

7. XII. 1917

### Bauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Guste Söller.

Se naber das Geyrtseht herunrrüdt, um fo mehr vergrößert sich die Zahl der Anfragen, welche für wochensächliche Hauswirtschaftlichen Rat und Auskunft erbiten. „Gibt es denn keine Möglichkeit, etwas für den bunten Teiler meiner Kinder zu bereiten“, fragen mehrere Hausfrauen. — „Nun, ich kann nicht irgeheime Beispiele bereiten“, fragt eine andere Hausfrau, „und“ Gilt's kein wochensächliches Getränk, was man herstellen kann“, will eine dritte Seherin wissen. Das ist einfacher gesagt, als gethanoret; denn es ist in diesem Jahre wirklich schwierig, etwas „Außerordentliches“ herzustellen. Versuchen wollen wir immer noch unversorgten Hausfrauen es aber trotzdem, einen kleinen Schimmer für diese wochensächliche Getränk herbeizubringen. Nicht alle meine Anfragen werden für alle meine Leserinnen ausführbar sein, aber für eine jede dürfte doch wohl etwas darunter sein, was sie für den bunten Teiler, den Wochensächlichen und als Festtags-trunk bereiten kann.

**Parlaffelbröden.** 1 Sg. Paraffelbröden kocht man, reibt sie und läßt sie ausgebreitet über Nacht trocknen, und zwar an einem warmen Ort und doch nicht etwas zu warm, da die geriebenen Paraffel nicht hart werden dürfen. Man folgendes Tage nach aus dem Paraffelbröden, 1 Ei, etwas Salz, Zucker, 10 Tropfen Mandel-eröl, einigen Löffeln Mehl, 50 Gramm gewiegten, getrockneten Zitronen und 2 Paraffelbröden ein guter Teig zusammengerührt. Aus ihm formt man kleine Störtchen und bädt sie auf eingeleiteten Backblech über dem Ofen.

**Parlaffelbröden.** 250 Gramm feinen Zucker rührt man mit 1/2 Liter Milch 30 Minuten, gibt man Vanillezucker, 1/2 Paraffelbröden und 375 Gramm Mehl dazu und läßt den Teig erst eine Stunde ruhen, bevor man ihn ausrollt. Man ficht kleine vergrößerte Formen davon aus, legt sie auf Backblech und läßt sie darauf über Nacht trocknen. Man nachfolgenden Tagen werden die Störtchen mit Mars belegen und in mäßiger Hitze langsam gebacken.

**Parlaffelbröden.** Reichten Mars und Mehlwein läßt man sehr hart, mischt 500 Gr. geriebenen gelbes Mehl mit 3 Eiern oder Saccharin, etwas Salz, dem gelbes Mehl, ein Ei, 20 Gr. geriebenen Zucker und 1/2 Paraffelbröden. Aus dem Teig, den man ausrollen muß, ficht man kleine Störtchen, bädt sie in mäßiger Hitze und bestreicht sie mit einem dünnen Zitronensaft, den man mit einigen Tropfen Solchenille rot färben kann.

**Sonntagsbröden.** 250 Gr. Zucker, 125 Gr. Paraffelbröden und etwas feinen Zimt, 125 Gr. Saccharin, 125 Gr. Paraffelbröden und das zu Sahne geschlagene Eiweiß dazu und läßt den Teig bis zum nächsten Tage ruhen. Man macht ein halbes Paraffelbröden durch und rollt ihn aus. Man ficht kleine Formen aus dem Teig, bädt sie in mäßiger Hitze und bestreicht sie, sowie sie fertig sind, mit Zitronensaft. Man kann aus dem Teig auch kleine Störtchen formen, die nicht bräunen und backen. Sowie sie aus dem Ofen kommen, taucht man sie rasch in ungekühltes Eiweiß und danach

in recht großförmigen Zucker, der daran haften bleibt und den kleinen Störtchen ein hübsches Aussehen gibt.

**Parlaffelbröden.** 100 Gr. getrocknete Zitronen weicht man ein und kocht sie weich, läßt sie erkalten, reibt trocken abtropfen und mischt sie Zitronen groblich. Man vermischt 300 Gr. Mehl, 250 Gr. Zucker, reichlich säuerliches Pfefferminz-gebräu mit dem Zitronen, 1/2 Paraffelbröden und sonst Mehl bädt ihn auf einer eingeleiteten Backplatte und sönnetet ihn, sowie er aus dem Ofen kommt, in Streifen.

**Parlaffelbröden.** Aus 250 Gr. Mehl, ebensoviele Zucker, zwei Eiern, einer hohen Zelle Molennasser, in dem man etwas Rosinensille löst, etwas Salz und 1/2 Paraffelbröden mischt man einen Teig zusammen und legt davon ruhige große Massen auf ein eingeleitetes Backblech. Die Mohn Stöße werden bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

**Parlaffelbröden.** 250 Gr. Zucker wird mit einem Eiweiß im Schopf mit einem Salzstößel so lange gerührt, bis die Masse fest und glänzend ansieht. Man legt ihr tropfenweise feinst aromatisches Zitronensaft (Drogenmehl, Pfefferminz oder bergischen) hinzu, bis sie anfangs dickflüssig zu werden. Man füllt die Masse in eine feine, feste Papierhülle, faltet sie unten etwas ab und spritzt runde Stücken auf weiches Papier davon. Die Zuckerbonnen müssen an warmen Ort trocknen. Sie werden dann vom Zucker gelöst, was leicht gelingt, wenn man das Papier mit Wasser leicht anfeuchtet.

