

# Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Das B.V.Z. Kochbuch

Sie hätte auch eine Menge zu erzählen! Auch von meinem Freund Heinrich, der mich verflucht hat wegen Weidigung, wo ich ihn doch gar nicht gemeint habe, sondern seinen Hund, und wegen Gefährlichkeitsabigung, weil ich ihn Busch abgeschrieben hat. Er könne solche verstreute Töne nicht gebrauchen! Aber ich habe vor Weihnachten seinen Platz zum Schwämmen. Der Spitzbart hat mich zum Ueberflus auch noch heimgeleitet und dazu gleich noch mit Silberkerzen, wovon ich übrigens die Hälfte schon selbst mit verinnerlicht habe. Den Rest will ich auch noch gleich geben, sonst verhin- dert der auch noch.

### Einfacher Tischpunsch

Wir geben in ermoderte Gläser feinen Zucker nach Wunsch, schneiden abgekühlte Zitronen in sehr dünne Scheiben, entfernen die Kerne, tun in jedes Glas eine davon, schütten fertigen, kochend heißen durchgeseihten Tee darauf und wässern den Punsch mit einer tüchtigen Gabe Arak, Ritzpunsch oder Schmeisepunsch.

### Norddeutscher Rotweinpunsch

Man siedet in 1/2 Liter Wasser 200 Gramm Zucker, 6 Gramm Zimtrinde, je 3 Gramm getrockneten Ingwer und Nelken nebst der dünn abgeriebenen Schale einer Apfelsine unter Schäumen eine Zeitlang. Hernach zwei Pfälcher braunen Rotweins, zum Beispiel Ingelheimer, Rheinhäuser oder Pfälzler sowie einen Spritzer Süßholzwurzel zuzusetzen und den Punsch ordentlich heiß machen, aber nicht kochen lassen. Vor dem Auftragen muß er durchgeseiht werden.

### Reformtee

In einem Liter kochender Milch laugen wir 8 Gramm Tee, zwei Nelken und Pfeffer Zimtpulver häufigig zehn Minuten aus und seihen sie nachher durch ein feines Sieb. Dann 100 Gramm Karottenschnitt in etwas Wasser flarrhen, 1 bis 2 Eigelb und 60 Gramm Zucker sowie etliche Tropfen Süßholzwurzel beizugeben und fortwährend kochen, an warmer Stelle die heiße Milch hinzugeben, um den Inhalt schön schaumig zu bekommen. Wird in vorgewärmten Gläsern heiß aufgetragen.

### Große Weihnachtsbrezel

Man macht einen tüchtigen abgekühlten Geheißig von 500 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter oder Margarine, 100 Gramm Zucker, 1/2 Liter Milch, 2 Eier, Salz und abgeriebene Schale einer Apfelsine, Stäubchen Karabon, Korn Salz, ein Badchen Vanillinzucker und 20 Gramm Hefe. Rollt ihn gleich auf mehlfreiblechem Brett zu einer dünnen Wurst aus, die spitz dünne Enden hat. Jetzt den Strang auf einen gestrichelten Blech zu einer schönen großen Brezel über Kreuz zusammenrollen. Mit Eiweiß bestreichen, 125 Gramm feine weiße Mandelstücken hineindrücken und den zugedehnten Teig gären lassen. Später mittelheiß goldgelb abbacken, erkalten lassen und mit 125 Gramm Zucker und 100 Gramm Butter bestreuen. Später mit weißer Zuckerlake überziehen und unter den Christbaum legen.

