Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 11 (1936)

Heft: 12

Artikel: Alte und neue Rezepte für gutes Weihnachtsgebäck

Autor: Niggli, Maria

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-101057

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: 15.07.2025

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

Dusche, denn nicht ein noch so gründliches Bad alle paar Wochen oder Monate ist anzustreben, sondern eine täglich oder wöchentlich mehrmals wiederholte Reinigung. Schon aus finanziellen Gründen kann da ein regelmässiges warmes Bad nicht in Frage kommen, denn bei bescheidenem Wasserverbrauch kostet das nötige Gas mindestens 20 Rp. Eine zeitlich beschränkte Dusche wird nur einen kleinen Teil von warmem Wasser benötigen und entsprechend weniger Gas. Mit ein paar Rappen wird man auskommen. Dazu kommt, dass gesunde Leute einen grossen Teil des Jahres eine kalte Dusche nehmen können, so dass während dieser Zeit gar keine Betriebsausgaben entstehen.

Einen weitern Vorteil bietet die Zeitersparnis. Ein warmes Bad richten und einnehmen verlangt mindestens 20 bis 30 Minuten, welche Zeit nicht jeder regelmässig opfern will. Handelt es sich um eine zahlreiche Familie, so würde ein Badezimmer bei regelmässigem Anspruch sämtlicher Glieder nicht ausreichen. Also auch die erhöhte Beanspruchung an Zeit steht einem sehr häufigen Baden entgegen, während eine Dusche nur wenige Minuten in Anspruch nimmt und somit in kürzester Zeit mehreren dienen kann. Dazu kommt, dass die tägliche Beobachtung zeigt, wie sehr häufig die Badezimmer gar nicht benützt werden, sondern als Gerümpelkammer dienen, was bei den beschränkten Raumverhältnissen nicht verwundern kann. In vielen Fällen, in denen wegen der hohen Baukosten auf das Bad verzichtet werden muss, sollte man mindestens eine Brausenische bauen.

Nun zeigt sich ein dringendes Bedürfnis: die Erstellungskosten und somit die Mietzinse herunterzudrücken. Schon oft wollte man dabei die Badezimmer einsparen, und immer bedauerte man einen offensichtlichen Rückschritt in hygienischer Beziehung. Nun scheint aber doch der Moment gekommen, wo man sich entschliessen sollte, zum mindesten für eine Brausenische Sorge zu tragen. Letztere bedarf weniger Raum und ist in der Einrichtung nicht sehr teuer. Mit der Einsparung könnte eine Zapfstelle mit einfachem Waschbecken eingerichtet werden, welche die Möglichkeit bieten würde, nicht nur morgens, sondern auch nach der Rückkehr von der Arbeit und vor jeder Mahlzeit die Hände gründlich zu reinigen. Unter dieser Voraussetzung wäre natürlich eine wesentliche Mietzinsreduktion ausgeschlossen, aber der wirtschaftliche Vorteil läge im stark verbilligten Betriebe. Angenommen, die Warmwassermenge für ein Bad würde für zehn Duschen ausreichen, so könnte jedes Mitglied einer fünfköpfigen Familie fast je ein Bad alle fünf Wochen, je zwei Duschen jede Woche nehmen. Die Wochenausgabe von 20 Rappen für die ganze Familie dürfte sich auch mit dem bescheidensten Haushaltungsgeld vereinigen lassen. In hygienischer Beziehung ist die häufige Dusche einem so seltenen Bade entschieden weit vorzuziehen.

Will man aber auch in Zukunft von einem Badezimmer nicht Abstand nehmen, so sollte die Anbringung einer Dusche unter keinen Umständen fehlen. Wo sie in bestehenden Anlagen fehlt, so muss sie angeschafft werden, denn der wirtschaftlichere Betrieb wird die einmalige Ausgabe bald decken. Damit wäre allerdings eine wichtige Verbesserung noch nicht erreicht, die Zapfstelle mit warmem und kaltem Wasser sowohl für die morgendliche Toilette als für die Zwischenreinigung der Hände während des Tages bestimmt.

Wo heute schon Duscheneinrichtungen bestehen, da verdienen sie eine weit häufigere Benützung. Gutgenährte, Kräftige werden mit Vorteil das ganze Jahr die kalte Dusche vorziehen, welche sie erfrischt und gegen Erkältung abhärtet. Blutarme, Schwächliche, Alte und Kinder, welche einen Wärmeentzug nicht gut ertragen, werden die warmen oder temperierten Duschen wählen.

