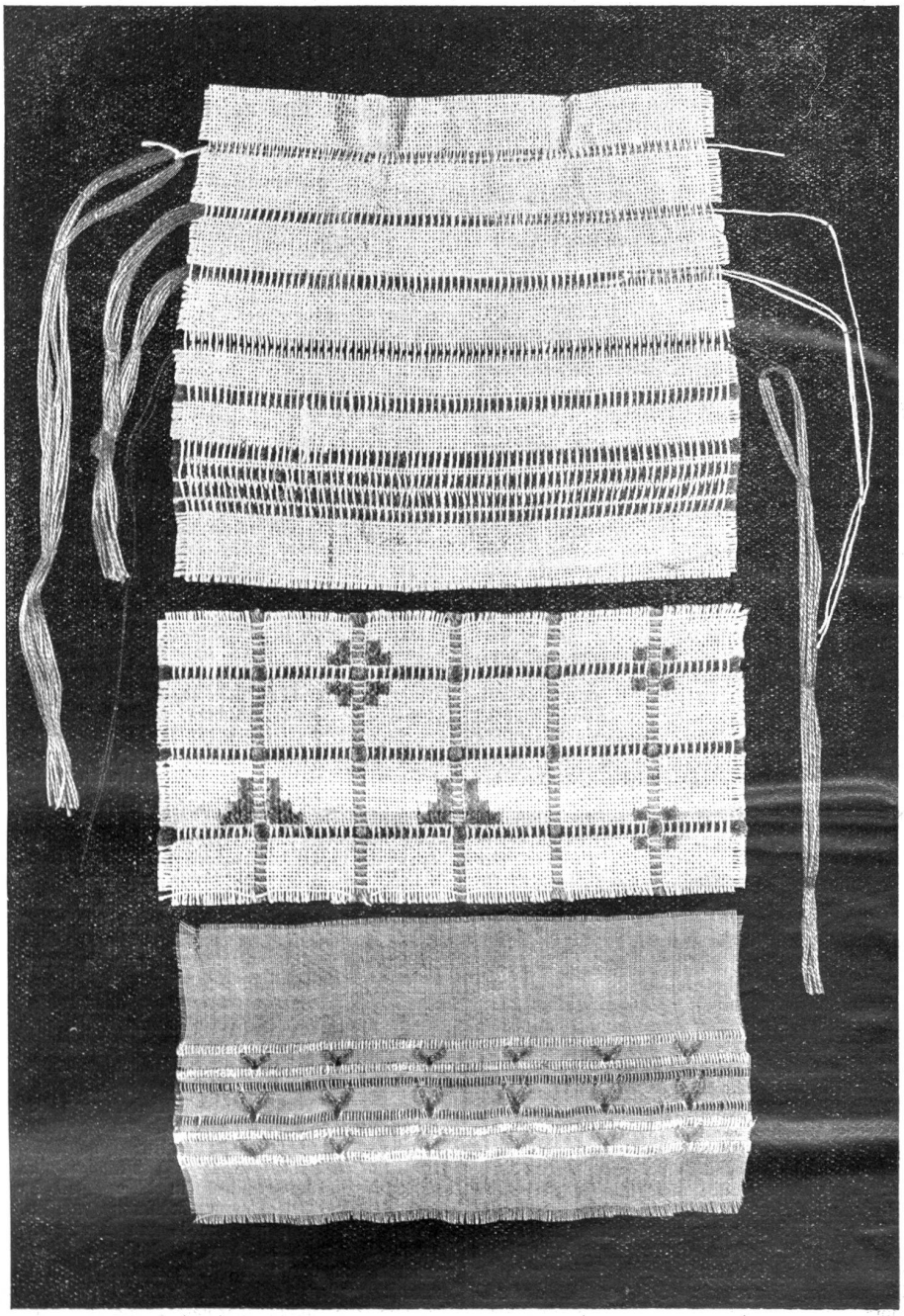
In derben Geweben mit starken Fäden kann ohne Mühe in 1—2 Meter Länge gearbeitet werden. Bei zarten Stoffen, Voile und Seide, erheischen solche großen Maße Sorgfalt, und es ist gut, bei der Wahl des Materials darauf zu achten, daß die Fäden des Stoffes einige Zähigkeit haben. Hat man es aber doch einmal 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 Stickseide, zu Wollstoffen verarbeitet man starkfädige Wolle oder wiederum Seide.

Es ist ratsam, bevor man die eigentliche Arbeit in Angriff nimmt, eine Abeitsprobe zu machen. Dabei wird nicht nur die ganze Anordnung, die Zusammenstellung der Farben ausprobiert, sondern auch die Anzahl der auszuziehenden Fäden und die Dicke des Einzugsfadens bestimmt. Will man eine dichte Borde einziehen, so tut man gut, zwischen den einzelnen Einzügen 1—2, bei Voil 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 Kindersachen, 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 Gestältchen eines Kleidchens, einer Schürze mit Streifen oder Karomusterung durchziehen, den Rockaum so betonen, Aermel und Halskanten mit einem bunten Durchzugstreifen einfassen usw.

Aus „Eltern-Zeitschrift", Verlag Orell Füßli 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 Brosamen und Butterstückchen obenauf und bäckt die Speise ½ Std. im Ofen. Sie wird sorgfältig gestürzt, mit brauner Butter überträufelt und mit kleinen, gebackenen Kartoffeln umlegt.

Tomaten mit Pilzen. Feste, reife Tomaten werden halbiert ausgehöhlt und nebeneinander in eine Kasserolle gelegt. Gerüstete, 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, gebackene Brotschnitten angerichtet und mit hartgekochten Eiervierteln garniert werden.

Gurkenragout. 3—4 geschälte, halbierte, von den Kernen befreite und in Würfelchen geschnittene Gurken gibt man in ein großes Stück geschmolzene Butter aufs Feuer, fügt Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und ½ 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 Rindsbraten.

Gurkensalat. Die Gurken werden geschält und mit speziellem Messer in blattdünne 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 Oel, Zitronensaft, etwas Pfeffer, gehackter Petersilie oder Schnittlauch und nach Belieben Rahm, Eigelb, verschnittener Tomate, gehackten, gekochten Eiern oder einer Handvoll Kresse. Rf.