### Großmutter's Pfefferkuchen

Wir schneiden 500 Gramm Kanißhonig und Honig, wenn er kalt geworden ist, das gleiche Gewicht Mehl, Pfeffer Salz und einen Spritzer Süßholzwurzel darunter. Den Kanißhonig in eine kalte Öl stellen. Hernach in der warmen Stube unter dem Blech mit dem Brett 10 Gramm mit sehr wenig Wasser aufgelöste Potasche, 4 Gramm Zitronensaft, 1/2 Teelöffel gemahlene Anis und etwas Nimmert wirken, sofort bleichfarbig anzuwenden, beliebig, meistens rechtig gezeichnet, auf jede Scheibe eine halbe Mandel, Stäubchen Narkosen, Zitronen oder Pomeranzenscheibe drücken, die Pfefferkuchen auf ein gestricheltes Blech ordnen und bei mittlerer Hitze backen. Später mit weißer Zuckerlake überziehen und unter den Christbaum legen.

kochen bestreichen und in gelinder Wärme einige Minuten trocknen.

### Anisbrot

400 Gramm feinen Zucker, 2 ganze Eier und 5 Eigelb recht schaumig quirlen. Nach 15 bis 20 Minuten unter fortwährendem Rühren löfelmäßig 500 Gramm gefiebertes Mehl, Päckchen Vanillin, Korn Salz, eine Messerspitze gemahlene und einen Teelöffel ganzen Anis beizugeben, zuletzt den festen Schnee der Eiweiß. Man düdelt die Masse als handbreite Streifen auf gestricheltem Blech in guter Hitze, teilt sie, halb ausgekühlt, in schräge Scheitlen und wölft diese auf einem trockenen Blech in jährer Hitze dreierlei goldgelb rot gebacken.

### Moppen

Man rührt 4 ganze Eier, 300 Gramm Zucker und 165 Gramm geschmolzenen kalten Kamphong aneinander 30 Minuten. Dann je 2 Gramm gemahlene Nelken und Zimt, Spur Salz das abgeriebene Gese einer Zitronenschale sowie 6 Gramm in wenig Milch glatt aufgelöste Potasche zugeben. Schließlich 500 Gramm gefiebertes Mehl untermischen, den festen Teig gründlich durcharbeiten, fingerstark austreiben, in feine längliche Streifen schneiden, auf jeden eine halbe Mandel, Narkosen oder dünne Scheibe Pomeranzenscheibe drücken, die Moppen auf Bleche schichten und bei nicht zu scharfer Hitze hellbraun backen.

Der Spitzbart hat sich recht gemacht. Sind denn eure Männer auch so rüchlichlos! Aber ihr Steffer bleibt doch noch ein Mädchen für ihre

### Wiener Torten

1/2 Pfund Butter wird in einem Napf zu Schmelze gerührt, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Zitronenzucker und 200 Gramm Zucker sowie 1/2 Pfund feinstes Mehl abwechselnd löfelmäßig dazugegibt. Es werden nun gleichgroße und gleichdicke Platten ausgegrollt und in einem Backring gebacken. Nachdem die Platten erkalten, werden sie mit Fruchtgelee oder Marmelade bestreicht und übereinander gelegt; die oberste Platte bestreicht man recht gleichmäßig mit einer der nachstehenden Glasuren, läßt die Torten bei sehr gelinder Wärme blank werden und garniert sie dann beliebig.

### Zitronenglasur

Ein Eiweiß wird in einem kleinen Napf mit 125 Gramm Butterzucker, einem Eßlöffel durchgeseihten Zitronensaft so lange geschlagen, bis es dick, weiß und schaumig ist. Die Glasur kann man beliebig mit einigen Tropfen Fruchtzucker, mit 1/2 Teelöffel Kakao braun färben.

### Tortenfällung

Zwei große Messer, eine abgekühlte Apfelsine werden mit 1/2 Liter Wasser reichlich gewaschen, durch ein Sieb gerührt und mit 125 Gramm Zucker dick eingekocht.