Schon seit Jahren sind unsere Schulhäuser mit Duschen ausgestattet, und die Schulkinder haben Gelegenheit, sie kennen und schätzen zu lernen. Den ganzen Vorteil werden sie daraus nur ziehen, wenn sie nachher auch zu Hause fortfahren. In vielen, besonders staubigen und schmutzigen Betrieben stehen den Arbeitern Duschen zur Verfügung. Ein schöner Anfang ist also gemacht. Hoffentlich veranlassen die obigen Ausführungen recht viele, von bestehenden Duscheneinrichtungen einen ausgiebigen, womöglich regelmässigen Gebrauch zu machen, und werden in bestehenden Wohnungen und Neubauten Duschen eingerichtet eventuell auch als Ersatz von Bädern oder als Verbesserung, so dass finanzielle Bedenken, die dem häufigen Baden entgegenstehen, dahinfallen. Die gründliche regelmässige Reinigung des ganzen Körpers, und nicht nur des Gesichtes und der Hände, ist und bleibt das beste Mittel gegen Erkrankung, das jedem einzelnen zur Verfügung steht. Die Baukunst soll die Möglichkeit, die Bequemlichkeit schaffen, die Anwendung ist Sache des einzelnen. Die Kinder frühzeitig daran zu gewöhnen, ist Pflicht der Mutter. Die guten Folgen werden sie belohnen.

Alte und neue Rezepte für gutes Weihnachtsgebäck

Von Maria Niggli

Vielleicht versuchen Sie dieses Jahr, wieder einmal die altmodischen Lebkuchen zu backen. Das Backen, und besonders das Verzieren dieser Lebkuchen, ist eine recht vergnügliche Unterhaltung für lange Winterabende. Da kann sich die ganze Familie betätigen. Wie schön ist es, wenn, vom Schulkind bis zum Grossvater, alles sich beteiligen kann, die einen beratend, die andern ausführend. Da wir dem Weihnachts-, Silvester- und Neujahrstag entgegengehen, lassen sich durch verschiedenartig verzierte Lebkuchen allerlei Überraschungen und Neckereien herstellen.

Vorerst wird der Zweck, den unsere Lebkuchen zu erfüllen haben, bestimmt, um ihn dann durch eine besondere Form und durch humorvolle Verse oder eine Zeichnung, die als Verzierung dienen, verdeutlichen zu können. Aus einem alten Liederbüchlein sucht man sich die passenden Verse zusammen, oder, wenn man dichten kann, verfasst man sie selber. Als Lebkuchenformen eignen sich Rechtecke, Herze, Blumen und so weiter. Diese Formen werden auf Packpapier gezeichnet und zum Ausschneiden des Teiges verwendet. Währenddem die einen den Lebkuchenteig herstellen, formen und backen, rührt jemand anders die Eiweissglasur, bis sich ein feiner, zusammenhängender weisser Faden bildet. Die fertige Glasur wird in ein selbergemachtes Pergamentsäckli gefüllt, sitzend und mit ruhiger Hand spritzt man Verse und Zeichnungen auf die fertigen Kuchen. Nicht allen gelingt es das erste Mal. Zum Glück kann Missratenes wieder abgehoben werden.

Wenn es auch nicht ganz so schön herauskommt wie beim Konditor, so bereiten doch solche Überraschungen den Herstellenden wie den Empfangenden grosse Freude und bringen frohe Abwechslung in den Alltag hinein.

Rezept zum Lebkuchenteig

1 kg Mehl im Kranz auf den Tisch geben.
700 g Zucker, 2 dl Wasser zum Faden einkochen.
4 dl Honig, 1 Esslöffel Änispulver, 1 Esslöffel Nelkenpulver, 2 Esslöffel Zimmetpulver zum eingekochten Zucker geben.
15 g Pottasche in Wasser oder Rosenwasser auflösen.

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Formen ausschneiden und in mittlerer Hitze backen. Noch heiss mit Honigwasser bestreichen.

Spritzglasur

50 g Mehlzucker, 1 Teelöffel Eiweiss, 1 Teelöffel Zitronensaft, ¼ Stunde tüchtig rühren, bis ein Tropfen der Glasur nicht mehr verläuft.

