

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 22 (1932)
Heft: 3
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: 06.05.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Durchbrucharbeiten.

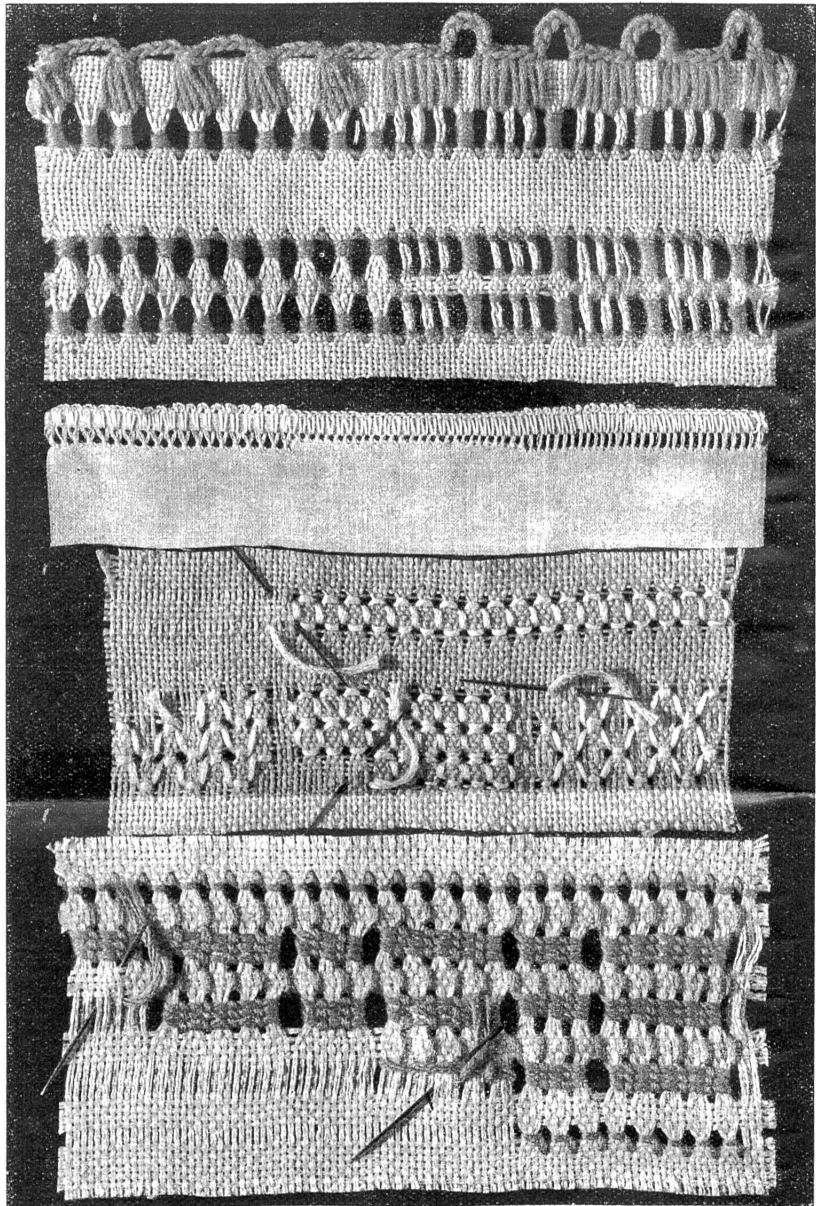
Von L. B.

Hier sind vorerst Hohlraumabschlüsse in Verbindung mit Häkelerei gezeigt. Die grobe Arbeit oben ist als Schnurrschluß für Rissen gedacht, auch als Randabschluß für eine Decke eignet sie sich gut. Der jedem Muster begefüllte breite Durchbruch ließe sich sowohl am Risse wie an der Decke zur weiteren Ausschmückung verwenden. Als Taschentücherbegrenzung zur Ausarbeitung und Schmückung von Wäsche kann die feine Hohlraumbegrenzung dienen. Die Ausführung ist folgende: der Hohlraum wird vorbereitet wie gewöhnlich; bei vielen Stoffen tut man gut, die Saumkante linksseitig niederzuheften. Jetzt wird zuerst der innere Rand abgenäht, dabei in die gewünschten Büschel geteilt. Ein Häkelgang, mit festen Maschen um das Säumchen gestochen, hält dann den Saum fest und vollendet auch die Befestigung der Büschel.

Die dritte Arbeitsprobe ist eine andersartige Durchbrucharbeit dar. Wenige Fäden nur werden aus dem Stoffe entfernt, es sind dies äußerst haltbare Verzierungen, die sich für die porösen, etaminartigen Stoffe besonders gut eignen. Sind die Arbeitsstoffe sehr feine geschliffen, dann kann das Ausziehen von Fäden gänzlich weggelassen, durch leichtes Anziehen des Arbeitsfadens kommen die Stiche auch zu guter Wirkung. Will man eine schmale oder breitere Borde dieser Art anschließend an einen Saum anbringen, wird erst der Durchbruch fertig ausgeführt und darauf die Saumkante mit Hohlraumstich befestigt, indem die vorgearbeiteten Fadengruppen nochmals gefaßt werden. Auch auf ganz groben Leinentoffen und Etaminen mit kräftigem Material gearbeitet, Ton in Ton gehalten, oder die Wirkung durch Farben noch erhöht, ergeben diese einfachen Stiche schönen Schmuck für praktische Gebrauchsgegenstände aller Art.