### Pfannkuchen

30 Gramm Hefe und 8 Eßlöffel lauwarme Milch, 4 Eßlöffel feines Mehl werden zum Aufgehen gebracht. In einem größeren Napf werden 1 Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, 5 Eigelb, 90 Gramm Zucker, 20 Gramm geriebene bittere Mandeln, einige Tropfen Zitronensaft, 8 Gramm Salz gut durcheinander gerührt und die aufgegangene Hefe dazugegeben und solange verquirlt, bis sich keine Klümpchen bilden. Dann wird der Napf mit einem Tuch verdeckt, an warmen Ort gestellt, zugedeckt stehen gelassen, bis der Teig aufgegangen ist, was 1 bis 1 1/2 Stunden dauern kann. Auf einem bemehlten Backrett wird er 1/2 Zentimeter dick ausgegrollt, mit einem Glase auf der Hälfte der Teigplatte die Stellen aufgedrückt, wo die Fällung hinzugeben ist, die mit einem Teelöffel daraufgelegt wird und nicht größer als eine 1 in 2 Maßzahl sein darf. Ein Pfund wird in geschlossener Eiweiß gebacken und um die Bindungen geführt. Nun wird

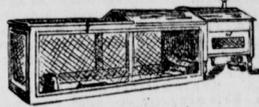
die andere Seite des Teiges übergeschlagen, worauf mit dem Glase über den sich markierenden Gläsern feine, runde Kuchen ausgegrollt werden, die man auf einem bemehlten Brett in der Wärme nochmals aufgehen läßt und in dampfendem Fett vorfrittiert ausbackt.

Der Spitzbart wollte auch noch das letzte Wort haben, um Euch erst einmal auf den richtigen Trichter zu helfen, wie Ihr schon sollt! Dafür ist aber kein Platz mehr. Deshalb verbleibt mit Kochaus Weihnachtsstrauß in Liebe Euch  
Gorgon Zola 11

## Küfenheime und Stallheizung

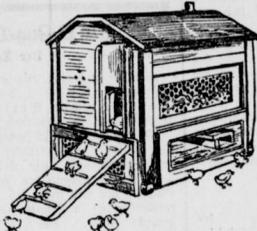
Zum notwendigen Inventar jeder Geflügelzuchtanlage gehören erfahrungsgemäß Küfenheime, die in allen Nischen angefertigt werden. Das kleine Küfenheim füllt sich in den fest gleichmäßig temperierten Innenräumen sehr wohl. Licht und Luft haben ungehinderten Zutritt und die Reinigung ist leicht durch Auswechseln der getragenen Einzelteile vorzunehmen. Die Küfenheime können mit Treppstufen geheizt werden. Ein Zirkel genügt, um die Räume 14 Stunden zu erwärmen. In einer bekannten Judanstalt waren solche Küfenheime noch bei einer Temperatur von etwa 10 Grad Ralte im

einer Heizanlage ist dem im Bilde wiedergegebenen Glühkeim-Heizapparat „Dema“ Rechnung getragen. Die Heizung erfolgt mit Glühkeimen in Dreiecksformat; die Brenndauer eines derartigen



Heizbares Küfenheim mit Auslauf

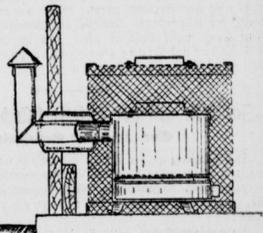
Glühkeim beträgt etwa 12 Stunden. In der Nacht stellt größere Stallungen mit einigen Stieren Tag und Nacht zur Wechsellagerung der Tiere angenehm temperiert werden können. Die Heizapparate selbst sind mit Abzug und Drahtschutz ver-



Heizbares Küfenheim ohne Auslauf

Freien aufgestellt und nur wegen etwaigen Einfallens von Schnee notwendig mit geteilter Rappe überdeckt. Und trotzdem erfreuten sich die vier Wochen alten Küken des bestmöglichen Lebens.

Weiter sei jeder Kleintierzüchter auf die Wichtigkeit der Stallheizung hingewiesen ohne Unterschied, es sei sich dabei um Hühner, Ziegen oder sonstige Kleintierhaltungen handelt. Auf die einfachste und verhältnismäßig billigste Weise in bezug auf Anschaffung, Einbau und Unterbringung



Heizapparat für Ställe mit Abzug und Drahtschutz

sehen, so daß weder Raucherentwicklung noch irgendwelche Beschädigung der Tiere durch Verengungen oder Verklemmen zu befürchten sind.  
Landwirtschafts-Ingenieur K.