Papiertüte aus Pergamentpapier:

Man schneidet das Papier zu einem spitzwinkligen Dreieck und rollt es zu einer Tüte, die unten geschlossen ist. Nun füllt man die Glasur ein, schliesst die Tüte mit der oben hervorstehenden Ecke und schneidet unten die Spitze mit scharfer Kante weg, so dass ein ganz kleines Loch entsteht. Durch schwachen Druck auf den Verschluss der Tüte spritzt man die Glasur auf den Lebkuchen. Ein gewöhnlicher Spritzsack eignet sich nicht so gut dazu, weil zuviel Glasur nötig wäre zum Einfüllen.

Willisauer Ringli

Das ist ein altes billiges Gebäck, welches sich auch sehr gut als Christbaumschmuck eignet. Aus dem warm verarbeiteten Teige lassen sich mittelst kleinem Blechdeckelchen irgendeiner Büchse und einem Fingerhut Ringlein, oder mit rechteckigem Deckelchen kleine Rechtecke, auf deren Mitte eine Mandel gesteckt wird, ausstechen. In dieses Rechteck macht man mit einer dicken Nadel ein Löchlein zum Durchziehen eines Aufhängebändchens. Oder aber man zeichnet auf Papier Tierformen, schneidet sie aus und legt sie als Form auf den ausgewallten Teig. So lassen sich Enten, Hühner, Hunde, Katzen in den verschiedensten Stellungen herstellen, die manches Kinderherz erfreuen können.

Willisauer Ringli-Teig

500 g Zucker, 3 dl Wasser zum Faden einkochen.
Schale von 1 Zitrone, 400 g Mehl, ½ Esslöffel Zimtpulver vermischen.

Den zum Faden eingekochten Zuckersirup vermischt man mit dem Mehl und den übrigen Zutaten. Dann formt oder sticht man vom warmen Teige Figuren aus, die man auf ein nasses Blech legt, mit Wasser bepinselt und in mittlerer Hitze bäckt.

Kuchenschablonen

Manche Torte, die auf die Festtage hin gebacken wird, könnte mittels einer sogenannten Schablone, die man aus weissem Karton selbst herstellt, besonders nett dekoriert werden.

Auf den weissen Karton zeichnet man entweder die gewünschte Inschrift oder die Figuren und schneidet sie sorgfältig aus. Nun legt man die Schablone auf den erkalteten Kuchen, bestreut sie dicht mit Puderzucker und hebt den Karton sorgfältig vom Kuchen weg, damit das Bild möglichst klar bleibt.

Weihnachtsgutzli

Das Backen der Weihnachtsgutzli kann man sich erleichtern, indem man vorerst einen Grundteig herstellt und denselben nach Belieben in drei bis fünf Teile teilt, aus welchen sich durch verschiedene Zutaten und Formen verschiedene Gutzli machen lassen.

Mailänderliteig als Grundteig:

1 kg Mehl, ½ kg Butter, 300 g Zucker, 4 Eier, Eigelb zum Bepinseln.

1. Teil: Mailänderli. Ausstechen des Teiges mit Blechförmchen, Bestreichen mit Eigelb, Backen in Mittelhitze.
2. Teil: Teeplätzchen. Es werden kleine, dünne Plätzchen ausgestochen und diese gebacken. Noch heiss wird jedes zweite Plätzchen mit Konfitüre bestrichen, je ein leeres Plätzchen darauf gedrückt und in Staubzucker gewendet.
3. Teil: Pfaffenkäppli. Es werden ebenfalls Plätzchen ausgestochen, in die Mitte jedes Plätzchens etwas Konfitüre gegeben, der Rand mit Wasser bepinselt. Durch Aufheben von drei Zipfeln entsteht ein Dreispitz, der mit Eigelb bepinselt im Ofen in Mittelhitze gebacken wird.
4. Teil: Mandelringli. 100 g geschälte, geriebene Mandeln werden unter den Teig gemischt und daraus Buchstaben oder Ringe geformt, diese mit Eigelb bestrichen, mit Zucker bestreut und in mittlerer Hitze gebacken.
5. Teil: Schokoladeherzen und Ringli. Der Teigteil wird mit 100 g geriebenen Mandeln und 250 g Schokolade vermischt und daraus Schokoladeherzen ausgestochen oder Kränzchen geformt und diese in Mittelhitze gebacken.