Als letzte ist wiederum eine haltbare dichtere Durchbrucharbeit gezeigt. Es ist ein russischer Durchbruch. Die Fäden werden in Zwischenräumen ausgezogen, 5 Fäden entfernen, 4 Fäden stehen lassen. Der obere Rand wird in einer schmalen Lücke von 2 Fäden mit Hohlraumstichen auf der Rückseite abgenäht, die Musterung hierauf folgendermaßen eingearbeitet: die obersten stehengebliebenen Fäden werden jetzt mit den vorn senkrecht erscheinenden Stichen von rechts nach links arbeitend in der Büschelteilung übernäht, über die Breite der darunter zu stehen kommenden Ausfüllstelle. Der Nähtling wird nun in der Lücke über diese Stelle zurückgenommen und, den letzten Fadmbüschel von rechts fassend, befestigt. Dieser Spannfaden wird, wieder vorwärts arbeitend, in der aus der Darstellung leicht ersichtlichen Art übernäht. Dreimal wird der Arbeitsfaden zurückgelegt und überstochen, und dann kann oben wieder der senkrechte Stich fortgeführt werden, soweit es das Muster verlangt. Schmal oder breit kann dieser Durchbruch sein, je breiter er ist, um so reicher kann die Musterung ausgedacht werden, die ihre gute Wirkung vor allem in der schönen Verteilung der sich ergebenden runden Lücken hat. Auch hier verschönert unter Umständen ein geschickter Wechsel der Farben die Wirkung. Zur Ausschmückung von Kinderkleidern, Blusen, ganzen Kleidern aus einfacher Leinwand oder gröberen Baumwollstoffen, ebenso für Schürzen ist dieser Durchbruch sehr geeignet. Auch können Leinenbeden und Rissen mit dieser Ziertechnik, die in der Ausführung leicht und recht kurzweilig ist, zu schmucken Dingen gemacht werden. Um sich eine technisch gute Ausführung zu sichern, ist es ratsam, bei der Vorbereitung dieses Durchbruchs nicht alle Fäden gleich anfangs heraus zu ziehen, sondern jeweils nur eine Lücke zu bilden, und erst wenn diese Reihe ausgeführt ist, die folgenden Fäden zu entfernen.

In übrigen ist noch beizufügen, daß man bei allen solchen Arbeiten gut tut, ehe am Gegenstand begonnen wird, eine Arbeitsprobe zu machen an einem kleinen Stoffstück, zur Bemessung von



Saumbreiten und Abständen, zur Feststellung der ausziehenden Fäden, zur Auswahl des Arbeitsmaterials und endlich, um die Büschelteilung auszuprobieren. Eine sorgfältige Vorbereitung wird belohnt durch gutes Gelingen.

(„Stetten-Zeitschrift“. Dreß Büchli, Zürich.)

Küchenrezepte.

Karamelreisköpfchen. Man kocht 400 Gramm Reis mit der nötigen Milch langsam körrig weich, läßt ihn etwas austühlen und mischt alsdann ein eigröses Stückchen Butter, 3 Eigelb, 60 bis 80 Gramm Zucker und abgeriebene Zitronenschale und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. In einer glatten Puddingform befeuchtet man 100 Gramm Zucker mit etwas Wasser, stellt die Form auf mittlere Hitze und läßt unter öfterem Aufrühren den Zucker langsam hellbraun werden. Falls er körrig erscheint, fügt man knapp einen Eßlöffel voll warmes Wasser hinzu und läßt den Zucker

zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Durch entsprechendes Drehen wird dieser ringsherum an den Wänden der Form verteilt. Die Reismasse wird eingefüllt, die Form geschlossen und dreiviertel Stunden im Wasserbad gekocht. Der gestürzte Pudding erscheint mit einer braunen wohlgeschmeckenden Kruste überzogen.

Mais mit Birnen. 1 Liter Milch, 1 Liter Wasser, 250 Gramm Maisgrieß, 6 bis 8 Birnen, Fett zum Baden oder Braten. Milch und Wasser werden aufgekocht, der Mais hineingerührt und etwa zehn Minuten auf schwachem Feuer gekocht. Dann mischt man die klein zerteilten frischen Birnen darunter und streicht die Masse auf ein feuchtes Brett. Nach dem Erkalten schneidet man Plättchen davon und bäckt sie in heißem Fett schwimmend schön gelb. Oder man schneidet, dem Rand eines aufgelegten Tellers nachfolgend, einen großen Kuchen und brät diesen in einer Omelettenpfanne auf beiden Seiten gelb.