## Blumen zum Weihnachtsfest

Wie man sie behandeln muß!

Zum Christfest wird uns so manche Blume geschenkt. Wenn sie aber nicht sorgfältig behandelt werden, hat man wenig Freude an den andern Floristen, besonders auch an Töpfen mit blühenden Pflanzen.

Nicht selten wird die prächtige Begonie, Kamelle, Agave usw. alle Blüten und Blätter ab, und man weiß sich dann keinen Rat, wie man die Pflanze pflegen, gießen und in der Temperatur halten soll. Nun, zunächst entleere man den Topf von seiner Papierumhüllung und stelle ihn in einen Eimer oder Wanne, die halbvoll mit lauwarmem Wasser gefüllt sind. Weist sind alle diese Pflanzen kälteempfindlich, was sich zeigt, sobald aus dem Wasser, das über den Topfrand stehen muß, Blasen aufsteigen. Man läßt den Topf hier eine Stunde stehen, nimmt ihn dann aus dem Wasser, läßt ihn gut abtropfen und stellt die Pflanze dann an das helle Fenster eines Zimmers mit 10 bis 12 Grad Wärme, keinesfalls aber an einen Platz über die Zentralheizung, wo es auf alle Fälle zu warm ist und wo die trockene Luft bald alle Blüten und Blätter vernichtet. Nun hat jede Blume, jede Blattpflanze ein Gesicht, denn jede Pflanze kehrt ihre Blüten und Blätter dem Lichte, dem Fenster zu. Würde man nun das „Gesicht der Blumen“ so stellen, daß es nicht dem Lichte zugewandt ist, dann muß die Pflanze unter ungeheurer Anstrengung ihre Blätter und Blüten selbst herumgedreht, bis sie das volle Licht empfangen. Durch diesen großen

Kräfteverlust wird die Pflanze naturgemäß sehr geschwächt und sie geht schließlich ein.

Welch erstaunliche Leistung die Pflanzen in der Umstellung zum Lichte vollbringen können, habe ich in diesen Tagen gesehen, als ich eine Anzahl Chrysanthen aus dem Freiland in ein kleines Treibhaus bringen mußte, wo die Pflanzen, die voller Ansehen waren, im freien Grunde eingekippt wurden. Nach gutem Ansehen dreht die Pflanze ihre Ähren nach dem Lichte zu, die Zweigspitzen heben sich um 16 Zentimeter, und das in einer Zeit von vier Stunden!

Auch alle abgekühlten Blumen (Sträuße binde man auf!) stelle man sofort in Wasser, das aber nicht lauwarm sein darf, sondern aus der Wasserleitung sein muß, stelle die Gläser und Vasen in ein kühles Zimmer, wo es nicht so genau drauf ankommt, ob die Blumen hell oder etwas dunkler stehen. Alle zwei bis drei Tage schneide man am unteren Ende des Blütenstängels ein Scheibchen ab, damit die Blumen wieder Wasser aufsaugen können, dann gebe man aber auch hier täglich frisches Wasser. Dann werden die Blumen uns recht lange mit ihrem Blütenduft erfreuen.

Abgekühlte Rosenstöcke stelle man in den Keller, gieße sie wenig, ohne sie vertrocknen zu lassen, und pflanze sie möglichst bald ins freie Land im Garten, wo sie sich bald erholen. Abgekühlte Zwiebelstöcke stelle man ebenfalls kühl, lasse die Zwiebeln eintrocknen und lege sie dann in Gerbst ins freie Land oder auf einen Grabhügel, wo die Zwiebeln dann ebenfalls noch alljährlich blühen.

Obergärtner Franz Rochau.



Der Salamander-Gutschein das passende Weihnachtsgeschenk

Salamander-Schuhe erfreuen durch guten Sitz, schöne Form und Preiswürdigkeit.

# SALAMANDER