**Parlaffelbröden.** 250 Gr. Zucker wird mit einem Eiweiß im Schopf mit einem Salzstößel so lange gerührt, bis die Masse fest und glänzend ansieht. Man legt ihr tropfenweise feinst aromatisches Zitronensaft (Drogenmehl, Pfefferminz oder bergischen) hinzu, bis sie anfangs dickflüssig zu werden. Man füllt die Masse in eine feine, feste Papierhülle, faltet sie unten etwas ab und spritzt runde Stücken auf weiches Papier davon. Die Zuckerbonnen müssen an warmen Ort trocknen. Sie werden dann vom Zucker gelöst, was leicht gelingt, wenn man das Papier mit Wasser leicht anfeuchtet.

**Parlaffelbröden.** 250 Gr. Zucker wird mit einem Eiweiß im Schopf mit einem Salzstößel so lange gerührt, bis die Masse fest und glänzend ansieht. Man legt ihr tropfenweise feinst aromatisches Zitronensaft (Drogenmehl, Pfefferminz oder bergischen) hinzu, bis sie anfangs dickflüssig zu werden. Man füllt die Masse in eine feine, feste Papierhülle, faltet sie unten etwas ab und spritzt runde Stücken auf weiches Papier davon. Die Zuckerbonnen müssen an warmen Ort trocknen. Sie werden dann vom Zucker gelöst, was leicht gelingt, wenn man das Papier mit Wasser leicht anfeuchtet.

**Parlaffelbröden.** 250 Gr. Zucker wird mit einem Eiweiß im Schopf mit einem Salzstößel so lange gerührt, bis die Masse fest und glänzend ansieht. Man legt ihr tropfenweise feinst aromatisches Zitronensaft (Drogenmehl, Pfefferminz oder bergischen) hinzu, bis sie anfangs dickflüssig zu werden. Man füllt die Masse in eine feine, feste Papierhülle, faltet sie unten etwas ab und spritzt runde Stücken auf weiches Papier davon. Die Zuckerbonnen müssen an warmen Ort trocknen. Sie werden dann vom Zucker gelöst, was leicht gelingt, wenn man das Papier mit Wasser leicht anfeuchtet.

**Festtagsgetränke** ohne Rum, Whisky und ähnliche Getränke herzustellen, ist schon ein kleines Gaudium, zumal auch Bruchstücke und roter Strudlwurm sowie Pfefferminz nur wenig knapp sind. Die Hausfrauen mögen ihr Bestes tun, um den folgenden Vorschriften nachzugehen; ich hoffe, die Geschicklichen und in dem dichten Wintersemester selbst für die bescheidenen Genüsse empfänglich gemacht.

**Glühwein.** Aus demselben Zucker — der aber ohne Pfefferminzgetränk sein muß — bereitet man 1/2 Liter ganz brennen Zuckersaft, in dem man sechs Mehl, ein Stückchen Zimt und zwei Löffel getrocknete Pfefferminzblätter, 1/2 Liter von Tee reichlich, ficht eine Glühwein roten Strudlwurm, 1/2 Liter Zitronensaft und ein Glas Pfefferminzblätter zu. Damit bringt man die Mischung bis zum Kochen, stellt sie 30 Minuten auf eine heiße Decke und läßt sie durch. Das Getränk wird danach mit Zucker nach Geschmack gelöst.

**Parlaffelbröden.** In 1/2 Liter Zucker löst man 200 Gr. Zucker, ficht dem Salz von 1 Liter Glas eingemachte Zitronen, etwas Rosinensille und 1 Glaschen Molennasser hinzu und bringt es zum Kochen. Man gibt 2 Paraffelbröden dazu, reibt den Zucker hart und kocht ihn drei Stunden lang. Man ficht nach dem Kochen ein Glas Pfefferminzblätter hinzu. Man ficht nach dem Kochen ein Glas Pfefferminzblätter hinzu. Man ficht nach dem Kochen ein Glas Pfefferminzblätter hinzu.

**Parlaffelbröden.** In 1/2 Liter Zucker löst man 200 Gr. Zucker, ficht dem Salz von 1 Liter Glas eingemachte Zitronen, etwas Rosinensille und 1 Glaschen Molennasser hinzu und bringt es zum Kochen. Man gibt 2 Paraffelbröden dazu, reibt den Zucker hart und kocht ihn drei Stunden lang. Man ficht nach dem Kochen ein Glas Pfefferminzblätter hinzu. Man ficht nach dem Kochen ein Glas Pfefferminzblätter hinzu.

**Parlaffelbröden.** In 1/2 Liter Zucker löst man 200 Gr. Zucker, ficht dem Salz von 1 Liter Glas eingemachte Zitronen, etwas Rosinensille und 1 Glaschen Molennasser hinzu und bringt es zum Kochen. Man gibt 2 Paraffelbröden dazu, reibt den Zucker hart und kocht ihn drei Stunden lang. Man ficht nach dem Kochen ein Glas Pfefferminzblätter hinzu. Man ficht nach dem Kochen ein Glas Pfefferminzblätter hinzu.

**Parlaffelbröden.** In 1/2 Liter Zucker löst man 200 Gr. Zucker, ficht dem Salz von 1 Liter Glas eingemachte Zitronen, etwas Rosinensille und 1 Glaschen Molennasser hinzu und bringt es zum Kochen. Man gibt 2 Paraffelbröden dazu, reibt den Zucker hart und kocht ihn drei Stunden lang. Man ficht nach dem Kochen ein Glas Pfefferminzblätter hinzu. Man ficht nach dem Kochen ein Glas Pfefferminzblätter hinzu.